

# 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 1 del programa**

**CX/FAC 06/38/1**  
Diciembre de 2005

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

**38ª reunión**

**La Haya (Países Bajos), 24 al 28 de abril de 2006**

**PROGRAMA PROVISIONAL**

La 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y de sus grupos especiales de trabajo, se celebrará en el "World Forum Convention Center", Churchillplein 10, La Haya, Países Bajos, de acuerdo con el siguiente calendario:

<b>Grupos Especiales de Trabajo sobre:</b>	
Principios Generales sobre las Normas Generales del Codex para Aditivos Alimentarios	Jueves, 20 de abril de 2006 de las 10:00 a las 18:00 horas
Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	Viernes, 21 de abril de 2006 de las 09:00 a las 18:00 horas
Contaminantes y Toxinas presentes en los Alimentos	Sábado, 22 de abril de 2006 de las 09:00 a las 18:00 horas
Armonización de los Términos utilizados en el Codex y el JECFA	Domingo, 23 de abril de 2006 de las 10:00 a las 12:00 horas
Especificaciones	Domingo, 23 de abril de 2006 de las 14:00 a las 16:00 horas
<b>Período de sesiones plenarias:</b>	del Lunes, 24 de abril de 2006 a las 9:30 horas al Viernes, 28 de abril de 2006
<b>CALENDARIO PROVISIONAL</b>	
<b>(24 al 28 de abril de 2006)</b>	
<b>Día/fecha</b>	<b>Tema general</b>
Lunes, 24 de abril	Aditivos alimentarios
Martes, 25 de abril	Aditivos alimentarios / Contaminantes
Miércoles, 26 de abril	Contaminantes
Jueves, 27 de abril	Preparación del proyecto de informe
Viernes, 28 de abril	Aprobación del informe

**PROGRAMA PROVISIONAL**

<b>Tema del Programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
1	Aprobación del programa	CX/FAC 06/38/1
2	Nombramiento del Relator	
3	Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités y Grupos especiales del Codex	<a href="#">CX/FAC 06/38/2</a> <a href="#">CX/FAC 06/38/2-Add.1</a>
4	<b>Asuntos de interés presentados por la FAO/OMS</b>	<a href="#">CX/FAC 06/38/3</a>
4 (a)	65ª Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	
4 (b)	Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la Ingesta Diaria Admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas	CX/FAC 06/38/4
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS</b>		
5	Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios en normas del Codex	CX/FAC 06/38/5
6	<b>Examen de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)</b>	
6 (a)	<u>Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</u>	
	Proyecto de preámbulo revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	<a href="#">ALINORM 05/28/12, Ap. VII</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 6 (en respuesta a la CL 2005/36-FAC)</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/6</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe del Grupo de Trabajo sobre Principios Generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/7</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/7-Add.1</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe de la reunión del Grupo de Trabajo sobre Principios Generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios</li> </ul>	CRD 1
6 (b)	<u>Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex</u>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento de Trabajo como información y apoyo para el debate sobre la NGAA</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/8</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios</li> </ul>	CRD 2
	Aditivos alimentarios indicados para examen ulterior	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones (en respuesta a la CL 2005/34-FAC, CL 2005/45-FAC y a la CL 2005/50-FAC)</li> </ul>	CX/FAC 06/38/9
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/10</a>
	Documento de debate sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el glaseado de alimentos	<a href="#">CX/FAC 06/38/11</a>

Tema del Programa	Asunto	Signatura del documento
7	Documento de debate sobre la elaboración de directrices para los aromatizantes	<a href="#">CX/FAC 06/38/12</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observaciones</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/12-Add 1</a>
8	Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), versión actualizada	<a href="#">CX/FAC 06/38/13</a>
9	<b>Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los Aditivos Alimentarios</b>	
9 (a)	Anteproyecto de revisión del documento <i>Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios</i> - CAC/GL 32-1989	<a href="#">CL 2005/32-FAC</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observaciones en el Trámite 3 (en respuesta a la CL 2005/32-FAC)</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/14</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre Armonización de los Términos Utilizados por el Codex y el JECFA</li> </ul>	CRD 3
9 (b)	Propuestas de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios (en respuesta a la CL 2005/38-FAC)	<a href="#">CX/FAC 06/38/15</a>
10	<b>Especificaciones de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios</b>	
	Especificaciones de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios formuladas por el JECFA en su 65ª reunión	<a href="#">CX/FAC 06/38/16</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observaciones</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/16-Add. 1</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre las Especificaciones</li> </ul>	CRD 4
<b>CONTAMINANTES</b>		
11	Ratificación y/o revisión de niveles máximos para los contaminantes en normas del Codex	<a href="#">CX/FAC 06/38/17</a>
12	<b>Examen de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCT)</b>	<a href="#">CX/FAC 06/38/18</a>
12 (a)	Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos	CRD 5
12 (b)	Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos	<a href="#">CX/FAC 06/38/19</a>
13	<b>Micotoxinas en los Alimentos y los Piensos</b>	
13 (a)	Anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas	<a href="#">CX/FAC 06/38/20</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observaciones en el Trámite 3</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/20-Add.1</a>
13 (b)	Anteproyecto de Planes de Muestreo para las Aflatoxinas en las Almendras, las Nueces de Brasil, las Avellanas y los Pistachos	<a href="#">CX/FAC 06/38/21</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observaciones en el Trámite 3</li> </ul>	CX/FAC 06/38/21-Add.1

Tema del Programa	Asunto	Signatura del documento
13 (c)	Proyectos de Niveles Máximos para las Aflatoxinas Totales en Almendras, Avellanas y Pistachos Sin Elaborar y Anteproyectos de Niveles Máximos para las Aflatoxinas Totales en Almendras, Avellanas y Pistachos Elaborados	<a href="#">ALINORM 05/28/12, Ap. XXII</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 6 y Trámite 3 (en respuesta a la CL 2005/36-FAC y CL 2005/22-FAC)</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/22</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento de Debate con una Propuesta de Nivel Máximo para las Aflatoxinas en Almendras, Avellanas y Pistachos Elaborado</li> </ul>	CX/FAC 06/38/23
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones</li> </ul>	CX/FAC 06/38/23-Add. 1
13 (d)	Documento de Debate sobre la Contaminación de Aflatoxinas en la Nueces de Brasil	<a href="#">CX/FAC 06/38/24</a>
13 (e)	Documento de Debate sobre el Desoxinivalenol (DON)	<a href="#">CX/FAC 06/38/25</a>
13 (f)	Documento de Debate sobre el Nivel Máximo para la Ocratoxina A en el Vino	<a href="#">CX/FAC 06/38/26</a>
13 (g)	Documento de Debate sobre la Contaminación del Café y el Cacao por Ocratoxina A	CX/FAC 06/38/27
14	<b>Contaminantes de Origen Industrial y Medioambiental en los Alimentos</b>	
14 (a)	Proyecto de Nivel Máximo para el Plomo en el Pescado (en el Trámite 7)	<a href="#">ALINORM 05/28/12, Ap. XXIII</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento de Debate sobre el Nivel Máximo de Plomo en el Pescado</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/28</a>
14 (b)	Proyecto de Niveles Máximos para el Cadmio	<a href="#">ALINORM 05/28/12, Ap. XXVI</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 6 (en respuesta a la CL 2005/36-FAC)</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/29</a>
14 (c)	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas	<a href="#">CX/FAC 06/38/30</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 3</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/30-Add. 1</a>
14 (d)	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y de Productos que contienen esas Proteínas	<a href="#">CX/FAC 06/38/31</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 3</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/31-Add. 1</a>
14 (e)	Anteproyectos de Niveles Máximos para el 3-MCPD en los Condimentos Líquidos que Contienen Proteínas Vegetales Hidrolizadas Mediante Ácido	<a href="#">ALINORM 05/28/12, Ap. XXVIII</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 3 (en respuesta a la CL 2005/22-FAC)</li> </ul>	CX/FAC 06/38/32
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento de debate sobre productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (PVH) y otros productos que contienen cloropropanoles</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/33</a>

Tema del Programa	Asunto	Signatura del documento
14 (f)	Anteproyecto de Niveles Máximos para el Estaño	<a href="#">ALINORM 05/28/12, Ap. XXIV</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 3 (en respuesta a la CL 2005/22-FAC)</li> </ul>	CX/FAC 06/38/34
14 (g)	Documento de debate sobre la Acrilamida	<a href="#">CX/FAC 06/38/35</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/35-Add. 1</a>
14 (h)	Documento de Debate sobre la contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos	<a href="#">CX/FAC 06/38/36</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones</li> </ul>	<a href="#">CX/FAC 06/38/36-Add. 1</a>
14 (i)	Documento de Referencia sobre los Niveles de Orientación para el Metilmercurio en el Pescado	CX/FAC 06/38/37
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones</li> </ul>	CX/FAC 06/38/37-Add. 1
14 (j)	Anteproyecto de Revisión de Niveles de Referencia para Radionucleidos en Alimentos Objeto de Comercio Internacional	<a href="#">CX/FAC 06/38/38</a>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones en el Trámite 3</li> </ul>	CX/FAC 06/38/38-Add. 1
<b>ASUNTOS GENERALES</b>		
15	Lista de prioridades de los aditivos alimentarios, contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observaciones (en respuesta a la CL 2005/31-FAC)</li> </ul>	CX/FAC 06/38/39
16	Otros Asuntos y Trabajos Futuros	
16 (a)	Documento de Debate sobre elaboración de un Nivel Máximo para la Aflatoxina en Figos Secos	CX/FAC 06/38/40
17	Fecha y Lugar de la siguiente reunión	
18	Aprobación del Informe	

## NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

**Tema 1 del programa – Aprobación del programa (CX/FAC 06/38/1):** Se invitará al Comité a que apruebe el programa provisional como programa de la reunión

**Tema 2 del programa – Nombramiento del Relator:** Se invitará al Comité a que nombre el Relator de la reunión.

**Tema 3 del programa – Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités y Grupos especiales del Codex (CX/FAC 06/38/2):** El documento es un documento de información preparado por la Secretaría del Codex sobre cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités y Grupos especiales del Codex.

**Tema 4 del programa - Asuntos de interés presentados por la FAO/OMS (CX/FAC 06/38/3):** El documento es un documento de información preparado por la FAO y la OMS.

**Tema 4 (a) del programa – 65ª Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA):** Las Secretarías conjuntas de la FAO y la OMS para el JECFA presentarán un resumen de los resultados de la 65ª reunión del JECFA (Ginebra, Suiza, junio de 2005). El informe/sumario en lengua inglesa está disponible en el sitio web: [http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/whatisnew_en.stm).

**Tema 4 (b) del programa - Medidas necesarias como resultado de los cambios en el estado de la Ingesta Diaria Admisible (IDA) y otras recomendaciones toxicológicas (CX/FAC 06/38/4):** En este documento se resumen los cambios en el estado de las IDA de los aditivos alimentarios y/u otras recomendaciones toxicológicas relativas a los contaminantes, tal como se propuso en la 65ª reunión del JECFA.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Tema 5 del programa – Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios en normas del Codex (CX/FAC 06/38/6):** Conforme al Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, la Secretaría del Codex presentará un informe al Comité, relativo a la ratificación de disposiciones para los aditivos alimentarios en normas del Codex, sobre la base de las propuestas remitidas por otros Comités del Codex y en el contexto de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

**TEMA 6 DEL PROGRAMA - EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)**

**Tema 6 (a) del programa – Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (ALINORM 05/28/12, Ap. VII):** La Comisión del Codex Alimentarius adoptó, en su 28º período de Sesiones, el Anteproyecto Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 5 y adelantado al Trámite 6 como propuesto (ALINORM 05/28/41, párr. 71 y Apéndice VIII). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/6 contiene las observaciones en el Trámite 6 recibidas en respuesta a la CL 2005/36- FAC.

El Comité, en su 37ª reunión, acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por China con el siguiente mandato: i) Mejorar la gestión del trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios, ii) Elaborar un texto complementario del procedimiento propuesto para el estudio de la incorporación y el examen de aditivos alimentarios en la NGAA; iii) Analizar la relación entre las disposiciones de la NGAA y las de las normas para productos, identificar y proponer opciones para pasar disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos a la NGAA (con el fin de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios estuvieran en un solo lugar); iv) Proponer las revisiones correspondientes del Manual de Procedimiento del Codex (ALINORM 05/28/12, párr. 62). El informe del Grupo de Trabajo es distribuido para comentarios bajo la CX/FAC 06/38/7. El documento de trabajo CX/FAC 06/38/7-Add. 1 contiene las observaciones recibidas.

El Comité decidió restablecer el Grupo de Trabajo físico sobre Principios Generales de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, bajo la presidencia de China, para que se reuniera antes de su 38ª reunión. (ALINORM 05/28/12, párr. 63). El informe de la reunión se presentará al Comité en el Documento de Sala No 1 (CRD 1).

**Tema 6 (b) del programa – Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex:**

El Comité ratificó, en su 37ª reunión, pedir a la Secretaría del Codex que preparase cada año un documento de trabajo actualizado sobre la NGAA. El documento de trabajo actualizado debía recoger las decisiones más recientes de la Comisión sobre la NGAA (ALINORM 05/28/12, párr. 67). El documento es distribuido bajo la referencia CX/FAC 06/38/8.

El Comité decidió, en su 37ª reunión, convocar de nuevo el Grupo de Trabajo Especial sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios antes de su próxima reunión, bajo la presidencia de los Estados Unidos de América de América (ALINORM 05/28/12, párr. 68). El informe del Grupo Especial de Trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios se presentará al Comité en el Documento de Sala No 2 (CRD 2).

Aditivos alimentarios indicados para examen ulterior

El Comité acordó pedir solamente observaciones sobre las disposiciones correspondientes a los aditivos alimentarios indicados con carácter prioritario para su examen más a fondo. Las restantes disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA se mantendrían en el trámite correspondiente del procedimiento del Codex hasta que el CCFAC decidiera examinarlas más detenidamente. El Comité pidió a la Secretaría del Codex que enviara una circular aparte para recabar observaciones relativas a las disposiciones sobre los aditivos alimentarios susodichos, que figuran en el Apéndice IX, en el entendimiento de que si no se recibía información antes de la 38ª reunión del CCFAC que justificara esos usos, esas disposiciones serían eliminadas del proyecto de NGAA. (ALINORM 05/28/12, párr 81-82).

El Comité acordó pedir más información sobre el neotamo (SIN 961), el alcohol polivinílico (SIN 1203) y la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962) (ALINORM 05/28/12, para. 81).

El Comité acordó también pedir información sobre la utilización como colorante de la Luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b) y la Zeaxantina (SIN 161h) para su inclusión en la NGAA. Además, acordó pedir información sobre cómo se utilizan las soluciones antimicrobianas de peroxiácido que contienen ácido 1-hidroxietilideno-1,1-difosfonato (HEDP) para decidir si son coadyuvantes de elaboración o aditivos alimentarios. En particular, sobre los alimentos en los que se utilizan las soluciones y determinar si esta utilización va seguida de un aclarado con agua potable (ALINORM 05/28/12, párr. 42 y Apéndice IV).

El documento de trabajo CX/FAC 06/38/9 contiene las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2005/34-FAC, a la CL 2005/45-FAC y a la CL 2005/50-FAC.

El Comité acordó establecer nuevamente el Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA dirigido por Estados Unidos de América de América y le pidió que presentara un informe con recomendaciones a la 38ª reunión del CCFAC sobre los proyectos de dosis máximas para los aditivos alimentarios enumerados en el Apéndice VIII de este informe (ALINORM 05/28/12, párr. 70). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/10 contiene el informe del Grupo de Trabajo electrónico sobre la NGAA.

Documento de debate sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el glaseado de alimentos

El Comité acordó que la delegación del Canadá prepara un documento de debate donde se propusieran opciones para abordar, de una manera uniforme y coherente, las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el glaseado de alimentos con miras a su examen en la 38ª reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 67). El documento es distribuido bajo la referencia CX/FAC 06/38/11.

**Tema 7 del programa - Documento de debate sobre la elaboración de directrices para los aromatizantes (CX/FAC 06/38/12):**

El Comité convino, en su 37ª reunión estableció un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América, con el fin de preparar un documento de debate sobre la elaboración de las directrices, teniendo en cuenta los diversos términos y definiciones utilizados en el Codex en relación con los "aromatizantes". El documento de debate incluiría también un proyecto de documento para iniciar los nuevos trabajos, con miras a su posible presentación a la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 05/28/12, párr. 102). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/12, Add. 1 contiene las observaciones recibidas en respuesta al documento CX/FAC 06/38/12.

**Tema 8 del programa - Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), versión actualizada (CX/FAC 06/38/13):** El Comité, en su 37ª reunión, aceptó el ofrecimiento de la delegación de Nueva Zelanda de preparar una nueva versión actualizada del ICE, que incluyera también las propuestas hechas en la presente reunión, para examinarla en la próxima reunión del Comité. Acordó además que en el documento se incluyera un texto introductorio explicando los cambios, sugerencias sobre el uso del ICE y posibles trabajos futuros (ALINORM 05/28/12, párr. 99).

#### **TEMA 9 DEL PROGRAMA - SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN (SIN) DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Tema 9 (a) del programa - Revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios” – CAC/GL 36-1989 (CL 2005/32-FAC):** La 28ª reunión del Comité del Codex Alimentarius aprobó la revisión del documento “*Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios*” como nuevo trabajo para el Comité (ALINORM 05/28/41, párr. 93 y Apéndice VIII). El Comité, en su 37ª reunión, convino en que, a reserva de la aprobación de nuevos trabajos, la Sección II revisada, “Cuadro de las clases funcionales, definiciones y funciones tecnológicas”, del documento “*Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios*”, que figuraba en el documento CRD 4, se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 (ALINORM 05/28/12, párr. 94). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/14 contiene las observaciones en el Trámite 3 recibidas en respuesta a la CL 2005/32- FAC.

El Comité acordó convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre Armonización de los Términos Utilizados por el Codex y el JECFA antes de su 38ª reunión, bajo la presidencia del Reino Unido, para examinar la Sección II revisada junto con las observaciones presentadas en el Trámite 3 (ALINORM 05/28/12, párr. 95). El informe del Grupo de trabajo Especial se presentará al Comité en el Documento de Sala No 3 (CRD 3).

**Tema 9 (b) del programa - Propuestas de enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios (CX/FAC 06/28/15):** El Comité en su 32ª reunión acordó recabar observaciones para realizar revisiones adicionales al SIN con carácter permanente (ALINORM 01/12, párr. 74). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/15 contiene observaciones sobre revisiones adicionales al SIN, recibida en respuesta a la CL 2005/38-FAC.

**Tema 10 del programa - Especificaciones de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios (CX/FAC 06/38/16):** El documento hace referencia a las especificaciones suscitadas en la 65ª reunión. Las observaciones recibidas en respuesta a la CX/FAC 06/38/16 se encuentran en el documento CX/FAC 06/38/16-Add. 1. En la 37ª reunión el Comité decidió volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre Especificaciones antes de su 38ª reunión, bajo la presidencia de Estados Unidos de América. (ALINORM 05/28/12, párr. 112). El informe del Grupo de Trabajo Especial se presentará al Comité en el Documento de Sala N° 4 (CRD 4).

#### **CONTAMINANTES**

**Tema 11 del programa – Ratificación y/o revisión de niveles máximos para los contaminantes en normas del Codex (CX/FAC 06/38/17):** Conforme al Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, la Secretaría del Codex presentará un informe al Comité, relativo a la ratificación de disposiciones para los contaminantes en las normas del Codex, sobre la base de las propuestas remitidas por otros Comités del Codex y en el contexto de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos

**Tema 12 del programa – Examen de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCT) –** El Comité convino, en su 37ª reunión incorporar la Lista anotada de contaminantes y toxinas presentes en los alimentos (partes 1 y 2) del NGCT a un documento aparte, titulado “Documento de trabajo con fines de información y uso en los debates sobre la NGCTA”. Las delegaciones del Japón y los Países Bajos acordaron revisar el documento, utilizando una base de datos adecuada, para presentarlo en la próxima reunión del Comité (ALINORM 05/28/12, párr. 124-125). El documento es distribuido bajo la referencia CX/FAC 06/38/18.

**Tema 12 (a) del programa - Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CRD 5):** El Comité convino, en su 37ª reunión convino en convocar nuevamente el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos antes de su 38ª reunión, bajo la presidencia de la Comunidad Europea (ALINORM 05/28/12, párr. 122). El informe del Grupo Especial de Trabajo sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos se presentará al Comité en el Documento de Sala N° 5 (CRD 5).

**Tema 12 (b) del programa – Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CX/FAC 06/38/19):** La Comisión del Codex Alimentarius adoptó, en su 28º período de Sesiones, observó que los niveles máximos y los niveles de orientación del Codex para los contaminantes y las toxinas estaban incluidos en la Lista I de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (GSCTF), que no había sido remitida oficialmente a la Comisión para su adopción. Por consiguiente, la Comisión acordó aplazar hasta su siguiente período de sesiones la revocación de los niveles máximos individuales y los niveles de orientación que había propuesto el Comité, en espera de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) presentara la Lista I de la GSCTF a la Comisión (ALINORM 05/28/41, párr. 90). La Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos, incluido la Lista I, es distribuida bajo la referencia CX/FAC 06/38/19.

### **TEMA 13 DEL PROGRAMA: MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS**

**Tema 13 (a) del programa – Anteproyecto de Apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas (CX/FAC 06/38/20):** La 28ª reunión del Comité del Codex Alimentarius aprobó la elaboración de una Apéndice al Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Nueces de Árbol por Aflatoxinas como nuevo trabajo para el Comité (ALINORM 05/28/41, párr. 93 y Apéndice VIII). El Comité, en su 37ª reunión, acordó que, a reserva de la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Brasil, preparara un anteproyecto de apéndice para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité (ALINORM 05/28/12, párr. 131). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/20, Add. 1 contiene las observaciones en el Trámite 3 recibidas en respuesta a el documento CX/FAC 06/38/20.

**Tema 13 (b) del programa - Anteproyecto de Planes de Muestreo para las Aflatoxinas en las Almendras, las Nueces de Brasil, las Avellanas y los Pistachos (CX/FAC 06/38/21):** El Comité, en su 37ª reunión, devolvió al Trámite 2 el Anteproyecto de Planes de Muestreo para la Contaminación de Almendras, Nueces del Brasil, Avellanas y Pistachos por Aflatoxinas. Convino también en pedir al Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América, que revisara el documento sobre la base de nueva información que estuviera disponible en el futuro, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo más detenidamente en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 144). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/21, Add. 1 contiene las observaciones en el Trámite 3 sobre el anteproyecto de Planes de muestreo.

**Tema 13 (c) del programa – Proyecto de Niveles Máximos para las Aflatoxinas Totales en Almendras, Avellanas y Pistachos Sin Elaborar y Anteproyecto de Niveles Máximos para las Aflatoxinas Totales en Almendras, Avellanas y Pistachos Elaborados (ALINORM 05/28/12-Ap. XXII; CX/FAC 06/38/23):** La Comisión del Codex Alimentarius adoptó, en su 28º período de Sesiones, el anteproyecto de niveles máximos para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos sin elaborar en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 como propuesto. El Comité convino, en su 37ª reunión, también distribuir el anteproyecto de nivel máximo para las aflatoxinas totales en almendras, avellanas y pistachos elaborados, para recabar observaciones en el Trámite 3 (ALINORM 05/28/12, párr. 141). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/22 contiene las observaciones en el Trámite 6 y 3 recibidas en respuesta a las CL 2005/36-FAC y CL 2005/22-FAC.

El Comité también estableció un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea y el Irán, para que preparara un documento de debate con una propuesta de nivel máximo para las aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados, con la justificación oportuna, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 140). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/23, Add. 1 contiene las observaciones recibidas en respuesta al CX/FAC 06/38/23.

**Tema 13 (d) del programa - Documento de Debate sobre la Contaminación de Aflatoxinas en la Nueces de Brasil (CX/FAC 06/38/24):** El Comité, en su 37ª reunión, establecer un nuevo Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Brasil, para preparar un documento de debate revisado que sería examinado en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 147).

**Tema 13 (e) del programa – Documento de Debate sobre el Desoxinivalenol (DON) (CX/FAC 06/38/25):** El Comité, en su 37ª reunión, decidió establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por los Estados Unidos de América, para elaborar un documento de debate que proporcionara datos globales pertinentes, inclusive sobre la presencia de desoxinivalenol y los efectos de la elaboración en los niveles de DON, que sería examinado en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 150).

**Tema 13 (f) del programa - Documento de Debate sobre el Nivel Máximo para la Ocratoxina en el Vino (CX/FAC 06/38/26):** El Comité, en su 37ª reunión, acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por la Comunidad Europea, que preparara un documento de debate sobre el nivel máximo de ocratoxina en el vino, para examinarlo en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 228).

**Tema 13 (g) del programa - Documento de Debate sobre la Contaminación del Café y el Cacao por Ocratoxina A (CX/FAC 06/38/27):** El Comité, en su 37ª reunión, convino en establecer un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Ghana, encargado de preparar un documento de debate sobre la contaminación del café y el cacao por ocratoxina A que tuviera en cuenta la evaluación del JECFA, los resultados del proyecto coordinado por la FAO sobre mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos y otra información pertinente, para examinarlo en la próxima reunión del Comité (ALINORM 05/28/12, párr. 230).

#### **TEMA 14 DEL PROGRAMA: CONTAMINANTES DE ORIGEN INDUSTRIAL Y MEDIOAMBIENTAL EN LOS ALIMENTOS**

**Tema 14 (a) del programa - Proyecto de Nivel Máximo para el Plomo en el Pescado (ALINORM 05/28/12, Ap. XXIII; CX/FAC 05/38/28) :** El Comité, en su 37ª reunión acordó mantener el nivel máximo para el plomo en el pescado en el Trámite 7 y decidir el nivel en su próxima reunión sobre la base de la información contenida en un documento de debate preparado por un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Filipinas, en el que se recopila la información necesaria para establecer un nivel máximo adecuado para el plomo en el pescado (ALINORM 05/28/12, párrs. 156-157).

**Tema 14 (b) del programa - Proyecto de Niveles Máximos para el Cadmio (ALINORM 05/28/12, Ap. XXVI):** La Comisión del Codex Alimentarius adoptó, en su 28º período de sesiones, el anteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el arroz pulido y en los moluscos marinos bivalvos (excluidos las ostras y los peines) y los cefalópodos (sin vísceras) al Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 como propuesto (ALINORM 05/28/41, párr. 71 y Apéndice VIII). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/29 contiene las observaciones en el Trámite 6 recibidas en respuesta a la CL 2005/36-FAC.

**Tema 14 (c) del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos por Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas (CX/FAC 06/38/30):** El Comité, en su 37ª reunión, convino en devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención y la Reducción de la Contaminación de Alimentos y Piensos con Dioxinas y BPC Análogos a las Dioxinas para que fuera redactado de nuevo por un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por Alemania, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 180). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/30, Add. 1 contiene las observaciones en el Trámite 3 recibidas en respuesta al documento de trabajo CX/FAC 06/38/30.

**Tema 14 (d) del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y de Productos que contienen esas Proteínas (CX/FAC 06/38/31):** La 28ª reunión del Comité del Codex Alimentarius aprobó la elaboración de un Código de Prácticas para la Reducción de los Cloropropanoles durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y de Productos que contienen esas Proteínas como nuevo trabajo para el Comité (ALINORM 05/28/41, párr. 93 y Apéndice VIII). El Comité convino, en su 37ª reunión, que en espera de la aprobación de la Comisión, un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Reino Unido, preparara un anteproyecto de código para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a ulterior examen en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 183). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/31, Add. 1 contiene las observaciones en el Trámite 3 recibidas en respuesta al documento de trabajo CX/FAC 06/38/31.

**Tema 14 (e) del programa – Anteproyecto de Niveles Máximos para el 3-MCPD en los Condimentos Líquidos que Contienen Proteínas Vegetales Hidrolizadas Mediante Ácido (ALINORM 05/28/12, Ap. XXVIII; CX/FAC 06/38/33):** El Comité convino, en su 37ª reunión, distribuir los anteproyectos de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja fermentada por medios naturales) para recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlos más detenidamente en su próxima reunión. El documento de trabajo CX/FAC 06/38/32 contiene las observaciones en el Trámite 3 recibidas en respuesta a la CL 2005/22-FAC.

Debido a la necesidad de definir mejor los productos para los cuales debían establecerse niveles máximos, el Comité acordó que un Grupo de Trabajo electrónico, dirigido por el Reino Unido, preparara un documento de debate en el que se definieran los diversos productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido y recopilara información sobre otros productos que contienen 3-MCPD (ALINORM 05/28/12, párr. 189-190).

**Tema 14 (f) del programa – Anteproyecto de Niveles Máximos para el Estaño (ALINORM 05/28/12, Ap. XXIV):** El Comité, en su 37ª reunión, acordó distribuir el anteproyecto de niveles máximos para el estaño a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a ulterior examen en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párr. 163). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/34 contiene las observaciones en el Trámite 3 recibidas en respuesta a CL 2005/22-FAC.

**Tema 14 (g) del programa - Documento de Debate sobre la Acrilamida (CX/FAC 06/38/35):** El Comité, en su 37ª reunión convino en establecer un Grupo de Trabajo, dirigido por el Reino Unido y los Estados Unidos de América, para que revisara el documento de debate sobre la acrilamida, tomando en consideración: la evaluación de la acrilamida realizada por el JECFA en su 64ª reunión; las estrategias nacionales de mitigación; y, el papel de los elaboradores de alimentos, los servicios de comidas y los consumidores (ALINORM 05/28/12, párrs. 193 y 196). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/35, Add. 1 contiene las observaciones recibidas en respuesta al documento de trabajo CX/FAC 05/38/35.

**Tema 14 (h) del programa - Documento de Debate sobre la Contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos: (CX/FAC 06/38/36):** El Comité convino, en su 37ª reunión, establecer un Grupo de Trabajo dirigido por Dinamarca que revisara el documento de debate sobre la Contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos prestando especial atención a la evaluación realizada por el JECFA en su 64ª reunión y incluyendo también un esbozo de Código de Prácticas, así como un documento de proyecto para iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración del Código de Prácticas para distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión (ALINORM 05/28/12, párrs. 199-200). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/36, Add. 1 contiene las observaciones recibidas en respuesta al documento de trabajo CX/FAC 06/38/36.

**Tema 14 (i) del programa - Documento de Debate sobre los Niveles de Referencia para el Metilmercurio en el Pescado: (CX/FAC 06/38/37):** El Comité, en su 37ª reunión, acordó establecer un Grupo de Trabajo, dirigido por la Comunidad Europea, que revisara el documento de debate sobre los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado para examinar: los métodos de análisis del metilmercurio; el establecimiento del mandato de una consulta de expertos sobre los riesgos y beneficios del consumo de pescado; y la formulación de una posible solicitud al JECFA, para distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión. (ALINORM 05/28/12, párr. 203). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/37, Add. 1 contiene las observaciones recibidas en respuesta al documento de trabajo CX/FAC 06/38/37.

**Tema 14 (j) del programa – Anteproyecto de Revisión de Niveles de Referencia para Radionucleidos en Alimentos Objeto de Comercio Internacional (CX/FAC 06/38/38):** El Comité, en su 37ª reunión, devolvió al Trámite 2 el proyecto revisado de niveles de referencia para radionucleidos presentes en alimentos objeto de comercio internacional para su revisión por un Grupo de Trabajo dirigido por la Comunidad Europea y el OIEA, a fin de distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en su próxima reunión. Además se acordó que el Grupo de Trabajo examinara el actual proyecto de texto en su totalidad, prestando especial atención a los aspectos siguientes: revisión del ámbito de aplicación de los niveles de referencia para aclarar que sólo se aplicarían en situaciones relacionadas con accidentes nucleares o emergencias radiológicas, y no con fines de vigilancia ordinaria; establecimiento de niveles de referencia por separado para las categorías de alimentos destinados a la población en general y alimentos destinados a lactantes (ALINORM 05/28/12, párr. 215). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/38, Add. 1 contiene las observaciones al Trámite 3 recibidas en respuesta al documento de trabajo CX/FAC 06/38/38.

**ASUNTOS GENERALES**

**Tema 15 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 (CX/FAC 06/38/39):** El Comité, en su 37ª reunión, acordó pedir a la Secretaría del Codex, en coordinación con la Secretaría Conjunta del JECFA, que recabara nuevas propuestas de adiciones o modificaciones de la lista de prioridades, para someterlas a examen en su próxima reunión en una circular independiente, que también incluiría el cuestionario para la presentación (ALINORM 05/28/12, párr. 225). El documento de trabajo CX/FAC 06/38/39, contiene las observaciones recibidas en respuesta a la CL 2005/31-FAC

**Tema 16 del programa – Otros asuntos y trabajos futuros:** Se examinarán otros asuntos y propuestas para trabajos futuros sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius o de su Comité Ejecutivo.

**Tema 16 (a) del programa – Documento de Debate sobre elaboración de un Nivel Máximo para la Aflatoxina en Figs Secos:** Este documento se agregó al programa provisional a solicitud del gobierno de la Turquía.

**Tema 17 del programa – Fecha y lugar de la siguiente reunión:** Se informará oportunamente al Comité de la fecha y lugar de la próxima reunión.

**Tema 18 del programa – Aprobación del Informe:** El Comité aprobará el informe de su 38ª reunión sobre la base de un proyecto que habrá de preparar la Secretaría del Codex.

Los documentos de trabajo que se preparen se incluirán también en el sitio WEB del Codex.  
Podrán descargarse e imprimirse accediendo al siguiente URL.

<http://www.codexalimentarius.net>

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les haya distribuido, pues el número de ejemplares adicionales disponibles en la reunión será limitado.