



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

**37.º período de sesiones, Sede de la FAO,**

**Roma (Italia), 26-29 de junio de 2012**

**EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX  
PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES**

En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los anexos los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y no incluidos en el informe. La Comisión decidirá en cada caso si se debe emprender o no la labor, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y cuál de los órganos auxiliares (u otro órgano) debería realizarla.

Se invita asimismo al Comité Ejecutivo a que examine estas propuestas a la luz del *Plan Estratégico 2008-2013* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

**CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS**

<b>Comité responsable</b>	<b>Normas y textos afines</b>	<b>Referencia y documento de proyecto</b>
(CCFH)	Revisión del <i>Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas</i>	REP12/FH, párrs. 137-138, Apéndice VII
(CCFH)	Anexo sobre las bayas del <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)	REP12/FH, párrs. 139-140, Apéndice VIII
(CCCF)	Código de prácticas relativo a la eliminación de malas hierbas para prevenir y reducir la contaminación por alcaloides de pirrolizidina en alimentos y piensos	REP12/CF, párr. 114, Apéndice VII
(CCCF)	Revisión de los niveles máximos (NM) para el plomo en zumos (jugos) de frutas, leche y productos lácteos derivados, preparados para lactantes, frutas y hortalizas en conserva, frutas y cereales en grano (con excepción del trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa) en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i>	REP12/CF, párr. 127, Apéndice VIII
(CCCF)	Anexo del <i>Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas</i> (CAC/RCP 51-2003) sobre la prevención y reducción de la contaminación del sorgo por aflatoxinas y ocratoxina A	REP12/CF, párr. 136, Apéndice IX
(CCCF)	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por ocratoxina A en el cacao	REP12/CF, párr. 141, Apéndice X
(CCCF)	Código de prácticas para reducir la presencia de ácido cianhídrico en la yuca	REP12/CF, párr. 165 (véase el <b>Anexo 1</b> del presente documento)
(CCCF)	Anteproyecto de niveles máximos para la yuca y sus derivados	REP12/CF, párr. 165 (véase el <b>Anexo 1</b> del presente documento)
(CCCF)	Anteproyecto de niveles para los radionucleidos en los alimentos	REP12/CF, párr. 169 (véase el <b>Anexo 2</b> del presente documento)
(CCPR)	Lista de prioridades para el establecimiento de límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas	REP12/PR, párr. 169, Apéndice XIII
(CCRVDF)	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	REP12/RDVF, párr. 117, Apéndice IX
(CCRVDF)	Recomendaciones sobre la gestión de riesgos asociados con residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos para los que el JECFA no ha aconsejado asignar una ingestión diaria admisible (IDA) ni LMR debido a preocupaciones específicas sobre la salud humana	REP12/RDVF, párrs. 134-138, Apéndice X

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### PROPUESTA DE EXAMINAR LOS NIVELES MÁXIMOS (NM) PARA EL ÁCIDO CIANHÍDRICO EN LA YUCA (MANDIOCA) Y SUS DERIVADOS, ESTABLECER NUEVOS NM PARA OTROS PRODUCTOS Y ELABORAR UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR LA PRESENCIA DE ÁCIDO CIANHÍDRICO EN LOS ALIMENTOS

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

El objetivo del nuevo trabajo propuesto es proteger la salud humana mediante la gestión de los riesgos que plantea la presencia de ácido cianhídrico en determinados alimentos. La labor consistirá en examinar los NM para el ácido cianhídrico en las normas del Codex existentes, en particular para la yuca amarga y la dulce, con miras a su posible revisión; considerar la conveniencia de establecer nuevos NM para otros productos, tales como las hojuelas de yuca listas para el consumo; elaborar un código de prácticas para reducir la presencia de ácido cianhídrico en la yuca y sus derivados que abarque tanto los aspectos agrícolas como los métodos de elaboración, y determinar los métodos adecuados para el análisis del ácido cianhídrico en los alimentos.

#### 2. Pertinencia y oportunidad

En su 72.<sup>a</sup> reunión, el JECFA realizó una evaluación de riesgos de los glucósidos cianogénicos en los alimentos. Los glucósidos cianogénicos pueden causar una intoxicación aguda en los seres humanos, así como varias enfermedades crónicas asociadas con la producción de yuca poco elaborada. El JECFA estableció una dosis de referencia aguda de 0,09 mg/kg de peso corporal, expresado como cianuro. Asignó asimismo una ingesta diaria tolerable máxima provisional (IDTMP) de 0,02 mg/kg de peso corporal, como cianuro. Las estimaciones de la exposición alimentaria, realizadas por lo bajo (conversión de los glucósidos cianogénicos en cianuro de hidrógeno sin reducción alguna por la preparación o elaboración de los alimentos), muestran posibles situaciones en que se superan las dosis de referencia agudas y subcrónicas en determinados grupos de población.

Teniendo en cuenta estas posibles consecuencias para la salud, es importante examinar si los NM vigentes en las normas sobre productos confieren protección y si los NM en otros productos están justificados. Conviene asimismo elaborar orientación para reducir los niveles de ácido cianhídrico en los alimentos.

#### 3. Principales cuestiones que se deben tratar

El nuevo trabajo propuesto se centrará en el examen de los NM para los glucósidos cianogénicos presentes en la yuca y sus derivados, considerando la conveniencia de establecer NM para otros alimentos a base de yuca, en particular las hojuelas. Además, el código de prácticas tratará de las prácticas agrícolas y los métodos de elaboración y cocción para reducir los niveles de cianuro de hidrógeno en alimentos a base de yuca.

#### 4. Evaluación a la luz de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

a. *Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado.*

El examen de los NM para la yuca y la posibilidad de establecer nuevos NM garantizarán que los niveles de ácido cianhídrico en los alimentos no sean perjudiciales para la salud de los consumidores.

b. *Diversidad de legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.*

Para los países interesados en examinar sus NM para el ácido cianhídrico a la luz del informe del JECFA, en el marco de este nuevo trabajo se elaborarán normas internacionales que servirán de fundamento a tal examen, con lo que se podrá proporcionar un enfoque internacional más coherente respecto a esta sustancia tóxica natural.

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

La evaluación del JECFA muestra la importancia de considerar si procede o no establecer NM que protejan en mayor medida la salud. Existe un cierto número de publicaciones de la FAO que abordan las buenas prácticas agrícolas y de fabricación en relación con el cultivo y la elaboración de la yuca (a las que se hace referencia en el documento de debate sobre los glucósidos cianogénicos, CX/CF 09/3/11).

## **5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex**

### **Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales**

El trabajo se basará en la información científica evaluada por el JECFA.

### **Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos**

Este trabajo se basará en gran medida en la labor del JECFA, de conformidad con los principios para el análisis de riesgos del CCCF que se estipulan en el Manual de Procedimiento.

### **Objetivo 3: Fortalecer la capacidad del Codex para la gestión de su trabajo**

Este trabajo ayudará al Codex a conseguir su objetivo de fortalecer la capacidad de gestión de su trabajo, en concreto para afrontar de forma rápida y eficaz los acontecimientos internacionales estableciendo medidas adecuadas de gestión de riesgos a tenor de la evaluación de riesgos realizada por el JECFA. El código de prácticas será un documento que podrán utilizar como referencia el Codex y los países productores y consumidores de yuca.

### **Objetivo 4: Promover la cooperación entre el Codex y las organizaciones internacionales pertinentes**

En 2009, el CCCF pidió al JECFA que realizara una evaluación de los glucósidos cianogénicos a raíz de un documento de debate sobre la presencia de estas sustancias en los alimentos y las cuestiones conexas relativas a la inocuidad de los mismos (CX/CF 09/3/11). Este trabajo, por tanto, forma parte de un proceso continuo que va de la determinación de una cuestión por parte del Codex a la petición de asesoramiento del JECFA y a la evaluación y el examen posterior de las medidas apropiadas de gestión de riesgos.

### **Objetivo 5: Promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros**

Este trabajo requerirá de las aportaciones de los países productores de yuca, así como de aquellos que importan, elaboran y consumen este producto y sus derivados.

## **6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

Los glucósidos cianogénicos se examinaron en 2009 en la cuarta reunión del CCCF (véase más arriba). Hay una serie de normas del Codex que incluyen una referencia a los NM para los glucósidos cianogénicos en la yuca y sus derivados. En concreto:

- Norma del Codex 151-1989: Norma para el Gari
- Norma del Codex 176-1989: Norma para la Harina de Yuca Comestible
- Norma del Codex 238-203: Norma para la Yuca (Mandioca) Dulce
- Norma del Codex 300-2010: Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga

## **7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

No se han determinado necesidades de asesoramiento ulterior.

## **8. Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de órganos externos**

Actualmente no se ha indicado la necesidad de nuevas aportaciones técnicas de otros órganos externos. Está previsto que los miembros del Codex celebren consultas con órganos técnicos en sus respectivos países a fin de determinar la información útil para el código de prácticas y dar fundamento al examen de los NM vigentes y al posible establecimiento de NM para otros productos.

---

**9. Plazo propuesto para terminar el nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la aprobación por el Comité.**

La labor se iniciará después de que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) haya aprobado el nuevo trabajo en julio de 2012; el texto será refrendado por el CCCF y finalizado por la CAC en 2015.

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### PROPUESTA DE “EXAMEN DE LOS NIVELES DE REFERENCIA EN VIGOR PARA LOS RADIONUCLEIDOS EN LOS ALIMENTOS Y ELABORACIÓN DE DIRECTRICES SOBRE SU INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN”

#### 1- Objetivo y ámbito de aplicación del nuevo trabajo

El objetivo del nuevo trabajo propuesto es evaluar la posible revisión de los niveles de referencia del Codex para los radionucleidos en los alimentos y, con arreglo al examen de tales niveles, brindar una orientación clara para su interpretación y aplicación.

#### 2- Pertinencia y oportunidad

En 2011, en el contexto del accidente nuclear de Fukushima ocasionado por el grave terremoto y tsunami del Japón oriental, se celebró una reunión técnica sobre la preparación para emergencias nucleares y radiológicas que afectan a la alimentación y la agricultura y la respuesta ante las mismas. En la reunión se determinó la necesidad de formular recomendaciones sobre el modo de estimar niveles de referencia nacionales en alimentos y piensos, incluido el establecimiento de niveles de intervención. Además, en la 16.<sup>a</sup> reunión del Comité Interinstitucional de Seguridad Radiológica (IACRS) se señaló que los reducidos valores de yodo prescritos en los niveles de referencia para los radionucleidos en los alimentos de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex STAN 193-1995) podrían justificar la revisión de la Norma.

En la sexta reunión del CCCF, celebrada en 2012, se informó sobre las actividades de la División Mixta FAO/Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) de Técnicas Nucleares en Agricultura y Alimentación pertinentes a la labor del Codex. La Organización Mundial de la Salud (OMS) observó que, después del accidente de la central nuclear de Fukushima Daiichi, varios países habían tenido dificultades en cuanto a la interpretación y aplicación de los niveles de referencia para radionucleidos en alimentos contaminados como consecuencia de una emergencia nuclear o radiológica que figuraban en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, por lo que quizá fuera conveniente examinar esos niveles con vistas a su posible revisión o aclaración.

#### 3- Principales cuestiones que se deben tratar

El nuevo trabajo propuesto se centra en el examen de los niveles de referencia actuales para los radionucleidos en los alimentos, en particular el relativo al yodo. En relación con el examen de los niveles de referencia, el nuevo trabajo se centra en brindar una orientación clara a los gobiernos nacionales sobre la interpretación y aplicación de dichos niveles, que puede incluir recomendaciones para el caso de alimentos que los superen, sobre el modo de adoptar distintos valores de uso interno en sus territorios en caso de contaminación radiactiva generalizada y la definición de alimentos consumidos en pequeñas cantidades, teniendo en cuenta las enseñanzas extraídas de la experiencia reciente.

#### 4- Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

*a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado.*

Los niveles de referencia de los radionucleidos en los alimentos protegen a los consumidores de una posible exposición a elementos radiactivos en alimentos contaminados como consecuencia de una emergencia nuclear.

*b) Diversidad de legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que aparentemente se oponen al comercio internacional.*

En el marco de este nuevo trabajo se volverán a examinar los niveles de referencia para los radionucleidos presentes en los alimentos tras una emergencia nuclear y se brindará orientación sobre la interpretación y aplicación de estos niveles en el comercio de alimentos que puedan estar contaminados por radionucleidos

peligrosos para los consumidores. La armonización de la aplicación de las directrices facilitará el comercio internacional en tales circunstancias.

*c) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones en este campo.*

Se examinará la información de las últimas reuniones, tales como la reunión técnica de la FAO y el IACRS.

## **5- Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex**

El trabajo propuesto queda comprendido en los cinco objetivos estratégicos del Codex:

### *Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales*

Los resultados de este trabajo contribuirán a promover el establecimiento de marcos reglamentarios racionales para el comercio internacional, utilizando los conocimientos científicos disponibles y la experiencia práctica adquirida para prevenir y reducir la contaminación de los alimentos por radionucleidos tras una emergencia nuclear.

### *Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos*

En el marco de este trabajo se aplicará la información científica más reciente sobre las consecuencias de la contaminación accidental de alimentos por radionucleidos en relación con los riesgos para la salud pública tras la exposición de los consumidores, así como el comercio internacional de alimentos contaminados.

### *Objetivo 3: Fortalecer la capacidad del Codex para la gestión de su trabajo*

La revisión de los niveles de referencia de los radionucleidos en los alimentos y una orientación clara sobre su interpretación y aplicación reducirán los posibles conflictos entre los países que comercialicen alimentos que puedan estar contaminados por radionucleidos en la eventualidad de incidentes y accidentes nucleares.

### *Objetivo 4: Promover una cooperación fluida entre el Codex y otros órganos multilaterales*

En el marco de este trabajo se promoverá la cooperación entre el Codex y las organizaciones internacionales pertinentes en la esfera de las actividades nucleares y sus posibles peligros, en particular el OIEA.

### *Objetivo 5: Promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros*

Este trabajo reducirá las posibles diferencias entre los países en la interpretación de los niveles de referencia para los radionucleidos y promoverá, por tanto, la utilización mundial de los mismos en alimentos objeto del comercio internacional tras una emergencia nuclear.

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

Este nuevo trabajo está directamente relacionado con la norma del Codex para los radionucleidos contenida actualmente en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex Standard 193-1995).

## **7- Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

La OMS, la FAO y el OIEA proporcionarán una evaluación de riesgos basada en datos científicos recientes sobre la revisión de los niveles de referencia del yodo, garantizando al mismo tiempo la coherencia con los niveles de otros radionucleidos.

## **8- Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de órganos externos**

El OIEA facilitará información científica adicional sobre la revisión del nivel de referencia del yodo, garantizando al mismo tiempo la coherencia con los niveles de otros radionucleidos.

## **9- Plazo propuesto para terminar el nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la aprobación por la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años**

Si la CAC aprueba este nuevo trabajo en 2012, el anteproyecto de niveles de referencia revisados y las orientaciones sobre su interpretación y aplicación se distribuirán con vistas a recabar observaciones en el trámite 3 y se examinarán en el trámite 4 en la séptima reunión del CCCF, que se celebrará en 2013. Su adopción por la Comisión en el trámite 5 está prevista para 2013, y en el trámite 8 para 2014.