

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

Tema 3 del programa

CX/FAC 04/36/2  
Febrero de 2004

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

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

36ª reunión

Róterdam, Países Bajos, 22 - 26 de marzo de 2004

### CUESTIONES REMITIDAS/DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX

El documento está dividido en dos partes:

**Parte I** se refiere a cuestiones de interés para el Comité planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros Comités del Codex y Grupos de Acción para las cuales el Comité no necesita tomar ninguna acción.

**Parte II** se refiere a cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex y Grupos de Acción para las cuales el Comité debe tomar una decisión.

**PARTE I****CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN****1. COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

1. Se presenta a continuación las cuestiones de interés para el Comité planteadas en el 26° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2003) y en otros Comités del Codex y Grupos de Acción para información del Comité.

**1.1 Decisiones Generales de la Comisión****1.1.1 Enmiendas al Manual de Procedimiento<sup>1</sup>*****Aclaración del Artículo VI.4 (Votaciones y Procedimientos)***

2. La Comisión enmendó el Artículo VI.4 sobre Votaciones y Procedimientos para incluir una referencia al Artículo X.2 relativa a la aprobación o enmienda de las normas del Codex por consenso.

***Admisión de organizaciones regionales de integración económica en calidad de miembros***

3. La Comisión enmendó los artículos sobre la membresía para permitir a las organizaciones regionales de integración económica el ejercicio de sus derechos de miembro en la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.

***Medidas para facilitar el consenso***

4. La Comisión aprobó las *Medidas para facilitar el consenso* con miras a incluirlas en el Manual de Procedimiento como decisión general de la Comisión.

***Principios para el establecimiento de métodos de análisis***

5. La Comisión aprobó la enmienda a los *Criterios generales para la selección de métodos de análisis conforme al planteamiento de criterios* y la inserción de una nueva sección de *Instrucciones prácticas para la aplicación del planteamiento de criterios en el Codex*.

**1.1.2 Evaluación Conjunta FAO/OMS de la labor del Codex Alimentarius y de otros trabajos de la FAO y la OMS sobre Normas Alimentarias<sup>2</sup>**

6. La Comisión aprobó la mayoría de las propuestas para la aplicación de las recomendaciones de la Evaluación, disponiendo la puesta en práctica inmediata de algunas de ellas y pidiendo al Comité del Codex sobre Principios Generales que redactara los artículos del Reglamento necesarios para la aplicación de otras. Se resumen más abajo algunas de las decisiones principales. Se pueden encontrar mayores detalles sobre esta cuestión en el informe del 26° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

***Aspectos generales*****Celebración de períodos de sesiones anuales de la Comisión**

7. La Comisión convino en celebrar períodos de sesiones anuales durante los dos años siguientes, aunque en el futuro en cada período de sesiones de la Comisión se decidiría el intervalo que habría de transcurrir hasta el sucesivo y cuál sería el carácter general del programa de trabajo del mismo, a fin de lograr el adecuado equilibrio entre los temas relacionados con las normas, la orientación general del trabajo y las cuestiones de políticas, tomando en cuenta además los recursos disponibles para una participación adecuada.

**Aplicación de las recomendaciones de la Evaluación**

8. La Comisión decidió confiar al Comité Ejecutivo la responsabilidad del seguimiento y el control de la aplicación de las recomendaciones contenidas en el informe de la Evaluación. Se programarían dos reuniones por año del Comité Ejecutivo a fin de absorber esta carga de trabajo adicional

**Prioridades para la aplicación**

9. La Comisión decidió que las prioridades debían ser las siguientes:

<sup>1</sup> ALINORM 03/41, párrs. 15 - 31 y Apéndices II y III

<sup>2</sup> ALINORM 03/41, párrs. 149 - 183

- Procesos de gestión de normas, con la debida atención a las necesidades particulares de los países en desarrollo.
- Funciones y composición del Comité Ejecutivo, incluida la participación de observadores en él y en sus procedimientos.
- Examen de las estructuras y mandatos de los comités (incluidos los comités regionales).
- Examen del Reglamento, incluidas las directrices para los comités del Codex.

10. La Comisión llegó a la conclusión de que las cuatro prioridades tenían la misma importancia, y de que el orden establecido se basaba en la posibilidad de avanzar con rapidez.

#### ***Examen de la estructura de los comités del Codex y de los mandatos de sus comités y grupos de acción, incluidos los comités regionales***

11. La Comisión decidió que todos los comités y grupos de acción debían examinarse juntos, teniendo en cuenta el objetivo de reducir el número de reuniones y asegurarse de que éstas fueran breves y específicas. La Comisión refrendó la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo acerca de la selección de los consultores a los que se confiaría el examen,<sup>3</sup> y subrayó la importancia crítica de la transparencia en este proceso.

#### ***Mejora de los procesos de gestión de normas***

##### Examen crítico de las propuestas de emprender trabajos y supervisión de los progresos realizados en la elaboración de normas

12. La Comisión decidió ratificar el proceso de examen crítico, incluida la preparación de documentos de proyecto para la elaboración de normas así como la propuesta estrechamente relacionada de revisar los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* a fin de garantizar la pertinencia de las normas del Codex a nivel internacional.

##### Responsabilidad de la gestión de normas

13. La Comisión decidió que el Comité Ejecutivo sería el órgano encargado de emprender el examen crítico de los nuevos trabajos. La Comisión no se mostró favorable a la sustitución del Comité Ejecutivo por una Junta Ejecutiva.

##### Adopción de decisiones en un plazo limitado

14. La Comisión decidió que el órgano responsable de la gestión de normas (es decir, el Comité Ejecutivo) debía examinar el estado de la elaboración de los proyectos de normas al finalizar un plazo especificado, normalmente de no más de cinco años, y notificar sus conclusiones a la Comisión. El plazo establecido podría ser inferior a cinco años cuando fuera apropiado, o si así se hubiera establecido durante el proceso de examen crítico de los nuevos trabajos.

##### Procedimientos de elaboración de normas simplificados

15. La Comisión decidió mantener el procedimiento de ocho trámites con los mecanismos ya existentes para acelerarlo cuando fuera necesario.

##### Recurso a promotores y establecimiento de grupos de trabajo por medios electrónicos y/o basados en la presencia física

16. La Comisión estaba de acuerdo en principio con las tres propuestas, pero decidió que el órgano encargado del examen del Manual de Procedimiento debería aclarar mejor las modalidades. Con respecto a los grupos de trabajo por medios electrónicos, señaló que éstos eran un instrumento para el intercambio de opiniones pero no para la adopción de decisiones. Los grupos de trabajo basados en la presencia física debían establecerse con carácter “*ad hoc*”, estar abiertos a la participación de todos los miembros, tomar en cuenta las necesidades de los países en desarrollo y establecerse únicamente cuando se alcanzara el consenso al respecto en el Comité y después de que se hubieran examinado otras estrategias.

---

<sup>3</sup> ALINORM 03/4, párr. 23

Aprobación de normas

17. La Comisión decidió que debía permitirse la aprobación de normas con un número limitado de enmiendas, siempre y cuando el proyecto de normas se hubiera remitido a la Comisión existiendo un consenso y sobre la base de la recomendación del Comité Ejecutivo.

***Examen del Reglamento y de otras cuestiones de procedimiento***Responsabilidad para el examen del procedimiento

18. La Comisión decidió que el examen del procedimiento fuera realizado por el Comité del Codex sobre Principios Generales, en reuniones especiales y con un marco temporal limitado. La Comisión convino en que el Comité necesitaría instrucciones claras, un mandato y el apoyo de la Secretaría del Codex.

Enmienda del mandato del Codex

19. La Comisión decidió que el mandato del Codex en vigor, tal como se expresaba en el Artículo 1 de los Estatutos de la Comisión, debía mantenerse pero que se podría examinar en el futuro.

Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

20. La Comisión pidió al Comité del Codex sobre Principios Generales que volviera a redactar los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, a fin de que reflejaran las prioridades actuales de la Comisión y proporcionaran instrumentos de evaluación explícitos para juzgar las propuestas de trabajo con arreglo a las prioridades.

**1.1.3 Fondo Fiduciario FAO/OMS para la participación de los países en desarrollo en los procedimientos de elaboración de normas del Codex<sup>4</sup>**

21. La Comisión se congratuló por los progresos realizados y expresó su esperanza de que el Fondo Fiduciario alcanzara el nivel mínimo deseable antes de finales del año 2003, a fin de que pudiera estar en funcionamiento para la fecha del próximo período de sesiones de la Comisión. Se pueden encontrar mayores detalles sobre esta cuestión en el informe del 26º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

**1.2 Decisiones de la Comisión relativas al trabajo del Comité (para información)****1.2.1 Proyecto de normas y textos relacionados adoptados como textos finales en el Trámite 8<sup>5</sup>**

22. La Comisión adoptó en el Trámite 8 los siguientes proyectos de normas y textos relacionados según lo propuesto en las 34ª y 35ª reuniones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos:

- *Proyecto de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios*
- *Proyecto de revisiones al Anexo del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios*
- *Proyecto de revisiones al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN)*
- *Proyecto de Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por micotoxinas en los cereales, incluidos los anexos sobre la ocratoxina A, la zearalenona, la fumonisina y los tricotecenos*

23. Los párrafos siguientes contienen información adicional sobre los debates mantenidos en relación con determinados temas, o presentan otras decisiones adoptadas por la Comisión con respecto a la aprobación de los siguientes textos:

- *Proyecto de Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por patulina en el zumo (Jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas*
- *Proyecto de nivel máximo para la patulina en el zumo (Jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas*

<sup>4</sup> ALINORM 03/41, párrs. 184 - 189

<sup>5</sup> ALINORM 03/41, párrs. 43 - 44 y 48 - 50, Apéndice V-Parte 1

24. La Comisión observó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había examinado la elaboración del nivel máximo de 50 µg/kg para la patulina con miras a establecer en el futuro un nivel más bajo, de 25 µg/kg, sobre la base de la aplicación del Código de Prácticas que tenía por objeto alcanzar niveles inferiores de patulina. La Comisión apoyó la decisión del Comité de seguir acopiando datos sobre los niveles de patulina presentes en el zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo de manzana en otras bebidas, con la finalidad de volver a examinar una posible reducción del nivel máximo una vez que se hubiera comenzado a aplicar el Código de Prácticas (después de cuatro años).

25. La Comisión adoptó los dos textos sobre la patulina en el Trámite 8 según lo propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

- ***Norma General para Alimentos Irradiados: Proyecto de revisión***

26. La delegación de Alemania planteó su objeción a la ausencia de un límite máximo de 10 kGy y subrayó la necesidad de seguir investigando los efectos sobre la salud de los productos radiolíticos, especialmente los que se formaban tras la irradiación de alimentos grasos.

27. En contraposición a ello, la delegación de los Estados Unidos de América afirmó que en algunos casos se hacían necesarias dosis de hasta 30 kGy, por ejemplo para eliminar los microorganismos presentes en las especias, y que la norma revisada proporcionaba controles suficientes para limitar la irradiación en dosis elevadas a aquellos casos en que fuera estrictamente necesaria y no afectara la comestibilidad o la inocuidad del alimento. Muchas delegaciones hicieron uso de la palabra para expresar su apoyo a la Norma General.

28. La Comisión adoptó la norma revisada en el Trámite 8 según lo propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Las delegaciones de Alemania, Austria, Dinamarca, España, Grecia, Hungría, Italia, México, Polonia y Sudán expresaron sus reservas respecto de esta decisión.

### **1.2.2 Anteproyecto de normas y textos relacionados adoptados como textos finales en el Trámite 5/8 con la recomendación de omitir los Trámite 6 y 7<sup>6</sup>**

29. La Comisión adoptó en el Trámite 5/8 con la omisión de los Trámites 6 y 7 los siguientes anteproyectos de normas y textos relacionados según lo propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 34ª y 35ª reuniones:

- ***Anteproyecto de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios***
- ***Especificaciones para la Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios formuladas en la 57ª y 59ª reuniones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios***
- ***Anteproyecto de revisiones al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN)***
- ***Anteproyecto de Código Internacional Recomendado de Prácticas Revisado para el Tratamiento de Alimentos por Irradiación***

### **1.2.3 Proyecto de normas y textos relacionados adoptados como textos finales en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado<sup>7</sup>**

30. La Comisión adoptó en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado los **proyectos de revisiones al Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN)** según lo propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 34ª reunión.

### **1.2.4 Anteproyecto de normas y textos relacionados adoptados en el Trámite 5<sup>8</sup>**

31. La Comisión adoptó en el Trámite 5 y adelantó al Trámite 6 los siguientes anteproyectos de normas y textos relacionados según lo propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 35ª reunión, excepto el anteproyecto de niveles máximos para el cadmio presente en diversos productos (véase párrs. 61 – 63).

<sup>6</sup> ALINORM 03/41, Apéndice V-Parte 2

<sup>7</sup> ALINORM 03/41, Apéndice V-Parte 3

<sup>8</sup> ALINORM 03/41, párr. 122 y Apéndice VI

- *Anteproyecto de Código de Prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por aflatoxinas en el maní*
- *Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación por Plomo en los Alimentos*

### 1.2.5 Propuestas para elaborar nuevas normas y textos relacionados<sup>9</sup>

32. La Comisión aprobó las propuestas de nuevos trabajos sobre las siguientes normas y textos relacionados según lo propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 35ª reunión:

- *Anteproyecto de niveles máximos para la contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol (almendras, avellanas y pistachos)*
- *Anteproyecto de niveles máximos para el deoxinivalenol*
- *Anteproyecto de Código de Prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos*
- *Anteproyecto de revisión de niveles de orientación para radionucleidos en alimentos objeto de comercio internacional aplicables después de una contaminación nuclear accidental (CAC/GL 5-1989), incluidos los niveles de referencia para radionucleidos destinados a un uso a largo plazo*
- *Anteproyecto de Preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios*

33. En los párrafos siguientes se proporciona más información sobre el debate mantenido por la Comisión sobre la propuesta de elaborar un *anteproyecto de Código de Prácticas para el uso seguro del cloro activo*:

34. La delegación de los Estados Unidos de América expresó la opinión de que el trabajo de elaboración de un *Código de Prácticas para el uso seguro del cloro activo* por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos debía tener en cuenta las ventajas para la salud pública del uso del cloro activo como medio para controlar los agentes patógenos. Se destacó que la evaluación de riesgos de la utilización de compuestos de cloro y/o sus productos de reacción debían realizarla conjuntamente el JECFA y las JEMRA, o bien una consulta mixta de expertos FAO/OMS, y que tal vez se necesitaría asesoramiento especializado con respecto a la utilización del cloro con fines de higiene de los alimentos. La Comisión acordó emprender los nuevos trabajos en el entendimiento de que las recomendaciones sobre el uso seguro del cloro activo requerirían una estrecha colaboración con otros comités del Codex, como el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

35. La Comisión aprobó la elaboración de un *anteproyecto de Código de Prácticas para el uso seguro del cloro activo* como nuevo trabajo para el Comité.

### 1.2.6 Nivel máximo de plomo en la leche<sup>10</sup>

36. La Comisión aprobó la recomendación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de revisar la nota a pie de página sobre el nivel máximo de plomo en la leche a fin de que dijera “*en caso de leche parcial o totalmente deshidratada se aplicará un factor de concentración*”.

<sup>9</sup> ALINORM 03/41, párr. 139 y Apéndice VIII

<sup>10</sup> ALINORM 03/41 párr. 198

### **1.2.7 Políticas de Análisis de Riesgos de la Comisión del Codex Alimentarius: Proyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius– Goma Arábica<sup>11</sup>**

37. La Comisión adoptó el proyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius y las definiciones relativas al análisis de riesgos en el Trámite 8. En este sentido, la delegación del Sudán, con el apoyo de la de Nigeria, indicó que las disposiciones vigentes relativas a la goma arábica debían revisarse a tenor de los Principios de Aplicación Práctica. La Comisión señaló que la goma arábica no se estaba examinando ni en la Comisión ni en los comités del Codex, y observó que la delegación del Sudán podría plantear la cuestión en el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y proponer una revisión de la evaluación de la goma arábica a la luz de los nuevos datos disponibles.

### **1.2.8 Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Buena Alimentación Animal<sup>12</sup>**

38. La Comisión adoptó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal y adelantó el texto al Trámite 8 (omitiendo los Trámites 6 y 7), con la excepción de que la definición de “aditivo para piensos” y los párrafos 11, 12 y 13 se adelantaron solamente al Trámite 6 para someterse a un nuevo examen en una reunión adicional del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal. La Comisión acordó que el Grupo de Acción no examinaría otras cuestiones. En espera de la finalización de las cuestiones pendientes, la Comisión retuvo en el Trámite 8 el texto adelantado hasta dicho Trámite

### **1.2.9 Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas<sup>13</sup>**

#### ***Anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas***

39. La delegación de Nueva Zelanda pidió que se incluyeran los caseinatos de potasio y de sodio en la lista de coadyuvantes de elaboración. La Comisión señaló que los correspondientes comités del Codex todavía debían ratificar las secciones de la Norma sujetas a tal ratificación (aditivos alimentarios/coadyuvantes de elaboración, etiquetado de los alimentos y métodos de análisis y muestreo). Algunas delegaciones señalaron que deberían tenerse en cuenta en el proceso de ratificación las decisiones acordadas por el Grupo de Acción, ya que las enmiendas a estas secciones podrían suscitar más debates acerca de asuntos sobre los que ya se había alcanzado un acuerdo. Asimismo, la Comisión señaló que el proceso de ratificación permitía a los Comités pertinentes introducir enmiendas, si procedía, y que esto se hacía consultando con los comités sobre productos/grupos de acción correspondientes si era necesario. La Comisión decidió adelantar el Anteproyecto de Norma General del Codex para los Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas al Trámite 7 a fin de que el Grupo de Acción lo examinara más detalladamente, sin necesidad de recabar nuevas observaciones

40. La ratificación de dosis máximas de aditivos y coadyuvantes de elaboración en el proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) de Frutas se considerará bajo el tema 6 del programa – Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios en normas del Codex.

### **1.2.10 Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras<sup>14</sup>**

#### ***Métodos de análisis generales para la detección de alimentos irradiados***

41. La Comisión adoptó los métodos tal como los había propuesto el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

#### ***Métodos generales para aditivos y contaminantes***

42. La Comisión adoptó los métodos tal como los había ratificado el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

<sup>11</sup> ALINORM 03/41, párr. 148

<sup>12</sup> ALINORM 03/41, párrs. 40 – 41

<sup>13</sup> ALINORM 03/41, párrs. 86 - 89

<sup>14</sup> ALINORM 03/41, párrs. 92 - 93

### 1.2.11 Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos

#### *Proyecto de Norma Revisada para los Sueros en Polvo*<sup>15</sup>

43. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en su 34ª reunión, no había ratificado la disposición sobre el peróxido de benzoilo ya que estaba programado que el JECFA evaluara en 2004 su uso propuesto en la Norma. Reconociendo la importancia histórica de la utilización de esta sustancia en los sueros en polvo la Comisión acordó incluir en la Sección 4 – Aditivos alimentarios, la siguiente nota a pie de página: “*El peróxido de benzoilo se incluirá en la Norma previa evaluación satisfactoria del JECFA en 2004*”.

44. La Comisión adoptó en el Trámite 8 el Proyecto de Norma Revisada para los Sueros en Polvo tal como lo había propuesto el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos, con la anterior nota a pie de página y algunos cambios de redacción sobre todo en la versión española.

#### *Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso: Apéndice*<sup>16</sup>

45. Reconociendo que la presencia de productos de gluten de trigo y de proteína de trigo en los revestimientos del queso podía perjudicar la salud de los celíacos, la Comisión acordó añadir una referencia a la Norma del Codex para Productos de Proteína de Trigo Incluido el Gluten de Trigo en relación con los ingredientes para recubrir el queso. Con esta finalidad, la Comisión añadió la siguiente nota a pie de página en el primer apartado de la Sección “Revestimiento del queso”: “*No deberán utilizarse productos de proteína de trigo o gluten de trigo por razones tecnológicas, como por ejemplo para revestimiento o como coadyuvantes de elaboración, en alimentos naturalmente exentos de gluten - Norma General del Codex para Productos de Proteína de Trigo Incluido el Gluten de Trigo (CODEX STAN 163 – 1987, Rev. 1-2001).*”

46. La Comisión adoptó en los Trámites 5 y 8, omitiendo los Trámites 6 y 7, el Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Queso: Apéndice, con la mencionada adición.

## 2. OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN

### 2.1 Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

#### *Proyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas Cocidas*

47. La 25ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (junio de 2002) incluyó una sección sobre aditivos, de conformidad con el modelo de las normas del Codex, y resolvió que *no se permitiría la presencia de ningún aditivo en los productos regulados por estas normas*<sup>17</sup>. El 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius adoptó el proyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas Cocidas en el Trámite 8 tal como lo había propuesto del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros<sup>18</sup>.

---

<sup>15</sup> ALINORM 03/41, párrs. 99 - 100

<sup>16</sup> ALINORM 03/41, párrs. 101 - 102

<sup>17</sup> ALINORM 03/18, párr. 16 y Apéndice III

<sup>18</sup> ALINORM 03/41, párr. 54



**PARTE II****CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN**

48. Se presentan a continuación las cuestiones remitidas al Comité por el 26° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2003) para las cuales el Comité debe tomar una decisión.

**1. COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS****1.1 Decisiones generales de la Comisión****1.1.1 Análisis de Riesgos**<sup>19</sup>

49. La Comisión adoptó el proyecto de *Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en el Marco del Codex Alimentarius* y las definiciones relacionadas con el análisis de riesgos.

50. La Comisión **pidió a los comités del Codex competentes que elaboraran o ultimaran las directrices específicas sobre análisis de riesgos en sus respectivas esferas de competencia** para que se incluyeran en el Manual de Procedimiento, tal como se recomendaba en el Plan de acción adoptado en el 22° Período de Sesiones de la Comisión. La Comisión observó que estos textos se remitirían al Comité del Codex sobre Principios Generales a fin de asegurar la coordinación de los trabajos y la coherencia con los Principios de Aplicación Práctica generales.

51. Esta cuestión se considerará bajo el tema 5 del programa – proyecto de Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

**1.2 Decisiones de la Comisión relativas al trabajo del Comité (para decisión)****1.2.1 Proyectos de normas y textos relacionados propuestos para adopción como textos finales en el Trámite 8**<sup>20</sup>***Proyecto de niveles máximos para la ocratoxina A en el trigo, la cebada, el centeno y sus productos derivados***

52. La delegación de la India señaló a la atención de la Comisión la evaluación realizada por el JECFA en su 56ª reunión, en la que había concluido que la diferencia en el riesgo para la salud entre el nivel máximo propuesto de 5 µg/kg y un nivel de 20 µg/kg era insignificante, y que el nivel máximo de 20 µg/kg podría ser suficiente desde el punto de vista de la salud pública y la inocuidad. La delegación india, con el apoyo de muchas otras, declaró que el nivel máximo propuesto era demasiado bajo, por lo que debía devolverse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para un nuevo examen.

53. La delegación de Grecia, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea y con el apoyo de otras delegaciones, afirmó que el nivel de 5 µg/kg propuesto era coherente con el principio de ALARA (nivel más bajo que razonablemente pueda alcanzarse) y que debía adoptarse para el trigo, la cebada y el centeno pero no para sus productos derivados, que tenían escasa o ninguna importancia en el comercio internacional.

54. La Comisión llegó a la conclusión de que se carecía de consenso sobre la adopción de esta norma, tanto en lo relativo al nivel máximo apropiado como a la inclusión o exclusión de la referencia a los productos derivados. **La Comisión devolvió la norma al Trámite 6 a fin de que el Comité siguiera trabajando en ella.**

55. Esta cuestión se considerará bajo el tema 14(b) del programa – proyecto de niveles máximos para la ocratoxina A en el trigo, la cebada, el centeno y sus productos derivados.

<sup>19</sup> ALINORM 03/41, párrs. 146 - 147 y Apéndice IV

<sup>20</sup> ALINORM 03/41, párrs. 45 – 47

### 1.2.2 Anteproyecto de normas y textos relacionados adoptados en el Trámite 5<sup>21</sup>

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

56. La Comisión adoptó el anteproyecto de Principios de Análisis de Riesgos como lo había propuesto el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Al considerar esta cuestión, se invita al Comité a estudiar cuidadosamente la solicitud de la Comisión del Codex Alimentarius según se indica en el párr. 50 *supra*.

#### *Anteproyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios*

57. La Comisión señaló que las observaciones técnicas de Grecia, relativas a la descripción del ouzo en el anteproyecto de descriptor de la Categoría de Alimentos 14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol, **debían remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para que las examinara en su siguiente reunión**. Al tomar esta decisión, la Comisión adoptó el anteproyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 5 según lo propuesto por el Comité.

58. Esta cuestión se considerará bajo el tema 7(c) del programa – proyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. .

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

59. La Comisión tomó nota de la expectativa del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, expresada en el informe de su 35ª reunión, de que el texto “se incluyera finalmente en el Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius como orientación para los comités del Codex y como anexo a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos”. La Comisión señaló que el texto no podría incluirse en ambos documentos y **solicitó al Comité que aclarara si estaba previsto que se incorporara al Manual de procedimiento, con objeto de proporcionar orientación a la Comisión, o bien a la norma, para asesorar a los Estados Miembros (y, en consecuencia, a la Comisión)**. La Comisión adoptó el *anteproyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos* en el Trámite 5 según lo propuesto por el Comité.

60. Esta cuestión se considerará bajo el tema 13(c) del programa – proyecto de Política del CCFAC para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos.

#### *Niveles máximos para el cadmio en diversos productos*

61. La delegación del Japón expresó su opinión de que los anteproyectos de niveles máximos (NM) para el cadmio que había recomendado el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 35ª reunión no se habían basado plenamente en la evaluación de la exposición y de los riesgos. La delegación del Japón informó a la Comisión de que había presentado datos sobre el cadmio para que el JECFA los examinara en su 61ª reunión, celebrada en junio de 2003. El Japón propuso que la Comisión devolviera los NMs al Comité en el Trámite 3 para que se pudieran examinar a la luz de la evaluación de riesgos realizada en la 61ª reunión del JECFA, y pidió al Comité que aclarara a qué productos alimenticios, junto con los que se encontraban en dicho Trámite, se aplicaba cada uno de los niveles máximos. La delegación de México pidió que en el examen también se tomaran en cuenta los NM para moluscos frescos.

62. La Comisión devolvió al Trámite 3 el anteproyecto de niveles máximos para el cadmio, y **pidió al Comité que acelerara su trabajo para pasar al Trámite 8 el proyecto revisado de niveles máximos tan pronto como fuera posible**.

63. Esta cuestión se considerará bajo el tema 15(e) del programa – anteproyecto de niveles máximos para el cadmio.

<sup>21</sup> ALINORM 03/41, párrs. 123 – 126 y Apéndice VI

### 1.2.3 Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate<sup>22</sup>

#### *Proyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate*

64. La Comisión observó que la **cera carnauba se había propuesto como aditivo en el nivel de 500 mg/kg y no de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (BPF) por lo que decidió someter esta propuesta al examen del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.**

65. Esta cuestión se considerará bajo el tema 6 del programa - Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios en normas del Codex.

### 1.2.4 Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas<sup>23</sup>

#### *Anteproyecto de Norma para los Fideos Instantáneos*

66. La Comisión recordó que el Comité Coordinador Regional para Asia había propuesto esta Norma y que, teniendo en cuenta la decisión adoptada por el Comité Ejecutivo en su 47ª reunión<sup>24</sup>, el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas la finalizaría por correspondencia. El Comité Coordinador para Asia había decidido adelantar el Anteproyecto de Norma para los Fideos Instantáneos al Trámite 5; sin embargo los Estados Miembros no habían logrado alcanzar un consenso, en particular en lo relativo a la inclusión del “índice de peróxido” propuesto por el Japón.

67. La delegación del Japón destacó la importancia de la inclusión del índice de peróxido a efectos de la garantía de la calidad y la protección de la salud de los consumidores, y pidió que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y el JECFA examinaran este valor antes de que la norma se adelantara al Trámite 8. La delegación también notificó que el Japón había comenzado un nuevo estudio sobre el índice de peróxido, cuyas conclusiones se publicarían para finales de marzo de 2004. La delegación de Indonesia apoyó firmemente la adopción en el Trámite 5 y formuló otras observaciones técnicas, en particular sobre la lista de aditivos alimentarios. La delegación de Francia, a la vez que apoyó el anteproyecto de norma, planteó sus preocupaciones acerca del problema del índice de peróxido que había expuesto el Japón.

68. La Comisión adoptó el anteproyecto de Norma para los Fideos Instantáneos en el Trámite 5 y lo remitió al Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas a fin de que lo examinara más a fondo por correspondencia, incluyendo las observaciones técnicas presentadas por Indonesia. **La Comisión también pidió al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que examinara el índice de peróxido.**

69. Es cuestión se considerará bajo el tema 17 del programa - Lista de prioridades de los aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA.

## 2. OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN

### 2.1 Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

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

70. La siguiente cuestión fue planteada por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros en su 24ª reunión (junio de 2000). Sin embargo, la 33ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (marzo de 2001) no proporcionó ninguna orientación sobre la cuestión planteada por el CCFFP. El asunto se pone de nuevo a la atención del Comité ya que el este producto pertenece a una categoría de alimento identificada en la NGAA como “09.2.5 *Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos*” que autoriza el uso de ciertos aditivos alimentarios que no están permitidos en este producto (por ejemplo, SIN 143 verde sólido FCF y SIN 310 galato de propilo 100 mg/kg respectivamente). **Por lo tanto, se invita al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos a proporcionar comentarios sobre esta cuestión para que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros lo tenga en cuenta cuando elabore y/o finalice normas del Codex para estos productos.**

<sup>22</sup> ALINORM 03/41, párr. 42

<sup>23</sup> ALINORM 03/41, párrs. 119 - 121

<sup>24</sup> ALINORM 01/3, Apéndice III.

24ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

71. Al considerar el anteproyecto de Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado, la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (junio de 2000) tomó nota de que, como cabía la posibilidad de que en su día varios colorantes fuesen incluidos en la NGAA con miras a su utilización en diferentes productos pesqueros, sería necesario seguir examinando esta cuestión. El Comité recordó que la NGAA establecía niveles para aditivos basadas en categorías de alimentos que incluían varios tipos de alimentos, como en el caso del pescado salado. **El Comité acordó solicitar asesoramiento al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los alimentos para hacer frente a la situación en que un aditivo autorizado en una categoría alimentaria de la Norma General con una dosis máxima no se autorizaba en un producto determinado dentro de la misma categoría**<sup>25</sup>.

72. Esta cuestión se considerará bajo el tema 7(d) del programa - anteproyecto y proyecto de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

25ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

73. La 25ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (junio de 2002) indicó que el **Verde Sólido FCF (SIN 143)** estaba ya incluido en la categoría de alimentos 9.2.5 “*Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos*” de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), pero **convino en suprimir ese aditivo del Proyecto de Norma vigente al no utilizarse en la elaboración del arenque del Atlántico salado y el espadín salado**<sup>26</sup>.

74. Esta cuestión se considerará bajo el tema 7(d) del programa - anteproyecto y proyecto de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

26ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

75. La 26ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (octubre de 2003) notó que la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios incluía una dosis máxima para el **galato de propilo (SIN 310)** en la categoría 9.2.5 “*Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos*”. Sin embargo, el Comité **acordó suprimir este aditivo de su lista ya que su uso no tenía justificación tecnológica en el arenque del Atlántico salado y el espadín salado**. Se observó que esta decisión afectaría a algunos productos cubiertos por la categoría de alimentos correspondiente en la NGAA. **Como la sección de aditivos ya había sido ratificada, el Comité estuvo de acuerdo en enviar esta enmienda al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para su ratificación**<sup>27</sup>.

76. Esta cuestión se considerará bajo los temas 6 y 7(d) del programa - Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios en normas del Codex y bajo el Anteproyecto y proyecto de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios respectivamente.

---

<sup>25</sup> ALINORM 01/18, párr. 118

<sup>26</sup> ALINORM 03/18, párr. 32

<sup>27</sup> ALINORM 04/18, párr. 42

## **2.2 Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas**

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

#### ***Polidimetilsiloxano***

77. La 4ª reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (mayo de 2003) Acción tomó nota de que el polidimetilsiloxano estaba considerado como agente antiespumante a razón de 10 mg/kg para los zumos (jugos) de frutas y hortalizas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) y también como agente antiespumante en el Inventario del Codex Alimentarius de Coadyuvantes de Elaboración. Algunas delegaciones opinaron que el polidimetilsiloxano debía considerarse un coadyuvante de elaboración a los efectos de esta Norma, ya que los residuos en esos alimentos estaban debajo de la cantidad que podría tener un efecto tecnológico en el producto final. Por ello, **el Grupo de Acción acordó solicitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que retirara el polidimetilsiloxano de la NGAA y lo considerara como un coadyuvante de elaboración para los productos incluidos en esta Norma.** En nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea presentes en la reunión, la Delegación de Grecia manifestó sus reservas con respecto a esta decisión<sup>28</sup>.

78. Esta cuestión se considerará bajo el tema 7(d) del programa - anteproyecto y proyecto de revisiones al Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios respectivamente.

## **2.3 Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales**

79. Al considerar la sección sobre aditivos en los siguientes textos, la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (noviembre de 2003) convino en solicitar el asesoramiento del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos como sigue:

### **Anteproyecto de Norma revisada para Preparados para Lactantes**

#### ***Sección 4. Aditivos Alimentarios***

80. Algunas delegaciones cuestionaron la excepción al principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los preparados lácteos ya que esto no era coherente con la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. Por lo tanto, el Comité **convino en solicitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos si el principio de transferencia de los aditivos alimentarios debía aplicarse a los aditivos utilizados en los preparados lácteos.**

81. Esta cuestión se considerará bajo el tema 6 del programa - Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios en normas del Codex.

82. Además, el Comité **acordó solicitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos si se necesitaba establecer clases funcionales que no estaban actualmente cubiertas, especialmente las enzimas y gas propulsor.** Asimismo, el Comité observó que había algunas incoherencias entre los nombres de las clases funcionales de aditivos utilizados en diferentes textos del Codex y recordó que esta cuestión estaba en estudio en el Codex y el JECFA.

83. Esta cuestión se considerará bajo el tema 11 del programa – Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los Aditivos Alimentarios.

84. El Comité también observó que la IDA no se aplicaba a lactantes menores de 12 semanas porque los ensayos de toxicidad para determinar la IDA no incluían esta fase de la vida, por lo que **acordó solicitar que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentos y Contaminantes de los Alimentos remitiera el asunto al JECFA para que reexamine las IDAs correspondientes a lactantes menores de 12 semanas,** tal como lo propuso la delegación de Canadá.

85. Esta cuestión se considerará al elaborar la Lista de prioridades de los aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA bajo el tema 17 del programa.

<sup>28</sup> ALINORM 03/39A, párr. 35 y Apéndice II

86. El Comité estuvo de acuerdo en dejar la sección completa entre corchetes, a la espera del esclarecimientos de los temas antes mencionados, haciéndola circular para que se hicieran comentarios y se considerase en la siguiente reunión<sup>29</sup>.

**Anteproyecto de revisión de la(s) Lista(s) de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para su Uso en Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/GL 10-1979)**

87. El Comité observó que no tenía mandato para elaborar el anteproyecto de lista de referencia de aditivos alimentarios para compuestos vitamínicos especiales y, por consiguiente, decidió suprimirla del documento. Sin embargo, se indicó la necesidad de asegurar que los aditivos necesarios para la producción de los compuestos propuestos serían considerados en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de **pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que considerar establecer una nueva clase de aditivos para “portadores de nutrientes (nutrient carriers)”**. La delegación del Canadá propuso que estos aditivos fueran incluidos en los preparados para lactantes, puesto que no se permitía principio de transferencia de los aditivos alimentarios.

88. El Comité pidió a la delegación de Alemania que revisara la lista en base a los comentarios recibidos por escrito y a los comentarios recabados durante la actual reunión. Tras ser circulada en el Trámite 3, la lista sería considerada por el Comité en su próxima reunión<sup>30</sup>.

89. Esta cuestión se considerará bajo el tema 11 del programa – Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los Aditivos Alimentarios.

---

<sup>29</sup> ALINORM 04/26, párrs. 88 – 93 y Apéndice V

<sup>30</sup> ALINORM 04/26, párrs. 131 – 137