

# 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 2 del programa**

**CX/CF 08/2/2  
Marzo de 2008**

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

**2ª reunión**

**La Haya, Países Bajos, 31 de marzo – 4 de abril de 2008**

### **CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/U OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**

#### **A. CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 30º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EL COMITÉ EJECUTIVO**

##### **Cuestiones que requieren intervención**

##### **Enmiendas propuestas a las "Relaciones entre los comités de productos y los comités generales", en el Manual de procedimiento<sup>1</sup>**

1. En su 30º período de sesiones (julio de 2007) la Comisión recordó que los proyectos de enmiendas a las *Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales* se aplicaban solo a los aditivos y que, en caso de aplicarse, se perderían las disposiciones vigentes aplicables a los contaminantes, y señaló que el Comité Ejecutivo había recomendado que se aplazase la aprobación de la enmienda propuesta, en el entendimiento de que la Secretaría examinaría las disposiciones vigentes y elaboraría un proyecto de enmienda revisada que contemplase tanto los aditivos como los contaminantes.
2. Algunas delegaciones indicaron que sería preferible aprobar el proyecto de texto en el período de sesiones en curso, dado que era necesario para poder clarificar las relaciones entre los comités sobre productos y el Comité sobre Aditivos Alimentarios, aunque ello daría lugar de inmediato a la derogación de las disposiciones aplicables a los contaminantes. No obstante, se reconoció que debería elaborarse una disposición similar para los contaminantes con vistas a incluirla en las *Relaciones entre los comités sobre productos y los comités de asuntos generales*. Por consiguiente, la Comisión aprobó las disposiciones aplicables a los aditivos tal como se habían propuesto, y recomendó que el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos elaborase las disposiciones necesarias para los contaminantes, sobre la base de un proyecto que prepararía la Secretaría.
3. La Secretaría del Codex, siguiendo la recomendación citada de la Comisión, preparó un anteproyecto de disposiciones sobre los contaminantes para *Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales*, que se presenta en el Anexo I de este documento.
4. Se invita al CCCF a examinar la propuesta.

<sup>1</sup> ALINORM 07/30/REP párrs. 36-37.

**PLAN ESTRATÉGICO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS 2008-2013<sup>2</sup> (véase ALINORM 07/30/REP párrs. 131-138 y Apéndice IX)**

5. La Comisión adoptó el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2008-2013. En vista de ello, el CCCF deberá prestar atención a las siguientes actividades, enumeradas en la Parte 2, y a los indicadores mensurables de los resultados que figuran en la Parte 3 del Plan Estratégico, ya que se indicó al Comité como una de las partes responsables de la ejecución de esas actividades.
- Objetivo 1: Actividad 1.1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos
  - Objetivo 2: Actividades 2.2: Examinar los principios de análisis de riesgos elaborados por los comités del Codex correspondientes; 2.3: Mejorar la comunicación entre los órganos auxiliares del Codex pertinentes y los órganos científicos de expertos FAO/OMS; 2.5: Alentar a los países a canalizar a través de la CAC sus peticiones de asesoramiento científico a la FAO/OMS
  - Objetivo 3: Actividad 3.3: Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades
  - Objetivo 4: Actividad 4.1: Seguir las actividades de otros órganos internacionales de establecimiento de normas
  - Objetivo 5: Actividades 5.5: Aumentar la participación de organizaciones no gubernamentales en el ámbito internacional, regional y nacional; y 5.6: Mejorar la comunicación sobre el trabajo del Codex en el plano internacional y nacional

**Examen de la estructura de los comités del Codex y los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex<sup>3</sup>**

6. La Comisión examinó las 11 propuestas formuladas en la carta circular CL 2006/29-CAC. Debido a limitaciones de tiempo, la Comisión sólo tomó decisiones respecto a la Propuesta 1 (número de reuniones), Propuesta 2 (número de órganos auxiliares), Propuesta 3 (intervalos entre las reuniones), Propuesta 4 (duración de las reuniones) y Propuesta 8 (conversión de normas regionales en normas mundiales), y convino en pedir a la 60ª reunión del Comité Ejecutivo que siguiera examinando las seis propuestas restantes.<sup>4</sup>
7. El CCCF deberá prestar atención a la Propuesta 3 (intervalos entre las reuniones) y la Propuesta 4 (duración de las reuniones). Respecto a la Propuesta 3, de acuerdo a lo que convino la Comisión, se invita al CCCF a examinar la adopción de un intervalo más prolongado, en la inteligencia de que entonces habría que establecer un mecanismo de trabajo estructurado y eficaz entre las reuniones, de conformidad con las Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física y los Grupos de Trabajo Electrónicos.
8. Respecto a la Propuesta 4 (duración de las reuniones), el CCCF deberá tener presente que la duración de las reuniones del Codex se deberá mantener en un margen máximo de siete días, incluidas las reuniones de grupos de trabajo previas a las reuniones, si las hubiera, con el fin de mantener sus deliberaciones bien centradas, asegurar la transparencia, y facilitar la participación efectiva de los miembros, en la inteligencia de que debería permitirse un cierto margen de flexibilidad, dependiendo de la carga de trabajo de cada órgano auxiliar.

---

<sup>2</sup> ALINORM 07/30/REP párrs. 131-138 y Apéndice IX.

<sup>3</sup> ALINORM 07/30/REP párrs. 146-161.

<sup>4</sup> ALINORM 07/30/REP párrs. 146-161.

### **Anteproyecto de norma para la yuca (mandioca) amarga<sup>5</sup>**

9. La Comisión coincidió con la recomendación de la 59ª reunión del Comité Ejecutivo<sup>6</sup> de adoptar el *Anteproyecto de norma para la yuca (mandioca) amarga*, tal como lo elaboró el Comité sobre Fruta y Hortalizas Frescas<sup>7</sup>, en el Trámite 5, y que, como cuestión aparte, el Comité sobre Contaminantes en los Alimentos debería examinar los niveles de inocuidad del cianuro de hidrógeno, con la finalidad de que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) volviera a evaluar los glucósidos cianógenos.
10. Los niveles propuestos para el cianuro de hidrógeno se indican en la nota 2 del *Proyecto de norma para la yuca (mandioca) amarga*, presentada en *cursivas* a continuación:
- [Las variedades amargas de yuca (mandioca) son aquéllas que contienen entre 50 y 200 mg/kg de cianuro de hidrógeno (sobre la base de peso de producto fresco). En todos los casos, la yuca (mandioca) deberá pelarse y cocerse completamente antes de su consumo.]*
11. Los niveles de cianuro de hidrógeno se establecieron para diferenciar la yuca amarga de la yuca dulce, establecer que el nivel máximo no se consideraba un nivel contaminante, y que los aspectos relacionados con la inocuidad de la yuca, que podrían necesitar de un examen por parte del JECFA, fueran objeto de un examen por separado.

### **Asuntos para información**

#### **Enmiendas al Manual de procedimiento**

12. La Comisión aprobó las tres enmiendas propuestas y una definición, que figuran a continuación, y las incluyó en el Manual de procedimiento:<sup>8</sup>
- Enmiendas propuestas al mandato del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos;<sup>9</sup>
  - Enmiendas propuestas a los “Principios de Análisis de Riesgos Aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos”;<sup>10</sup>
  - Enmiendas propuestas a la “Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas Presentes en los Alimentos o Grupos de Alimentos”;<sup>11</sup> y
  - Definición de “Nivel Máximo del Codex para un Contaminante en un Producto Alimenticio o Pienso, para incluirse en la Sección I del Manual de procedimiento.”<sup>12</sup>

#### **Aprobación de nuevos trabajos para la elaboración de nuevas normas y textos afines<sup>13</sup>**

13. La Comisión aprobó el inicio de un nuevo trabajo para la elaboración de un *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos*.

#### **Adopción de proyectos de normas y textos afines en los trámites 8 o 5/8<sup>14</sup>**

14. La Comisión adoptó los siguientes niveles máximos y otros textos en el Trámite 8 o en el Trámite 5/8:
- Proyecto de niveles máximos para el estaño en alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en bebidas enlatadas, en el Trámite 8, y estuvo de acuerdo en incluirlos en la Lista I de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA); y
  - Anteproyecto de Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino (N05-2006), en el Trámite 5/8.

<sup>5</sup> ALINORM 07/30/ REP párr.92.

<sup>6</sup> ALINORM 07/30/3 párr.30.

<sup>7</sup> ALINORM 07/30/35 párrs. 73-82 y Apéndice VI.

<sup>8</sup> ALINORM 07/30/REP párr. 35 y Apéndice III

<sup>9</sup> ALINORM 07/30/41 párr. 15 y Apéndice II

<sup>10</sup> ALINORM 07/30/41 párr. 18 y Apéndice III

<sup>11</sup> ALINORM 07/30/41 párr. 18 y Apéndice IV

<sup>12</sup> ALINORM 07/30/41 párr. 38 y Apéndice V

<sup>13</sup> ALINORM 07/30/REP párr. 96 y Apéndice VII. ALINORM 07/30/41 párrs. 120 – 121 y Apéndice XIII

<sup>14</sup> ALINORM 07/30/REP párrs 41-43 y Apéndice IV, ALINORM 07/30/41 párr. 82 y Apéndice IX, ALINORM 07/30/41 párr.77 y Apéndice VIII.

**Adopción de Anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5<sup>15</sup>**

15. La Comisión adoptó los siguientes textos en el Trámite 5 y los adelantó al Trámite 6:

- *Anteproyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) (N08-2004); y*
- *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 (N09-2005).*

**Adopción de las enmiendas propuestas a la Lista I de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos<sup>16</sup>**

16. La Comisión adoptó las siguientes enmiendas a la Lista I: i) supresión de las referencias "CS 248- 2005" y su sustitución por el año de adopción "2005"; ii) reorganización de los contaminantes en las cuatro categorías siguientes: metales, micotoxinas, otras sustancias químicas y radionucleidos, tal como lo había propuesto el Comité.

**Revocación de las normas y textos afines<sup>17</sup>**

17. La Comisión aprobó la revocación de la norma CODEX STAN 248-2005 referente a los niveles máximos para el cadmio en las brassicáceas; hortalizas de bulbo; hortalizas de fruto, cucurbitáceas; hortalizas de fruto distintas de las cucurbitáceas; hortalizas de hoja; patatas (papas); raíces y tubérculos; hortalizas de tallo y raíz; y trigo.

**Niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado<sup>18</sup>**

18. La Comisión recordó que en su 29º período de sesiones<sup>19</sup> había solicitado el asesoramiento científico de la FAO y la OMS sobre los riesgos sanitarios asociados a la presencia de metilmercurio, dioxinas y BPC análogos a las dioxinas presentes en el pescado, y sobre los beneficios que el consumo de pescado aportaba a la salud. El Representante de la FAO, hablando en nombre de la FAO y la OMS, informó a la Comisión de que se había adoptado un proceso preparatorio progresivo en vista del carácter complejo de la cuestión y de la necesidad de adoptar unos principios y una metodología innovadores. El Representante indicó que probablemente la FAO y la OMS examinarían en una primera fase la posibilidad de llevar a cabo una evaluación cualitativa de los riesgos y beneficios relacionados con el consumo de pescado, abordando específicamente las cuestiones relacionadas con los efectos de la exposición a metilmercurio en las mujeres en edad de procrear, mientras que en una etapa posterior se llevaría a cabo una evaluación cuantitativa que incluiría la ingesta de dioxinas y BPC análogos a las dioxinas, tomando en cuenta el consumo de pescado graso que se consideraba una fuente importante de ácidos grasos beneficiosos.

**Elaboración de nuevas normas y textos afines**

19. La Comisión observó que los documentos de proyectos presentados al Comité Ejecutivo en su 59ª reunión contenían información que, si bien se ajustaba al formato general establecido en el Manual de procedimiento, variaba considerablemente en cuanto a cantidad y calidad; por consiguiente, refrendó la recomendación del Comité Ejecutivo de alentar a los comités, grupos de acción y miembros del Codex a que prepararan los futuros documentos de proyectos siguiendo el formato establecido en la revisión del Manual del procedimiento en vigor y a facilitar información pertinente suficientemente detallada, con especial referencia a la evaluación basada en pruebas, respecto de cada uno de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.<sup>20</sup>

<sup>15</sup> ALINORM 07/30/REP párr. 80 y Apéndice V, ALINORM 07/30/41 párr. 88 y Apéndice X, ALINORM 07/30/41 párr.93 y Apéndice XI.

<sup>16</sup> ALINORM 07/30/REP párr. 191, ALINORM 07/30/41 párr. 46.

<sup>17</sup> ALINORM 07/30/REP párr. 95 y Apéndice VI, ALINORM 07/30/41 párr.46.

<sup>18</sup> ALINORM 07/30/REP párr. 192.

<sup>19</sup> ALINORM 06/29/41 párr.195.

<sup>20</sup> ALINORM 07/30/3, párr. 46.

## **B. CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**

### **Cuestiones que requieren intervención**

#### **Anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108-981) (remitida por la 8ª reunión del Comité sobre Aguas Minerales Naturales)<sup>21</sup>**

20. El Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, en su 8ª reunión, acordó remitir los anteproyectos de enmiendas a la *Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales* para su adopción final por la Comisión en el Trámite 5/8, y pidió al CCCF que los ratificara.
21. Se invita al CCCF a examinar y ratificar los anteproyectos de enmiendas, según el caso, mismos que figuran en el Anexo II de este documento.

#### **Proyecto de norma para moluscos bivalvos vivos y crudos (elaborada por la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros)<sup>22</sup>**

22. El Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, en su 20ª reunión, acordó adelantar el *Proyecto de norma para moluscos bivalvos vivos y crudos* para su adopción final por la Comisión en el Trámite 8.
23. Se invita al CCCF a examinar y ratificar la sección sobre Contaminantes del *Proyecto de norma*, expuesta en el Anexo III del presente documento.

---

<sup>21</sup> ALINORM 08/31/20 párr. 81 y Apéndice II.

<sup>22</sup> ALINORM 08/31/18 párrs. 77-81 y Apéndice III.

**ANEXO I**

**Anteproyecto de disposiciones aplicadas a los contaminantes en las  
*Relaciones entre los comités de productos y los comités generales*  
(Preparado por la Secretaría del Codex)**

**Contaminantes**

Los comités para productos examinarán la Norma General del Codex para Contaminantes y Toxinas presentes en los Alimentos, con miras a incorporar una referencia a la Norma General.

En caso de que un comité para productos considere que la referencia antes mencionada a la Norma General no resulte útil para sus fines, deberá preparar una propuesta al respecto y remitirla al Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos para el examen, revisión e inclusión de las disposiciones sobre contaminantes en la Norma General. Al hacerlo, el comité para productos presentará una justificación sobre por qué no sería apropiado incluir una referencia general a las Normas General.

Esta propuesta deberá enviarse al Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos, de preferencia antes de que los proyectos de normas correspondientes para productos se adelanten al Trámite 5 del Procedimiento de elaboración de las normas del Codex, si bien no se deberá permitir que el envío de esa propuesta demore el avance de la norma hacia los siguientes trámites del Procedimiento.

## ANEXO II

### Anteproyecto de enmienda a las secciones 3.2 y 6.3.2 de la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108 – 1981)

#### 3.2 Límites relacionados con la salud para determinadas sustancias

El agua mineral natural embotellada no debería presentar concentraciones superiores de las indicadas a continuación para las siguientes sustancias:

|        |           |                                    |
|--------|-----------|------------------------------------|
| 3.2.1  | Antimonio | 0,005 mg/l                         |
| 3.2.2  | Arsénico  | 0,01 mg/l, calculado como As total |
| 3.2.3  | Bario     | 0,7 mg/l <sup>23</sup>             |
| 3.2.4  | Borato    | 5 mg/l, calculado como B           |
| 3.2.5  | Cadmio    | 0,003 mg/l                         |
| 3.2.6  | Cromo     | 0,05 mg/l, calculado como Cr total |
| 3.2.7  | Cobre     | 1 mg/l                             |
| 3.2.8  | Cianuro   | 0,07 mg/l                          |
| 3.2.9  | Fluoruro  | Véase sección 6.3.2                |
| 3.2.10 | Plomo     | 0,01 mg/l                          |
| 3.2.11 | Manganeso | 0,4 mg/l                           |
| 3.2.12 | Mercurio  | 0,001 mg/l                         |
| 3.2.13 | Níquel    | 0,02 mg/l                          |
| 3.2.14 | Nitrato   | 50 mg/l, calculado como nitrato    |
| 3.2.15 | Nitrito   | 0,1 mg/l como nitrito              |
| 3.2.16 | Selenio   | 0,01 mg/l                          |

Las concentraciones de las siguientes sustancias deberían ser inferiores a los límites de cuantificación,<sup>24</sup> de acuerdo con los métodos indicados en la Sección 7:

- 3.2.17 *Agentes activos de superficie*<sup>25</sup>
- 3.2.18 *Plaguicidas y BPC*<sup>25</sup>
- 3.2.19 *Aceite mineral*<sup>25</sup>
- 3.2.20 *Hidrocarburos aromáticos polinucleares*<sup>25</sup>

### 6.3 Requisitos de Etiquetado Adicionales

#### 6.3.2

Si el producto contiene más de 1 mg/l de fluoruro, en la etiqueta deberá figurar, como parte del nombre del producto o muy cerca de éste, o en algún otro lugar visible, la siguiente frase: "*contiene fluoruro*". Además, cuando el producto contenga más de 1,5 mg/l de fluoruro, se deberá **incluir en la etiqueta la advertencia siguiente**: "*El producto no es apto para lactantes y niños menores de siete años*".

<sup>23</sup> Pendiente de ser revisado en el futuro por un organismo científico competente que será determinado por la FAO/OMS.

<sup>24</sup> Tal y como se indica en los métodos ISO relevantes.

<sup>25</sup> Aprobado temporalmente, pendiente de la elaboración de un(os) método(s) adecuado(s) de análisis.

## ANEXO III

**PROYECTO DE NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y LOS  
MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS**

**I-5. CONTAMINANTES**

**I-5.1** Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX/STAN 193-1995) y los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**I-5.2** Las siguientes disposiciones se aplican a la parte comestible de los moluscos bivalvos vivos (en toda ella o en cualquier parte que pueda comerse separadamente).

| Nombre de los grupos de biotoxinas | Nivel máximo /kg de carne de molusco                  |
|------------------------------------|---|
| Grupo de saxitoxinas (STX)         | ≤0.8 miligramos (2HCL) del equivalente de saxitoxinas |
| Grupo del ácido okadaico (OA)      | ≤0.16 miligramos del equivalente de okadaico          |
| Grupo de ácido domoico (DA)        | ≤20 miligramos de ácido domoico                       |
| Grupo de brevetoxinas (BTX)        | ≤200 unidades de ratón o equivalente                  |
| Grupo de azaspirácidos (AZP)       | ≤0.16 miligramos                                      |