

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 1 del programa

CX/CF 08/2/1
Diciembre de 2007

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

La reunión se celebrará en: “El Centro de Congresos World Forum”, La Haya, Países Bajos

PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	Apertura de la reunión	
1	Aprobación del programa	CX/CF 08/2/1
2	Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros Comités y Grupos de Acción del Codex	CX/CF 08/2/2
3	Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS	CX/CF 08/2/3
4	Cuestiones de interés planteadas en la 68ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	CX/CF 08/2/4
	<u>Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGCTA)</u>	
5	Anteproyecto de revisión del Preámbulo de la NGCTA (N04-2006) en el Trámite 4	CX/CF 08/2/5
	- Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 08/2/5 Add.1
	<u>Contaminantes industriales y ambientales en los alimentos</u>	
6	Proyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) (N08-2004) (en el Trámite 7)	CL 2007/29- CF ALINORM 07/30/41 Apéndice X
	- Observaciones en el Trámite 6	CX/CF 08/2/6

Los documentos de trabajo que se preparen se publicarán también en el sitio web del Codex.

www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les han distribuido, ya que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares adicionales.

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
7	Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y Productos que Contienen esas Proteínas (N09-2005), en el Trámite 7 - Observaciones en el Trámite 6	CL 2007/30- CF ALINORM 07/30/41 Apéndice XI CX/CF 08/2/7
8	Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir el Contenido de Acrilamida en los Alimentos (N06-2006) en el Trámite 4 - Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 08/2/8 CX/CF 08/2/8 Add.1
9	Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir la Contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en los Alimentos Producidos por Procedimientos de Ahumado y Secado Directo (N07-2006), en el Trámite 4 - Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 08/2/9 CX/CF 08/2/9 Add.1
<u>Micotoxinas en alimentos</u>		
10	Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno (retenido en el Trámite 7)	ALINORM 07/30/41 Apéndice VI
11 (a)	Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “destinados a elaboración posterior” (retenido en el Trámite 7)	ALINORM 07/30/41 Apéndice VII
11 (b)	Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “listos para el consumo” (retenido en el Trámite 7)	ALINORM 07/30/41 Apéndice VII
11 (c)	Anteproyecto de plan de muestreo para la contaminación por aflatoxinas en almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos (N07-2004) en el Trámite 4 - Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 08/2/10 CX/CF 08/2/10 Add.1
11(d)	Documento de debate sobre los niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “listos para el consumo”	CX/CF 08/2/11
11(e)	Documento de debate sobre la contaminación por aflatoxinas en las nueces del Brasil	CX/CF 08/2/12
12	Anteproyecto de Código de Prácticas para prevenir y reducir la Contaminación por Aflatoxinas en los Higos Secos (N10-2007) en el Trámite 4 para prevenir y reducir la contaminación - Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 08/2/13 CX/CF 08/2/13 Add.1
<u>Documentos de debate que no forman parte del procedimiento de elaboración</u>		
13 (a)	Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el café	CX/CF 08/2/14
13 (b)	Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el cacao	CX/CF 08/2/15

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
<u>Asuntos generales</u>		
14	Listas de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA - Observaciones (en respuesta a la circular CL 2007/33-CF)	CL 2007/33- CF ALINORM 07/30/41 Apéndice XIII CX/CF 08/2/16
15	Otros asuntos y trabajos futuros	
16	Fecha y lugar de la siguiente reunión	
17	Aprobación del informe	

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN

El siguiente documento se presentará en la plenaria:

- **Documento para información y uso en los debates sobre los contaminantes y las toxinas en la NGCTA (CF/2 INF/1):** se presentará una versión actualizada del documento para información y uso en apoyo al debate sobre los contaminantes y las toxinas durante el segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (denominado a partir de ahora "el Comité").

NOTAS AL PROGRAMA PROVISIONAL

Tema 1 del programa – Aprobación del programa (Doc. Ref. CX/CF 08/2/1): De conformidad con el Artículo VII.2 del Reglamento, el primer tema del programa provisional será la aprobación del programa. Se invitará al Comité a que apruebe el programa provisional como programa de la reunión.

Tema 2 del programa – Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros Comités y Grupos de Acción del Codex (Doc. Ref. CX/CF 08/2/2): El Comité examinará las cuestiones planteadas en el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en las reuniones de otros Comités y Grupos de Acción del Codex celebradas con posterioridad a la primera reunión del Comité, abril de 2007.

Tema 3 – Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (Doc. Ref. CX/CF 08/2/3): Se informará al Comité sobre la labor que han realizado o tienen en curso la FAO y la OMS (excluido el JECFA) sobre cuestiones relacionadas con los contaminantes.

Tema 4 del programa – Cuestiones de interés planteadas en la 68ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (Doc. Ref. CX/CF 08/2/4): Se invita al Comité a tomar nota de los resultados de la 68ª reunión del JECFA (celebrada en Ginebra, Suiza, del 19 al 28 de junio de 2007). Los aspectos más destacados del informe de dicha reunión figuran en el documento CX/CF 08/2/4. El informe resumido de la reunión del JECFA puede consultarse en cualquiera de las dos direcciones siguientes:

http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa68_final.pdf

<http://www.who.int/entity/ipcs/food/jecfa/summaries/summary68.pdf>.

Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas
Presentes en los Alimentos (NGCTA)

Tema 5 del programa – Anteproyecto de revisión del Preámbulo de la NGCTA (N04-2006) (Docs. Ref. CX/CF 08/2/5 y CX/CF 08/2/5 Add.1): El Comité, en su primera reunión, acordó devolver el Anteproyecto de revisión al Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por un grupo de trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea, teniendo en cuenta las observaciones formuladas en la primera reunión del Comité, con vistas a distribuir la propuesta revisada para recabar observaciones en Trámite 3 y examinarla en el Trámite 4 en la segunda reunión del Comité (véase ALINORM 07/30/41 párr. 43).

Contaminantes industriales y ambientales en los alimentos

Tema 6 del programa – Proyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) (N08-2004) (Docs. Ref. CL 2007/29-CF, ALINORM 07/30/41 Apéndice X y CX/CF 08/2/6): El Comité, en su primera reunión, acordó remitir el anteproyecto de nivel máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5 (ALINORM 07/30/41 párr. 88 y Apéndice X). La Comisión, en su 30º período de sesiones (julio de 2007), adoptó dicho anteproyecto de nivel máximo en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 (ALINORM 07/30/REP párrs. 80 y 94, y Apéndice V). Mediante la circular CL 2007/29-CF se pidió a los miembros y a las organizaciones internacionales que formularan sus observaciones sobre el proyecto de nivel máximo en el Trámite 6, para someterlo a examen en el Trámite 7 en la segunda reunión del Comité.

Tema 7 del programa – Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y Productos que Contienen esas Proteínas (N09-2005) (Docs. Ref. CL 2007/30-CF, ALINORM 07/30/41 Apéndice XI y CX/CF 08/2/7): El Comité, en su primera reunión, acordó remitir a la Comisión el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y Productos que Contienen esas Proteínas para que lo adoptara en el Trámite 5 (Véase ALINORM 07/30/41 párr. 93 y Apéndice XI). La Comisión, en su 30º período de sesiones (julio de 2007), adoptó dicho Anteproyecto de Código en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 (ALINORM 07/30/REP párr. 80 y Apéndice V). Mediante la circular CL 2007/30-CF se pidió a los miembros y a las organizaciones internacionales que formularan sus observaciones sobre el Proyecto de Código en el Trámite 6, para someterlo a examen en el Trámite 7 en la segunda reunión del Comité.

Tema 8 del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir el Contenido de Acrilamida en los Alimentos (N06-2006) (Docs. Ref. CX/CF 08/2/8 y CX/CF 08/2/8 Add.1): El Comité, en su primera reunión, acordó devolver el Anteproyecto de Código de Prácticas al Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por un grupo de trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América y el Reino Unido, con vistas a distribuirlo para recabar observaciones en Trámite 3 y examinarlo en el Trámite 4 en la segunda reunión del Comité (véase ALINORM 07/30/41 párr. 97).

Tema 9 del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir la Contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en los Alimentos Producidos por Procedimientos de Ahumado y Secado Directo (N07-2006) (Docs. Ref. CX/CF 08/2/9 y CX/CF 08/2/9 Add.1): El Comité, en su primera reunión, acordó devolver el Anteproyectos del Código de Prácticas al Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por un grupo de trabajo electrónico, dirigido por Dinamarca, con vistas a distribuirlo para recabar observaciones en Trámite 3 y examinarlo en el Trámite 4 en su segunda reunión (véase ALINORM 07/30/41 párr. 102).

Micotoxinas en alimentos

Tema 10 – Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno (Doc. Ref. ALINORM 07/30/41 Apéndice VI): El Comité, en su primera reunión, acordó retener el proyecto de nivel máximo de 5 µg/kg para la ocratoxina A (OTA) en el trigo, la cebada y el centeno en el Trámite 7 (véase ALINORM 07/30/41, párr. 50 y Apéndice VI). El Comité, en su segunda reunión, examinará el proyecto de nivel máximo teniendo en cuenta las conclusiones de la evaluación de la OTA por el JECFA en su 68ª reunión.

Tema 11 (a) – Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “destinados a elaboración posterior” (Doc. Ref. ALINORM 07/30/41 Apéndice VII): El Comité, en su primera reunión, acordó retener el proyecto de nivel máximo de 15 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “destinados a elaboración posterior” en el Trámite 7 (véase ALINORM 07/70/41 párr. 57 y Apéndice VII). El Comité, en su segunda reunión, examinará este tema teniendo en cuenta las conclusiones de la evaluación de la contaminación por aflatoxinas de las nueces de árbol por el JECFA en su 68ª reunión.

Tema 11 (b) – Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “listos para el consumo” (Doc. Ref. ALINORM 07/30/41 Apéndice VII): El Comité, en su primera reunión, acordó retener el proyecto de nivel máximo de 8 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “listos para el consumo” en el Trámite 5 y adelantarlo al Trámite 6 (véase ALINORM 07/30/41 párr. 57 y Apéndice VII). El Comité, en su segunda reunión, examinará este tema teniendo en cuenta las conclusiones de la evaluación de la contaminación por aflatoxinas de las nueces de árbol por el JECFA en su 68ª reunión.

Tema 11 (c) – Anteproyecto de plan de muestreo para la contaminación por aflatoxinas en almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos (N07-2004) (Docs. Ref. CX/CF 08/2/10 y CX/CF 08/2/10 Add.1): El Comité, en su primera reunión, acordó retener el Anteproyecto de plan de muestreo en el Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por un grupo de trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América, con vistas a distribuirlo para recabar observaciones en Trámite 3 y examinarlo en el Trámite 4 en su segunda reunión. Se acordó también que se sometería a examen un texto explicativo preparado por el grupo de trabajo electrónico en que se respalda el examen del Anteproyecto de plan de muestreo (véase ALINORM 07/30/41 párr. 62).

Tema 11 (d) – Documento de debate sobre los niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “listos para el consumo” (Doc. Ref. CX/CF 08/2/11): El Comité, en su primera reunión, acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea, para actualizar el documento de debate y proporcionar información útil para un nuevo debate sobre los niveles máximos en su siguiente reunión.

Tema 11 (e) – Documento de debate sobre la contaminación por aflatoxinas en las nueces del Brasil (Doc. Ref. CX/CF 08/2/12): El Comité, en su primera reunión, convino en que la delegación del Brasil actualizara el documento de debate sobre la contaminación por aflatoxinas en las nueces del Brasil, incorporando en él datos adicionales que se facilitarían sobre la contribución de la cáscara a la contaminación por aflatoxinas en las nueces del Brasil, con miras a someterlo a examen en su siguiente reunión (véase ALINORM 07/30/41 párr. 66).

Tema 12 – Anteproyecto de Código de Prácticas para prevenir y reducir la Contaminación por Aflatoxinas en los Higos Secos (N10-2007) (Docs. Ref. CX/CF 08/2/13 y CX/CF 08/2/13 Add.1): La Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones aprobó la elaboración de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos (N10-2007) como nuevo trabajo para el Comité (véase ALINORM 07/30/REP, párr. 96 y Apéndice VII). Tal como acordó el Comité en la primera reunión, el grupo de trabajo electrónico dirigido por Turquía está preparando el Anteproyecto de Código de Prácticas para recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en el Trámite 4 en la segunda reunión del Comité. Para el examen de este tema se tendrán en cuenta las conclusiones de la evaluación sobre la contaminación por aflatoxinas en los higos secos por el JECFA en su 68ª reunión.

Documentos de debate que no forman parte del procedimiento de elaboración

Tema 13 (a) – Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el café (Doc. Ref. CX/CF 08/2/14): El Comité, en su primera reunión, acordó establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por el Brasil, para preparar un documento de debate revisado que habrá de ir acompañado de un documento de proyecto en el que se proponga un nuevo trabajo y un esbozo del Anteproyecto de Código de Prácticas, para someterlo a examen en su segunda reunión (véase ALINORM 07/30/41, párr. 113).

Tema 13 (b) – Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el cacao (Doc. Ref. CX/CF 08/2/15): El Comité, en su primera reunión, acordó establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por Ghana, para preparar un documento de debate sobre la OTA en el cacao, con miras a someterlo a examen en su segunda reunión (véase ALINORM 07/30/41 párr. 117).

Asuntos generales

Tema 14 – Listas de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA (Docs. Ref. CL 2007/33-CF, ALINORM 07/30/41 Apéndice XIII y CX/CF 08/2/16): El Comité, en su primera reunión, ratificó la lista de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos para su evaluación por el JECFA (véase ALINORM 07/30/41 párr. 133 y Apéndice XIII). Las observaciones presentadas por los miembros y las organizaciones internacionales interesadas en respuesta a la circular CL 2007/33-CF figuran en el documento CX/CF 08/2/16. Durante la reunión se convocará un grupo de trabajo basado en la presencia física para preparar un informe sobre la Lista de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA, como documento de sala de conferencias, a reserva de que el Comité acuerde establecer el grupo de trabajo en su segunda reunión.

Tema 15 del programa –Otros asuntos y trabajos futuros: el Comité examinará las cuestiones planteadas en el Tema 1, así como otros asuntos o propuestas de trabajos para el futuro.

Tema 16 del programa - Fecha y lugar de la siguiente reunión: Se informará al Comité acerca del lugar y las fechas provisionales de la siguiente reunión.

Tema 17 – Aprobación del informe: de conformidad con lo dispuesto en el Artículo X.1 del Reglamento de la Comisión, el Comité aprobará el informe de su segunda reunión sobre la base de un proyecto que habrá de preparar la Secretaría.
