

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del programa

CX/CF 08/2/5 Add.1

Marzo de 2008

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

Segunda reunión

La Haya, Países Bajos, 31 de marzo - 4 de abril de 2008

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (NGCTA)

Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Brasil, Cuba, la Comisión Europe, Japón, Marruecos y los Países Bajos

BRASIL

- Párrafo 1.3.3 – Criterios específicos

..... podrán considerarse, si procede, los siguientes criterios (sin perjuicio de la aplicación de otros criterios pertinentes).

Página 8 – Solicitamos que mantenga el párrafo: «Para cada una de las reuniones del CCCF se preparará un documento de trabajo en el que figurará una lista completa de las normas del Codex para los contaminantes presentes en los alimentos (tanto las propuestas como las aprobadas) en la forma de presentación de la Lista I».

Este documento de trabajo es una fuente de información muy importante, especialmente en los países en desarrollo.

Párrafo 12

- Establecimiento de niveles máximos – Con respecto a la necesidad de «comunicarse de manera transparente y accesible», sugerimos que cuando el Comité llegue a la conclusión de que no es necesario establecer un nivel máximo para un contaminante en una categoría de alimentos determinada, esta información se mantenga en la Lista I, con el año de evaluación. El nivel máximo debería mencionarse como «no necesario».

- 8º guión: suprimir «however» [*en inglés*] en la última oración.

Página 16: Anexo III - 4º punto grueso: Sustituir IDA y IDT por IDMTP

- Preferimos que se mantenga el Apéndice II en la NGCTA

- El Comité debería elegir entre los términos nivel de ingestión inocuo/tolerable, valor de referencia toxicológico y valor de orientación toxicológico y utilizarlos en todo el manual y la Lista I.

CUBA

Cuba considera que el documento elaborado y concuerda en que contiene valiosa información para su discusión en la segunda reunión del CCFC.

COMISIÓN EUROPE

La Comunidad Europea y sus Estados miembros (ECMS) agradecen el Anteproyecto de Revisión del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA).

Con respecto a los puntos planteados por el grupo de trabajo por medios electrónicos para examinar en la sesión plenaria del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, la ECMS tiene los siguientes puntos de vista:

- En relación con la supresión de los textos relacionados con los procedimientos internos del Codex del Preámbulo para incorporarlos en el Manual de Procedimiento:

La ECMS es de la opinión que es conveniente suprimir la sección completa 1.4. «Procedimiento del Codex para el establecimiento de normas para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos» del Preámbulo, puesto que hace referencia a un procedimiento interno del Codex y no está dirigido a los países miembros del Codex. Asimismo propone que del Preámbulo se suprima el Anexo II relacionado «Procedimiento para la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos».

Dado que ambos textos se refieren a procedimientos internos del Codex, debería examinarse su incorporación en el Manual de Procedimiento. No obstante, antes de su incorporación es necesario realizar un examen detenido a fin de asegurar la coherencia y evitar duplicar otros textos actuales más recientes en el Manual de Procedimiento (especialmente «Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité de Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos» y «Política del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y grupos de alimentos»).

- Con respecto a integrar mejor los aspectos relativos a los piensos en el Preámbulo de la NGCTA:

La ECMS opina que es conveniente modificar el Preámbulo actual propuesto para integrar mejor los aspectos relativos a los piensos que guardan relación con la protección de la salud pública, puesto que esto podría verse afectado por la posible transferencia de contaminantes presentes en los piensos a alimentos de origen animal. La ECMS opina que la mejor forma de lograrlo es proponiendo al Comité que amplíe el mandato del grupo de trabajo por medios electrónicos a fin de que incluya este aspecto.

- Con respecto a los niveles máximos establecidos en la Lista I de la NGCTA para los productos que pueden utilizarse para el consumo humano y como piensos:

La ECMS opina que es conveniente especificar que todos los niveles máximos y niveles de referencia existentes en la Lista I se refieren a productos destinados al consumo humano.

Por último, propone que en el texto actual del Apéndice I, el punto 1.2.2. 5) «Residuos de coadyuvantes de elaboración» se sustituya por «Residuos de coadyuvantes de elaboración que recaen bajo el mandato del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCFA)». Asimismo propone que se mantenga la definición del Codex de coadyuvantes de elaboración a fin de que sea completo.

JAPÓN

Japón aprecia los esfuerzos de la Comunidad Europea por asumir la dirección en la preparación de la revisión.

Creemos que durante el proceso de revisión es esencial tener presentes los objetivos de la NGCTA y los textos del Manual de Procedimiento. Desde esta perspectiva, en principio estamos de acuerdo con el anteproyecto de revisión del Preámbulo de la NGCTA y el anteproyecto de Anexo al «Principio de análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos». Además, nos gustaría proponer las siguientes enmiendas:

1. Confirmamos nuestro acuerdo con los principios de la revisión que se exponen en el párr. 6(a). Al Manual de Procedimiento únicamente deberían incorporarse aquellos textos/disposiciones que son pertinentes para la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares, y aquellos que son pertinentes principalmente para los miembros del Codex deberían publicarse como parte del *Codex Alimentarius*, en el caso de los contaminantes en la NGCTA.

2. En opinión de Japón la Sección 1.4, «Procedimiento del Codex para el Establecimiento de Normas para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos» y el Anexo II deberían suprimirse del Preámbulo. Todos sus textos son únicamente pertinentes para el CCCF y no para los miembros del Codex y, por consiguiente, deberían encontrarse solamente en el Manual de Procedimiento pero no en el Preámbulo de la NGCT. Ya se han incluido en los párrs. 2, 5, 6 y 7 en el anteproyecto de Anexo al «Principio de análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos» que se incorporará al Manual de Procedimiento tras su adopción. El Anexo II debería trasladarse al Manual de Procedimiento, si se estima que el contenido es de utilidad para el CCCF.
3. Japón cree que la sección «Información sobre reglamentos nacionales» en «Consideraciones de comercio equitativo» (en el Anexo I) es más pertinente para el CCCF que para los miembros del Codex y es preferible que se suprima. No obstante, si su intención es que esté relacionada con las obligaciones y derechos estipulados en el Acuerdo SPS, no se opone a su retención.
4. El examen y revisión de la Lista I en la Sección 1.6 es un asunto del Procedimiento del Codex/CCCF. El texto idéntico aparece en el anteproyecto de Anexo al «Principio de análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos» (párr. 23) y por tanto la Sección 1.6 debería suprimirse.
5. Estamos de acuerdo con que el párr. 24 se inserte en el Anexo al «Principio de análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos». No obstante, a fin de reflejar correctamente la situación actual, el texto debería enmendarse del modo siguiente:

«Para cada sesión del CCCF se preparará, a fin de ayudar al CCCF en sus exámenes, un documento de trabajo en el que se presente una lista completa de los niveles máximos/niveles de referencia y códigos de prácticas para contaminantes de los alimentos y los piensos, tanto adoptado por la Comisión como siendo elaborado en los distintos trámites del Procedimiento del Codex, en el formato de Lista I. Asimismo, en el documento de trabajo debería incluirse la siguiente información:

- Como Parte 2, niveles máximos para factores de calidad;
- Conclusiones de la evaluación del JECFA;
- Conclusiones pertinentes de la Comisión; y
- Conclusiones pertinentes del CCCF.»

MARRUECOS

MARRUECOS aprecia el esfuerzo del Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por la Comunidad Europea en la preparación del proyecto de revisión del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y se complace en ofrecer las observaciones y propuestas siguientes.

1. Sistema de clasificación de alimentos complementario para la NGCTA

En este punto Marruecos propone un nuevo enfoque a fin de evitar las deficiencias de los enfoques actuales y alcanzar los objetivos establecidos en el sistema del Codex.

En la clasificación actual de los alimentos observamos varias deficiencias:

- El enfoque del CCPR sobre plaguicidas que el CCCF está intentando aplicar abarca un pequeño ámbito de productos (hortalizas, frutas y cereales principalmente) mientras que los contaminantes abarcan una amplia gama de productos (hortalizas, frutas, cereales, carne, pescado, productos lácteos, huevos, grasas y aceites, productos de confitería)
- Chocolate, bebidas, agua, alimentos elaborados, etc....)
- El uso del alfabeto latino dificulta a personas como chinos, árabes o rusos manejar la codificación
- El uso del inglés dificulta que quienes no son de habla inglesa sino de habla francesa, española o turca puedan comprender muy bien esta codificación
- Estas deficiencias incrementan el riesgo de falta de transparencia
- Estas deficiencias incrementan el riesgo de obstaculizar el comercio

Por consiguiente, la propuesta de Marruecos es que se utilice un sistema de clasificación que pueda salvar dichas deficiencias. Debería:

- Utilizar cifras únicamente para eliminar problemas alfabéticos y de idioma
- Abarcar todos los alimentos y piensos que son objeto de comercio internacional
- Ser conocido por todos los países que participan en el comercio internacional
- Haber mostrado ya su impacto en destacar la transparencia
- Haber sido utilizado satisfactoriamente para facilitar la comunicación en el comercio internacional

Este sistema de clasificación es en esencia el sistema armonizado con ligeras adaptaciones a las necesidades del CCCF; y Marruecos desea hacer una propuesta más pormenorizada.

El sistema armonizado ha sido diseñado y recopilado por la Organización Mundial de Aduanas con la aportación de países miembros (véase <http://www.wcoomd.org>)

A modo de ejemplo, el sistema armonizado está organizado del modo siguiente con varios niveles de detalles:

PRIMER NIVEL DE DETALLE: TODOS LOS PRODUCTOS A QUE SE REFIEREN LOS 23 CAPÍTULOS

Sección I

Animales vivos; productos de origen animal

- 1 Animales vivos
- 2 Carne y desperdicios cárnicos comestibles
- 3 Pescado y crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos
- 4 Productos lácteos; huevos de aves; miel natural, productos comestibles de origen animal no especificados ni incluidos en otro sitio
- 5 Productos de origen animal no especificados ni incluidos en otro sitio

Sección II

Productos de origen vegetal

- 6 Árboles vivos y otras plantas; bulbos, raíces y productos afines; flores cortadas y plantas ornamentales
- 7 Hortalizas comestibles y determinadas raíces y tubérculos
- 8 Frutas y nueces comestibles; piel de frutos cítricos o melones
- 9 Café, té, mate y especias
- 10 Cereales
- 11 Productos de la industria del molido; malta; almidones; inulina; gluten de trigo
- 12 Semillas y frutas oleaginosas; granos, semillas y frutas varios; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
- 13 Laca; gomas, resinas y otros jugos y extractos de hortalizas
- 14 Materiales de trenzado vegetales; productos vegetales no especificados ni incluidos en otro sitio

Sección III

Grasas y aceites de origen animal o vegetal y sus productos de clivaje; Grasas comestibles preparadas; ceras de origen animal o vegetal

- 15 Grasas y aceites de origen animal o vegetal y sus productos de clivaje;
Grasas comestibles preparadas; ceras de origen animal o vegetal

Sección IV

Alimentos preparados; bebidas, licores y vinagre;

- 16 Preparaciones de carne, o de pescado o de crustáceos, moluscos u otros invertebrados marinos
- 17 Azúcares y productos de confitería
- 18 Cacao y preparaciones de cacao
- 19 Preparaciones de cereales, harina, almidón o leche; productos de pastelería
- 20 Preparaciones de hortalizas, frutas, nueces u otras partes de las plantas

- 21 Preparaciones comestibles varias
 22 Bebidas, licores y vinagres
 23 Residuos y desechos de las industrias de la alimentación; piensos preparados

SEGUNDO NIVEL DE DETALLE: GRUPOS DE PRODUCTOS EN UN CAPÍTULO (de hortalizas)

- 0701 Patatas (papas), frescas o refrigeradas
 0702 Tomates, frescos o refrigerados
 0703 Cebollas, chalotas, ajo, puerro y otras hortalizas aliáceas, frescas o refrigeradas
 0704 Coles, coliflores, colinabo, berza común y brásicas comestibles similares, frescas o refrigeradas
 0705 Lechuga (*Lactuca sativa*) y achicoria (género *Cichorium*), frescas o refrigeradas
 0706 Zanahorias, nabos, remolacha de ensalada, salsifi, apio nabo, rábanos y raíces similares comestibles, frescas o refrigeradas
 0707 Pepinos y pepinillos, frescos o refrigerados
 0708 Hortalizas leguminosas, con vaina y sin vaina, frescas o refrigeradas
 0709 Otras hortalizas, frescas o refrigeradas
 0710 Hortalizas (cocidas o sin cocer al vapor o en agua hirviendo), congeladas
 0711 Hortalizas conservadas provisionalmente (por ejemplo, en gas de dióxido de azufre, en salmuera, en agua de azufre u otras soluciones de conservación), pero inapropiadas para el consumo inmediato en ese estado
 0712 Hortalizas deshidratadas, enteras, cortadas, troceadas, desmenuzadas o en polvo, pero no más elaboradas
 0713 Hortalizas leguminosas deshidratadas, sin vaina, con o sin piel o cuarteadas
 0714 Mandioca, maranta, salep, aguaturmas, batatas, y raíces y tubérculos similares con alto contenido en almidón o inulina, frescas, refrigeradas, congeladas o desecadas troceadas o no en forma de «*pellets*»; corazón de sagú

TERCER NIVEL DE DETALLE: PRODUCTOS INDIVIDUALES EN UN CAPÍTULO

7 HORTALIZAS Y DETERMINADAS RAÍCES Y TUBÉRCULOS COMESTIBLES

0701 Patatas (papas), frescas o refrigeradas:

0701 10 00 – Semillas

0701 90 – Otros:

0701 90 10 – – Para la elaboración de almidón

– – Otro:

0701 90 50 – – – Nuevo, del 1 de enero al 30 de junio

0701 90 90 – – – Otros

0702 00 00 Tomates, frescos o refrigerados

0703 Cebollas, chalotas, ajo, puerro y otras hortalizas aliáceas, frescas o refrigeradas:

0703 10 – Cebollas y chalotas:

– – Cebollas:

0703 10 11 – – – Bulbos

0703 10 19 – – – Otros

0703 10 90 – – Chalotas

0703 20 00 – Ajo

0703 90 00 – Puerro y otras hortalizas aliáceas

0704 Coles, coliflores, colinabo, berza común y brásicas comestibles similares, frescas o refrigeradas:

0704 10 00 – Coliflores y cabeza de brócoli

0704 20 00 – Coles de Bruselas

0704 90 – Otros:

0704 90 10 – – Coles blancas y lombardas

0704 90 90 – – Otros

0705 Lechuga (*Lactuca sativa*) y achicoria (género *Cichorium*), frescas o refrigeradas:

– Lechuga:

0705 11 00 – – Lechugas arrepolladas

0705 19 00 – –

– Achicoria:

0705 21 00 – – Achicoria (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

0705 29 00 – –

0706 Zanahorias, nabos, remolacha de ensalada, salsifi, apio nabo, rábanos y raíces similares comestibles, frescas o refrigeradas:

0706 10 00 – Zanahorias y nabos

0706 90 – Otros:

0706 90 10 – – Apio nabo (apio tubérculo o apio alemán)

0706 90 30 – – Rábano blanco (*Cochlearia armoracia*)

0706 90 90 – – Otros

0707 00 Pepinos y pepinillos, frescos o refrigerados:

0707 00 05 – Pepinos

0707 00 90 – Pepinillos

0708 Hortalizas leguminosas, con vaina y sin vaina, frescas o refrigeradas:0708 10 00 – Guisantes (arvejas (*Pisum sativum*))0708 20 00 – Frijoles (género *Vigna*, género *Phaseolus*)

0708 90 00 – Otras hortalizas leguminosas

0709 Otras hortalizas, frescas o refrigeradas:

0709 20 00 – Espárragos

0709 30 00 – Berenjenas

0709 40 00 – Apio distinto al apio nabo

– Setas y trufas:

0709 51 00 – – Setas del género *Agaricus*.

0709 59 – – Otros:

0709 59 10 – – – Cantarelas

0709 59 30 – – – Setas de sombrerillo

0709 59 50 – – –

0709 59 90 – – – Otros

0709 60 – Frutas del género *Capsicum* o del género *Pimenta*:

0709 60 10 – – Pimientos dulces

– – Otros:

0709 60 91 – – – del género *Capsicum*, para la elaboración de tintes de capsicina o de colorantes de oleoresina de *Capsicum*

0709 60 95 – – – Para la elaboración industrial de aceites esenciales o resinoides

0709 60 99 – – – Otros

0709 70 00 – Espinacas, espinacas de Nueva Zelandia y espinaca órzaga (espinaca de huerta)

0709 90 – Otros:

0709 90 10 – – Hortalizas de ensalada, distintas a la lechuga (*Lactuca sativa*) y achicoria (género *Cichorium*.)

0709 90 20 – – Acelgas (o remolacha blanca) y cardos

– – Aceitunas:

0709 90 31 – – – Para usos diferentes a la producción de aceite

0709 90 39 – – – Otros

0709 90 40 – – Alcaparras

0709 90 50 – – Hinojo

0709 90 60 – – Maíz dulce

0709 90 70 – – Calabacines

0709 90 80 -- Alcachofas

0709 90 90 -- Otros

0710 Hortalizas (cocidas o sin cocer al vapor o en agua hirviendo), congeladas:

0710 10 00 – Patatas (papas)

– Hortalizas leguminosas, con vaina o sin vaina:

0710 21 00 -- Guisantes (arvejas) (*Pisum sativum*)

0710 22 00 -- Frijoles (género *Vigna*, género *Phaseolus*)

0710 29 00 --

0710 30 00 – Espinacas, espinacas de Nueva Zelandia y espinaca órzaga (espinaca de huerta)

0710 40 00 – Maíz dulce

0710 80 – Otras hortalizas:

0710 80 10 -- Aceitunas

-- Frutas del género *Capsicum* o del género *Pimenta*:

0710 80 51 --- Pimientos dulces

0710 80 59 --- Otros

-- Setas:

0710 80 61 --- del género *Agaricus*

0710 80 69 --- Otros

0710 80 70 -- Tomates

0710 80 80 -- Alcachofas

0710 80 85 -- Espárragos

0710 80 95 -- Otros

0710 90 00 – Mezclas de hortalizas

0711 Hortalizas conservadas provisionalmente (por ejemplo, en gas de dióxido de azufre, en salmuera, en agua de azufre u otras soluciones de conservación), pero inapropiadas para el consumo inmediato en ese estado:

0711 20 – Aceitunas:

0711 20 10 -- Para usos diferentes a la producción de aceite (3)

0711 20 90 -- Otros

0711 40 00 – Pepinos y pepinillos

– Setas y trufas:

0711 51 00 -- Setas del género *Agaricus*

0711 59 00 -- Otros

0711 90 – Otras hortalizas; mezclas de hortalizas:

-- Hortalizas:

0711 90 10 --- Frutas del género *Capsicum* o del género *Pimenta*, excluidos los pimientos dulces

0711 90 30 --- Maíz dulce

0711 90 50 --- Cebollas

0711 90 70 --- Alcaparras

0711 90 80 --- Otros

0711 90 90 -- Mezclas de hortalizas

0712 Hortalizas deshidratadas, enteras, cortadas, troceadas, desmenuzadas o en polvo, pero no más elaboradas:

0712 20 00 – Cebollas

– Setas, orejas de Judas (género *Auricularia*), hongos jelatinosos (género *Tremella*) y trufas:

0712 31 00 -- Setas del género *Agaricus*

0712 32 00 -- Orejas de Judas (género *Auricularia*)

0712 33 00 -- Hongos jelatinosos (género *Tremella*)

0712 39 00 -- Otros

0712 90 – Otras hortalizas; mezclas de hortalizas:

0712 90 05 -- Patatas (papas), cortadas o troceadas o no pero no más preparadas

-- Maíz dulce (*Zea mays* var. *saccharata*):

0712 90 11 --- Híbridos para siembra (3)

- 0712 90 19 --- Otros
- 0712 90 30 -- Tomates
- 0712 90 50 -- Zanahorias
- 0712 90 90 -- Otros

0713 Hortalizas leguminosas deshidratadas, sin vaina, con o sin piel o cuarteadas:

- 0713 10 – Guisantes (arvejas) (*Pisum sativum*):
 - 0713 10 10 -- Para
 - 0713 10 90 -- Otros
- 0713 20 00 – Garbanzos
 - Frijoles (género *Vigna*, género *Phaseolus*):
 - 0713 31 00 -- Frijoles de las especies *Vigna mungo* (L.) Hepper o *Vigna radiata* (L.) Wilczek
 - 0713 32 00 -- Frijoles rojos pequeños (adzuki) (*Phaseolus* or *Vigna angularis*)
 - 0713 33 -- Frijoles riñón, incluidas las alubias blancas (*Phaseolus vulgaris*):
 - 0713 33 10 --- Para siembra
 - 0713 33 90 --- Otros
 - 0713 39 00 -- Otros
 - 0713 40 00 – Lentejas
 - 0713 50 00 – Habas (*Vicia faba* var. *major*) y habas de caballo (*Vicia faba* var. *equina*, *Vicia faba* var. *minor*)
 - 0713 90 00 – Otros

0714 Mandioca, maranta, salep, aguaturmas, batatas, y raíces y tubérculos similares con alto contenido en almidón o inulina, frescas, refrigeradas, congeladas o desecadas troceadas o no o en forma de «pellets»; corazón de sagú:

- 0714 10 – Mandioca (cassava):
 - 0714 10 91 -- de una clase utilizada para el consumo humano, en envases instantáneos o una red de un contenido que no excede los 28 kg, fresca o entera, o sin piel y congelada, troceada o no
 - 0714 10 98 -- Otros
- 0714 20 – Batatas:
 - 0714 20 10 -- Frescas, enteras, destinadas al consumo humano (2)
 - 0714 20 90 -- Otros
- 0714 90 – Otros:
 - Maranta, salep y raíces y tubérculos similares con alto contenido de almidón:
 - 0714 90 11 --- de una clase utilizada para el consumo humano, en envases instantáneos o una red de un contenido que no excede los 28 kg, fresca o entera, o sin piel y congelada, troceada o no
 - 0714 90 19 --- Otros
 - 0714 90 90 -- Otros

2. Observaciones a otras partes del Preámbulo

Las adiciones propuestas están subrayadas y las supresiones ~~tachadas~~.

Página 4

APENDICE I

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS

PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

CODEX STAN 193-1995 (Rev.3-2007)

1. PREÁMBULO

1.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma contiene los principios **y procedimientos utilizados y** recomendados por el Codex Alimentarius en relación con los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos ([piensos debería dejarse en todo el documento o suprimirse pero no utilizarlo una vez sí y otra no](#)); se indican también los niveles máximos de los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales que se encuentran en los alimentos y piensos que, por recomendación de la Comisión del Codex, deben aplicarse a los productos que circulan en el comercio internacional.

1.2 DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS

1.2.2 Contaminante

En el Codex Alimentarius un contaminante se define como sigue:

"Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte **y distribución** (transporte, almacenamiento, manipulación ...) ~~o almacenamiento~~ de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca **los cuerpos extraños tales como** fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas".

La presente norma se aplica a toda sustancia que se ajuste a la definición de contaminante del Codex, incluidos los contaminantes presentes en los piensos destinados a los animales productores de alimentos, con excepción de:

1) Los contaminantes presentes en los alimentos que no son importantes ~~únicamente~~ desde el punto de vista ~~de la calidad del alimento, pero no~~ de la salud pública.

Página 5

1.3 PRINCIPIOS GENERALES PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

1.3.1 Consideraciones generales

Tanto los alimentos como los piensos pueden contaminarse por varias causas y procesos. Por regla general, la contaminación conlleva un riesgo para la salud humana o animal y puede tener repercusiones negativas en la calidad e inocuidad del alimento o del pienso ~~y puede~~. Los niveles de los contaminantes presentes en los alimentos deben ser lo más bajos que razonablemente sea posible. Las medidas que se proponen a continuación pueden servir para reducir la contaminación de alimentos y piensos:

- evitar la contaminación de los alimentos en la fuente, por ejemplo, reduciendo la contaminación del medio ambiente.

Página 7

Consideraciones sobre el análisis la gestión y evaluación de riesgos (cf. «Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los Gobiernos» y los «Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)» (Sección III del Manual de Procedimiento)

- evaluación de riesgos;
- opciones y consideraciones sobre la gestión de riesgos;
- comunicación de riesgos
- examen de los posibles niveles máximos en los alimentos, teniendo en cuenta los criterios antes mencionados; **y**
- examen de soluciones alternativas.

1.4 PROCEDIMIENTO DEL CODEX PARA EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

1.4.2 Procedimiento para el examen preliminar **sobre contaminantes** en el ámbito del CCCF

Es posible que ~~los delegados miembros del Codex o la Secretaría del Codex~~ (la secretaria debería mantener su papel de procesar información no solicitar nuevo trabajo) propongan nuevos contaminantes o nuevas combinaciones de contaminantes/productos para su examen por parte del CCCF y su inclusión en la NGCTA. Se podrá proceder a un examen inicial basado en intervenciones orales, aunque sería preferible que se basaran en una **nota por escrito** en la que figurara información pertinente y adecuada, **que se proporcionará a los miembros del CCCF con antelación a la próxima reunión.**

1.5 FORMATO DE LA NGCTA

Para cada una de las reuniones del CCFC se preparará un documento de trabajo en el que figurará una lista completa de las normas del Codex para los contaminantes presentes en los alimentos (tanto las propuestas como las aprobadas) en la forma de Lista I. La lista de normas del Codex para los contaminantes para cada uno de los alimentos o categorías de alimentos se presentará siguiendo un sistema acordado de clasificación de los alimentos para expresar NM Véase el Anexo IV. La intención de los descriptores de las categorías de alimentos no es servir de designaciones legales del producto, pero deberían ser de fácil utilización para aumentar la transparencia.

Página 10

Es oportuno que se cuente con *datos sobre el consumo de alimentos referentes a grupos de consumidores tanto medios como particularmente expuestos (de consumo alto) y vulnerables sensibles*, a efectos de evaluar la ingestión (potencial) del contaminante. Sin embargo, este problema se debe abordar de manera diferente en el plano nacional e internacional. Por consiguiente es importante disponer de información sobre los patrones de consumo medio y alto de una vasta gama de productos alimenticios, a fin de que sea posible identificar, para cada contaminante, a los grupos de consumidores más expuestos. Es conveniente que se proporcione información detallada sobre los patrones de consumo alto, tanto en lo referente a los criterios de identificación de los grupos (por ej., diferencias según el sexo o la edad, hábitos alimentarios vegetarianos o regionales, etc.), como a los aspectos estadísticos.

Información sobre la reglamentación nacional: es conveniente que los países (en particular los principales países exportadores e importadores) proporcionen información detallada sobre su reglamentación nacional referente al contaminante en cuestión y especialmente sobre los datos y las consideraciones en que se basa tal reglamentación. A efectos de una adecuada evaluación del problema es esencial que quede claro no sólo cuál es la base de datos empleada, sino también cuál es la política de ~~análisis evaluación y gestión de los~~ riesgos que se utiliza para la adopción de las decisiones relacionadas con niveles máximos en los alimentos.

Consideraciones tecnológicas

Para evaluar las posibilidades de controlar el proceso de contaminación y estar en condiciones de garantizar la calidad e inocuidad deseadas de un producto es indispensable disponer de información sobre el origen del contaminante y la manera en que se contamina el alimento, y en particular, si es posible, sobre la contaminación presente sólo en ciertas partes del producto en cuestión...

Página 11

Consideraciones relacionadas con el análisis ~~la evaluación de riesgos y gestión de~~ riesgos

La evaluación de riesgos y gestión de riesgos se llevan a cabo de acuerdo con los «Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los Gobiernos» teniendo en cuenta los «Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius» (Sección III del Manual de Procedimiento), los «Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité del Codex

Página 13 (Los tres últimos guiones bajo la Subsección sobre el Establecimiento de niveles máximos)

- Se debe definir con claridad el producto que ha de analizarse y al que se aplica el NM. En términos generales los NM se establecen para productos primarios. Normalmente *sería* preferible que **todos los** NM se expresen como la concentración del contaminante en el producto tal como se presenta, considerando el peso del producto fresco, aunque en algunos casos puede haber argumentos válidos para que se prefiera expresarlo con respecto al peso en seco. Los productos *deberían* definirse **todos** preferiblemente tal como se utilizan en el comercio, incluyéndose, si es necesario, disposiciones para la eliminación de las partes no comestibles que podrían dificultar la preparación y el análisis de la muestra. Las definiciones de los productos utilizadas por el CCPR, que figuran en la Clasificación de los Alimentos y Piensos, pueden servir de guía al respecto; sólo otras definiciones de productos podrían utilizarse cuando existan razones especificadas para ello, si ha sido convenido por el CCCF. Sin embargo, por lo que atañe a los contaminantes *será* preferible que el objeto del análisis, y por consiguiente de los NM, sea la parte comestible del producto.

En el caso de contaminantes liposolubles que pueden acumularse en los productos animales, deberán aplicarse disposiciones referentes a la aplicación de NM a productos con diversos contenidos de grasa (comparables a las formuladas para los plaguicidas liposolubles).

- Es conveniente que se proporcione orientación con respecto a la posible aplicación de NM establecidos para productos primarios a productos elaborados o de ingredientes múltiples. En el caso de productos concentrados, deshidratados o diluidos será por lo general apropiado utilizar el factor de concentración o dilución para poder obtener un juicio primario sobre los niveles del contaminante en estos productos elaborados. Del mismo modo, la concentración máxima del contaminante en un producto de varios ingredientes se podrá calcular a partir de la composición del alimento. En todo caso, es conveniente que se proporcione información sobre el comportamiento del contaminante durante la elaboración (por ej.: lavado, pelado, extracción, cocción, secado, etc.) para ofrecer una orientación más adecuada al respecto. Si los niveles del contaminante en los productos elaborados difieren sistemáticamente de los detectados en los productos primarios de los que éstos se derivan y se dispone de información suficiente sobre las modalidades

de la contaminación, puede ser apropiado establecer niveles máximos separados para estos productos elaborados. Lo mismo sucede en caso de que pueda producirse contaminación en el curso de la elaboración. Sin embargo, en términos generales es preferible que los niveles máximos se establezcan para productos [agrícolas](#) primarios y puedan aplicarse a los alimentos elaborados, derivados y de varios ingredientes utilizando factores apropiados. Si estos factores se conocen suficientemente, deberán añadirse a la base de datos sobre el contaminante, y mencionarse con su NM en un producto dado.

- **Sería** preferible que no se establezcan NM de valor más alto que el aceptable con un criterio primario (ingestión máxima teórica y estimación del riesgo) de aceptabilidad desde el punto de vista de la salud pública. Si esto plantea problemas en relación con otros criterios utilizados para el establecimiento de los NM, será necesario efectuar nuevas evaluaciones con respecto a las posibilidades de reducir los niveles del contaminante, por ejemplo: mejorando las condiciones de las BPA y/o las BPF. Si esto no proporciona una solución satisfactoria, habrá que efectuar nuevas y más detalladas evaluaciones [del análisis de investigaciones del riesgo y de la gestión del riesgo](#) del contaminante para tratar de llegar a un acuerdo acerca de un NM aceptable.

Página 13

Procedimiento para la evaluación de riesgos en relación con NM (propuestos) [para contaminantes](#)

[Es Sería](#) evidente que, en el caso de los contaminantes, resulta más difícil el control de su presencia en los alimentos que cuando se trata de aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas. Esta situación influirá inevitablemente en los NM propuestos. A efectos de promover la aceptación de NM del Codex para contaminantes es, por consiguiente, importante que las evaluaciones de la aceptabilidad de estos NM se efectúen con coherencia y realismo. El procedimiento comporta la evaluación de la ingestión alimentaria en relación con los NM vigentes o propuestos, y el **valor de referencia toxicológico. ingestión máxima admisible desde el punto de vista toxicológico.**

Página 14, segundo párrafo

En el caso de los contaminantes y toxinas naturales presentes en los alimentos se utiliza básicamente el **mismo antemencionado** procedimiento. En los cálculos de ingestión se pueden utilizar modelos de consumo de alimentos con una ingestión más alta de alimentos críticos cuando ello forme parte de una política nacional o internacional aceptada de protección de la salud y [análisis gestión](#) de riesgos.

Página 24

APÉNDICE II

PROCEDIMIENTO DEL CODEX PARA ESTABLECER NORMAS PARA CONTAMINANTES Y TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS

3. Los términos de la definición del Codex de un contaminante comprenden los contaminantes presentes en los piensos destinados a los animales productores de alimentos, con excepción de:

- Los contaminantes presentes en los alimentos que son importantes únicamente desde el punto de vista de la [ealidad](#) importancia [sensorial](#) del alimento pero no de la salud pública.

Página 28

COMUNICACIÓN DE LA NORMA

[25. Tras cada sesión de la CAC, la nueva versión aceptada debería colocarse en la Web con entradas múltiples para consultar. En la siguiente reunión del CCCF debería ponerse a disposición un disco compacto.](#)

PAÍSES BAJOS

La delegación de los Países Bajos apoya el proyecto de revisión del Preámbulo de la NGCTA y tiene una observación con respecto al párrafo 24 del anteproyecto de ANEXO al «Principio de análisis de riesgos aplicado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos» (Apéndice 2): «*Para cada sesión del CCCF se preparará un documento de trabajo en el que se presente la lista completa de Normas del Codex para contaminantes en los alimentos (tanto las propuestas como las aprobadas) en el formato de la Lista I.*» Este párrafo no concuerda con decisiones anteriores del CCFAC.

El párrafo se refiere al «Documento de trabajo para información y uso en debates relacionados con los contaminantes y las toxinas en la NGCTA» (CF/2 INF/1). En sesiones anteriores del CCFAC se decidió que este documento:

- No sólo contendría información para los contaminantes y las toxinas para los que existen o se están desarrollando normas del Codex, sino también para los que se necesita más información o sobre los cuales el Codex ha tomado una decisión, y que se ha añadido información y referencias pertinentes a fin de dar una orientación sobre las medidas necesarias adicionales a adoptar (ALINORM 04/27/12, párr. 116 y APÉNDICE XIII)
- Incluiría, si se dispone de ellas, referencias a métodos de análisis validados así como referencias de información sobre orientación toxicológica (ALINORM 95/12A, párr. 99).
- Excluiría las referencias a las normas revocadas (ALINORM 04/27/12, párr. 116).
- Incluiría niveles máximos de parámetros relativos a la calidad, tales como cobre, zinc, hierro, etc. como relación de la variedad completa de contaminantes del sistema del Codex (ALINORM 04/27/12, párr. 120)
- Sería preparado anualmente por las delegaciones de los Países Bajos y Japón (ALINORM 06/29/12, párr. 116).

Si el documento se prepara de acuerdo con el párrafo 24 anterior, el documento resultante contendría únicamente anteproyectos y proyectos de normas, sin la antemencionada información. Asimismo, el texto «en el formato de la Lista I.» puede confundir el Documento de Trabajo con la Lista I, la lista oficial de Normas vigentes del Codex de contaminantes y toxinas.

Por consiguiente, a fin de que la información concuerde con las decisiones adoptadas por el CCFAC, proponemos que el texto actual del párrafo se enmiende del modo siguiente: «*Para cada reunión del CCCF se presentará un documento de trabajo con la lista completa de Normas del Codex para contaminantes presentes en los alimentos y los piensos (tanto las debatidas como las propuestas y aprobadas), incluyendo parámetros relativos a la calidad, en el formato de la Lista I. Contendrá referencias a métodos de análisis validados, información sobre orientación toxicológica de evaluaciones del JECFA, pero excluirá las referencias a la Normas del Codex revocadas.*».