

35° Período de Sesiones Comisión del Codex Alimentarius

*Roma (Italia)
2-7 de julio de 2012*

MBA Mónica Saavedra Chumbe
Presidenta

**Comité Nacional del
Codex Alimentarius**



A background image showing a glass pitcher pouring milk into a glass. The milk is captured mid-pour, creating a dynamic flow from the pitcher's spout into the glass below. The lighting is bright, highlighting the white color of the milk and the transparency of the glass.

35° Período de Sesiones Comisión del Codex

Presidente: Sr. Sanjay Dave (India)

Vice-presidentes: Dr. Samuel Godefroy (Canadá), Sra. Awilo Ochieng Pernet (Suiza) y el Profesor Samuel Sefa-Dedeh (Ghana).

Asistentes al período de sesiones:

623 delegados

“La comisión del Codex tiene como objetivo proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos”.

**Jose Graziano Da Silva
Director General de la FAO**

C O D E X A L I M E N T A R I U S

International Food Standards



TEMA 3: PROYECTO DE ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

C O D E X A L I M E N T A R I U S

International Food Standards

ENMIENDAS APROBADAS:

- Disposiciones sobre la utilización de los métodos patentados en las normas del CODEX (Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras - CCMAS).
- Principios y procedimientos de análisis de riesgos aplicados por el Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), por el comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y por el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).
- Definición de Contaminante.
- Proyecto de revisión de los principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios y de la política de evaluación de riesgos para los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.



TEMA 4:

PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO

C O D E X A L I M E N T A R I U S

International Food Standards


- Los proyectos y textos en el trámite 8 (incluidos los de trámite 5 que omitieron, los trámites 6 y 7), **fueron aprobados.**
- Anteproyecto en trámite 5 de **“Valores de referencia de nutrientes”** (Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales – CNSFDU) **(Adoptado):**
 1. **Sodio**, las directrices están orientadas a reducir la presión arterial y el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, ictus y cardiopatías coronarias en adultos y a reducir la presión arterial en niños.
 2. **Ácidos Grasos Saturados**, la OMS está llevando a cabo exámenes sistemáticos para abordar los resultados relativos a la salud como las cardiopatías coronarias, lipemia, ictus, diabetes, enfermedades cardiovasculares y la mortalidad debido a diversas causas.

Para ambos la OMS realizara la evaluación de los umbrales con el objetivo de prevenir las enfermedades no transmisibles mencionadas, que deberán ser tomados en cuenta por el CNSFDU.

- Anteproyecto en trámite 5 de **“Directrices para la aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Virus en los Alimentos”**, **(Adoptado con algunas enmiendas)**:

Se acordó remitir el presente documento al Comité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros (CCFFP) para su información y observaciones.

- Proyecto de enmienda a los **“Principios y Directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos”**, **(Adoptado con algunas enmiendas)**: Se deberá aplicar también a los piensos y los ingredientes de los piensos.



- **Métodos de Análisis y Toma de Muestras** (CCMAS)(Tramites diversos), como:

1. Sal de Calidad Alimentaria, se **adoptó** la propuesta con **enmiendas** presentadas por **Argentina**.
2. Nitrógeno total en la salsa de pescado, **aprobado**.

• Proyecto y anteproyecto de Disposiciones de Aditivos Alimentarios (CCFA) (**Adoptado**, con excepciones):

1. Las disposiciones para los **fosfatos** en la categoría de alimentos:

14.1.2.2 “Jugos de hortalizas”,

14.2.2.4 “Concentrados de jugos de hortalizas”,

14.1.3.2 “Néctares de hortalizas” y

14.1.3.4 “Concentrados de Néctares de hortalizas”,

Se **remitirán al CCFA**, para examinar la utilización de fosfatos, benzoatos y sorbatos.

2. Las disposiciones para los **sorbatos** en la categoría de “**tripas comestibles (embutidos)**” se remitirán al CCFA para ser analizado nuevamente.

• **La Unión Europea, Croacia, Egipto y Noruega manifestó su RESERVA en relación a las disposiciones siguientes:**

1. **Caramelo III y Caramelo IV**, (Preocupaciones relacionadas a inocuidad).
2. Utilización de **colorantes** en productos de **pastelería** que estén elaborados a base de cacao (Su utilización puede inducir a error a los consumidores).
3. La utilización de **“parahidroxibenzoatos” y “benzoatos”**, en jaleas, gelatinas y mermeladas (No justifica su utilización desde el punto de vista tecnológico).

• **Chile y Estados Unidos, manifestaron su RESERVA en relación a las disposiciones siguientes:**

1. **Eritrosina** en la categoría de productos cárnicos , de aves de corral y caza picados y elaborados (Su utilización puede inducir a error a los consumidores).
2. Además, los Estados Unidos emitió su opinión de **RESERVA** para la utilización de **carotenoides**.

- Proyecto de **Norma para la Sal de Calidad Alimentaria** (CODEX STAN 150-1985), Revisión aprobada con la **reserva de Colombia**.
- **Anteproyecto de cambios al Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios, (Aprobado)**

Se recomendó al CCFA volver a plantear un nuevo número SIN para “*pigmentos nacarados a base de silicato aluminico de potasio*” basados en la monografía del JECFA (74va. Reunión).

- **Proyectos y Anteproyectos de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en los alimentos y los piensos (Aprobado)**

La UE, Noruega, Egipto y Colombia, manifestaron sus reservas para Methamidophos en arroz.

La UE manifestó su RESERVA en: **Tebuconazol** (lechuga, uva, melocoton, manzanas, peras, pimientos cerezas, albaricoques), **hexitiazox** (Té verde y negro), **piraclostrobim** (citricos, semillas oleaginosas), **espirotetramato**, **acetamiprid** (cebolletas, ciruelas), **isopirazam**.

• Anteproyecto de LMR para la amoxicilina (Tejidos: vacuno/vaca, ovejas y cerdo, leche: vacuno/vaca y oveja) y monensina (hígado de vacuno/vaca) (Aprobado)

Egipto manifestó sus reservas respecto a los nuevos LMR de utilización de **monensina en hígado de vacuno/vaca.**

- **Proyecto de LMR para la narasina (tejido de vacuno/vaca) (Aprobado)**

La UE, Noruega y Suiza, manifestaron sus **RESERVAS** respecto a:

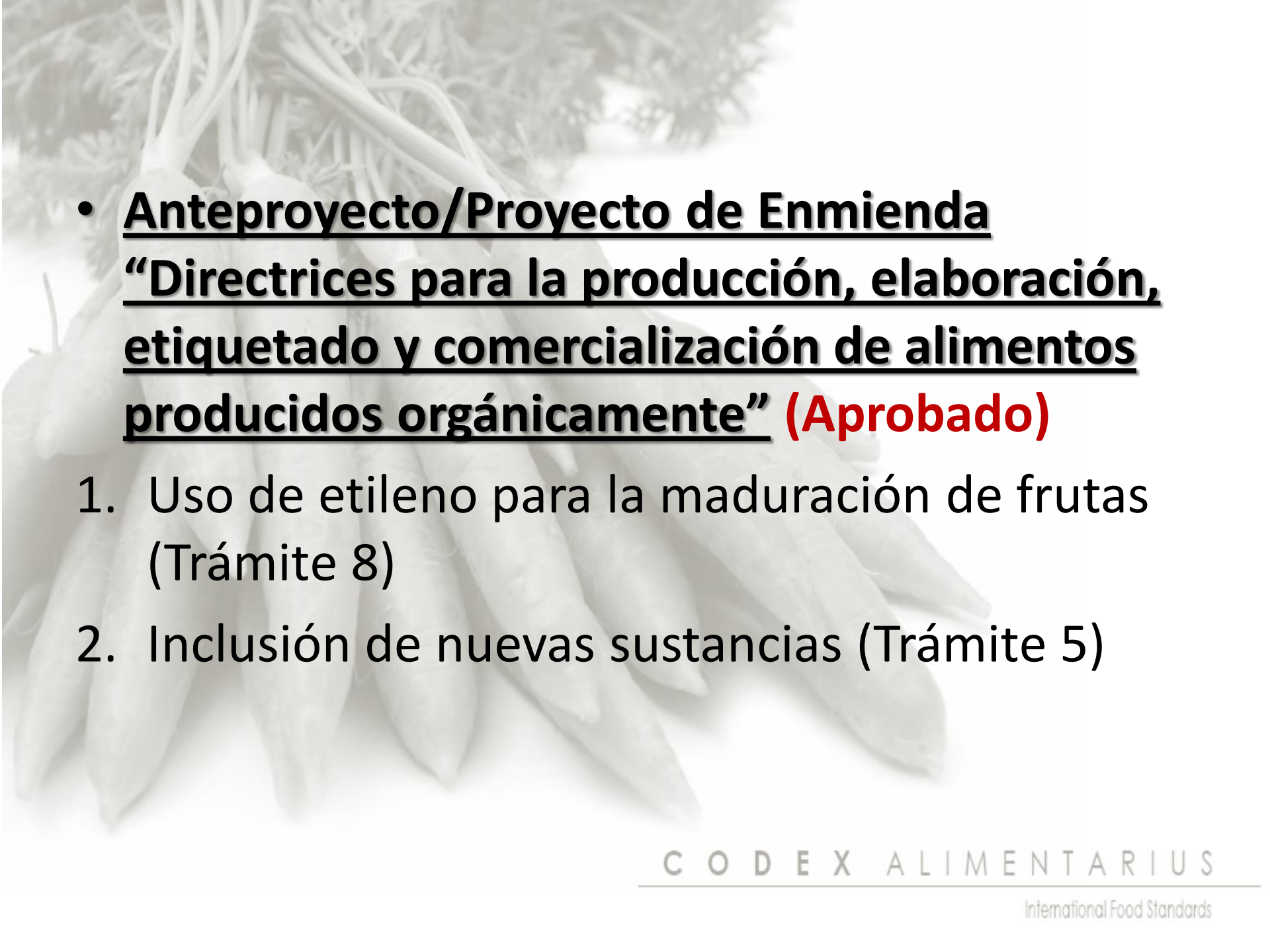
1. El **uso no terapéutico** de medicamentos veterinarios en **animales destinados a la producción de alimentos**,
2. También manifestó el **riesgo** de que la **narasina** aumente la **resistencia a los antimicrobianos**.

- **Proyecto de revisión de las “Directrices sobre Etiquetado Nutricional” en relación con una nueva definición de “valores de referencia de nutrientes” (Aprobado)**

Malasia manifestó sus reservas.

- **Anteproyecto de revisión “Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables” (Aprobado)**

1. Declaración de propiedades de no adición.
2. Condiciones para las declaraciones de propiedades de exento de sal.
3. Declaraciones de propiedades comparativas
4. Declaraciones de propiedades de no adición de azúcares)

- 
- **Anteproyecto/Proyecto de Enmienda**
“Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente” (Aprobado)
 1. Uso de etileno para la maduración de frutas (Trámite 8)
 2. Inclusión de nuevas sustancias (Trámite 5)



Normas y textos afines mantenidos por la Comisión en el trámite 8

C O D E X A L I M E N T A R I U S

International Food Standards

- **Proyecto de LMR para la Somatotropina Bovina (STB) (Mantener en el trámite 8 y reevaluación del JECFA)**

Se mantiene nuevamente en el trámite 8, después de 13 años de discusión.

El JECFA, señaló que ya existía base científica y recomendó el uso con BPV, no induciendo riesgo para la salud de las personas. Además, que ya es utilizado y autorizado por diversos países.

- **Proyecto de LMR para la Ractopamina**
(Aprobado)

1. Debatido en los 4 últimos periodos de sesiones. Fue evaluado por el JECFA, en lo que respecta a riesgos en 3 ocasiones.
2. El JECFA realizó estudios sobre residuos presentes en pulmones de cerdo y preparó un informe publicado y examinado en la sesión anterior.

• **Fundamentos de las delegaciones contrarias:**

1. Retrasar por falta de consenso.
2. Prohibida en varios países (preocupación respecto a la salud de los consumidores y numerosos países prohibían el uso de medicamentos veterinarios excepto para fines terapéuticos en animales).
3. Cuestiones por resolver respecto a los residuos en el tejido pulmonar.

• Fundamentos de las delegaciones a favor:

1. Esfuerzos para obtener el consenso.
2. Importancia de establecer los límites en las normas internacionales para **controlar, evitar** su uso indebido, **supervisar** la importación de productos cárnicos y **protección de la salud** de los consumidores.
3. **No existía otros estudios** que contradijeran la conclusión de las evaluaciones del JECFA.
4. La demora en la adopción de LMR se da por **factores no científicos**, debiendo fundamentarse también en los **acuerdos MSF de la OMC**.

- **Tres opciones principales:**

1. Mantener el proyecto de LMR en el trámite 8.
2. Interrumpir los trabajos relativos al proyecto de LMR.
3. Votar si se aprobaba el proyecto de LMR.

No se llegó a un consenso y conforme al **Artículo XII.2** del **Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius**, “la Comisión debería hacer todo lo posible por alcanzar acuerdo para la aprobación o enmienda de las normas por consenso”.

Se sometió a votación la siguiente pregunta: **¿Desea ud. Proceder a la votación sobre la aprobación del proyecto de LMR para la ractopamina en el actual período de sesiones de la Comisión?**

Votación sobre la manera de votación Secreta.

- Votos emitidos 133 (mayoría necesaria 67): 92 votos a favor y 41 votos en contra, 3 abstenciones.
- **Resultado:** la votación 1 se efectuaría por **votación secreta.**

Votación 1 (SECRETA)

- 136 Votos depositados con 4 abstenciones (mayoría necesaria 67): 68 votos a favor, 64 votos en contra.
- **Resultado:** proceder a **votación** sobre la aprobación de los LMR propuestos para la ractopamina.

Se sometió a votación la siguiente pregunta: **¿Desea ud. Aprobar los LMR propuestos para la ractopamina?**

Votación 2

- 143 Votos depositados con 7 abstenciones (mayoría necesaria 69): 69 votos a favor, 67 votos en contra.
- **Resultado: Aprobado.**

La Comisión aprobó los LMR para la ractopamina en tejidos de vacuno y cerdo.

Oposiciones: China, Noruega, países miembros de la UE, Zimbabwe, Rusia, Croacia, Kenya, Egipto, Turquía, Irán, Suiza.

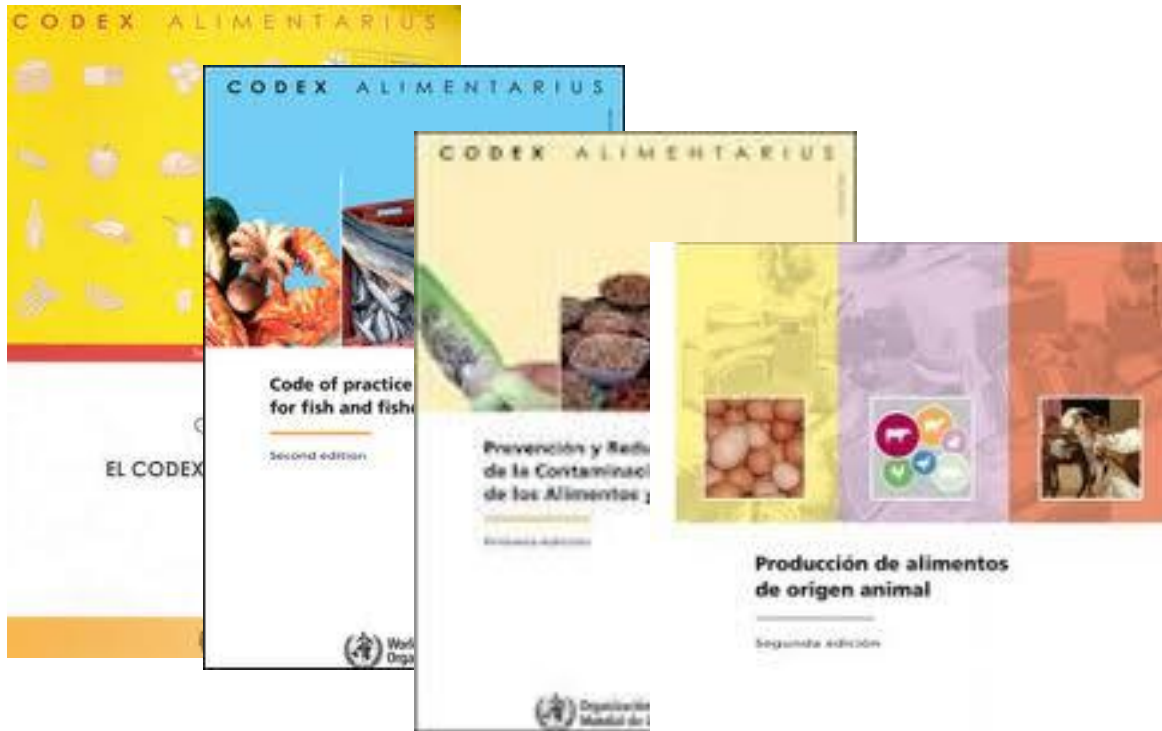
TEMA 5: ANTEPROYECTO DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5



Aprobados y se adelantaron al trámite 6

- Anteproyecto de **Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos**.
- Anteproyecto de revisión de las **Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 2-1991)**.
- Anteproyecto de las **Directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en los piensos**.
- Anteproyecto de **límites máximos de residuos para plaguicidas (RESERVAS DE LA UE, NORUEGA Y CROACIA):**
 - 1. Combinaciones de plaguicidas y productos** (Diflubenzuron para ciruelas, melocotones, pimientos, ya que proseguía a un la evaluación. Hexitiazox para fresas. Etofenprox para uvas. Dicamba para soja. Acetamiprid para la escarola. Flutriafol para uva pasas y uva fresca)
 - 2. Enfoque de proporcionalidad.**

TEMA 6: REVOCACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX VIGENTES (Ejm: Información sobre el uso de aditivos alimentarios en los alimentos , etc)



APROBADOS

TEMA7: ENMIENDAS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX



Seguridad, bueno
all...
todos

- **Adoptó las enmiendas propuestas**, como:

1. Suprimir los Métodos de determinación de plomo en la norma de “Productos de cacao”, no existía niveles máximos de plomo.

La delegación manifestó que es importante establecer los LM de plomo, ya que son los niños quienes los consumen en grandes cantidades

TEMA 8:

PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES Y PARA LA INTERRUPTCIÓN DE TRABAJOS



Aprobado:

- Revisión del “Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas”.
- Anexo para la prevención y la reducción de las **aflatoxinas y la ocratoxina A** del código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en los cereales.
- Anteproyecto de **niveles máximos para el ácido hidrociánico** en la yuca y productos de yuca.
- Anteproyecto de **niveles para los radionucleidos** en los alimentos.
- Norma regional para la **pasta de dátil** (Comité Coordinador para el Cercano Oriente).

A close-up photograph of a clear glass bottle tilted to the left, pouring a thick stream of white milk into a clear glass tumbler positioned below it. The background is plain white.

TEMA 9:

CUESTIONES OLANTEADAS A LA COMISIÓN POR LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

C O D E X A L I M E N T A R I U S

International Food Standards

- **Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido (14 AÑOS en evaluación):**

1. Ante la falta de consenso, se acordó **suspender los trabajos** relativos a la elaboración de la norma.
2. La Secretaría elaborará una **Carta Circular** (CL) solicitando indiquen los **vacíos** existentes en las disposiciones sobre **inocuidad y calidad**.

- **Anteproyecto de Norma para el azúcar de panela:**

1. Problemas con la clasificación clara del producto, la norma estará lista para seguir el trámite 5/8.



- **Hidrocloruro de Zilpaterol (Aprobado)**

1. Se aprobó su inclusión en la lista de prioridades de medicamentos veterinarios que necesitan ser evaluados o reevaluados por el JECFA.
2. China, Egipto, UE, Noruega, Suiza y Croacia, manifestaron sus RESERVAS.

TEMA 10: PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



C O D E X A L I M E N T A R I U S

International Food Standards



- **Proyecto de Plan Estratégico del Codex para 2014-2019**

1. Elaboración del proyecto de Plan Estratégico y procesos.
2. La Secretaría del Codex distribuirá el proyecto de Plan Estratégico revisado en una **Carta Circular** (CL) con el objeto de **recabar observaciones y aportes**.

A high-speed photograph of water being poured from a glass bottle into a glass. The water is captured in mid-pour, creating a dynamic splash and numerous bubbles. The word "OTROS" is written in large, bold, red capital letters in the upper right quadrant of the image.

OTROS

C O D E X ALIMENTARIUS

International Food Standards

A background image showing a splash of water falling from the top, creating a central column of water that breaks into smaller droplets and bubbles as it descends. The water is clear and the background is light gray.

- **Propuesta para la elaboración de la Norma Regional para la Quinua**

1. Decidir quien liderará la propuesta de elaboración de la Norma Regional para la Quinua (Perú, Bolivia, Ecuador).
2. La FAO brindará la asistencia técnica requerida.

A background image showing a splash of water falling from the top, creating a large, clear droplet that is about to hit a surface, with many smaller droplets and bubbles scattered around it.

- **Copatrocinio de la Reunión del Codex sobre Higiene de los Alimentos (2014)**

1. Firma del Convenio.
2. Se requiere proporcionar relación de hoteles a USA, para albergar a 400 personas aproximadamente.