

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 04/27/12**

**Abril de 2004**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*27º período de sesiones*

*Ginebra, Suiza, 28 de junio – 3 de julio de 2004*

### **INFORME DE LA 36ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

*Rotterdam, Países Bajos  
22-26 de marzo de 2004*

**Nota:** Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2004/9-FAC

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

CL 2004/9-FAC

Abril de 2004

- A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 36ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (ALINORM 04/27/12)**

El informe de la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se examinará en el 27º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 28 de junio - 3 de julio de 2004).

**PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 27º PERÍODO DE SESIONES**

**PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN LOS TRÁMITES 8 Y 5/8 DEL PROCEDIMIENTO UNIFORME, RESPECTIVAMENTE**

1. **Proyecto de Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en el Trámite 8** (párr. 39 y Apéndice II).
2. **Proyecto de Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, en el Trámite 8** (párr. 68 y Apéndice V).
3. **Proyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos, en el Trámite 8** (párr. 125 y Apéndice XIV).
4. **Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Maní (Cacahuete) por Aflatoxinas, en el Trámite 8** (párr. 140 y Apéndice XV).
5. **Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos por Plomo, en el Trámite 8** (párr. 168 y Apéndice XVI).
6. **Proyectos y anteproyectos de Revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, en los Trámites 8 y 5/8 respectivamente** (párr. 81 y Apéndice VI).
7. **Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (Categoría I) formuladas por el JECFA en su 61ª reunión, en el Trámite 5/8** (párr. 99 y Apéndice XI).
8. **Anteproyecto de Enmiendas al Sistema Internacional de Enumeración de los Aditivos Alimentarios, en el Trámite 5/8** (párr. 103 y Apéndice XII).

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los textos mencionados deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (en el Trámite 8 o 5/8) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 13ª edición), remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: (*preferible*) [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **a más tardar el 31 de mayo de 2004.**

#### ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO UNIFORME

9. **Anteproyectos de niveles máximos para el cadmio – arroz pulido (blanco); trigo en grano; papas; hortalizas de tallo y de raíz; hortalizas de hoja, y otras hortalizas -** (párr. 182 y Apéndice XXIII).
10. **Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas** (párr. 143 y Apéndice XX).
11. **Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño Inorgánico** (párr. 174 y Apéndice XXI).
12. **Anteproyecto de Niveles de Referencia del Codex para Radionucleidos presentes en los Alimentos en el Ámbito del Comercio Internacional** (párr. 204 y Apéndice XXII).

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones acerca de las consecuencias que puedan tener para sus intereses económicos los textos mencionados o cualquiera de las disposiciones que éstos contienen deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex (en el Trámite 5) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 13ª edición, págs. 20-22 de la edición en inglés), remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: (*preferible*) [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **a más tardar el 31 de mayo de 2004.**

#### PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones sobre los temas que se indican a continuación a que lo hagan **a más tardar el 30 de septiembre de 2004** remitiéndolas a: Netherlands Codex Contact Point, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 E.K., The Hague, Países Bajos (fax: +31.70.378.6141; correo electrónico: [info@codexalimentarius.nl](mailto:info@codexalimentarius.nl)), enviando una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: (*preferible*) [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)).

13. **Proyectos (Trámite 6) y Anteproyectos (Trámite 3) de Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios del Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios** (párr. 76 y Apéndice IX).
14. **Anteproyecto de nivel máximo para las aflatoxinas totales en las almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar, en el Trámite 3** (párr. 155 y Apéndice XXV).
15. **Anteproyecto de nivel máximo para el cadmio en los moluscos (incluidos los cefalópodos), en el Trámite 3** (párr. 182 y Apéndice XXIII).
16. **Niveles máximos para el 3-MCPD (cloropropanol) en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y productos que contienen tales proteínas** (párr. 193).
17. **Aditivos alimentarios examinados por el JECFA en su 61ª reunión en el contexto de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios - SIN 961 neotamo y SIN 1203 alcohol polivinílico (PVA) -** (párr. 21 y Apéndice XXVI).
18. **Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los Aditivos Alimentarios** (propuestas de adiciones y/o enmiendas).
19. **Contaminación de cereales por deoxinivalenol (DON)** (párr. 158).

20. **Contaminación del sorgo por micotoxinas** (párr. 160).
21. **Lista provisional de las principales especies de pescado comercializadas internacionalmente – incluye propuestas de niveles máximos para el plomo en diferentes especies de pescado** - (párr. 164 y Apéndice XIX).
22. **Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas naturales propuestas para la evaluación del JECFA** (párrs. 78 y 211, Apéndice XXVII).

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 36ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos llegó a las siguientes conclusiones:

### CUESTIONES PARA LAS QUE SE REQUIERE LA ADOPCIÓN O EL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 27º PERÍODO DE SESIONES:

#### **Proyectos y Anteproyectos de Normas y Textos Afines en los Trámites 8 y 5/8 del Procedimiento Uniforme, respectivamente**

##### El Comité:

- remitió a la Comisión el Proyecto de Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, por conducto del Comité del Codex sobre Principios Generales, para su adopción final en el Trámite 8 (párr. 39 y Apéndice II);
- remitió a la Comisión el Proyecto de Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, para su adopción final en el Trámite 8 (párr. 68 y Apéndice V);
- remitió a la Comisión el Proyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos, por conducto del Comité del Codex sobre Principios Generales, para su adopción final en el Trámite 8 (párr. 129 y Apéndice XIV);
- remitió a la Comisión el Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Maní (Cacahuete) por Aflatoxinas para su adopción final en Trámite 8 (párr. 140 y Apéndice XV);
- remitió a la Comisión el Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos por Plomo, para su adopción final en el Trámite 8 (párr. 168 y Apéndice XVI);
- remitió a la Comisión los proyectos y anteproyectos de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios para su adopción final en los trámites 8 y 5/8 (con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7) (párr. 81 y Apéndice VI);
- remitió a la Comisión las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (Categoría I) formuladas por el JECFA en su 61ª reunión, para su adopción final en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7) (párr. 99 y Apéndice XI); y,
- remitió a la Comisión los anteproyectos de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios (SIN) para su adopción final en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7) (párr. 103 y Apéndice XII).

#### **Anteproyectos de Normas y Textos Afines en el Trámite 5 del Procedimiento Uniforme**

##### El Comité:

- remitió a la Comisión los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio (arroz pulido (blanco); trigo en grano; patatas (papas); hortalizas de tallo y de raíz; hortalizas de hoja y otras hortalizas) para su adopción preliminar en el Trámite 5 (párr. 182 y Apéndice XXIII);
- remitió a la Comisión el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas para su adopción preliminar en el Trámite 5 (párr. 143 y Apéndice XX);
- remitió a la Comisión el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño Inorgánico para su adopción preliminar en el Trámite 5 (párr. 174 y Apéndice XXI); y

- remitió a la Comisión el Anteproyecto de Niveles de Referencia del Codex para Radionucleidos presentes en los Alimentos en el Ámbito del Comercio Internacional para su adopción preliminar en el Trámite 5 (párr. 204 y Apéndice XXII).

### **Propuestas de nuevos trabajos**

#### **El Comité acordó:**

- revisar la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, como nuevo trabajo que había de emprender el Comité (párr. 126);
- elaborar anteproyectos de planes de muestreo para las almendras, las nueces de Brasil, las avellanas y los pistachos como nuevo trabajo para el Comité (párr. 149); y
- establecer anteproyectos de niveles máximos para el 3-MCPD (cloropropanol) en proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y productos que contuvieran tales proteínas, como nuevo trabajo que había de realizar el Comité (párr. 193).

### **Otros asuntos que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius**

#### **El Comité acordó:**

- enmendar determinadas secciones de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (párr. 80 y Apéndice IV);
- enmendar ciertas secciones de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (párr. 125 y Apéndice XIII);
- revocar algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (párr. 83 y Apéndice VII);
- interrumpir los trabajos relativos a varios proyectos (Trámite 6) y anteproyectos (Trámite 3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (párr. 84 y Apéndice VIII);
- interrumpir el trabajo de elaboración de un Anteproyecto de Código de Prácticas para el Uso Inocuo de Cloro Activo en espera del resultado de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS que evaluaría los riesgos/beneficios del empleo de esta sustancia en la elaboración de alimentos, siempre que se dispusiera de los fondos necesarios (párrs. 91 - 93);
- interrumpir la labor de establecimiento de niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) (párr. 158);
- pedir a la Comisión que ratificara las recomendaciones relativas a disposiciones de las normas del Codex sobre productos referentes a contaminantes de los alimentos, en relación con la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (párr. 124); y,
- pedir a la Comisión que enmendara el párrafo 4 del texto sobre el examen crítico en lo referente al mantenimiento de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, y otros textos elaborados por el Comité (párr. 150).

**CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Y/O LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**

**Aditivos alimentarios**

El Comité acordó:

- solicitar información sobre algunos aditivos alimentarios examinados en la 61ª reunión del JECFA en el contexto de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) como consecuencia de los cambios en valores de ingestión diaria admisible (IDA) existentes y/o del establecimiento de nuevas IDA, en concreto para el SIN 961 neotamo y el SIN 1203 alcohol polivinílico (párr. 21 y Apéndice XXVI);
- ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración formuladas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas y la Comisión del Codex Alimentarius (Norma del Codex para el Chocolate y los Productos de Chocolate) (párrs. 42, 47-49, y Apéndice III);
- pedir al Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas que aclarara si la función tecnológica del polidimetilsiloxano se refería a su uso como aditivo alimentario o como coadyuvante de elaboración (párr. 48);
- pedir al Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas que aclarara si el “agua de coco” debía considerarse como zumo de fruta, y en tal caso que incluyera este producto en la categoría de alimentos 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas del Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA (párr. 67);
- volver a convocar el Grupo de Trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, bajo la presidencia de Estados Unidos, con anterioridad a su próxima reunión (párr. 52);
- volver a establecer el ahora denominado Grupo de Trabajo Electrónico bajo la presidencia de Estados Unidos a fin de que, trabajando por medios electrónicos, se ocupara de diversos proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios, elaborara una propuesta racional y coherente para abordar los anteproyectos y proyectos de disposiciones así como las disposiciones ya adoptadas sobre antioxidantes fenólicos en la NGAA, y presentara un informe para examen del Comité bastante antes de su próxima reunión (párr. 70 y Apéndice X);
- establecer un grupo de trabajo dirigido por China que redactara los principios prácticos acordados por el Comité para la elaboración de la NGAA y formulara posibles mejoras, en particular en cuanto a la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en la NGAA y las que figuraban en las normas sobre productos, para que se examinaran en su próxima reunión (párrs. 43, 59 y 60);
- solicitar información sobre el uso de los proyectos (Trámite 6) y anteproyectos (Trámite 3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, a fin de examinarla en su próxima reunión (párr. 76 y Apéndice IX);
- incluir en el Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios los nuevos usos propuestos de estas sustancias que se habían presentado en respuesta a la CL 2002/44-FAC y la CL 2003/34-FAC, y distribuirlas en el Trámite 3 mediante una carta circular separada a fin de examinarlas en su próxima reunión (párr. 77);
- interrumpir el examen de los coadyuvantes de elaboración en el contexto de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios y actualizar periódicamente el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración (ICE) (párrs. 87 - 88);
- establecer un grupo de trabajo bajo la dirección del Reino Unido para que elaborara ulteriormente un documento de debate sobre las sustancias inertes, incluido el uso de aditivos alimentarios como “sustancias inertes portadoras de nutrientes”, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párr. 89);

- pedir a los comités del Codex correspondientes, incluido el Comité sobre Higiene de los Alimentos, que examinaran las cuestiones de inocuidad y las ventajas relacionadas con los usos de cloro activo en sus respectivos ámbitos de trabajo, elaboraran los términos de referencia para una posible Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS, y formularan preguntas para dar un alcance amplio a esta Consulta (párr. 92);
- volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de Estados Unidos (párr. 97);
- ratificar las recomendaciones relacionadas con nuevos aditivos alimentarios, con objeto de garantizar que el CCFAC y el JECFA los identificaran y designaran con arreglo a un sistema común de terminología (párr. 106);
- establecer un grupo de trabajo dirigido por el Reino Unido que elaborara un documento con propuestas sobre la armonización de los términos utilizados por el Codex y el JECFA, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párr. 107);
- establecer un Grupo de Trabajo separado sobre la armonización de los términos utilizados por el Codex y el JECFA, que había de reunirse antes de su próxima reunión para examinar el documento elaborado por el grupo de trabajo mencionado más arriba y asesorar al Comité al respecto (párr. 107); y
- confiar al Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración el establecimiento de clases funcionales actualmente no incluidas en el Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios, en concreto enzimas y gases propulsores, a fin de examinarlas en su próxima reunión (párr. 108); y
- establecer un grupo de trabajo bajo la dirección de Estados Unidos a fin de que preparara un documento de debate sobre la integración de los aromatizantes en el sistema del Codex, para distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párr. 215).

### **Contaminantes**

El Comité acordó:

- volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas, bajo la presidencia de la Comunidad Europea, antes de su próxima reunión (párr. 114);
- ratificar una serie de recomendaciones relacionadas con la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA), en concreto, la inclusión de la Lista I en la NGCTA, la exclusión de ésta de los parámetros relacionados con la calidad, la petición de que los comités del Codex incluyeran, en las secciones correspondientes de las normas sobre productos, niveles máximos para los parámetros relacionados con la calidad, la coordinación con el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para seguir elaborando el Sistema de Clasificación de Alimentos a fin de que abarcara los productos elaborados, de manera que pudiera incluirse en la NGCTA la Lista II, etc. (párrs. 117-123); y
- confiar a las delegaciones de los Países Bajos y del Japón la elaboración de un documento que trazara un panorama general de la situación relativa a las decisiones del Codex sobre contaminantes y toxinas, para examinarlo en la próxima reunión del Comité (párrs. 118-119).

### ***Micotoxinas en alimentos y piensos***

El Comité acordó:

- reexaminar en una reunión futura el nivel máximo para la patulina en el zumo (jugo) de manzana y los ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas, a la luz de los resultados de la reevaluación que había de realizar el JECFA en el término de cuatro años y de la aplicación del Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Patulina del Zumo (Jugo) de Manzana e Ingredientes de Zumo (Jugo) de Manzana en otras Bebidas (párrs. 130-131);

- limitar el proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A al trigo, la cebada y el centeno sin elaborar, retener el proyecto de nivel máximo en el Trámite 7, e incluirlo en la Lista de prioridades para la evaluación del JECFA en 2006 (párrs. 133, 136-137, y Apéndices XVII y XXVII);
- pedir al Irán que preparara un documento de debate revisado sobre la contaminación de las nueces de Brasil por aflatoxinas, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párr. 148);
- interrumpir el examen de los métodos de análisis para la determinación de aflatoxinas en nueces de árbol (párr. 151);
- pedir información sobre la contaminación de cereales por deoxinivalenol (DON) a fin de examinarla en su próxima reunión (párr. 158); y
- pedir información sobre la contaminación del sorgo por micotoxinas a fin de examinarla en su próxima reunión (párr. 160).

### ***Contaminantes industriales y ambientales en los alimentos***

El Comité acordó:

- retener en el Trámite 7 el proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado, y examinar dicho nivel en la próxima reunión a la luz del resultado de la evaluación de la 53ª reunión del JECFA (1999), de una lista de las principales especies de pescado comercializadas a nivel internacional y de las observaciones recibidas a este respecto (párrs. 164-165 y Apéndices XVIII y XIX);
- retener en el Trámite 4 los anteproyectos de niveles máximos de estaño en bebidas enlatadas y en alimentos enlatados excepto bebidas, y volver a examinar estos niveles en una reunión futura a la luz de los resultados de la reevaluación del JECFA en su 64ª reunión, que tendría lugar en 2005 (párr. 171 y Apéndice XXIV);
- interrumpir el trabajo de elaboración de niveles máximos para el cadmio en frutas; carne de vacuno, porcino, ovino y aves de corral; carne de caballo, hierbas aromáticas, setas (comestibles); apio nabo; soja (seca) y maní (cacahuets), ya que estos niveles no eran necesarios porque los alimentos en cuestión no aportaban una contribución importante a la ingestión de cadmio (párr. 176);
- pedir observaciones en el Trámite 3 sobre el anteproyecto de nivel máximo para el cadmio en los moluscos (incluidos cefalópodos) a fin de examinarlas en su próxima reunión (párr. 182 y Apéndice XXIII);
- establecer un grupo de trabajo dirigido por Alemania que revisara el Anteproyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen encaminadas a reducir la Contaminación de Alimentos por Dioxinas y BPC análogos a las Dioxinas, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo posteriormente en su próxima reunión (párr. 185);
- interrumpir el examen del documento de posición sobre las dioxinas y BPC análogos a las dioxinas y alentar a los Miembros del Codex a remitir datos sobre dioxinas en los alimentos para la base de datos del Programa SIMUVIMA/Alimentos, en el entendimiento de que la OMC le proporcionaría información detallada sobre los datos presentados en el término de tres años para su posible examen futuro (párrs. 188-189);
- establecer un grupo de trabajo bajo la dirección del Reino Unido para que preparara un documento de debate actualizado sobre los cloropropanoles, con propuestas de niveles máximos en productos de interés como la proteína vegetal hidrolizada mediante ácido y los alimentos que la contienen, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párr. 194);
- presentar un mandato para la evaluación del JECFA sobre la acrilamida en 2005 y, al mismo tiempo, establecer un grupo de trabajo dirigido por el Reino Unido y Estados Unidos que preparara un documento de debate actualizado sobre esta sustancia, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párrs. 197-198);

- establecer un grupo de trabajo dirigido por Dinamarca que elaborara un documento de debate sobre las cuestiones relacionadas con la contaminación de alimentos por hidrocarburos aromáticos policíclicos, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párr. 217); y
- establecer un grupo de trabajo, bajo la dirección de la Comunidad Europea, para que elaborara un documento de debate sobre la posible revisión del nivel de referencia para el metilmercurio en el pescado, incluido el examen de otras opciones en materia de gestión de riesgos, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (párr. 218).

#### **Otras cuestiones generales**

#### ***Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas naturales propuestos para la evaluación del JECFA***

El Comité:

- observó que la evaluación propuesta del valor del peróxido en los fideos instantáneos no constituía una cuestión de inocuidad y, por consiguiente, no debía proponerse para evaluación del JECFA. Por otra parte, no había datos que demostraran una correlación positiva entre los valores de peróxido de los alimentos y sus parámetros toxicológicos (párr. 209);
- convino en pedir observaciones sobre adiciones o enmiendas a la Lista de Prioridades de Aditivos Alimentarios, Contaminantes y Toxinas Naturales para la Evaluación del JECFA a fin de examinarlas en su próxima reunión (párrs. 78 y 211, y Apéndice XXVII).

## ÍNDICE

	<b><u>Párrafos</u></b>
Apertura de la Reunión.....	1 - 2
Aprobación del Programa.....	3 - 4
Nombramiento del relator.....	5
Cuestiones remitidas al Comité o de interés para el mismo planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros Comités del Codex.....	6 - 8
61 <sup>a</sup> reunión del Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA).....	9 - 17
Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas.....	18 - 21
Proyecto de principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.....	22 - 39
Ratificación y/o revisión de dosis máximas para aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en Normas del Codex.....	40 - 49
Examen de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios.....	50 - 52
Anteproyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios.....	53 - 60
Proyecto de sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios.....	61 - 68
Proyectos y anteproyectos de revisión del Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios.....	69 - 84
Documento de debate sobre el examen de coadyuvantes de elaboración y sustancias inertes.....	85 - 89
Anteproyecto de Código de prácticas sobre el uso inocuo de cloro activo.....	90 - 93
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios.....	94 - 97
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 61 <sup>a</sup> reunión.....	98 - 99
Sistema internacional de numeración (SIN) de los aditivos alimentarios.....	100
Informe del grupo de trabajo sobre el sistema internacional de numeración.....	101 - 103
Documento de debate sobre la armonización de los términos utilizados en el Codex y el Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios.....	104 - 108
Ratificación y/o revisión de niveles máximos para contaminantes incluidos en Normas del Codex.....	109 - 110
Examen de la Norma General del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.....	111 - 114
Lista I de la Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.....	115 - 126
Proyecto de política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos.....	127 - 129
Nivel máximo para la patulina en el zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas – Nuevos datos presentados.....	130 - 131

**Párrafos**

Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar y sus productos derivados.....	132 - 137
Proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en el maní.....	138 - 140
Anteproyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas.....	141 - 143
Documento de debate sobre la aflatoxinas en las nueces del árbol (excepto las almendras, avellanas y pistachos), incluida la información sobre la contaminación por aflatoxinas y los métodos de análisis para la determinación de aflatoxinas en las nueces de árbol.....	144 - 151
Niveles máximos para aflatoxinas en nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos) – Propuestas presentadas.....	152 - 155
Niveles máximos para el deoxinivalenon (DON)-Propuestas presentadas.....	156 - 158
Contaminación de sorgo por micotoxinas-Información y datos presentados.....	159 - 160
Proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado- incluido el análisis estadístico de datos sobre el contenido de plomo en especies de pescado con un volumen de comercio importante, que podría causar problemas en el intercambio internacional.....	161 - 165
Proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de alimentos por plomo.....	166 - 168
Anteproyecto de niveles máximos para el estaño.....	169 - 171
Anteproyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de alimentos por estaño.....	172 - 174
Anteproyectos de niveles máximos para el Cadmio.....	175 - 182
Anteproyecto de código de prácticas para medidas aplicables en el origen encaminadas a reducir la contaminación de los alimentos por dioxinas y bifeniles policlorados (BPC) análogos a las dioxinas.....	183 - 185
Documento de posición sobre las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas.....	186 - 189
Documento de posición sobre los Cloropropanoles.....	190 – 194
Documento de debate sobre la acrilamida.....	195 - 198
Anteproyecto de revisión de los niveles de orientación para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional aplicables después de una contaminación nuclear accidental (CAC/GL 5-1989), con inclusión de niveles de referencia destinados a un uso a largo plazo.....	199 – 204
Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturales presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA – Observaciones presentadas.....	205
Informe del grupo de trabajo sobre la lista de prioridades del JECFA.....	206 - 211
Otros asuntos y trabajos futuros – Otros asuntos.....	212 - 218
Fecha y lugar de la próxima reunión.....	219 - 220
Agradecimiento y despedida.....	221

## LISTA DE APÉNDICES

		<b><u>Páginas</u></b>
<b>ANEXO</b>	Resumen y estado de los trabajos.....	34 - 38
<b>Apéndice I</b>	Lista de Participantes.....	39 – 67
<b>Apéndice II</b>	Proyecto de principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.....	68 – 71
<b>Apéndice III</b>	Ratificación y/o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios y/o coadyuvantes de elaboración incluidas en las Normas del Codex.....	72 – 76
<b>Apéndice IV</b>	Enmiendas a la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios- Preámbulo.....	77 – 94
<b>Apéndice V</b>	Anteproyecto de sistema revisado de clasificación de los alimentos de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios.....	95 – 134
<b>Apéndice VI</b>	Proyecto (en el Trámite 8) y anteproyecto (en el Trámite 5/8) de disposiciones sobre aditivos alimentarios para su inclusión en el cuadro 1.....	135 – 142
<b>Apéndice VII</b>	Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1.....	143
<b>Apéndice VIII</b>	Suspensión de proyectos (en el Trámite 6) y anteproyectos (en el Trámite3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios.....	144 – 155
<b>Apéndice IX</b>	Proyectos (Trámite 6) y anteproyectos (Trámite 3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los aditivos alimentarios.....	156 – 161
<b>Apéndice X</b>	Lista de prioridades de dosis máximas de aditivos alimentarios para su examen por el Grupo Electrónico del CCFAC.....	162
<b>Apéndice XI</b>	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios resultantes de la 61ª reunión del JECFA.....	163 – 166
<b>Apéndice XII</b>	Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (SIN).....	167
<b>Apéndice XIII</b>	Norma General del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.....	168
<b>Apéndice XIV</b>	Anteproyecto de política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos.....	169 – 171
<b>Apéndice XV</b>	Proyecto de código de practicas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas.....	172 – 179
<b>Apéndice XVI</b>	Proyecto de código de practicas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.....	180 – 184
<b>Apéndice XVII</b>	Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno.....	185
<b>Apéndice XVIII</b>	Proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado.....	186
<b>Apéndice XIX</b>	Lista provisional de las principales especies comercializadas a nivel internacional.....	187

<b>Apéndice XX</b>	Anteproyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas.....	188 – 194
<b>Apéndice XXI</b>	Anteproyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados.....	195 – 205
<b>Apéndice XXII</b>	Anteproyecto revisado de niveles de orientación para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional.....	206 – 212
<b>Apéndice XXIII</b>	Anteproyecto de nivel máximo para el Cadmio.....	213
<b>Apéndice XXIV</b>	Anteproyecto de niveles máximos para el estaño.....	214
<b>Apéndice XXV</b>	Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar.....	215
<b>Apéndice XXVI</b>	Medidas que se requieren como consecuencia de cambios en la ingestión diaria admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas del JECFA en su 61 <sup>a</sup> reunión.....	216
<b>Apéndice XXVII</b>	Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes de los alimentos y toxinas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA.....	217 – 218

## **INFORME DE LA 36ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

### **APERTURA DE LA REUNIÓN**

1. La Sra. Renée Bergkamp, Directora General del Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos de los Países Bajos, inauguró la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) celebrada en Rotterdam, Países Bajos, del 22 al 26 de marzo de 2004 por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. La reunión fue presidida por la Sra. Annie De Veer del Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos de los Países Bajos, y asistieron a ella 283 participantes en representación de 56 Estados Miembros, una Organización Miembro y 38 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

2. La delegación de la Comunidad Europea presentó el documento CRD 23 (Programa anotado) sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros de conformidad con el párrafo 5 del Artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

### **APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)<sup>1</sup>**

3. El Comité aprobó el Programa provisional propuesto y acordó debatir en el Tema 18 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros” las siguientes cuestiones:

- Aromatizantes (a petición de Estados Unidos);
- contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (a petición de Dinamarca);
- ocratoxina A en el vino (a petición de la Oficina Internacional de la Vid y del Vino - OIV);
- nivel de referencia para el metilmercurio en el pescado (a petición del Comité Ejecutivo en su 53ª reunión).

4. El Comité acordó que se formaran grupos de trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración (SIN) (Tema 11 del programa) y sobre las prioridades del JECFA (Tema 17 del programa) bajo la presidencia de Finlandia y los Países Bajos, respectivamente.

### **NOMBRAMIENTO DEL RELATOR (Tema 2 del programa)**

5. El Comité acordó nombrar Relator de la reunión al Dr. Bruce H. Lauer del Canadá.

### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ O DE INTERÉS PARA EL MISMO PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 3 del programa)<sup>2</sup>**

6. El Comité observó que el documento CX/FAC 04/36/2, que contenía las cuestiones remitidas a al Comité o de interés para el mismo planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y en otros comités y grupos de acción del Codex, estaba dividido en dos partes. La Parte I trataba las cuestiones de interés para el Comité planteadas en el 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2003) y en las reuniones de otros comités y grupos de acción del Codex con respecto a las cuales no era necesario que el Comité adoptara medidas, mientras que la Parte II se refería a las cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y por otros comités y grupos de acción del Codex con miras a la adopción de medidas. El Comité acordó que las cuestiones incluidas en la Parte II del documento serían examinadas en los temas del programa correspondientes según se indicaba en el documento de trabajo.

7. En particular, el Comité señaló las siguientes cuestiones en relación con la Parte I: Enmiendas al Manual de Procedimiento, Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y otros trabajos de la FAO y la OMS en

---

<sup>1</sup> CX/FAC 04/36/1 y observaciones remitidas por la OIV (CRD 7) y Dinamarca (CRD 20).

<sup>2</sup> CX/FAC 04/36/2.

materia de normas alimentarias, Fondo Fiduciario FAO/OMS para la participación de los países en desarrollo en los procedimientos de establecimiento de normas del Codex, adopción final de proyectos de normas y texto afines en los Trámites 5, 5/8 y 5 del Procedimiento Acelerado, adopción preliminar de proyectos de normas y textos afines en el Trámite 5, aprobación de propuestas de nuevos trabajos y revisión de la nota al pie relativa al nivel máximo de plomo en la leche. El Comité observó que la Comisión había adoptado/aprobado todas las propuestas planteadas en las reuniones 34ª y 35ª con respecto a la adopción definitiva o preliminar de proyectos y anteproyectos de normas y textos afines, revisiones, etc. con la excepción del proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo y la cebada sin elaborar y sus productos derivados (que se había devuelto al Trámite 6) y los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en varios productos (devueltos al Trámite 3).

8. Además, se informó al Comité de las decisiones adoptadas por el Comité Ejecutivo<sup>3</sup> (febrero de 2004) en relación con: a) las funciones de gestión de normas, en concreto el examen crítico y el seguimiento de los avances en la elaboración de normas; y b) la presentación de propuestas de nuevos trabajos en forma de un documento de proyecto tal como había propuesto el Comité de Codex sobre Principios Generales en su 19ª reunión<sup>4</sup> (noviembre de 2003). En este sentido, el Comité observó que en relación con el mantenimiento de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, el Sistema de Clasificación de Alimentos y el Sistema Internacional de Numeración, debían seguirse los procedimientos establecidos por el Comité y ratificados por la Comisión.

### **61ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA) (Tema 4 del programa)**

#### **INFORME RESUMIDO DE LA 61ª REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 4a del programa)<sup>5</sup>**

9. La Secretaría Mixta del JECFA presentó los resultados de la 61ª reunión del Comité Mixto (junio de 2003) tal como figuraban en el informe resumido de la misma. El Comité había evaluado 23 aditivos alimentarios, siete de ellos sólo en relación con las especificaciones, y había revisado los niveles de arsénico y metales pesados relativos a otros 39 aditivos. Se había asignado una ingestión diaria admisible (IDA) completa a la cúrcuma, los ésteres diacetiltartárico y de ácidos grasos de glicerol (DATEM), el neotamo y el alcohol polivinílico.

10. El Comité de Expertos había reevaluado seis extractos de annatto diferentes y había decidido evaluar sus propiedades toxicológicas por separado, adoptando, para cada producto, una especificación individual. El JECFA no había podido finalizar la evaluación de estos extractos de annatto y sólo había estado en condiciones de asignar IDA a cuatro de los seis extractos. También se había adjudicado una IDA temporal a la D-tagatosa. Estos aditivos se examinarían en reuniones subsiguientes del JECFA.

11. El Comité de Expertos había examinado los extractos de quillaya y había decidido establecer una distinción entre un producto de Tipo 1, que era el extracto evaluado anteriormente por el JECFA, y un extracto de Tipo 2 con un contenido más elevado de los principios activos de saponina. Para la quillaya de Tipo 1, se había establecido nuevamente la IDA completa; en el caso del Tipo 2, no había sido posible establecer una IDA por faltar información sobre la composición cuantitativa y cualitativa del producto.

12. El Comité de Expertos había evaluado 144 aromatizantes en siete grupos diferentes, aplicando el método de árbol de decisiones elaborado por el JECFA. En todos los casos se había considerado que los niveles corrientes de ingestión no planteaban preocupaciones relativas a la inocuidad. Se habían elaborado especificaciones para otros 101 aromatizantes.

13. Asimismo el Comité de Expertos había evaluado un agente de tratamiento del agua (dicloroisocianurato sódico, NaDCC) y una fuente nutricional de hierro (glicinato ferroso). Sin embargo, estas sustancias no eran aditivos alimentarios y por consiguiente no eran objeto de debate en la presente reunión del CCFAC.

14. En relación con el cadmio, el Comité de Expertos había examinado una serie de estudios nuevos, que abordaban principalmente las relaciones dosis/respuesta o dosis/efecto de la exposición al cadmio y sus efectos en

<sup>3</sup> ALINORM 04/27/3, párrs. 16 – 20.

<sup>4</sup> ALINORM 04/27/33, Apéndice III.

<sup>5</sup> El informe está disponible en línea en las páginas de la Secretaría Conjunta en los sitios de la FAO [http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/index\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/index_en.stm) y la OMS <http://www.who.int/pcs/jecfa/jecfa.htm>. Documento informativo de la FAO y la OMS (CRD 25).

el riñón. Los nuevos datos no proporcionaban una base suficiente para revisar la ingestión semanal tolerable provisional (ISTP); por consiguiente, se mantuvo la ISTP de 7 µg/kg del peso corporal. Con respecto a la ingestión alimentaria de cadmio, se habían examinado nuevas informaciones proporcionadas por varios países. Las estimaciones nacionales de la ingestión y las estimaciones basadas en las dietas regionales del programa SIMUVIMA/Alimentos daban como resultado una ingestión estimada de cadmio de aproximadamente 40-60 por ciento de la ISTP. Las principales fuentes alimentarias de cadmio eran el arroz, el trigo, las raíces y tubérculos amiláceos, los moluscos y las hortalizas, excepto las de hoja.

15. En el caso del metilmercurio (MeHg), el Comité de Expertos había examinado una variedad de datos nuevos procedentes de estudios en seres humanos y había confirmado que el efecto de daño para la salud más evidente como consecuencia de la exposición intrauterina a MeHg eran las consecuencias en el desarrollo neurológico de los niños. El Comité había identificado un nivel de mercurio en el pelo de la madre que no determinaba un efecto negativo apreciable en la prole. A partir de este nivel de mercurio en el pelo se habían calculado niveles de ingestión tolerables, mediante su conversión a un nivel de mercurio en la sangre y estableciendo una relación entre este último y los niveles de ingestión alimentaria. Aplicando factores pertinentes para tener en cuenta la incertidumbre en estas operaciones de conversión, se obtuvo una ISTP de 1,6 µg/kg de peso corporal. El Comité llegó a la conclusión de que la anterior evaluación de la ingestión seguía siendo válida. Para la mayoría de las poblaciones el pescado era la única fuente significativa de metilmercurio.

16. La Secretaría Mixta señaló a la atención del Comité el *Informe de un taller FAO/OMS sobre la prestación de asesoramiento científico al Codex y los Estados Miembros* presentado en el documento CRD 25, que contenía el resumen y las recomendaciones de un taller de expertos celebrado recientemente en el que, a petición de la FAO y la OMS, se habían examinado las posibles mejoras en la labor de los diversos órganos científicos de expertos que brindaban asesoramiento al Codex Alimentarius en cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Puesto que uno de estos órganos era el JECFA, se pidió a los Miembros del Comité que examinaran los resultados del taller. El informe completo, que estaba disponible en los sitios web de la FAO y la OMS, se examinaría en el próximo período de sesiones de la CAC (a principios de julio de 2004).

17. Por último, la Secretaría Mixta informó al Comité de que las dos próximas reuniones del JECFA se dedicarían a cuestiones planteadas por el CCFAC. La 63ª reunión de junio de 2004 se ocuparía del ácido glicirricínico y los aditivos alimentarios, mientras que la 64ª reunión de febrero de 2005 examinaría únicamente contaminantes. Las peticiones de datos para ambas reuniones podían consultarse en las páginas web del JECFA. Se pidió a los Estados Miembros que presentaran datos sobre las sustancias incluidas en el programa de dichas reuniones. Se solicitaron con carácter de urgencia datos sobre el esteviosido para la reunión que tendría lugar en junio de 2004.

#### **MEDIDAS NECESARIAS COMO RESULTADO DE LOS CAMBIOS EN EL ESTADO DE LA INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE (IDA) Y OTRAS RECOMENDACIONES TOXICOLÓGICAS (Tema 4b del programa)<sup>6</sup>**

18. El Comité tomó nota de las medidas requeridas por el CCFAC como consecuencia de los cambios en las IDA existentes o del establecimiento de nuevas IDA para aditivos alimentarios u otras recomendaciones toxicológicas para contaminantes, según lo recomendado por el JECFA en su 61ª reunión.

19. El Comité convino en que no se requería medida alguna con respecto a los seis extractos de annatto, la D-tagatosa y el extracto de quillaya de Tipo 2, puesto que estaba pendiente su evaluación por el JECFA (véase el párr. 10).

20. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración había aclarado la situación del número de SIN de la D-tagatosa y había asignado números del SIN tanto a esta sustancia como al alcohol polivinílico (PVA) (véase el párr. 101).

21. El Comité ratificó las recomendaciones pertinentes del Grupo de Trabajo sobre la NGAA (véase el Apéndice XXVI).

---

<sup>6</sup> CX/FAC 04/36/3 y observaciones presentadas por Brasil (CRD 27).

## PROYECTO DE PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS APLICADOS POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (Tema 5 del programa)<sup>7</sup>

22. El Comité observó que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, había adoptado en el Trámite 5 y adelantado al Trámite 6 el Anteproyecto de Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, tal como se había propuesto en la 35ª reunión del Comité<sup>8</sup>.

23. Asimismo el Comité observó que en su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius, y había pedido que los Comités del Codex correspondientes elaboraran o ultimaran las directrices específicas para el análisis de riesgos en sus respectivos ámbitos de trabajo a fin de que se incluyeran en el Manual de Procedimiento. Asimismo el Comité observó que estos textos se remitirían al Comité del Codex sobre Principios Generales para garantizar la coordinación del trabajo y la coherencia con los Principios de Aplicación Práctica generales<sup>9</sup>.

24. El Comité llevó a cabo el siguiente examen del Proyecto de Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos:

### Párrafo d)

25. El Comité convino en sustituir el término “Estados Miembros” por “Miembros” en este párrafo y en todo el documento.

### Párrafo g)

26. El Comité reconoció la necesidad de definir el término “evaluación de la inocuidad”, que no tenía una definición clara en el Codex. Señalando que el proyecto conjunto FAO/OMS para actualizar los principios y métodos de evaluación de riesgos relacionados con sustancias químicas presentes en los alimentos proporcionaría una definición del término “evaluación de la inocuidad”, convino en la necesidad de mantener la coherencia en la definición de este término. Sin embargo, el Comité reconoció que debía establecer sus principios de análisis de riesgos tan pronto como fuera posible, en vista de la importancia que revestían para la labor del propio Comité y de la recomendación formulada por la Comisión. Por consiguiente, como medida provisional el Comité decidió insertar una nota al pie con la definición de “evaluación de la inocuidad” que aparecía en el documento de debate original<sup>10</sup>, dejando muy claro que esta nota se sustituiría cuando estuviera disponible la nueva definición del JECFA.

27. El Comité aclaró que la evaluación de la inocuidad era un componente de la evaluación de riesgos, sustituyendo la palabra “o” por “, incluidas” de la siguiente forma: “...*evaluaciones de riesgos* ~~o~~, *incluidas las evaluaciones de la inocuidad de aditivos alimentarios*...”.

### Párrafo k)

28. El Comité tomó nota de la petición de añadir una nota al pie a la indicación “otros factores legítimos” para hacer referencia a las “Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores que figuraban en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. Sin embargo, consideró que esto no era necesario ya que tales principios se incorporarían en el Manual de Procedimiento. En relación con esto, el Comité acordó que sería más apropiado hablar de “evaluación de riesgos y otros factores legítimos”, ya que los conceptos de “cuantitativos” y “evaluación de la inocuidad” eran inherentes a la evaluación de riesgos; por consiguiente, se suprimieron de este párrafo las expresiones “cuantitativas” y “si es suficiente ...evaluaciones de la inocuidad”.

<sup>7</sup> ALINORM 03/12A Apéndice IV; CX/FAC 04/36/2-Parte II; CL 2003/33-FAC, y observaciones presentadas por Brasil, España, Japón y México (CX/FAC 04/36/4); y por la India (CRD 24).

<sup>8</sup> ALINORM 03/12A, párr. 28 y ALINORM 03/41, Apéndice VI.

<sup>9</sup> ALINORM 03/41, párr.147.

<sup>10</sup> CX/FAC 02/4, nota 21.

Párrafo m)

29. El Comité acordó, en la versión inglesa, sustituir el término “safety evaluation” por “safety assessment” por ser este último el más apropiado en el contexto del JECFA, y aplicó tal enmienda a lo largo de todo el texto.

Párrafo n)

30. El Comité convino en modificar la última parte de la segunda especificación a fin de que se hablara de los planes de muestreo y métodos analíticos apropiados adoptados por el Codex. El texto revisado también reflejaba el hecho de que, al establecer niveles máximos para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos, debían tomarse en cuenta las capacidades analíticas de los países en desarrollo.

Párrafo o)

31. El Comité convino en que en relación con los contaminantes, el término correcto era “niveles máximos” y no “límites máximos”, y acordó que era necesario usar sistemáticamente este término a lo largo de todo el texto. Asimismo acordó reemplazar la sigla “NM” por el término “nivel máximo” en todos los casos.

32. El Comité tomó nota de la preocupación expresada por la delegación de la India en el sentido de que el JECFA, que era el órgano con la competencia científica necesaria, debía asumir la responsabilidad de recomendar niveles máximos al Comité, y examinó las propuestas de enmendar los párrafos o) y p) en consecuencia. El Comité observó que en el CCFAC existía la práctica establecida de decidir los niveles máximos sobre la base de los resultados de la evaluación de riesgos del JECFA, y que en los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius se indicaba claramente que la responsabilidad de brindar asesoramiento para el análisis de riesgos recaía en la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (los encargados de la gestión de riesgos) mientras que la tarea de la evaluación de riesgos competía fundamentalmente a los órganos de expertos y consultas mixtas de la FAO y la OMS (los evaluadores de riesgos).

33. En relación con esto se señaló que, puesto que el procedimiento estipulado en el documento reflejaba la práctica constante del CCFAC en el establecimiento de niveles máximos, no sería apropiado en esta etapa introducir enmiendas que determinaran cambios importantes en el método seguido por el CCFAC al respecto. Por consiguiente, el Comité convino en no modificar los párrafos en cuestión.

Párrafo q)

34. El Comité convino en cambiar la expresión “consideraciones que no están basadas en principios científicos” por “otros factores legítimos que sean pertinentes para la protección de la salud de los consumidores y para el fomento de prácticas leales en el comercio de alimentos”, por coherencia con el párrafo k).

Párrafo cc)

35. El Comité acordó suprimir la primera parte de la primera oración de este párrafo, ya que su contenido no incluía un criterio para que el JECFA llevara a cabo un análisis de riesgos.

Párrafo ii)

36. El Comité reconoció que “las directrices generales del Codex y del CCFAC para el análisis de riesgos” se refería a los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius ya adoptados y al documento concreto que se estaba debatiendo (Principios de análisis de riesgos aplicados por el CCFAC) y, por consiguiente, acordó hacer referencia explícita a estos documentos en el párrafo.

Párrafos gg) y kk)

37. El Comité observó que el párrafo gg) se relacionaba con la evaluación de riesgos realizada por el JECFA a petición del CCFAC, mientras que el párrafo kk) se refería a la evaluación de riesgos que el JECFA llevaba a cabo en el ámbito de sus prioridades de trabajo.

### Figura 1

38. Tras algunos debates sobre el propósito original de la Figura 1, que consistía en facilitar la comprensión de las funciones de la CAC, el CCFAC y el JECFA en el proceso de análisis de riesgos, el Comité acordó que la figura había servido para tal propósito y decidió suprimirla.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos**

39. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius el Proyecto de Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, por conducto del Comité del Codex sobre Principios Generales, para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice II) y su inclusión en el Manual de Procedimiento.

### **RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Tema 6 del programa)<sup>11</sup>**

40. De conformidad con la sección del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius relativa a las relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, el Comité examinó la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración presentadas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), el Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (TFFVJ), y la Comisión del Codex Alimentarius.

### **Proyecto de Norma del Codex para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado**

41. El Comité observó que en su 35ª reunión (marzo de 2003) había ratificado las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en el Proyecto de Norma del Codex para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado, incluidas las relativas al galato de propilo (SIN 310). Observó también que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, en su 26ª reunión (octubre de 2003), había acordado suprimir este aditivo de la lista ratificada de aditivos autorizados, puesto que no existía justificación tecnológica para su empleo en el arenque del Atlántico salado y el espadín salado.

42. El Comité decidió no ratificar la supresión del galato de propilo del Proyecto de Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado y pedir al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros que aclarara mejor esta propuesta, en particular en lo referente a su justificación tecnológica. El Comité señaló que los sorbatos (SIN 200 – 203), aunque no el galato de propilo, figuraban en la lista de antioxidantes de uso previsto en esta Norma específica (véase el Apéndice III).

43. El Comité observó que esta petición formaba parte de un pedido más amplio que le había presentado el CCFFP. En éste el CCFFP reconocía que el producto en cuestión pertenecía a una categoría de alimentos definida en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) como “09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos” en la que se permitía el uso de aditivos alimentarios como el galato de propilo y el verde sólido FCF (SIN 143) que no estaban permitidos en la Norma del Codex para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado. Por consiguiente, el CCFFP convino en solicitar el asesoramiento del CCFAC para abordar la situación en que un aditivo alimentario estaba permitido en una categoría de alimentos de la NGAA pero no en un producto particular perteneciente a dicha categoría. El Comité convino en que esta petición debía abordarse en el Grupo de Trabajo, que analizaría la relación entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las incluidas en las normas sobre productos a fin de garantizar la coherencia en todo el sistema del Codex (véase el párr. 59).

### **Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas**

#### ***Aditivos alimentarios***

44. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en el Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, con las siguientes enmiendas:

---

<sup>11</sup> CX/FAC 04/36/5 y CX/FAC 04/36/2-Parte II.

Nota 2 a pie de página

45. El Comité convino en utilizar el término “consumidor” en lugar de “cliente” para garantizar que las dosis máximas se aplicaran al producto tal como se consumía.

Nota 4 a pie de página

46. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre la necesidad de mantener la nota 4, puesto que en la NGAA solamente se incluían aditivos para los que existía una justificación tecnológica. El Comité observó que el uso de sulfitos se aplicaba a casos específicos como el de los zumos (jumos) o néctares envasados en recipientes a granel, o a efectos de evitar la oxidación en determinados zumos (jugos) o néctares de frutas tropicales cuando no se disponía de otros medios tecnológicos más idóneos. El Comité observó también que el uso de sulfitos estaba sujeto a la legislación nacional del país importador. En vista de ello, el Comité enmendó la nota 4 a pie de página para limitar el uso de sulfitos a los zumos (jugos) o néctares de frutas envasados en recipientes a granel y a ciertos zumos (jugos) o néctares de frutas tropicales.

47. El Comité convino en que como consecuencia del debate anterior se eliminarían las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas actualmente en la NGAA en las categorías de alimentos 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 y 14.1.3.3 y se incorporarían a la NGAA revisada las disposiciones ratificadas por el CCFAC (véanse los párrs. 83-84 y el Apéndice III). Por consiguiente, el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas debía suprimir la lista de aditivos alimentarios del Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas y reemplazarla por el siguiente texto: “En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en las Categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos de frutas), 13.1.3.1 (Néctares de fruta) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de fruta).

***Coadyuvantes de elaboración***

48. El Comité ratificó las disposiciones sobre coadyuvantes de elaboración incluidas en el Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Fruta, con la excepción del polidimetilsiloxano. Asimismo convino en pedir que se aclarara mejor si la función tecnológica de este compuesto se relacionaba con su uso como aditivo alimentario o como coadyuvante de elaboración. Además, el Comité acordó que en la columna de niveles máximos debían figurar los niveles de uso y no los de los residuos de los compuestos en el producto final. Por consiguiente, se insertó un nivel máximo de “BPF” en el caso de los compuestos para los que no se habían indicado niveles (véase el Apéndice III).

**Norma del Codex para el Chocolate y los Productos de Chocolate**

49. El Comité manifestó su acuerdo con la petición formulada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones de que se enmendara el nivel de la cera de carnauba (SIN 903) en la Categoría “05.1.4 Productos de cacao y chocolate”, fijándolo en 500 mg/kg en lugar del nivel de las BPF que figuraba en la NGAA<sup>12</sup> (véanse el párr. 82 y el Apéndice III).

**EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7 del programa)****INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7a del programa)<sup>13</sup>**

50. En su 35ª reunión el CCFAC había decidido volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su 36ª reunión, bajo la presidencia de Estados Unidos<sup>14</sup>. El Dr. Dennis Keefe (Estados Unidos) presidió esta reunión del Grupo de Trabajo Especial, actuando como Vicepresidenta la Dra. Yukiko Yamada (Japón). Se desempeñaron como relatores la Sra. Iona Pratt (Irlanda) y el Sr. Najib Layachi (Marruecos).

---

<sup>12</sup> ALINORM 03/41, párr. 42.

<sup>13</sup> CRD 1.

<sup>14</sup> ALINORM 03/12A, párr. 40.

51. El Presidente del Grupo de Trabajo Especial resumió brevemente los debates del mismo y propuso varias recomendaciones generales para que el Comité las ratificara.

### **Situación del Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios**

52. El Comité decidió volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de Estados Unidos.

### **ANTEPROYECTO DE PREÁMBULO REVISADO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7b del programa)<sup>15</sup>**

53. El Comité observó que en su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado la revisión del Preámbulo como nuevo trabajo para el Comité<sup>16</sup>.

54. El Comité examinó algunas de las recomendaciones contenidas en el documento de trabajo CX/FAC 04/36/6 en relación con lo siguiente:

#### **Formato actual de la NGAA**

55. El Comité acordó pedir a la Secretaría del Codex que añadiera al texto de cada página de la NGAA adoptada una indicación de la sección de la Norma, y que suprimiera las Listas A y B (véase el párr. 80).

56. Se acordó también enmendar la Sección 1.1 del Preámbulo para incluir una referencia al sitio web del JECFA a fin de ofrecer un acceso rápido a la información más actualizada sobre las IDA, y pedir al JECFA que elaborara un índice de los aditivos alimentarios disponibles en su sitio web con información actualizada sobre la situación de sus IDA, el año del examen más reciente del JECFA y el número del SIN asignado a cada aditivo, según correspondiera (véase el párrafo 80).

#### **Definiciones y terminología empleados en la NGAA; Principios Generales para el Uso de los Aditivos Alimentarios**

57. El Comité examinó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>13</sup> a propósito del establecimiento de un Grupo de Trabajo para elaborar un documento de debate, en el que se describieran brevemente los principios prácticos formulados con anterioridad por el CCFAC durante la elaboración de la NGAA para que pudieran debatirse en la próxima reunión del CCFAC.

58. El Comité reconoció que, a efectos de conciliar opiniones encontradas y seguir avanzando en la elaboración de la NGAA, era importante conocer las decisiones anteriores y establecer una comprensión común de los principios que regían la NGAA y la manera en que eran aplicados habitualmente por el Comité. La segunda etapa consistiría en mejorar estos principios y garantizar la coherencia de todos los textos que regían la elaboración de la NGAA.

59. Por consiguiente, el Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo con el siguiente mandato:

El Grupo de Trabajo se ocupará de:

- a) examinar los principios prácticos aplicados actualmente por el Comité en la elaboración de la NGAA;
- b) adaptar estos principios prácticos con el objetivo de mejorar el trabajo, teniendo en cuenta que la elaboración de la NGAA requiere que se respeten los siguientes criterios:
  - i) la NGAA debe ser coherente con las otras normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius;

---

<sup>15</sup> CX/FAC 04/36/6; informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA (CRD1), y observaciones remitidas por Australia, la Comunidad Europea, Estados Unidos, Noruega, ELC, IFT, IFU e ISDC (CX/FAC 04/36/6-Add-1), Tailandia (CRD 17) y Canadá (CRD 28).

<sup>16</sup> ALINORM 03/12A, párr. 47 y ALINORM 03/41-Apéndice VIII.

- ii) la incorporación de elementos en la NGAA debe llevarse a cabo de manera transparente;
  - iii) la NGAA debe elaborarse de manera leal y coherente; y
  - iv) considerando que la NGAA se viene elaborando desde hace más de 10 años, la modificación de los principios prácticos debe permitir una aceleración y no ser motivo de nuevas demoras.
- c) describir las propuestas de principios prácticos enmendados en un documento separado que acompañará a la NGAA. En una segunda etapa se pedirá al Grupo de Trabajo que analice si estos principios prácticos requerirían la enmienda de otros documentos adoptados por la Comisión;
- d) analizar, como parte de su trabajo, la relación entre las disposiciones de la NGAA y las contenidas en las normas sobre productos, y proponer procedimientos que garanticen la coherencia entre las distintas secciones del Codex Alimentarius que tratan el uso de aditivos alimentarios en los alimentos normalizados; y
- e) presentar al Comité en su próxima reunión un informe sobre la marcha de sus trabajos que, de ser posible y en función de los progresos realizados, incluirá preguntas destinadas a recabar nuevas observaciones.

60. El Comité convino en que el Grupo de Trabajo estaría dirigido por China con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, la CE, Estados Unidos, Francia, India, Japón, Corea, Marruecos, Nueva Zelanda, Suecia, Suiza, Tailandia, ELC, ICGMA, la FIL y la IFU.

#### **PROYECTO DE SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7c del programa)<sup>17</sup>**

61. En su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, y lo adelantó al Trámite 6 tal como se había propuesto en la 35ª reunión del Comité<sup>18</sup>. Además, el CCFAC en su 35ª reunión observó que las delegaciones de la región de Asia elaborarían propuestas sobre la finalización de determinadas categorías de alimentos relativas a los productos de soja a fin de que se examinaran en la próxima reunión del Comité<sup>19</sup>.

62. Además de los cambios en el Sistema de Clasificación de Alimentos recomendados por el Grupo de Trabajo Especial<sup>13</sup>, el Comité realizó enmiendas a las siguientes categorías y descriptores:

- a) 01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con frutas);
- b) 5.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3, y 05.4;
- c) 7.1.1 Panes y panecillos;
- d) 12.2 Hierbas aromáticas, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos);
- e) 12.9.1 Leche de soja y 12.9.2 Película de leche de soja; y
- f) 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas, 14.1.2.1 Zumos (jugos) de fruta y 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de frutas.

63. El Comité convino en los cambios mencionados, en el entendimiento de que toda modificación consiguiente de las disposiciones ya adoptadas de la NGAA se consideraría como cambio editorial.

<sup>17</sup> ALINORM 03/12A, Apéndice II; CX/FAC 04/36/2-Parte II; CL 2003/33-FAC; Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA (CRD1), y observaciones presentadas por Brasil, China, Estados Unidos, España, Grecia y la IFU (CX/FAC 04/36/7); IBFAN (CRD 16); Tailandia (CRD 17); India (CRD 24) y Brasil (CRD 27).

<sup>18</sup> ALINORM 03/12A, párr. 51 y ALINORM 03/41, Apéndice VI.

<sup>19</sup> ALINORM 03/12A, párr. 50.

64. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>13</sup> de que el uso de los términos “leche compensada”, “leche compensada condensada”, y “leche compensada en polvo” en las descripciones de las categorías de alimentos 01.3, 01.3.2, y 01.5.2 se basaba en el acuerdo de que habrían de uniformarse con los términos de las normas del Codex pertinentes que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos.

65. Reconociendo el carácter integral del Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) y las consecuencias que tendría para la NGAA la introducción de nuevas revisiones, el Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>13</sup> de que se desarrollara un procedimiento más riguroso para la revisión del SCA en el futuro.

66. El Comité acordó que todas las peticiones de revisión del SCA debían ir acompañadas de un documento de proyecto preparado por el Comité o Miembro correspondiente en el que se especificaran, según correspondiera:

- a) Los fines y el alcance de la revisión;
- b) su pertinencia y oportunidad;
- c) los principales aspectos que debía abarcar;
- d) su evaluación con arreglo a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*.

67. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Acción Especial<sup>13</sup> de pedir al Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (jugos) de Frutas y Hortalizas que aclarara si el agua de coco debía incluirse en el Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas, en la inteligencia de que, en caso de incluirse, el agua de coco formaría parte de la categoría de alimentos 14.1.2.1.

#### **Estado de tramitación del Proyecto de Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios**

68. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius el Proyecto de Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios para su adopción definitiva en el Trámite 8 (véase el Apéndice V).

#### **PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE REVISIONES DEL CUADRO 1 DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 7d del programa)<sup>20</sup>**

69. En su 35ª reunión el CCFAC había observado que, en ausencia de los datos necesarios para poder aplicar las revisiones al Cuadro 1 de la NGAA, debían pedirse más observaciones sobre la CL 2002/44-FAC para que se examinaran en su próxima reunión. El Comité decidió volver a establecer el Grupo de Trabajo sobre Control de Calidad, bajo la dirección de Estados Unidos, a fin de que comenzara a trabajar por medios electrónicos bastante antes de la próxima reunión del Comité<sup>21</sup>.

#### **Grupo de Trabajo Electrónico**

70. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>13</sup> de que se volviera a establecer el ahora denominado Grupo de Trabajo Electrónico, y pidió que el mismo proporcionara un informe al CCFAC en su 37ª reunión con recomendaciones acerca de los proyectos de niveles máximos para los aditivos alimentarios enumerados en el Apéndice X del presente informe. El Comité convino en que en el informe del Grupo de Trabajo Electrónico también debía formularse una propuesta racional y coherente para abordar los anteproyectos, proyectos de disposiciones y disposiciones ya adoptadas de la NGAA sobre antioxidantes fenólicos (BHA, BHT, TBHQ y galato de propilo).

<sup>20</sup> CX/FAC 04/36/8; ALINORM 03/12, Apéndice III; CL 2002/44-FAC; CL 2003/13-FAC; CL 2003/34-FAC; CX/FAC 04/36/2-Parte II; Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre la NGAA (CRD1); y observaciones presentadas por Australia, Brasil, la Comunidad Europea, El Salvador, España, Italia, la IFAC, la IFU, la IPPA, ISDC, ISDI y, la OIV (CX/FAC 04/36/9); Malasia (CRD 15); Tailandia (CRD 17); ISC (CRD 19); Noruega (CRD 26); Brasil (CRD 27); y Australia (CRD 30).

<sup>21</sup> ALINORM 03/12A, párrs. 39 y 53.

71. El Comité convino en que el Grupo de Trabajo Electrónico estaría dirigido por Estados Unidos con la colaboración de Australia, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Japón, Irlanda, la IFAC y el ICGMA.

### **Cuadro 1 de la NGAA**

#### ***Recomendaciones para la adopción de proyectos (en el Trámite 8) y anteproyectos (en el Trámite 5/8) de disposiciones sobre aditivos alimentarios***

72. El Comité ratificó la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>13</sup> de adelantar a los Trámites 8 y 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA que figuran en el Apéndice VI del presente informe, para su adopción final por la Comisión (véase el párrafo 81). Tomó nota de las reservas manifestadas por las delegaciones de la CE y Noruega con respecto al nivel de uso de los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 “Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas “electrolíticas” y bebidas con partículas añadidas”.

73. Asimismo el Comité convino en adelantar al Trámite 8, para su adopción final por la Comisión, una enmienda a la disposición relativa al uso de dicarbonato de dimetilo (SIN 242) en la categoría de alimentos 14.1.5 “Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao”, mediante la cual se suprimiría la referencia a la Nota 2 (relativa al ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca o base de concentrados) (véase el párr. 81).

#### ***Recomendaciones de revocar disposiciones ya adoptadas sobre aditivos alimentarios y suspender trabajos relativos a proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios***

74. El Comité observó que en relación con algunas de las disposiciones adoptadas y no adoptadas sobre aditivos alimentarios que figuraban en el Cuadro 1 de la NGAA, el JECFA había retirado la IDA de ciertos aditivos. Señaló también que algunas de las disposiciones adoptadas y no adoptadas sobre aditivos alimentarios reflejaban el resultado de la transferencia, por lo que era necesario suprimirlas. Destacó asimismo la necesidad de tomar en cuenta la labor de algunos comités sobre productos.

75. En consecuencia, el Comité acordó:

- a) Pedir a la Comisión que revocara las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA que figuraban en el Apéndice VII. El Comité observó que se adoptaría una decisión sobre el polidimetilsiloxano (SIN 900a) a la luz de las aclaraciones proporcionadas por el Grupo Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas con respecto a la función tecnológica de este compuesto (véanse los párrs. 47-48 y 83); y,
- b) interrumpir el trabajo relacionado con los proyectos (Trámite 6) y anteproyectos (Trámite 3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el Apéndice VIII del presente informe (véanse los párrs. 47 y 84).

#### ***Petición de información***

#### **Proyectos (Trámite 6) y anteproyectos (Trámite 3) de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA**

76. El Comité pidió a la Secretaría del Codex que solicitara información sobre el uso de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA que figuran en el Apéndice IX del presente informe.

#### **Inclusión de nuevos usos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA**

77. El Comité convino en que los nuevos usos propuestos de aditivos alimentarios presentados en respuesta a la CL 2002/44-FAC y la CL 2003/34-FAC debían incluirse en la NGAA y distribuirse para recabar observaciones en el Trámite 3 por medio de una carta circular específica. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación de Estados Unidos de preparar una NGAA revisada con los anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios y las disposiciones ya adoptadas.

### Lista de prioridades para la evaluación del JECFA

78. El Comité pidió a la Secretaría del Codex que solicitara información sobre los datos relativos a la cera de abejas (SIN 901) y la cera candelilla (SIN 902) que el JECFA necesitaba para llevar a cabo una evaluación de la exposición en relación con los usos propuestos en la categoría de alimentos 14.1.4 “Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas”, sobre la base de las disposiciones adoptadas en la NGAA (véase el Apéndice XXVII).

79. El Comité adoptó estas decisiones en la inteligencia de que en su 37ª reunión suprimiría estos proyectos y anteproyectos de disposiciones si no se presentaban las informaciones y datos solicitados. En este sentido, el Comité observó que la delegación del Japón tenía intención de presentar información sobre sus datos nacionales de consumo de cera de abejas, y aclararía las dosis de uso de la cera candelilla en relación con el producto final.

### **Estado de tramitación de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios**

#### **Enmienda a la NGAA**

80. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius las enmiendas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios, que consistían en la supresión de las Listas A y B y la adición de una nota al pie de la Sección 1.1 del Preámbulo (véanse los párrs. 55-56 y el Apéndice IV).

#### **Revisiones al Cuadro 1 de la NGAA**

81. El Comité remitió los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios a la Comisión del Codex Alimentarius para que los adoptara definitivamente en los Trámites 8 y 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) con miras a su inclusión en el Cuadro 1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (véanse los párrs. 72-73 y el Apéndice VI).

82. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius una enmienda a la dosis máxima de la NGAA para la cera carnauba (SIN 903) en la categoría de alimentos 05.1.4 “Productos de cacao y chocolate” a fin de establecer, en lugar del nivel de las BPF, una dosis máxima de 500 mg/kg (véase el párr. 49 y el Apéndice VI).

83. El Comité pidió que la Comisión del Codex Alimentarius revocara diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (véanse los párrs. 47 y 75 y el Apéndice VII).

84. El Comité informó a la Comisión del Codex Alimentarius de la interrupción del trabajo relacionado con diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidos en el Cuadro 1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (véanse los párrs. 47 y 75 y el Apéndice VIII).

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL EXAMEN DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN Y SUSTANCIAS INERTES (Tema 8 del programa 8)<sup>22</sup>**

85. En su 35ª reunión el CCFAC había decidido que un grupo de redacción dirigido por Suiza elaborara un documento de debate sobre enfoques realistas y recomendaciones para el examen de los coadyuvantes de elaboración y las sustancias inertes, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y volver a examinarlo en su próxima reunión<sup>23</sup>.

86. La delegación de Suiza presentó brevemente el documento destacando sus principales recomendaciones sobre: a) el examen futuro de los coadyuvantes de elaboración; b) el inventario de coadyuvantes de elaboración; y c) la inclusión de sustancias inertes en la NGAA.

<sup>22</sup> CX/FAC 04/36/10; CX/FAC 04/36/2-Parte II; y observaciones presentadas por Australia, la Comunidad Europea, Cuba, Estados Unidos, Ghana, Noruega, Polonia, AMFEP, CEFIC, ELC, IFU, e IFT (CX/FAC 04/36/10-Add 1); India (CRD 24); y Brasil (CRD 27).

<sup>23</sup> ALINORM 03/12A, párr. 60.

### Examen futuro de los coadyuvantes de elaboración

87. El Comité reconoció que la elaboración de una lista positiva de coadyuvantes de elaboración no constituía un enfoque realista para resolver el problema. Tomó en cuenta que las normas sobre productos ya contenían disposiciones sobre coadyuvantes de elaboración. Convino en la necesidad de elaborar unas directrices para uso de los Gobiernos que abordaran diversos aspectos, como los principios para el empleo de coadyuvantes de elaboración y el control de los mismos; asesoramiento sobre buenas prácticas de fabricación; información sobre la manipulación, etc. Sin embargo, el Comité no pudo encontrar una delegación que estuviera dispuesta a preparar un documento sobre estos temas.

### Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE)

88. El Comité, reconociendo la utilidad del ICE como referencia para los países, sobre todo los países en desarrollo, acordó mantener el inventario por el momento y aceptó el ofrecimiento de la delegación de Nueva Zelanda de preparar una versión actualizada del mismo para que se examinara en la próxima reunión. En relación con esto se señaló que en la actualización del Inventario debía tenerse en cuenta la referencia a algunos preparados enzimáticos evaluados recientemente por el JECFA. También se observó que era preciso actualizar la versión del Inventario que aparecía en el sitio web del Codex.

### Inclusión de sustancias inertes en la NGAA

89. El Comité examinó una definición del término “sustancia inerte” con vistas a la elaboración de un método idóneo para el examen de estas sustancias en la NGAA. Tomando en cuenta la dificultad para llegar a un acuerdo sobre tal definición, el Comité convino en que un grupo de trabajo dirigido por el Reino Unido, con la colaboración de la CE, Estados Unidos, Ghana y Suiza, preparara un documento de debate que abordaría la definición de “sustancias inertes” y los métodos para incorporarlas a la NGAA, incluyendo el uso de aditivos alimentarios como “sustancias inertes portadoras de nutrientes” según había solicitado el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)<sup>24</sup>, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su próxima reunión.

### ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS SOBRE EL USO INOCUO DE CLORO ACTIVO (Tema 9 del programa)<sup>25</sup>

90. En su 35ª reunión el CCFAC había decidido comenzar el trabajo de elaboración de un Código de Prácticas para el Uso Inocuo de Cloro Activo, y había acordado que un grupo de trabajo dirigido por Dinamarca prepararía un anteproyecto de código de prácticas a fin de distribuirlo, recabar observaciones y hacerlo objeto de un nuevo examen en la presente reunión.<sup>26</sup> La Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones aprobó la elaboración del Código de Prácticas como nuevo trabajo para el Comité, en la inteligencia de que las recomendaciones sobre el uso inocuo de cloro activo requerirían una colaboración estrecha con otros comités del Codex, como el Comité sobre Higiene de los Alimentos<sup>27</sup>.

91. Al presentar el documento, la delegación de Dinamarca destacó que se hacía necesaria una evaluación de los efectos tecnológicos y la eficacia de los compuestos de cloro activo, así como una evaluación de riesgos de sus residuos y productos de reacción, para poder evaluar si las ventajas relacionadas con la contaminación microbiológica compensaban los posibles riesgos que suponía la ingestión de cloro activo y de sus productos de reacción. En este sentido el Comité observó que el foro más apropiado para llevar a cabo esta evaluación sería una Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS, que podría reunir todas las competencias necesarias. Asimismo se subrayó que la realización de tal consulta dependería de la disponibilidad de recursos financieros de la FAO y la OMS.

92. El Comité convino en pedir a la FAO y la OMS que convocaran una Consulta Mixta de Expertos para llevar a cabo una evaluación completa del uso de cloro activo, tomando en cuenta tanto sus ventajas como sus riesgos. Reconociendo los múltiples aspectos de la utilización de esta sustancia, el Comité estuvo de acuerdo en la necesidad de definir claramente el ámbito de trabajo de la Consulta de Expertos. Por consiguiente, acordó que un

<sup>24</sup> ALINORM 04/27/26, párrs. 131-137.

<sup>25</sup> CX/FAC 04/36/11; y observaciones presentadas por Canadá, la Comunidad Europea, Cuba, Estados Unidos, CGMA e ISDC (CX/FC 04/36/11-Add.1) y por la India (CRD 24).

<sup>26</sup> ALINORM 03/12A, párrs. 67 – 68.

<sup>27</sup> ALINORM 03/41, párr. 131 y Apéndice VIII.

grupo de trabajo dirigido por Dinamarca, con la asistencia de Australia, Canadá, la Comunidad Europea, Corea, Estados Unidos, Filipinas, Irlanda y el ICGMA, prepararía un mandato claro para la consulta de expertos en relación con los aspectos de interés para el CCFAC a fin de que se examinara en la próxima reunión. Asimismo se convino en pedir a los Comités correspondientes, incluido el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, que: a) examinaran las cuestiones de inocuidad y las ventajas relacionadas con los usos de cloro activo en sus respectivos ámbitos de trabajo; b) elaboraran los términos de referencia para la consulta de expertos en el marco de sus respectivos mandatos y c) formularan preguntas para dar un alcance amplio a la Consulta.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas sobre el Uso Inocuo de Cloro Activo**

93. El Comité decidió interrumpir el trabajo de elaboración de un Código de Prácticas para el Uso Inocuo de Cloro Activo e informar de ello a la Comisión del Codex Alimentarius. Quedó acordado que el Comité examinaría la posibilidad de reanudar este trabajo a la luz de eventuales recomendaciones de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS propuesta.

### **ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 10 del programa)**

#### **INFORME DEL GRUPO DE ACCIÓN ESPECIAL SOBRE ESPECIFICACIONES (Tema 10a del programa)<sup>28</sup>**

94. El CCFAC en su 35ª reunión había decidido volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones antes de la presente reunión, bajo la presidencia de Estados Unidos. La reunión del Grupo de Trabajo Especial había sido presidida por el Sr. Paul Kuznesof (Estados Unidos). La Sra. H.C. Wallin (Finlandia) había actuado como relatora, y la Sra. I. Meyland (Dinamarca) como verificadora de la clasificación. Las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial se examinaron en el Tema 1b) del programa.

95. El Grupo de Trabajo Especial examinó las monografías sobre especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios y agentes aromatizantes establecidas en la 61ª reunión del JECFA, publicadas como documento Food and Nutrition Paper 52-Addendum 11 (FNP 52-Add.11) junto con las observaciones recibidas al respecto. El Grupo de Trabajo Especial asignó las monografías a las categorías correspondientes para uso del pleno del Comité.

96. Además, el Grupo de Trabajo Especial examinó los principios rectores del establecimiento y la revisión de especificaciones que había debatido el JECFA (publicados en la Sección A de FNP 52-Add.11) y proporcionó información al Cosecretario de la FAO sobre algunas de las cuestiones tratadas.

### **Situación del Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones**

97. El Comité decidió volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de Estados Unidos.

#### **ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMULADAS POR EL JECFA EN SU 61ª REUNIÓN (Tema 10b del programa)<sup>29</sup>**

98. El Comité estuvo de acuerdo con las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial<sup>28</sup>:

- a) Remitir para su adopción final las especificaciones de la Categoría I relativas a 13 aditivos alimentarios;
- b) remitir para su adopción final las especificaciones de la Categoría I relativas a 225 aromatizantes;
- c) remitir para su adopción final los niveles actualizados de arsénico y plomo y la supresión de los niveles para metales pesados (como plomo) en 33 especificaciones; y
- d) devolver al JECFA las especificaciones sobre aditivos alimentarios de la Categoría III que requerían una nueva revisión, a saber: laccasa de *Myceliophora thermophila* expresada como *Aspergillus oryzae* y ésteres o ácidos grasos de sucrosa.

<sup>28</sup> CRD 2.

<sup>29</sup> CX/FAC 04/36/12 y observaciones presentadas por Japón (CX/FAC 04/36/12-Add. 1) y Brasil (CRD 27).

**Situación de las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 61ª reunión**

99. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius 13 especificaciones sobre aditivos alimentarios, 225 especificaciones sobre aromatizantes de la Categoría I y 33 especificaciones revisadas, para su adopción en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7) como especificaciones consultivas del Codex (véase el Apéndice XI).

**SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 11 del programa)****PROPUESTAS DE ENMIENDAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) (Tema 11ª del programa)<sup>30</sup>**

100. El Comité señaló que las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2003/13-FAC se habían examinado en la reunión del Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración presidida por la Sra. H. Wallin (Finlandia), quien presentó las recomendaciones del Grupo de Trabajo.

**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE EL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (Tema 11b del programa)<sup>31</sup>**

101. El Comité manifestó su acuerdo con las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo<sup>31</sup>:

- a) Contemplar distintas opciones en la denominación de las sustancias incluidas en el SIN con los números 466 “Carboximetilcelulosa sódica/goma de celulosa”; 468 “Carboximetilcelulosa sódica entrecruzada/Goma de celulosa entrecruzada”; y 469 “Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente /Goma de celulosa hidrolizada enzimáticamente”;
- b) asignar el número del SIN 1203 al alcohol polivinílico con las siguientes funciones tecnológicas: agente de revestimiento, aglutinante, agente de sellado, agente de acabado de la superficie;
- c) asignar el número del SIN 426 a la hemicelulosa de soja con las siguientes funciones tecnológicas: emulsionante, espesante, estabilizante y antiapelmazante;
- d) cambiar el número del SIN 962 del edulcorante D-tagatosa (asignado en la 35ª reunión del CCFAC) por 963, a fin de uniformar los números asignados en el SIN y en la UE a la sal de aspartamo-acesulfamo,
- e) asignar el número del SIN 962 a la sal de acesulfamo-aspartamo con la función tecnológica de edulcorante.

102. El Comité convino en pedir a la Secretaría del Codex que actualizara puntualmente la lista de números del SIN que figuraba en la página web del Codex después de cada período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

**Situación de las enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios**

103. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius los anteproyectos de enmiendas al Sistema Internacional de Enumeración de los Aditivos Alimentarios para su adopción final en el Trámite 5/8 (con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7) (véase el Apéndice XII).

---

<sup>30</sup> CL 2003/13-FAC; CX/FAC 04/36/2-Parte II y observaciones presentadas por la IFAC (CX/FAC 04/36/13); y por Brasil (CRD 27).

<sup>31</sup> CRD 4.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ARMONIZACIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL CODEX Y EL COMITÉ MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (Tema 11c del programa)<sup>32</sup>**

104. En su 35ª reunión el CCFAC pidió a la Secretaría del Codex que preparara un documento de debate sobre la armonización de los términos empleados en el Codex y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios en relación con las subclases y las funciones tecnológicas, a fin de examinarlo en su reunión siguiente<sup>33</sup>. Un consultor de la Secretaría del Codex (el Dr. Simon Brooke-Taylor, Australia) había emprendido esta labor.

105. Se informó al Comité de que el documento también se había examinado en el Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración. El Comité observó que el uso del Cuadro de las Clases Funcionales, Definiciones y Funciones Tecnológicas de los Aditivos Alimentarios que figuraba en la Sección 2 de las Directrices del Codex sobre Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios<sup>34</sup> debían ser coherentes con los nombres genéricos utilizados en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios<sup>35</sup> y, por consiguiente, todo cambio que el CCFAC introdujera en el Cuadro de Clases Funcionales también debía ser incorporado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) como nuevo nombre genérico, en forma de enmienda a la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

106. El Comité convino en la siguiente recomendación en relación con los nuevos aditivos alimentarios con objeto de garantizar que el CCFAC y el JECFA los identificaran y designaran con arreglo a un sistema común de terminología:

- a) En sus peticiones de evaluación de un aditivo, el CCFAC debía pedir al JECFA que indicara las clases o subclases funcionales de interés para la evaluación y especificación utilizando términos tomados de los textos apropiados del Codex; y
- b) en el caso de un aditivo alimentario, se debía pedir al JECFA que describiera la subclase o la función en el ámbito del Cuadro de las Clases Funcionales del SIN. En caso de que el JECFA considerara que la función tecnológica de un aditivo no estaba descrita adecuadamente en los textos del Codex, se le debía alentar a que comunicara su opinión al CCFAC y recomendara una enmienda de los textos pertinentes del Codex a fin de añadir la nueva función tecnológica.

107. El Comité observó que en la NGAA había diversas disposiciones adoptadas y no adoptadas, sobre aditivos alimentarios que se referían a funciones tecnológicas no incluidas en el Cuadro de Clases Funcionales del SIN. Por consiguiente convino en armonizar las clases funcionales enumeradas en las disposiciones adoptadas y no adoptadas de la NGAA con las del Cuadro de Clases Funcionales del SIN, y aceptó las siguientes recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre el SIN<sup>31</sup>:

- a) establecer un grupo de trabajo bajo la dirección del Reino Unido, con la asistencia del Brasil, la Comunidad Europea y Estados Unidos, para que elaborara un documento de trabajo que contuviera una propuesta clara para la armonización de los términos empleados por el Codex y el JECFA, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su próxima reunión;
- b) establecer un Grupo de Trabajo separado sobre la armonización de la terminología empleada en el Codex y en el JECFA, que se reuniera inmediatamente antes de la próxima reunión del CCFAC para examinar el documento de trabajo elaborado por el Grupo de Trabajo mencionado anteriormente y brindar asesoramiento al Comité.

108. El Comité observó que el Grupo de Trabajo sobre el Sistema Internacional de Numeración también abordaría la petición formulada por el CCNFSDU en su 25ª reunión<sup>36</sup> con respecto al establecimiento de clases funcionales actualmente no incluidas en el sistema, en particular enzimas y gases propulsores.

---

<sup>32</sup> CX/FAC 04/36/14 y observaciones presentadas por el Canadá, la Comunidad Europea, Estados Unidos y OFCA (CX/FAC 04/36/14-Add. 1) y por Brasil (CRD 27).

<sup>33</sup> ALINORM 03/12A, párr. 101.

<sup>34</sup> CAC/GL 36/2001.

<sup>35</sup> Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991.

<sup>36</sup> CX/FAC 04/27/26, párrs. 88-93.

**RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES INCLUIDOS EN NORMAS DEL CODEX (Tema 12 del programa)<sup>37</sup>**

109. De conformidad con la sección del Manual de Procedimiento referente a las relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, todas las disposiciones sobre contaminantes contenidas en las Normas del Codex sobre productos deben remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para que las ratifique.

110. El Comité observó que desde su 35ª reunión no se habían presentado niveles máximos de contaminantes para su ratificación, de manera que no se requería medida alguna al respecto.

**EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 13 del programa)****INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 13a del programa)<sup>38</sup>**

111. En su 35ª reunión el CCFAC había decidido volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos antes de la reunión en curso, bajo la presidencia de Dinamarca<sup>39</sup>. El Grupo de Trabajo Especial designó temporalmente Presidente al Sr. Frans Verstraete (EC); actuaron como relatores el Dr. Paul Brent (Australia), el Sr. Rob Theelen (Países Bajos), y la Sra. Maria Cecilia Toledo (Brasil).

112. El Comité observó que el Dr. Torsten Berg (Dinamarca), anterior Presidente del Grupo de Trabajo Especial, ya no podría seguir asistiendo a las reuniones del Comité a causa de un nuevo nombramiento recibido, y le deseó el mejor de los éxitos en su nuevo puesto.

113. El Presidente del Grupo de Trabajo Especial presentó un breve resumen de sus debates y recomendaciones basándose en el programa del Pleno del Comité.

**Situación del Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos**

114. El Comité convino en volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos antes de su 37ª reunión, bajo la presidencia de la Comunidad Europea.

**LISTA I DE LA NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (Tema 13b del programa)<sup>40</sup>**

115. En su 35ª reunión el CCFAC había acordado que en su reunión siguiente debía presentarse una versión revisada de la Lista I de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA). El Dr. David Kloet (Países Bajos) y la Dra. Yukiko Yamada (Japón) se encargaron de la revisión.

116. Los debates del Comité se basaron en las preguntas planteadas en los párrafos 1 a 5 del documento de trabajo, a saber:

**Inclusión de la Lista I en la NGCTA**

117. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>38</sup> de que la Lista I se incluyera en el formato presentado en el documento de trabajo. Se señaló la necesidad de introducir algunos cambios editoriales antes de incluirla en la Norma, y el Comité acordó confiar esta labor a las Secretarías del Codex y el JECFA; este último debía corregir las referencias a la gestión toxicológica.

---

<sup>37</sup> ALINORM 04/36/15 (no publicado).

<sup>38</sup> CRD3.

<sup>39</sup> ALINORM 03/12A, párr. 105.

<sup>40</sup> CX/FAC 04/36/16 y observaciones presentadas por el Canadá, Polonia e IFU (CX/FAC 04/36/16-Add.1); Comunidad Europea (CRD 6); y Brasil (CRD 27).

### **Supresión del Anexo IV (Lista Anotada de Contaminantes y Toxinas) de la NGCTA**

118. El Comité observó que el Anexo IV era un documento informativo que comprendía contaminantes y toxinas para las que en el Codex se habían elaborado o se estaban elaborando niveles máximos. Se consideró que la utilidad del documento residía en proporcionar un cuadro general de la situación de las decisiones del Codex sobre contaminantes y toxinas, y brindar orientación respecto de las actividades futuras que necesitaría el CCFAC.

119. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>38</sup> de que esta información debía formar parte de un documento de trabajo que había de actualizarse cada año y presentarse a cada reunión del Comité, a título informativo y como contribución a los debates sobre la NGCTA. Asimismo el Comité convino en que el documento de trabajo no debía contener referencias a niveles máximos revocados. Al adoptar esta decisión, el Comité convino en enmendar la NGCTA suprimiendo el Anexo IV y todas las referencias al mismo en la Norma General. El Comité pidió a las delegaciones de los Países Bajos y el Japón que revisaran el documento de trabajo, utilizando una base de datos idónea, para presentarlo en la próxima reunión del Comité.

### **Exclusión de los parámetros relacionados con la calidad en la NGCTA**

120. El Comité observó que el Preámbulo de la NGCTA invoque el Preámbulo de la NGCTA indicaba claramente que la Norma no se aplicaba a aquellos contaminantes que revestían importancia para la calidad de los alimentos pero no para la salud pública<sup>41</sup>. Por consiguiente estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>38</sup> de que no se incluyeran en la Norma General niveles máximos para parámetros relacionados con la calidad como cobre, zinc, hierro, etc., pero que esta información se mantuviera en el documento de trabajo mencionado para dejar constancia de toda la gama de contaminantes del sistema del Codex.

121. En relación con esto, el Comité acordó pedir a los Comités del Codex sobre productos que al elaborar tales niveles máximos los incluyeran en las normas sobre productos dentro de la sección apropiada sobre factores de calidad, "Composición esencial y factores de calidad". Asimismo el Comité acordó pedir a los comités del Codex sobre productos que hicieran referencia a la NGCTA al indicar, en las normas sobre productos, niveles máximos para contaminantes que tuvieran importancia para la inocuidad.

### **Inclusión de la Lista II en la NGCTA**

122. El Comité observó que en la Lista II se enumeraban los niveles máximos para contaminantes y toxinas dispuestos por categorías de alimentos. En relación con esto el Comité señaló que el sistema de clasificación de los alimentos utilizado actualmente en la NGCTA se basaba en un sistema elaborado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). Asimismo el Comité indicó que el CCPR había elaborado esta lista principalmente para productos alimenticios primarios, aunque ya estaban incluidos algunos alimentos elaborados como los zumos (jugos) de frutas. No obstante, era necesario realizar una labor adicional con respecto a los alimentos elaborados, derivados y de ingredientes múltiples.

123. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo Especial<sup>38</sup> de que en vista de la falta de códigos de productos para algunos alimentos con niveles máximos de contaminantes, en esta etapa no sería recomendable incluir la Lista II en la Norma General. Mientras tanto, se acordó que el Comité debía iniciar consultas con el CCPR a fin de determinar el mejor método para seguir desarrollando el Sistema de Clasificación de Alimentos, de manera que en algún momento fuera posible incluir la Lista II en la NGCTA.

### **Revocación de niveles máximos para contaminantes incluidos en las Normas del Codex sobre Productos**

124. Para evitar incoherencias actuales y futuras entre la NGCTA y las normas para productos, el Comité estuvo de acuerdo con la propuesta del Grupo de Trabajo Especial<sup>38</sup> de pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que ratificara las siguientes recomendaciones:

- a) La Comisión del Codex Alimentarius debía revocar explícitamente aquellos niveles máximos relacionados con la inocuidad que figuraran en las normas sobre productos y no fueran coherentes con niveles máximos ya adoptados por la Comisión; y

---

<sup>41</sup> Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, Sección 1.2.2 (1).

- b) cuando el CCFAC propusiera niveles máximos para su adopción final en el Trámite 8, propondría simultáneamente la revocación explícita de los niveles máximos correspondientes de las normas sobre productos que no fueran coherentes con el nivel máximo propuesto.

### **Estado de tramitación de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos**

125. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius, para que la adoptara, la enmienda a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (supresión del Anexo IV y de las referencias al mismo en la Norma General) (véanse el párrafo 119 y el Apéndice XIII).

126. Además, el Comité convino en revisar la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos a fin de incorporar los párrafos pertinentes de la Política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos que debía considerarse como texto consultivo para los gobiernos. Por consiguiente, acordó pedir a la Comisión del Codex Alimentarius que aprobara esta revisión como nuevo trabajo para el Comité. El Comité además convino en confiar esta labor a un grupo de trabajo dirigido por el Japón, con la asistencia de Francia, India y los Países Bajos, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su reunión siguiente.

### **PROYECTO DE POLÍTICA DEL CCFAC PARA LA EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN A CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN ALIMENTOS O GRUPOS DE ALIMENTOS (Tema 13c del programa)<sup>42</sup>**

127. En su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos y lo adelantó al Trámite 6 tal como había propuesto el Comité en su 35ª reunión. Al adoptar esta decisión, la Comisión observó que el texto debía incluirse ya fuera en el Manual de Procedimiento, para asesoramiento de la Comisión, o en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos para asesoramiento de los Miembros.

128. El Comité convino en las siguientes revisiones del proyecto de texto:

- a) Suprimir el Anexo que contenía el diagrama, dado que éste era bastante complejo y no proporcionaba informaciones que no figuraran ya en el texto. Por consiguiente, se suprimió el párrafo 4 referente al Anexo;
- b) suprimir el párrafo 5, puesto que no era necesario; y
- c) añadir un párrafo adicional al final de la Sección 1 en el que se indicara que el JECFA debía estimar las consecuencias de la exposición alimentaria a los niveles máximos alternativos propuestos en caso de que el CCFAC así lo solicitara. La delegación de Bélgica expresó sus reservas con respecto a esta decisión.

### **Estado de tramitación del Proyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos**

129. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius, por conducto del Comité del Codex sobre Principios Generales, el Proyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos, con miras a su adopción final en el Trámite 8 y su inclusión en el Manual de Procedimiento (véase el Apéndice XIV).

---

<sup>42</sup> ALINORM 03/12A, Apéndice VIII; CX/FAC 04/36/2-Parte II; CL 2003/33-FAC y observaciones presentadas por Brasil (CX/FAC 04/36/17); la Comunidad Europea (CRD 6); India (CRD 24); y el Japón (CRD 29).

**MICOTOXINAS EN ALIMENTOS Y PIENSOS (Tema 14 del programa)****NIVEL MÁXIMO PARA LA PATULINA EN EL ZUMO (JUGO) DE MANZANA E INGREDIENTES DE ZUMO (JUGO) DE MANZANA EN OTRAS BEBIDAS – Nuevos datos presentados (Tema 14a del programa)<sup>43</sup>**

130. En su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó en el Trámite 8 el proyecto de nivel máximo de 50 µg/kg para la patulina en el zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas. La Comisión observó que el CCFAC había propuesto adoptar este nivel máximo en el entendimiento de que podía alcanzarse un nivel inferior, de 25 µg/kg, sobre la base de la aplicación del Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Patulina del Zumo (Jugo) de Manzana e Ingredientes de Zumo (Jugo) de Manzana en otras Bebidas (cuatro años después de su adopción). Mientras tanto, la Comisión apoyó la decisión del Comité de seguir acopiando datos sobre los niveles de patulina en el zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas a fin de que el Comité pudiera volver a examinar la posibilidad de reducir el nivel máximo una vez que se estuviera aplicando el Código de Prácticas<sup>44</sup>.

131. El Comité convino en que la mejor manera de abordar esta decisión consistía en eliminar la patulina del programa del Comité e incorporarla a la Lista de Prioridades para evaluación del JECFA en el plazo de cuatro años (es decir, en 2007). A fin de facilitar la comparación de los datos el Comité acordó también que los Miembros deberían presentarlos en el formulario de SIMUVIMA/Alimentos directamente a la OMS, la que cada año proporcionaría un informe al Comité sobre el estado de la presentación de datos. Además el Comité convino en que, sobre la base de los datos disponibles, haría peticiones específicas al JECFA en cuanto al tipo de evaluación de riesgos que debía llevarse a cabo.

**PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA LA OCRATOXINA EN EL TRIGO, LA CEBADA Y EL CENTENO SIN ELABORAR Y SUS PRODUCTOS DERIVADOS (Tema 14b del programa)<sup>45</sup>**

132. En su 34ª reunión el CCFAC remitió a la Comisión del Codex Alimentarius, para su adopción final en el Trámite 8, un nivel máximo de 5 µg/kg en cereales como el trigo, la cebada, el centeno y sus productos derivados<sup>46</sup>. La Comisión llegó a la conclusión de que no había consenso respecto de la adopción del nivel máximo, tanto en cuanto a cuál era el nivel máximo apropiado como a si debía o no incluirse la mención de “productos derivados”. Por consiguiente, devolvió el proyecto de nivel máximo al Trámite 6 a fin de que el Comité prosiguiera su labor al respecto<sup>47</sup>.

133. El Comité observó que en vista de la vasta gama de productos derivados y del hecho de que muchos tenían escasa o ninguna importancia en el comercio internacional, el nivel máximo debía establecerse únicamente para el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar.

134. La delegación de la CE informó al Comité de que los datos sobre la presencia y la aplicación de este nivel máximo en la Unión Europea indicaban que un nivel de 5 µg/kg era tecnológicamente alcanzable en los productos en cuestión. Además, la delegación de la CE afirmó que en la 56ª reunión del JECFA (febrero de 2001) se había recomendado que se hiciera todo lo posible por reducir la contaminación global por ocratoxina A mediante prácticas agrícolas, de almacenamiento y de elaboración apropiadas. La delegación observó que el Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas adoptado recientemente, así como su Anexo sobre la ocratoxina A, podrían ayudar a los Miembros del Codex a alcanzar este nivel máximo. Asimismo se observó que la ocratoxina A era un compuesto carcinógeno, que también se ingería con otros productos. Por consiguiente, debía aplicarse el principio del nivel más bajo que pudiera razonablemente alcanzarse (ALARA), ya que no se habían proporcionado datos sobre la no viabilidad de alcanzar este nivel. Varias delegaciones estuvieron de acuerdo con esta opinión.

135. Otras delegaciones observaron que cuando el JECFA había realizado la evaluación de riesgos de los dos niveles máximos propuestos de 5 y 20 µg/kg, su conclusión había sido que de acuerdo con los datos disponibles,

<sup>43</sup> ALINORM 03/12, Apéndice X; CL 2003/13-FAC; y observaciones presentadas por Brasil (CX/FAC 04/36/18); la Comunidad Europea (CRD 6); India (CRD 24); y Brasil (CRD 27).

<sup>44</sup> ALINORM 03/41, párrs. 43 – 44.

<sup>45</sup> ALINORM 03/12, Apéndice IX; CX/FAC 04/36/2-Parte II; CL 2003/33-FAC y observaciones presentadas por México (CX/FAC 04/36/19) la Comunidad Europea (CRD 6) y la India (CRD 24).

<sup>46</sup> ALINORM 03/12, párr. 114.

<sup>47</sup> ALINORM 03/41, párrs. 45 – 47.

utilizando promedios de la ingestión no existía una diferencia significativa en el riesgo a estos dos niveles, y que por consiguiente un nivel máximo de 20 µg/kg era suficiente para garantizar la protección de la salud pública. Con respecto a esto se observó que la evaluación de riesgos realizada por el JECFA se basaba principalmente en datos europeos. Además, estas delegaciones indicaron que la aplicación del Código requeriría algún tiempo y, mientras tanto, sería apropiado comenzar con un nivel más elevado que luego se podría reducir gradualmente con la aplicación del Código. La delegación de la India, con el apoyo de algunas otras delegaciones, destacó que el criterio para proponer niveles más bajos de contaminantes debía ser la relación riesgo/beneficio, y no consideraciones relacionadas con el ALARA.

#### **Estado de tramitación del proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el arroz sin elaborar y en sus productos derivados**

136. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre el nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el arroz sin elaborar. Por consiguiente, convino en retener en el Trámite 7 el nivel máximo de 5 µg/kg para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar (véanse el Apéndice XVII), incluyéndolo al mismo tiempo en la Lista de Prioridades para la Evaluación del JECFA (véanse el párrafo 208 y el Apéndice XXVII).

137. Asimismo el Comité acordó que, dependiendo de los datos disponibles, el JECFA debía llevar a cabo una evaluación de riesgos completa para 2006, a fin de que el Comité pudiera volver a examinar esta cuestión en su reunión de 2007 a la luz de los resultados de dicha evaluación.

#### **PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR AFLATOXINAS EN EL MANÍ (Tema 14c del programa)<sup>48</sup>**

138. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, adoptó el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Aflatoxinas en el Maní y lo adelantó al Trámite 6 tal como había propuesto el Comité en su 35ª reunión<sup>49</sup>.

139. El Comité estuvo de acuerdo con la enmienda del párrafo 56 que había propuesto el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>38</sup> y examinó algunas otras enmiendas, en concreto: la mención de “las partes interesadas” en lugar de “todas las personas” y de “la producción y manipulación”, ya que la manipulación constituía un punto crítico para el control de la contaminación de este producto por aflatoxinas (párrafo 1); la inclusión de diversas plagas del suelo para indicar que las plantas infestadas por las mismas también debían cosecharse por separado, ya que tal infestación podría provocar daños a las vainas que a su vez podrían facilitar la contaminación fúngica (párrafo 22), así como de una nueva oración en la que se indicaran los parámetros relacionados con los puntos críticos de control (párrafo 60). El Comité tomó nota de varias otras propuestas de enmienda en los párrafos 13, 17 y 40 que había hecho la delegación de la India, pero llegó a la conclusión de que el texto existente del Código respondía en medida suficiente a las preocupaciones específicas planteadas por la delegación.

#### **Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Maní (cacahuete) por Aflatoxinas**

140. El Comité remitió el Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Aflatoxinas en el Maní a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice XV).

#### **ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS NUECES DE ÁRBOL POR AFLATOXINAS (Tema 14d del programa)<sup>50</sup>**

141. En su 35ª reunión el CCFAC convino en que un grupo de redacción dirigido por China revisaría el Anteproyecto de Código a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la siguiente reunión del Comité<sup>51</sup>.

<sup>48</sup> ALINORM 03/12A, Apéndice XI; CL 2003/33-FAC; y observaciones presentadas por México y Argentina (CX/FAC 04/36/20), la Comunidad Europea (CRD 6) y la India (CRD 24).

<sup>49</sup> ALINORM 03/12A, párr. 136 y ALINORM 03/41, Apéndice VI.

<sup>50</sup> CX/FAC 04/36/21; CX/FAC 04/36/21-Add.1 (no publicado) y observaciones presentadas por la India (CRD 24).

<sup>51</sup> ALINORM 03/12A, párr. 131.

142. El Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas propuestas por el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>38</sup> y decidió adelantar el texto enmendado en el procedimiento de trámites.

### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Aflatoxinas en las Nueces de Árbol**

143. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Aflatoxinas en las Nueces de Árbol, para su adopción preliminar en el Trámite 5 (véase el Apéndice XX).

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE ÁRBOL (EXCEPTO LAS ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS), INCLUIDA LA INFORMACIÓN SOBRE LA CONTAMINACIÓN POR AFLATOXINAS Y LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA DETERMINACIÓN DE AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE ÁRBOL (Tema 14e del programa)<sup>52</sup>**

144. En su 35ª reunión el CCFAC convino en que la delegación del Irán revisaría el documento de debate sobre las aflatoxinas en las nueces de árbol (excepto las almendras, avellanas y pistachos), incluida la información presentada sobre los métodos de análisis para la determinación de la presencia de aflatoxinas en estos productos, a fin de distribuirla, recabar observaciones y someterla a examen en su próxima reunión.

#### **Documento de debate**

145. El Comité convino en ocuparse únicamente de las nueces del Brasil, ya que los otros árboles de nueces mencionados en el documento de debate (nueces de anacardo, nueces de macadamia, pacanas, piñones, nueces de nogal, etc.) presentaban menor incidencia de contaminación por aflatoxinas y no tenían un volumen de comercio internacional importante. Sin embargo, algunas delegaciones observaron que el comercio internacional de otros tipos de nueces de árbol iba en aumento y que en ciertos casos su consumo era mayor que el del cacahuete (maní). Indicaron que era necesario recoger datos sobre la contaminación de otras nueces de árbol por aflatoxinas a fin de establecer niveles máximos en una etapa posterior.

146. La delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Estados Miembros de la CE, apoyó la recomendación de limitar el examen a las nueces de Brasil y pedir nuevos datos sobre nueces con y sin cáscara, pero indicó que en vista de que las aflatoxinas se hallaban entre los carcinógenos conocidos más potentes y además eran mutágenas, los posibles niveles máximos debían establecerse con arreglo al principio de ALARA.

147. La delegación de Estados Unidos, con el apoyo de varias delegaciones, se opuso a que se introdujera una referencia al principio de ALARA en el documento de debate, ya que el JECFA había determinado que en el caso de la aflatoxina B1 (la más potente) no había diferencia entre un nivel de 20 µg/kg y 10 µg/kg. La preocupación era que con el principio de ALARA se excediera la medida apropiada para proteger la salud de los consumidores y asegurar el comercio leal de los productos en cuestión.

148. El Comité acordó que la delegación de Irán prepararía un documento de debate revisado sobre la contaminación de las nueces de Brasil por aflatoxinas, en el que se examinarían las nueces de Brasil con y sin cáscara (peladas y sin pelar). La revisión del documento, que luego se distribuiría para recabar observaciones y se sometería a examen en la reunión siguiente del Comité, debía llevarse a cabo sobre la base de las observaciones presentadas por escrito y formuladas en la presente reunión, y había de considerar el principio de ALARA teniendo en la debida cuenta la evaluación del JECFA.

#### **Planes de Muestreo para las Aflatoxinas en las Almendras, las Nueces de Brasil, las Avellanas y los Pistachos**

149. El Comité convino en comenzar el trabajo de elaboración de planes de muestreo para las aflatoxinas en las almendras, las nueces de Brasil, las avellanas y los pistachos, a reserva de su aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius. Asimismo el Comité convino en que una vez finalizados, los planes de muestreo debían enviarse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para su ratificación. El Comité acordó también que un grupo de trabajo dirigido por los Estados Unidos, con la asistencia

---

<sup>52</sup> CX/FAC 04/36/22 y observaciones presentadas por Cuba (CX/FAC 04/36/22-Add.1) la Comunidad Europea (CRD 6) y el Brasil (CRD 27).

de Argentina, Brasil, la Comunidad Europea, Irán y el Consejo Internacional de los Frutos Secos (INC), prepararía planes de muestreo para las aflatoxinas en las almendras, las nueces de Brasil, las avellanas y los pistachos, a fin de distribuirlos, recabar observaciones y someterlos a examen en la próxima reunión del Comité.

150. En este sentido, el Comité manifestó su acuerdo con la petición de la Comisión del Codex Alimentarius de que se enmendara el párrafo 4 del Examen crítico<sup>53</sup> a fin de mencionar los “métodos de análisis y planes de muestreo” como parte de las cuestiones que, junto con el mantenimiento de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos, el Sistema de Clasificación de Alimentos y el Sistema Internacional de Numeración, debían ser objeto de los procedimientos establecidos por los Comités correspondientes cuando se decidiera emprender su revisión o nuevos trabajos como la elaboración de métodos de análisis y planes de muestreo, al estar estrechamente relacionados con el establecimiento de niveles máximos de contaminantes y el mantenimiento de la NGCTA.

### **Métodos de análisis para las aflatoxinas en las nueces de árbol**

151. El Comité observó que no había necesidad de que se ocupara de la elaboración de métodos de análisis para determinar la presencia de aflatoxinas en las nueces de árbol, puesto que en el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras ya se habían elaborado algunos métodos a tal efecto y este Comité podía encargarse de elaborar métodos adicionales a petición del CCFAC.

### **NIVELES MÁXIMOS PARA AFLATOXINAS EN NUECES DE ÁRBOL (ALMENDRAS, AVELLANAS Y PISTACHOS) – Propuestas presentadas (Tema 14f del programa)<sup>54</sup>**

152. En su 35ª reunión el CCFAC examinó un documento de debate sobre las aflatoxinas en las nueces de árbol, que contenía la información presentada acerca de la contaminación por aflatoxinas y los métodos de análisis para la determinación de las aflatoxinas en las nueces de árbol. Sobre la base de los datos presentados, el Comité acordó elaborar niveles máximos para las aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos<sup>55</sup>. En su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la elaboración de niveles máximos para estos tres tipos de nueces de árbol como nuevo trabajo para el Comité<sup>56</sup>.

153. La delegación de la CE indicó que al establecer los niveles máximos para aflatoxinas debía seguirse el principio de ALARA, y propuso establecer dos niveles separados para las aflatoxinas totales y para la aflatoxina B1, respectivamente de 10 µg/kg (aflatoxinas totales) y 5 µg/kg (aflatoxina B1), en almendras, avellanas y pistachos destinados a elaboración ulterior y de 4 µg/kg (aflatoxinas totales) y 2 µg/kg (aflatoxina B1) en estos tres tipos de nueces de árbol cuando se utilizaran para el consumo humano directo.

154. La delegación de Estados Unidos, con el apoyo de varias delegaciones, afirmó que el principio de ALARA debía basarse en la evaluación de riesgos del JECFA, y que al nivel máximo de 20 µg/kg establecido para las aflatoxinas totales en las nueces el riesgo para la salud era insignificante y no determinaría perturbaciones indebidas del comercio internacional. En este sentido, el observador del INC observó que con un nivel máximo de 15 µg/kg para las aflatoxinas totales se hubieran podido evitar el 44 por ciento de los rechazos de nueces de árbol en la Unión Europea entre 1998 y 2002.

155. Sobre la base de la propuesta de la delegación del Irán apoyada por varias otras delegaciones, en concreto Argentina, Brasil, Cuba, India, Kenya, Sudáfrica y Turquía, el Comité convino en establecer un anteproyecto de nivel máximo de 15 µg/kg (aflatoxinas totales) para las almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar, y distribuirlo a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en su próxima reunión (véase el Apéndice XXV). La delegaciones de la CE, la República Checa, Hungría, Noruega, Polonia y Rumania manifestaron sus reservas sobre esta decisión.

<sup>53</sup> ALINORM 04/27/33, Apéndice III-Parte 2: Examen crítico, párrafo 4.

<sup>54</sup> CL 2003/13-FAC; y observaciones presentadas por Argentina, Brasil (CX/FAC 04/36/23); la Comunidad Europea (CRD 6); Irán (CRD 9); la India (CRD 24) y el Brasil (CRD 27).

<sup>55</sup> ALINORM 03/12A, párrs. 129 – 130.

<sup>56</sup> ALINORM 03/41, Apéndice VIII.

**NIVELES MÁXIMOS PARA EL DEOXINIVALENOL (DON) – Propuestas presentadas (Tema 14g del programa)<sup>57</sup>**

156. En su 35ª reunión el CCFAC convino en interrumpir el examen del documento de debate sobre el deoxinivalenol, que contenía las informaciones y datos presentados sobre la presencia de esta sustancia en cereales, e iniciar un trabajo de elaboración de límites máximos para el deoxinivalenol<sup>58</sup>. En el 26º período de sesiones de la CAC se aprobó la elaboración de límites máximos para el deoxinivalenol como nuevo trabajo para el Comité<sup>59</sup>.

157. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones en cuanto a si era apropiado establecer niveles máximos en ese momento. Se consideró que antes de pasar al establecimiento de niveles máximos se necesitaba un trabajo adicional, ya que los datos disponibles sobre la mayoría de las regiones del mundo no constituían una base científica suficiente para establecer dichos niveles para el DON. El Comité reconoció que a partir de los datos recogidos, el JECFA debía llevar a cabo una evaluación más precisa de la exposición al DON a través de ciertos productos, en concreto cereales en grano sin elaborar o productos elaborados a base de cereales, a fin de garantizar la inocuidad alimentaria y la disponibilidad de los alimentos a base de cereales a nivel mundial.

158. El Comité convino en interrumpir, por el momento, el examen de los niveles máximos para el deoxinivalenol. Acordó, al mismo tiempo, pedir información sobre la presencia de deoxinivalenol en cereales; la influencia de la elaboración, la descontaminación, la clasificación, etc. en la reducción del nivel de DON en un lote; niveles o niveles de referencia nacionales para el DON; procedimientos de muestreo y métodos de análisis, etc., para poder examinar en su próxima reunión.

**CONTAMINACIÓN DE SORGO POR MICOTOXINAS – Información y datos presentados (Tema 14h del programa)<sup>60</sup>**

159. En su 35ª reunión, el CCFAC había convenido en solicitar datos sobre la contaminación del sorgo por micotoxinas a fin de examinarlos en su 36ª reunión<sup>61</sup>.

160. El Comité observó que no se había podido preparar el documento de trabajo CX/FAC 04/36/25 debido a que no se habían recibido datos en respuesta a la CL 2003/13-FAC. Reconociendo que el sorgo era un cultivo importante en muchos países, sobre todo países en desarrollo, y considerando la necesidad de avanzar hacia el establecimiento de niveles máximos, el Comité convino en pedir información sobre las fuentes de contaminación, el tipo de micotoxinas, los métodos de análisis y procedimientos de muestreo, la protección del consumidor desde el punto de vista de su salud, los problemas efectivos y potenciales en el comercio internacional, el trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales, etc. a fin de examinarla en su próxima reunión.

**CONTAMINANTES DE ORIGEN INDUSTRIAL Y AMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS (Tema 15 del programa)****PROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL PLOMO EN EL PESCADO – incluido el análisis estadístico de datos sobre el contenido de plomo en especies de pescado con un volumen de comercio importante, que podría causar problemas en el intercambio internacional (Tema 15a del programa)<sup>62</sup>**

161. En su 35ª reunión el CCFAC no pudo lograr el consenso respecto del proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado, y devolvió los proyectos de niveles máximos al Trámite 6 a fin de recabar observaciones y volver a examinarlos en su próxima reunión. El Comité convino en que, en el ínterin, debería llevarse a cabo un análisis estadístico basado en las observaciones recibidas y en otros datos disponibles, utilizando distintos niveles que suscitaran preocupación (p. ej. 0,2, 0,4 y 0,5 mg/kg) como base para decidir si era oportuno o no adoptar un enfoque escalonado. Se observó que el análisis debía proporcionar información sobre el porcentaje de muestras

<sup>57</sup> CL 2003/13-FAC y observaciones presentadas por Japón (CX/FAC 04/36/24), la Comunidad Europea (CRD 6) y la India (CRD 24).

<sup>58</sup> ALINORM 03/12A, párr. 182.

<sup>59</sup> ALINORM 03/41, Apéndice VIII.

<sup>60</sup> CL 2003/13-FAC ; CX/FAC 04/36/25 (no publicado); y observaciones presentadas por la India (CRD 24).

<sup>61</sup> ALINORM 03/12A, párr. 196.

<sup>62</sup> ALINORM 03/12, Apéndice XIII; CX/FAC 04/36/26; CL 2003/13-FAC; y observaciones presentadas por España, Filipinas, Japón, Sudáfrica y el IFAC (CX/FAC 04/36/26-Add.1); la Comunidad Europea (CRD 10); Filipinas (CRD 14); la India (CRD 24); y el Brasil (CRD 27).

rechazadas, utilizando distintos niveles máximos para las especies que se comercializaban en cantidades significativas a nivel internacional<sup>63</sup>.

162. Al introducir el documento, la delegación de Dinamarca explicó que debido a la falta de datos no podía proporcionar un análisis más profundo de las consecuencias de distintos niveles máximos, y que en el Cuadro 4 del documento de trabajo CX/FAC 04/36/26 se habían recogido las especies comercializadas internacionalmente de acuerdo con los datos proporcionados por la CE, la FAO y la OMS.

163. El Comité observó que la lista no era exhaustiva y se proponía únicamente para facilitar el examen de los niveles máximos. Asimismo subrayó la necesidad de tomar en cuenta los resultados de la evaluación del JECF (53ª reunión, junio de 1999) en el examen futuro de niveles máximos para el plomo en el pescado. También se señalaron las dificultades de muchos países para alcanzar niveles inferiores a 0,2 mg/kg y para analizar concretamente niveles de menos de 0,4 mg/kg.

164. El Comité convino en mantener en el Trámite 7 el proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado. Acordó continuar elaborando la lista del Cuadro 4 del documento de trabajo CX/FAC 04/36/26 siguiendo la estructura del Cuadro presentado por la CE en el documento CRD 10. Por consiguiente, el Comité convino en pedir observaciones sobre la lista de las principales especies comercializadas a nivel internacional (véase el Apéndice XIX), así como información sobre otras especies de pescado que fueran objeto de comercio internacional que debieran incluirse en la lista y sobre los niveles de contaminación por plomo, a efecto de examinarla en su próxima reunión. El Comité tomó nota del amable ofrecimiento de la delegación de Dinamarca de actualizar la lista antes de la próxima reunión del CCFAC.

#### **Estado de tramitación del proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado**

165. El Comité convino en retener en el Trámite 7 el proyecto de nivel máximo de 0,2 mg/kg para el plomo en el pescado (véase el Apéndice XVIII) y examinar el nivel en su próxima reunión teniendo en cuenta el resultado de la evaluación del JECFA en su 53ª reunión, la lista de las principales especies de pescado comercializadas internacionalmente que había de elaborar Dinamarca y las observaciones que se recibieran.

#### **PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS POR PLOMO (Tema 15 b del programa)<sup>64</sup>**

166. El Comité observó que en su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado en el Trámite 5 y adelantado al Trámite 6 el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Plomo en los Alimentos, tal como había propuesto el Comité en su 35ª reunión<sup>65</sup>.

167. El Comité convino en la enmienda propuesta por el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>38</sup> y examinó algunas enmiendas adicionales, a saber: la supresión de la oración del párrafo 1 que mencionaba la evaluación del JECFA de 1987 y la adición de una nueva frase en el párrafo 44 para mantener la coherencia con el texto del párrafo 42.

#### **Estado de tramitación del Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de los Alimentos por Plomo**

168. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius el Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de los Alimentos por Plomo, para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice XVI).

#### **ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL ESTAÑO (Tema 15c del programa)<sup>66</sup>**

169. En su 35ª reunión el CCFAC no pudo alcanzar el consenso sobre los proyectos de niveles máximos para el estaño, y decidió devolverlos al Trámite 3 (junto con las descripciones revisadas de los productos) a fin de recabar observaciones y volver a examinarlos en su 36ª reunión. Además, el Comité decidió pedir al JECFA que evaluara

<sup>63</sup> ALINORM 03/12A, párrs. 141-142.

<sup>64</sup> ALINORM 03/12A, Apéndice XII; CL 2003/33-FAC; CX/FAC 04/36/27 (no publicados).

<sup>65</sup> ALINORM 03/12, párr. 152 y ALINORM 03/41, Apéndice VI.

<sup>66</sup> ALINORM 03/12A, Apéndice XIII; CL 2003/13-FAC; y observaciones presentadas por Australia, Polonia y el Sudán (CX/FAC 04/36/28); la Comunidad Europea (CRD 10); y la India (CRD 24).

los niveles actuales de estaño en “alimentos enlatados excepto bebidas” y “bebidas enlatadas”, y que determinara una dosis de referencia aguda<sup>67</sup>.

170. El Comité observó que la reevaluación del estaño inorgánico programada para examen del JECFA en su 64ª reunión facilitaría las decisiones de gestión de riesgos. La Secretaría Mixta del JECFA indicó que había nuevos datos disponibles. La delegación de la CE recordó que con los anteproyectos de niveles máximos propuestos se había indicado la posibilidad de irritación gástrica. La delegación propuso que entre otros aspectos, en la evaluación del JECFA se tuviera en cuenta, cuando fuera posible, la sensibilidad de la población a la ingestión de estaño al examinar los nuevos datos en cuestión. La delegación de Estados Unidos pidió que el JECFA evaluara la probabilidad de estos efectos a los niveles propuestos como anteproyectos de niveles máximos.

#### **Estado de tramitación de los anteproyectos de niveles máximos para el estaño**

171. En vista de la próxima evaluación a cargo del JECFA el Comité decidió retener en el Trámite 4 los niveles actuales de 250 mg/kg (alimentos enlatados excepto bebidas) y 200 mg/kg (bebidas enlatadas) (véase el Apéndice XXIV), y volver a examinar estos niveles a la luz de la evaluación del JECFA en su 64ª reunión.

#### **ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS POR ESTAÑO (Tema 15d del programa)<sup>68</sup>**

172. El Comité observó que en su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado la elaboración de un Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos por Estaño<sup>69</sup>.

173. El Comité manifestó su acuerdo con las enmiendas propuestas por el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>38</sup> y examinó algunas enmiendas menores, en concreto: en el párrafo 21 se cambió el término “normal” por “elevado”; y en la sección “Elaboración” se enmendó la segunda oración del último apartado para que dijera “*Las latas no enfriadas suficientemente pueden ...*”.

#### **Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos por Estaño**

174. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius el ahora denominado Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño Inorgánico para su adopción preliminar en el Trámite 5 (véase el Apéndice XXI).

#### **ANTEPROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO (Tema 15e del programa)<sup>70</sup>**

175. En su 35ª reunión el CCFAC decidió devolver al Trámite 3 los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en el arroz pulido, la soja (seca), los moluscos (incluidos los cefalópodos) y el maní (cacahuete) y remitir los restantes proyectos de niveles máximos a la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones a fin de que los adoptara en el Trámite 5<sup>71</sup>. En su 26º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius decidió devolver los anteproyectos de niveles máximos al Trámite 3<sup>72</sup>.

176. El Comité decidió interrumpir la labor de elaboración de niveles máximos para el cadmio en frutas, carne de vacuno, porcino, ovino y aves de corral; carne de caballo; hierbas aromáticas, setas (comestibles); apio nabo; soja (seca) y maní (cacahuete), ya que estos niveles no eran necesarios porque los alimentos en cuestión no aportaban una contribución importante a la ingestión de cadmio.

<sup>67</sup> ALINORM 03/12A, párrs. 160-161.

<sup>68</sup> CX/FAC 04/36/29; y observaciones presentadas por Canadá (CX/FAC 04/36/29-Add. 1); y la Comunidad Europea (CRD 10).

<sup>69</sup> ALINORM 03/12A, párr. 162 y ALINORM 03/41, Apéndice VIII.

<sup>70</sup> ALINORM 03/12A, Apéndice XIV; CX/FAC 04/36/2-Parte II; CL 2003/13-FAC; CL 2003/33-FAC; y observaciones presentadas por Argentina, Australia, Canadá, Estados Unidos, Japón, México, Nueva Zelanda, Polonia y CIIA (CX/FAC 04/36/30); la Comunidad Europea (CRD 10); Filipinas (CRD 14); Indonesia (CRD 21); y la India (CRD 24).

<sup>71</sup> ALINORM 03/12A, párr. 165.

<sup>72</sup> ALINORM 03/41, párrs. 125 – 126.

177. La delegación del Japón propuso un nivel máximo de 0,4 mg/kg para el cadmio en el arroz pulido. La delegación explicó que el nivel de 0,2 mg/kg no podía alcanzarse en el Japón debido a que las características geológicas del suelo determinaban niveles básicos de cadmio más elevados. Asimismo la delegación señaló que la evaluación probabilística de la exposición que había llevado a cabo el Japón utilizando datos nacionales indicaba que el nivel de 0,4 mg/kg no suscitaba preocupaciones en relación con la salud pública. Varias otras delegaciones apoyaron esta posición. La delegación de la CE mencionó que, sobre todo en el caso de los niños pequeños, era fácil que se excediera la ISTEP consumiendo arroz que contuviera cadmio en el nivel máximo indicado.

178. En vista del debate anterior, el Comité decidió reemplazar el anteproyecto de nivel máximo de 0,2 mg/kg en el arroz pulido por un anteproyecto de NM de 0,4 mg/kg. Decidió además remitir a la Comisión del Codex Alimentarius los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en el arroz pulido, el trigo en grano, las papas, las hortalizas de tallo y de raíz, las hortalizas de hoja y otras hortalizas, con miras a su adopción preliminar en el Trámite 5.

179. El Comité mantuvo un largo debate sobre los niveles máximos para moluscos y la clasificación de estos últimos. Varias delegaciones expresaron la preocupación de que el nivel propuesto de 1,0 mg/kg no fuera razonablemente alcanzable en las ostras, las vieiras y los cefalópodos con sus vísceras, debido a la contaminación natural por cadmio en niveles superiores a 1,0 mg/kg. El Comité examinó una propuesta de dividir la clase IM 0150 Moluscos (incluidos los cefalópodos) en tres subclases, a saber, IM 0151 Moluscos bivalvos marinos, IM 1005 Vieiras sin tubo digestivo e IM 0152 Cefalópodos, con unos niveles máximos de 1,0, 1,0, y 2,0 mg/kg respectivamente. Asimismo el Comité tomó nota de una propuesta de separar las ostras, con un proyecto de NM de 3,0 mg/kg o bien eliminarlas de los proyectos de niveles máximos.

180. El Comité no pudo llegar a un acuerdo sobre los niveles máximos y la clasificación en la categoría IM 0150 Moluscos (incluidos los cefalópodos), por lo que decidió dejarla sin modificaciones y el JECFA se comprometió a evaluar su exposición en 2005.

181. El Comité convino en pedir al JECFA que llevara a cabo evaluaciones de riesgos para el arroz pulido, el trigo en grano, las papas, las hortalizas de tallo y de raíz, las hortalizas de hoja, otras hortalizas y los moluscos teniendo en cuenta tres niveles diferentes, a saber, los anteproyectos de niveles máximos, un nivel más bajo y un nivel más alto que dichos anteproyectos, indicando las curvas de distribución de la contaminación de estos alimentos por cadmio. El JECFA convino en evaluar la exposición de las subcategorías de moluscos para otros niveles y proporcionar información al Comité sobre la base de los datos presentados. El Comité observó que el JECFA llevaría a cabo la evaluación de la exposición en febrero de 2005, y alentó a los Miembros del Codex a presentar sus datos brutos sobre la presencia y el consumo de cadmio al Programa SIMUVIMA/Alimentos de la OMS.

### **Estado de tramitación de los anteproyecto de niveles máximos para el cadmio**

182. El Comité remitió a la Comisión del Codex Alimentarius los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en el arroz pulido, el trigo en grano, las papas, las hortalizas de tallo y de raíz, las hortalizas de hoja y otras hortalizas para su adopción preliminar en el Trámite 5, a la vez que devolvió al Trámite 3 el anteproyecto de nivel máximo para los moluscos (incluidos los cefalópodos) a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su reunión siguiente (véase el Apéndice XXIII).

### **ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA MEDIDAS APLICABLES EN EL ORIGEN ENCAMINADAS A REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR DIOXINAS Y BIFENILES POLICLORADOS (BPC) ANÁLOGOS A LAS DIOXINAS (Tema 15f del programa)<sup>73</sup>**

183. En su 35ª reunión el CCFAC había acordado que un grupo de redacción revisaría el Anteproyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen Encaminadas a Reducir la Contaminación de los Alimentos por Dioxinas y Bifeniles Policlorados (BPC) análogos a las Dioxinas, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo posteriormente en la presente reunión.

184. El Comité manifestó su acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>38</sup> de que se revisara el anteproyecto de código con objeto de: a) incorporar al Código de Prácticas las partes pertinentes de la introducción y las medidas globales aplicables en el origen; b) reformular las referencias al Convenio sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes y aclarar el

<sup>73</sup> CX/FAC 04/36/31 y observaciones presentadas por Canadá, Estados Unidos e IBFAN (CX/FAC 04/36/31 – Add. 1), Malasia (CRD 15), la Comunidad Europea (CRD 18), India (CRD 24) y Brasil (CRD 27).

párrafo 24 en relación con la referencia a la Comisión del Codex Alimentarius; c) aligerar el lenguaje para obtener un texto más descriptivo, y d) suprimir la referencia explícita a la legislación (supra)nacional.

**Anteproyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen Encaminadas a Reducir la Contaminación de Alimentos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas**

185. El Comité devolvió al Trámite 2 el Anteproyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen Encaminadas a Reducir la Contaminación de Alimentos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas a fin de que lo revisara un grupo de trabajo dirigido por Alemania, con la colaboración de Australia, Bélgica, Canadá, China, la Comunidad Europea, Estados Unidos, Finlandia, Islandia, Japón, IBFAN y la FIL, con objeto de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a un nuevo examen en la reunión siguiente del Comité.

**DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LAS DIOXINAS Y LOS BPC ANÁLOGOS A LAS DIOXINAS (Tema 15g)<sup>74</sup>**

186. En su 35ª reunión la CCFAC pidió a la delegación de los Países Bajos que revisara el documento de posición sobre la base de las observaciones escritas presentadas. Asimismo convino en que el documento debía incluir una nueva sección que comprendiera series de datos sobre los niveles básicos de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en alimentos y piensos, a efectos de identificar las fuentes de contaminación por estos compuestos<sup>75</sup>.

187. El Comité observó que el documento ofrecía un cuadro general de la información disponible sobre las fuentes y la presencia de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas en alimentos y piensos así como de la ingestión alimentaria de estos compuestos, además de presentar información sobre la legislación en vigor y los métodos de análisis existentes.

188. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>38</sup>. Señaló que la delegación de los Países Bajos actualizaría el documento a la luz de las observaciones recibidas, para su posible examen futuro. El Comité alentó a los Miembros del Codex a remitir datos sobre dioxinas en los alimentos para la base de datos del Programa SIMUVIMA/Alimentos de la OMS. Además, convino en pedir a la OMS que le proporcionara información detallada sobre los datos presentados en el término de tres años.

189. En vista de lo anterior, el Comité convino en interrumpir el examen del documento de posición.

**DOCUMENTO DE POSICIÓN SOBRE LOS CLOROPROPANOS (Tema 15h del programa)<sup>76</sup>**

190. En su 35ª reunión el CCFAC convino en que la delegación del Reino Unido revisaría el documento de posición sobre los cloropropanos teniendo en cuenta sus debates, las observaciones escritas presentadas y los datos que habían de proporcionarse, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a un nuevo examen en su próxima reunión. Asimismo el Comité acordó que el documento debía contener propuestas para la elaboración de niveles máximos de cloropropanos en los alimentos correspondientes<sup>77</sup>.

191. La delegación del Reino Unido informó al Comité de que no se le había podido proporcionar el documento a causa de la falta de datos sobre productos de interés y de que no se había publicado aún el estudio realizado en la Comunidad Europea. Además, la delegación indicó que existía un Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas tenía previsto examinar en su 22ª reunión (septiembre de 2004) y que incluiría definiciones de los distintos tipos de salsa de soja, por lo que quizás fuera aconsejable esperar a que se finalizara esta norma antes de establecer un nivel máximo para el cloropropanol en este producto.

192. Algunas delegaciones consideraban que se disponía de una base científica suficiente para establecer un nivel máximo para el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) en la proteína vegetal hidrolizada mediante ácido con un valor de 1 mg/kg en el extracto seco, equivalente a 0,4 mg/kg en el producto líquido. La delegación de la

<sup>74</sup> CX/FAC 04/36/32 y observaciones presentadas por Alemania y Japón (CX/FAC 04/36/32-Add. 1); Malasia (CRD 15); la Comunidad Europea (CRD 18); y el Brasil (CRD 27).

<sup>75</sup> ALINORM 03/12A, párr. 169.

<sup>76</sup> CX/FAC 04/36/33 (no publicado); CX/FAC 04/36/33-Add. 1 (no publicado); y observaciones presentadas por IHPC (CRD 12); y Filipinas (CRD 14).

<sup>77</sup> ALINORM 03/12A, párr. 179.

CE manifestó la opinión de que un nivel máximo de 0,02 mg/kg para un 40 por ciento de líquido resultaba apropiado. Además, la delegación de Tailandia indicó que en caso de que el Comité decidiera establecer niveles máximos para el 3-MCPD en productos que utilizaran proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido, debería pedirse al JECFA la evaluación del riesgo de los distintos niveles. Otras delegaciones consideraban que el JECFA debía disponer de más datos para actualizar la evaluación de riesgos antes de establecer niveles máximos para los cloropropanoles. Estas delegaciones estaban a favor de la elaboración de un documento de debate que contuviera propuestas para establecer niveles máximos de cloropropanoles en los alimentos correspondientes.

193. El Comité convino en comenzar el trabajo de establecimiento de un nivel máximo para el 3-MCPD en las proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y productos que contuvieran tales proteínas, siempre que la Comisión del Codex Alimentarius lo aprobara como nuevo trabajo, y al mismo tiempo solicitó observaciones y propuestas de niveles máximos para el cloropropanol en estos productos.

194. Además, el Comité convino en que un grupo de trabajo dirigido por el Reino Unido, con la colaboración de Australia, Canadá, China, la Comunidad Europea, Corea, Estados Unidos, Filipinas, Japón, Rusia, Tailandia y el Consejo internacional de la proteína hidrolizada (IHPC), prepararía un documento de debate actualizado sobre los cloropropanoles, con propuestas de niveles máximos para el 3-MCPD en la proteína vegetal hidrolizada mediante ácido y los alimentos que la contienen, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la siguiente reunión del Comité.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ACRILAMIDA (Tema 15i del programa)<sup>78</sup>**

195. En su 35ª reunión el CCFAC había convenido en que un grupo de trabajo dirigido por el Reino Unido y Estados Unidos elaborara un documento de debate sobre la acrilamida para distribuirlo, obtener observaciones y someterlo a examen en la presente reunión. La delegación del Reino Unido presentó el documento de debate y pidió al Comité que formulara observaciones sobre las recomendaciones del JECFA según se proponía en el documento.

196. El Comité señaló la importancia de reducir el nivel de acrilamida en los alimentos y destacó los progresos ya alcanzados en la reducción de estos niveles en determinados productos, de acuerdo con la información disponible. La delegación del Sudán subrayó la importancia de que se pusieran a disposición de los países en desarrollo métodos de análisis para la determinación de la acrilamida en los alimentos.

197. El Comité manifestó su acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>38</sup> en el sentido de que se sometiera al examen de la FAO y la OMS el siguiente mandato para la evaluación del JECFA sobre la acrilamida, programada para febrero de 2005:

- a) Comentar el alcance de la biodisponibilidad de la acrilamida en los alimentos y sus consecuencias desde el punto de vista de la inocuidad;
- b) examinar los efectos finales de interés sobre la base de los umbrales establecidos, por ejemplo neurotoxicidad y toxicidad reproductiva, y derivar finalmente una ingestión alimentaria tolerable;
- c) evaluar el grado de incertidumbre de las evaluaciones realizadas;
- d) proporcionar estimaciones de la exposición alimentaria de distintos grupos de la población, incluidos grupos sensibles como los niños pequeños o población regional, e indicar y cuantificar en la medida de lo posible las principales fuentes de exposición alimentaria (p. ej. grupos de alimentos/productos);
- e) proporcionar estimaciones de los márgenes de inocuidad en la exposición o de la exposición en relación con diversos efectos finales de interés (no cancerígenos y cancerígenos). Estas estimaciones deben incluir la comparación entre niveles de exposición a la acrilamida, con y sin efectos demostrados en estudios en animales, y las estimaciones de la exposición alimentaria de los seres humanos;

---

<sup>78</sup> CX/FAC 04/36/34 y observaciones presentadas por el Canadá, Dinamarca y Suecia (CX/FAC04/36/34-Add.1); Alemania (CRD 8); la Comunidad Europea (CRD 10); Bélgica (CRD 13), y los Países Bajos (CRD 22).

- f) proporcionar estimaciones cuantitativas del riesgo en relación con diversos efectos finales, incluido el cáncer, para grados variables de exposición alimentaria a la acrilamida; y
- g) formular observaciones sobre la importancia toxicológica del principal metabolito, la glicidamida, y establecer si éste puede ser más genotóxico que el compuesto originario.

198. El Comité también convino en que se revisara el documento de debate sobre la acrilamida teniendo en cuenta las observaciones presentadas y los debates mantenidos en la reunión. Esta labor estaría a cargo de un grupo de trabajo dirigido por el Reino Unido y Estados Unidos, con la colaboración de la Comunidad Europea, Corea, Japón, Suecia, la Confederación de Industrias Agroalimentarias (CIAA), el Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA) y el Consejo Internacional de los Frutos Secos (INCCIAA, ICGMA, e INC. El documento se distribuiría para recabar observaciones y se sometería a examen en la próxima reunión del Comité.

### **ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS NIVELES DE ORIENTACIÓN PARA RADIONUCLEIDOS EN ALIMENTOS OBJETO DE COMERCIO INTERNACIONAL APLICABLES DESPUÉS DE UNA CONTAMINACIÓN NUCLEAR ACCIDENTAL (CAC/GL 5-1989), CON INCLUSIÓN DE NIVELES DE REFERENCIA DESTINADOS A UN USO A LARGO PLAZO (Tema 16 del programa)<sup>79</sup>**

199. En su 35ª reunión el CCFAC pidió al Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) que, en colaboración con la delegación de Finlandia, preparara una versión revisada de los Niveles de Orientación del Codex para Radionucleidos en Alimentos objeto de Comercio Internacional aplicables después de una Contaminación Nuclear Accidental, a fin de distribuirla, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarla posteriormente en su 36ª reunión<sup>80</sup>. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, aprobó como nuevo trabajo la revisión de los Niveles de Orientación del Codex para Radionucleidos en Alimentos objeto de Comercio Internacional aplicables después de una Contaminación Nuclear Accidental (CAC/GL 5-1989), incluidos los niveles de referencia para uso prolongado<sup>81</sup>.

200. Al presentar el texto, con el nuevo título de “Niveles de Referencia Revisados del Codex para Radionucleidos presentes en Alimentos en el Ámbito del Comercio Internacional”, los Representantes del OIEA informaron al Comité de que la revisión se basaba en un nivel de exención de intervención de 1 mSv derivado del consumo anual de alimentos que contuvieran radionucleidos artificiales en los niveles de referencia. Los radionucleidos presentes naturalmente no se incluían en el examen del documento, ya que los recursos necesarios para calcular la exposición a tales radionucleidos no serían proporcionales a los beneficios para la salud resultantes. Se eligieron para el examen 20 radionucleidos en función de la importancia de su incorporación a la cadena alimentaria y de las grandes cantidades de tales radionucleidos contenidas en las instalaciones nucleares o las fuentes industriales de radiaciones, potencialmente capaces de contaminar los alimentos en caso de accidente o acto maligno.

201. También se observó que se habían llevado a cabo evaluaciones apropiadas de la exposición de los seres humanos y del riesgo para la salud de los niños pequeños y los adultos durante el primer año después de una liberación importante de radionucleidos en el medio ambiente, así como a largo plazo. Se habían utilizado datos estadísticos de la FAO sobre la producción e importación de los principales alimentos a efectos de hacer una evaluación realista. En consecuencia, el Anteproyecto Revisado de Niveles de Referencia abarcaba tanto la situación inmediatamente posterior a emergencias o actos malignos como situaciones de exposición prolongada. La lista de radionucleidos para los cuales se proponían niveles de referencia se había ampliado considerablemente, y abarcaba la mayoría de las condiciones realistas de contaminación de alimentos.

202. Tomando nota de las observaciones formuladas por la delegación de la CE, el representante de la OIEA propuso enmendar el Cuadro 1 del documento, a fin de introducir un factor adicional de inocuidad para los actínidos (plutonio (Pu)) y americio (Am)) teniendo en cuenta al mismo tiempo la incertidumbre de la evaluación. Se observó también que, considerando que el tecnecio-99 (<sup>99</sup>Tc) estaba presente fundamentalmente en el ambiente marino (pescados y mariscos) y no podía contribuir en medida sustancial a la ingestión de los lactantes, el nivel de referencia para esta sustancia podría basarse en la evaluación realizada para los adultos, con el incremento correspondiente.

<sup>79</sup> CX/FAC 04/36/35; CX/FAC 04/36/35-Add. 1 (no publicados); observaciones presentadas por la Comunidad Europea (CRD 18).

<sup>80</sup> ALINORM 03/12A, párrs. 79 y 84.

<sup>81</sup> ALINORM 03/41, Apéndice VIII.

203. La delegación de la CE acogió positivamente ciertos elementos del texto propuestos en la presente reunión por el OIEA, en particular la reducción de los niveles de referencia para los actínidos. Sin embargo, en vista de las reservas de la delegación de la CE, en particular con respecto a la supresión de una categoría para los “alimentos para lactantes”, se propuso que el tema volviera a examinarse en la próxima reunión del CCFAC. La delegación de Estados Unidos observó que las últimas revisiones del OIEA eran compatibles con el proyecto de política estadounidense de reciente publicación.

**Estado de tramitación del Anteproyecto de Revisión de los Niveles de Orientación para Radionucleidos en Alimentos objeto de Comercio Internacional Aplicables después de una Contaminación Nuclear Accidental (CAC/GL 5-1989), con inclusión de niveles de referencia para un uso a largo plazo**

204. El Comité convino en las revisiones del texto indicadas más arriba según lo propuesto por el OIEA, y remitió a la Comisión del Codex Alimentarius el texto, ahora denominado Anteproyecto de Niveles de Referencia del Codex para Radionucleidos presentes en los Alimentos en el Ámbito del Comercio Internacional para su adopción preliminar en el Trámite 5 (véase el Apéndice XII).

**LISTA DE PRIORIDADES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, CONTAMINANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS NATURALES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 17 del programa)**

**OBSERVACIONES PRESENTADAS (Tema 17a del Programa)<sup>82</sup>**

205. En su 35ª reunión, el CCFAC había convenido en solicitar observaciones sobre adiciones o enmiendas a su Lista de Prioridades a fin de examinarlas en la presente reunión. El Sr. J. Dornseiffen (Países Bajos) presentó el informe del Grupo de Trabajo sobre las Prioridades del JECFA. Observó que la mayoría de los aditivos alimentarios y contaminantes que se habían añadido a la Lista de Prioridades en la 35ª reunión del Comité estaban programados para su evaluación en la 63ª y 64ª reuniones del JECFA.

**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LA LISTA DE PRIORIDADES DEL JECFA (Tema 17b del programa)<sup>83</sup>**

206. El Grupo de Trabajo propuso que se añadieran los siguientes aditivos alimentarios a la lista de prioridades del CCFAC: aproximadamente 400 aromatizantes, 6 extractos de annatto, la sal de aspartamo-acesulfamo, lacasa de *Myceliophora thermophila* expresada como *Aspergillus oryzae*, fosfolipasa de *Fusarium venenatum* expresada como *Aspergillus oryzae*, pullulan, tartrato de estearilo, extractos de quillaya, sucralosa, y ésteres de sucrosa de ácidos grasos.

207. El Comité observó que la delegación de Estados Unidos proporcionaría a la Secretaría Mixta del JECFA, para finales del año en curso, algunas informaciones faltantes sobre la lista de aromatizantes cuya evaluación se proponía. Se señaló que estos aromatizantes adicionales eran, en todos los casos, sustancias pertenecientes a clases de productos químicos que se habían evaluado en reuniones anteriores del JECFA.

208. El Grupo de Trabajo propuso añadir los siguientes contaminantes a la lista de prioridades del CCFAC: cloropropanoles, ocratoxina A y cadmio. Además, el Comité agregó la patulina a la lista para evaluación en 2007 en el entendimiento de que en una reunión futura del Comité se acordarían los detalles de las preguntas que habían de plantearse al JECFA.

209. El Comité observó que el Grupo de Trabajo sobre las Prioridades del JECFA había acordado que la evaluación propuesta del valor de peróxido en los fideos instantáneos no constituía una cuestión de inocuidad y, por consiguiente, no debía proponerse para la evaluación del JECFA. En este sentido, también se mencionó que no existían datos que probaran una correlación positiva entre los valores de peróxido de los alimentos y sus parámetros toxicológicos. Se informó al Comité de que había un proyecto de la OMS que estudiaría la inocuidad de los aceites de cocción usados.

210. El Comité convino en las adiciones y enmiendas recomendadas a la Lista de Prioridades de Aditivos Alimentarios, Contaminantes y Sustancias Tóxicas Naturales propuestas para la Evaluación del JECFA, elaborada

<sup>82</sup> CL 2003/13-FAC; CL 2003/46-FAC; CX/FAC 04/36/2-Parte II; y observaciones presentadas por Estados Unidos, Japón, Suiza y el IDSI (CX/FAC 04/36/36); y Dinamarca (CRD 11).

<sup>83</sup> CRD5.

por el CCFAC, tal como se presentaba en el Apéndice XXVII. Las sustancias más prioritarias se indicaron mediante una nota a pie de página.

211. El Comité acordó pedir a la Secretaría del Codex, en coordinación con la Secretaría Mixta del JECFA, que solicitara observaciones sobre las adiciones y enmiendas a la Lista de Prioridades a fin de examinarlas en su próxima reunión.

## **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 18 del programa)<sup>84</sup>**

### **OTROS ASUNTOS**

212. El Comité tomó nota de la petición de la OIV de que se estableciera un nivel máximo de 2µg/kg para la ocratoxina A en el vino. La delegación de los Países Bajos indicó su intención de proponer que se iniciara el trabajo de elaboración de un Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Café y el Cacao por Ocratoxina A en la próxima reunión del CCFAC.

213. La delegación de la India manifestó seria preocupación por la decisión de aplicar el principio de ALARA y, por consiguiente, propuso que se explicara este principio.

### **TRABAJOS FUTUROS**

#### **Aromatizantes**

214. La delegación de Estados Unidos propuso que el Comité examinara las posibles opciones para la integración de los aromatizantes en el sistema del Codex, en vista de la finalización reciente de varios centenares de exámenes del JECFA sobre aromatizantes.

215. El Comité convino en que un grupo de trabajo dirigido por Estados Unidos, con la asistencia de la CE, Finlandia, Italia, India, Japón, Noruega, el Reino Unido y la Organización Internacional de Industrias de Aromatizantes (IOFI), preparara un documento de debate en el que se examinarían las posibles opciones para integrar los agentes aromatizantes en el sistema del Codex, y que se distribuiría a fin de recabar observaciones y someterse a examen en la presente reunión.

216. Considerando la magnitud de esta nueva tarea y la carga de trabajo del CCFAC, la delegación de Francia propuso que el Grupo de Trabajo analizara en detalle las dificultades prácticas que podría entrañar tal proyecto a largo plazo, sobre todo con respecto a la actualización periódica y oportuna de la información sobre los aromatizantes.

#### **Contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos**

217. La delegación de Dinamarca propuso que se elaborara un Código de Prácticas para la reducción de la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos durante la elaboración de alimentos. Observando que el JECFA evaluaría estas sustancias en 2005, el Comité consideró prematuro comenzar la elaboración de un Código de Prácticas, y convino en que un Grupo de Trabajo dirigido por Dinamarca, con la colaboración de Australia, Brasil, la CE, Cuba, España, Estados Unidos, Finlandia y Polonia, prepararía un documento de debate para establecer las cuestiones relacionadas con los hidrocarburos aromáticos policíclicos en los alimentos a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la próxima reunión.

#### **Niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado**

218. El Comité tomó nota de la petición del Comité Ejecutivo en su 53ª reunión<sup>85</sup> de que se analizara si era necesario revisar el nivel de referencia para el metilmercurio en el pescado a la luz de la reciente evaluación de riesgos del JECFA, y si sería apropiado adoptar otras opciones de gestión de riesgos, incluida la formulación de asesoramiento alimentario específico. El Comité estableció un grupo de trabajo dirigido por la CE, con la asistencia de Australia, Canadá, Estados Unidos, Francia, India, Italia, Japón, Kenya y Sudáfrica, para que elaborara un documento de debate sobre la posible necesidad de revisar el nivel de referencia para el metilmercurio en el pescado, incluido el examen de otras opciones posibles de gestión de riesgos, a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité.

---

<sup>84</sup> Observaciones presentadas por la OIV (CRD 7) y Dinamarca (CRD 20).

**FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 19 del programa)**

219. Se informó al Comité de que, en principio, estaba programado celebrar la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en los Países Bajos del 21 al 25 de marzo de 2005, a reserva de los debates entre las Secretarías de los Países Bajos y del Codex.

220. El Comité tomó nota del amable ofrecimiento de la delegación de Cuba de que su país hospedara una reunión del Comité en el futuro.

**AGRADECIMIENTO Y DESPEDIDA**

221. La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que ésta sería la última reunión a la que había de asistir el Dr. Andy Ebert del IFAC. Los delegados manifestaron su reconocimiento por la contribución del Dr. Ebert al CCFAC y por sus atinadas intervenciones a lo largo de los últimos 30 años.

## ANEXO

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE  
LOS ALIMENTOS**

**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

<b>ASUNTO</b>	<b>TRÁMITE</b>	<b>ENCOMENDADO A:</b>	<b>REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 04/27/12)</b>
Proyecto de Principios de Análisis de Riesgos Aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos	8	27º período de sesiones de la CAC	Párr. 39 y Apéndice II
Proyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	8	27º p.d.s.de la CAC	Párr. 68 y Apéndice V
Proyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos	8	27º p.d.s.de la CAC	Párr. 129 y Apéndice XIV
Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Maní (Cacahuete) por Aflatoxinas	8	27º p.d.s de la CAC	Párr. 140 y Apéndice XV
Proyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos por Plomo	8	27º p.d.s de la CAC	Párr. 168 y Apéndice XVI
Proyectos y anteproyectos de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	8 y 5/8	27º p.d.s de la CAC	Párr. 81 y Apéndice VI
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (Categoría I) formuladas por el JECFA en su 61ª reunión	5/8	27º p.d.s de la CAC	Párr. 99 y Apéndice XI
Anteproyecto de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios	5/8	27º p.d.s de la CAC	Párr. 103 y Apéndice XII
Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar	7	39ª reunión del CCFAC	Párr. 136 y Apéndice XVII
Proyecto de nivel máximo para el plomo en el pescado	7	37ª reunión del CCFAC	Párr. 165 y Apéndice XVIII
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	6 y 3	Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 76 y Apéndice IX

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 04/27/12)
Anteproyectos de niveles máximos para el cadmio (arroz pulido (blanco); trigo en grano; patatas (papas); hortalizas de tallo y de raíz; hortalizas de hoja, y otras hortalizas)	5	27º p.d.s de la CAC Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 182 y Apéndice XXIII
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas	5	27º p.d.s de la CAC Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 143 y Apéndice XX
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño Inorgánico	5	27º p.d.s de la CAC Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 174 y Apéndice XXI
Anteproyecto de niveles de referencia para radionucleidos presentes en los alimentos en el ámbito del comercio internacional	5	27º p.d.s de la CAC Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 204 y Apéndice XXII
Anteproyectos de niveles máximos de estaño en bebidas enlatadas y en alimentos enlatados excepto bebidas	4	38ª reunión del CCFAC	Párr. 171 y Apéndice XXIV
Anteproyecto de nivel máximo para las aflatoxinas totales en las almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar	3	Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 155 y Apéndice XXV
Anteproyecto de nivel máximo para el cadmio en los moluscos (incluidos los cefalópodos)	3	Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 182 y Apéndice XXIII
Revisión de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos	1/2/3	27 <sup>th</sup> CAC Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 126
Planes de muestreo para las almendras, las nueces de Brasil, las avellanas y los pistachos	1/2/3	27º p.d.s de la CAC Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 149
Niveles máximos para el 3-MCPD (cloropropanol) en proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y productos que contienen tales proteínas	1/2/3	27º p.d.s de la CAC Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 193

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 04/27/12)
Anteproyecto de Código de Prácticas para Medidas Aplicables en el Origen encaminadas a reducir la Contaminación de Alimentos por Dioxinas y BPC análogos a las Dioxinas	1/2/3	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 185
Revisión del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	1	37ª reunión del CCFAC	Párrs. 53 - 60
Enmienda a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	---	27º p.d.s.de la CAC	Párr. 80 y Apéndice IV
Enmienda a la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos	---	27º p.d.s de la CAC	Párr. 125 y Apéndice XIII
Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	---	27º p.d.s de la CAC	Párr. 83 y Apéndice VII
Interrupción del trabajo relacionado con proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	---	27º p.d.s de la CAC	Párr. 84 y Apéndice VIII
Anteproyecto de Código de Prácticas sobre el Uso Inocuo de Cloro Activo	Interrumpido	27º p.d.s de la CAC	Párrs. 91 - 93
Niveles máximos para la patulina	Interrumpido	39ª reunión del CCFAC	Párrs. 130 - 131
Niveles máximos para el deoxinivalenol	Interrumpido	27º p.d.s de la CAC	Párr. 158
Anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en frutas; carne de vacuno, porcino, y aves de corral; carne de caballo; hierbas aromáticas, setas (comestibles); apio nabo; soja (seca); y maní (cacahuete)	Interrumpido	27º p.d.s de la CAC	Párr. 176
Documento de debate sobre los coadyuvantes de elaboración	Interrumpido	---	Párr. 87
Métodos de análisis para las aflatoxinas en las nueces de árbol	Interrumpido	---	Párr. 151
Documento de posición sobre las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas	Interrumpido	---	Párr. 189

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 04/27/12)
Documento de debate sobre las sustancias inertes	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 89
Mandato para una consulta de expertos FAO/OMS sobre el cloro activo	---	Grupo de Trabajo 37ª reunión del CCFAC	Párr. 92
Documento de debate sobre la contaminación de las nueces de Brasil por aflatoxinas	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 148
Documento de debate sobre los cloropropanoles	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 194
Documento de debate sobre la acrilamida	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 198
Documento de debate sobre la integración de los agentes aromatizantes en el sistema del Codex	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 215
Documento de debate sobre la contaminación de alimentos por hidrocarburos aromáticos policíclicos	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 217
Documento de debate sobre el nivel de referencia para el metilmercurio en el pescado	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 218
Informe del Grupo de Trabajo Electrónico del CCFAC	---	Grupo de Trabajo 37ª reunión del CCFAC	Párr. 70
Informe sobre los principios prácticos de la NGAA y la relación entre el CCFAC/NGAA y los Comités del Codex sobre productos/normas del Codex sobre productos en relación con los aditivos alimentarios	---	Grupo de Trabajo 37ª reunión del CCFAC	Párrs. 43, 59-60
Inventario de Coadyuvantes de Elaboración, lista actualizada	---	Nueva Zelanda 37ª reunión del CCFAC	Párr. 88
Armonización de los términos utilizados por el Codex y el JECFA	---	Grupo de Trabajo Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 107

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 04/27/12)
Contaminación de cereales por deoxinivalenol	---	Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 158
Contaminación del sorgo por micotoxinas	---	Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 160
Lista provisional de las principales especies de pescado comercializadas internacionalmente (incluye propuestas de niveles máximos para el plomo en diferentes especies de pescados)	---	Observaciones Dinamarca 37ª reunión del CCFAC	Párr. 164 y Apéndice XIX
Medidas necesarias como consecuencia de los cambios en el estado de la ingestión diaria admisible y otras recomendaciones toxicológicas resultantes de la 61ª reunión del JECFA	---	Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párr. 21 y Apéndice XXVI
Lista de prioridades de aditivos alimentarios, contaminantes y toxinas naturales propuestas para la evaluación del JECFA	---	Observaciones 37ª reunión del CCFAC	Párrs. 78, 211 y Apéndice XXVII