



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### Cuadragésimo cuarto período de sesiones

#### LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCF) PARA SU ADOPCIÓN O APROBACIÓN POR LA COMISIÓN

1. Se invita a la Comisión a que apruebe los proyectos de normas y textos afines presentados para su aprobación final (trámites 8 o 5/8) en consonancia con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Los textos pertinentes del CCCF se enumeran en la **Parte 1** del presente documento.
2. Se invita también a la Comisión a que apruebe los anteproyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 5 del Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Los textos pertinentes del CCCF se enumeran en la **Parte 2** del presente documento y, de ser aprobados, se adelantarán al trámite 6 para recabar nuevas observaciones y someterlos a la consideración del CCCF.
3. Las observaciones formuladas por el CCCF en relación con los anteproyectos de normas y textos afines y presentadas en consonancia con el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex figuran en el documento CX/CAC 21/44/4 Add.1.
4. Se invita además a la Comisión a aprobar las propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y decidir cuál de los órganos auxiliares (u otro órgano) debería realizarlos. Las propuestas pertinentes formuladas por el CCCF, incluidas las referencias al documento de proyecto en el informe pertinente, se enumeran en la **Parte 3** del presente documento. Asimismo, los documentos de proyecto se han compilado en el presente documento para facilitar su consulta y asegurar su disponibilidad en los seis idiomas. Se invita a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico para 2020-2025* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y los *Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.
5. Se invita también a la Comisión a respaldar las propuestas pertinentes formuladas por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 81.<sup>a</sup> reunión respecto a la ampliación del plazo para finalizar los trabajos.

**Parte 1 – Normas y textos afines presentados para su aprobación final**

| Órgano del Codex | Normas y textos afines  | Referencia                                  | N.º de trabajo | Trámite    |
|------------------|---|---|----------------|------------|
|                  | Niveles máximos (NM) de cadmio propuestos en chocolates que contienen o declaran <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca (CXS 193-1995) | REP21/CF<br>Párrs. 18 a 27,<br>Apéndice II  | N15-2014       | 8          |
| CCCF             | NM de cadmio propuestos en chocolates que contienen o declaran entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca (CXS 193-1995)     | REP21/CF<br>Párrs. 28 a 40,<br>Apéndice II  | N15-2014       | 5/8        |
|                  | Enmienda de los NM para el plomo en los zumos de frutas (CXS 193-1995)  | REP21/CF<br>Párrs. 98 y 101,<br>Apéndice IV |                | Aprobación |
|                  | Revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos</i> (CXC 56-2004)                                    | REP21/CF<br>Párr. 106,<br>Apéndice V        | N06-2019       | 5/8        |

**Parte 2 – Normas y textos afines presentados para su aprobación en el trámite 5**

| Órgano del Codex | Normas y textos afines   | Referencia                            | N.º de trabajo |
|------------------|--|---------------------------------------|----------------|
| CCCF             | Anteproyecto de Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los granos del cacao <sup>1</sup> | REP21/CF<br>Párr. 59,<br>Apéndice III | N07-2019       |

**Parte 3 – Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines**

| Órgano del Codex | Texto   | Referencia y documento de proyecto  |
|------------------|---|---|
| CCCF             | Propuesta de nuevo trabajo sobre los NM para el para el metilmercurio en el reloj anaranjado y la rosada (CXS 193-1995)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• REP21/CF, párrs. 163 y 166, Apéndice VI</li> <li>• Anexo I del presente documento</li> </ul> |
| CCCF             | Propuesta de nuevo trabajo sobre desarrollo de un Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos de yuca | <ul style="list-style-type: none"> <li>• REP21/CF, párr. 169, Apéndice VII</li> <li>• Anexo II del presente documento</li> </ul>      |

<sup>1</sup> El CCCF solicita una ampliación del plazo para finalizar los trabajos hasta 2023.

**ANEXO I**

**DOCUMENTO DE PROYECTO  
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO  
ESTABLECIMIENTO DE NM DE METILMERCURIO EN EL RELOJ ANARANJADO Y LA ROSADA  
(Para aprobación)**

**1. Objetivo y ámbito de aplicación del nuevo trabajo**

Este trabajo tiene como fin establecer niveles máximos (NM) de metilmercurio en el reloj anaranjado y la rosada.

**2. Pertinencia y oportunidad**

Los NM actuales de metilmercurio en el pescado (atún: 1,2 mg/kg, alfonsino: 1,5 mg/kg, marlín: 1,7 mg/kg y tiburón: 1,6 mg/kg) fueron adoptados en 2018<sup>2</sup>. Estos NM sustituyeron a los niveles de referencia (NR) que abarcaban todas las especies de peces predadores y no predadores, a raíz de la decisión de la CAC conforme a la cual se debe considerar el establecimiento de NM en lugar de NR (REP18/CF, párrafo 81). Anteriormente se había recomendado que el debate comenzara considerando NM para otras especies en la base de datos SIMUVIMA/Alimentos, con un análisis preliminar presentado en el documento de debate de apoyo (CX/CF 17/11/12, párrafo 15). Con el establecimiento de un marco acordado en el CCCF12 para aplicar el principio «tan bajo como sea razonablemente practicable» (ALARA) en el establecimiento de NM de metilmercurio en el pescado, es oportuno comenzar un trabajo de obtención de NM para nuevas especies de peces.

**3. Principales aspectos a tratar**

NM de metilmercurio en nuevas especies de peces, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a. los resultados de los debates del CCCF
- b. las evaluaciones de riesgos por parte del JECFA
- c. las conclusiones de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y los Beneficios del Consumo de Pescado
- d. la factibilidad de los NM

En las siguientes especies de peces se han identificado unos niveles medios de metilmercurio suficientes para superar el criterio de selección de 0,3 mg/kg.

|                  |
|------------------|
| Reloj anaranjado |
| Rosada           |

**4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo**

**Protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo.**

El nuevo trabajo derivará NM de metilmercurio en especies de peces en los que se hayan identificado unos niveles medios de metilmercurio suficientes para superar el criterio de selección de 0,3 mg/kg.

**Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos reales o posibles al comercio internacional.**

El comercio internacional de pescado y productos pesqueros está aumentando y el nuevo trabajo proporcionará una norma armonizada internacionalmente. Las tres especies de peces tienen un valor comercial equivalente o superior al de las especies que actualmente tienen NM

**Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental.**

El trabajo propuesto para establecer NM de metilmercurio en las especies de peces identificadas a nivel global no ha sido llevado a cabo por ninguna otra organización internacional ni sugerido por ningún organismo internacional de carácter intergubernamental relevante.

---

<sup>2</sup> Norma general para los contaminantes en los alimentos y los piensos (CXS 193-1995)

## Examen de la magnitud a nivel mundial del problema o la cuestión

El consumo y el comercio internacional de pescado y productos pesqueros están aumentando en todo el mundo y, por lo tanto, este trabajo es de interés en todo el mundo y es cada vez más significativo.

### 5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto recae bajo los siguientes Objetivos estratégicos del Codex del Plan estratégico del Codex 2020-25

#### Objetivo estratégico 1: Abordar los problemas actuales, emergentes y críticos a su debido tiempo

Este trabajo se propuso en respuesta a las necesidades identificadas por los Miembros en relación con la seguridad alimentaria, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Ya existe comercio significativo de especies de pescado que pueden tener niveles de metilmercurio que superan el criterio de selección de 0,3 mg/kg.

#### Objetivo estratégico 2: Desarrollar normas sobre la base de principios científicos y del análisis de riesgos del Codex

En este trabajo se utilizará el asesoramiento científico de los órganos conjuntos de expertos FAO/OMS en la mayor medida posible. Además, todos los factores pertinentes serán considerados plenamente en la exploración de opciones de gestión de riesgos.

#### Objetivo estratégico 4: Facilitar la participación de todos los Miembros del Codex a lo largo de todo el proceso de establecimiento de normas

Debido al interés internacional en el comercio y el consumo de pescado, este trabajo apoyará y comprenderá todos los aspectos de este objetivo al requerir la participación de los países desarrollados y los países en desarrollo para llevar a cabo el trabajo.

### 6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex

Este nuevo trabajo se recomienda de conformidad con los criterios para el establecimiento de NM en los alimentos y los piensos tal como se exponen en la *Norma para los contaminantes en los alimentos y los piensos* (CXS 193-1995).

### 7. Identificación de cualquier requisito y disponibilidad de dictámenes científicos expertos

Ya se ha proporcionado asesoramiento científico de expertos por parte del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y los Beneficios del Consumo de Pescado.

### 8. Determinación de las necesidades de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos

No se ha identificado la necesidad de aportaciones técnicas adicionales de organismos externos.

### 9. Plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo, incluidas la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión: el calendario para la elaboración de una norma normalmente no debería exceder de cinco años.

| Especies identificadas     | Plazo   |
|----------------------------|---|
| Rosada<br>Reloj anaranjado | Para aprobación final por la Comisión del Codex Alimentarius a más tardar en 2024 |

**ANEXO II**

**DOCUMENTO DE PROYECTO  
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO  
Desarrollo de un Código de prácticas para prevenir y reducir la  
contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca  
(Para aprobación)**

**1. Objetivo y ámbito de aplicación del nuevo trabajo**

El objetivo del nuevo trabajo propuesto es desarrollar un Código de Prácticas (CDP) que proporcione orientación sobre la gestión de riesgos a los países miembros del Codex y a las partes interesadas pertinentes, por ejemplo los agricultores, las industrias basadas en la yuca (incluidos los pequeños productores), los organismos técnicos/reguladores nacionales/regionales, etc, para la prevención/reducción de la contaminación por micotoxinas, es decir, aflatoxinas y ocratoxina A (OTA), en la yuca y los productos a base de yuca durante la resiembra, la siembra y el procesamiento posterior a la cosecha, incluida la fermentación, el secado, el almacenamiento y la distribución.

**2. Pertinencia y oportunidad**

Las aflatoxinas son conocidas hepatotoxinas que causan la muerte de las personas y han sido documentadas como carcinógenos naturales que se asocian principalmente con una alta incidencia de cáncer de hígado. La aflatoxina B1 ha sido identificada especialmente como factor causante del desarrollo del carcinoma hepatocelular, una enfermedad crónica emergente que causa preocupación a nivel mundial.

La toxicidad de la OTA ha sido revisada por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC), que clasificó la OTA como posible carcinógeno humano (Grupo 2B) y también por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). La OTA es una micotoxina que se encuentra de forma natural en todo el mundo en los productos alimentarios, incluidas las raíces y los tubérculos y sus productos. En las raíces y los tubérculos, las especies de *fusarium* han sido señaladas como micotoxinas contaminantes antes de la cosecha, mientras que las especies de *aspergillus* y *penicillium* han sido señaladas como micotoxinas después de la cosecha.

Los documentos de debate examinados por el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) han descrito el rápido crecimiento del perfil mundial de la yuca, un producto de cultivo de raíces que se utiliza habitualmente como alimento, materia prima para alimentos humanos, piensos para animales y también en el sector farmacéutico y el de la confitería. Cabe destacar la importancia evidente en el comercio de exportación, especialmente en el comercio regional, como es el caso entre los miembros del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA). El impacto sanitario de las aflatoxinas y la OTA en la yuca y los productos a base de yuca fue considerado por el CCCF13 (2019) (CX/CF 19/13/14). El resumen de los datos de un estudio regional sobre la dieta total, apoyado por la OMC, la FAO y la OMS y en el que participaron entre otros cuatro países del África subsahariana, mostró que la contaminación por aflatoxinas y OTA en la yuca es motivo de preocupación para la salud pública.

El CDP ayudará a los países a cumplir con las medidas y protocolos para prevenir/reducir la contaminación por aflatoxinas y OTA en la yuca y los productos a base de yuca, lo que a su vez facilitará el comercio. Dada la preocupación por la salud, es necesario que la yuca sea segura para su uso y consumo, y las buenas prácticas en la agricultura, el procesamiento y la distribución ayudarán a lograr este objetivo.

**3. Principales aspectos a tratar**

El CDP cubrirá las etapas de la cadena de valor de:

1. preparación del terreno,
2. cultivo,
3. antes de la cosecha
4. manipulación posterior a la cosecha,
5. almacenamiento
6. prácticas de transporte

**4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo****Criterio general**

Se trata de proteger la salud de los consumidores y de prevenir/reducir las pérdidas posteriores a la cosecha mediante las mejores prácticas desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos. También se trata de garantizar unas prácticas comerciales justas teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

El CDP proporcionará orientación sobre la gestión de riesgos a los países y a las partes interesadas pertinentes para mejorar la seguridad y la calidad general de la yuca y de los productos a base de yuca mediante la prevención/reducción de la contaminación por aflatoxinas y OTA, para minimizar así la exposición alimentaria de los consumidores a las aflatoxinas y OTA procedentes de las raíces/tubérculos y sus productos y mejorar el comercio de dichos productos.

### **Crterios específicos**

#### **a. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales para el comercio internacional**

El CDP proporcionará prácticas de gestión de riesgos armonizadas internacionalmente a los miembros del Codex y a las partes interesadas para la prevención/reducción de la contaminación por aflatoxinas y OTA en la yuca y los productos a base de yuca para garantizar la salud pública y las prácticas justas en el comercio.

#### **b. Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos**

Véanse los puntos 1 y 3.

#### **c. Trabajos en curso de otras organizaciones en este campo**

El CCCF es el órgano subsidiario de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) que tiene competencia sobre la provisión de prácticas de gestión de riesgos a lo largo de la cadena alimentaria para contener la contaminación de alimentos y productos alimentarios con sustancias químicas y toxinas. Una forma de hacerlo es mediante la elaboración de Códigos de Prácticas. Ya existe un *Código de Prácticas para la reducción del ácido cianhídrico (HCN) en la yuca y los productos a base de yuca* (CXC 73-2013) para ayudar a mantener la calidad y la seguridad de estos productos.

En lo que respecta a las micotoxinas, también se han realizado algunos trabajos sobre la gestión de las micotoxinas en las raíces y los tubérculos por parte de organizaciones o agencias, por ejemplo, el Instituto Internacional de Agricultura Tropical, el Instituto Nacional de Investigación de Cultivos de Raíces Umudike South-East, Nigeria, y universidades en los cinturones de selva tropical en Nigeria. La Unión Africana (UA), a través de su Asociación para el Control de las Aflatoxinas en África (plataforma PACA), está impulsando la erradicación de los efectos adversos de las aflatoxinas para la salud humana en el continente.

Sin embargo, no existe actualmente un documento internacional que reúna las prácticas de gestión de riesgos pertinentes disponibles hasta la fecha en un único documento que refleje de la mejor manera posible las medidas eficaces aplicables en todo el mundo para contener la contaminación por micotoxinas en la yuca fresca y procesada para su aplicación por parte de los miembros del Codex y las partes interesadas pertinentes. Este CDP se basará en el trabajo de reconocidas organizaciones, agencias y programas/plataformas técnicas de todo el mundo para proporcionar un único documento de orientación armonizado internacionalmente para su uso por parte de los países y otras partes interesadas.

## **5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex**

El nuevo trabajo recae bajo los siguientes objetivos estratégicos del Codex del Plan estratégico del Codex para 2020-2025:

### **Objetivo 1: Abordar los problemas actuales, emergentes y críticos a su debido tiempo**

La contaminación por aflatoxinas y OTA en la yuca y los productos a base de yuca es un problema de salud pública. Dado que la yuca o los productos a base de yuca se consideran alimentos básicos en ciertas regiones y países, es necesario que la yuca sea segura para su uso y consumo. Además, el comercio de la yuca y sus productos está creciendo y, por lo tanto, también es necesario garantizar prácticas seguras y justas en el comercio.

Este trabajo armonizará las prácticas de gestión de riesgos en todas las regiones/países para promover la máxima aplicación de las normas del Codex con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas comerciales justas. El resultado de este trabajo también ayudará a promover marcos normativos sólidos en el comercio internacional mediante el uso de buenas prácticas de gestión que han demostrado ser eficaces y aplicables en todo el mundo para prevenir/reducir la contaminación por aflatoxinas y OTA en estos productos.

### **Objetivo 2: Desarrollar normas sobre la base de principios científicos y del análisis de riesgos del Codex**

Este trabajo ayudará a identificar las opciones de gestión de riesgos y a desarrollar estrategias para prevenir/reducir las aflatoxinas y la OTA en la producción y el procesamiento de la yuca sobre la base de principios científicos y de riesgo.

## **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex**

Actualmente no existe ningún documento del Codex que aborde la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca. El desarrollo del CDP apoyará la aplicación de las normas de productos disponibles para la yuca fresca y procesada, por ejemplo, las normas del Codex para la yuca dulce (CXS 238-2003), la yuca amarga (CXS 300-2010), la harina de yuca (CXS 176-1989), el gari (CXS 151-1985), etc., y asimismo complementará el CDP para incluir el HCN en la yuca y los productos a base de yuca.

## **7. Identificación de cualquier requisito y disponibilidad de dictámenes científicos expertos**

En este momento, no es necesario el asesoramiento de los organismos científicos consultivos, como el JECFA. Existen varias publicaciones sobre la gestión de las micotoxinas publicadas por la FAO y otras organizaciones/agencias que están disponibles para su consulta.

## **8. Determinación de las necesidades de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos**

Actualmente no se necesitan aportaciones técnicas adicionales de órganos externos. No obstante, en caso de necesidad, se contactará con dichos organismos identificados.

## **9. El calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, incluyendo la fecha de inicio y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión del Codex Alimentarius**

Sujeto a la aprobación de la CAC (2021), el CDP se distribuirá para que el CCCF15 (2022) haga observaciones y lo considere. La aprobación por parte de la CAC está prevista para 2024 o antes.