

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2.2 del programa

CX/EXEC 24/86/2 Add.1

Junio de 2024

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Octogésima sexta reunión

Sede de la FAO, Roma (Italia)

1-5 de julio de 2024

EXAMEN CRÍTICO – PARTE II¹

Nota: Véase el documento CX/EXEC 24/86/2 para obtener información general sobre el examen crítico global y el examen crítico de la séptima reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), la 28.^a reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) y la 54.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

1. Estructura de los apéndices

1.1 Los trabajos de los distintos comités se tratan en apéndices independientes.

1.2 La estructura de los apéndices para cada comité es la siguiente:

1. Información general sobre el Comité y la reunión.
2. Observaciones generales (Secretaría y Presidencia).
3. Estado de los temas de trabajo (visión general).
4. Observaciones específicas sobre temas individuales de trabajo (Secretaría y Presidencia).

2. Lista de apéndices

Apéndice 1: 17.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)

Apéndice 2: 54.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

¹ En el presente documento se abordan las reuniones de los comités del Codex celebradas en abril de 2024.

Apéndice 1

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)		
País anfitrión	Países Bajos	Presidencia	Sra. Sally Hoffer
Coanfitriones	Panamá		
Reunión sobre la que se informa	17. ^a reunión	15-19 de abril de 2024	
Próxima reunión	18. ^a reunión	23-27 de junio de 2025	
Informe	REP24/CF		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 17.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial, con retransmisión a través de Internet. Los Países Bajos hicieron una excelente tarea como anfitrión de la reunión, al igual que Panamá como país coanfitrión. En preparación de los debates plenarios de esta 17.^a reunión, se reunieron dos grupos de trabajo virtuales (GTv) y un grupo presencial (GTp), lo cual contribuyó a garantizar el correcto desarrollo del pleno y a lograr consensos.

La reunión fue constructiva y productiva; todos los temas del programa se debatieron a fondo y se adoptaron decisiones de forma consensuada. En esta 17.^a reunión, el Comité acordó enviar a la Comisión del Codex, para su adopción final en el 47.^o período de sesiones, niveles máximos (NM) de plomo en varias especias, así como NM de plomo y cadmio en la quinua, mientras que se enviaron dos NM de plomo en las cortezas desecadas y en las hierbas culinarias desecadas, para su adopción en el trámite 5. Cabe señalar que el Comité consensuó en tiempo récord, tras debatirlo únicamente en esta reunión, enviar a la Comisión el código de prácticas para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados, para su adopción final en el 47.^o período de sesiones. El Comité también acordó remitir a la Comisión dos planes de muestreo, para que los adopte en su 47.^o período de sesiones en el trámite 5/8 (metilmercurio en el pescado) y el trámite 5 (total de aflatoxinas y ocratoxina A en ciertas especias), respectivamente. Por otro lado, se suspendió el trabajo relativo a los NM de plomo en especias y flores desecadas y en las hierbas culinarias frescas, mientras que se presentaron tres propuestas de nuevos trabajos para su aprobación en el 47.^o período de sesiones de la Comisión.

Cabe mencionar que la reunión del GTp comenzó con una ponencia destacada en la que se habló de la ciguatoxina, lo cual resultó útil para definir el contexto de cara al debate sobre el código de prácticas para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados en el GTp y las sesiones plenarias.

Con anterioridad a las decisiones adoptadas en esta reunión, el CCCF había avanzado el trabajo sobre los NM de plomo en especias (desecadas) (véanse los puntos 1 y 2 a continuación) y en hierbas culinarias (frescas y desecadas) (véase el punto 7 a continuación), siguiendo un enfoque por etapas para dar suficiente tiempo de cumplir su cometido a los grupos de trabajo electrónicos (GTe), sobre todo los encargados de establecer los NM y de evaluar los datos, y para que el CCCF valorase exhaustivamente las cuestiones de interés, a fin de facilitar el consenso.

Observaciones de la Presidencia:

El CCCF celebró su 17.^a reunión en Panamá (Panamá). Abrió la reunión el Excmo. Sr. Laurentino Cortizo Cohen, Presidente de Panamá.

Para los Países Bajos, actuar como coanfitrión es una práctica importante para promover las relaciones colaborativas en la región, compartir responsabilidades y fomentar capacidades, ya que así puede participar una delegación más amplia de dos regiones, algo que subrayó el Excmo. Sr. Cortizo Cohen cuando afirmó que "Panamá siempre ha sido un punto de confluencia para el mundo y un lugar ideal para el diálogo, un lugar donde hallar el consenso".

En calidad de presidenta, he hecho un seguimiento del progreso de los GTe a lo largo del año, consultando a los respectivos presidentes, y he mantenido reuniones adicionales con ellos cuando se ha precisado mayor asistencia, especialmente para preparar los debates de los plenos. En los debates plenarios volvió a destacarse la influencia del excelente trabajo realizado por los GTe de cara a la búsqueda de consensos. Es importante que los miembros sepan en qué consiste el trabajo de los presidentes y copresidentes antes de aceptar dirigir un GTe, por lo que deseo recalcar la importancia de que esté disponible la guía de la

Secretaría del Codex para los presidentes de GTe. En la próxima reunión, nos gustaría organizar más formaciones para presidir o copresidir los GTe.

También se hicieron nuevas mejoras en la forma de trabajar. En la sesión plenaria se formalizó una práctica de trabajo común para el Comité; como parte de esta práctica, se redactará un documento de debate que estará compuesto no solo por el documento de proyecto sino también por una propuesta de código de prácticas nuevo o revisado. Al incluirse un proyecto de código de prácticas, el CCCF podrá fundamentar mejor la decisión de comenzar nuevos trabajos, permitiéndole determinar en qué consistiría el nuevo trabajo y si es viable terminarlo dentro de los plazos preceptivos. El éxito de este método de trabajo quedó demostrado por la rapidez con que se alcanzó un acuerdo sobre el código de prácticas para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados.

La planificación anticipada de los trabajos se hizo explícita de nuevo al presentar, en la reunión plenaria, el programa provisional de la 18.ª reunión del CCCF con los GTe y las presidencias en el marco de "Otros asuntos y trabajos futuros". A su vez, se decidió sobre la marcha lo que podía hacerse y los trabajos que podían aplazarse. Esta forma de proceder ofreció una buena idea general del trabajo y también ayudó a gestionar la carga de trabajo del CCCF.

Se advierte que, actualmente, la mayor parte del trabajo programado del CCCF está dedicado a la elaboración de códigos de prácticas. Estos códigos son un eje fundamental de la labor del CCCF, ya que su correcta aplicación sienta las bases necesarias para establecer los NM. Los códigos de prácticas son herramientas importantes para lograr una producción de alimentos y piensos que sea inocua y sostenible.

Por otro lado, en el CCCF se sigue trabajando en las cuestiones sobre piensos, por ejemplo, revisando el *Código de prácticas para reducir la aflatoxina B₁ presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche* (CXC 45-1997) y teniendo en cuenta este tema en los debates sobre prospectivas (véase el siguiente párrafo).

En 2023 se añadió un nuevo tema del programa, "Cuestiones de prospectiva y emergentes de pertinencia para el CCCF", dirigido al intercambio de información con las delegaciones y entre ellas sobre cuestiones emergentes que sean de pertinencia para el trabajo de este Comité, así como a la señalación de cuestiones importantes, incluso cuando ello no dé lugar a la elaboración de una norma del Codex. En la 17.ª reunión del CCCF, se acordó eliminar las prospectivas como tema permanente del programa, y organizar una actividad paralela en las sucesivas reuniones del Comité para abordar este tema en mayor profundidad, así como emitir una carta circular con periodicidad anual para recabar más información sobre cuestiones emergentes que tengan que ver con el trabajo del Comité. En efecto, el Comité reconoció en esta reunión que trabajar con una carta circular le permitiría obtener mucha información de primera mano sobre los temas que se están debatiendo en los países miembros.

Por último, observé que de una región solo había unas pocas delegaciones presentes, algo que considero preocupante, ya que las decisiones adoptadas deberían contar con el apoyo de un número suficiente de delegaciones.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	Número de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a decisión de la Comisión			
1. NM de plomo en especias, arilo seco; semillas secas (incluido un NM separado para las semillas de apio); rizomas y raíces secos; partes florales secas; y especias, frutas secas y bayas (incluidos NM separados para la pimienta de Sichuan, el anís estrellado, el pimentón dulce y el zumaque)	N05-2019	2025	Adopción en el trámite 5/8
2. NM de plomo en corteza seca y hierbas culinarias secas (CXS 193-1995)	N05-2019	2025	Adopción en el trámite 5
3. NM de plomo y cadmio en la quinua (CXS 193-1995)	–	–	Adopción

4. Código de prácticas para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados	N04-2023	2027	Adopción en el trámite 5/8
5. Planes de muestreo para el metilmercurio en el pescado (CXS 193-1995)	N04-2021	2024	Adopción en el trámite 5/8
6. Planes de muestreo para las aflatoxinas totales y la ocratoxina A en ciertas especias (chile y pimentón dulce desecados, y nuez moscada) (CXS 193-1995)	N20-2017	2024	Adopción en el trámite 5
7. Proyecto de NM de plomo en las especias y flores secas y en las hierbas culinarias frescas (CXS 193-1995)	N05-2019	2025	Suspensión del trabajo
8. Nuevo trabajo sobre la revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas</i> (CXC 55-2004)	–	–	Aprobación
9. Nuevo trabajo de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los alimentos	–	–	Aprobación
Para fines de seguimiento			
10. NM para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado (CXS 193-1995)	N14-2014	2025	Trámite 2/3
Para información			
11. Documento de debate sobre el <i>Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos por alcaloides de pirrolizidina</i> (CXC 74-2014)	Para consideración del CCCF en su 18.ª reunión		
12. Documento de debate revisado sobre los alcaloides del tropano	Para consideración del CCCF en su 18.ª reunión		
13. Documento de debate sobre la revisión del <i>Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos</i> (CXC 67-2009)	Para consideración del CCCF en su 18.ª reunión		
14. Documento de debate sobre la revisión del <i>Código de prácticas para reducir la aflatoxina B₁ presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche</i> (CXC 45-1997)	Para consideración del CCCF en su 18.ª reunión		
15. Revisión de las normas del Codex sobre contaminantes	Tema permanente del programa del CCCF		
16. Trabajo de seguimiento de los resultados de las evaluaciones del JECFA y de las consultas mixtas de expertos de la FAO/OMS	Tema permanente del programa del CCCF		
17. Lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el JECFA	Tema permanente del programa del CCCF		

4. Observaciones específicas

<p>1. NM de plomo en especias, arilo seco; semillas secas (incluido un NM separado para las semillas de apio); rizomas y raíces secos; partes florales secas; y especias, bayas y frutos secos (incluidos NM separados para la pimienta de Sichuan, el anís estrellado, el pimentón dulce y el zumaque) (CXS 193-1995), párrafo 61 i), Apéndice II</p>
<p>Estado:</p> <p>Desde 2019 viene trabajándose para establecer NM de plomo en diferentes categorías de alimentos.</p> <p>En su 16.^a reunión (2023), el CCCF señaló que el GTe seguiría trabajando en los NM de plomo en hierbas culinarias (frescas/desecadas) y especias (desecadas) para que se sometieran a consideración del Comité en su 17.^a reunión, y que ya se había emitido una solicitud de datos del JECFA. Esto formaba parte del enfoque por etapas adoptado por el CCCF para debatir los temas de forma progresiva. En la 16.^a reunión se solicitó una ampliación del plazo con objeto de finalizar los trabajos para 2025.</p> <p>El Comité Ejecutivo, en su 84.^a reunión (2023), acordó aplazar hasta 2025 la finalización del trabajo sobre los NM de plomo en las hierbas culinarias (frescas/desecadas) y las especias (desecadas).</p> <p>Tras una serie de constructivos debates, en su 17.^a reunión el CCCF acordó remitir a la Comisión los siguientes NM de plomo, para su adopción final en el 47.^o período de sesiones, en el trámite 5/8, haciendo constar las reservas expresadas por algunos miembros en relación con uno o varios de los NM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NM de 0,9 mg/kg para especias, arilo seco (reserva de la India); • NM de 0,9 mg/kg para semillas secas, excluidas las semillas de apio (reserva de la India); • NM de 1,5 mg/kg para semillas secas de apio (reserva de la Unión Europea y la India); • NM de 2,0 mg/kg para rizomas secos y raíces (reserva de Egipto, la Unión Europea, la India e Indonesia); • NM de 1,5 mg/kg para partes florales secas (reserva de Egipto, la Unión Europea, la India y Türkiye); • NM de 0,6 mg/kg para especias, bayas y frutos secos, excluidos la pimienta seca de Sichuan, el anís estrellado, el pimentón dulce y el zumaque (reserva de la India); • NM de 0,8 mg/kg para especias, pimentón dulce desecado y zumaque; • NM de 3,0 mg/kg para pimienta de Sichuan seca y anís estrellado seco (reserva de la Unión Europea).
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Los debates relativos a las mezclas de especias tendrán lugar en la 18.^a reunión del CCCF.</p>
<p>2. NM de plomo en corteza seca y hierbas culinarias secas (CXS 193-1995), párrafo 61 i) e, j), Apéndice II</p>
<p>Estado:</p> <p>El Comité Ejecutivo, en su 84.^a reunión (2023), acordó aplazar hasta 2025 la finalización del trabajo sobre los NM de plomo en las hierbas culinarias (frescas/secas) y las especias (secas).</p> <p>Después de mantener un debate constructivo, en su 17.^a reunión el CCCF acordó remitir los siguientes NM de plomo a la Comisión, para que los adopte en el trámite 5, en su 47.^o período de sesiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NM de 2,5 mg/kg para las cortezas desecadas; • NM de 2,5 mg/kg para las hierbas culinarias desecadas. <p>El CCCF acordó suspender el trabajo relativo al NM para las hierbas culinarias frescas (véase el punto 7 a continuación).</p> <p>El CCCF también acordó solicitar a la Secretaría del JECFA que emita una solicitud de datos sobre el plomo en estas dos categorías de alimentos.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones adicionales.</p>
<p>3. NM de plomo y cadmio en la quinua (CXS 193-1995), párrafo 119, Apéndice VII</p>
<p>Estado:</p> <p>La Comisión había pedido al CCCF, en su 40.^o período de sesiones (2017), que considerase NM de plomo y cadmio en la quinua (ampliación de los NM actuales de plomo y cadmio en los cereales en grano).</p>

<p>En su 14.^a reunión (2021), el CCCF decidió aplazar el debate sobre los NM de cadmio y plomo en la quinua durante tres años, con objeto de permitir generar datos y presentarlos a la base de datos SIMUVIMA/Alimentos. Recordando aquella conclusión, en su 16.^a reunión (2023) el CCCF solicitó, con la aprobación de la Comisión (46.^o período de sesiones, 2023), que la Secretaría del JECFA emitiera una solicitud de datos sobre el cadmio y el plomo en la quinua y los productos a base de quinua, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños, a fin de revisar los debates mantenidos en la 14.^a reunión.</p> <p>Teniendo en cuenta el resultado de la evaluación del JECFA, el CCCF remarcó, en su 17.^a reunión, el apoyo general al establecimiento de NM de cadmio y plomo en la quinua, diferenciado del de los cereales en grano, indicando asimismo que la quinua no es un cereal sino un seudocereal.</p> <p>El CCCF acordó, en su 17.^a reunión, remitir a la Comisión el NM de 0,15 mg/kg de cadmio y 0,2 mg/kg de plomo en la quinua, para su adopción en el 47.^o período de sesiones.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>4. Código de prácticas para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados, párrafo 97, apéndices V y VI</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 46.^o período de sesiones (2023), la Comisión aprobó la propuesta presentada por el CCCF, en su 16.^a reunión, de emprender un nuevo trabajo sobre un código de prácticas o unas directrices para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados.</p> <p>Sobre la base del trabajo adicional del GTe y los debates constructivos que tuvieron lugar en la 17.^a reunión del CCCF, el Comité acordó remitir a la Comisión, en su 47.^o período de sesiones, el código de prácticas para prevenir y reducir la intoxicación ciguatera por pescados, a fin de que lo adopte en el trámite 5/8. Por tanto, se llevó a cabo todo el trabajo en una única reunión, cumpliendo bien con el plazo previsto.</p> <p>El CCCF también acordó, en esta reunión, solicitar a la Secretaría del Codex que publicase la información sobre recursos (ejemplos de programas de seguimiento y recursos de formación y orientación), con los enlaces correspondientes, como documento informativo, en la página del CCCF dentro del sitio web del Codex.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>5. Planes de muestreo para el nivel máximo de metilmercurio en el pescado (CXS 193-1995), párrafo 69 i, ii), Apéndice III</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 11.^a reunión (2017), cuando estaba adelantando los NM de metilmercurio en el pescado, el CCCF advirtió que habría que acompañarlos de planes de muestreo. En la 12.^a reunión (2018), acordó mandar un plan de muestreo al CCMAS para que lo ratificase y para pedir consejo. El CCMAS, en su 39.^a reunión (2018), no ratificó el plan de muestreo para los NM de metilmercurio en el pescado, sino que acordó devolverlo al CCCF para que siguiera considerándolo. El CCCF, en sus reuniones 13.^a, 14.^a y 15.^a (2019, 2021 y 2022 respectivamente), acordó continuar trabajando en el plan de muestreo.</p> <p>En el GTv previo a la 17.^a reunión del CCCF, se introdujo una definición adicional para la norma decisoria, la cual fue acordada por el pleno. Señalando que todas las cuestiones habían sido respondidas, el CCCF acordó, en esta reunión, remitir el plan de muestreo de la Comisión, para que lo adopte en el trámite 5/8 en su 47.^o período de sesiones, así como remitirlo al CCMAS para que lo ratifique en su 43.^a reunión.</p> <p>El CCCF tomó nota de una observación al respecto de que es importante adquirir experiencia en el uso del plan de muestreo y de que, en el futuro, el CCCF presentará una revisión o enmienda en caso necesario.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>

6. Planes de muestreo para el total de aflatoxinas y ocratoxina A en ciertas especias (chile y pimentón dulce desecados, y nuez moscada) (CXS 193-1995), párrafo 92, Apéndice IV

Estado:

En su 40.º período de sesiones (2017), la Comisión aprobó el nuevo trabajo sobre los NM de total de aflatoxinas y ocratoxina A en la nuez moscada, el chile y el pimentón dulce, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma, según había propuesto el CCCF en su 11.ª reunión. Sin embargo, el trabajo se suspendió en 2018 con el fin de garantizar la aplicación del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 17-2017), y reanudar el debate dentro de tres años para reconsiderar los NM en función de los datos nuevos o adicionales presentados a SIMUVIMA/Alimentos.

En la 15.ª reunión del CCCF (2022), el GTe presidido por la India presentó un documento en el que se planteaban posibles NM, para debatirlos, a raíz de una petición de datos.

Tras el debate constructivo mantenido en su 17.ª reunión, el CCCF llegó a un acuerdo respecto de elementos como los siguientes: las definiciones de partículas grandes y pequeñas, y la de especias en polvo en el plan de muestreo; el peso de la muestra agregada; y la definición de la norma decisoria (armonizada con la del metilmercurio en el pescado; véase el punto 5 que antecede). No obstante, el Comité también señaló la necesidad de diseñar unos criterios numéricos de rendimiento y la posible enmienda del método de muestreo de las especias en polvo, a fin de terminar el plan de muestreo.

Por tanto, en dicha reunión, el CCCF acordó remitir el plan de muestreo a la Comisión, para que lo adopte en el trámite 5, en su 47.º período de sesiones, y reinstituir el GTe, presidido por la India, para volver a considerar las cuestiones pendientes al objeto de terminar el plan de muestreo en la 18.ª reunión del CCCF. En consecuencia, el CCCF también acordó solicitar al Comité Ejecutivo que, en su 86.ª reunión, prorrogue hasta 2025 el plazo para terminar el trabajo.

Observaciones de la Presidencia:

Sin observaciones.

7. Proyecto de NM de plomo en las especias y flores desecadas y en las hierbas culinarias frescas (CXS 193-1995), párrafo 61 ii), Apéndice II

Estado:

El CCCF, en su 17.ª reunión, acordó suspender el trabajo relativo a los NM para las especias y las flores desecadas, así como para las hierbas culinarias frescas, en la norma CXS 193-1995, remitiendo la correspondiente información a la 86.ª reunión del Comité Ejecutivo y al 47.º período de sesiones de la Comisión.

Observaciones de la Presidencia:

Sin observaciones.

8. Nuevo trabajo relativo a la revisión del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por las aflatoxinas* (CXC 55-2004), párrafo 123 i, ii), Apéndice VII

Estado:

En su 46.º período de sesiones (2023), la Comisión aceptó la propuesta del CCCF, presentada en su 16.ª reunión (2023), de elaborar un documento de debate para estudiar si ha aparecido información nueva en relación con las medidas de gestión de riesgos para reducir las aflatoxinas en los cacahuetes, a fin de dar cobertura a una revisión, desde la adopción del código de prácticas en 2004.

Con el respaldo general, en su 17.ª reunión el Comité acordó comenzar un trabajo nuevo en relación con la revisión del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por las aflatoxinas* (CXC 55-2004), remitir el documento del proyecto a la Comisión, para que lo apruebe en su 47.º período de sesiones, y establecer un GTe (presidido por el Brasil y copresidido por la India) encargado de elaborar una propuesta de revisión del código, a fin de que se tenga en consideración en la 18.ª reunión del CCCF.

Observaciones de la Presidencia:

Sin observaciones.

9. Nuevo trabajo relativo a un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los alimentos, párrafo 133 i, ii), Apéndice IX

Estado:

Este trabajo surge de la revisión de las normas del Codex relativas a los contaminantes, en la que se comentó que convendría considerar un código de prácticas antes de revisar o modificar los NM de cadmio. Se determinó, atendiendo a una revisión bibliográfica y a la información aportada por los miembros, que había suficientes datos para respaldar el código de prácticas propuesto.

Con el respaldo general, en su 17.^a reunión el CCCF acordó comenzar un trabajo nuevo en relación con un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los alimentos, remitir el documento del proyecto a la Comisión, para que lo apruebe en su 47.^o período de sesiones, y establecer un GTe (presidido por los Estados Unidos de América) encargado de elaborar dicho código de prácticas, a fin de tenerlo en consideración en la 18.^a reunión del CCCF. El GTe también deberá determinar si es necesario elaborar anexos al código, con recomendaciones específicas para ciertos productos.

Observaciones de la Presidencia:

Sin observaciones.

10. Pautas de análisis de datos para el desarrollo de NM y para la mejora de la recopilación de datos, párrafo 145 ii)

Estado:

La Secretaría del JECFA propuso al CCCF que elaborase, en su 12.^a reunión, unas pautas generales de análisis de datos para el desarrollo de NM, ya que se había constatado que los GTe seguían procedimientos distintos. Sin embargo, el trabajo relativo a las pautas de análisis de datos para el desarrollo de NM y para la mejora de la recopilación de datos no había avanzado según lo previsto, dada la inactividad de la presidencia del GTe, por lo que se presentó a debate otro procedimiento de trabajo en la 17.^a reunión del CCCF.

La presidencia del GTe propuso que, en el año siguiente, el trabajo se centrara en terminar las modificaciones de la plantilla de la base de datos SIMUVIMA/Alimentos y las orientaciones conexas. Se previó organizar una reunión del GTv para hablar de la recopilación, la presentación y la extracción de datos, además de la estructura y el contenido del documento principal, a fin de decidir también cuáles de las cuestiones más complejas habría que abordar en el futuro en uno o varios anexos del documento principal. Se previó organizar un GTv más para analizar esta parte.

El CCCF, en su 17.^a reunión, acordó remitir al 47.^o período de sesiones de la Comisión la propuesta de elaborar un proyecto de documento que contenga pautas prácticas para el análisis de datos que realizan los GTe a fin de definir los NM, de modo que se pueda considerar en la 18.^a reunión del CCCF.

Observaciones de la Presidencia:

Sin observaciones.

11. Documento de debate sobre la revisión del *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014), párrafo 104

Estado:

El CCCF acordó, en su 16.^a reunión (2022), pedir a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular en la que se solicitaran observaciones sobre las recomendaciones formuladas en el documento de debate, y al GTe que elaborara un documento revisado sobre la base de las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular, a fin de someterlos a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.

El Comité, en su 17.^a reunión, tras un debate constructivo, acordó seguir elaborando el documento de debate sobre la revisión del *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014), que también abarcaría las prácticas relativas a la miel, y presentar una propuesta de código de prácticas revisado, junto con un documento de proyecto. La elaboración de este documento la dirigiría un GTe presidido por Türkiye y copresidido por el Reino Unido y los Países Bajos.

El Comité también acordó, en la 17.^a reunión, elaborar un documento de orientación sobre muestreo y requisitos analíticos mínimos para la recopilación de datos que se presenten a la base de datos de contaminantes de SIMUVIMA/Alimentos, que se incorporaría a una solicitud de datos que se redactará en la 18.^a reunión.

<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>12. Documento de debate revisado sobre los alcaloides del tropano, párrafo 109 i)</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 16.^a reunión, el CCCF estableció un GTe para preparar un documento de debate sobre los alcaloides del tropano en el que se estudiara la necesidad y la viabilidad de posibles medidas de seguimiento, a fin de someterlo a consideración en la 17.^a reunión. Se constató que había respaldo general para elaborar un código de prácticas a fin de prevenir y reducir la presencia de los alcaloides del tropano en los alimentos. Sin embargo, también se comentó que era preciso revisar el documento de debate para que abarcara lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la gestión de los alcaloides del tropano en los piensos, ya que se ha comprobado que estas sustancias pasan a la leche, lo cual puede tener consecuencias para la salud pública; • más datos sobre la presencia de los alcaloides del tropano en cultivos, en las fases posteriores a la cosecha y de procesamiento preliminar, ya que estos datos pueden contribuir a conocer mejor la mitigación y la aplicación de las buenas prácticas agrícolas. <p>El CCCF decidió, en su 17.^a reunión, volver a establecer el GTe (presidido por China y copresidido por la Arabia Saudita) para que elabore un documento de debate revisado que incluya una propuesta de nuevo código de prácticas y un documento de proyecto para la consideración del Comité en su 18.^a reunión, así como solicitar a la Secretaría de la JECFA que emita una solicitud de datos (aun advirtiendo que era prematuro que la JECFA realizase una evaluación completa) sobre la contaminación de alimentos y piensos con alcaloides del tropano, con orientaciones para indicar en qué fases obtener las muestras.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>13. Documento de debate sobre la revisión del Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos (CXC 67-2009), párrafo 114</p>
<p>Estado:</p> <p>El CCCF, en su 16.^a reunión (2023), estableció un GTe encargado de elaborar un documento de debate sobre la presencia de acrilamida en los alimentos.</p> <p>En la 17.^a reunión, se recomendó revisar el <i>Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos</i> (CXC 67-2009) y considerar emitir una solicitud de datos. El Comité constató que la revisión del CXC 67-2009 contaba el respaldo general y que era necesario seguir trabajando para señalar qué se necesita en el código, además de evaluar la disponibilidad de medidas nuevas o adicionales de mitigación que puedan incluirse en la versión revisada del documento de debate, a fin de examinarlo en la 18.^a reunión.</p> <p>El Comité acordó volver a establecer el GTe (presidido por la India y copresidido por la Arabia Saudita) encargado de elaborar un documento de debate, con una propuesta de proyecto de código de prácticas revisado y un documento de proyecto, así como enviar una carta circular para recabar información sobre nuevas medidas de mitigación de los riesgos para reducir la presencia de acrilamida.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>14. Documento de debate sobre la revisión del Código de prácticas para reducir la aflatoxina B₁ presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche (CXC 45-1997), párrafo 128</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 16.^a reunión (2023), el CCCF estableció un GTe para elaborar un documento de debate en el que se estudiara si existían nuevas medidas como apoyo a la revisión del <i>Código de prácticas para reducir la aflatoxina B₁ presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche</i> (CXC 45-1997), a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.</p> <p>En la 17.^a reunión, el Comité acordó volver a establecer el GTe (presidido por el Canadá y copresidido por la Arabia Saudita) para que revisara el documento de debate, con una propuesta de código de prácticas revisado y un documento de proyecto para el nuevo trabajo. El Comité también acordó considerar, en el</p>

<p>futuro, cómo podrían integrarse o refundirse los diferentes códigos de prácticas para evitar duplicidades, incoherencias y redundancias.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>15. Revisión de las normas del Codex sobre contaminantes, párrafo 153 iv)</p>
<p>Estado:</p> <p>La revisión de las normas del Codex sobre contaminantes se inició con un período de pruebas que debía terminar en 2024, según lo dispuesto por el CCCF en su 14.^a reunión (2021).</p> <p>En la 17.^a reunión, el Comité señaló que, en esta última ronda de revisiones, se formularon siete recomendaciones de modificación de la lista general de altas prioridades, así como adiciones y supresiones a la lista A (normas del Codex sobre contaminantes establecidas hace ≥ 25 y hace ≥ 15 y > 25 años) y la lista B (normas del Codex sobre contaminantes que se recomienda reevaluar). Las enmiendas fueron aceptadas.</p> <p>El Comité recordó, asimismo, que el CCMAS le había solicitado, en su 42.^a reunión (2023), que evaluase los planes de muestreo recogidos en la norma CXS 193 para determinar si seguían siendo acordes a lo estipulado en las <i>Directrices generales sobre muestreo</i> (CXG 50-2004). Se concluyó que se necesitaba más tiempo para reflexionar sobre las opciones posibles para responder a esta petición, ya que no encajaba bien en la revisión de las normas del Codex sobre contaminantes, y que se enviaría una carta circular para recabar observaciones.</p> <p>Señalando que este año concluía el período de prueba, el Comité aceptó la recomendación del GTv celebrado antes de la reunión, en el sentido de mantener la priorización de las actuales normas del Codex sobre contaminantes para su revisión, como tema del programa anual del CCCF.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>16. Trabajo de seguimiento de los resultados de las evaluaciones del JECFA y de las consultas de expertos de la FAO/OMS, párrafo 164, i, ii)</p>
<p>Estado:</p> <p>Este asunto constituye un tema permanente del programa en el CCCF.</p> <p>Tras celebrarse en octubre de 2023 la Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y Beneficios del Consumo de Pescado, en su 17.^a reunión el CCCF debatió los resultados de dicha consulta y acordó responder a las recomendaciones de “recopilar datos estandarizados sobre los contaminantes del pescado” y “elaborar, mantener y mejorar las bases de datos existentes sobre niveles y tendencias a lo largo del tiempo en relación con determinados contaminantes, en particular el metilmercurio, las dioxinas y los bifenilos policlorados análogos a las dioxinas” en el marco de los debates en curso sobre las pautas de análisis de datos para el desarrollo de NM y para la mejora de la recopilación de datos.</p> <p>Se observó que, al igual que el año anterior, ningún miembro asumió el trabajo de seguimiento sobre los alcaloides del cornezuelo del centeno, la toxina T-2, la toxina HT y el diacetoxiscirpenol. Como el JECFA no tenía ninguna revisión de contaminantes programada antes de la 18.^a reunión del CCCF, se sugirió fusionar el grupo de trabajo de este tema con el grupo de trabajo de la lista prioritaria de contaminantes para su evaluación por el JECFA, a lo cual accedió el Comité. El grupo de trabajo resultante estará presidido por los Estados Unidos de América.</p> <p>El CCCF también señaló, en su 17.^a reunión, que el Japón y los Estados Unidos de América coordinarán en lo sucesivo la separación de evaluaciones recientes y antiguas del JECFA en el documento CF/INF que se expide en las reuniones del CCCF a efectos informativos.</p> <p>El Comité también acordó que se volviera a examinar la elaboración de un documento de debate sobre la necesidad y la viabilidad de posibles medidas de seguimiento de los alcaloides del cornezuelo de centeno y los tricotecenos (T-2, HT-2 y DAS) en la 18.^a reunión, integrando estas evaluaciones en el inventario de seguimiento a las evaluaciones previas del JECFA.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones.</p>

17. Lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el JECFA, párrafo 168, Apéndice X**Estado:**

En su 17.^a reunión, el CCCF convino en ratificar la lista de prioridades enmendada y seguir solicitando observaciones e información sobre la lista de prioridades para examinarlas en la 18.^a reunión.

El Comité también acordó solicitar a la Secretaría del JECFA que emitiera una solicitud de datos:

- sobre el plomo en las especias, las cortezas desecadas y las hierbas culinarias desecadas;
- para sustentar la revisión de los NM de total de aflatoxinas en varios productos de cereales;
- sobre el total de aflatoxinas en el cacahuete listo para el consumo;
- sobre la contaminación de alimentos y piensos con alcaloides del tropano.

Observaciones de la Presidencia:

Sin observaciones.

Apéndice 2

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)		
País anfitrión	China	Presidencia	Sr. Fan Youngxiang
Reunión sobre la que se informa	54. ^a reunión	22-26 de abril de 2024	
Próxima reunión	55. ^a reunión	24-28 de marzo de 2025	
Informe	<u>REP24/FA</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 54.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial, con retransmisión a través de Internet. En preparación de los debates plenarios, se celebraron dos reuniones de grupos de trabajo presenciales (GTp): una, sobre la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA), y la otra, sobre ratificación o armonización. Además, el grupo de trabajo de la reunión celebró dos reuniones: una sobre la lista de prioridades y la otra sobre el SIN. Estas reuniones fueron fundamentales para que el trabajo avanzara y contribuyeron a que la 54.^a reunión del CCFA resultase constructiva y productiva.

Todos los temas del programa se debatieron exhaustivamente y se adoptaron decisiones de forma consensuada.

Observaciones de la Presidencia:

En 2024, para conmemorar el 40.^o aniversario de la entrada de China en el Codex (1984), la 54.^a reunión del CCFA se celebró en una de las ciudades más atractivas del país: Chengdu. Esta reunión del CCFA fue fructífera. Cabe destacar que el CCFA sigue centrando su atención principalmente en la NGAA, en particular en finalizar el examen de los proyectos de disposiciones y la armonización de las disposiciones sobre aditivos entre la NGAA y las normas sobre productos. Entre otros trabajos relacionados con la NGAA cabe citar, por ejemplo: i) la elaboración de una lista de prioridades de sustancias para que la evalúe el JECFA; ii) la adopción de las especificaciones de calidad y pureza preparadas por el JECFA, y iii) la actualización (enmiendas) del documento *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989). Nos entusiasma también que el CCFA haya aceptado la nueva propuesta de trabajo para elaborar una norma del Codex sobre la levadura para pastelería. Considero que la 54.^a reunión marca un punto de inflexión en la gestión del trabajo del CCFA. En ella se abordaron los procedimientos para que el JECFA retire la ingestión diaria admisible (IDA) relativa a los aditivos alimentarios, con las acciones consiguientes del CCFA, los criterios para incluir sustancias en el SIN y el mecanismo para minimizar las divergencias e incoherencias en las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre la NGAA y las normas de productos, incluidas las relaciones y las interacciones entre el CCFA y los comités regionales y de productos. Todos estos debates sobre principios, procedimientos y mecanismos servirán para mejorar la gestión del trabajo del CCFA, así como para mejorar el sistema de normas del Codex y el mecanismo de trabajo en el seno del Codex.

El lema del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, celebrado el 7 de junio de 2024, es "Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto". Creo que el CCFA también se está preparando para el futuro.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	Número de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios	–	–	Adopción en el trámite 5/8
2. Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios y revisiones de las disposiciones adoptadas (CXS 192-1995, NGAA)	–	–	Adopción
3. Revisión de los descriptores del Anexo B (FC 01.4.3) y el Anexo C del preámbulo de la NGAA (CXS 192-1995)	–	–	Adopción
4. Revisión del documento <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989)	–	–	Adopción en el trámite 5/8
5. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de dos normas del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), cuatro normas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), dos normas del Comité Coordinador Regional para el Cercano Oriente (CCNE), dos normas del Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) y una norma del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) (CXS 192-1995)	–	–	Adopción
6. Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de dos normas del CCMMP, una norma del CCPFV, una norma del CCASIA y una norma del CCLAC	–	–	Adopción
7. Enmiendas consiguientes a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA (CXS 192-1995) a raíz del cambio del número SIN de la goma gelán, que pasa a ser SIN 418(i)	–	–	Adopción
8. Revisiones de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i> (CXS 115-1981) y la <i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i> (CXS 296-2009)	–	–	Adopción
9. Correcciones de redacción a la <i>Norma general para el queso</i> (CXS 283-1978)	–	–	Adopción

10. Enmiendas consiguientes a la <i>Norma para los productos acuosos de coco - Leche de coco y crema de coco</i> (CXS 240-2003) a raíz del cambio del número SIN de la goma gelán, que pasa a ser SIN 418(i)	-	-	Adopción
11. Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CXS 192-1995)	-	-	Revocación
12. Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA (CXS 192-1995)	-	-	Suspensión del trabajo
13. Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA	-	-	Ratificación
14. Redacción de una norma sobre la levadura para pastelería			Aprobación
Para fines de seguimiento			
15. Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	-	-	Trámite 2
Para información			
16. Redacción de un documento en el que se describan las prácticas de trabajo y un plan para evitar las divergencias entre la NGAA, las normas para productos y otros textos			

4. Observaciones específicas

<p>1. Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios, párrafos 48 y 133 y Apéndice III</p> <p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó remitir a la Comisión las especificaciones completas de los aditivos alimentarios, para que las adopte en el 47.º período de sesiones, en el trámite 5/8, e introducir la consiguiente modificación de la <i>Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios</i> (CXA 6-2023).</p> <p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Una de las principales tareas ordinarias del CCFA consiste en adoptar las especificaciones relativas a aditivos alimentarios que elabora el JECFA. El debate y trabajo sobre este tema del programa es viable. La explicación de la Secretaría del JECFA sobre las evaluaciones independientes del aspartamo efectuadas por el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC) y el JECFA, así como la justificación de reconfirmar la IDA establecida previamente para el aspartamo, resultaron útiles. Conviene aclarar los procedimientos para que el JECFA retire las IDA y las consiguientes acciones que debe emprender el CCFA.</p>
<p>2. Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios y revisiones de las disposiciones adoptadas (CXS 192-1995, NGAA), párrafo 103 i), Apéndice VI, Parte B</p> <p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó enviar a la Comisión los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, para que las adopte en el 47.º período de sesiones, en el trámite 8 y el trámite 5/8 respectivamente, además de las revisiones a las disposiciones adoptadas que se enumeran en el Apéndice VI, Parte B.</p>

<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>La NGAA constituye el centro de atención del CCFA. Antes de la sesión plenaria, se reunió un GTp sobre la NGAA para debatir los niveles máximos de determinados aditivos alimentarios que pueden usarse. Se ha avanzado mucho a fin de adoptar centenares de disposiciones, lo que hace que resulte más convincente que, una vez completada, la NGAA será la única referencia sobre aditivos alimentarios en el sistema del Codex.</p>
<p>3. Revisión de los descriptores del Anexo B (FC 01.4.3) y el Anexo C del preámbulo de la NGAA (CXS 192-1995), párrafo 66 iii), Apéndice VI, Parte A.1.1</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>Como parte del trabajo de armonización relativo a varias normas sobre la leche y los productos lácteos, ha quedado patente la necesidad de revisar los descriptores del Anexo B (FC 01.4.3) y el Anexo C del preámbulo de la NGAA.</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar el texto revisado a la Comisión, para que lo adopte en su 47.º período de sesiones.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>La armonización es otro pilar del CCFA. En su 54.^a reunión, el CCFA dio la bienvenida a los nuevos presidentes y a un equipo de ponentes del Canadá que se dedicarán a la armonización. Los nuevos presidentes y los ponentes desempeñaron un excelente trabajo en el GTe, así como en el GTp.</p> <p>El GTp sobre armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios entre la NGAA y las normas de productos del Codex tuvo lugar antes del plenario, ya que la carga de trabajo sobre armonización ha ido aumentando de año en año. Se señaló que, pese a haber finalizado este año los trabajos de armonización, la lista de espera sigue siendo larga.</p> <p>Me complace constatar que el grupo de trabajo sobre armonización ha terminado sus tareas y ha elaborado un plan de trabajo revisado para el futuro. El nuevo plan de trabajo, junto con los debates relativos al desarrollo de las prácticas de trabajo, incluida la consideración de un documento de orientación y la elaboración de un plan de colaboración, facilitará enormemente el trabajo sobre armonización.</p>
<p>4. Revisión del documento <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989), párrafo 122, Apéndice X</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar la revisión del documento <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989) a la Comisión, para que la adopte en su 47.º período de sesiones, en el trámite 5/8.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>El SIN es uno de los cuatro pilares del CCFA. Se trata de una tarea rutinaria y el trabajo es viable. En relación con el debate relativo a la ficocianina, se observó que, en la carta circular, las peticiones de incluir nuevos aditivos las formulan miembros del Codex que han autorizado el uso del aditivo en su país y para el cual se necesita un número de SIN, lo que significa que la autorización nacional es un requisito previo para solicitar la asignación de un número SIN a una sustancia nueva. Esto ha supuesto una carga para los países que únicamente han autorizado dichas sustancias para uso como aditivos alimentarios, si tienen disposiciones adecuadas en la NGAA. El Comité acordó mantener inalterado el proceso actual de solicitud de nuevos números SIN, tal cual figura en la carta circular, pero conviene tener en cuenta este caso con carácter excepcional, y por tanto el GTe del SIN constituido por el CCFA en su 54.^a reunión estudiará esta cuestión en mayor profundidad.</p>

5. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de dos normas del CCMMP, cuatro normas del CCPFV, dos normas del CCNE, dos normas del CCASIA y una norma del CCLAC (CXS 192-1995)

Estado y observaciones de la Secretaría:

El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó remitir a la Comisión, para que las adopte en su 47.º período de sesiones, las disposiciones revisadas de la NGAA en relación con la armonización de:

- dos normas del CCMMP, a saber: la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003) y la *Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas* (CXS 288-1976);
- cuatro normas del CCPFV, a saber: la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* (CXS 57-1981); la *Norma para las aceitunas de mesa* (CXS 66-1981); la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas* (CXS 260-2007); y la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2017);
- cinco normas regionales, a saber: la *Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)* (Cercano Oriente) (308R-2011); la *Norma regional para el tempe* (Asia) (313R-2013); la *Norma regional para la pasta de dátil* (Cercano Oriente) (314R-2013); la *Norma regional para productos a base de alga nori* (Asia) (323R-2017); y la *Norma regional para el yacón* (América Latina y el Caribe) (324R-2017).

Observaciones de la Presidencia:

La armonización es una tarea importante y rutinaria en el CCFA, como se ha indicado en el apartado 3 que antecede, sin otro particular que añadir en este punto.

6. Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de dos normas del CCMMP, una norma del CCPFV, una norma del CCASIA y una norma del CCLAC, párrafo 66 i), Apéndice V, partes B.1, B.3, B.4, B.5 y B.6

Estado y observaciones de la Secretaría:

En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar a la Comisión, para que las adopte en su 47.º período de sesiones, las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de:

- dos normas del CCMMP, a saber: la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003) y la *Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas* (CXS 288-1976);
- una norma del CCPFV, a saber: la *Norma para las aceitunas de mesa* (CXS 66-1981);
- dos normas regionales, a saber: la *Norma regional para productos a base de alga nori* (Asia) (CXS 323R-2017) y la *Norma regional para el yacón* (América Latina y el Caribe) (CXS 324R-2017).

Observaciones de la Presidencia:

La armonización es una tarea importante y rutinaria en el CCFA, como se ha indicado en el apartado 3 que antecede, sin otro particular que añadir en este punto.

7. Enmiendas consiguientes a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA a raíz del cambio del número SIN de la goma gelán, que pasa a ser SIN 418(i), párrafo 123 ii), Apéndice VI, Parte C

Estado y observaciones de la Secretaría:

En su 54.^a reunión, el CCFA acordó remitir a la Comisión, para que las adopte en su 47.º período de sesiones, las enmiendas derivadas del cambio de número SIN de la goma gelán, que pasa a ser SIN 418(i), en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA.

Observaciones de la Presidencia:

El número SIN es la identidad del aditivo alimentario en la NGAA, y las enmiendas correspondientes son necesarias para preservar la coherencia entre la NGAA y el SIN.

<p>8. Revisiones de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i> (CXS 115-1981) y la <i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i> (CXS 296-2009), párrafo 22 i), Apéndice V, Parte A</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar a la Comisión, para que las adopte en el 47.º período de sesiones, todas las revisiones concernientes a los aditivos alimentarios relacionados con las riboflavinas y los carotenos en la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i> (CXS 115-1981) y la <i>Norma para las confituras, jaleas y mermeladas</i> (CXS 296-2009).</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>El CCFA examinó, en su 54.^a reunión, las recomendaciones relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios relacionados con riboflavinas y carotenos en las normas CXS 115-1981 y CXS 296-2009, y acordó remitir las disposiciones revisadas para su adopción.</p>
<p>9. Correcciones de redacción a la <i>Norma general para el queso</i> (CXS 283-1978), párrafo 66 ii), Apéndice V, Parte B.2</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó remitir a la Comisión, para que las adopte en su 47.º período de sesiones, las correcciones de redacción a la <i>Norma general para el queso</i> (CXS 283-1978).</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Se trata de uno de los resultados del trabajo de armonización, sin otro particular que añadir.</p>
<p>10. Enmiendas consiguientes a la <i>Norma para los productos acuosos de coco - Leche de coco y crema de coco</i> (CXS 240-2003) a raíz del cambio del número SIN de la goma gelán, que pasa a ser SIN 418(i), párrafo 123 i), Apéndice V, Parte D</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar a la Comisión, para que las adopte en su 47.º período de sesiones, las enmiendas consiguientes a la <i>Norma para los productos acuosos de coco - Leche de coco y crema de coco</i> (CXS 240-2003), derivadas del cambio del número SIN de la goma gelán, que pasa a ser SIN 418(i).</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Es importante mantener la coherencia de los números SIN de los aditivos alimentarios entre el sistema SIN, la NGAA y las normas para productos. No hay otro particular que añadir.</p>
<p>11. Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CXS 192-1995), párrafos 44 ii) y 103 ii), Apéndice VII</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar a la Comisión, para que las revoque en el 47.º período de sesiones, las mencionadas disposiciones de la NGAA sobre aditivos alimentarios.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Se trata del resultado del debate sobre la NGAA. No hay otro particular que añadir y el trabajo es viable.</p>
<p>12. Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA (CXS 192-1995), párrafo 103 iii), Apéndice VIII</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar a la Comisión el proyecto y el anteproyecto de disposiciones sobre los aditivos alimentarios indicados, para que los suspenda en su 47.º período de sesiones.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Se trata del resultado del debate sobre la NGAA. No hay otro particular que añadir y el trabajo es viable.</p>

<p>13. Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, párrafo 137 y Apéndice XI</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar a la Comisión la lista modificada de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, para que la ratifique en su 47.^o período de sesiones, así como a la FAO y a la OMS, a efectos del correspondiente seguimiento.</p> <p>En esta reunión, el CCFA también acordó pedir a la Secretaría del Codex que emita una carta circular solicitando información y observaciones sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA dio la bienvenida a los nuevos presidentes y a los ponentes del grupo de trabajo sobre la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA. Los nuevos presidentes y los ponentes han desempeñado un trabajo excelente.</p> <p>La lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA es el cuarto pilar del CCFA. Cada vez se han incluido más sustancias en la lista de prioridades respecto a la que deben establecerse nuevas prioridades teniendo en cuenta los recursos limitados del JECFA. Con la confirmación por parte de los patrocinadores de la disponibilidad de datos, la lista de prioridades ahora es más prometedora.</p>
<p>14. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma sobre la levadura para pastelería, párrafo 163 ii), Apéndice XIII</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar a la Comisión, para que lo apruebe como trabajo nuevo en el 47.^o período de sesiones, el documento sobre la redacción de una norma relativa a la levadura para pastelería.</p> <p>En esta reunión el CCFA también acordó establecer un GTe, presidido por China y copresidido por Francia y Türkiye, encargado de preparar, en caso de que se apruebe el nuevo trabajo, un anteproyecto de norma sobre la levadura para pastelería, para distribuirla y recabar observaciones en el trámite 3 y para someterla a la consideración del CCFA en su 55.^a reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Me complace constatar que, tras las negociaciones mantenidas entre las reuniones, el Comité ha alcanzado un consenso sobre el ámbito de aplicación de la norma y ha acordado remitir el trabajo a la Comisión, para que lo apruebe en su 47.^o período de sesiones como trabajo nuevo. A la espera de dicha aprobación de la Comisión, el GTe redactará el proyecto de norma para debatirlo en la 55.^a reunión del CCFA.</p>
<p>15. Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, párrafo 103 iv) y Apéndice IX</p>
<p>Estado y observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 54.^a reunión, el CCFA acordó enviar al 47.^o período de sesiones de la Comisión, a efectos informativos, los anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para incluir en la NGAA, en el trámite 2.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>En las próximas reuniones del GTe de la NGAA y en la 55.^a reunión del CCFA se hablará de este apéndice, siguiendo el proceso de trámites. No hay otro particular que añadir y el trabajo es viable.</p>

16. Redacción de un documento sobre las prácticas de trabajo y un plan de colaboración para evitar las divergencias entre la NGAA, las normas para productos y otros textos, párrafo 150**Estado y observaciones de la Secretaría:**

El CCFA, en su 54.^a reunión, acordó solicitar a China, en calidad de autora, y a Australia, el Brasil, el Canadá, los Estados Unidos de América, el Senegal y la Unión Europea como coautores, que redacten un documento sobre las prácticas de trabajo y que valoren la posibilidad de elaborar un documento de orientación, para la ratificación y la incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios consideradas por los comités regionales y de productos, a fin de que se introduzcan oportunamente en la NGAA los cambios necesarios. Las prácticas de trabajo deberían ser conformes con el Manual de procedimiento del Codex. El documento también debe incluir un plan de colaboración en el que se describa la forma de interactuar del CCFA con los comités regionales y de productos.

Observaciones de la Presidencia:

Se ha avanzado mucho en el CCFA para examinar las prácticas actuales; en su 54.^a reunión, el CCFA acordó seguir trabajando en esta cuestión. Se ha hecho todo lo posible por reforzar la NGAA como único referente del Codex en materia de aditivos alimentarios y reducir al mínimo posible la incorporación en las normas para productos de disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios, así como por seguir planificando de cara al futuro, a fin de analizar las relaciones e interacciones entre el CCFA y los comités regionales y de productos.

Leeremos con interés los dos nuevos documentos en la 55.^a reunión y en las sucesivas reuniones del CCFA:

- i. las prácticas de trabajo para la ratificación e incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios consideradas por los comités regionales y de productos, a fin de que se introduzcan oportunamente en la NGAA los cambios necesarios;
- ii. el plan de colaboración sobre la interacción del CCFA con los comités regionales y de productos.