

# comisión del codex alimentarius

S



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 3a) del programa

CX/FAC 05/37/2  
Febrero de 2005

## PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS Y CONTAMINANTES DE ALIMENTOS

37ª reunión

La Haya (Países Bajos), 25 - 29 de abril de 2005

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

#### PARTE I (CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX –PARA INFORMACIÓN)

##### 1. DECISIONES DE LA 27ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN RELATIVAS AL TRABAJO DEL COMITÉ (PARA INFORMACIÓN)

##### 1.1 Proyecto y ante-proyectos de normas y textos relacionados adoptados como textos finales en los Trámites 8 y 5/8<sup>1</sup>

1. La Comisión **adoptó** en los Trámites 8 y 5/8 los siguientes proyectos de normas y textos relacionados según lo propuesto en las 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos:

- *Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Aflatoxinas en el Maní;*
- *Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Plomo en los Alimentos;*
- *Especificaciones de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios (categoría I);*
- *Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios.*

2. 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:

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

<sup>1</sup> ALINORM 04/27/41, párrs 25-46 y Apéndice III.

3. La Comisión **adoptó** en el Trámite 8 el Proyecto de Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General, introduciendo enmiendas en los descriptores de las categorías de alimentos 01.3 "*Leche condensada y productos análogos (naturales)*", 01.3.2 "*Blanqueadores de bebidas*", 01.5.2 "*Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo*" y 02.3 "*Emulsiones grasas del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizadas*" para tomar en cuenta las decisiones correspondientes adoptadas en la sexta reunión del Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos (CCMMP) respecto de la denominación de los productos lácteos que contenían grasas vegetales. Asimismo observó que el descriptor de la categoría de alimentos 14.1.2.1 "*Zumos (jugos) de fruta*" se enmendaría, en consonancia con la aclaración que había hecho el Grupo de Acción sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas en su cuarta reunión con respecto a la inclusión del agua de coco.

- ***Proyecto y anteproyecto de revisión del Cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentario***

4. La Comisión **adoptó**, respectivamente, en los Trámites 8 y 5/8 el proyecto y el anteproyecto de revisión del Cuadro 1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, tal como se habían propuesto. Con respecto a la inclusión de los benzoatos en la categoría 14.1.4, la Comisión **adoptó** el nivel máximo con carácter provisional con el entendimiento de que en el término de tres años el CCFAC llevaría a cabo un examen, y de que debía proporcionarse al JECFA información completa sobre los niveles de uso de los benzoatos en distintos tipos de alimentos y en diferentes partes del mundo, así como resultados de estudios de la ingestión referentes sobre todo a niños y otros datos pertinentes, para facilitar su evaluación posterior.

5. Además de la mencionada decisión, según lo propuesto por la delegación de Chile con el apoyo de otras delegaciones, la Comisión **convino en pedir** al Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) que aclarara cómo debía interpretarse la "adopción con carácter provisional".

6. La Comisión tomó nota de la inquietud de la delegación de la Comunidad Europea con respecto al nivel propuesto de 600 mg/kg para los benzoatos en las bebidas aromatizadas a base de agua (categoría de alimentos 14.1.4) en vista de las posibilidades de que se excediera la IDA especialmente en los niños, y de que debía tenerse en la debida cuenta la necesidad tecnológica. La delegación de México expresó su reserva con respecto al citado nivel de benzoato en la categoría 14.1.4 puesto que el nivel aplicado en su legislación nacional era de 1 000 mg/kg.

## **1.2 Ante-proyectos de normas y textos relacionados adoptados en el Trámite 5<sup>2</sup>**

7. 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 36ª reunión. En los párrafos que siguen se proporciona información adicional sobre las observaciones formuladas y las decisiones adoptadas con respecto a ciertas cuestiones:

- ***Anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en arroz pulido; trigo en grano; patatas; hortalizas de tallo y de raíz; hortalizas de hoja, y otras hortalizas***

8. La Comisión **adoptó** los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en el Trámite 5 y los adelantó al Trámite 6 tal como se había propuesto con la excepción del anteproyecto de nivel máximo de cadmio en el arroz pulido, que se devolvió al Trámite 3 a fin de que el CCFAC lo examinara nuevamente debido a la preocupación de que en algunas poblaciones el nivel máximo propuesto pudiera exceder la ISTP. Observando que el JECFA tenía programado evaluar el cadmio en febrero de 2005, la Comisión **pidió** al CCFAC que tuviera especialmente en cuenta los resultados de esta evaluación, y alentó a los países a proporcionar información y datos al JECFA para facilitar su examen.

- ***Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas***

9. La Comisión **adoptó** el Anteproyecto de Código de Prácticas en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 tal como se había propuesto. Señaló que las observaciones que la delegación del Brasil respecto de la inclusión de una sección que abordara los aspectos particulares de las nueces del Brasil no cultivadas en fincas sino recogidas en los bosques se remitiría al Comité sobre Aditivos Alimentarios para que las examinara más a fondo en su próxima reunión.

---

<sup>2</sup> ALINORM 04/27/41, párrs.67-71 y Apéndice IV.

- ***Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de Alimentos Enlatados por Estaño Inorgánico***

10. La Comisión **adoptó** el Anteproyecto de Código de Prácticas en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 tal como se había propuesto.

- ***Anteproyecto de niveles de referencia para radionucleidos presentes en los alimentos en el ámbito del comercio internacional***

11. La Comisión **adoptó** el anteproyecto de niveles de referencia en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 tal como se había propuesto. Tomó nota de las reservas de las delegaciones de Singapur y Malasia con respecto a los niveles propuestos para ciertos radionucleidos, puesto que tales niveles podrían dar lugar a la superación del nivel inocuo de 1 mSv en caso de un accidente nuclear, lo que ponía en duda el supuesto científico adoptado para establecer los niveles. A este respecto el representante del Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) indicó que en sus observaciones escritas sobre los niveles de referencia revisados se abordarían estas preocupaciones, así como la reserva manifestada por la Comunidad Europea en la última reunión del Comité Sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos<sup>3</sup> respecto de la supresión de una categoría de “alimentos para lactantes”.

### **1.3 Retirada o revocación e normas y textos afines del Codex vigentes<sup>4</sup>**

12. La Comisión **aprobó** la retirada del Codex Alimentarius de las dosis máximas de aditivos alimentarios (Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios) según lo propuesto en la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

### **1.4 Propuestas para elaborar nuevas normas y textos relacionados<sup>5</sup>**

13. 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 36ª reunión:

- ***Anteproyecto de Planes de muestreo para aflatoxinas en almendras, nueces de Brasil, avellanas y pistachos;***
- ***Anteproyectos de niveles máximos de 3-MCPD (cloropropanol) en proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (PVH con ácido) y productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas con ácido;***
- ***Anteproyecto de revisión de la Norma General del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.***

14. Con respecto a la propuesta de nuevo trabajo sobre los *Planes de muestreo para aflatoxinas en almendras, nueces de Brasil, avellanas y pistachos*, la Comisión convino en remitir al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos las observaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 54ª reunión (ALINORM 04/27/4, párr. 20-22):

*20 El Comité observó que no existía un documento de proyecto relativo a esta propuesta, ya que la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos constituía una de las excepciones del proceso de examen crítico propuestas en el proyecto de enmiendas al Procedimiento de elaboración. La Secretaría indicó que por lo general los planes de muestreo para contaminantes se relacionaban con un nivel máximo, y que el mandato del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos no incluía el examen de planes de muestreo como tales. El Comité observó además que en el Procedimiento de trámites se estaban examinando niveles máximos para almendras, avellanas y pistachos, pero no para las nueces de Brasil.*

<sup>3</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 203.

<sup>4</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 87 y Apéndice V.

<sup>5</sup> ALINORM 04/27/41, párrs.89, 99 y Apéndice VI.

21. El Miembro de América del Norte señaló a la atención del Comité las consecuencias de la enmienda del Examen Crítico propuesta por la CCFAC y ratificada por el Comité sobre Principios Generales. En concreto, en el marco del mantenimiento de la Norma General para los Contaminantes y Toxinas presentes en los Alimentos, el CCFAC proponía un nuevo trabajo que podía ser significativo y se pedía al Comité Ejecutivo que lo examinara sin la ventaja de disponer de un documento de proyecto.

22. El Comité recomendó que se aprobara el nuevo trabajo, y que el CCFAC examinara la posibilidad de elaborar un nivel máximo para las aflatoxinas en las nueces de Brasil y **reexaminar su mandato** en relación con los planes de muestreo.

### 1.5 Interrupción de trabajos<sup>6</sup>

15. La Comisión **aprobó** la interrupción de los siguientes trabajos según lo propuesto por el Comité:

- *Anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)*
- *Anteproyecto de Código de Prácticas para el Uso Seguro del Cloro Activo*
- *Anteproyectos de niveles máximos para el deoxinivalenol*
- *Proyectos de niveles máximos para el cadmio en las frutas; carnes de vacuno, porcino, ovino y aves; carne de caballo; hierbas aromáticas, hongos comestibles; apio; soja seca y maní.*

### 1.6 Políticas de análisis de riesgos<sup>7</sup>

- *Proyecto de principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos<sup>8</sup>*
- *Proyecto de política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos<sup>9</sup>*

16. Observando que ninguno de los dos textos había recibido la ratificación del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) en su 20ª reunión, la Comisión aplazó el examen de los mismos hasta su próximo período de sesiones en espera de la ratificación del CCGP (véase ALINORM 05/28/33, párrs. 12-25 y Apéndices II y III).

### 1.7 Lista de prioridades del JECFA (índice de peróxido)<sup>10</sup>

17. La Comisión tomó nota de la opinión del CCFAC de que el índice de peróxido de los fideos instantáneos no constituía una cuestión de inocuidad y, por consiguiente, no debía incluirse en la lista de prioridades para la evaluación del JECFA. El CCFAC señaló que no se disponía de datos que demostraran una correlación positiva entre los índices de peróxido de los alimentos y sus parámetros toxicológicos. La Comisión observó que el Proyecto de Norma para los Fideos Instantáneos, adoptado en el Trámite 5 en su 26º período de sesiones, se había distribuido para recabar observaciones en el Trámite 6. Se estaba preparando un texto revisado a fin de tener en cuenta las observaciones recibidas; el proyecto de Norma Revisada se haría circular a fin de obtener nuevas observaciones y a efectos de que el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas examinara la posibilidad de adelantarlo al Trámite 8, mientras que el CCFAC debía completar y ratificar la lista de aditivos alimentarios.

18. La delegación del Japón manifestó su inquietud por el hecho de que la respuesta del CCFAC no se basaba en una evaluación de riesgos, y reiteró su propuesta de incluir el índice de peróxido en el Proyecto de Norma para los Fideos Instantáneos.

<sup>6</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 103 y Apéndice VII.

<sup>7</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 25.

<sup>8</sup> ALINORM 04/27/12, Apéndice II.

<sup>9</sup> ALINORM 04/27/12, Apéndice XIV.

<sup>10</sup> ALINORM 04/27/41, párrs. 143-145.

19. La Comisión **convino** en que la elaboración del proyecto de Norma debía proseguir sin más demoras, en el entendimiento de que en el futuro el CCFAC podría decidir si había de incluirse el índice de peróxido a la luz de los datos pertinentes que el Gobierno del Japón había de someter a su examen.

### 1.8 Cuestiones relacionadas con el asesoramiento científico <sup>11</sup>

20. La Comisión **acordó** que los temas 6 (alimentos funcionales), 7 (cloro activo) y 16 (transporte de grasas y aceite a granel) sobre los que se solicitaba asesoramiento científico en el Anexo I del documento de trabajo no se consideraran cancelados, sino retenidos.

21. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos estaban preparando el proyecto de mandato para la consulta de expertos propuesta sobre la inocuidad del cloro activo utilizado en los alimentos.

22. En relación con la petición de que se evaluara la inocuidad de las cargas anteriores aceptables, la Comisión confirmó su petición anterior a la FAO y la OMS de que convocaran una consulta de expertos, preferiblemente antes de la siguiente reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites. La delegación de Estados Unidos señaló que el trabajo futuro de este Comité debería concentrarse en los criterios y no en la lista.

23. La Comisión **acordó** que se concediera prioridad, a la hora de prestar asesoramiento científico, a las peticiones presentadas por órganos auxiliares del Codex respecto de las presentadas por los gobiernos Miembros, y que el plan de trabajo del Codex tuviera en cuenta la disponibilidad del asesoramiento científico pertinente. Observó además que también debía otorgarse prioridad a los intereses de los países en desarrollo, las decisiones de la Comisión y las peticiones consideradas prioritarias por los órganos auxiliares del Codex.

24. La Comisión **observó** que a falta de criterios del Codex para el establecimiento de prioridades respecto de la prestación de asesoramiento científico, la FAO y la OMS seguirían planificando reuniones y consultas de expertos teniendo en cuenta los siguientes criterios: a) la claridad del alcance del asesoramiento solicitado; b) la urgencia con que este se requería; c) la disponibilidad de los datos necesarios o el compromiso de los países a proporcionar dichos datos; y d) la disponibilidad de recursos financieros.

### 1.9 Métodos generales para aditivos y contaminantes <sup>12</sup>

25. La 27ª reunión de la Comisión adoptó los métodos tal como los había ratificado el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.<sup>13</sup>

## 2. OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN (PARA INFORMACIÓN)

26. Además de las mencionadas cuestiones, se llama la atención del Comité sobre los informes de las reuniones de Comités y Grupos de Acción del Codex que siguen:

- 36ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Washington, DC, Estados Unidos de América, 29 de marzo al 3 de abril de 2004): Cloro activo (ALINORM 04/27/13, párr. 158);
- 36ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (Nueva Delhi, India, 19 al 24 de abril de 2004) – Revisión de la Clasificación del Codex de Alimentos y Piensos (ALINORM 04/27/24, párr. 255-258);
- 6ª reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (Auckland, Nueva Zelanda, 26 al 30 de abril de 2004) : Cloro activo (ALINORM 04/27/11, párr. 10);
- 22ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (Washington, DC, Estados Unidos de América, 27 de septiembre – 1 de octubre de 2004): Aditivos alimentarios en las normas sobre productos (ALINORM 05/28/27, párr. 16-18);

<sup>11</sup> ALINORM 04/27/41, párrs.203 y 205-208.

<sup>12</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 64.

<sup>13</sup> ALINORM 04/27/23, Apéndice VI, Sección E.

- 4ª reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (Fortaleza, Brasil, 11 a 15 de octubre de 2004) : Sección4 - medidas relativas a aditivos alimentarios en el proyecto de Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Fruta (ALINORM 05/28/39, párr. 16 y 22-24); Sección 4.8 – Coadyuvantes de elaboración (nueva Sección 5) en el proyecto de Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Fruta (párr. 31-35);
- 8ª reunión del Comité Coordinador de la FAO y de la OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (Apia, Samoa, 19 - 22 de octubre de 2004): Mercurio en el pescado (ALINORM 05/28/32, paras 111-114); Niveles de cadmio en el Dalo/Taro (párr. 115-116);
- 26ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Bonn, Alemania, 1-5 de noviembre de 2004): 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 (CAC/GL 10-1979) (ALINORM 05/28/26, párr. 125-131);
- 21ª (extraordinaria) reunión del Codex sobre Principios Generales (París, Francia, 8-12 de noviembre de 2004): Proyecto de principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos (ALINORM 05/28/33, párr. 12-24 y Apéndice II); Proyecto de política del CCFAC para la evaluación de la exposición a contaminantes y toxinas presentes en alimentos o grupos de alimentos (párr. 25 y Apéndice III);
- 14ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (Buenos Aires, 29 de noviembre - 3 de diciembre de 2004): Aditivo Alimentario - Edulcorante: Esteviosido (Stevia) (ALINORM 05/28/36, párr.120-121.)

## **PARTE II - CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN ESPECIALES PARA ADOPCIÓN DE MEDIDAS**

### **3. DECISIONES GENERALES DE LA 27ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN (PARA ADOPCIÓN DE MEDIDAS)**

27. La Comisión adopto las definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la Inocuidad de los Alimentos, con carácter provisional (véase abajo), a fin de que se incorporasen en la sección del Manual de Procedimiento, en el entendimiento de que el Comité del Codex sobre Principios Generales reexaminaría las definiciones si fuese necesario, a la luz del asesoramiento formulado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, **el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos**, el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, el Comité del Codex sobre Higiene de las Carnes y el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

28. **Se invita al Comité a considerar las definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos y a formular asesoramiento**, como requerido.

**Objetivo de inocuidad de los alimentos (OIA):** *La máxima frecuencia y/o concentración de un peligro en un alimento en el momento de consumo que proporciona el nivel adecuado de protección.*

**Objetivo de rendimiento (OR):** *La máxima frecuencia y/o concentración de un peligro en un alimento en un paso específico de la cadena alimentaria antes del momento de consumo, que proporciona o contribuye al logro de un OIA o NAP, según corresponda.*

**Criterio de rendimiento (CR):** *El efecto que debe ser logrado en la frecuencia y/o concentración de un peligro en un alimento por medio de la aplicación de una o más medidas de control para lograr o contribuir al logro de un OR o un OIA.*

#### 4. DECISIONES DE LA 27ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN RELATIVAS AL TRABAJO DEL COMITÉ (PARA ADOPCIÓN DE MEDIDAS)

##### 4.1 Anteproyectos de normas y textos relacionados adoptados en el Trámite 5

*Anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en arroz pulido; trigo en grano; patatas; hortalizas de tallo y de raíz; hortalizas de hoja, y otras hortalizas*<sup>14</sup>

29. La Comisión **adoptó** los anteproyectos de niveles máximos para el cadmio en el Trámite 5 y los adelantó al Trámite 6 tal como se había propuesto con la excepción del anteproyecto de nivel máximo de cadmio en el arroz pulido, que se devolvió al Trámite 3 a fin de que el CCFAC lo examinara nuevamente debido a la preocupación de que en algunas poblaciones el nivel máximo propuesto pudiera exceder la ISTP. Observando que el JECFA tenía programado evaluar el cadmio en febrero de 2005, la Comisión **pidió** al CCFAC que tuviera especialmente en cuenta los resultados de esta evaluación, y alentó a los países a proporcionar información y datos al JECFA para facilitar su examen.

30. Esta cuestión se considerará bajo el tema 17 (d) del programa “Proyectos y anteproyectos de niveles máximos para el cadmio.”

##### 4.2 Otras cuestiones

*Lista de los niveles máximos para contaminantes y toxinas para revocación*<sup>15</sup>

31. La Comisión **ratificó** las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 54ª reunión acerca de las enmiendas a la NGAA y la NGCTA, y de la relación entre esta última y las normas del Codex propuestas por el CCFAC. Pidió que la Secretaría del Codex preparara una lista de los niveles máximos para contaminantes y toxinas que figuraran en las normas del Codex sobre productos y que no fueran coherentes con la NGCTA, a fin de que la Comisión pudiera revocarlos oficialmente.

32. En el Apéndice 1 de este documento figura una lista de los niveles máximos para contaminantes y toxinas que figuran en las normas del Codex sobre productos y que no son coherentes con la NGCTA.

33. Esta cuestión se considerará bajo el tema 15 del programa “Examen de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCT).”

*Planes de muestreo para aflatoxinas en almendras, nueces de Brasil, avellanas y pistachos*<sup>16</sup>

34. La Comisión **convino en remitir al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos las observaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 54ª reunión.**

*“El Comité recomendó que se aprobara el nuevo trabajo, y que el CCFAC examinara la posibilidad de elaborar un nivel máximo para las aflatoxinas en las nueces de Brasil y reexaminar su mandato en relación con los planes de muestreo” (ALINORM 04/27/4, párr. 22).*

35. Esta cuestión se considerará bajo el tema 16 (d) del programa – Documento de Debate sobre la contaminación de Aflatoxinas en la Nueces de Brasil”.

#### 5. OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN (PARA ADOPCIÓN DE MEDIDAS)

##### 5.1 Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (6ª reunión)

*Pimaricina*<sup>17</sup>

36. El Comité tomó nota de que el texto vigente permitía la utilización de pimaricina (SIN 235) únicamente para el tratamiento de la superficie y la corteza. **Acordó remitir el uso de la pimaricina al CCFAC y pidió que se incluyera en la lista de prioridades del JECFA para evaluar la exposición a su uso en el queso desmenuzado, cortado y rebanado en las normas C-1, C-4, C-5, C-9, C-15 y la Norma para Mozzarella, así como el uso de la pimaricina en la mozzarella cuando se utilizaba en los procesos de amasado y estirado.**

<sup>14</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 68.

<sup>15</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 138.

<sup>16</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 99.

<sup>17</sup> ALINORM 04/27/11, párr. 66.

37. Esta cuestión se considerará bajo el tema 18 (d) 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.”

## 5.2 Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (22ª reunión)

### *Edulcorantes*<sup>18</sup>

38. El Comité señaló las distintas combinaciones de los términos “edulcorantes”, “carbohidratos” y “nutritivos” y el prefijo “no” frente a cualquiera de estas combinaciones en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas sin un uso consistente de la aplicación de estos términos. El Comité señaló además que esto podría potencialmente crear confusión sobre el hecho de si los términos “edulcorante carbohidrato (nutritivo)” o “edulcorante nutritivo” se aplican solamente a ingredientes alimentarios (p. ej., azúcares, miel, jarabes, etc.) o a ciertos tipos de aditivos alimentarios edulcorantes con un poco de valor calórico / nutritivo (p. ej., alcoholes de azúcar o polioles). Asimismo, era confuso si los términos tales como “edulcorantes no carbohidratos (nutritivos)” o “edulcorantes no nutritivos” se aplican solamente a ciertos tipos de aditivos alimentarios edulcorantes usualmente considerados “artificiales” o “edulcorantes intensos o de alta intensidad” o se aplican a cualquier tipo de aditivo alimentario edulcorante que está siendo utilizado en la producción de alimentos para regímenes alimentarios especiales (p. ej., alimentos dietéticos). El Comité también señaló el posible uso de términos tales como edulcorantes “artificiales” *versus* edulcorantes “naturales” para diferenciar entre los aditivos alimentarios edulcorantes y otros agentes edulcorantes tales como los azúcares, la miel, etc.

39. El Comité señaló que dentro del sistema del Codex los términos “azúcares” (entre los que se incluyen ciertos jarabes), “miel” y “edulcorante” fueron definidos en las Normas del Codex para los Azúcares<sup>19</sup>, y la Miel<sup>20</sup>, y en la Clasificación de Nombres y el Sistema de Numeración Internacional del Codex para Aditivos Alimentarios<sup>21</sup>, respectivamente. Además, en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados<sup>22</sup> no se diferencia entre las distintas clases de aditivos alimentarios edulcorantes y se agrupan todos bajo el término general “edulcorante” mientras que todos los tipos de sacarosa fueron designados como “azúcares” y considerados ingredientes. Asimismo, en una Norma del Codex, en la referencia a los “edulcorantes” éstos se solían considerar como aditivos alimentarios independientemente de su valor calórico/nutritivo y se enumeraban bajo la sección de Aditivos Alimentarios bajo el nombre general de “Edulcorante”, mientras que en toda referencia a compuestos que no eran considerados aditivos alimentarios pero que realizaban una función edulcorante eran designados como un alimento o ingrediente alimentario y se enumeraban bajo la sección de Factores esenciales de composición y calidad. El Comité también señaló que en el debate de la Norma del Codex para el Puré de Manzana, había decidido que los términos “azúcares” o “edulcorantes nutritivos” que aparecían en la Norma deberían ser reemplazados con el texto siguiente “*los azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/o otros edulcorantes carbohidratos, tales como la miel*”.

40. El Comité acordó que este asunto era una cuestión que compete a más de un comité y que debería ser resuelto de una manera horizontal por medio del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos a fin de que las sustancias utilizadas como ingredientes alimentarios para efectos de edulcorar y las sustancias utilizadas como aditivos alimentarios para efectos de edulcorar puedan ser designadas en una manera consistente dentro del sistema del Codex. Como un resultado de esto, **el Comité acordó remitir las siguientes preguntas a los comités anteriormente mencionados:**

<sup>18</sup> ALINORM 05/28/27, párr. 11-13.

<sup>19</sup> CODEX STAN 212-1999, emd. 1-2001.

<sup>20</sup> CODEX STAN 12-1987, Rev. 2-1001.

<sup>21</sup> CAC/GL 36-1989, Rev. 7-2003.

<sup>22</sup> CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991.



a. Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: En términos de los productos alimentarios edulcorantes (naturales) (es decir, los que no son aditivos alimentarios), ¿qué términos (p. ej., carbohidrato, nutritivo) deberían ser utilizados en las normas de productos del Codex para indicar edulcorantes distintos a aquellos que deben cumplir con las normas del Codex (p. ej., azúcares, jarabes, miel)?

b. Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: **En términos de los aditivos alimentarios edulcorantes (artificiales), ¿qué términos son apropiados para describir a los edulcorantes (p. ej., no carbohidratos, no nutritivos, de alta o baja intensidad)?**

41. Esta cuestión se considerará bajo el tema 8 del programa “*Harmonización de los términos utilizados en el Codex y el JECFA.*”

#### **Factor de concentración<sup>23</sup>**

42. El Comité organizó la sección en dos secciones para hacer referencia específicamente a los Residuos de plaguicidas (Sección 5.1) y Otros contaminantes (Sección 5.2) los cuales incluyen metales pesados y otros contaminantes tales como las micotoxinas. Además, consideró necesario el tomar en cuenta el factor de concentración en el nivel máximo de residuos puesto que el concentrado de tomate era rediluido cuando se consumía en salsa. Por lo tanto, la siguiente oración se insertó en las dos secciones “El valor de los niveles máximos debe cumplir con el contenido de los SSNT (sólidos solubles naturales del tomate), con un valor de referencia de 4.5 para el tomate fresco”. **El Comité acordó pedir asesoramiento al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos con respecto al efecto de la concentración en el establecimiento de niveles máximos para los residuos de plaguicidas y de contaminantes.**

43. Esta cuestión se considerará bajo el tema 15 del programa “*Examen de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCT).*”

### **5.3 Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (4ª reunión)**

#### **Agua de Coco<sup>24</sup>**

44. El Grupo de Acción intercambió puntos de vista respecto a la definición del “agua de coco” en relación a su conformidad con la definición y los requisitos de la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Fruta, para determinar si este producto podría considerarse como siendo un “jugo de fruta” y así estar cubierto por la Norma General.

45. La delegación de Brasil informó que el “agua de coco” se refería al líquido acuoso (endospermo líquido) contenido por la nuez del coco. El “agua de coco” se extraía por medio de un corte en la punta del coco después de un proceso aséptico de almacenaje en tanques de formulación, filtración y embalaje. El proceso de filtración era para eliminar residuos, para obtener un líquido claro o ligeramente turbio que se procesaba por medio de calor (Temperatura Ultra Elevada – UHT) y se embalaba en recipientes tetra-pak con una duración máxima de 9 meses.

46. El Grupo de Acción tomó nota que el “agua de coco” era diferente de la “leche de coco”,<sup>25</sup> la cual era la emulsión de endospermo rayado de la nuez del coco en agua, con los sólidos solubles y suspensos distribuidos en el producto. La delegación de Tailandia informó al Grupo de Acción que el contenido mínimo de 25% de jugo en el Anexo que se refiere a niveles Brix se refiere al contenido mínimo de “agua de coco” necesario para el preparo de Néctares.

<sup>23</sup> ALINORM 05/28/27, párr. 39.

<sup>24</sup> ALINORM 05/28/39, párrs. 9-12.

<sup>25</sup> Norma Estándar para Productos de Coco Acuoso – Leche de Coco y Crema de Coco (CODEX STAN 240/2003)

47. El Grupo de Acción estuvo de acuerdo que el “agua de coco” se ceñía a los requisitos de la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Fruta. Algunas delegaciones tomaron nota que era necesario enmendar la definición de “jugo de fruta” en la Sección 2.1.1.1 para acomodar el “agua de coco” ya que se trataba del jugo obtenido al extraer el agua del fruto y por la expresión de la carne del coco (nuez). Otras delegaciones recordaron que no sería recomendable en este momento enmendar dicha Sección, pues el texto reflejaba un acuerdo hecho dentro del Grupo de Acción en Sesiones anteriores. **Teniendo esto en vista, el Grupo de Acción decidió colocar una nota al pie de la página junto a la palabra “coco” en el Anexo a la Norma General para dejar claro que el jugo de esta fruta era el “agua de coco” extraída del coco sin expresión de la carne de coco.**

48. Esta cuestión se considerará bajo el tema 6 del programa – Examen de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

#### ***Sección 4 – Aditivos alimentarios del proyecto de Norma General para Jugos y Néctares de Fruta<sup>26</sup>***

49. El Grupo de Acción acordó referir la Sección de aditivos alimentarios en la Norma General para Jugos y Néctares de Fruta al MGAA por medio de la introducción de una declaración general según propuesta por el CCFAC. Al tomar esta decisión el Grupo de Acción acordó las siguientes enmiendas:

##### Sulfitos

50. El Grupo de Acción notó que, al endosar medidas sobre aditivos alimentarios en la Norma General para Jugos y Néctares de Fruta, la 36ª Sesión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes no endosó la nota al pie de página sobre el uso de sulfitos según propuesta por el Grupo de Acción i.e. “*los sulfitos deberán usarse cuando existe una necesidad tecnológica*” ya que apenas aquellos aditivos alimentarios que se justificaban tecnológicamente fueron incluidos en el MGAA. Envés de esto, el Comité enmendó la nota al pie de página para que rezara “*los sulfitos deben usarse solamente en Jugos y Néctares de Fruta en embalajes a granel y en ciertos jugos de frutas y néctares tropicales*” para especificar que el uso de los sulfitos se aplicaba a casos específicos tales como Jugos y Néctares de Fruta en embalajes a granel o para prevenir la oxidación en ciertos jugos y néctares de frutas tropicales para los cuales no exista otro método tecnológico más adecuado.

51. Algunas delegaciones indicaron que la redacción actual era innecesariamente restrictivo pues excluía usos más amplios de los sulfitos como antioxidantes y no representaba las prácticas industriales mundiales actuales que se aplican a jugos/néctares de frutas que no sean tropicales. Estas delegaciones dijeron que la enmienda introducida por el CCFAC no tenía como base consideraciones de inocuidad sino pretendía aclarar la redacción. También indicaron que la nota al pie de página anterior representaba un redacción fruto de un acuerdo dentro de el Grupo de Acción respecto a un asunto sobre el cual era difícil llegar a un consenso.

52. Otras delegaciones propusieron que fuese mantenida la nota al pie de página según fuera endosada por el CCFAC pero que se la expandiera para cubrir el uso de sulfitos en jugos/néctares de frutas no tropicales. Estas delegaciones notaron las preocupaciones de inocuidad asociadas al uso de los sulfitos.

53. Aquellas delegaciones que estaban a favor de la remoción de la nota al pie de página indicaron que la preocupación relativa a los sulfitos podría resolverse adecuadamente por medio del etiquetado. Estas delegaciones indicaron que no era una solución practicable ampliar la nota al pie de página, pues habría la posibilidad de la omisión de algunos jugos/néctares de fruta y sus mezclas al introducir nombres específicos en la nota al pie de página. Ellas también indicaron que en todo caso los sulfitos estaban sujetos a la legislación de los países importadores y que la nota al pie de página 6 ya permitía a los países que aplicaran su propia legislación sobre el uso de sulfitos.

54. En vista de lo anterior, **el Grupo de Acción convino suprimir la nota al pie de página 7 “los sulfitos deberán usarse solamente en jugos de frutas y néctares en embalajes a granel y en ciertos jugos y néctares de frutas tropicales” e informar al CCFAC para la enmienda correspondiente sobre sulfitos (INS 220-225, 227, 228, 539) en las categorías de alimentos 14.1.2.1 (Jugo de Frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para Jugos de Fruta), 14.1.3.1 (Néctar de Frutas), y 14.1.3.3 (Concentrados para Néctares de Frutas) del MGAA.**

---

<sup>26</sup> ALINORM 05/28/39, párrs.16 y 17-21.

55. Esta cuestión se considerará bajo el tema 6 del programa “Examen de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).”

**Sección 4.8 – Coadyuvantes de elaboración (Nueva Sección 5) del proyecto de Norma General para Jugos y Néctares de Fruta<sup>27</sup>**

56. El Grupo de Acción observó que la 36ª Sesión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes aprobó las disposiciones sobre los coadyuvantes de elaboración en la Norma General para zumos (jugos) y néctares de frutas con la excepción del polidimetilsiloxano que fue reencaminado para el Grupo de Acción para aclaraciones respecto a si la función tecnológica del uso de este compuesto estaría relacionada a un aditivo alimentario o a un coadyuvante de elaboración.

57. El Grupo de Acción mantuvo una discusión respecto a si el polidimetilsiloxano en su nivel máximo de uso de 10 mg/l debiera ser considerado como un aditivo alimentario o como un coadyuvante de elaboración. Algunas delegaciones opinaban que el polidimetilsiloxano era un coadyuvante de elaboración y no un aditivo alimentario y apoyaban su manutención en la Sección de Coadyuvantes de elaboración de la Norma General. Otras delegaciones opinaban que este compuesto debería ser considerado un aditivo alimentario e incluido en la Sección de Aditivos Alimentarios, en conformidad con el MGAA.

58. Las delegaciones que favorecían la manutención del polidimetilsiloxano en la lista de coadyuvantes de elaboración indicaron que este compuesto era usado para evitar la formación de espuma durante el procesamiento (ej. bombeo, concentración, embotellamiento y embalaje) y que el volumen de residuos que permanecía después del procesamiento era insignificante para tener un efecto tecnológico en el producto final. Por tanto, el uso del polidimetilsiloxano llenaba la definición de un coadyuvante de elaboración dada por el Manual de Procesamiento del Codex Alimentarius<sup>28</sup>. Además, como los coadyuvantes de elaboración no están sujetos a una declaración de etiquetado<sup>29</sup>, la introducción de exigencias de etiquetado para el polidimetilsiloxano implicaría en cambios significativos en las actuales prácticas de la industria. Esas delegaciones recordaron que la 3ª Sesión de el Grupo de Acción ya había concordado en considerar el polidimetilsiloxano como un coadyuvante de elaboración cubierto por la Norma General<sup>30</sup>. Ellas reconocieron que a pesar del polidimetilsiloxano tener doble función como un coadyuvante de elaboración/aditivo alimentario, esta última se aplicaba también a otras funciones tecnológicas tales como agente antisolidificante, pero no como un agente antiespumante. Con el objeto de mejor reflejar el uso del polidimetilsiloxano como un coadyuvante de elaboración, estas delegaciones propusieron su uso al nivel de BFP con un límite máximo de residuo en el producto final no mayor que 10mg/l.

59. Las delegaciones que favorecían la consideración del polidimetilsiloxano como un aditivo alimentario afirmaron que la CCFAC ya había identificado este compuesto como un aditivo alimentario en el MGAA para la categoría alimenticia 14.1.2 zumos (jugos) de frutas y hortalizas a un nivel máximo de uso de 10 mg/kg. Observaron que la definición de aditivo alimentario también se refería a su adición en la fabricación, procesamiento, preparación, tratamiento, embalaje, empaquetamiento, transporte, etc. para ejercer un efecto tecnológico en el producto final. En este caso, ellas indicaron que la mayoría de los coadyuvantes de elaboración relacionados en la Norma General eran eliminados después del procesamiento, mientras el polidimetilsiloxano permanecía en el producto a un nivel en que podría tener un efecto tecnológico en el producto final y que si fuera el caso, eso debería aparecer en el rótulo. Por lo tanto, el uso del polidimetilsiloxano también cumplía la definición de aditivo alimentario presentada por el MGAA. En vista de ello, propusieron solicitar al CCFAC que presente esclarecimientos respecto al uso de este compuesto en el nivel propuesto en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. El Grupo de Acción observó que el CCFAC solicitó esclarecimiento sobre si la función tecnológica de este compuesto tenía conexión con el uso de algún aditivo alimentario o de un coadyuvante de elaboración, ya que el conocimiento técnico para identificar tecnológicamente aditivos alimentarios en un determinado producto es de responsabilidad de los Comités de Productos del Codex.

<sup>27</sup> ALINORM 05/28/39, párrs.16 y 17-21.

<sup>28</sup> Definiciones para los Propósitos Del Codex Alimentarius, Manual de Procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius, 13ª edición, página 51. Vide también Norma General para Rotulación de Alimentos preempaquetados. (CODEX STAN 1- 1985, REV 1-1991), Sección – 2 – Definición de Términos.

<sup>29</sup> Norma General para Rotulación de Alimentos Preempaquetados, Coadyuvantes de Procesamiento y Aditivos Alimenticios Residuales, Sección 4.2.4.2 .

<sup>30</sup> ALINORM 03/39A, párrafo 35.

60. Con el propósito del llegar a una solución conciliatoria, algunas delegaciones propusieron diferenciar el uso de polidimetilsiloxano como un coadyuvante de elaboración con el efecto funcional de un agente antiespumante cuando se refiere a la manufactura del producto (ej. bombeo, concentración, etc.) y como un aditivo alimentario con efecto funcional de un agente antiespuma cuando asociado al producto final (ej. llenado y empaquetamiento). Fue entonces propuesto considerar el polidimetilsiloxano tanto como un agente antiespumante y coadyuvante de elaboración con un nivel máximo de uso de 10mg/l y un límite residual máximo no superior a 10mg/l, cuanto como un aditivo alimentario para uso a un nivel máximo igual o superior a 10mg/l. Sin embargo, fue observado que no había metodología para diferenciar entre los dos usos del compuesto en el producto final y que en todo caso la palabra “procesamiento” abarcaría toda la cadena de producción, ya que el llenado, empaquetamiento y transporte también hacían parte del “procesamiento” del producto.

61. El Grupo de Acción reconfirmó la decisión tomada en su 3ª Sesión que el polidimetilsiloxano debería ser tratado como un coadyuvante de elaboración para los fines de esta Norma General a un nivel máximo de uso del nivel BFP con un límite residual máximo en el producto final no superior a 10mg/l y **de solicitar al CCFAC la retirada del polidimetilsiloxano del MGAA para las categorías alimenticias abarcadas por la Norma General de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. La delegación de la CE expresó reserva con respecto a esta decisión.**

62. Esta cuestión se considerará bajo el tema 6 del programa “Examen de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).”

**Apéndice 1****Lista de los niveles máximos para contaminantes y toxinas que figuran en las normas del Codex sobre productos y que no son coherentes con la NGCTA****11 Plomo**

Productos		Niveles mg/kg	Tipo	Referencia	Notas
Código	Nombre				
NF 0175	Néctares de frutas	0.3 (*)	ML	En normas sobre productos 1981	Néctares de albaricoque, melocotón (durazno) y pera Néctar de guayaba Néctar no pulposo de grosella negra Néctares pulposos de algunas frutas pequeñas Néctares de Algunos Frutos Cítricos Néctares no cubiertos por otras normas
JF 0175	Zumos (Jugos) de frutas	0.3 (*)	ML	En normas sobre productos 1981	Zumo (jugo) de naranja Zumo (jugo) de pomelo Zumo (jugo) de manzana (Zumo (jugo) de tomates Zumo (jugo) de uva Zumo (jugo) de piña Zumo (jugo) de grosella negra Zumos (jugos) de frutas no cubiertos por otras normas Zumo (jugo) concentrado de piña Zumo (jugo) de limón
JF 0175	Zumos (Jugos) de frutas	0.05	ML	Codex STAN 230-2001 (Rev.1 2003) (*2)	Incluido néctares de frutas, listos para beber
MS 0098	Carne picada curada cocida	0.5	ML	Codex STAN 98-1981 (Rev.1 1991)	(*3)
MS 0096	Jamón curado cocido	0.5	ML	Codex STAN 96-1981 (Rev.1 1991)	(*3)
MS 0097	Espaldilla de cerdo curada cocida	0.5	ML	Codex STAN 97-1981 (Rev.1 1991)	(*3)
MS 0088	Para la carne tipo "Corned beef"	1	ML	Codex STAN 88-1981 (Rev.1 1991)	(*3)
MS 0089	"Carne Luncheon"	0.5	ML	Codex STAN 89-1981 (Rev.1 1991)	(*3)
MM 0097	Carne de ovino, ovino y porcino	0.1	ML	Codex STAN 230-2001 (Rev.1 2003) (*2)	
PM 0100	Carne de aves de corral	0.1	ML	Codex STAN 230-2001 (Rev.1 2003) (*2)	

(\*) La Sección 6.2 del Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (adelantado al Trámite 8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones; ALINORM 05/28/39, Apéndice II) no contiene límites máximos numéricos, pero incluye la siguiente declaración: "Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los niveles máximos de contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos" (obsérvese que una vez que la Comisión adopte la Norma General, ésta reemplazará todas las normas existentes para zumos (jugos) y néctares de frutas).

(\*2) No corresponde asignar una numeración del Codex ya que estos niveles máximos debían incluirse en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos.

(\*3) Aunque los niveles máximos para el plomo se han recomendado en las normas del Codex para productos cárnicos elaborados, podría ser necesario examinar su validez a la luz de los niveles máximos para el plomo en la carne de bovino, ovino, porcino y aves de corral elaborados por el CCFAC.