



45° RIUNIONE CODEX ALIMENTARIUS



**INCARICATA DI PROTEGGERE
LA SALUTE DEI CONSUMATORI
E GARANTIRE PRATICHE
CORRETTE NEL COMMERCIO
ALIMENTARE, LA
COMMISSIONE DEL CODEX
ALIMENTARIUS È
UN'INIZIATIVA CONGIUNTA
DELL'ORGANIZZAZIONE DELLE
NAZIONI UNITE PER
L'ALIMENTAZIONE E
L'AGRICOLTURA (FAO) E
DELL'ORGANIZZAZIONE
MONDIALE DELLA SANITÀ
(OMS)**

La Commissione del Codex Alimentarius ha adottato una serie di nuovi standard di sicurezza alimentare nella sua 45a sessione che si è conclusa il 13 dicembre 2022.

Undici nuovi testi includono linee guida sugli alimenti terapeutici pronti all'uso e sulla gestione delle epidemie biologiche di origine alimentare; un codice di condotta per la prevenzione e la riduzione della contaminazione da cadmio nelle fave di cacao e sei nuovi standard sui prodotti. La Commissione ha inoltre stabilito 476 nuovi limiti massimi di residui per i pesticidi e 13 livelli massimi per i contaminanti.

Per il secondo anno consecutivo, il processo di adozione del rapporto, che si è svolto online e che segna la chiusura formale di una sessione della Commissione del Codex Alimentarius, ha avuto tempi straordinari ma non è stato ancora in grado di concludersi, il che significa che i delegati ora utilizzeranno un processo scritto per rivedere le restanti sezioni della relazione finale che non hanno potuto essere discusse nel tempo a disposizione.



ADOTTATO - 21.11.2022

Lo standard per gli oli vegetali denominati (CXS 210-1999) è stato rivisto per incorporare nuovi limiti accettabili di acidi oleico e linoleico negli oli di semi di girasole. La revisione arriva come conseguenza di studi scientifici che dimostrano che le alte temperature influenzano i livelli di acidi grassi dell'olio di semi di girasole. I semi di girasole destinati alla produzione di oli commestibili sono sempre più coltivati nelle zone più calde e i nuovi parametri consentiranno a quegli oli di entrare in sicurezza nel commercio internazionale.

**REVISIONE DELLO
STANDARD PER GLI OLI
VEGETALI DENOMINATI
- OLIO DI SEMI DI
GIRASOLE (CXS 210-1999)**

ADOTTATO - 21.11.2022

LINEE GUIDA PER GLI ALIMENTI TERAPEUTICI PRONTI ALL'USO (RUTF)

Queste linee guida sono state sviluppate su richiesta del Fondo delle Nazioni Unite per l'infanzia (UNICEF) in modo che i governi nazionali potessero utilizzarle nella stesura delle loro politiche per il trattamento nutrizionale del deperimento infantile. Gli alimenti terapeutici pronti all'uso (RUTF) sono un'opzione raccomandata per la gestione dietetica dei bambini di età compresa tra 6 e 59 mesi con malnutrizione acuta grave (SAM) senza complicazioni mediche. I RUTF sono progettati per questo scopo specifico e la loro promozione al di là di questo scopo e la vendita al dettaglio sono pertanto vietati. Questo lavoro è stato oggetto di meticolose discussioni con agenzie specializzate, scienziati, esperti sanitari di emergenza e professionisti e organizzazioni interessate alla salute e al benessere di neonati e bambini.

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE EPIDEMIE DI ORIGINE ALIMENTARE BIOLOGICA

Per gli operatori del settore alimentare le epidemie di origine alimentare, possono avere un impatto sulla reputazione e sul reddito e portare a contenziosi. A livello nazionale, tali focolai possono avere un impatto sul commercio e sui mezzi di sussistenza. Queste linee guida sono progettate per facilitare la gestione efficiente e la comunicazione dei focolai biologici di origine alimentare per ridurre al minimo tali impatti e ridurre il rischio. Le linee guida sono state sviluppate per essere utilizzate in combinazione con i testi Codex esistenti sull'analisi dei rischi e sui sistemi nazionali di controllo alimentare e sono rivolte alle autorità competenti responsabili della gestione dei focolai di origine alimentare e agli operatori del settore alimentare.

ADOTTATO - 22.11.2022

Le aflatossine sono considerate il più importante gruppo naturale di micotossine nell'approvvigionamento alimentare mondiale. Riso, grano e sorgo in particolare contribuiscono in modo significativo all'esposizione alle aflatossine in alcune parti del mondo, dove questi cereali sono consumati come alimenti di base. Pertanto, questi tenori massimi di aflatossine nei chicchi di mais destinati a ulteriore trasformazione, farina, semolino e fiocchi derivati dal mais, riso semigreggio e brillato (escluso il riso parboiled), alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e sorgo contribuiranno per ridurre la contaminazione e le malattie di origine alimentare che ne derivano.

ADOTTATO - 23.11.2022

Queste nuove linee guida offrono criteri per identificare i pesticidi poco preoccupanti per la salute pubblica che sono o possono essere considerati esentati dalla fissazione di LMR e contribuiranno a sostenere l'incorporazione di sostanze a basso rischio in solidi programmi di controllo sicuro dei parassiti. Aiutano inoltre i paesi a raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile facilitando il perseguimento di obiettivi di agricoltura sostenibile, riduzione dell'uso di sostanze chimiche e riduzione dell'inquinamento e della contaminazione dell'aria, dell'acqua e del suolo.

**LIVELLI MASSIMI DI
AFLATOSSINE IN ALCUNI
CEREALI E PRODOTTI A
BASE DI CEREALI,
COMPRESI GLI ALIMENTI
PER LATTANTI E BAMBINI
PICCOLI**

**LINEE GUIDA PER
COMPOSTI A BASSO
RISCHIO PER LA SALUTE
PUBBLICA CHE POSSONO
ESSERE ESENTATI
DALL'ISTITUZIONE DI
LMR CODEX**

STANDARD PER PEPERONCINO E PAPRIKA

ADOTTATO - 23.11.2022

La globalizzazione dell'economia, l'aumento dei flussi migratori, il turismo internazionale e la crescita del commercio alimentare mondiale hanno tutti aumentato il commercio mondiale di spezie. Il peperoncino è una delle merci più antiche scambiate al mondo e una delle più popolari. Mentre i principali produttori sono India e Cina, i principali paesi importatori si trovano in ogni regione del mondo, mentre la paprika viene importata principalmente in Europa e Nord America. Questo standard identifica tutti gli aspetti di qualità per il peperoncino e la paprika essiccati e fornisce un quadro di riferimento ora concordato attraverso il consenso globale dei paesi che producono e consumano questi prodotti chiave.

LINEE GUIDA PER LO SVILUPPO DI UNA LEGISLAZIONE ARMONIZZATA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE PER LA REGIONE AFRICANA

ADOTTATO - 23.11.2022

Queste linee guida sosterranno i paesi membri del Codex nello sviluppo e nell'aggiornamento della loro legislazione sulla sicurezza alimentare e dei sistemi di controllo, nonché nello stabilire politiche e standard armonizzati coerenti con il Codex, soprattutto alla luce della nuova area di libero scambio dell'Africa continentale.



REVISIONE DEI PRINCIPI GENERALI DI IGIENE ALIMENTARE (CXC 1-1969)

ADOTTATO - 21.11.2022

Un albero decisionale è stato aggiunto al Codex General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) come strumento per tutte le parti interessate nella catena di produzione alimentare per determinare i punti critici di controllo (CCP) quando si applicano l'analisi dei pericoli e i punti critici di controllo (procedura HACCP). L'albero è costituito da una serie di quattro domande da affrontare in ogni fase del processo in cui è stato identificato un pericolo specifico. È stato progettato per l'uso in una varietà di contesti di produzione alimentare, inclusi produzione, macellazione, lavorazione, stoccaggio, distribuzione o altri processi.

In totale, sono stati adottati 500 nuovi testi del Codex, di cui 489 erano standard numerici, che stabilivano limiti massimi di residui per i pesticidi e livelli massimi per i contaminanti. Sono state inoltre approvate 8 nuove opere e adottate 5 norme riviste.

Fornendo un quadro, il nuovo testo del Codex aiuterà anche i paesi a identificare le loro esigenze di capacità, faciliterà il commercio e incoraggerà un uso più ampio degli standard del Codex.