



Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

ED 2015/07

22 junio 2007
Original: inglés

C

**Labor del Codex Alimentarius en relación
con la inocuidad alimentaria del café**

El Director Ejecutivo saluda atentamente a los Miembros y, para su información, adjunta el texto de una exposición de la labor del Codex Alimentarius en relación con la inocuidad alimentaria del café que hizo ante la Junta Ejecutiva el 24 de mayo de 2007 la Sra. Noriko Iseki, funcionaria de categoría superior a cargo de las normas alimentarias de la Comisión del Codex Alimentarius.

LABOR DEL CODEX EN RELACIÓN CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL CAFÉ

(Exposición ante la Junta Ejecutiva, Londres (Reino Unido), 24 mayo 2007),

Noriko Iseki,

Funcionaria de categoría superior a cargo de las normas alimentarias,

Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius

Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias

¿Qué es el “Codex”?

La Comisión del Codex Alimentarius, el “Codex” en forma abreviada, fue creada en 1961/1963 por la FAO y la OMS para elaborar normas, directrices y recomendaciones internacionales en materia de alimentos con el fin de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio alimentario. El mandato del Codex es también promover la coordinación de toda la labor en materia de normas alimentarias realizada por organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales, con miras a evitar que haya duplicación de la labor que hacen el Codex y las organizaciones que se ocupan de actividades normativas internacionales. La Comisión del Codex Alimentarius está integrada por 174 países miembros y una organización miembro (la Comunidad Europea), a fecha de mayo de 2007.

El Codex es un organismo internacional de gestión del riesgo que elabora normas de inocuidad alimentaria y de calidad. Esas normas son usadas por los elaboradores de políticas y los reglamentadores de los países cuando quieren construir sistemas de control nacional de los alimentos para proporcionar alimentos de calidad e inocuidad adecuadas, y para proteger la salud de los consumidores a nivel nacional. Se ha vuelto más importante para los países participar en el proceso de establecimiento de normas del Codex.

La estructura orgánica del Codex comprende: a) la Comisión (que se reúne una vez al año); b) el Comité Ejecutivo; y c) los órganos subsidiarios del Codex (diez comités de temas generales, once comités de productos básicos, seis comités de coordinación regional y tres grupos de tarea *ad hoc* intergubernamentales. Para más detalles, véase el ANEXO I)¹. La Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius está alojada en la sede de la FAO, en Roma.

¹ Se encuentra información pertinente acerca del Codex, tal como fechas de reuniones venideras, órdenes del día de esas reuniones e informes de las reuniones celebradas en años anteriores, en el sitio oficial del Codex en Internet (<http://www.codexalimentarius.net>).

Normas del Codex y Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC

Los dos Acuerdos de la OMC de más importancia para el comercio internacional de alimentos son el *Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias* (conocido en general como el Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (conocido como el Acuerdo OTC).

El Acuerdo MSF se refiere a medidas que se aplican para proteger la salud humana, animal y vegetal. El Acuerdo OTC se refiere a regulaciones técnicas y procedimientos de evaluación de la conformidad y se aplica a todos los productos básicos, no sólo a los alimentos.

Si bien las normas, directrices y recomendaciones alimentarias adoptadas por el Codex no tienen efecto vinculante en la legislación de los países en materia de alimentos, se anima a los miembros de la OMC a que armonicen sus reglamentaciones nacionales con las normas internacionales. Además, esas normas pueden ser usadas como referencia en el caso de que surja una diferencia en comercio de alimentos. Dado que el Acuerdo MSF identifica específicamente las normas, directrices y recomendaciones del Codex como punto de referencia internacional en materia de inocuidad de los alimentos, se considera que las disposiciones reglamentarias de los países que están en conformidad con las normas del Codex cumplen las prescripciones del Acuerdo MSF. Las normas y los textos conexos del Codex, incluidos los que se refieren al etiquetado de los alimentos, son pertinentes a tenor del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.

En virtud del Acuerdo MSF, los miembros de la OMC pueden aplicar normas nacionales más rigurosas que las de la Comisión del Codex Alimentarius. Si así lo hacen, sin embargo, los Miembros de la OMC deberán tener justificación científica de que esas rigurosas medidas sanitarias son necesarias para lograr el nivel de protección adecuado, así como demostrar que la medida adoptada se basa en una evaluación del riesgo.

Para efectos del Acuerdo MSF, la OMC no distingue entre normas, directrices y recomendaciones elaboradas por el Codex. Todas ellas tienen la misma categoría en el marco de la OMC. Por lo que respecta a la inocuidad de los alimentos, el Acuerdo MSF se refiere a normas elaboradas por el Codex en las siguientes esferas:

- códigos y directrices de prácticas en materia de higiene;
- contaminantes;
- aditivos alimentarios;
- métodos de análisis y muestreo; y
- medicamentos veterinarios y residuos de plaguicidas.

Análisis del riesgo en el Codex

Aplicación del principio de análisis del riesgo a la labor del Codex

Todas las normas del Codex se basan en la ciencia. Las normas, directrices y demás recomendaciones relativas a los alimentos del Codex Alimentarius se basan en el principio de análisis y pruebas científicas bien fundadas, lo que supone un examen a fondo de toda la información pertinente, a fin de que las normas aseguren la calidad e inocuidad del suministro de alimentos.

El análisis del riesgo es un enfoque estructurado que comprende tres claros componentes: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo. Los principios del análisis del riesgo no sólo son aplicados por los países, sino que también son usados por el Codex para examinar e identificar posibles efectos perjudiciales para la salud resultantes de un riesgo o condición de un alimento y para recomendar medidas apropiadas de control alimentario. El proceso de análisis del riesgo es fundamental con respecto a la base científica de las normas del Codex que se elaboran para proteger la salud de los consumidores.

El Codex ha elaborado los “Principios de operación relativos a la aplicación del análisis del riesgo en el marco del Codex Alimentarius”² para uso por los órganos subsidiarios del Codex en la elaboración de normas relativas a la inocuidad de los alimentos. En esos Principios se menciona que: *i) Deberá haber una separación funcional entre la evaluación del riesgo y la gestión del riesgo, a fin de asegurar la integridad científica de la evaluación del riesgo, para evitar que haya confusión acerca de las funciones que habrán de desempeñar los evaluadores del riesgo y los gestores del riesgo y reducir los conflictos de intereses; y ii) No obstante, se reconoce que el análisis del riesgo es un proceso interactivo y que es esencial la interacción entre los gestores del riesgo y los evaluadores del riesgo para la aplicación práctica.*

En la aplicación de los principios de análisis del riesgo para la elaboración de normas del Codex, la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos subsidiarios, actuando en calidad de gestores del riesgo en el contexto de esos Principios de operación, han establecido una política de evaluación del riesgo con antelación a las evaluaciones del riesgo, en consulta con los evaluadores del riesgo y todas las demás partes interesadas. Los organismos especializados y las consultas conjuntas de la FAO y la OMS actúan como evaluadores del riesgo, los cuales son organismos independientes y no forman parte de la Comisión del Codex Alimentarius.

² Codex Procedural Manual (http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp)

Consejo científico de los comités de expertos y de las consultas de expertos de la FAO y la OMS

El Codex, en su labor normativa, se apoya en el consejo científico que ofrecen los comités y las consultas de expertos. Esos comités y esas consultas de expertos no forman parte del Codex, sino que son órganos independientes establecidos por la FAO y la OMS para proporcionar consejo científico al Codex y a los gobiernos Miembros.

El Codex elabora normas relativas a la inocuidad de los alimentos tomando en cuenta el consejo experto proporcionado por comités conjuntos de expertos establecidos por la FAO y la OMS, tales como:

- el Comité conjunto de expertos FAO/OMS sobre aditivos alimentarios (JECFA);
- la Reunión conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas (JMPR);
- las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre evaluación del riesgo microbiológico (JEMRA).

Todas esas reuniones de expertos se celebran con regularidad para proporcionar el consejo experto que usan los pertinentes órganos subsidiarios del Codex en la elaboración de normas en materia de aditivos, contaminantes y toxinas en los alimentos, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, y riesgos microbiológicos en los alimentos.

Por lo que respecta a cuestiones emergentes tales como biotecnología y resistencia antimicrobial en los microorganismos que llevan los alimentos, la FAO y la OMS han convocado consultas *ad hoc* de expertos a petición de Estados miembros así como del Codex.

En el proceso de seleccionar expertos para las mencionadas reuniones, la FAO y la OMS siguen un procedimiento establecido para garantizar la transparencia, excelencia e independencia de la opinión ofrecida. Además de la excelencia científica y técnica, se tiene en cuenta la diversidad de puntos de vista, la complementariedad del historial científico y la representación equilibrada de todas las zonas geográficas del mundo incluyendo tanto países desarrollados como países en desarrollo.

A todos los expertos que son invitados a las mencionadas reuniones de expertos se les exige participar únicamente en su capacidad científica individual. Ninguno de los expertos representará la posición del gobierno del que es ciudadano o ciudadana, o de la institución con la que esté asociado o asociada.

Labor actual del Codex en relación con la inocuidad alimentaria del grano de café

Residuos de plaguicidas

El Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas (CCPR) ha elaborado límites máximos con respecto a residuos de plaguicidas en productos alimenticios específicos o en grupos de alimentos. La Comisión del Codex Alimentarius, basándose en la evaluación del riesgo llevada a cabo por la Reunión conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas, ha adoptado límites máximos de residuos en el grano de café con respecto a los 14 plaguicidas³ siguientes:

- | | |
|---------------|----------------|
| - Aldicarbo | - Permetrín |
| - Carbendacín | - Procloraz |
| - Carbofurán | - Propiconazol |
| - Clorpirifós | - Terbufós |
| - Cipermetrín | - Triadimefón |
| - Disulfotón | - Triadimenol |
| - Endosulfán | - Triazofós |

El Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas, en su 39^o período de sesiones de mayo de 2007, acordó que los siguientes límites máximos de residuos de plaguicidas en el grano de café: i) *endosulfán* (0,2 mg/kg); ii) *piraclostrobín* (0,3mg/kg); y iii) *boscalid* (0,05mg/kg) fuesen remitidos para adopción en el Paso 5/8 de la Comisión en julio de 2007⁴.

Contaminantes⁵

En el Codex, el debate acerca de las cuestiones relacionadas con la contaminación del café por la ocratoxina A (OTA) empezó en 2005, al tomar nota de que las últimas evaluaciones de riesgos habían indicado que el café y el vino eran contribuyentes significativos al riesgo de OTA en la Comunidad Europea. La OTA es una micotoxina y una conocida nefrotoxina, carcinógena, teratógena y posiblemente genotóxica. La OTA es producida por dos géneros de hongos: *penicillium* y *aspergillus*.

³ Se encuentra información detallada en http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/jsp/pest_q-e.jsp y http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/pest_ref/pest-e.htm#E10E2.

⁴ Se encuentra información detallada en http://www.codexalimentarius.net/download/report/680/al30_24e.pdf

⁵ Los informes de los Comités pertinentes son ALINORM 06/28/12, ALINORM 06/29/12 y ALINORM 07/30/41, que se encuentran en <http://www.codexalimentarius.net>.

El Comité del Codex sobre contaminantes en los alimentos, en su primer período de sesiones (abril de 2007), examinó un “Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el café”, que fue preparado teniendo en cuenta el resultado del proyecto coordinado por la FAO “Mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de moho” y otra información pertinente. El Comité acordó que se prepararía un documento de debate revisado para examen más a fondo en su próximo período de sesiones (abril de 2008), incluido un documento de proyecto en el que posiblemente se propondría una reseña del propuesto proyecto de Código de Prácticas para la prevención y reducción de la OTA en el café.

El Comité del Codex sobre contaminantes en los alimentos ha estado elaborando también, desde 2006, una propuesta de proyecto de Código de Prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos. La acrilamida es una sustancia que se forma en algunos alimentos como resultado de altas temperaturas de cocción. La evaluación en 2005 del Comité conjunto de expertos FAO/OMS sobre aditivos en los alimentos llegó a la conclusión de que los principales grupos de alimentos que contribuían a ello eran las patatas (papas) fritas, las patatas (papas) fritas de bolsa, el café, las galletas, pastas y pasteles, el pan y los panecillos, y el pan tostado⁶.

Creación de capacidad

Asistencia técnica

El Artículo 9 del Acuerdo MSF hace referencia específica a que los Miembros de la OMC convienen en facilitar la prestación de asistencia técnica a otros Miembros, especialmente a los países en desarrollo Miembros, de forma bilateral o por conducto de las organizaciones internacionales competentes.

En noviembre de 2001, los Directores Ejecutivos de la FAO, la OMS, la OMC, el Banco Mundial y la Organización Internacional de Sanidad Animal (OIE), en una declaración conjunta publicada con ocasión de la Reunión Ministerial de la OMC celebrada en Doha en noviembre de 2001, manifestaron su compromiso en cuanto a fortalecer la capacidad de los países en desarrollo de cumplir las prescripciones del *Acuerdo MSF*. Eso llevó a la creación del *Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (STDF)*⁷.

⁶ Informe de la 64^a Reunión del Comité conjunto de expertos FAO/OMS sobre aditivos en los alimentos (JECFA) http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/en/summary_report_64_final.pdf

⁷ <http://www.standardsfacility.org>

En el cumplimiento de esos mandatos, la FAO y la OMS han participado también en diversas actividades encaminadas a prestar asistencia a los países en desarrollo en cuanto a mejorar sus sistemas de inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal. Junto con otras organizaciones técnicas internacionales, gobiernos nacionales, instituciones financieras internacionales y regionales y ONG, se han emprendido varias iniciativas de creación de capacidad y asistencia técnica.

Se formulan actividades específicas que tienen cabida en la esfera de creación de capacidad para ampliar la pericia dentro del país y aumentar la capacidad de los gobiernos nacionales para poner en práctica sistemas completos de control de los alimentos, tales como:

- Capacitación de funcionarios de control de los alimentos y personal técnico (gerentes de control de los alimentos, inspectores de alimentos, analistas de alimentos) en forma de seminarios, reuniones de trabajo y giras de estudio de mejora de la capacidad de laboratorio en cuanto a control de alimentos;
- Preparación de manuales de formación y directrices;
- Apoyo en el establecimiento y fortalecimiento de Comités nacionales del Codex; y
- Asesoramiento en políticas y establecimiento de marcos reglamentarios.

Aplicación del proyecto global de mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de moho⁸

Este proyecto fue formulado con la colaboración de la FAO, la Organización Internacional del Café (OIC) y la industria europea del café. El Servicio de normas y calidad de los alimentos (AGNS) de la FAO, que fue el organismo de ejecución del proyecto (OEP), coordinó la aplicación global del proyecto en siete países y lo llevó a término en 2005. El proyecto ha tenido los siguientes resultados:

- Mejor información disponible acerca de la contaminación del café por el moho y la ocratoxina A (OTA);
- Elaboración de directrices para la prevención del moho en el café;
- Fortalecimiento de la capacidad de formación en prácticas en materia de higiene en la cadena cafetera;
- Creación de capacidad de laboratorio en análisis de OTA y micológico;
- Mayor preparación para participar en la adopción internacional de decisiones acerca de la inocuidad de los alimentos.

⁸ <http://www.coffee-ota.org>

ORGANIGRAMA DEL CODEX

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS					
Comité Ejecutivo		Secretaría			
Comités de temas generales		Comités de productos básicos		Grupos de Tarea Intergubernamentales <i>ad hoc</i>	
Principios generales (Francia)	Métodos de análisis y muestreo (Hungría)	Activos		Biotecnología (Japón)	Resistencia antimicrobiana (República de Corea)
Aditivos alimentarios (China)	Residuos de plaguicidas (China)	Leche y productos lácteos (Nueva Zelandia)	Frutas y vegetales procesados (EE UU)	Procesamiento y manipulación de alimentos congelados rápidamente (Tailandia)	
Contaminantes en los alimentos (Países Bajos)	Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (EE UU)	Pescado y productos de pescado (Noruega)	Fruta y vegetales frescos (México)		
Higiene de los alimentos (EE UU)	Etiquetado de alimentos (Canadá)	Grasas y aceites (Reino Unido)		Comités de coordinación regional	
Sistemas de certificación e inspección de importación y exportación de alimentos (Australia)	Nutrición y alimentos para usos dietéticos especiales (Alemania)	Aplazados		África (Marruecos)	Latinoamérica y el Caribe (Argentina)
		Azúcares (Reino Unido)	Higiene de la carne (Nueva Zelandia)	Asia (República de Corea)	Norteamérica y el Sudoeste del Pacífico (Samoa)
		Cereales, legumbres y hortalizas (EE UU)	Proteínas vegetales (Canadá)	Europa (Suiza)	Oriente Próximo (Jordania)
		Agua mineral natural (Suiza)	Productos de cacao y chocolate (Suiza)		