

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

CX/CF 09/3/2
Febrero de 2009

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

Tercera reunión

Róterdam, Países Bajos, 23 – 27 de marzo de 2009

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

A. CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 31^o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuestiones para información

Enmiendas al Manual de procedimiento: “*Formato de las normas para productos*” y “*Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales*”¹

1. La Comisión aprobó las enmiendas al “*Formato de las normas para productos*” y las “*Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales*”. Las enmiendas a estas secciones se incluirán en la decimoctava edición del Manual de procedimiento.

Normas y textos afines adoptados en los Trámites 8 y 5/8²

2. La Comisión aprobó las normas y textos afines siguientes:
 - Niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural);
 - Código de prácticas para la reducción de 3-Monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (PVH-ácido) y productos que contienen PVH-ácido (CAC/RCP 64-2008);
 - Nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar;
 - Niveles máximos para el total de aflatoxinas en las almendras, avellanas y pistachos “destinados a ulterior elaboración” y “listos para el consumo”;
 - Planes de muestreo para la contaminación de aflatoxinas en nueces de árbol listas para el consumo y nueces de árbol destinadas a ulterior elaboración: almendras, avellanas y pistachos;
 - Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos (CAC/RCP 65-2008).
3. Los párrafos siguientes ofrecen información adicional sobre observaciones pertinentes formuladas y la decisión adoptada por la Comisión.

¹ ALINORM 08/31/REP, párrs. 13 – 18 y apéndices III - IV

² ALINORM 08/31/REP, párrs. 21 – 64 y apéndice VII

Proyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural)

4. La delegación de la Comunidad Europea, con el apoyo de la de Noruega, propuso que se aplazara la adopción del proyecto de nivel máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en espera de una reevaluación completa de nuevos datos científicos sobre la liberación de 3-MCPD por los ésteres de 3-MCPD proveniente de todos los alimentos. La delegación subrayó la importancia de un examen del nivel máximo de 3-MCPD a la luz de la próxima evaluación por el JECFA, que estaba examinando la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria en relación con la exposición alimentaria al 3-MCPD asociada a todos los productos alimenticios que contenían esta sustancia. La Comisión adoptó en el Trámite **8** el proyecto de nivel máximo de 0,4 mg/kg para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural), a la vez que tomó nota de las reservas de la Comunidad Europea y Noruega respecto de esta decisión.

Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar

5. La delegación de la India afirmó que el nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar debía fijarse en un valor más alto, de 20µg/kg en lugar de 5 µg/kg, alegando que, de acuerdo con las evaluaciones del JECFA, entre ambos niveles no existía una diferencia significativa en cuanto al efecto en la exposición alimentaria a la ocratoxina A, a efectos de la protección de la salud de los consumidores. La delegación insistió también en la necesidad de tomar en cuenta la decisión del Codex de adoptar las medidas que limiten el comercio lo menos posible. La Comisión adoptó el proyecto de nivel máximo de 5 µg/kg para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar, a la vez que tomó nota de las reservas de la India respecto de esta decisión.

Adopción de los proyectos de normas y textos afines en el Trámite 5³

6. La Comisión adoptó en el Trámite 5 los textos siguientes y los adelantó al Trámite 6:
- Proyecto de Código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos (N06-2006); y.
 - Proyecto de Código de prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo (N07-2006).
7. Los párrafos siguientes ofrecen información adicional sobre observaciones pertinentes formuladas y la decisión adoptada por la Comisión.

Proyecto de Código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos

8. La delegación de Suiza, aunque no se opuso a la adopción del anteproyecto del Código de Prácticas en el Trámite 5, expresó la opinión de que el anteproyecto actual no ofrecía perspectivas claras para una reducción sustancial de la acrilamida en los alimentos derivados de las patatas (papas) con un alto contenido de azúcar, por lo que insistió en que era preciso que se tuvieran plenamente en cuenta los datos científicos sobre esta cuestión en la siguiente reunión del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos.
9. La delegación manifestó que no siempre era factible la selección de cultivares para lograr reducir el contenido de azúcar en las patatas crudas por debajo del 0,3%, como tampoco era siempre posible mantener un control estricto de la temperatura y el tiempo de almacenamiento, especialmente en los países en desarrollo.
10. El Comité adoptó el proyecto de Código de prácticas en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6, conviniendo en que los comentarios planteados en la reunión se transmitieran al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos para su consideración.

Aprobación de nuevo trabajo para la elaboración de nuevas normas y textos afines⁴

11. La Comisión aprobó el siguiente nuevo trabajo por el CCCF:
- Niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil (N11-2008)
 - Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del café por ocratoxina A (N12-2008).

³ ALINORM 08/31/REP, párrs. 65-72, apéndice VIII

⁴ ALINORM 08/31/REP, párrs. 92-108, apéndice X

12. Los párrafos siguientes ofrecen información adicional sobre observaciones pertinentes formuladas y la decisión adoptada por la Comisión.

Niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil

13. La delegación de Noruega se opuso a la aprobación de nuevos trabajos de elaboración de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil y declaró que no estaban claramente documentados los niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas que podrían lograrse mediante la aplicación de las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas de fabricación y los códigos de prácticas.

14. La delegación del Brasil, tras expresar su apoyo a la aprobación de la propuesta de nuevos trabajos, declaró que se estaban obteniendo todos los datos necesarios y que se proporcionarían para se pudieran examinar los nuevos trabajos.

15. La Comisión suscribió la recomendación de la 61^a reunión del Comité Ejecutivo⁵ y aprobó la propuesta de nuevos trabajos, al tiempo que tomó nota de las reservas manifestadas por Noruega respecto de dicha decisión.

Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del café por ocratoxina A

16. La Comisión, tomando nota de la posición expresada por numerosos miembros de apoyar el inicio de nuevos trabajos con el objetivo de proporcionar orientaciones claras sobre cómo reducir la ocratoxina A en la producción de café, suscribió la recomendación de la 61^a reunión del Comité Ejecutivo⁶ y aprobó la propuesta de nuevos trabajos.

17. La Comisión tomó nota de las reservas manifestadas por la delegación de Suiza sobre esa decisión; a juicio de dicha delegación, el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos debería, antes de elaborar un código de prácticas, evaluar aún más la necesidad de nuevos trabajos a la luz de las orientaciones vigentes elaboradas por la FAO, a saber las directrices acerca de la prevención de la formación de moho en el café.

⁵ ALINORM 08/31/3A, párr. 94

⁶ ALINORM 08/31/3A, párr. 94