

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) celebró su duodécimo período de sesiones en Yogyakarta (Indonesia), del 29 de abril al 3 de mayo de 2019, por amable invitación de los Gobiernos de Indonesia y los Países Bajos. El período de sesiones estuvo presidido por Wieke Tas, Ministra de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria de los Países Bajos, y copresidido por Roy Sparringa, asesor en jefe de la Agencia de Evaluación y Aplicación de Tecnología del Centro de Servicios Tecnológicos de Indonesia. Al período de sesiones asistieron 45 países miembros, una organización miembro y 18 organizaciones observadoras. La lista de los participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DEL PERÍODO DE SESIONES

2. Penny K. Lukito, Presidenta de la Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Indonesia, inauguró el período de sesiones expresando su cálida bienvenida a todos los participantes. Enfatizó la importancia del mandato del Codex para proteger la salud de los consumidores y garantizar unas prácticas justas en el comercio de alimentos y declaró el sólido compromiso del Gobierno de Indonesia con la participación activa en las iniciativas del Codex. El Sr. Louis Beijer, Embajador de los Países Bajos, asesor agrícola y máximo representante del Ministerio de Agricultura en Indonesia, se dirigió al Comité y expresó su gran agradecimiento a Indonesia por la predisposición a hacer de coanfitrión y copresidir el período de sesiones y le deseó al CCCF unas deliberaciones exitosas.
3. Markus Lipp y Kim Petersen dieron la bienvenida a los asistentes en representación de la FAO y la OMS, respectivamente. También se dirigió a la asamblea el profesor Purwiyatno Hariyadi, vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius.

División de competencias¹

4. El CCCF tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

5. El CCCF aprobó el programa provisional como programa del período de sesiones.
6. El CCCF acordó establecer un grupo de trabajo durante el período de sesiones sobre la lista de prioridades de contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuesta para su evaluación por el JECFA, presidido por los Estados Unidos de América, y debatir los resultados en el Tema 19 del programa.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS O SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del programa)³

7. El CCCF indicó que algunos asuntos se presentaron solo a efectos informativos y que los asuntos de CCMAS39 relativos a los planes de muestreo de NM de metilmercurio en el pescado se debatirían en el Tema 15 del programa.

Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias

Orégano seco y hojas de albahaca secas

8. El CCCF indicó que, desde el punto de vista procedimental, no hay nada que evite hacer referencia al *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) dentro de la sección de contaminantes en las normas para orégano seco y hojas de albahaca secas.
9. El CCCF acordó informar a todos los comités sobre productos de que, en ausencia de NM en la NGCTAP, documentos como los códigos de prácticas se pueden mencionar en las secciones de contaminantes o higiene u otras secciones adecuadas.

Directrices para la gestión de crisis/brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos

10. El CCCF indicó el interés de los miembros por desarrollar una guía similar que abarcara los brotes provocados por contaminantes, pero acordó considerar este asunto una vez finalizado el trabajo en el CCFH.

NM para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y planes de muestreo asociado

11. Se informó al CCCF de que este asunto relacionado con el Tema 8 del programa se había incluido para servir como recordatorio y que lo mismo se aplica al Tema 9 del programa.

¹ CRD01

² CX/CF 19/13/1

³ CX/CF 19/13/2; CX/CF 19/13/2-Add.1

12. La India señaló que en el CCCF10 no se pudo llegar a un acuerdo sobre la decisión de establecer el NM en 10 µg/kg para las aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y que, por consiguiente, se le solicitó al JECFA que realizara una evaluación del impacto de hipotéticos NM; en el CCCF12, la propuesta se había suspendido de nuevo debido a la falta de implementación del *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas* (CXC 55-2004) incluso después de la evaluación del JECFA. La India destacó que: (i) CXC 55-2004 ya se había adoptado en 2004; (ii) la evaluación del riesgo realizada por el JECFA en 2016 había concluido que la imposición de un NM de 4, 8 o 10 µg/kg para el maní (cacahuete) listo para el consumo tendría poco más impacto sobre la exposición alimenticia de las aflatoxinas a la población general en comparación con un NM de 15 µg/kg; (iii) los datos adicionales de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo en 8802 muestras recogidas entre abril de 2018 y marzo de 2019 habían sido generados y enviados a SIMUVIMA/Alimentos, que no apoyó el NM por debajo de 10 µg/kg; y (iv) posponer la adopción del NM podría suponer más impedimentos comerciales para el maní (cacahuete) listo para el consumo para los países en vías de desarrollo donde estaban los principales productores y exportadores de maní (cacahuete).
13. No obstante, el CCCF indicó que hubo un apoyo general en favor de mantener las decisiones adoptadas por el CCCF12, es decir, conservar el NM de 10 µg/kg de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo en el Trámite 4 para garantizar la implementación efectiva de CXC 55-2004, ya que no ha habido nuevos elementos que justifiquen cambiar la decisión del CCCF12 y las normas del Codex se deben establecer sobre la base de evidencias científicas.
14. En respuesta a una pregunta sobre si había habido algún mecanismo para monitorizar la implementación del CDP, se aclaró que este asunto se consideraría dentro del tema 20 del programa y que un documento de debate sobre la monitorización del uso de las normas del Codex se consideraría en el CCGP32.
15. Dos miembros informaron al CCCF de que habían iniciado la implementación del CXC 55-2004 en sus países y de que se estaban preparando nuevos datos para su envío.

Conclusiones

16. El CCCF acordó:
 - i. Instar a los miembros a implementar ampliamente el CXC 55-2004, recopilar y enviar nuevos datos para su ulterior consideración; y
 - ii. Restablecer un GTE en el CCCF14 (2020) para trabajar sobre los nuevos datos y preparar una propuesta para su consideración por parte del CCCF15 (2021).
17. El CCCF indicó las reservas de la India acerca de la decisión de este período de sesiones, en concreto la no aceleración de la finalización del NM según las recomendaciones del CCEXEC75 por las razones indicadas anteriormente (párr. **).

Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (incluido el JECFA) (Tema 3 del programa)⁴

18. La Secretaría del JECFA informó al CCCF de que la 86.ª reunión del JECFA, celebrada con posterioridad al último CCCF, se centró en los aditivos alimentarios, por lo que en la reunión actual no se pudieron presentar nuevas evaluaciones del JECFA sobre contaminantes. Además, informó que la monografía sobre alcaloides de pirrolizidina, evaluada en el JECFA80, estaría disponible en junio de 2019.
19. Adicionalmente, la Secretaría del JECFA informó al CCCF lo siguiente:
 - En la reunión especial de expertos de FAO/OMS sobre la intoxicación del pescado por ciguatera, celebrada en noviembre de 2018 en respuesta a una solicitud presentada por el CCCF11, se realizó una evaluación de las toxinas de ciguatera (CTX) conocidas (evaluación toxicológica y evaluación de la exposición), incluidas la distribución geográfica y la tasa de enfermedad, con el fin de proporcionar una guía para el desarrollo de opciones de gestión de riesgos. El informe estará disponible en el tercer trimestre de 2019.
 - El JECFA participó en la actualización de diversas metodologías de evaluación de riesgos incluidas las siguientes: armonización de la evaluación de la exposición alimentaria crónica de diversas sustancias químicas de los alimentos y la exposición combinada de compuestos de usos duales (plaguicidas y medicamentos veterinarios); elaboración de un documento de orientación más detallado sobre la interpretación y evaluación de estudios sobre genotoxicidad; un documento de orientación sobre modelos de dosis-respuesta y aplicación del enfoque de dosis de referencia; y, por último, un documento de orientación para la evaluación de preparaciones de enzimas.
20. Un miembro destacó que en la base de datos de SIMUVIMA/Alimentos se agradeció a la FAO y la OMS por su apoyo a SIMUVIMA/Alimentos, que contribuye considerablemente con la labor del CCCF en asuntos como la investigación sobre los niveles máximos de cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao; y alentó a los

⁴ CX/CF 19/13/3

miembros y observadores a seguir presentando datos a SIMUVIMA/Alimentos.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (TEMA 4 DEL PROGRAMA)⁵

La División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura

21. El representante de la División Mixta FAO/OIEA presentó el tema y resumió la información recogida en el documento CX/CF 19/13/4 sobre radionucleidos en los alimentos y el agua potable en situaciones que no sean de emergencia; cooperación técnica y cursos de capacitación; iniciativas coordinadas de investigación; redes de trabajo y contribuciones; y preparación ante casos de emergencia nuclear y radiológica.
22. En relación al trabajo de la OIEA sobre la radiactividad en los alimentos, los dos representantes de la OIEA y la División Mixta FAO/OIEA, respectivamente, realizaron dos presentaciones sobre los antecedentes y plazos previstos para su trabajo en curso sobre radionucleidos en los alimentos en situaciones que no sean de emergencia. Anteriormente, las normas de seguridad de la OIEA se referían a radionucleidos en los alimentos solo en caso de tratarse de una respuesta a una emergencia nuclear o nacional. Sin embargo, esto se amplió para tratar la existencia de radionucleidos en los alimentos en situaciones que no sean de emergencia. La OIEA también debatió sobre la diferencia entre la presencia de radionucleidos en los alimentos por causas naturales o humanas, la variabilidad observada en las concentraciones de diferentes radionucleidos en alimentos diversos y el enfoque general sobre evaluaciones de dosis.
23. Los representantes explicaron que este trabajo fue llevado a cabo en colaboración con la FAO y la OMS y además requeriría de atención cuidadosa en lo que respecta a cualquier impacto sobre las normas alimentarias, la seguridad alimentaria y los aspectos comerciales, para lo cual las observaciones de los miembros del Codex resultan sumamente importantes. Estas observaciones pueden ser recogidas por el CCCF. Adicionalmente, el representante destacó que este trabajo no implicaría el establecimiento de NM de radionucleidos en los alimentos en situaciones normales, pero serviría de orientación a las autoridades de seguridad alimentaria para alcanzar un mayor nivel de comprensión sobre la radiactividad en los alimentos y sus implicaciones en materia de seguridad alimentaria y comercio.
24. En general, las delegaciones manifestaron su apoyo a una investigación exploratoria sobre las implicaciones en materia de seguridad alimentaria y comercio de los radionucleidos presentes en los alimentos (incluida el agua potable) en situaciones que no sean de emergencia. A su vez, mencionaron que debe incluirse el tema de la radiactividad en el pienso, pues existen pocas pautas de orientación sobre el pienso a nivel nacional e internacional; todo ello con el objeto de salvaguardar la seguridad de los alimentos de origen animal.

Conclusiones

25. El CCCF acordó establecer un GTE sobre radiactividad en el pienso y los alimentos y que elaborará un documento de debate que será examinado en su próxima sesión. Este grupo será presidido por la UE, copresidido por Japón, y trabajará en inglés bajo el siguiente mandato:
 - Proporcionar información objetiva y fundamentada sobre la radiactividad de origen humano y natural que puede estar presente en el pienso y los alimentos (incluida el agua potable) en circunstancias normales (es decir, en circunstancias que no impliquen una situación de emergencia por exposición luego de una emergencia nuclear o radiológica).
 - Identificar los aspectos relacionados con la presencia de radiactividad en el pienso y los alimentos (incluida el agua potable) en circunstancias normales y por causas naturales o humanas, tales como seguridad de los alimentos y del pienso, transferencia de radiactividad del pienso a los alimentos de origen animal, posibles riesgos de salud pública asociados a la ingestión de alimentos, implicaciones comerciales, etc.
26. El CCCF destacó que este documento de debate:
 - permitiría alcanzar un mayor nivel de comprensión sobre la presencia de radiactividad en el pienso y los alimentos (incluida el agua potable) en circunstancias normales y sobre los aspectos relacionados con ello; y
 - proporcionaría al Comité la información necesaria para que el CCCF14 pudiese tomar una decisión fundamentada sobre las posibles acciones de seguimiento en 2020.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS DE PLOMO EN ALGUNOS PRODUCTOS EN LA NCGTAP (Tema 5 del programa)⁶

⁵ CX/CF 19/13/4

⁶ CL 2019/XX-CF; CX/CF 19/13/5; CX/CF 19/13/5-Add.1

27. Estados Unidos de América, en calidad de presidencia del GTE, presentó el tema y recordó la finalidad de este trabajo y el proceso seguido para la revisión de los NM en la NCGTAP, como se recoge en el Apéndice II de CX/CF 19/13/5 y la sesiones anteriores del CCCF. Asimismo, la delegación recordó también que la CCCF12 ya había decidido establecer NM para el vino y los vinos fortificados elaborados a partir de uvas cosechadas tras la fecha de adopción de los NM por parte del CAC, así como para los despojos comestibles de vacuno, cerdo y aves de corral.

28. El CCCF acordó considerar los NM propuestos como se detalla a continuación:

Vino

29. EE. UU., como presidencia del GTE, explicó que en el caso del vino, el 100 % de las muestras del conjunto de datos limitados por el LOQ de 2019 cumplían el NM de 0,2 mg/kg. Además, el 100 % de las muestras pueden cumplir un NM hipotético de 0,15 mg/kg, el 99 % de las muestras pueden cumplir un NM hipotético de 0,1 mg/kg y el 97 % de las muestras pueden cumplir un NM hipotético de 0,05 mg/kg. A pesar de que el conjunto de datos total para el vino puede cumplir un hipotético NM de 0,05 mg/kg, es posible que las distintas categorías de vino (tinto, blanco, etc.) no puedan alcanzar este NM más bajo. Aunque la mayoría de los tipos de vino cumplirían el NM propuesto de 0,05 mg/kg, algunos tipos presentan una tasa de rechazo cercana al 5 %. Teniendo en cuenta estas observaciones, el GTE recomendó dos NM para su análisis por parte del CCCF: 0,1 y 0,05 mg/kg respectivamente.

30. Las delegaciones que apoyaron reducir el NM a 0,1 mg/kg apuntaron lo siguiente:

- Es preferible este NM por su menor impacto sobre el comercio (tan solo un 1 % del vino comercializado incumpliría esta norma, frente a un 3 % si el NM es de 0,05 mg/kg);
- Con un NM hipotético de 0,05 mg/kg, las tasas de infracción serán de entre un 5 y un 11 % para las subcategorías de «vino de postre» y «vino blanco». Estas elevadas tasas de infracción tendrán un considerable impacto sobre la disponibilidad de vino, así como sobre los intereses económicos de la industria vinícola.
- Los niños no consumen vino, por lo que no es preciso establecer un NM tan estricto para el vino como para el zumo de uvas, consumido ampliamente por adultos y menores.
- El NM de 0,1 mg/kg para el plomo en el vino está en la misma línea que la propuesta de la OIV de revisión de su NM actual de plomo en el vino a 0,10 mg/l.

31. Otras delegaciones favorables a un NM de 0,05 mg/kg indicaron que estarían dispuestas a apoyar el NM de 0,1 mg/kg a raíz de las consideraciones aportadas para respaldar un NM de 0,1 mg/kg.

32. Una delegación destacó que apoyaría el NM de 0,1 mg/L, a pesar de haber remitido datos de presencia de plomo en vinos a SIMUVIMA/Alimentos que justificaban un NM de 0,15 mg/kg (4,2 % de rechazo comercial) o superior; además de indicar que un NM de 0,1 mg/kg y 0,05 mg/kg aumentaría los rechazos comerciales hasta un 12,5 % y un 50 %, respectivamente.

33. Considerando lo anterior, el CCCF acordó rebajar el NM de 0,2 mg/kg a 0,1 mg/kg para vinos elaborados a partir de uvas cosechadas tras la fecha de adopción de los NM en la 42ª reunión del CAC.

34. Asimismo, el CCCF acordó mantener el NM de 0,2 mg/kg para vinos elaborados con uvas cosechadas antes de la fecha de adopción del NM revisado de 0,1 mg/kg en la 42ª reunión del CAC a fin de ofrecer una referencia internacional para el comercio de estos vinos.

Vinos fortificados / licorosos

35. El CCCF acordó establecer un NM de 0,15 mg/kg para vinos fortificados / licorosos elaborados con uvas cosechadas tras la adopción de los NM en la 42ª reunión del CAC.

Observaciones generales sobre vinos

36. El observador de la OIV subrayó que la OIV es una organización intergubernamental que cubre un 85 % de la producción mundial de vino y un 65 % de su consumo, respectivamente. El observador apuntó también que después de la CCCF12, los países miembros de la OIV habían decidido revisar el NM existente de la OIV para el plomo con vistas a reducir el NM a 0,1 mg/l para vinos y 0,15 mg/l para vinos fortificados / licorosos, ambos elaborados con uvas cosechadas tras la fecha de adopción de los NM, los cuales se examinarían para su adopción en la Asamblea General de la OIV en julio de 2019, inmediatamente después de la 42ª reunión del CAC. El observador apoyó firmemente unificar criterios entre el Codex y la OIV y la distinción entre vinos y vinos fortificados / licorosos en los NM propuestos.

Despojos comestibles

37. EE. UU., como presidencia del GTE, presentó las recomendaciones del GTE como sigue:

- **Vacuno:** Estudiar la posibilidad de reducir el NM de plomo en despojos comestibles de vacuno de **0,5 mg/kg a 0,15 mg/kg**.
 - **Cerdo:** Estudiar la posibilidad de reducir el NM de plomo en despojos comestibles de cerdo de **0,5 mg/kg a 0,15 mg/kg**.
 - **Aves de corral:** Estudiar la posibilidad de reducir el NM de plomo en despojos comestibles de aves de corral de **0,5 mg/kg a 0,1 mg/kg**.
38. Una delegación indicó no estar en disposición de apoyar las recomendaciones de los NM (reducidos) revisados en despojos comestibles sin considerar datos que fueran más representativos de la producción y el comercio internacionales. Por otra parte, juzgaban necesaria una justificación más clara de estas reducciones dada la contribución insignificante y esporádica de la exposición total al plomo.
39. Teniendo en cuenta que los NM para las tres categorías de alimentos eran tan próximos, el CCCF estudió una propuesta para unificar todos los NM para despojos comestibles en 0,15 mg/kg. No obstante, se apuntó que la *Clasificación de Alimentos y Piensos* (CXM 4-2989) planteaba definiciones separadas para los despojos comestibles de mamíferos y de aves de corral, por lo que no sería conveniente mezclar las tres categorías.
40. El CCCF también analizó una propuesta para aumentar el NM para despojos comestibles de vacuno en 0,2 mg/kg, lo que aportaría una mayor proporcionalidad entre los NM asignados a las distintas categorías de alimentos, habida cuenta de que la vida del ganado vacuno es más larga que la de los cerdos o aves de corral y que el ganado vacuno para la producción de lácteos y carne se suele trasladar más a menudo durante su vida a distintas granjas y pastos, en comparación con los cerdos y aves de corral, lo que podría incrementar los niveles de plomo en los órganos relevantes (tejidos). Por otra parte, un NM de 0,2 mg/kg eliminaría un 2 % de las muestras en el mercado internacional frente a un 4 % en el caso de un NM de 0,15 mg/kg, a la vez que permitiría reducir la exposición al plomo a través del consumo de despojos comestibles de vacuno.
41. El CCCF estudió además una propuesta para incluir como despojos comestibles los intestinos de vacuno, pollo y aves de corral, puesto que estos se consumen en grandes cantidades en determinados países. CCCF recordó que la definición actual de despojos comestibles (mamíferos) en la *Clasificación de Alimentos y Piensos* no incluía los intestinos. Asimismo, la secretaría del Codex informó al CCCF de las negociaciones en curso entre el CCPR y el CCRVDF para alcanzar una definición armonizada de despojos comestibles y de que, hasta que esta se alcanzara, la definición del producto incluida en la *Clasificación* se podía utilizar como orientación para definir despojos comestibles para los fines de la NCGTAP, así como para especificar en las observaciones de los NM los tejidos cuyos datos se utilizaron para decidir los nuevos NM.
42. A partir de las consideraciones anteriores, el CCCF acordó reducir los NM para despojos comestibles como sigue:
- Vacuno: De 0,5 mg/kg a 0,2 mg/kg.
 - Cerdo: De 0,5 mg/kg a 0,15 mg/kg.
 - Aves de corral: De 0,5 mg/kg a 0,1 mg/kg.

Conclusiones

43. El CCCF acordó:
- i. Avanzar los NM revisados (reducidos) para vinos (de uvas cosechadas tras la adopción de los NM por la CAC) a 0,1 mg/kg; vinos fortificados/licorosos (de uvas cosechadas tras la adopción de los NM por la CAC) a 0,15 mg/kg; despojos comestibles (vacuno, pollo y aves de corral) a 0,2, 0,15 y 0,1 mg/kg, respectivamente, al trámite 5/8 para su adopción en la CAC42 (Apéndice II), haciendo mención específica de los tejidos empleados para determinar los NM.
 - ii. Proponer que la CAC42 revoque los NM existentes de plomo en despojos comestibles (vacuno, cerdo y aves de corral).
 - iii. Presentar una modificación consiguiente al NM actual de 0,2 mg/kg de plomo para el vino, incluidos los vinos fortificados/licorosos, a fin de especificar que este NM se aplica a uvas cosechadas antes de la adopción de los nuevos NM en la CAC42.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CADMIO EN EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO (Tema 6 del programa)⁷

44. Ecuador, como presidencia del GTE y también en representación de las copresidencias Brasil y Ghana, presentó el informe del GTE, explicó el proceso de trabajo seguido y expuso las conclusiones y recomendaciones al CCCF tal como se exponen en CX/CF 19/13/6. Destacó que, sobre la base de datos adicionales enviados a

⁷ CL 2019/08-CF; CX/CF 19/13/6; CX/CF 19/13/6-Add.1 (Brasil, Canadá, Colombia, UE, Perú, República de Corea, EE. UU. y la ICA)

SIMUVIMA/Alimentos, el NM propuesto de 0,9 mg/kg para la categoría de chocolates con entre ≥ 30 % y < 50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca fue el mismo o similar a los NM que se adoptaron en 2018 para los chocolates que contienen o declaran entre ≥ 50 % y < 70 % (0,8 mg/kg) y ≥ 70 % (0,9 mg/kg), lo que fue problemático, ya que se esperaba que el chocolate con porcentajes menores de total de sólidos de cacao debía tener también NM de cadmio más bajos. En el caso del cacao en polvo, hubo amplias variaciones en la presencia de cadmio. A los niveles propuestos, la tasa de rechazo sería del 4,7 % del comercio mundial, pero para la región de Latinoamérica y el Caribe la tasa de rechazo sería del 11,9 %, lo que tendría un impacto significativo sobre el comercio en esta región.

45. Ecuador indicó que en el GTE había una falta de consenso sobre los NM propuestos (CX/CF 19/13/6, Apéndice I), por lo que también podría ser difícil alcanzar un consenso en el CCCF. Por consiguiente, preparó estos cuatro escenarios sobre la base de los comentarios recibidos acerca de CL 2019/08-CF para su consideración por parte de la sesión plenaria como posible vía para avanzar:
- Posponer la propuesta de NM para las restantes categorías de chocolate y recopilar más datos para las dos categorías por encima del 50 % de total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca;
 - Establecer un NM de 0,8 mg/kg agrupando las dos categorías entre $\geq 30\%$ y $< 70\%$ de total de sólidos de cacao;
 - Establecer NM para las restantes categorías de chocolate y cacao en polvo con los datos y valores actuales presentados en las conclusiones; e
 - Interrumpir el trabajo sobre el cacao en polvo
46. Ecuador indicó que es necesario recopilar más datos para las categorías para las que ya se han establecido NM, es decir, chocolates que contienen o declaran entre ≥ 50 % y < 70 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y ≥ 70 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca, puesto que los NM pueden ser erróneos teniendo en cuenta que los NM propuestos por el GTE para las dos categorías restantes, es decir, productos del chocolate que contienen o declaran < 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y chocolate y productos del chocolate que contienen o declaran entre ≥ 30 % y < 50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca estarían en conflicto con estos NM.
47. En respuesta a una de las opciones alternativas al establecimiento de NM presentadas por el GTE, que consiste en solicitar una nueva evaluación por parte del JECFA, la Secretaría del JECFA aclaró que, aunque está lista para cubrir la necesidad del CCCF de un asesoramiento científico, no conoce nuevos datos suficientes acerca de los efectos toxicológicos que permitan garantizar una nueva evaluación del riesgo para el caso del cadmio. Es improbable que los resultados de una evaluación de esas características puedan ayudar al CCCF a progresar en su toma de decisiones más de lo que la evaluación del riesgo ya existente del JECFA ha ayudado al CCCF a alcanzar un consenso hasta la fecha.

Deliberaciones

48. El CCCF consideró los cuatro escenarios presentados por Ecuador.
49. Las delegaciones que tomaron la palabra expresaron las siguientes opiniones:
- No sería apropiado considerar una revisión de los NM adoptados recientemente, ya que esto podría socavar el proceso de fijación de normas del Codex y su credibilidad.
 - Antes de considerar cualquier otro escenario, el CCCF debe intentar alcanzar un consenso, ya que este asunto se trató en el CCCF durante varios años y es necesario considerar la fijación de NM para las categorías restantes de forma proporcional a los NM ya existentes para los chocolates que contienen o declaran entre $\geq 50\%$ y $< 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.
 - El problema del cadmio es más bien un problema comercial y no de salud pública y se está trabajando para monitorizar el efecto de los NM sobre las exportaciones. Se han identificado varias medidas de atenuación que se están implementando y contribuirán a minimizar el cadmio en el cacao y los productos del cacao. Estas medidas de atenuación se van a incorporar al CDP para la prevención y la reducción de la contaminación de cadmio en el cacao, bajo consideración en el Tema 14 del programa.
 - Puesto que el Codex ya ha adoptado NM para dos categorías de chocolate, es necesario tener NM para las demás categorías, dado que algunas regiones ya han impuesto NM estrictos que no son razonablemente viables sobre la base de los datos globales recopilados por el GTE y no son coherentes con el nivel tan bajo como sea razonablemente practicable (ALARA) global. Sin NM del Codex, estos precedentes regionales pueden convertirse en puntos de referencia por defecto para que los sigan otros países, a pesar de los problemas significativos de viabilidad en regiones con tendencia a una mayor presencia de cadmio en los suelos, especialmente en regiones volcánicas.

- Se debe continuar el trabajo sobre un NM para el cacao en polvo, ya que las muestras analizadas son una prueba concluyente en favor del NM propuesto. Este NM siempre se puede revisar en el futuro en caso de que haya datos nuevos que indiquen esta necesidad.
 - Para el sector de la fabricación, un único NM global razonablemente practicable de cadmio en el cacao en polvo ayudaría a simplificar las normas de cumplimiento legal. La manteca de cacao no está en esta categoría, por lo que es necesaria una mayor flexibilidad sobre la viabilidad proporcional. La interrupción del trabajo dejaría abierta la posibilidad de NM regionales o nacionales múltiples y/o excesivamente estrictos que podrían ejercer un impacto injusto sobre ciertos puntos de origen productores de cacao y complicar la cadena de suministro.
 - Se debe interrumpir el trabajo, puesto que ya lleva algún tiempo en el programa.
50. El CCCF, tras constatar la falta de consenso para posponer el debate sobre las categorías restantes, consideró la siguiente propuesta de la presidencia de estudiar los NM sobre una base proporcional respecto a los NM ya existentes:
- Productos del chocolate que contienen o declaran <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca: 0,3 mg/kg
 - Chocolate y productos del chocolate que contienen o declaran entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca: 0,5 mg/kg; y
 - Cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de la materia seca): 1,5 mg/kg
51. Hay acuerdo general sobre este enfoque, al tiempo que se reconoce la necesidad de cierta flexibilidad en la proporcionalidad entre los NM de las diferentes categorías de chocolate a fin de evitar tasas de rechazo muy altas.
52. Sin embargo, la UE indicó que aunque se siga este enfoque ellos no pueden apoyar los NM propuestos, dado que en la UE hay vigente un valor de referencia basado en la salud (HBGV) más conservador. Se expuso que para ciertos grupos vulnerables el HBGV se puede exceder hasta el séxtuple y que, en términos de exposición de los niños al cadmio, en la UE se han fijado niveles estrictos para productos del chocolate que contienen menos del 50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y para el cacao en polvo usado como ingrediente en leches chocolatadas consumidas por niños.

Productos del chocolate que contienen o declaran <30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca

53. Hay un apoyo general al NM propuesto de 0,3 mg/kg en reconocimiento de que hay una buena distribución proporcional de los datos geográficos con una tasa de rechazo relativamente baja a nivel global (3,2 %), aunque se indicó que esto dará como resultado unas tasas de rechazo mayores del 12 %, especialmente en la región de Latinoamérica y el Caribe. La UE, con el apoyo de la Federación Rusa y Noruega, no está en disposición de apoyar este NM por las razones anteriormente expuestas (véase el párrafo XXX). Ecuador tampoco puede apoyar este nivel debido a las altas tasas de rechazo en la región de Latinoamérica y el Caribe.

Chocolate y productos del chocolate que contienen o declaran entre ≥30 % y <50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca)

54. Aunque hubo cierto apoyo a los niveles propuestos, se reconoció que hace falta más tiempo para considerar los niveles para estas dos categorías y que hay que enviar más datos como sustento de este debate.

Conclusiones

55. El CCCF acordó:
- (i) Avanzar el NM de 0,3 mg/kg para productos del chocolate que contienen o declaran <30% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca para su adopción en el Trámite 5/8 por parte de la CAC42 (consignando las reservas de la UE, Noruega y Ecuador respecto a esta decisión);
 - (ii) Restablecer el GTE presidido por Ecuador y copresidido por Ghana que trabajaría en inglés y español para seguir estudiando NM para las categorías de chocolate y productos del chocolate que contienen o declaran entre ≥ 30 % y < 50 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca y para el cacao en polvo (100 % del total de sólidos de cacao sobre la base de la materia seca) para su consideración por parte del CCCF14, aplicando un enfoque proporcional;
 - (iii) Animar al envío continuado de datos para su uso por parte del GTE en vista de la necesidad de equilibrio entre proporcionalidad y tasas de rechazo;

- (iv) No revisar los NM existentes para los chocolates que contienen o declaran entre $\geq 50\%$ y $< 70\%$ y los chocolates que contienen o declaran $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca; y
- (v) Si no se alcanza un consenso en el CCCF14, el trabajo se interrumpirá hasta que se finalice y se implemente el CDP para la prevención y la reducción de la contaminación de cadmio en el cacao (Tema 14 del programa).

PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR LOS 3-MCPDES Y LOS GE EN LOS ACEITES REFINADOS Y EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS FABRICADOS CON ACEITES REFINADOS (Tema 7 del programa)⁸

- 56. Los Estados Unidos de América, en calidad de presidencia del GTE y también en nombre de las copresidencias, Malasia y la UE, presentó el tema y explicó que se había preparado un documento revisado (CRD26) sobre la base de todos los comentarios escritos presentados en respuesta a la CL 2019/09, y propuso considerarlo como la base para el debate.
- 57. La presidencia del GTE informó al CCCF de que, además de los cambios editoriales, se habían incorporado al CRD26 modificaciones sobre diversos aspectos (p.ej. aclarar el proceso de formación del éster de glicidol, indicar que el refinado físico se produce a temperaturas más altas que el refinado químico, añadir textos explicativos sobre la manipulación/eliminación de mezclas de agua/alcohol así como la desodorización, etc.). La presidencia del GTE destacó que quedan dos declaraciones entre corchetes (párrafos 2 y 5 del CRD26) para su ulterior examen en la sesión plenaria.
- 58. El CCCF examinó el CDP (revisado en CRD26) sección por sección, y además de cambios editoriales, realizó las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

Introducción

Párrafo 2

- 59. Algunas delegaciones propusieron eliminar la frase entre corchetes que enumera productos que podrían contribuir a (i) la exposición de 3-MCPDE y GE dado que el ámbito de aplicación del CDP estaba previsto para aceites refinados y productos alimenticios fabricados con aceites refinados y exposición a los 3-MCPDE y GE, y no se limita a los productos enumerados (en concreto, preparados para lactantes, complementos alimentarios, productos de patata frita y productos de panadería fina) y (ii) no es necesario mencionarlos; otros opinaban que de estos productos deben mantenerse al menos los preparados para lactantes dado que la evaluación del JECFA se centraba en esta categoría de alimento.
- 60. El CCCF aceptó mantener la lista de productos y reformuló la frase para dejar claro que se trataba de ejemplos no exhaustivos.

Párrafo 3

- 61. La secretaría del JECFA confirmó que el GE y el glicidol han sido identificados como carcinógenos genotóxicos mientras que, en cambio, no se había identificado a los 3-MCPD y a los 3-MCPDE por su carcinogenicidad genotóxica.
- 62. Las delegaciones examinaron si este párrafo era relevante para el CDP. Una delegación indicó que este párrafo explicaba con exactitud el motivo por el que se elaboraba el CDP y la necesidad de aplicar las disposiciones del mismo y que por lo tanto era importante.
- 63. Por consiguiente, el CCCF acordó mantener este párrafo en la introducción.

Párrafo 5

- 64. Las delegaciones a favor de la supresión de la frase entre corchetes que hacía especial referencia al aceite de palma señalaron que (i) el contenido de 3-MCPDE y GE no solo estaba relacionado con el tipo de aceite, sino también con las condiciones ambientales, los genotipos, los factores relacionados con los procesos de elaboración o refinado, y la manipulación posterior a la recolección; y (ii) el ejemplo sobre el aceite de palma era una información histórica que podría provocar discriminación innecesaria contra el aceite de palma, y que, gracias al avance de las tecnologías, hoy en día se podía producir aceite de palma refinado con menos 3-MCPDE y GE.
- 65. Una delegación señaló que el trabajo se había iniciado debido a la preocupación que suscitaba el aceite de palma; por ello, parecía necesario incluir el ejemplo sobre el aceite de palma refinado en este párrafo.
- 66. El CCCF acordó: (i) suprimir la frase entre corchetes; y (ii) mantener, como referencia, el motivo por el que se empezó a trabajar en el informe (es decir, que históricamente se había informado que el aceite de palma refinado

⁸ CL 2019/09-CF; CX/CF 19/13/7; CX/CF 19/13/7-Add.1 (Australia, Canadá, Colombia, Costa Rica, UE, Japón, Indonesia, Kenia, República de Corea, Malasia, EE. UU. y FEDIOL)

tenía concentraciones más altas de estos ésteres que otros aceites comestibles refinados).

Ámbito de aplicación

Párrafo 18

67. Una delegación propuso eliminar la referencia a las autoridades de los países, los productores, fabricantes y otros organismos pertinentes dado que las normas del Codex se elaboraron para todas las partes interesadas y no es necesario especificarlas.
68. Sin embargo, el CCCF acordó mantener el texto sin cambios dado que así se seguía el enfoque adoptado para otros CDP elaborados por el CCCF y que las medidas en el CDP deben ser aplicadas no solo por los gobiernos, sino también por otras partes interesadas.

Prácticas agrícolas para los aceites vegetales

Párrafo 23

69. El CCCF señaló que las “semillas oleaginosas” incluidas en este párrafo son semillas para la molienda y acordó revisar este párrafo en consecuencia, y lo trasladó a la sección sobre Obtención y refinado del aceite por ser más apropiada.
70. En respuesta a la pregunta de que el requisito de temperatura p.ej. temperaturas frías (p.ej. < 25°C) en este párrafo puede no ser aplicable a los países tropicales, se aclaró que la temperatura indicada era solo un ejemplo y como tal la aplicación de estos valores era flexible.

Obtención y refinado del aceite

Párrafo 28

71. El CCCF aceptó suprimir la referencia a solventes polares / alcohol (mezclas de etanol) y dar un carácter más general a la disposición a fin de aportar flexibilidad en la aplicación de estas sustancias. Con este cambio, se ha borrado la última frase puesto que era redundante.

Tratamiento posterior al refinado

Párrafo 45

72. El CCCF aceptó revisar el párrafo relacionado con el tratamiento de aceite de TCM refinado con una o varias bases a fin de mejorar la exactitud y la legibilidad.

Selección y usos de los aceites refinados en productos alimenticios elaborados a partir de estos aceites:

Párrafo 47

73. Una delegación opinó que la recomendación de rebajar los 3-MCPDE y GE reduciendo la cantidad de aceites comestibles refinados en productos terminados contenidos en este párrafo podría expresarse de forma más flexible. Así pues, el CCCF aceptó hacer referencia a estas recomendaciones como una opción alternativa.

Otros asuntos

74. Una delegación señaló que se había identificado un riesgo a nivel de hogares debido al repetido uso y calentamiento de aceites, sin embargo en el proyecto de CDP no se incluyó ninguna recomendación. Otra delegación opinó que (i) sería más adecuado que las autoridades de los países proporcionaran tales recomendaciones; y (ii) en la fase actual, es innecesario incluir estas recomendaciones en el CDP para evitar dar la impresión de que una práctica inadecuada a nivel de hogares está únicamente vinculada a esta cuestión.
75. El representante de la FAO informó al CCCF de que el desarrollo y la aplicación de medidas protectoras adecuadas aplicables a nivel de hogares y de consumidores debe ser una responsabilidad y una oportunidad de los gobiernos regionales, nacionales o locales. A fin de garantizar su eficacia, tales medidas deberían adaptarse a los entornos nacionales y locales, reflejando, entre otras cosas, los hábitos alimenticios, los idiomas hablados y las prácticas de elaboración de alimentos.
76. El CCCF acordó no incluir recomendaciones a los consumidores en el CDP, y señaló que la prestación de este tipo de recomendaciones es tarea de las autoridades de los países teniendo en cuenta las condiciones a nivel local.

Anexo I

77. El CCCF realizó cambios consiguientes que deben armonizarse con las modificaciones realizadas en el texto principal del CDP.

Conclusiones

78. El CCCF aceptó presentar el Código de prácticas revisado para reducir los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicídicos (GE) en los aceites refinados y en los productos de aceites refinados a la CAC42 para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE NIVEL MÁXIMO PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN EL MANÍ (CACAHUETE) LISTO PARA EL CONSUMO Y PLANES DE MUESTREO ASOCIADOS (Tema 8 del programa)⁹

79. El CCCF señaló que este tema del programa no está incluido entre los temas objeto de debate y ha vuelto a incluir el debate sobre esta materia en el tema 2 del programa.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL TOTAL DE AFLATOXINAS Y OCRATOXINA A EN LA NUEZ MOSCADA, EL CHILE DESECADO Y EL PIMENTÓN, EL JENGIBRE, LA PIMIENTA Y LA CÚRCUMA, Y PLANES DE MUESTREO ASOCIADOS (Tema 9 del programa)¹⁰

80. El CCCF señaló que este tema del programa no está incluido entre los temas objeto de debate, conforme a la decisión del CCCF12 de mantener los NM en el Trámite 4, para asegurar la aplicación del *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y para generar datos que permitan avanzar en la consideración de los NM de micotoxinas en las especias por parte de un futuro CCCF.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS EN CASOS DE CONTAMINANTES PRESENTES EN ALIMENTOS EN LOS QUE NO HAY NINGÚN NIVEL REGULATORIO O MARCO DE GESTIÓN DE RIESGOS (tema 10 del programa)¹¹

81. Nueva Zelanda, en calidad de presidencia del GTE y del GTP, y también en nombre de la copresidencia, los Países Bajos, presentó el informe del grupo de trabajo presencial (CRD3), explicó que el GTP contaba con un amplio acuerdo sobre los principios de las Directrices y señaló que el debate se había centrado en cuatro temas técnicos: título, ámbito de aplicación, terminología y características del valor límite, y clasificación de los pasos del proceso en el árbol de decisión. Además se habían realizado otras pequeñas modificaciones al texto con objeto de incrementar la claridad. Propuso que el CCCF se centrara en los temas principales para su debate.
82. El CCCF aceptó el texto revisado en el CRD03, realizó modificaciones de edición y formuló los siguientes comentarios y decisiones adicionales:
- aceptó corregir la nota al pie 1 insertando el texto del informe del CRD03 y aceptó sustituir las notas al pie 2 y 6 con referencias a informes de la OMS o el JECFA, por considerarlo más apropiado y sin que se pierda información de referencia importante que forma la base de la aplicación de las Directrices;
 - reorganizó el ámbito de aplicación para un mejor flujo y aceptó revisar el texto introductorio sobre ejemplos de contaminantes incluidos en el ámbito de aplicación a fin de explicar claramente que los contaminantes enumerados eran meros ejemplos y una lista no exhaustiva;
 - Incluyó las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50 – 2004) como texto adicional del Codex relevante para las Directrices (Sección 2 - Objetivo) en vista de la amplia orientación sobre muestreo en la Sección 6 - Informe de detecciones; y eliminó la referencia a la «incertidumbre cuantificada asociada al muestreo y al análisis» en la Sección 6, señalando que la incertidumbre no se calcularía en casos abordados por las Directrices, que sería difícil conocer la distribución del contaminante en un lote y que es improbable tener la incertidumbre del muestreo para informar;
 - modificó la Sección 7.7 para indicar que el evaluador de riesgos podía considerar la exposición de otros alimentos si los datos están disponibles cuando se emprenda una evaluación de la exposición del contaminante en cuestión;
 - aclaró que los puntos planteados en la Sección 7.9 Decisión por parte del gestor de riesgos eran opciones que debían tenerse en cuenta que proporcionaban flexibilidad a la gestión de riesgos y que por ello no era necesario ofrecer un plazo específico para la retención de una partida; que tras la aplicación del árbol de decisión del TTC puede ser necesario adquirir más información, pero que no era un requisito habitual; y
 - adaptó el árbol de decisión para el análisis rápido de riesgos a los correspondientes textos en las Directrices.
83. El CCCF señaló que las Directrices se habían debatido detenidamente y que se habían aceptado todos los cambios y estaba listas para adelantarse en el proceso de Trámites.

⁹ REP18/CF, párr. 115, Apéndice VII

¹⁰ REP18/CF, párr. 119, Apéndice VIII

¹¹ CL 2019/10-CF; CX/CF 19/13/8; CX/CF 19/13/8-Add.1 (Australia, Canadá, Costa Rica, Colombia, UE, Indonesia, Japón, Kenia, República de Corea, Suiza, EE. UU., ICBA, IDF, IFT e ISDI)

84. Sin embargo, un miembro señaló que, desde su punto de vista, las Directrices podrían causar una alteración en el comercio internacional, sobre todo debido a las diferencias en la comprensión y la capacidad técnica para aplicar los principios, especialmente la capacidad de laboratorio. Por ello, la delegación propuso celebrar una nueva ronda de observaciones sobre las Directrices. La delegación expresó, asimismo, la necesidad de un esfuerzo global auspiciado por la FAO o la OMS para ofrecer ayuda en la aplicación de las Directrices, en particular en relación con el concepto de TTC.
85. El representante de la FAO explicó que la labor normativa en forma de NM, documentos de guía, CDP y textos similares era la principal tarea del CCCF. La capacitación, el refuerzo de las capacidades técnicas e institucionales para aplicar los textos del Codex en el contexto nacional era el principal objetivo de las agencias de desarrollo, entre ellas la FAO, el OIEA y la OMS. Alentó a los Estados miembros interesados a ponerse en contacto con los representantes locales de dichas agencias y expresar su deseo de recibir ayuda en el diseño de actividades de desarrollo, a medida de las necesidades nacionales o regionales específicas en la mejora de las capacidades técnicas e institucionales para mejorar la aplicación y el cumplimiento de los textos aplicables del Codex.

Conclusiones

86. El CCCF acordó adelantar las Directrices para el análisis de riesgos en casos de contaminantes presentes en alimentos en los que no hay ningún nivel regulatorio al Trámite 8 para su aprobación por parte del CAC42 (Apéndice V).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE NUEVOS NIVELES MÁXIMOS DE PLOMO EN PRODUCTOS CONFORME A UN ENFOQUE DE PRIORIZACIÓN (Tema 11 del programa)¹²

87. Brasil, presidencia del GTE, introdujo el tema y explicó que el objetivo del trabajo es identificar para qué categorías de alimentos que no tienen NM en la NGCTAP se deben establecer NM. La delegación explicó el proceso de trabajo seguido para la selección¹³ y priorización¹⁴ de productos para los que deben establecerse NM de plomo y llamó la atención del CCCF sobre las recomendaciones de debate.
88. La delegación también explicó que el proceso comprende un procedimiento en tres pasos: identificación de categorías de alimentos, priorización de las categorías de alimentos identificadas conforme a la evaluación de exposición y consideración de los volúmenes de comercio. También señaló que la nueva propuesta incluye un enfoque escalonado para abordar tres paquetes de trabajo y que los alimentos para lactantes y niños pequeños deben considerarse de alta prioridad, con excepción de los preparados para lactantes, para los cuales ya se ha establecido un NM.

Deliberaciones

89. El CCCF está conforme con los criterios de selección y priorización utilizados y centró su debate en las categorías de alimentos propuestas para establecer NM.
90. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones:
- La propuesta de nuevo trabajo es ambiciosa y debe permitirse un cierto grado de flexibilidad en el orden de las categorías de alimentos enumeradas para que acomode los nuevos datos que puedan ir obteniéndose.
 - A la hora de decidir la prioridad de las categorías de alimentos, deben tenerse en cuenta la carga de trabajo del CCCF y los principios de la NGCTAP. Debe darse la mayor prioridad a productos primarios que más han contribuido a la exposición al plomo y a los que se comercian en cantidades significativas.
 - Un enfoque gradual sería más práctico y el nuevo trabajo más inmediato debe centrarse bien en el paquete de trabajo 1, bien en los paquetes de trabajo 1 y 2.
 - Debe considerarse la inclusión del café y los productos a base de café.
 - Los azúcares y la confitería, excepto el cacao, deben moverse al paquete de trabajo 1, dado que esos productos son ampliamente consumidos por niños.
 - Cuando se trabaje en las especias y las hierbas aromáticas secas, el trabajo debe centrarse en aquellas que contribuyen más a la exposición y debe incluirse un factor de transferencia para los téis y los téis de hierbas.
 - Los criterios de priorización no solo deben tener en cuenta la exposición y el comercio internacional, sino también la complejidad de la categoría de alimentos.
91. Teniendo en cuenta la inmensa carga de trabajo y los comentarios realizados, el CCCF acordó centrarse en:
- Alimentos para lactantes y niños pequeños (excepto aquellos para los que se haya establecido un NM en la NGCTAP)

¹² CX/CF 19/13/9

¹³ CX/CF 19/13/9, Apéndice II, párr. 3-

¹⁴ CX/CF 19/13/9, párr. 8-16

- Especies y hierbas aromáticas
- Huevos
- Azúcares y confitería, excepto cacao

92. El CCCF señaló que las categorías de alimentos son amplias, pero que un análisis de los nuevos datos disponibles ayudará a determinar las subcategorías para las que deben establecerse los NM.
93. El CCCF acordó además que cuando concluya el trabajo sobre las categorías de alimentos identificadas, el CCCF puede considerar una actuación subsiguiente en las otras categorías de alimentos y, posiblemente, en cualquier otra cuestión identificada durante el nuevo trabajo.
94. Partiendo de las consideraciones anteriores, el CCCF revisó el documento del proyecto consecuentemente.

Conclusiones

95. El CCCF:
- Presentar el documento revisado del proyecto (Apéndice VI) a la CAC42 para su aprobación como nuevo trabajo; y
 - Establecer un GTE presidido por Brasil, que trabajaría únicamente en inglés, con la finalidad de preparar (bajo reserva de la aprobación de la CAC42) el anteproyecto de NM, distribuirlo para recoger observaciones y someterlo a la consideración del CCCF14; y
 - Emitir una petición de datos para identificar subcategorías para las que pueden proponerse NM a la consideración del CCCF14.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA PRESENCIA DE PLOMO Y CADMIO EN LA QUINOA (Tema 12 del programa)¹⁵

96. La Secretaría del JECFA presentó el documento y explicó que, pese a no haber sido posible finalizarlo a tiempo para esta reunión, la investigación bibliográfica y una recopilación de datos en Secretaría del JECFA con anterioridad a la misma han puesto de manifiesto que los datos disponibles sobre la presencia de cadmio y plomo en la quinoa u otros pseudocereales son limitados.
97. Con el fin de avanzar, la secretaria del JECFA propuso que el CCCF considere solicitar datos sobre la presencia para incluirlos en un futuro análisis que se debe incluir en un documento de debate. El documento se podría presentar en la próxima reunión. Otra propuesta realizada fue que el CCCF se planteara utilizar datos de otras plantas y extrapolarlos como recursos para establecer medidas para la quinoa y otros pseudocereales relevantes.
98. Según la aclaración de la Secretaría del Codex, la herramienta de extrapolación que se emplea actualmente en el CCPR permite establecer LMR de grupos extrapolando los datos de un producto(s) representativo(s) a otros cultivos a partir de la *Clasificación de Alimentos y Piensos* (CXG 4-1989) y los *Principios y Directrices para la Selección de Productos Representativos con miras a la Extrapolación de Límites Máximos de Residuos para Grupos de Productos* (CXG 84-2012). Como también explicó, en la Clasificación, los cereales en grano abarcan también granos y pseudocereales similares como la cañihua, el trigo sarraceno, la quinoa, etc., mientras que los Principios y Directrices identifican cereales como el trigo y el maíz como productos representativos para extrapolar datos con el fin de establecer LMR de grupos a fin de cubrir granos y pseudocereales similares.
99. Por otra parte, la secretaria informó de que el CCRVDF estaba debatiendo la posibilidad de la extrapolación y que el CCCF podría tener la intención de estudiar la posibilidad de consultar la experiencia del CCPR y el CCRVDF en este sentido. También destacó que en la NCGTAP se mencionaba la extrapolación para establecer NM para grupos.

Deliberaciones

100. En relación con el uso de la herramienta de extrapolación, los miembros expresaron las siguientes opiniones:
- La extrapolación sería posible para productos químicos empleados con fines específicos, mientras que los contaminantes se dan de manera fortuita y son inevitables, lo que podría dificultar la extrapolación.
 - En el CCPR, la extrapolación se basaba en datos de BPA no aplicables a los contaminantes.
 - Se esperaba que la variabilidad en las condiciones geográficas y de crecimiento de los cultivos, entre las que se incluye la composición química del suelo y otros parámetros medioambientales, ejercería una influencia notable sobre la absorción de contaminantes por parte de las distintas especies de plantas, lo que posiblemente descartaría la aplicabilidad o eficacia de la extrapolación.
 - La naturaleza de las rutas de contaminación varía entre los contaminantes, p. ej. el plomo proviene de la

¹⁵ CX/CF 19/13/10

deposición del aire, lo que podría derivar en concentraciones similares en el grano, mientras que el cadmio procede del suelo, con lo que las concentraciones podrían ser diferentes.

- La quinoa no es un cereal y las condiciones de cultivo, características e ingesta de contaminantes son diferentes a las de los cereales.

101. Al haber un proyecto en curso en la UE para recabar datos sobre los metales pesados en la quinoa, se aceptó mayoritariamente que sería apropiado considerar la quinoa por separado y establecer un NM para el plomo y el cadmio en este producto a partir de datos específicos para el mismo.

Conclusiones

102. El CCCF acordó que el JECFA emitiría una solicitud de datos de presencia de cadmio y plomo en la quinoa a través del SIMUVIMA/Alimentos, y con la información obtenida, la secretaría del JECFA, con la colaboración de la secretaría del Codex, terminaría el documento para examinarlo en el CCCF14.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLOMO EN LOS ALIMENTOS (CXC 56-2004) (TEMA 13 DEL PROGRAMA)¹⁶

103. Los Estados Unidos de América, en su calidad de presidencia del GTE y también en representación del Reino Unido, copresidencia del GTE, introdujeron el tema y subrayaron que el objetivo de este documento de debate es proporcionar información adicional sobre las fuentes de plomo en los alimentos y sobre las medidas actualizadas para reducir la presencia de plomo en los alimentos, que están disponibles desde la publicación del CDP, en apoyo de su revisión.

Deliberaciones

104. El CCCF estuvo conforme con la propuesta en líneas generales, y señaló que se dispone de suficiente información adicional sobre fuentes de plomo y medidas de mitigación para justificar las revisiones del CDP.
105. En respuesta a una cuestión sobre si entraba dentro del campo de acción de este trabajo el establecimiento de normas relativas a la migración del plomo y a la composición de plomo en materiales de contacto con alimentos, utilizados en la elaboración o fabricación de alimentos, se aclaró que no es la intención establecer dichas normas, sino proporcionarlas como una opción que puede ser tomada en consideración por las entidades reguladoras.

Conclusiones

106. El CCCF acordó
- Presentar el documento de proyecto (Apéndice VII) a la CAC42 para su aprobación como nuevo trabajo; y
 - Crear un GTE, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por el Reino Unido, trabajando en inglés únicamente, para preparar (bajo reserva de la aprobación del CAC42) una versión revisada del CDP, partiendo del documento facilitado en el Apéndice II de CX/CF 19/13/11, para someterla a observaciones y examen en el CCCF14.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN EN EL CACAO POR CADMIO (tema 14 del programa)¹⁷

107. Perú, en calidad de presidencia del GTE y también en nombre de las copresidencias, Ghana y Ecuador, presentó el tema y recordó que el CCCF12 acordó examinar un documento de debate sobre la viabilidad de elaborar un CDP para reducir la contaminación por cadmio de los granos de cacao, determinando si las medidas de atenuación disponibles en la actualidad apoyan la elaboración del CDP y, en caso afirmativo, si tales medidas abarcan toda la cadena de producción o parte de la misma (p.ej. solo la producción primaria) y si tales medidas tienen una rentabilidad y viabilidad demostradas a nivel regional o mundial entre grandes y pequeños productores.
108. La delegación indicó que las medidas de gestión de riesgos disponibles hasta la fecha apoyan la elaboración de un CDP durante la producción primaria y en la fase posterior a la recolección (en concreto, procesos de fermentación, secado y almacenamiento). Tales medidas se han validado como viables, rentables y aplicables en el mundo entero entre grandes y pequeños productores. En el ámbito de aplicación del CDP no se incluirán prácticas de fabricación/elaboración que sean capaces de reducir eficazmente los niveles de cadmio en los productos elaborados (p. ej. chocolates), puesto que todavía no están disponibles. Sin embargo, en diferentes países se están llevando a cabo estudios para reducir la contaminación de cadmio en las diferentes fases de la

¹⁶ CX/CF 19/13/11

¹⁷ CX/CF 19/13/12

cadena de elaboración que, en el futuro, podrían incluirse en el CDP.

109. La delegación hizo hincapié en que este CDP ayudará a reducir la contaminación por cadmio en los granos de cacao y sus productos y facilitará la aplicación y el cumplimiento de los niveles máximos de cadmio en el chocolate y en los productos derivados del chocolate.
110. Teniendo en cuenta que la elaboración del CDP contó con un amplio apoyo, el CCCF tomó en consideración el documento de proyecto y realizó algunas modificaciones editoriales.

Conclusiones

111. El CCCF acordó:
 - Presentar el documento de proyecto (Apéndice *) a la CAC42 para su aprobación como nuevo trabajo; y
 - Establecer un GTE, presidido por Perú y copresidido por Ghana y Ecuador, que trabajaría en inglés y español, para preparar, sujeto a la aprobación por parte del CAC42, un proyecto de CDP sobre la base de un documento proporcionado en el Apéndice II de CX/CF 19/13/12, a fin de recoger observaciones y someterlo a examen en el CCCF14.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÁXIMOS DE METILMERCURIO EN ESPECIES DE PECES ADICIONALES (Tema 15 del programa)¹⁸

112. Nueva Zelanda, como presidencia del GTE y también en representación de la copresidencia Canadá, presentó el tema y resumió el proceso de trabajo del GTE, así como los datos y la información considerados por el GTE para concluir las recomendaciones expuestas para su consideración por parte del CCCF.
113. La delegación recordó al CCCF que, con el acuerdo de los NM para el atún, el alfoncino, el marlín y el tiburón, hay un marco establecido para aplicar el principio ALARA en la determinación de NM de metilmercurio en el pescado. También enfatizó la decisión del CCCF12 de que, para la elaboración de futuros NM, se necesitarán datos tanto sobre el metilmercurio como sobre el mercurio total, ya que se demostró que en el caso de ciertas especies de peces la proporción de metilmercurio respecto al mercurio total es muy baja y que, para el análisis de datos, no siempre se puede presuponer que el mercurio total es en su mayor parte metilmercurio. Indicó que no es posible proponer NM para agrupaciones taxonómicas o especies de peces concretas sobre la base del metilmercurio, pero que esto sería posible tomando como base el mercurio total.
114. La delegación también informó al CCCF de que el GTE recomienda un programa de trabajo para derivar NM sobre la base de agrupaciones taxonómicas o especies de peces prioritarias, pero que el trabajo depende del envío a SIMUVIMA/Alimentos de más datos sobre concentraciones de mercurio total y metilmercurio.
115. En reconocimiento de que el programa recomendado es muy ambicioso y depende del envío de datos, la delegación propuso la posposición del trabajo hasta que haya disponibles nuevos datos y la posible elaboración de un documento de debate sobre la viabilidad de desarrollar NM, para su consideración por parte del CCCF.

Deliberaciones

116. El CCCF consideró las recomendaciones del GTE y la propuesta de Nueva Zelanda de posponer el inicio del trabajo y desarrollar otro documento de debate.
117. Hubo acuerdo general de que podría ser prematuro avanzar con nuevo trabajo en este momento y que es necesario preparar otro documento de debate dada la falta de datos de metilmercurio, y además se debe instar a los miembros a enviar datos sobre el metilmercurio en el pescado.
118. El CCCF también indicó que, entre otras cosas, los datos:
 - Se deben enviar tanto para el metilmercurio como para el mercurio total y preferiblemente a partir de un análisis emparejado;
 - Deben provenir de al menos dos ubicaciones en una zona marítima;
 - Deben ser de muestras de áreas pesqueras representativas; y
 - Se debe considerar la solicitud de nombres binarios de las especies de peces o la codificación taxonómica de la FAO como campo de entrada para mejorar la coherencia del agrupamiento de datos.
119. Teniendo en cuenta que puede haber varios aspectos distintos en cuanto a los tipos de datos necesarios, se acordó que las presidencias del GTE y la Secretaría del JECFA debatirán todos los elementos necesarios para la petición

¹⁸ CX/CF 19/13/13

de datos.

120. Una de las delegaciones, al mismo tiempo que se mostró de acuerdo con la importancia de los datos, hizo referencia al coste de las pruebas de metilmercurio en comparación con las pruebas de mercurio total y a la necesidad de mejorar la capacidad de los laboratorios.
121. Se plantearon preguntas sobre el umbral para evaluar el comercio internacional y se explicó que los criterios de selección en el comercio están basados en la captura media de alfonsino para la que el CCCF12 estableció un NM. Una delegación expresó la opinión de que, para especies de peces adicionales para las que se deben fijar NM de metilmercurio, es necesario tomar en consideración el volumen comercial de las especies de peces, y llamó la atención del CCCF sobre CRD16, que ofrece una tabla con los volúmenes comerciales de 14 especies identificadas y una comparación con el marlín, para el que ya hay un NM establecido.
122. El CCCF también consignó el comentario general de que, si bien no se discute el valor límite de 0,3 mg/kg de metilmercurio para la selección de especies de peces para las que se deben establecer NM, no es adecuado afirmar que solo las especies con una media de metilmercurio mayor de 0,3 mg/kg presentan un riesgo de exposiciones superiores a la ISTP, puesto que también especies con concentraciones menores pueden contribuir a la exposición general.

Otros asuntos relacionados

Plan de muestreo de metilmercurio en el pescado

123. En referencia a CRD35, Nueva Zelanda informó al CCCF sobre los resultados obtenidos en el debate de grupo informal para tratar las observaciones enviadas acerca del plan de muestreo de metilmercurio en el pescado y también para abordar las dos preguntas que el CCMAS no pudo resolver (véase el Tema 2 del programa).
124. La delegación informó al CCCF de que en este período de sesiones no se presentará un plan de muestreo revisado, ya que se identificaron áreas de incoherencia con otros planes de muestreo de la NGCTAP que deben ser resueltas y también indicó que las dos preguntas pendientes pueden ser abordadas mediante la consideración de la bibliografía científica contemporánea y los datos de monitorización nacionales. Ambos asuntos se pueden abordar a través del GTE sobre NM de metilmercurio en el pescado y de los hallazgos presentados para su consideración en el CCCF14.
125. El Comité dio su visto bueno a esta propuesta.

Conclusiones

126. El CCCF acordó:
 - (vi) Solicitar al JECFA la convocatoria de una petición de datos;
 - (vii) Restablecer el GTE presidido por nueva Zelanda y copresidido por Canadá para revisar el documento de debate sobre la base de los nuevos datos que se deben enviar a SIMUVIMA/Alimentos, a fin de considerar si es viable seguir adelante con el establecimiento de NM para especies de peces adicionales. El documento debe identificar claramente las especies de peces para las que se deben establecer NM; y
 - (viii) Considerar asuntos relacionados con planes de muestreo de metilmercurio en el pescado.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÁXIMOS DE HCN EN LA YUCA Y PRODUCTOS A BASE DE YUCA Y PRESENCIA DE MICOTOXINAS EN ESTOS PRODUCTOS (Tema 16 el programa)¹⁹

127. Nigeria, en calidad de presidencia del GTE, presentó el tema. Destacó que este asunto se basa en la solicitud de CCAFRICA, que desea saber si resultaría apropiado extender el NM existente de HCN de 2 mg/kg en el gari a los productos de yuca fermentada, así como si las micotoxinas constituyen un motivo de preocupación para la salud pública en estos productos.

La armonización de la expresión de niveles de HCN, es decir, HCN libre o total

128. La presidencia del GTE explicó que sobre la base de los datos disponibles para la preparación del documento no es posible alcanzar un dictamen concluyente sobre si se puede hacer la armonización de la expresión de los niveles de HCN, es decir, HCN libre o total, que se dan actualmente en los NM de gari (HCN libre) y harina de yuca (HCN total).

La adecuación de extender el NM existente de HCN libre de 2 mg/kg en el gari a los productos de yuca fermentada

¹⁹ CX/CF 19/13/14; CRD* (**)

129. La presidencia del GTE explicó que ya está establecido para el gari un NM de 2 mg/kg que ha demostrado a lo largo de los años ofrecer una protección suficiente y que se podría extender a la yuca fermentada tal como se consume, especialmente al fufu, como también demuestran los datos presentados.

Deliberaciones

130. Una delegación expresó la opinión de que antes de que se pueda considerar la extensión del NM es necesario tratar la armonización de la expresión de HCN. Los datos facilitados no dejan claro si se trata de HCN libre o total. La delegación también cuestionó la alta tasa de rechazo si el NM del gari se aplicara a los productos de yuca fermentada identificados en el documento.
131. En respuesta a la pregunta sobre la alta tasa de rechazo del 87 % de fufu al aplicar el NM existente del gari, se aclaró que la yuca fermentada con una tasa de rechazo alta en el documento está destinada a su ulterior procesamiento y, si dicho proceso se realiza mediante cocción (tratamiento de calor) para consumo humano, el nivel de HCN se reduciría drásticamente y se alcanzaría una tasa de rechazo razonable.
132. El CCCF indicó que en el documento no se presentan datos para demostrar el efecto del ulterior procesamiento (p. ej. tratamiento de calor para reducir el contenido de HCN en el producto final).
133. La presidencia del GTE también clarificó que, en respuesta a la pregunta sobre la expresión de los niveles de HCN, libre o total, solo el 5 % de los datos se expresan como HCN total, mientras que los demás no están especificados.
134. La Secretaría del Codex le recordó al CCCF que, aunque la solicitud inicial proviene de CCAFRICA, el CCCF es un comité global que fija normas internacionales de conformidad con los principios de la NGCTAP. El CCCF11 accedió a tener en cuenta todos los productos de yuca fermentada y, si el CCCF está de acuerdo con extender el NM de gari a otros productos de yuca fermentada, a aplicarlo a todos los productos de yuca fermentada comercializados en el mundo. También es importante estudiar los datos para determinar si sustentan la extensión a todos los productos de yuca fermentada.
135. En respuesta a la propuesta de convocar una petición de datos de HCN en la yuca para continuar con este trabajo, la Secretaría del JECFA indicó que no tiene suficientemente claro cuáles son exactamente los datos solicitados para ayudar al Comité en su proceso de toma de decisión. La Secretaría propuso que el CCCF debe considerar primero solicitar un documento básico que debe tratar detalles sobre las variedades de yuca (amarga o dulce) usadas, los nombres de los productos (semielaborados y para consumo final), el proceso de producción aplicado para elaborar la comida en el comercio y los pasos de producción que se llevan a cabo en los hogares. El documento básico también debe incluir detalles sobre el destino de los cianuros totales y libres durante el proceso de producción, incluido el nivel doméstico.
136. Indicando que es prematuro pasar a realizar una petición de datos, el CCCF acordó que un GTE prepare primero un documento de debate informativo básico que ofrezca una imagen global de los productos de yuca fermentada y que trate, entre otros temas, qué variedades de yuca crecen en las diferentes regiones, cuáles son los productos de yuca fermentada comercializados en el mundo, qué patrones de consumo existen, si se trata de alimentos semielaborados o listos para el consumo. También debe considerar los datos preferiblemente en muestras emparejadas (libres/ligadas) para comprender mejor la relación entre estas dos formas de HCN, qué efectos tienen la cocción y el tratamiento de calor sobre el HCN en productos semielaborados (destinados a su procesamiento ulterior) y en productos elaborados (destinados al consumidor final), así como otros elementos relevantes que pueden aclararse conforme se vaya desarrollando el documento.
137. Sobre la base de los hallazgos de este documento, el CCCF14 puede decidir los pasos siguientes, por ejemplo identificar los productos de yuca fermentada en los que se pueden recopilar datos a través de una petición de datos con vistas a considerar la viabilidad de establecer NM de HCN a nivel global.

Micotoxinas en el producto de yuca fermentada

138. Nigeria, en calidad de presidencia del GTE, explicó que las micotoxinas, en particular la aflatoxina y la ocratoxina, constituyen un problema para la salud pública en productos de yuca tanto fermentados como no fermentados. Dado que la contaminación fúngica de los productos de yuca se produce fundamentalmente después del procesamiento debido a las malas prácticas de manipulación y almacenamiento y también, en cierta medida, en la fase anterior a la cosecha debido a la proliferación de especies de *Fusarium* en el campo, entre otros motivos por la falta de BPA y BPF, le recomendó al CCCF que considerara el desarrollo de un CDP para la reducción y la prevención de las micotoxinas en la yuca y los productos fermentados de yuca.

Deliberaciones

139. El CCCF se mostró en general de acuerdo con la propuesta reconociendo también que el CCCF ya desarrolló un *Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca (CXC 73-2013)* e indicó las siguientes opiniones:
140. Sería útil concentrarse en la reducción y la prevención de las aflatoxinas y la OTA, lo que podría ser beneficioso a

la hora de reducir otras micotoxinas en la yuca y los productos fermentados de yuca

- Se necesita más información para iniciar el nuevo trabajo
 - Qué fase es la más crítica en términos de reducción y prevención de las micotoxinas en la yuca y los productos fermentados de yuca
 - Qué analito se debe medir
 - Qué tipo de información sobre prácticas o tecnologías de atenuación hay disponible en el mundo que se pueda aplicar a cualquier escala de la producción (especialmente a las pymes)

141. La Secretaría del Codex le recordó al CCCF que el enfoque actual para el desarrollo de CDP consiste en determinar primero si existe información suficiente para el desarrollo de un CDP (p. ej. medidas de atenuación que se puedan aplicar en todas las regiones a diferentes escalas de la producción y que hayan demostrado ser eficientes en cuanto a costes). También sugirió la emisión de una circular (CL) con vistas a recopilar información relevante que pueda servir de ayuda para identificar la información disponible como sustento para el desarrollo de un CDP.

142. El CCCF acordó que se debe preparar un documento de debate donde se trate si existen medidas de atenuación suficientes para sustentar el desarrollo de un CDP. La información para sustentar el desarrollo del documento se recopilará a través de una circular.

Conclusiones

143. El CCCF acordó:

- Establecer un GTE, presidido por Nigeria y copresidido por Ghana trabajando en inglés únicamente, para preparar los siguientes documentos de debate para su consideración en el CCCF14:
 - Documento informativo básico para ofrecer una imagen global de los productos de yuca fermentada teniendo en cuenta los asuntos planteados en las observaciones por escrito y las opiniones expuestas en este período de sesiones; y
 - Documento de debate para identificar medidas de atenuación que sustenten el desarrollo de un CDP para la prevención y la reducción de las micotoxinas en la yuca y los productos de yuca teniendo en cuenta las opiniones expuestas en este período de sesiones.
- Informar a CCAFRICA de los debates sobre los NM de HCN en productos de yuca fermentada y el posible desarrollo de CDP para la prevención y la reducción de la contaminación de micotoxinas en la yuca y los productos de yuca

144. Nigeria instó a los miembros de otras regiones a colaborar y facilitar los datos relevantes al GTE. Brasil se ofreció a facilitar la información disponible.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL TOTAL DE AFLATOXINAS EN CEREALES (TRIGO, MAÍZ, SORGO Y ARROZ), HARINA Y ALIMENTOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (Tema 17 del programa)²⁰

145. Brasil, en calidad de presidencia del GTE y también en representación de la copresidencia India, presentó el asunto y recordó que el maíz, el arroz, el trigo y sus productos derivados aportan la mayor contribución a la exposición alimentaria total a las aflatoxinas (AF). Como recomienda el JECFA, es necesario reducir la exposición a las AF y el establecimiento de NM puede contribuir significativamente a reducir la exposición a las AF. Indicó que el *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en los cereales* (CXC 55 -2004) se adoptó en 2003 y se revisó en 2017, y que el siguiente paso lógico para el CCCF consiste en establecer NM.

146. Brasil explicó que el documento está destinado a demostrar que el establecimiento de NM es capaz de reducir la ingesta mundial y de contribuir a proteger la salud de los consumidores y que el GTE tuvo en cuenta datos de entre 2008 y 2018, y recomendó empezar un nuevo trabajo sobre las categorías de alimentos identificadas en el párrafo 17 de CX/CF 19/13/15. Además, el CCCF debe abordar si procede incluir la harina de arroz y el sorgo en el nuevo trabajo y si es necesario emitir una petición de datos sobre harina de trigo integral para determinar si esta categoría de alimento también se debe incluir en este nuevo trabajo.

Deliberaciones

147. Aunque se expresó un apoyo generalizado al establecimiento de NM, se realizaron observaciones acerca de que el trabajo se debe basar en unos datos más representativos desde el punto de vista geográfico. Se indicó que los datos de presencia en cereales usados para el análisis por parte del GTE y la propuesta subsiguiente de nuevo

trabajo están excesivamente basados en datos de unos pocos países y regiones.

148. Un miembro indicó que se necesita un análisis de datos cuidadoso para evitar la inclusión errónea de atípicos, lo que puede dar como resultado una sobreestimación de los percentiles, lo que a su vez provocaría unos NM excesivamente conservadores, como es el caso de algunos de los datos presentados en el documento para el arroz.
149. El CCCF acordó incluir el sorgo en la lista indicando que se trata de un alimento básico en muchas partes del mundo e instó a los países a enviar datos para sustentar este trabajo.
150. Acerca de la pertinencia de incluir la harina de arroz o no, se indicó que hay muchos tipos diferentes de productos en el mercado, ya que la harina de arroz puede provenir de diferentes fuentes (p. ej. arroz pulido intacto, arroz roto, arroz descascarillado, mezclas con almidón) y, por tanto, puede presentar diversos patrones de contaminación. En ausencia de una definición del Codex para la harina de arroz, sería más apropiado convocar primero una petición de datos que debe especificar claramente el origen de la harina de arroz. Sobre la base de los datos enviados, se puede adoptar una decisión más informada sobre un NM para este producto. Dos delegaciones también propusieron que la harina de arroz se debe considerar con una prioridad más baja, ya que el producto ejerce poco impacto sobre la exposición.
151. También hubo acuerdo en que es necesario convocar otra petición de datos sobre harina de trigo integral y arroz vaporizado para evaluar mejor si estas categorías de alimentos se deben incorporar más adelante.
152. Una delegación expuso la opinión de que el trigo en grano no se debe incluir en el nuevo trabajo en esta fase. En su lugar, sería más apropiado convocar una petición de datos y llevar a cabo una evaluación del impacto de los hipotéticos NM sobre la salud antes de seguir adelante. Al llevar a cabo el establecimiento de los NM se debe tener en cuenta la variación interanual, el hecho de si los NM tendrán en cuenta el uso de test de campo rápidos con un LOQ mayor que los ensayos de laboratorio y también su impacto sobre la seguridad de los alimentos.
153. El CCCF indicó que el trabajo será muy amplio y acordó (i) eliminar el trigo en grano destinado para su ulterior procesamiento y la harina, la sémola, la semolina y las hojuelas de trigo, excluyendo de la lista la harina de trigo integral, y modificar correspondientemente el documento del proyecto y (ii) seguir un enfoque similar al trabajo sobre el plomo, trabajando primero en los NM de las categorías acordadas para luego considerar las categorías de alimentos restantes solo después de que se haya finalizado este trabajo.

Conclusiones

154. El CCCF acordó:
 - Presentar el documento de proyecto (Apéndice *) a la CAC42 para su aprobación;
 - Establecer un GTE presidido por Brasil y copresidido por la India, que trabajaría únicamente en inglés, con la finalidad de preparar (bajo reserva de la aprobación de la Comisión) el anteproyecto de NM y hacerlo circular para recoger observaciones y someterlo en el Trámite 3 a la consideración del CCCF14; y
 - Convocar una petición de datos para su envío a SIMUVIMA/Alimentos.
 - Una vez que se haya terminado el trabajo sobre los NM para el conjunto actual de productos, considerar otros cereales y productos a base de cereales.

PAUTAS GENERALES DE ANÁLISIS DE DATOS PARA EL DESARROLLO DE NIVELES MÁXIMOS (Tema 18 del programa)²¹

155. La UE, como presidencia del GTE, presentó este tema e informó al CCCF de que no ha sido posible preparar a tiempo un documento de debate para su consideración por parte del GTE, sino que fue preparado por la UE como presidencia del GTE. El CCCF informó además de que este documento contiene una lista no exhaustiva de asuntos que se pueden considerar a través de las pautas generales de análisis de datos para el desarrollo de NM.
156. La delegación explicó que, además de los asuntos posibles mencionados en CX/CF 19/13/16, se pueden incluir los siguientes asuntos para su ulterior consideración por parte del CCCF:
 - Importancia de que los alimentos y el pienso para los que se facilitan datos estén correctamente identificados y notificados, con información detallada sobre los alimentos o el pienso afectados (identificación correcta, estado de los alimentos/del pienso frescos, secos, listos para el consumo, etc.).
 - Gestión de los datos no facilitados a SIMUVIMA/Alimentos.
 - Gestión de los atípicos.

²¹ CX/CF 19/13/16

- Gestión de los datos para los que se puede suponer razonablemente que la unidad de los datos facilitados o la base sobre la que se expresan los datos no es correcta (p. ej. base grasa vs. peso total)
- Falta de información sobre los datos facilitados.

Deliberaciones

157. El CCCF concentró su debate en si los diversos asuntos identificados como posibles criterios son relevantes y no se deben eliminar de la lista y si hay otros asuntos distintos de los mencionados por la presidencia del GTE (UE) que se podrían incluir como criterio pertinente para ofrecer pautas de análisis de datos para el desarrollo de NM.

Título

158. El CCCF consignó observaciones relativas a que se necesita información detallada adicional sobre los datos de presencia (p. ej. país de origen, si es fresco o seco, etc.) y para garantizar que esta información se pueda facilitar en detalle a SIMUVIMA/Alimentos. Dada la importancia de este aspecto, se propuso ampliar el ámbito de aplicación del trabajo y cambiar el título a «Pautas generales de análisis de datos para el desarrollo de NM y pautas para mejorar la recopilación de datos» a fin de reflejar mejor en ámbito de aplicación del documento.

Criterios propuestos

Eliminación de criterios

159. El CCCF acordó que es difícil para las presidencias de los GTE determinar si los datos facilitados están basados en la aplicación de CDP relevantes desarrollados por el Codex/CCCF o la aplicación de BPA/BPF y que este trabajo está fuera del ámbito de aplicación del documento sobre las pautas. Por consiguiente, se acordó eliminar el criterio 7 que indicaba que se debe evaluar si los datos de presencia facilitados reflejan la aplicación de CDP del Codex/CCCF o de BPA/BPF.

Asuntos para su ulterior consideración

160. El CCCF indicó los siguientes asuntos para su ulterior consideración:
- Información sobre los métodos de análisis y su validación usada para generar los datos de presencia.
 - Gestión de conjuntos de datos con un patrón de contaminación diferente (p. ej. como consecuencia de haberse originado en regiones diferentes o por tener años de producción diferentes). Ofrecer pautas sobre cuándo hay que combinar dichos conjuntos de datos para su evaluación o cuándo se deben considerar por separado.
 - Reiteración de la importancia de facilitar detalles suficientes sobre los datos presentados para permitir un agrupamiento correcto de los mismos. Dicho agrupamiento correcto también reviste una gran importancia para el uso adecuado de estos datos en la evaluación de la exposición.
 - Incluir pautas sobre la mejor forma de presentar los datos en los informes del GTE para el CCCF.

Otros asuntos

161. La presidencia del GTE aclaró que el ámbito de aplicación del trabajo es ofrecer pautas para mejorar el análisis y la recopilación de datos y que, por consiguiente, las cuestiones en torno a la base sobre la que se deben proponer los NM (p. ej. tasa de rechazo, datos de presencia y riesgo de reducción) están fuera del ámbito de aplicación de este documento.
162. En respuesta a preguntas sobre si la base de datos SIMUVIMA/Alimentos puede incorporar detalles adicionales necesarios para el análisis de datos, la Secretaría del JECFA aclaró que la base de datos SIMUVIMA/Alimentos se puede adaptar para garantizar que se introduzca y se consigne en ella correctamente la información detallada adicional requerida.
163. Una delegación indicó que para los países en vías de desarrollo es a menudo difícil generar los datos solicitados y participar activamente en los debates técnicos sobre los datos en el CCCF, lo que puede impedir una consideración adecuada de las necesidades y de la participación plena de estos países en el proceso de fijación de normas.

Conclusiones

164. El CCCF:
- Se mostró de acuerdo sobre la relevancia de este trabajo para mejorar la recopilación de datos y el establecimiento de NM;
 - Accedió a restablecer el GTE, presidido por la UE y copresidido por Japón, los Países Bajos y los Estados Unidos de América y trabajando en inglés únicamente, a fin de preparar un documento sobre unas pautas generales de análisis de datos para el desarrollo de NM y la mejora de la recopilación de datos, para su consideración en el CCCF14; y
 - Indicó que las pautas deben tener en cuenta la capacidad de las diferentes regiones para generar los datos

necesarios.

LISTA DE PRIORIDADES DE LOS CONTAMINANTES NATURALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA (Tema 19(a) del programa)²²

165. Los Estados Unidos de América, como presidencia del grupo de trabajo durante el período de sesiones, presentaron el informe de los resultados del debate sobre la lista de prioridades.
166. El CCCF revisó la lista de prioridades teniendo en cuenta las observaciones presentadas por los miembros del Codex en aras de la precisión. El CCCF también accedió a eliminar de la lista de prioridades la referencia a la realización por parte del JECFA de una evaluación de las aflatoxinas en el maní (cacahuete) a la luz de los resultados de la evaluación de impacto con NM hipotéticos y las correspondientes tasas de infracción llevada a cabo por el JECFA83 (2016), la decisión adoptada en el CCCF12 (2018) y el debate mantenido dentro del Tema 2 del programa del presente período de sesiones.

Conclusiones

167. El CCCF:
- Accedió a solicitar a la Secretaría del Codex que consulte al CCNASWP (a) si desean mantener la escopoletina en la lista de prioridades y, en ese caso, (b) cuándo habrá datos adecuados al respecto.
 - Aceptó las recomendaciones del grupo de trabajo durante el período de sesiones y aprobó la lista de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes para su evaluación por parte del JECFA en la versión revisada (Apéndice **);
 - Accedió al ejercicio de priorización realizado por el grupo de trabajo durante el período de sesiones, que identificó los alcaloides del cornezuelo, el arsénico (orgánico e inorgánico) y las dioxinas y los bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas como principales prioridades para las futuras evaluaciones del JECFA;
 - Accedió a volver a convocar para el próximo período de sesiones el grupo de trabajo durante el período de sesiones;
 - Acordó seguir solicitando observaciones y/o información sobre la lista de prioridades para su examen por parte del CCCF14.

TRABAJO DE SEGUIMIENTO DEL RESULTADO DE LAS EVALUACIONES DEL JECFA (Tema 19(b) del programa)²³

168. El CCCF indicó que no hubo ningún trabajo de seguimiento del resultado de las evaluaciones del JECFA para su consideración en este período de sesiones.

PLAN DE TRABAJO ANTICIPADO PARA EL COMITÉ SOBRE CONTAMINANTES PRESENTES EN ALIMENTOS (Tema 20 del programa)²⁴

169. La Secretaría del país anfitrión introdujo el tema, también en representación de las secretarías del Codex y del JECFA, y recordó que, debido a la gran carga de trabajo del CCCF, la planificación del trabajo se había debatido varias veces en el CCCF y que el CCCF12 había decidido no aplicar un planteamiento de criterios para la gestión del trabajo pero que valía la pena una planificación anticipada con plazos más largos, mediante la identificación sistemática de las áreas de contaminación de los alimentos que son un motivo de preocupación para la salud pública y que tienen implicaciones comerciales; por ejemplo, centrarse en la contaminación de alimentos básicos clave, incluida la necesidad de revisar las normas existentes, los CDP y los textos relacionados. Explicaron que se ha preparado una propuesta de plan de trabajo anticipado formado por cuatro apéndices, para abordar ampliamente todas las áreas de trabajo del CCCF.
170. El CCCF consideró la propuesta de plan de trabajo anticipado, realizó los siguientes comentarios y adoptó las siguientes decisiones:

Apéndice A: Identificación de alimentos básicos clave / combinaciones de contaminantes

171. La Secretaría del país anfitrión introdujo el planteamiento (entre otros, para contar con una exploración sistemática de la posible contaminación de los alimentos básicos identificados y para identificar si existen combinaciones de contaminantes de alimentos básicos clave que pudieran constituir una preocupación para la salud pero que todavía no han sido considerados por el CCCF) e hizo las siguientes aclaraciones al apéndice:
- El mijo y el sorgo deben incluirse en la lista de los principales alimentos básicos; y

²² CL 2019/11-CF; REP18/CF-Apéndice X; CX/CF 19/13/17 (Australia, Canadá, Costa Rica, EE. UU.)

²³ CX/CF 19/13/3

²⁴ CX/CF 19/13/18

- El inventario en la tabla se refiere más a «cereal en grano» que a «cereal sin elaborar».

172. El CCCF señaló que el planteamiento puede proporcionar un marco adecuado para identificar temas importantes de trabajo para el CCCF.
173. Una delegación señaló que, aunque están conformes con el marco, no debe aplicarse de forma demasiado estricta, dado que desde una perspectiva de salud pública, algunos alimentos que no están identificados como alimentos básicos importantes también tienen mucha importancia, como por ejemplo los alimentos para lactantes y niños pequeños y los aceites comestibles (debido a su amplio uso como ingredientes alimentarios).

Conclusiones

174. El CCCF acordó que las secretarías del país anfitrión, el JECFA y el Codex continúen trabajando en esta cuestión, teniendo en cuenta los comentarios recibidos durante y después de la reunión, y que informen al CCCF14.

Apéndice B: Revisión de las normas actuales del CCCF que puedan necesitarlo

175. El CCCF tomó en consideración si debe desarrollarse un planteamiento estructurado para identificar la necesidad de revisar las normas existentes y, en caso afirmativo, qué debe incluir dicho planteamiento.
176. El CCCF tomó nota de las siguientes opiniones:
- Actualizar las normas existentes es muy importante para que sean acordes a posibles cambios en las situaciones y se necesitaría un plan de trabajo sobre esta cuestión;
 - El planteamiento propuesto no debe conllevar demasiada carga administrativa. Una opción podría ser emitir periódicamente una carta circular (CL) con normas existentes (por ejemplo, las que tienen más de 10 años), pidiendo a los miembros que indiquen las normas cuya revisión debe ser considerada por el CCCF, y deben facilitarse las justificaciones correspondientes; y
 - El planteamiento propuesto no debe excluir decisiones ad hoc de revisión de las normas existentes.

Conclusiones

177. El CCCF acordó establecer un GTE, presidido por Canadá y copresidido por Japón, que trabajaría en inglés, con el fin de preparar una propuesta de planteamiento para identificar la necesidad de revisar las normas existentes del CCCF, para su consideración en el CCCF14.

Apéndice C: Evaluación de la aplicación de los CDP

178. La Secretaría del país anfitrión introdujo la propuesta de desarrollar un proyecto piloto entre las organizaciones que proporcionan asistencia técnica, como el STDF, u otras organizaciones, con el fin de evaluar la aplicación de los CDP.
179. Se observaron las siguientes opiniones:
- En lugar del proyecto piloto, debe estar incluido en el mandato del CCCF desarrollar criterios sobre los CDP revisados para facilitar su aplicación, y el proyecto piloto únicamente puede hacer propuestas para ser consideradas por el CCCF;
 - Debe tomarse debidamente en consideración el trabajo que está realizando el CCGP de monitorización del uso de las normas del Codex; y
 - Teniendo en cuenta la amplia variedad de CDP existentes y su aplicabilidad a diferentes países, el proyecto debe desarrollarse en un plan de trabajo más detallado.

Conclusiones

180. El CCCF se mostró de acuerdo con el planteamiento de lanzar un proyecto piloto sobre las evaluaciones de la aplicación de los CDP y con que las secretarías del país anfitrión, el Codex y el JECFA desarrollen una propuesta de proyecto más detallada, con la asistencia de la UE, Kenia, Senegal y los EE. UU., para ser considerada por el CCCF14.

Apéndice D: Otros posibles temas futuros para el CCCF

181. El CCCF ha considerado si los temas incluidos en el Apéndice D deben ser objeto de un nuevo trabajo y, en caso afirmativo, si debe hacerse en un plazo breve o más largo.
182. Una delegación enfatizó la importancia del tema de la identificación de piensos claves - combinaciones de contaminantes. La delegación también expresó la opinión de que no es posible incluir de forma completa en el trabajo del CCCF materiales de embalaje o materiales que están en general en contacto con los alimentos, teniendo en cuenta la amplitud de esta área de trabajo, pero dado que puede ser importante desde el punto de vista de la salud pública, pueden tratarse algunos temas típicos si fuera necesario (como por ejemplo los aceites

minerales).

Conclusiones

183. El CCCF tomó nota de que el apéndice ha sido redactado con la finalidad de servir de inventario y de que en este momento no se tomarán acciones inmediatas.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 21 del programa)

184. El CCCF indicó que no se propuso ningún otro asunto.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 22 del programa)

185. Se informó al CCCF de que se había programado la celebración del CCCF14 en Utrecht, Países Bajos, en el plazo aproximado de un año, a la espera de la confirmación de los acuerdos finales por parte del país anfitrión y la Secretaría del Codex.