



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo segundo período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG), Ginebra (Suiza), 8-12 de julio de 2019

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS¹

A continuación, figura una lista de propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia al documento de proyecto en el informe correspondiente. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico para 2014-2019* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y los Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCPR	Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para compuestos de baja preocupación en materia de salud pública que podían estar exentos del establecimiento de CXL	REP19/PR Párr. 206 y Apéndice IX
	Lista de prioridades en materia de plaguicidas para evaluación por la JMPR en 2020 ²	REP19/PR Párr. 250 y Apéndice X
CCCF	Establecimiento de niveles máximos de plomo en determinadas categorías de alimentos	REP19/CF Párr. 96 y Apéndice VI
	Revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos</i> (CXC 56-2004)	REP19/CF Párr. 107 y Apéndice VII
	Desarrollo de un código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao	REP19/CF Párr. 112 y Apéndice VIII
CCFL	Establecimiento de niveles máximos de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños	REP19/CF Párr. 155 y Apéndice IX
	Anteproyecto de orientación sobre ventas por Internet/comercio electrónico	REP19/FL Párr. 91 a) y Apéndice III
	Propuesta de nuevo trabajo sobre el etiquetado de alérgenos: Revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> : etiquetado de alérgenos, y orientaciones sobre el etiquetado de alérgenos precautorio o de advertencia	REP19/FL Párr. 98 a) y Apéndice IV

¹ Este documento contiene las propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines que se formularon en las reuniones del Codex celebradas en abril y mayo de 2019.

² La lista de prioridades figura en el Apéndice X del informe REP19/PR.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA ELABORACIÓN DE DIRECTRICES PARA LA ARMONIZACIÓN DE CONCEPTOS Y CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE COMPUESTOS DE BAJA PREOCUPACIÓN EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA QUE PODÍAN ESTAR EXENTOS DEL ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DEL CODEX (CXL)****I. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de la propuesta de nuevo trabajo es proporcionar una directriz de referencia internacional para la armonización de conceptos y criterios para el reconocimiento de plaguicidas que son de baja preocupación en materia de salud pública que se consideran exentos del establecimiento de CXL, o para los que se señala que un CXL no es necesario.

II. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

El escenario regulatorio global para plaguicidas de origen químico está imponiendo restricciones crecientes a este tipo de productos, tanto en términos de su autorización, como en los límites máximos de residuos (LMR) permitidos en alimentos y piensos. Esto es consecuencia de una creciente preocupación por la salud pública expresada por organismos científicos, consumidores, organizaciones de salud del consumidor y varias agencias de evaluación y gestión de riesgos en todo el mundo.

Los productos de baja preocupación en materia de salud pública, tales como bioplaguicidas, están desempeñando un rol de gran importancia en la protección de cultivos, y existe preocupación en que, si estos productos no se consideran “inocuos” o no se incluyen en las normas del Codex, los agricultores podrían mostrarse reacios a utilizar estas importantes herramientas en sus prácticas agrícolas.

Este panorama continúa fomentando el desarrollo de nuevas tecnologías y productos para la protección vegetal, muchos de ellos elaborados en base a productos de origen natural o biológico, los cuales representan un complemento a las prácticas de control de plagas basadas en productos químicos. En los últimos años ha habido un incremento significativo en la utilización a nivel mundial de bioplaguicidas, tanto en la agricultura tradicional como en la producción orgánica. De acuerdo a Dunham Trimmer (2017) el mercado de los bioplaguicidas ha crecido entre un 12 % y un 17 % anual durante los últimos cinco años, lo que representa un crecimiento dos a tres veces más rápido que el mercado de los plaguicidas químicos. Asimismo, se debe destacar que las herramientas de control no químicas y biológicas están jugando un rol cada vez más importante en el enfoque del manejo integrado de plagas (MIP).

III. TEMAS PRINCIPALES QUE HAY QUE CONSIDERAR

Definiciones de conceptos; Propuestas de los criterios para identificar plaguicidas de baja preocupación en materia de salud pública que se consideran exentos del establecimiento de LMR; Preparación de una lista de sustancias exentas de LMR.

IV. EVALUACIÓN RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE TRABAJO**Criterio general****Relevancia en los objetivos estratégicos del Codex**

El desarrollo de este trabajo contribuirá al Objetivo Estratégico 1 del Plan estratégico 2014– 2019: “establecer normas alimentarias internacionales que aborden las cuestiones alimentarias actuales y emergentes”, específicamente al Objetivo 1.2 que es “Identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros y, en su caso, desarrollar normas alimentarias pertinentes”.

Criterios aplicables a cuestiones generales**Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional**

Un breve análisis comparativo de las legislaciones internacionales sobre evaluación y autorización de plaguicidas para sustancias de baja preocupación en materia de salud pública que incluyen algunas sustancias minerales de origen natural, así como plaguicidas de origen biológico, revela la existencia de diferentes criterios para la exención de los LMR.

Hasta la fecha no se han reportado problemas importantes de comercio internacional. Sin embargo, las disposiciones nacionales que ya existen y la ausencia de una guía clara para estas sustancias pueden crear problemas comerciales en el futuro.

a. Ámbito de aplicación de los trabajos, establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos

Véase la Sección 1.

b. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

El Grupo de Expertos en Bioplaguicidas (EGBP) de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), mantuvo en su agenda de trabajo del año 2017, la elaboración de un documento guía sobre criterios para la excepción de LMR para “sustancias activas”. En la reunión del EGBP de junio de 2018, el Grupo de expertos tomó conocimiento del trabajo iniciado en el CCPR, motivo por el cual decidió suspender los avances en esta materia en la OCDE y apoyar su avance en el CCPR.

c. Factibilidad del tema de la propuesta para la normalización

Se considera que la propuesta es factible, ya que al igual que otros trabajos que se han desarrollado a nivel del Codex Alimentarius, se podría utilizar como base las regulaciones de los Miembros ya existentes, como también usar de referencia los avances en esta materia, realizados por otros organismos internacionales de carácter intergubernamental.

d. Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión

Véase la Sección 2 del presente documento.

V. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

Tras la revisión bibliográfica de los textos del Codex Alimentarius se puede advertir que las únicas directrices del Codex Alimentarius que se relacionan con este tipo productos, están contenidas en el documento *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (GL 32-99)*, elaboradas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), las cuales en su Anexo 2, Cuadro 2, presentan un listado de sustancias permitidas para la producción orgánica entre las cuales se incluyen sustancias minerales de origen natural, así como los plaguicidas de origen biológico. Sin embargo, no especifica si estas sustancias están exentas o no del establecimiento de LMR y no cubre los puntos centrales que se abordarán en las directrices propuestas, por ejemplo, armonización de conceptos, criterios para la clasificación de compuestos con baja preocupación en materia de salud pública, etc., donde los conocimientos especializados recaen en el CCPR.

VI. DETERMINACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS ASESORES CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD

Para la elaboración de esta Directriz, será tomada en cuenta la asesoría de la Secretaría de la JMPR, de la FAO y la OMS.

VII. DETERMINACIÓN DE ALGUNA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LA NORMA PROCEDENTES DE ORGANISMOS EXTERNOS

Por el momento no se ha identificado la necesidad de contribuciones.

VIII. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 42.º período de sesiones (2019), las directrices se considerarán en la 52.ª reunión del CCPR (2020) y deberían ser finalizadas para su adopción por la CAC en 2022 o antes.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÁXIMOS DE PLOMO EN DETERMINADAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

1. Objetivo y ámbito de aplicación

El propósito de este trabajo es proteger la salud pública mediante la armonización del nivel de plomo en categorías de alimentos no incluidas en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) (NGCTAP) y garantizar prácticas justas en el comercio internacional de alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

El plomo fue evaluado por el JECFA en sus reuniones 16.^a, 22.^a, 30.^a, 41.^a, 53.^a y 73.^a. En la reunión JECFA73 se realizó una nueva evaluación toxicológica del plomo en los alimentos, a petición del CCCF. En la evaluación³, la JECFA73 señaló que la exposición al plomo se asocia con una amplia variedad de efectos, inclusive varios efectos sobre el desarrollo neurológico, deterioro de la función renal, hipertensión, problemas de fertilidad y resultados adversos del embarazo. Debido a los efectos en el desarrollo neurológico, los fetos, los lactantes, y los niños son los subgrupos más sensibles al plomo. El JECFA retiró la ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) de 25 µg/kg pc previamente establecida y concluyó que, dado que no existía indicación alguna para un umbral del efecto, no era capaz de establecer un nuevo nivel de ingesta tolerable. El JECFA llegó también a la conclusión de que, en poblaciones con una alimentación con exposición prolongada a niveles más altos de plomo, deberán tomarse medidas para determinar las principales fuentes que contribuyen y, en su caso, determinar métodos para reducir la exposición alimentaria conmensurables con el nivel de reducción del riesgo.

Los alimentos son la principal fuente de exposición al plomo. La NGCTAP no presenta NM para plomo establecidos para varias categorías de alimentos que influyan más en la exposición alimentaria que varios NM actuales para categorías como el *chutney* (salsa picante) de mango, los pepinos encurtidos, etc. Sin embargo, algunas categorías de alimentos se consumen ampliamente y/o pueden contener altos niveles de plomo y contribuir de forma significativa a su ingesta.

En este contexto, se deberá desarrollar un nuevo trabajo para NM de plomo en diferentes categorías de alimentos que no estén cubiertas por la NGCTAP con el fin de lograr una menor exposición al plomo.

3. Principales aspectos que se deberán tratar

Nuevos NM de plomo en las siguientes categorías de alimentos:

- Alimentos para lactantes y niños pequeños (salvo aquellos para los que ya existe un NM establecido en la NGCTAP)
- Especies y hierbas aromáticas
- Huevos
- Azúcares y confitería, excepto cacao

Dado que las categorías anteriores de alimentos son amplias, un análisis de los nuevos datos disponibles ayudará a determinar las subcategorías para las que deben establecerse los NM.

Evaluación respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos

- a) *Protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo.*

El nuevo trabajo establecerá niveles máximos (NM) de plomo en varias categorías.

- b) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles en el comercio internacional.*

El nuevo trabajo ofrecerá niveles máximos internacionales armonizados.

- c) *Trabajos en curso de otras organizaciones en este campo.*

La evaluación de riesgos del plomo ya ha sido realizada por la JECFA.

³ JECFA. Evaluación de ciertos aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos. Informe de la 73.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Serie de Informes Técnicos de la OMS n.º 960.

4. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto se enmarca en los siguientes objetivos estratégicos del Plan Estratégico del Codex 2014-2019:

Objetivo estratégico 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes

Este trabajo fue propuesto en respuesta a las necesidades identificadas por el JECFA de reducir la exposición alimentaria al plomo.

Objetivo estratégico 2: Garantizar la aplicación de los principios de análisis de riesgos en la elaboración de normas del Codex.

El establecimiento del NM tendrá en cuenta la evaluación de la exposición propuesta por el JECFA.

5. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex

Este trabajo continúa el trabajo en curso sobre la revisión de NM de plomo existentes en la NGCTAP.

6. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El JECFA ya ha aportado asesoramiento científico de expertos.

7. Determinación de las necesidades de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos, de modo que esto se pueda planificar para el plazo de tiempo propuesto para realizar el nuevo trabajo

Actualmente, no hay necesidad de nuevas aportaciones técnicas de organismos externos.

8. Calendario propuesto para la finalización de los trabajos

Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones en 2019, y en función de la disponibilidad de nuevos datos de presencia, los NM para las categorías de alimentos (o sus posibles subcategorías) recogidas en la Sección 3 se habrán completado en 2021 o antes.

**DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO
REVISIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE
LA PRESENCIA DE PLOMO EN LOS ALIMENTOS
(CXC 56-2004)**

1. Objetivo y ámbito de aplicación del proyecto

El objetivo del nuevo trabajo propuesto es revisar el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos* (CXC 56-2004) adoptado en 2004 con objeto de reflejar la nueva información disponible sobre las medidas para reducir el plomo durante la producción agrícola y la elaboración de alimentos. Un código de prácticas (CDP) revisado complementaría el trabajo en curso del CCCF sobre el plomo, incluyendo la revisión de NM de plomo en productos seleccionados en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (NGCTAP) y un documento de debate sobre trabajos futuros sobre NM de plomo, para ser incluidos en la NGCTAP.

El ámbito del trabajo comprende la actualización del CDP existente sobre el plomo, para añadir nueva información sobre la reducción de la presencia de plomo en las áreas de la producción agrícola (por ejemplo técnicas para abordar la contaminación por plomo en suelo y agua) y la elaboración de alimentos (por ejemplo, ayudas de filtrado para la fabricación de zumos, medidas para reducir el plomo en los alimentos durante el cocinado, y minimizar la introducción de plomo de los equipos de elaboración de alimentos).

2. Pertinencia y oportunidad

En su 73ª reunión (2010), el JECFA llevó a cabo una nueva evaluación del plomo. El JECFA señaló que la exposición al plomo se asocia con una amplia variedad de efectos, incluidos diversos efectos sobre el desarrollo neurológico, mortalidad (a causa de enfermedades cardiovasculares, principalmente), deterioro de la función renal, hipertensión, problemas de fertilidad y resultados adversos del embarazo. Los fetos, los lactantes y los niños son el grupo de población más sensible a la exposición al plomo debido a los efectos que tiene sobre el desarrollo neurológico. El JECFA retiró el valor de ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) para el plomo y concluyó que no era posible establecer una nueva ISTP que se considerase de protección para la salud. El JECFA concluyó también que, en poblaciones con exposiciones alimentarias prolongadas a niveles más altos de plomo, debían tomarse medidas para identificar las principales fuentes contribuyentes y, si procede, identificar métodos para reducir la exposición alimentaria que sean proporcionados al nivel de reducción de riesgos.

Habida cuenta de los riesgos para la salud asociados a la exposición al plomo, el nuevo trabajo tiene por objeto seguir reduciendo la exposición mediante la actualización del CDP actual.

3. Principales aspectos que se han de tratar

El trabajo abordará medidas respaldadas por datos científicos disponibles desde la adopción del CDP en 2004. Entre las medidas que se deben abordar se puede incluir el saneamiento de suelos agrícolas contaminados con plomo (como productos para el suelo), eliminación de plomo en el agua empleada para regar y lavar y modificaciones en la elaboración de los alimentos (por ej. evaluación de ayudas de filtrado).

4. Evaluación respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos

Criterio general

Para proteger la salud de los consumidores (especialmente los lactantes y los niños pequeños), deberá reducirse la exposición al plomo a través de las mejores prácticas. Un CDP revisado que reúna medidas agrícolas, de elaboración y preparación de los alimentos para reducir la concentración de plomo servirá para concretar medidas adicionales que se pueden adoptar para reducir la exposición. Un CDP revisado facilitará el comercio justo al poner a disposición de todos los países miembros esta información actualizada sobre las prácticas recomendadas.

a. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles al comercio internacional

Es necesario desarrollar un CDP revisado a fin de asegurar que la información sobre prácticas recomendadas para la prevención y la reducción de la exposición al plomo esté disponible para todos los países miembros. También proporcionará los medios para permitir a los exportadores garantizar que los niveles de plomo sean bajos y contribuir al cumplimiento de los NM actuales y que se puedan establecer en el futuro.

b. Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos

El CDP revisado proporcionará medidas para reducir el plomo en los alimentos, ya que se ocupará de todos los aspectos de la producción de los alimentos, desde la producción agrícola hasta el procesamiento para su envasado y distribución.

c. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este ámbito y/o propuestos por el organismo o los organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental

Se han elaborado códigos de prácticas o herramientas para tratar la exposición al plomo en entornos de trabajo, para saneamiento del agua (OMS) y para la agricultura, los cuales se pueden utilizar en la revisión del CDP.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex**Objetivo 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes**

Actualizar el CDP para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos permitirá hacer frente a la necesidad actual de reducir la exposición al plomo mediante el uso de medidas actualizadas.

Objetivo 2: Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgo en el desarrollo de las normas del Codex

Este trabajo contribuirá a aplicar principios de análisis de riesgos en la elaboración de normas del Codex mediante datos científicos y resultados de la evaluación del JECFA para apoyar la reducción permanente de plomo en los alimentos.

Objetivo 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex

El anteproyecto de revisión del CDP permitirá que la información adicional sobre prácticas recomendadas para la prevención y la reducción del plomo esté disponible para todos los países miembros.

Objetivo 4: Implementar prácticas y sistemas de gestión de trabajo eficaces y eficientes

Un CDP revisado ayudará a asegurar la elaboración y la ejecución de sistemas y prácticas de gestión eficaces y eficientes por parte de los productores agrícolas, la industria alimentaria y los consumidores para producir alimentos con menores niveles de plomo.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex

En 2004, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó el Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004). Por otra parte, los NM para diversos alimentos (zumos de fruta, frutas en conserva, conservas de hortalizas, preparados para lactantes, etc.) se han actualizado durante los últimos años en la NGCTAP y se prevé la finalización de este trabajo en 2019. También existe una propuesta de nuevo trabajo sobre el desarrollo de NM para plomo para alimentos adicionales para su inclusión en la NGCTAP. Este CDP revisado respalda el trabajo en curso de los NM.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

La Secretaría del JECFA ya proporcionó el asesoramiento científico necesario de expertos (JECFA, informe de la 73.^a reunión).

8. Determinación de las necesidades de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos

Actualmente, no existe necesidad de aportaciones técnicas adicionales de organismos externos.

9. Plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo, incluidas la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión

Los trabajos comenzarán tras la aprobación de la CAC42 en 2019. La finalización de los trabajos está prevista para 2021 o antes.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO
DESARROLLO DE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN Y PREVENCIÓN DE
LA CONTAMINACIÓN POR CADMIO EN LOS GRANOS DE CACAO

1. Objetivo y ámbito de aplicación del proyecto

El propósito de la nueva propuesta es desarrollar un Código de prácticas (CDP) que proporcionará asesoramiento a los estados miembros y la industria de producción de cacao sobre la prevención y reducción de la contaminación por cadmio de los granos de cacao durante la producción y el procesamiento postcosecha: fermentación, secado y almacenamiento.

El ámbito de este trabajo tiene por objeto ofrecer orientación sobre las medidas recomendadas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en el cacao: Antes de la siembra o en nuevas plantaciones, durante la fase de producción hasta la cosecha y en la fase postcosecha. Este CDP es de aplicación a los granos de cacao comercializados internacionalmente.

2. Pertinencia y oportunidad

En su 77.^a reunión (2013), el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) determinó que las estimaciones de exposición alimentaria media de la población al cadmio procedente de productos que contienen cacao y sus derivados para los 17 grupos de dietas de SIMUVIMA/Alimentos oscilaban entre 0,005 y 0,39 µg/kg de peso corporal al mes, lo que equivalía a un 0,02-1,6 % de la ingesta mensual tolerable provisional (IMTP) de 25 µg/kg de peso corporal. El JECFA concluyó que la ingesta de cadmio procedente del cacao y productos derivados no supone un motivo de preocupación para la salud.

El hecho de que el CCCF establezca NM de cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao hace necesario un CDP que recoja medidas para la prevención y la reducción de cadmio en la contaminación del cacao a niveles tan bajos como razonablemente pueda alcanzarse (ALARA) a fin de mitigar la exposición al cadmio y respaldar el comercio justo.

El CDP servirá para que los países cumplan los NM de cadmio en chocolates establecidos por el CAC y, en general, contribuirá a reducir la contaminación por cadmio en granos de cacao para facilitar el comercio internacional.

3. Principales aspectos que se han de tratar

El código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao tiene en cuenta lo siguiente:

- a) Sistema de producción (convencional, orgánico, plantaciones mixtas con agrosilvicultura).
- b) Factores de cultivo del cacao que determinan la absorción de cadmio por parte de las plantas.
- c) Estrategias para inmovilizar el cadmio y disminuir su presencia en el suelo
- d) Fitoextracción de cadmio de metales pesados: Gestión agrónoma del cultivo de cacao, fisiología del cacao, bioacumulación de cadmio en los granos de cacao.
- e) Áreas de cultivo y plantación, productos para el suelo y rentabilidad, especialmente para pequeños agricultores de cacao, poda, momento óptimo de recolección.
- f) Genética del cacao (germoplasma, clones).
- g) Tecnología postcosecha (fermentación, secado, almacenamiento).

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterio general

Para proteger la salud de los consumidores, deberá reducirse la exposición al cadmio a través de las mejores prácticas. El CDP presentará prácticas agrícolas y postcosecha encaminadas a reducir el cadmio, a la vez que fomentará el comercio justo al poner esta información sobre prácticas recomendadas a disposición de todos los países miembros.

a. Diversificación de la legislación nacional e impedimentos resultantes o posibles en el comercio internacional

Este CDP proporcionará una fuente consistente de orientación a los productores y procesadores postcosecha de cacao ubicados en todos los países miembros para prevenir y reducir la contaminación por cadmio de los granos de cacao. De ese modo dará seguridad a los exportadores de que los niveles de cadmio presentes en el cacao y los productos de cacao cumplen el principio ALARA, y también los niveles máximos (NM) del Codex para el cadmio en chocolates y productos derivados del cacao que se encuentran en desarrollo.

b. Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones del trabajo

El ámbito de aplicación del trabajo conlleva el desarrollo de un CDP que proporcionará asesoramiento técnico sobre la reducción de la contaminación por cadmio de los granos de cacao en el plano agrícola y de producción postcosecha. El desarrollo de este CDP ayudará a reducir las exposiciones al cadmio y a respaldar el comercio internacional de granos de cacao y sus productos.

c. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental

Ninguno.

5. Relevancia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex Alimentarius (Plan 2014–2019)

Objetivo 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes

Objetivo

1.2 Determinar de forma proactiva las cuestiones incipientes y las necesidades de los miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes.

1.2.2 Elaborar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades determinadas por los miembros y a los factores que afecten a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio alimentario.

Objetivo 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex

Objetivo

3.1 Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.

3.1.1 Instar a los miembros a desarrollar acuerdos institucionales nacionales sostenibles para promover una contribución efectiva al proceso de establecimiento normas del Codex

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex:

NCGTAP (NM de cadmio en productos de chocolate)

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguno.

8. Determinación de las necesidades de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos, de modo que esto se pueda planificar para el plazo de tiempo propuesto para realizar el nuevo trabajo

No se necesitan aportaciones técnicas adicionales de organismos externos aparte de las prácticas disponibles de mitigación del riesgo de investigaciones de campo validadas de este y el próximo año.

9. Calendario propuesto para la finalización de los trabajos

Sujeto a la aprobación por parte del 42.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 2019, el Código de Prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao se examinará en las reuniones 14.^a y 15.^a del CCCF con vistas a su finalización en 2021 o antes.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO
ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS EN
ALGUNOS CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES,
INCLUIDOS LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

1. Objetivo y ámbito de aplicación

La finalidad de este trabajo consiste en proteger la salud pública y garantizar prácticas justas en el comercio internacional de alimentos mediante el establecimiento de NM de aflatoxinas en los cereales y productos a base de cereales.

2. Pertinencia y actualidad

En las reuniones 49.^a y 83.^a del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) se evaluaron los datos toxicológicos y la exposición alimentaria humana a las aflatoxinas (AF). Las conclusiones pusieron de manifiesto que las AF son carcinógenos genotóxicos hepáticos para el ser humano, contándose entre las sustancias mutagénicas y carcinogénicas más potentes que se conocen. También se demostró que el virus de la hepatitis B contribuye de manera decisiva a potenciar las aflatoxinas para inducir el cáncer hepático, siendo la potencia de las AF 30 veces mayor en portadores del virus de la hepatitis B que en los que no son portadores de este virus. No se propuso ninguna ingesta diaria tolerable para las AF, como se suele hacer para los carcinógenos genotóxicos. En su última evaluación, la JECFA83 señaló también que el arroz, el maíz, el trigo y el sorgo se tienen que considerar en futuras actividades de gestión de riesgos para las aflatoxinas, habida cuenta de su notable contribución a la exposición a las aflatoxinas en algunas regiones del mundo.

Los cereales y productos a base de cereales se consumen en grandes cantidades en todo el planeta, por lo que cualquier nivel de contaminación por AF en estos productos podría contribuir significativamente a la exposición total a las AF. En la actualidad no hay ningún nivel máximo (NM) de AF en los cereales y productos a base de cereales, por lo que un nuevo trabajo sobre el establecimiento de NM para las categorías enumeradas más abajo podría contribuir considerablemente a reducir la exposición alimentaria a las AF.

- Maíz en grano destinado a una posterior elaboración y harina, sémola, semolina y hojuelas derivadas del maíz
- Arroz descascarillado y pulido
- Alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños
- Sorgo

3. Principales aspectos que se deberán tratar

NM de aflatoxinas en cereales y productos a base de cereales, teniendo en cuenta lo siguiente:

- la política del Comité del Codex sobre contaminantes de los alimentos para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos (Manual de procedimiento, Sección IV); y
- los criterios de establecimiento de NM en alimentos y piensos incluidos en el Anexo I de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995) (NGCTAP).

4. Evaluación respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos

- a) *Protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo.*

El nuevo trabajo establecerá NM de AF en los cereales y productos a base de cereales.

- b) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional.*

El nuevo trabajo ofrecerá niveles máximos internacionales armonizados.

- c) *Trabajos en curso de otras organizaciones en este campo.*

La evaluación de riesgos de las AF ya ha sido realizada por la JECFA83.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto se enmarca en los siguientes objetivos estratégicos del Plan estratégico del Codex 2014-2019:

Objetivo estratégico 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes

Se propuso este trabajo conforme a la recomendación del JECFA para reducir la exposición alimentaria a las AF.

Objetivo estratégico 2: Garantizar la aplicación de principios de análisis de riesgo en la elaboración de normas del Codex

El JECFA recomendó continuar con los esfuerzos para seguir reduciendo la exposición a las aflatoxinas mediante estrategias de intervención válidas, incluyendo el desarrollo de estrategias de prevención anterior a la cosecha que resulten eficaces, sostenibles y aplicables de manera universal. El establecimiento de NM de AF en cereales y productos a base de cereales contribuirá a proteger la salud de los consumidores.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex

Este nuevo trabajo se recomienda de conformidad con el Manual de procedimiento y la NGCTAP.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El JECFA ya ha aportado asesoramiento científico de expertos.

8. Determinación de las necesidades de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos, de modo que esto se pueda planificar para el plazo de tiempo propuesto para realizar el nuevo trabajo

Actualmente, no hay necesidad de nuevas aportaciones técnicas de organismos externos.

9. Calendario propuesto para la finalización de los trabajos

Sujeto a la aprobación por parte del 42.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 2019 los NM de AF en cereales y productos a base de cereales, incluyendo alimentos para lactantes y niños pequeños, se habrán completado en 2022 o antes.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE VENTAS POR INTERNET/COMERCIO ELECTRÓNICO

1. PROPÓSITO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

El ámbito de aplicación y propósito del trabajo es desarrollar un texto suplementario a la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (NGEAP)⁴<https://www.translatoruser.net/bvsandbox.aspx?&from=en&to=es&csId=594cd5b3-a00d-4fce-b521-cb06b7e19680&usId=f7dd6339-7898-4425-acf7-5cc190e19445&ac=true&bvrpx=false&bvrpp=&dt=2019%2F3%2F24%20%3A50%20-%20ftn1> que ofrezca disposiciones para el etiquetado de los alimentos vendidos por Internet/comercio electrónico. Mediante el trabajo se examinarán y revisarán también las disposiciones actuales del Codex de la NGEAP y otros textos relacionados con el etiquetado de alimentos para asegurar que ofrezcan disposiciones para la venta de alimentos en un entorno de ventas por Internet/comercio electrónico.

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

Esta propuesta se refiere al desarrollo de un texto que ofrecería a los gobiernos y otras partes interesadas normas y orientaciones claras y transparentes sobre el etiquetado de los alimentos vendidos por Internet/comercio electrónico. Según la evaluación emprendida por el CCFL, una parte significativa de los miembros del Codex apoyan dicho trabajo.

Las ventas por Internet/comercio electrónico son un asunto transfronterizo y, por lo tanto, requiere normas mundiales para proteger a los consumidores y asegurar prácticas comerciales justas.

3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE HAY QUE TRATAR

1) Se propone que el trabajo para el desarrollo de un texto suplementario debe cubrir al menos los siguientes aspectos:

- a. Aplicabilidad de la NGEAP y otros textos relacionados con el etiquetado de los alimentos a los alimentos vendidos por Internet/comercio electrónico.
- b. El desarrollo de una definición de ventas por Internet/comercio electrónico para los fines de este nuevo trabajo, si se considera apropiado y necesario.
- c. El texto suplementario debe ayudar a evitar el ofuscamiento de los textos del Codex y, por lo tanto, confundir a los consumidores y las empresas respecto a las particularidades de Internet.
- d. Los requisitos obligatorios de etiquetado que, debido a aspectos prácticos, puedan proporcionarse después de que se haya concluido la venta en línea, aunque siempre antes o en el momento de la entrega al consumidor. Puede que sea necesario que el CCFL defina estos puntos de una venta en línea ("final/conclusión de una venta en línea" y el "momento de la entrega") con el fin de transmitir claramente el último punto en el proceso de una venta en línea en que ciertos requisitos obligatorios deben proporcionarse.

2) Además, se considerarán los siguientes aspectos:

- a. El modo en que deben tratarse los alimentos sueltos en el ámbito de un trabajo futuro sobre ventas por Internet/comercio electrónico.
- b. La aclaración de los significados de las definiciones de "etiqueta" y "etiquetado" de la NGEAP para los alimentos vendidos en línea, y otras definiciones aplicables.
- c. Si el texto actual de la NGEAP y otros textos relacionados con el etiquetado de los alimentos es adecuado por lo que respecta a los requisitos de lenguaje, sin ningún ajuste para los alimentos que se venden en línea.

Tal vez sea necesario remitir los asuntos planteados relativos a la rendición de cuentas/responsabilidad y trazabilidad a otros comités del Codex, como el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

⁴ CXS 1-1985.

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS NUEVOS TRABAJOS

Criterio general

La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo

La red de Internet/el comercio electrónico es una plataforma nueva y emergente para la venta de alimentos que está creciendo en uso a nivel mundial. La falta de orientación estandarizada para el etiquetado de los alimentos que se vendan a través de Internet/comercio electrónico suscita importantes problemas relativos a la salud, la inocuidad de los alimentos y la protección de prácticas justas en el comercio de alimentos.

Criterios aplicables a los asuntos generales:

a) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles al comercio internacional*

Varios países han adoptado reglamentos que se refieren específicamente al comercio electrónico, a menudo con referencias a las ventas a distancia/remotas. Estas regulaciones son similares, en términos generales, en el sentido de que afirman que toda la información obligatoria que sea viable en la práctica debe proporcionarse antes del final de una venta en línea. Sin embargo, hay algunas diferencias en cuanto a la información que no necesita ser proporcionada hasta el punto de entrega.

Con el crecimiento del comercio electrónico, es importante que se mantenga cierta coherencia a nivel mundial para asegurar que los consumidores estén protegidos y que se reduzcan al mínimo los obstáculos al comercio que puedan surgir de diferentes enfoques.

b) *Ámbito de aplicación y establecimiento de prioridades entre las distintas secciones del trabajo*

Se propone que la revisión de los textos del Codex relacionados con el etiquetado de los alimentos, principalmente la NGEAP, se centre en la aplicabilidad de la NGEAP a los alimentos vendidos por Internet/comercio electrónico con el fin de formular un texto suplementario a la NGEAP.

c) *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental*

No hay ninguna normativa internacional que se refiera específicamente a las ventas por Internet/comercio electrónico. Sin embargo, el Artículo 14 del Reglamento (UE) 1169/2011 contiene disposiciones sobre la venta a distancia. También hay algunos casos de reglamentaciones nacionales relativas a las ventas por Internet/comercio electrónico, como se destaca en el documento de debate.

El Codex es la organización internacional competente responsable de desarrollar normas internacionales en la esfera de las ventas por Internet/comercio electrónico.

d) *Posibilidades de normalización del objeto de la propuesta*

La información que debe proporcionarse al consumidor en un contexto de ventas por Internet/comercio electrónico debe ser comparable a la que ya está reseñada por la NGEAP. Un texto suplementario debe dejar clara la aplicación de la NGEAP a las ventas por Internet/comercio electrónico. El propósito del nuevo trabajo es desarrollar requisitos de etiquetado sin ambigüedades para los alimentos que se venden a los consumidores a través de Internet/comercio electrónico. Tales requisitos de etiquetado pueden estandarizarse con eficacia con la participación y los aportes de los miembros del Codex.

e) *Consideración de la magnitud global del problema o asunto*

El comercio electrónico y la venta de alimentos a través de plataformas en línea está creciendo a nivel internacional y es un asunto transfronterizo. Las empresas del sector alimentario utilizan cada vez más las plataformas Web, de las empresas al consumidor, y dichas plataformas ofrecen grandes ventajas al consumidor. El aumento de las ventas por Internet, si bien ofrece beneficios tangibles a los consumidores, presenta también riesgos para la protección y la seguridad de los consumidores y la salud pública. A falta de directrices claras y reconocidas internacionalmente, puede haber un riesgo especial de prácticas engañosas deliberadas y no deliberadas que den lugar a fallos del mercado o perjuicios para los consumidores.

En varios países existen normas obligatorias para el etiquetado de los alimentos que se venden por Internet/comercio electrónico. Otros países tienen regulaciones que describen los derechos del consumidor en línea.

5. PERTINENCIA PARA LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El trabajo propuesto está en consonancia con el mandato de la Comisión para el desarrollo de normas internacionales, directrices y otras recomendaciones para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de alimentos. La nueva propuesta de trabajo contribuirá al avance de los objetivos estratégicos 1 y 3 como se describe a continuación.

Objetivo estratégico 1: *Establecer normas alimentarias internacionales que aborden los asuntos actuales y emergentes en relación con los alimentos.*

La orientación para el etiquetado de los alimentos vendidos por Internet/comercio electrónico es de gran interés y actividad en varios países a nivel mundial. En el sitio web de la FAO del Codex se lee: "*Durante el último siglo, el volumen de alimentos comercializados a escala internacional ha crecido exponencialmente y, hoy en día, una cantidad y variedad de alimentos nunca antes imaginada recorre todo el planeta*"⁵. Esto se ha facilitado en gran parte por el comercio electrónico. Un texto suplementario del Codex facilitaría a nivel internacional el desarrollo de un enfoque más estandarizado para el tema.

Objetivo estratégico 3: *Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.*

Tratar este tema en el CCFL posibilitará que todos los miembros interesados en las ventas por Internet/comercio electrónico participen en los debates. El trabajo también podría proporcionar una oportunidad para discutir, en términos más generales, las ventas a distancia/remotas.

En relación con el nuevo proyecto de Plan Estratégico y Objetivos (2020-2025) en desarrollo:

Objetivo estratégico 1: *Abordar asuntos actuales, emergentes y críticos.*

Este trabajo ofrece al CCFL la posibilidad de abordar una de las novedades de más actualidad en el ámbito del etiquetado de los alimentos.

Objetivo estratégico 3: *Influir a través del reconocimiento y el uso de las normas del Codex.*

En la medida en que las ventas por Internet/comercio electrónico son impulsadas por un número creciente de actores a nivel mundial, el desarrollo y la adopción de normas del Codex en esta esfera ofrecerán importantes beneficios a los consumidores y las empresas. Esto, a su vez, influirá a través del reconocimiento de un enfoque armonizado del Codex, que se pueda utilizar universalmente en beneficio de todas las partes interesadas.

6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

La propuesta es examinar y después revisar la NGEAP y otros textos relacionados con el etiquetado de los alimentos, y, posteriormente, evaluar la necesidad de enmendar más documentos del Codex. Cabe señalar que las disposiciones de etiquetado pertinentes para las ventas por Internet/comercio electrónico en la NGEAP son aplicables horizontalmente a través de todos los alimentos preenvasados.

7. NECESIDAD Y DISPONIBILIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

Ninguna identificada en esta etapa. Habrá oportunidades para consultar a los órganos pertinentes, si fuera necesario, durante todo el proceso.

8. NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS DE ÓRGANOS EXTERNOS A LA NORMA

Ninguna identificada en esta etapa. Habrá oportunidades para consultar a los órganos pertinentes, si fuera necesario, durante todo el proceso, teniendo en cuenta los trabajos relacionados en otros foros internacionales.

9. CALENDARIO PROPUESTO

Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.^o período de sesiones de 2019, se espera que el trabajo se pueda finalizar en tres reuniones.

⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

1. PROPÓSITO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

La declaración de alimentos o ingredientes que causan hipersensibilidad (denominado etiquetado de alérgenos) tiene como propósito que los consumidores tengan acceso a información clara y precisa sobre la presencia de alérgenos (o sustancias) en los alimentos, para que puedan elegir alimentos inocuos. Esto es particularmente significativo dadas las posibles consecuencias mortales para los individuos con alergias alimentarias, y que la prevalencia de esta condición está aumentando en muchas partes del mundo.

Este nuevo trabajo propone examinar y aclarar las disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) (en adelante la *Norma*) y desarrollar orientaciones sobre el uso de etiquetado de alérgenos, precautorio o de advertencia, brindar información clara y coherente para los consumidores e incrementar la armonización para facilitar el comercio. Esta propuesta no pretende revisar toda la *Norma*.

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

La prevalencia de alergias a los alimentos está aumentando a nivel mundial, incluso en los países en desarrollo. Dada la gravedad de las alergias alimentarias, sus consecuencias para la salud y la creciente complejidad de la cadena alimentaria, se considera que las disposiciones actuales sobre el etiquetado de alérgenos de la *Norma* no son suficientemente claras ni ofrecen información detallada a la industria sobre el modo en que deben presentarse los alérgenos en las etiquetas de los alimentos para asegurar la protección de los consumidores. También hay diferencias a nivel mundial en las normas nacionales y regionales para el etiquetado de alérgenos, lo que repercute en la armonización y el comercio.

Este trabajo complementa el trabajo elaborado recientemente por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) sobre un proyecto de *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* en el trámite 5 (REP19/FH, párrafos 48–56 y Apéndice III) y la propuesta del CCFH de solicitar a la FAO/OMS que convoquen una consulta de expertos para brindar asesoramiento sobre niveles de umbral de alérgenos (REP19/FH, párrafo 56).

3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

- 1) Revisar las disposiciones pertinentes para el etiquetado de alérgenos de la *Norma* (y textos relacionados según sea necesario) para considerar lo siguiente:
 - a) Ámbito de aplicación, definiciones y claridad de las disposiciones existentes.
 - b) Presentación, legibilidad y términos que se han de utilizar, así como la idoneidad de las disposiciones de etiquetado de ingredientes al hacer declaraciones.
 - c) Sujeta al asesoramiento de expertos, la lista de alimentos e ingredientes de la Sección 4.2.1.4 (es decir, adiciones, supresiones o exenciones) y la claridad de las agrupaciones en esa lista.
- 2) Desarrollar orientaciones para el uso del etiquetado de alérgenos, precautorio o de advertencia, que comprendan:
 - a) Principios para el uso del etiquetado de alérgenos, precautorio o de advertencia.
 - b) Disposiciones de etiquetado, incluidas definiciones para el etiquetado de alérgenos, precautorio o de advertencia.
 - c) La ubicación y los textos apropiados del Codex para la orientación
- 3) Solicitar asesoramiento científico con relación a la lista de alimentos e ingredientes de la Sección 4.2.1.4 de la FAO y la OMS sobre:
 - a) Si los criterios⁶ publicados para evaluar las adiciones y exclusiones a la lista son todavía actuales y adecuados.
 - b) Sujeto al asesoramiento sobre los criterios anteriores:
 - i) Si hay alimentos e ingredientes que deben añadirse a la lista o eliminarse de ella.

⁶ Serie de Informes Técnicos de la OMS 896 (2000). Informe de un Panel *ad hoc* sobre Alérgenos Alimentarios. Anexo 4 de Evaluación de algunos aditivos alimentarios y contaminantes. Quincuagésimo tercer informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. <https://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa-reports/en/>.

- ii) Clarificación de las agrupaciones de alimentos e ingredientes de la lista.
- iii) Si algunos alimentos e ingredientes, tales como alimentos e ingredientes muy refinados, que se derivan de la lista de alimentos conocidos como causa de hipersensibilidad pueden estar exentos de la declaración obligatoria.

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NUEVAS PRIORIDADES DE TRABAJO

Criterio general:

La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo

Este nuevo trabajo propuesto revisará las actuales disposiciones para la declaración de alimentos y de ingredientes conocidos como causa de hipersensibilidad (etiquetado de alérgenos) y desarrollar nuevas orientaciones para el uso del etiquetado de alérgenos, precautorio o de advertencia. Esto dará información más clara y más coherente sobre el etiquetado de alérgenos para garantizar la protección de los consumidores, especialmente en los países en desarrollo que dependen de las normas del Codex para su situación nacional.

Criterios aplicables a las cuestiones generales:

a) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional*

El nuevo trabajo propuesto proporcionará una mayor armonización de las normas de etiquetado de alérgenos a nivel internacional. Actualmente, existen diferentes normas nacionales y regionales para el etiquetado de alérgenos si se comparan con la *Norma* del Codex, lo cual repercute en el comercio.

b) *Ámbito de aplicación y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones del trabajo.*

Se propone que la revisión de la *Norma* y textos afines (según proceda) se centre en las disposiciones pertinentes para la declaración de alimentos e ingredientes conocidos como causa de hipersensibilidad (etiquetado de alérgenos) y se desarrollen nuevas orientaciones para el uso del etiquetado de alérgenos, precautorio o de advertencia.

c) *Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo o propuestos por la organización u organizaciones internacionales pertinentes de carácter intergubernamental*

Este nuevo trabajo propuesto complementa y se basa en el trabajo ya emprendido por el CCFH.

d) *Posibilidades de normalización del tema de la propuesta*

El propósito de este trabajo es revisar, actualizar y aclarar el texto existente y proporcionar orientaciones adicionales para asegurar que esté disponible un conjunto claro y contemporáneo de definiciones y directrices internacionales para el etiquetado de alérgenos con miras a su aplicación mundial.

e) *Examen de la magnitud mundial del problema o cuestión*

Existe una prevalencia creciente de alergias alimentarias principalmente en los países occidentales, como el Reino Unido (y otros países de Europa), los Estados Unidos y Australia. En otros lugares, aunque no hay suficientes datos sobre la prevalencia de alergias alimentarias, los datos que existen indican que otros países están experimentando también un aumento de dicha prevalencia de alergias alimentarias y sensibilización alérgica a los alimentos. La mayor parte de estos datos proceden de Asia (China) y África, aunque hay informes de que la prevalencia de las alergias alimentarias está aumentando también en países de América Latina.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

Los trabajos propuestos son congruentes con el mandato de la Comisión para la elaboración de normas, directrices y otras recomendaciones internacionales con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar que se realicen prácticas equitativas en el comercio de alimentos. El trabajo propuesto contribuirá al avance de los objetivos estratégicos 1, 2 y 3.

Objetivo estratégico 1: Establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de los problemas alimentarios actuales y emergentes.

La provisión de información clara y coherente es vital para el consumidor con alergias alimentarias para poder realizar elecciones de alimentos inocuos. La revisión, aclaración y actualización científica de los textos vigentes del Codex, además de desarrollar nuevas orientaciones para el uso del etiquetado de alérgenos, precautorio o de advertencia, asegurará la protección de los consumidores en el entorno contemporáneo de la alimentación.

Objetivo estratégico 2: *Garantizar la aplicación de principios de análisis de riesgos en el desarrollo de normas del Codex.*

Las disposiciones sobre el etiquetado de alérgenos de la *Norma*, incluida una lista de alimentos e ingredientes que es necesario declarar por ser conocidos como causa de hipersensibilidad, no han cambiado sustancialmente desde 1999. Por lo tanto, el nuevo trabajo propuesto incluye solicitar asesoramiento científico de la FAO/OMS con respecto a los criterios para actualizar y clarificar esta lista.

Objetivo estratégico 3: *Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.*

Su consideración por el CCFL permitirá a todos los miembros del Codex la oportunidad de contribuir a la revisión de la *Norma* existente y desarrollar nueva orientación sobre el etiquetado de alérgenos. Este nuevo trabajo complementa y se basa en el trabajo emprendido por el CCFH y brinda una oportunidad de colaboración cruzada entre comités.

6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

Las disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos de la *Norma* que se proponen para revisión son aplicables horizontalmente a través de todos los alimentos envasados.

7. NECESIDAD Y DISPONIBILIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO DE EXPERTOS

El asesoramiento científico de la FAO/OMS se necesitará con relación a los criterios para cualquier adición y/o supresión de la lista de alimentos e ingredientes que son conocidos por causar hipersensibilidad.

8. NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES

Habrà oportunidad de consultar a los órganos pertinentes si es necesario a lo largo del proceso. Consideración de la comprensión de los consumidores basada en la evidencia del etiquetado de alérgenos y las declaraciones de advertencia.

9. CALENDARIO PROPUESTO

Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.^o período de sesiones de 2019, se espera que el trabajo se pueda completar en tres reuniones.