



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4.4 del programa

CX/CAC 24/47/6
Agosto de 2024

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo séptimo período de sesiones

TRABAJO DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCF)

1. Se invita a la Comisión a aprobar las normas y los textos afines presentados para su aprobación definitiva que se enumeran en la **Parte 1** de este documento.
2. También se invita a la Comisión a aprobar el anteproyecto de norma y el plan de muestreo presentados para su aprobación en el trámite 5 que se enumeran en la **Parte 2** de este documento. De ser aprobados, se adelantará el anteproyecto de norma y el plan de muestreo al trámite 6 para recabar nuevas observaciones y someterlos a la consideración del CCCF en su 18.^a reunión.
3. Las observaciones recibidas de la 17.^a reunión del CCCF con respecto a las normas y los textos afines presentados para su aprobación figuran en el documento CX/CAC 24/47/6 Add.1.
4. También se invita a la Comisión a respaldar la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 86.^a reunión en relación con la ampliación de los plazos para terminar el trabajo.
5. Se invita asimismo a la Comisión a aprobar las propuestas de nuevos trabajos formuladas por el CCCF en su 17.^a reunión, que se indican en la **Parte 3** del presente documento y están recogidas en el Anexo I y el Anexo II. Se invita a la Comisión a considerar estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico para 2020-25* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y los *Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.
6. Se invita a la Comisión a respaldar la propuesta formulada por el CCCF de interrupción del trabajo que se indica en la **Parte 4** del presente documento.
7. El examen crítico de estos textos lo acometió el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 86.^a reunión.

Parte 1: Normas y textos afines presentados para su adopción definitiva

Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
NM de plomo en especias, arilo seco; semillas secas (incluido un NM separado para las semillas de apio); rizomas y raíces secos; partes florales secas; y especias, frutas secas y bayas (incluidos NM separados para la pimienta de Sichuan, el anís estrellado, el pimentón dulce y el zumaque) para su inclusión en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CXS 193-1995)	REP24/CF17, párrafo 61, Apéndice II	N05-2019	5/8
NM de plomo y cadmio en la quinua para su inclusión en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CXS 193-1995)	REP24/CF17, párrafo 119, Apéndice VII	–	–
Código de prácticas para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados	REP24/CF17, párrafo 97, Apéndice V y Apéndice VI	N04-2023	5/8
Plan de muestreo relativo al metilmercurio en el pescado para su inclusión en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CXS 193-1995)	REP24/MAS43, párrafos 12(i) y 20(i), Apéndice II ¹	N04-2021	5/8

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

Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
NM de plomo en la corteza seca y las hierbas culinarias secas para su inclusión en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CXS 193-1995)	REP24/CF17, párrafo 61, Apéndice II	N05-2019	5
Planes de muestreo relativos a las aflatoxinas totales y la ocratoxina A en ciertas especias (chile y pimentón dulce desecados, y nuez moscada) para su inclusión en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CXS 193-1995) ²	REP24/CF17, párrafo 92, Apéndice IV	N20-2017	5

Parte 3: Propuestas para emprender nuevos trabajos o revisar una norma

Texto	Referencia y documento de proyecto
Nuevo trabajo sobre la revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas</i> (CXC 55-2004)	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/CF17, Apéndice VII • Anexo I del presente documento
Nuevo trabajo sobre un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/CF17, Apéndice IX • Anexo II del presente documento

¹ El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras modificó y ratificó, en su 43.ª reunión, el plan de muestreo relativo al metilmercurio en el pescado.

² El CCCF solicitó una ampliación del plazo hasta 2025 para finalizar el trabajo y recibió el respaldo del Comité Ejecutivo en su 86.ª reunión.

Parte 4: Propuesta de interrupción de trabajos

Normas y textos afines	Referencia
Proyecto de NM de plomo en las especias y flores secas y en las hierbas culinarias frescas (CXS 193-1995)	REP24/CF17, párrafo 69 ii)

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DEL MANÍ (CACAHUETE) POR AFLATOXINAS (CXC 55-2004)****1. Objetivo y ámbito de aplicación del proyecto**

El objetivo y el ámbito del nuevo trabajo propuesto es revisar el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas* (CXC 55-2004) con objeto de reflejar la nueva información disponible para prevenir y reducir la contaminación del maní por aflatoxinas.

2. Pertinencia y oportunidad

El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), en su 16.^a reunión (2023), identificó la conveniencia de revisar este código de prácticas (CdP) como parte de un trabajo general de revisión de las normas del Codex sobre contaminantes. Ya está siendo objeto de consideración por parte del CCCF un nivel máximo (NM) de 15 µg/kg para el maní (cacahuete) “para su elaboración posterior”, adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y un NM propuesto para el maní “listo para el consumo” (LPC), que debe ser considerado por el CCCF. Las aflatoxinas fueron evaluadas por última vez por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), en su 83.^a reunión (2017). El JECFA, en dicha reunión, reafirmó las conclusiones formuladas en su 49.^a reunión (1997) de que las aflatoxinas son carcinógenos genotóxicos hepáticos para el ser humano. Dadas las preocupaciones de salud asociadas con las aflatoxinas, el nuevo trabajo tiene por finalidad seguir reduciendo la exposición, actualizando el actual CdP.

3. Principales aspectos que deben tratarse

El trabajo abordará medidas de gestión de riesgos para prevenir o reducir la contaminación del maní por aflatoxinas, respaldadas por datos científicos disponibles desde la adopción del CdP que han demostrado ser eficaces y son ampliamente aplicadas en las regiones. También abordará información para contextualizar la formación de aflatoxinas en el maní, como la identificación de especies aflatoxigénicas y las fases del crecimiento reproductivo del maní.

4. Evaluación con respecto a los criterios para establecer las prioridades del trabajo**(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas**

Un CdP revisado que incluya medidas que eviten y reduzcan de forma demostrada la producción de aflatoxinas puede traducirse en una reducción de la exposición a las aflatoxinas por el maní.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos aparentes resultantes o potenciales para el comercio internacional

Es necesario revisar el CdP a fin de asegurar que todos los países miembros dispongan de la información más actualizada sobre prácticas recomendadas para la prevención y la reducción de la exposición a aflatoxinas a través del maní. También proporcionará los medios para que los exportadores puedan reducir los niveles de aflatoxinas y asistirles en el cumplimiento del actual NM de 15 µg/kg aplicable al maní “para su elaboración posterior” y del NM propuesto para el maní “listo para el consumo” (LPC), que debe ser considerado por el CCCF.

(c) Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones del trabajo

La revisión del CdP debe priorizar la inclusión de prácticas pertinentes y eficaces para prevenir y reducir la contaminación del maní por aflatoxinas, que sean eficaces y aplicables a nivel mundial.

(d) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este ámbito

Evaluaciones del JECFA.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**(a) Meta 1. Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas.**

El nuevo trabajo propuesto apoyará a las autoridades competentes y a los operadores de empresas de alimentos para que implanten intervenciones prácticas que puedan servir para reducir el riesgo de aflatoxinas en el maní.

(b) Meta 2. Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex.

Una orientación adicional del Codex puede asistir a los países en la revisión de su legislación para reducir el riesgo de aflatoxinas y apoyar prácticas justas en el comercio internacional del maní.

(c) Meta 3. Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y el uso de las normas del Codex.

Un CdP revisado que contenga prácticas actualizadas de gestión de riesgos para evitar y reducir la contaminación por aflatoxina en el maní facilitará el cumplimiento de los NM de aflatoxinas en el maní.

(d) Meta 4. Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas.

El maní es un producto básico importante en el comercio internacional, y existen nuevas medidas que se ha determinado que contribuyen a reducir y prevenir la presencia de aflatoxinas en él.

(e) Meta 5. Mejorar los sistemas y las prácticas de gestión del trabajo que contribuyen al cumplimiento eficiente y efectivo de todas las metas del plan estratégico.

Este trabajo ayudará a desarrollar y mantener prácticas y sistemas de gestión del trabajo efectivos y eficaces para prevenir o reducir la contaminación del maní por aflatoxinas con el fin de conseguir los objetivos del Codex de garantizar la protección de la salud pública y facilitar el comercio.

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

El CdP es importante para apoyar la implantación de NM de contaminación del maní por aflatoxinas (véanse los puntos 1 y 4b).

7. Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos

El JECFA, en su 83.^a reunión, ya proporcionó el asesoramiento científico necesario de expertos.

8. Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos

Actualmente no hay necesidad identificada de aportaciones técnicas adicionales de organismos externos, dado que existe información disponible publicada por la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en Alimentos (ICMSF) (2018) y otra bibliografía disponible públicamente que pueden apoyar la inclusión/revisión del CdP para que incluya nuevas medidas de gestión que han demostrado su eficacia para reducir o prevenir la contaminación del maní por aflatoxinas.

9. Calendario para la realización del nuevo trabajo

El trabajo comenzará tras la aprobación de la CAC en 2024. Se espera que el trabajo esté completado en 2027 o antes.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN POR CADMIO EN LOS ALIMENTOS

1. Objetivo y ámbito de aplicación del proyecto

El objetivo del nuevo trabajo propuesto es elaborar un código de prácticas (CdP) para prevenir o reducir la contaminación por cadmio en los alimentos. El ámbito del trabajo abarca medidas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio durante la producción agrícola y acuícola, así como en la elaboración, preparación, envasado y transporte de alimentos.

2. Pertinencia y oportunidad

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), en su 73.^a reunión (2011), llevó a cabo una reevaluación del cadmio y estableció una ingesta mensual tolerable provisional (IMTP) de 25 µg/kg pc, lo que refleja la larga vida media del cadmio en el ser humano. Las estimaciones de la exposición dietética indicaron que los cereales y los productos a base de cereales, las hortalizas, los productos alimentarios marinos y la carne, incluidos los despojos, eran los principales contribuidores a la exposición dietética al cadmio.

El JECFA, en su 77.^a reunión (2013), evaluó la exposición dietética al cadmio procedente del cacao y los productos del cacao a raíz de una petición formulada por el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), en su sexta reunión (2012). El JECFA estimó la exposición dietética total al cadmio en un 30-69 % de la IMTP para los adultos y en un 96 % para los niños de 0,5-12 años. El JECFA señaló que estos porcentajes eran probablemente sobreestimaciones de la exposición dietética total al cadmio, ya que las estimaciones de la dieta completa también incluían la contribución del cacao y los productos derivados del cacao.

El JECFA, en su 91.^a reunión (2021), llevó a cabo una nueva evaluación de la exposición que incluía la contribución del cadmio procedente de todas las fuentes alimentarias, en particular de los productos del cacao. Esta evaluación se basó en datos de presencia más exhaustivos, incluida una gama geográfica más amplia de datos de presencia en productos de cacao. El JECFA concluyó que los principales contribuyentes a la exposición dietética al cadmio eran los cereales y los productos a base de cereales, las hortalizas y los productos alimentarios marinos, mientras que la contribución de los productos derivados del cacao a la exposición dietética al cadmio era menor (0,1-9,4 %).

Entre 2018 y 2022, el CCCF adoptó niveles máximos (NM) para el cadmio en el chocolate que contiene o declara < 30 %, ≥ 30 % a < 50 %, ≥ 50 % a < 70 %, y ≥ 70 % de total de sólidos de cacao, y 100 % de cacao en polvo, así como el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en el cacao en grano* (CXC 81-2022).

El nuevo trabajo pretende reducir las exposiciones que pueda causar superar la IMTP, mediante la elaboración y la implementación de un CdP que cubra la contaminación por cadmio en una serie de alimentos, además del cacao en grano.

Las observaciones en respuesta a una carta circular sobre la revisión de las normas del Codex para contaminantes publicada en 2022 (CL 2022/85-CF) proponían estudiar la posibilidad de elaborar un CdP antes de proceder al examen/revisión de los NM actuales de cadmio, tal como se establece en un documento de sala presentado en la 16.^a reunión del CCCF (2023) (CF16/CRD02).

3. Principales aspectos que se deberán tratar

Este trabajo abordará medidas prácticas, respaldadas por datos científicos, encaminadas a prevenir o reducir la contaminación por cadmio.

Las medidas que deben abordarse pueden incluir técnicas agrícolas (por ejemplo, fertilización, riego), medidas aplicables en origen (reducción del cadmio en el suelo agrícola y el agua) y modificaciones en la elaboración de alimentos (por ejemplo, uso de coadyuvantes de filtración en los zumos y técnicas de lavado de las algas marinas). Este trabajo también abordará el asesoramiento a los consumidores.

4. Evaluación con respecto a los criterios para establecer las prioridades del trabajo

(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y contra prácticas fraudulentas

Para proteger la salud de los consumidores, deberá reducirse la exposición al cadmio a través de mejores prácticas. Un CdP para reducir el cadmio identificará medidas que se pueden adoptar para reducir la exposición.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos aparentes resultantes o potenciales para el comercio internacional

Es necesario desarrollar un CdP a fin de asegurar que la información sobre las prácticas recomendadas para prevenir y reducir la exposición al cadmio esté disponible para todos los países miembros. También proporcionará los medios para permitir a los exportadores garantizar niveles de cadmio bajos y contribuir al cumplimiento de los NM del Codex actuales y que se puedan establecer en el futuro.

(c) Ámbito de aplicación del trabajo y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones del trabajo

El CdP proporcionará medidas para reducir el cadmio en los alimentos, ya que se ocupará de todos los aspectos de su producción, desde la producción agrícola/acuícola hasta el procesamiento para su envasado, transporte y consumo.

(d) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este ámbito

Se han elaborado orientaciones en materia de salud que abordan la exposición al cadmio en el lugar de trabajo, el agua potable (por ejemplo, la OMS) y en la calidad del aire ambiente (por ejemplo, la OMS). También hay disponibles orientaciones específicas para cada país.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Meta 1: Abordar los problemas actuales, emergentes y críticos a su debido tiempo.

Con el establecimiento de un CdP para la prevención y la reducción de la contaminación por cadmio en los alimentos se abordará la necesidad actual de dar orientaciones para garantizar la protección de la salud de los consumidores.

Meta 2: Desarrollar normas sobre la base de principios científicos y del análisis de riesgos del Codex.

Este trabajo aplicará principios de análisis de riesgos en la elaboración de un CdP mediante el uso de datos científicos y resultados de las evaluaciones del JECFA para apoyar la reducción del cadmio en los alimentos.

Meta 3: Aumentar el impacto mediante el reconocimiento y el uso de las normas del Codex. El CdP propuesto garantizará que la información sobre las prácticas recomendadas para prevenir y reducir el cadmio esté formada por las mejores prácticas actuales y esté disponible para todos los países miembros.

Meta 4: Facilitar la participación de todos los miembros del Codex en todo el proceso de establecimiento de normas. Desarrollar un CdP a través del proceso de trámites del Codex permitirá a todos los miembros del Codex disponer de información sobre las prácticas recomendadas para prevenir y reducir el cadmio.

Meta 5: Mejorar los sistemas y las prácticas de gestión del trabajo que contribuyen al cumplimiento eficiente y efectivo de todas las metas del plan estratégico. Un CdP ayudará a garantizar el desarrollo y la implantación de sistemas y prácticas de gestión del trabajo efectivos y eficaces, proporcionando una orientación básica para países y productores.

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

En 2022, el Codex adoptó el *Código de prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por cadmio en los granos de cacao* (CXC 81-2022). Este CdP es específico para el cacao en grano y no proporciona información sobre otros cultivos. Además, el *Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por sustancias químicas* (CXC 49-2001) incluye medidas relativas al cadmio.

Se han establecido NM de cadmio para diversos alimentos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) (por ejemplo, chocolate y productos del cacao, hortalizas, granos, productos alimentarios marinos, sal) sin disponer de un CdP.

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

El JECFA ya proporcionó el asesoramiento científico necesario de expertos (por ejemplo, JECFA73, JECFA77, JECFA91).

8. Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos

Actualmente, no se necesitan nuevas aportaciones técnicas de otros órganos externos.

9. Calendario para la realización del nuevo trabajo

El trabajo comenzará una vez que haya sido recomendado por el CCCF y aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en 2024. Se espera que el trabajo esté completado en 2027.