



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

**Décima cuarta reunión
Utrecht (Países Bajos), 20-24 de abril de 2020**

La reunión se celebrará en el Jaarbeurs Media Plaza, Utrecht (Países Bajos)

PROGRAMA PROVISIONAL

| Tema del programa | Asunto | Signatura del documento |
|---|--|--------------------------------|
| 1 | Adopción del programa | CX/CF 20/14/1 |
| 2 | Cuestiones remitidas al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y/u sus órganos auxiliares | CX/CF 20/14/2 |
| 3 | Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (incluido el JECFA) | CX/CF 20/14/3 |
| 4 | Cuestiones de interés planteadas por otras organizaciones internacionales | CX/CF 20/14/4 |
| Contaminantes industriales y ambientales | | |
| 5 | Proyecto de niveles máximos (NM) de cadmio para los chocolates que contienen o declaran <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca (en el trámite 7) | CL 2019/81-CF CX/CF 20/14/5 |
| | - Observaciones en el trámite 6 | CX/CF 20/14/5-Add.1 |
| 6 | Anteproyecto de NM de cadmio para el chocolate y productos del chocolate que contienen o declaran entre ≥30% y <50% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, y el cacao en polvo (100% del total de sólidos de cacao sobre la base de la materia seca) (en el trámite 4) | CL 2020/19-CF CX/CF 20/14/6 |
| | - Observaciones en el trámite 3 | CX/CF 20/14/6-Add.1 |
| 7 | Anteproyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en granos de cacao (en el trámite 4) | CL 2020/20-CF CX/CF 20/14/7 |
| | - Observaciones en el trámite 3 | CX/CF 20/14/7-Add.1 |
| 8 | Anteproyecto de NM para el plomo en algunos productos para su inclusión en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (mantenido en el trámite 4) | CL 2020/21-CF CX/CF 20/14/8 |
| | - Observaciones en el trámite 3 | CX/CF 20/14/8-Add.1 |
| 9 | Anteproyecto de revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos</i> (CXC 56-2004) (en el trámite 4) | CL 2020/22-CF CX/CF 20/14/9 |
| | - Observaciones en el trámite 3 | CX/CF 20/14/9-Add.1 |

Tengan por favor en cuenta que no se realizará la distribución de los documentos de trabajo a través de la Lista de distribución del Codex (Codex-L). Solo la invitación y el programa provisional se distribuirán a los miembros y a los observadores. Todos los documentos de trabajo, los documentos adicionales posteriores no contemplados en este Programa provisional, así como cualquier tipo de información pertinente para los delegados, se publicarán en el sitio web del Codex apenas estén disponibles. Los documentos de trabajo no serán impresos, por lo que se se solicita a los delegados que lleven consigo todos los documentos que se han distribuido, ya que no habrá ejemplares adicionales en la sala.

[Sitio web de la reunión](#) – CCCF14

| Tema del programa | Asunto | Signatura del documento |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|
| | Toxinas | |
| 10 | Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos alimentos para lactantes y niños pequeños (en el trámite 4) | CL 2020/23-CF CX/CF 20/14/10 |
| | - Observaciones en el trámite 3 | CX/CF 20/14/10-Add.1 |
| 11 | Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado (mantenido en el trámite 4) | REP18/CF, párr. 115 Apéndice VII |
| 12 | Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas y la ocratoxina A en la nuez moscada, el chile y el pimentón, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma y planes de muestreo asociados (mantenido en el trámite 4) | REP18/CF, párr. 119 Apéndice VIII |
| Documentos de debate | | |
| 13 | Establecimiento de NM para el metilmercurio en nuevas especies de peces | CX/CF 20/14/11 |
| 14 | Establecimiento de NM para el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y productos a base de yuca (mandioca) y código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas de la yuca (mandioca) y productos a base de yuca (mandioca) | CX/CF 20/14/12 |
| 15 | Establecimiento de NM para el cadmio y el plomo en la quinua | CX/CF 20/14/13 |
| 16 | Radiactividad en piensos y alimentos (también en agua potable) en circunstancias normales | CX/CF 20/14/14 |
| Asuntos generales | | |
| 17 | Pautas generales de análisis de datos para el desarrollo de NM y la mejora en la recolección de datos | CX/CF 20/14/15 |
| 18 | Método para determinar la necesidad de revisar las normas y los textos afines elaborados por el CCCF | CX/CF 20/14/16 |
| 19 | Plan de trabajo futuro para el CCCF | |
| 19(a) | Examen de combinaciones entre contaminantes y alimentos básicos para el trabajo futuro del CCCF | CX/CF 20/14/17 |
| 19(b) | Plan del proyecto para la evaluación de la aplicación de los códigos de prácticas del CCCF | CX/CF 20/14/18 |
| 20 | Evaluaciones del JECFA | |
| 20 a) | Lista de prioridades de contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos para evaluación por el JECFA | REP19/CF, Apéndice X CL 2020/24-CF |
| | - Observaciones | CX/CF 20/14/19 |
| 20 b) | Seguimiento de los resultados de las evaluaciones del JECFA | Véase CX/CF 20/14/3 |
| 21 | Otros asuntos y trabajos futuros | |
| 22 | Fecha y lugar de la próxima reunión | |
| 23 | Aprobación del informe | |

DOCUMENTOS INFORMATIVOS

Documento para información y uso en los debates sobre los contaminantes y las toxinas de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Documento de referencia CF/14 INF/1): Se presentará una versión actualizada del documento para información y uso en apoyo al debate sobre los contaminantes y las toxinas durante la reunión.

NOTAS INFORMATIVAS

Tema 5 del programa – NM de cadmio para los chocolates que contienen o declaran <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca en el 42.º período de sesiones de la CAC: En este tema del programa se examinará el NM de 0,3 mg/kg aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 42.º período de sesiones (2019). Debería mantenerse el concepto de proporcionalidad entre los NM para las diferentes categorías de chocolate. En caso de que la nueva información facilitada no justifique un cambio de este NM, el CCCF, en su 14.ª reunión, recomendará a la CAC que, en su 43.º período de sesiones (2020), apruebe el NM de 0,3 mg/kg (CL 2019/81-CF).

Temas 11 y 12 del programa – NM mantenidos en el trámite 4: Estos temas del programa no se someterán a debate con arreglo a la decisión adoptada por el CCCF, en su 12.ª reunión, de mantener estos NM a fin de garantizar la aplicación de los respectivos códigos de prácticas para generar datos adicionales que serán evaluados por el JECFA en un período de tres años (REP18/CF, párrafos 115 y 119). Al examinar la decisión relativa al NM para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo durante el examen crítico, el Comité Ejecutivo, en su 75.ª reunión, recomendó al CCCF que acelerara el proceso para finalizar el NM y el plan de muestreo para esta combinación de contaminante/producto (REP18/EXEC2-Rev.1, párrafo 23).

Tema 19 del programa – Evaluaciones del JECFA: En este tema del programa se examinará la lista de prioridades de contaminantes para evaluación o reevaluación por el JECFA basándose en las respuestas a la carta circular CL 2020/24-CF tal como se recogen en el documento CX/CF 20/14/17 y la labor de seguimiento de los resultados de anteriores evaluaciones del JECFA o consultas de expertos de la FAO/OMS pertinentes presentadas en el documento CX/CF 20/14/3 (tema 3 del programa).