



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Undécima reunión
Río de Janeiro, Brasil, 3 – 7 de abril de 2017

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O ÓRGANOS AUXILIARES DE LA COMISIÓN

A. ASUNTOS RESULTANTES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

ASUNTOS PARA INFORMACIÓN

Normas y textos afines adoptados en los Trámites 8 y 5/8 del procedimiento (con omisión de los Trámites 6/7) y 5 del Procedimiento

1. En el 39.º período de sesiones de la CAC (julio de 2016) se adoptaron los siguientes niveles máximos y textos afines:
 - Anteproyectos y proyectos de niveles máximos para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado (en el trámite 8) en el entendimiento de que se revisaría el NM tres años después de la aplicación del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en el arroz por el arsénico (en desarrollo), como se acordó en el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) y se tendrían en cuenta todos los datos disponibles sobre todas las regiones. Manifestaron reservas sobre esta decisión Egipto, la Unión Europea, Noruega, la India, Filipinas y Sri Lanka. Consumers International y National Health Federation transmitieron su gran preocupación en relación con esta decisión¹.
 - Proyecto de revisión del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003) (disposiciones generales) y el anteproyecto de Anexos sobre la zearalenona, fumonisinas, ocratoxina A, tricotecenos y aflatoxinas (disposiciones específicas) en el Trámite 8 y el Trámite 5/8, respectivamente².
 - Anteproyecto de revisión de los niveles máximos para el plomo en los zumos (jugos) y néctares de frutas, listos para el consumo (con inclusión de la fruta de la pasión); frutas en conserva (con inclusión de las bayas y otras frutas pequeñas en conserva); conservas de hortalizas (con inclusión de las conservas de hortalizas de hoja y conservas de legumbres); compotas, jaleas y mermeladas; pepinos encurtidos (NM más bajo) y aceitunas (NM más bajo) (en los Trámites 5/8)³; y
 - Anteproyecto de nivel máximo para los tomates en conserva (NM más bajo y la eliminación de la nota sobre el ajuste del NM para tener en cuenta la concentración del producto) y las compotas, jaleas y mermeladas (NM más bajo e inclusión de mermeladas) (en el trámite 5) en el entendimiento de que los países interesados presentarían los datos pertinentes como respuesta a la solicitud de información para ultimar los NM en la 10ª del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (abril de 2017)⁴.
2. Se invita al Comité a tomar nota de la información anteriormente mencionada. Anteproyecto de los Niveles Máximos para los tomates en conserva y las compotas, jaleas y mermeladas se considerará en el Tema 5 del Programa.

¹ REP16/CF, paras. 30 – 45, Apéndice II; REP16/CAC, paras. 58 – 66, Apéndice III

² REP16/CF, paras. 120 – 128, Apéndice IV; REP16/CAC, Apéndice III

³ REP16/CF, paras. 46 – 90, Apéndice III; REP16/CAC, paras. 67 - 74, Apéndice III

⁴ REP16/CF, paras. 46 – 90, Apéndice III; REP16/CAC, paras. 67 – 74, Apéndice IV

Revocación de normas y textos afines

3. La Comisión revocó los NM para el plomo de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) en vista de la adopción de los NM revisados en el Trámite 8 y 5/8 (véase el párrafo 1)⁵.

4. Se invita al Comité a tomar nota de la información anteriormente mencionada.

Coherencia de los textos sobre el análisis de riesgos en todos los comités pertinentes.

Comité sobre Principios Generales

5. El Comité del Codex sobre Principios Generales acordó en su 30^a reunión (abril de 2016) recordar a la Comisión del Codex Alimentarius en su 39^a reunión que la Secretaría resolviera, en colaboración con el comité correspondiente, los pequeños problemas de numeración existentes en los textos del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) con los correspondientes comités⁶.

Comisión del Codex Alimentarius

6. La Comisión hizo suyas las recomendaciones del CCGP acerca de que la Secretaría debería resolver, en colaboración con los comités correspondientes, los pequeños problemas de numeración existentes en los textos del CCF, el CCRVDF y el CCPR.

7. La Comisión tomó nota asimismo de que el CCGP había completado la labor relativa a la coherencia de los principios de análisis de riesgos aplicados en el ámbito del Codex⁷.

8. Se invita al Comité a tomar nota de la información anteriormente mencionada.

ASUNTOS PARA INTERVENIR

Nuevas cuestiones: Enfoque propuesto en materia de gestión de riesgos para abordar la detección de sustancias químicas en los alimentos que plantean un riesgo mínimo para la salud pública

Comité Ejecutivo

9. El miembro del Pacífico Sudoccidental presentó el asunto, al tiempo que señaló que actualmente el Codex no abarcaba muchos de los productos químicos que presentaban un riesgo mínimo de exposición y para la salud pública. Indicó que el CCCF sería un punto de arranque apropiado para trabajar sobre esta cuestión.

10. El representante de la FAO convino en que para el Codex resultaba muy oportuno y apropiado tener en cuenta, entre otros, el enfoque del umbral de preocupación toxicológica (UPT). Observó además que, si bien el CCCF era uno de los principales comités interesados en esta cuestión de carácter general, era posible que otros comités, como el CCPR, el CCFA y el CCRVDF, tuvieran cierto interés en este trabajo. Subrayó la necesidad de perfeccionar la cuestión y apoyó el enfoque de celebrar una reunión de expertos FAO / OMS de gestores de riesgos y evaluadores de riesgos con este propósito.

11. El representante de la OMS reiteró la oportunidad e importancia del asunto. Las nuevas tecnologías permitían ahora detectar la presencia de niveles bajos de sustancias químicas y eran frecuentes los casos de tolerancia cero aplicada a compuestos que no figuraban en ninguna de las categorías para las que se habían establecido enfoques de evaluación y gestión de riesgos, aunque dichos compuestos quizás no supusieran, en realidad, un riesgo apreciable. La consulta propuesta permitiría reunir a especialistas en evaluación y gestión del riesgo para analizar más a fondo cuál debía ser el contenido de una propuesta de proyecto. En este sentido, el CCCF podría ser el punto de referencia inicial.

12. El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 71^a reunión (CCEXEC71) (julio de 2016) convino en que el asunto era pertinente para varios comités, pero principalmente para el CCCF. Señaló que una decisión sobre el nuevo trabajo solamente podría adoptarse una vez que el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos hubiera examinado la propuesta teniendo en cuenta su mandato y carga de trabajo⁸.

⁵ REP16/CF, paras. 46 – 90, Apéndice III; REP16/CAC, paras. 94, Apéndice V

⁶ REP16/GP, paras. 40 – 58

⁷ REP16/CAC, paras. 169 - 181

⁸ REP16/EXEC, paras. 49 - 54

Codex Alimentarius Commission

13. La Comisión tomó nota de la recomendación formulada por el CCEXEC71 sobre la importancia de esta cuestión, la necesidad de que se abordara en el Codex y la oportunidad de que el CCCF la examinara más a fondo a la luz del documento CRD20 preparado por Nueva Zelanda.

14. El Japón señaló lo siguiente:

- i) los productos químicos examinados en el documento presentaban una exposición y una toxicidad muy bajas;
- ii) estos productos químicos tenían una presencia inadvertida en los alimentos y se consumían sin ningún tipo de consecuencias para la salud pública;
- iii) podría surgir un problema debido a los diferentes sistemas de reglamentación entre los países exportadores e importadores, más que un problema estricto de inocuidad;
- iv) la cuestión planteada en el documento CRD20 era más un problema de índole comercial que de inocuidad; el CCFICS podría abordar mejor esta cuestión, ya que su mandato incluía la elaboración de principios y directrices para los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos con miras a armonizar los métodos y procedimientos para proteger la salud de los consumidores, garantizar prácticas comerciales equitativas y facilitar el comercio internacional de alimentos;
- v) además, el CCFICS había elaborado unas Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados (CAC/GL 25-1997), que podrían ser pertinentes para la cuestión planteada en el documento CRD20;
- vi) debería convocarse una reunión de expertos FAO/OMS para afinar mejor la definición de la cuestión, lo cual proporcionaría más información al Codex a fin de tomar una decisión sobre el alcance de este trabajo y el foro más adecuado para abordar este tema, considerando su carácter amplio y complejo, en lugar de plantear la cuestión en el CCCF.

15. La Comisión se manifestó de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo de remitir el documento (CRD20) al CCCF con miras a un nuevo examen⁹.

16. Para facilitar la consulta, se presenta un extracto de CRD20 en el Anexo de este documento.

17. Se invita al Comité a considerar este asunto.

B. ASUNTOS RESULTANTES DE ÓRGANOS AUXILIARES DE LA COMISIÓN

ASUNTOS PARA INTERVENIR

Comité Coordinador FAO / OMS para África

Anteproyecto de Norma Regional para los Productos a Base de Yuca Cocinada Fermentada

18. En CCAFRICA22 (enero de 2017) se consideraron contaminantes en los productos a base de yuca cocinada fermentada y se presentaron las siguientes preguntas al CCCF para su consideración:

Sección 4-Contaminantes: El Comité Coordinador:

Ácido cianhídrico

- (i) examinó si la disposición vigente sobre los contenidos máximos de ácido cianhídrico para el gari en el GSCTFF (es decir, 2 mg / kg como ácido cianhídrico en estado libre) era aplicable a los productos a base de yuca cocinada y fermentada.
- (ii) explicó que, si bien los productos fermentados derivados de la yuca y el gari, proceden ambos de la yuca, sus procesos de producción eran diferentes. Los productos fermentados a base de yuca fueron productos alimenticios obtenidos de la raíz fresca de la yuca que, una vez pelados y laminados, se sumergen en agua para fermentar de 3 a 5 días. A continuación, se presan antes del envasado en hojas naturales y por último se cocinan. Por razones comerciales, los productos envasados frescos se almacenan congelados antes de cocinar, lo que prolongaría su tiempo de caducidad (de 3 a 6 meses).

⁹ REP16/CAC, paras. 204 – 207

- (iii) Acordó solicitar a la CCCF que examinara si los niveles máximos actuales de ácido cianhídrico en el gari (inferior o igual a 2 mg / kg como ácido cianhídrico en estado libre) podrían extenderse a los productos fermentados a base de yuca y, en caso afirmativo, considerar la posibilidad de extender este NM para abarcar también los productos a base de yuca fermentada o para determinar si se podría desarrollar otro NM para estos productos.

Micotoxinas

- (i) observó que no había niveles máximos establecidos para las micotoxinas para este producto en el GSCTFF. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que no era necesario establecer los NM para este producto ya que los productos a base de yuca cocinada y fermentada no eran susceptibles a la contaminación por micotoxinas y que la fermentación era una de las formas de reducir las micotoxinas. Se observó además que la contaminación por micotoxinas se producía normalmente a nivel de hogar después de abrir el producto.
- (ii) tomó nota asimismo de que existía una laguna en este sentido y acordó solicitar a la CCCF que examinara si estos productos eran susceptibles a la contaminación por micotoxinas; Y si es así, considerar si se podría desarrollar un NM para este producto¹⁰.

19. Se invita al Comité a que considere las cuestiones mencionadas en los puntos iii) (ácido cianhídrico) y ii) (micotoxinas).

¹⁰ REP16/AFRICA, paras. 71 – 74, Apéndice II.

ANEXO
EXTRACTO DE CRD20

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX
ALIMENTARIUS**

39.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia) 27 de junio – 1 de julio de 2016

**Temas emergentes: Enfoque propuesto en materia de gestión de riesgos para abordar la detección de
sustancias químicas en los alimentos que plantean un riesgo mínimo para la salud pública**

(Propuesta de Nueva Zelanda)

Introducción

1. Uno de los objetivos estratégicos de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) es identificar activamente los temas emergentes y las necesidades de los miembros y, de ser pertinente, elaborar normas alimentarias pertinentes¹.

Propósito

2. El presente documento tiene como objetivo solicitar apoyo para un enfoque armonizado internacionalmente, destinado a los reguladores, a fin de que aborden posibles cuestiones en materia de salud pública y comercio en lo que respecta a la detección de exposición a niveles muy bajos de vestigios de sustancias químicas y de muy poca posibilidad de riesgo para la salud pública y que pueden estar presentes inadvertidamente en los alimentos.
3. Los métodos analíticos y las tecnologías de pruebas avanzadas conducen de modo creciente a detecciones de exposición a niveles muy bajos y de muy poca posibilidad de riesgo para la salud pública. No obstante, dichas detecciones pueden imponer cargas injustificadas a los recursos y causar un impacto negativo e innecesario al comercio.

Antecedentes

4. Hace ya tiempo que las autoridades reguladoras en todo el mundo reconocen la posibilidad de que haya vestigios de sustancias químicas que entran en los alimentos inadvertidamente durante distintas etapas de producción y elaboración (por eje. agentes de limpieza). Esta posibilidad aumenta a medida que se adoptan nuevas tecnologías en la producción y elaboración de alimentos y hay mayores innovaciones en áreas en expansión, por ejemplo, el cambio climático y la protección del medio ambiente.
5. Las autoridades reguladoras y los organismos científicos, a nivel nacional e internacional, han elaborado criterios pragmáticos en el transcurso de los años para responder a las detecciones de exposición a niveles muy bajos de vestigios de sustancias químicas en los alimentos, y de muy poco riesgo para la salud pública.
6. La CAC se halla en una situación ideal para considerar y promover un enfoque armonizado internacionalmente destinado a los reguladores para que aborden posibles cuestiones en materia de salud pública y comercio cuando respondan a detecciones de exposición a niveles muy bajos de vestigios de sustancias químicas y de muy poca posibilidad de riesgo para la salud pública. En la mayoría de los casos, dichos vestigios no plantean riesgos para la salud pública y existen actualmente conocimientos científicos sólidos que pueden aprovecharse para elaborar un enfoque regulatorio internacional normalizado.

Sustancias químicas de muy poco riesgo para la salud pública: Cuestiones científicas

7. Existen muchas sustancias químicas, utilizadas de manera correcta y legítima, que pueden estar presentes en los alimentos y que inadvertidamente pueden entrar en la cadena alimentaria. El enfoque tradicional en las normas para residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes sigue siendo fundamental para el Codex y los reguladores². No obstante, hay una necesidad imperiosa de ir más allá de las sustancias químicas que ya se abordan en los procesos del Codex y centrarse en las cuestiones que surgen del uso y

¹ Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, Objetivo estratégico 1, Objetivo1.2

² Los Comités del Codex sobre residuos de plaguicidas (CCPR), sobre Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (CCRVDF), y sobre Contaminantes en los alimentos (CCCF) son los organismos tradicionales responsables de establecer los límites máximos y las directrices internacionales para la gestión de riesgos. El CCPR se ocupa de los plaguicidas en los alimentos para animales, el CCRVDF se ocupa de los medicamentos veterinarios en los piensos y el aditivo antioxidante etoxiquina. El CCCF se ocupa de los contaminantes en los piensos si dan lugar a residuos en los alimentos.

detección de exposiciones a niveles muy bajos de sustancias químicas y de muy poco riesgo posible para la salud pública, cuyos vestigios pueden estar presente en los alimentos de manera inadvertida.

8. Los avances tecnológicos en la producción y elaboración de alimentos y la detección de residuos significa que niveles cada vez más bajos de muchas sustancias químicas pueden accidentalmente estar presentes en los alimentos y en el agua potable. En muchos casos, las sustancias químicas se han utilizado por mucho tiempo sin que se detectara su presencia en los alimentos o puede ser que antiguas sustancias químicas ahora se utilicen de distinta manera.