

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 2(a) del programa

CX/CF 12/6/2
Febrero 2011

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

Sexta reunión

Maastricht, Países Bajos, 26 – 30 de marzo de 2012

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

A. A. CUESTIONES PROVENIENTES DEL 34o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

Normas y textos afines adoptados en los Trámite 8 y/o 5/8

1. La Comisión adoptó el Código de prácticas para reducir el contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso tal como lo propuso el Comité.¹

Normas y textos afines adoptados en el Trámite 5

2. Varias delegaciones y un observador señalaron que, si bien apoyaban el anteproyecto de niveles máximos, formulaban una objeción o reserva respecto de la nota sobre la exención de los niveles máximos, que decía así: *"El nivel máximo no se aplica a los preparados líquidos para lactantes de los que se puede demostrar que el nivel de melamina superior a 0,15 mg/kg sea consecuencia de migración desde materiales de contacto con los alimentos, teniendo en cuenta cualquier límite autorizado nacionalmente de migración"*. Esas delegaciones opinaban que el nivel de melamina en productos sensibles como los preparados líquidos para lactantes debería mantenerse lo más bajo posible y que la nota en cuestión podía dar pie a que se autorizaran niveles excesivos de melamina. El Presidente del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos señaló que la intención de fijar niveles máximos era diferenciar entre los productos adulterados y aquellos productos que podían contener melamina como consecuencia de una posible migración desde el material de envasado. También se indicó que la nota tenía en cuenta esta migración inevitable al producto desde el material de envasado, y que esos niveles de migración eran insignificantes, no representaban un riesgo para la salud humana, y se someterían a la legislación nacional. Sin embargo, debido a las reservas e inquietudes que se seguían expresando con respecto a la nota, la Comisión acordó adoptar los niveles máximos en el Trámite 5, a fin de avanzar al Trámite 6 para la formulación de observaciones y el debate pertinente en el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos²

3. Esta cuestión será examinada en el Tema 4 del Programa.

Aprobación de nuevos trabajos para la elaboración de normas y textos afines

3. La Comisión aprobó la elaboración de Niveles Máximos para el Arsénico en el arroz según lo propuso el Comité.³

Enmiendas a normas y textos afines

5. La Comisión adoptó las enmiendas a la Norma para las Aguas Minerales Naturales a saber: que se elimine la nota 3 sobre la aprobación temporal de las secciones 3.2.17 (agentes tensioactivos), 3.2.18 (plaguicidas y BPC), 3.2.19 (aceite mineral) y 3.2.20 (hidrocarburos aromáticos polinucleares) ya que se consideran parámetros de calidad y no requieren la aprobación del CCCF.⁴

¹ REP11/CAC, Apéndice III-Parte 2.

² REP11/CAC, párr. 62 y Apéndice IV.

³ REP11/CAC, párr. 140-142 y Apéndice VI.

⁴ REP11/CAC, párr. 127.