



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

**Décima cuarta reunión
Utrecht (Países Bajos) 20-24 de abril de 2020**

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE UN MÉTODO PARA DETERMINAR LA NECESIDAD DE REVISAR
LAS NORMAS Y LOS TEXTOS AFINES ELABORADOS POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por el Canadá y copresidido por el
Japón y los Estados Unidos de América)

INFORMACIÓN GENERAL

1. En la 11.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF11, 2017), la Secretaría del Codex destacó la necesidad de que el CCCF desarrollara un plan anticipado para establecer o priorizar estratégicamente temas dentro de su carga de trabajo. El CCCF11 acordó que la Secretaría del Codex y la Secretaría del país anfitrión elaborarían un plan para abordar este tema e informarían al respecto en el CCCF12.¹
2. En el CCCF12 (2018) se presentó un documento de debate con relación al plan de trabajo anticipado del CCCF. El Representante de la OMS subrayó el valor de la planificación anticipada a largo plazo para identificar esferas de preocupación para la salud pública con implicaciones comerciales permitiendo la recopilación de datos con suficiente antelación.² El CCCF12 acordó que el Codex, el JECFA y las secretarías de los países anfitriones elaborarían otro documento de debate con la asistencia de la UE. El documento se centraría en analizar si el CCCF ha cubierto los alimentos básicos claves destinados al comercio internacional y la correspondiente presencia de contaminantes que es motivo de preocupación en materia de salud pública.
3. En el CCCF13 (2019) se presentó un documento de debate para identificar áreas de trabajo que el CCCF pudiera priorizar para futuras reuniones.³ El foco se concentró en la reducción de los riesgos sanitarios derivados de la contaminación química de los alimentos. La importancia de los productos identificados en el comercio se identificará en una fase posterior. Se presentaron cuatro áreas clave en los apéndices al documento de debate. El Apéndice C se concentró en revisar las normas existentes del Codex, es decir, los niveles máximos (NM) y los niveles de referencia (NR) en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)⁴, así como los códigos de prácticas (CDP)⁵.
4. El Apéndice C del documento de debate³ señaló que el CCCF, y el Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) antes que él, estableció numerosas normas, concretamente NM, NR y CDP. Algunas normas se establecieron hace mucho tiempo y no se han revisado desde entonces, y para algunos contaminantes se han establecido CDP, pero no se han desarrollado NM hasta la fecha. En este momento, las actualizaciones de las normas del Codex provienen de debates en el CCCF, evaluaciones del JECFA y cuando hay disponible nueva información. El CCCF fue invitado a considerar si debe desarrollarse un método estructurado con criterios sobre cómo y por qué actualizar o complementar las normas existentes y, en caso afirmativo, qué debe incluir dicho método.
5. El CCCF13 (2019) indicó que mantener actualizadas las normas existentes es importante y que se necesitará un plan de trabajo, así como que el método propuesto no debe provocar demasiada carga administrativa y que no se deben descartar decisiones *ad hoc* para revisar las normas existentes. El CCCF13 acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE), presidido por el Canadá

¹ REP 17/CF, párrs. 156-157

² REP 18/CF, párrs. 149-156

³ CX/CF 19/13/18

⁴ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/es/>

⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/es/>

y copresidido por el Japón y los Estados Unidos de América (EE. UU.), que trabajaría en inglés, con el fin de preparar una propuesta de método para identificar la necesidad de revisar las normas existentes del CCCF, para su consideración en el CCCF14.⁶

ÁMBITO DE APLICACIÓN

6. El ámbito de aplicación de este documento es debatir si se debe desarrollar un método estructurado para identificar si es necesario revisar las normas existentes del Codex.
7. Los siguientes asuntos están fuera del ámbito de aplicación del presente documento de debate pero pueden ser objeto de futuros trabajos por parte del CCCF:
 - i) Desarrollar el método estructurado real que se implementaría y se usaría para revisar las normas existentes del Codex y cómo se puede integrar esto con procesos relacionados con el desarrollo de nuevas normas del Codex;
 - ii) Proponer un método sistemático sobre cuándo establecer nuevos NM y CDP; esto incluye proponer nuevas normas del Codex para combinaciones de alimentos y contaminantes para las que hay establecido un NM pero no el correspondiente CDP, y viceversa;
 - iii) Proponer un informe sistemático sobre cuándo añadir productos químicos a la Lista de prioridades de contaminantes y sustancias tóxicas naturales para su evaluación por parte del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA); y
 - iv) Proponer un método sistemático sobre cuándo desarrollar planes de muestreo para contaminantes de los alimentos para los que hay NM o NR pero no planes de muestreo.

A. DEFINICIONES

8. La Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (NGCTAP) (CXS 193-1995) define NM y NR a los efectos de contaminantes y toxinas en alimentos y piensos y ofrece alguna información general sobre CDP (véanse los párrafos del 9 al 11).
9. **Un nivel máximo (NM)** para un contaminante presente en un producto alimenticio o forrajero es la concentración máxima de esa sustancia que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) recomienda se permita legalmente en dicho producto.⁷
10. **Un nivel de referencia (NR)** es el nivel máximo de una sustancia presente en un producto alimenticio o forrajero que la CAC considera que es aceptable para los productos que circulan en el comercio internacional. Cuando se rebasan esos niveles, los gobiernos deben decidir si los alimentos pueden o no distribuirse en su territorio o jurisdicción. Como la CAC ha decidido que el formato preferido de una norma del Codex en los alimentos o piensos es un NM, los NR actuales o propuestos serán revisados para su posible conversión a un NM después de que el JECFA haya realizado, si procede, una evaluación de riesgos.⁸
11. **Un código de prácticas (CDP)** no se define explícitamente en la NGCTAP ni en ningún otro documento del Codex. La NGCTAP, no obstante, indica que hay establecido un CDP para garantizar que se adoptan las medidas adecuadas para reducir la contaminación de alimentos y piensos. Se elaborará un CDP que incluya medidas relacionadas con la fuente y con buenas prácticas de fabricación (BPF) y buenas prácticas agrícolas (BPA) en relación con el problema de la contaminación específica.⁹

INFORMACIÓN BÁSICA

12. El Manual de procedimiento del Codex¹⁰ especifica que —cuando un Comité del Codex propone elaborar una nueva norma, CDP o texto relacionado dentro de sus términos de referencia— primero debe considerar las prioridades establecidas por la CAC en el Plan estratégico, los resultados relevantes del Examen crítico llevado a cabo por el Comité Ejecutivo (CCEXEC) y la perspectiva de finalizar el trabajo dentro de un período razonable. También debe evaluar la propuesta contra los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo (aplicables a temas generales) especificados en la Sección II del Manual de procedimiento.

⁶ REP 19/CF, párrs. 170-184

⁷ NGCTAP, Sección 1.2.4

⁸ NGCTAP, Sección 1.2.4, nota a pie de página 1

⁹ NGCTAP, Sección 1.3.1

¹⁰ Manual de procedimiento, Sección II

Niveles de referencia y niveles máximos

13. La CAC indica que el formato preferido de una norma del Codex en los alimentos o piensos es un NM y que los NR actuales o propuestos serán revisados para su posible conversión a NM después de que el JECFA haya realizado, si procede, una evaluación de riesgos.¹¹ Este método se adoptó para los NR en la NGCTAP para metilmercurio en peces predadores y no predadores, que fueron revocados por la CAC tras el establecimiento de NM de metilmercurio en el atún, el alfonsino, el marlín y el tiburón.¹² La *Consulta sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado*¹³ del JECFA, llevada a cabo por petición de la CCFAC38 (2006)¹⁴, sirvió de información para la revisión de los NR de metilmercurio realizada por el CCCF¹⁵. El trabajo del CCCF consistente en considerar el establecimiento de NM de metilmercurio en otras especies de pescado sigue su curso.
14. En algunos documentos del Codex se describen los criterios para establecer nuevos NM para contaminantes en los alimentos y los piensos. La NGCTAP expone que solo se debe establecer un NM del Codex en los alimentos y los piensos para aquellos contaminantes que presenten un riesgo significativo para la salud pública y que se sepa o se prevea que pueden plantear problemas en el comercio internacional.¹⁶ Además, solo deberán establecerse NM para alimentos que entrañan cierta importancia para la exposición total del consumidor al contaminante.¹⁷ Además, los NM deberán fijarse de tal forma que el consumidor resulte suficientemente protegido.¹⁸ La NGCTAP también ofrece información detallada sobre los datos y los requisitos de información para la elaboración de NM; por ejemplo, la disponibilidad de información sobre los procedimientos de muestreo, datos representativos a nivel internacional, un nivel de ingesta tolerable, estimaciones de exposición y evaluación de riesgos completa.¹⁹
15. Ningún documento del Codex ofrece una guía sobre lo que desencadenaría una revisión de los NM ya existentes del Codex en la NGCTAP. Ningún NM ya existente del Codex está actualmente sometido a revisión. Sin embargo, algunos NM existentes se han revisado en el pasado, como fue el caso del plomo. En el CCCF03 (2009), los países miembros solicitaron que el plomo se incorporara a la Lista de prioridades del JECFA.²⁰ La reevaluación del plomo por parte del JECFA74 (2011)²¹ concluyó que la ingesta semanal tolerable provisional previamente establecida (ISTP) para el plomo no se podía seguir considerando como protectora de la salud, por lo que fue retirada. La evaluación actualizada del JECFA sobre el plomo, la conciencia general de que los niveles de plomo en los alimentos se habían reducido con el paso del tiempo y el hecho de que los NM reflejaran prácticas de producción desfasadas llevaron al CCCF a revisar los NM del Codex existentes para el plomo. Las actualizaciones de los NM de plomo establecidos en la NGCTAP fueron finalizadas en 2019 por el CCCF13.

Códigos de prácticas

16. El Manual de procedimiento del Codex (Sección IV, párrafo 10) ofrece una guía general sobre cuándo habría que establecer un nuevo CDP para un contaminante de los alimentos. Indica que, cuando hay evidencia de un riesgo para la salud humana pero los datos científicos son insuficientes o incompletos, la CAC no debe proceder a elaborar una norma, sino considerar la elaboración de un texto relacionado, como un CDP, siempre que dicho texto esté sustentado por las evidencias científicas disponibles.
17. El método preferido del CCCF consiste en elaborar un CDP antes de establecer un NM para una determinada combinación de alimento y contaminante. Este método se deriva de la NGCTAP, que establece que los niveles de contaminante en los alimentos y los piensos deben ser los razonablemente alcanzables (ALARA) a través de prácticas recomendadas como BPF y BPA²² y que, en la medida de lo posible, los NM se deben basar en las consideraciones de las BPF y BFA para alcanzar niveles de

¹¹ NGCTAP, Sección 1.2.4, nota a pie de página 1

¹² REP 18/CAC, Apéndice V

¹³ Informe de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos y los Beneficios del Consumo de Pescado, 25-29 de enero de 2010, Roma (Italia). Disponible en: <http://www.fao.org/3/ba0136e/ba0136e00.pdf>.

¹⁴ Alinorm 06/29/12; párrs. 191, 192

¹⁵ REP11/CF, párr. 98; REP12/CF, párr. 45

¹⁶ NGCTAP Anexo 1; Secciones 1.3.1 y 1.3.2

¹⁷ Manual de procedimiento, Sección IV, también con referencia a la Sección 3 de la Política del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas presentes en Alimentos o Grupos de Alimentos

¹⁸ NGCTAP, Sección 1.3.2

¹⁹ NGCTAP, Anexo 1

²⁰ Alinorm 09/32/41, Apéndice XI

²¹ Organización Mundial de la Salud. 2011. Evaluación de determinados aditivos alimentarios y contaminantes (73.ª informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios). Disponible en:

<http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/chemical.aspx?chemID=3511>

²² NGCTAP, Sección 1.3.1

contaminantes que sean ALARA.²³ Este método se ha demostrado en el caso de las aflatoxinas en tres frutos secos, para las que el CDP (CXC 59-2005) se finalizó en 2005 y los NM en 2008. Otro ejemplo es el del estaño en los alimentos en conserva: el CDP (CXC 60-2005) se estableció en 2005 y los NM para las bebidas en lata y los alimentos en conserva en 2007.

18. Once (11) de los 22 CDP elaborados por el CCCF no tienen NM asociados (Apéndice C). Por ejemplo, la CCFAC25 (2002) acordó que los NM para dioxinas y bifenilos policlorados (PCB) no se deben elaborar²⁴ debido a la falta de datos globalmente representativos, la opinión de los países miembros de que las medidas aplicables en origen fueron la herramienta más efectiva para reducir los niveles de dioxinas y la necesidad de métodos de selección analíticos económicos y prácticos. El CDP para las dioxinas y los PCB (CXC 62-2006) se elaboraron en consecuencia.
19. A pesar del método preferido de establecer CDP antes que NM para una combinación determinada de alimento y contaminante, entre los 103 NM individuales del Codex hay 29 que carecen de un CDP asociado (Apéndice A). De los 41 NR individuales del Codex, ninguno tiene un CDP asociado (Apéndice B).
20. Ningún documento del Codex ofrece una guía sobre lo que desencadenaría una revisión de un CDP existente. De los 22 CDP elaborados por el CCCF, tres se han sometido a actualizaciones.²⁵ Actualmente, hay un CDP —el de plomo en alimentos (CXC 56-2004)— que se encuentra en proceso de actualización, y no hay ningún otro programado para su revisión y que se haya presentado para realizar nuevos trabajos al respecto (Apéndice C).
21. Cuando se actualizan los CDP y cuando se desarrollan nuevos CDP, el CCCF primero determina mediante un documento de debate presentado en el CCCF si existe suficiente información o nueva información disponible sobre las fuentes de contaminación y las medidas de atenuación que garantizarían dicho trabajo.²⁶ Por ejemplo, el CDP sobre dioxinas y BPC análogos a las dioxinas (CX 62-2006) se actualizó en 2018 para incluir también los BPC no análogos a las dioxinas, ya que sus fuentes en los alimentos y los piensos son similares a las de los BPC análogos a las dioxinas.²⁷

NORMAS EXISTENTES DEL CODEX: TIEMPO DE ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Niveles máximos y niveles de referencia en la NGCTAP

22. La NGCTAP se estableció en 1995, hace casi 25 años. Antes de que se estableciera la NGCTAP, los NM y los NR del Codex se albergaban en documentos de normas del Codex individuales para cada combinación de alimento y contaminante.
23. El 31 de diciembre de 2019 había en la NGCTAP un total de 103 NM del Codex y 41 NR del Codex para diferentes combinaciones de alimento y contaminante. Un resumen del número de años desde el establecimiento —o la revisión más reciente— de los NM y los NR del Codex se muestra en el Cuadro 1²⁸, y las listas completas de NM y NR que hay en la NGCTAP figuran en los Apéndices A y B, respectivamente.

Cuadro 1. Tiempo transcurrido desde que se establecieron o se actualizaron los NM y los NR de la NGCTAP^a

	En los últimos 5 años (2015-2019)	> 5 años (2010-2014)	> 10 años (2005-2009)	> 15 años (2000-2004)	> 20 años (1995-1999)	> 25 años (antes de 1995)
Número de NM	40	26	22	5	0	10
Número de NR	-	40 (radionucleidos)	-	-	0	1 (monómero de cloruro de vinilo)

²³ NGCTAP, Anexo I

²⁴ ALINORM 03/12

²⁵ CXC 51-2003; CXC 56-2004; CXC 59-2005; CX 62-2006

²⁶ Por ejemplo, CXC 51-2003: REP14/CF, párr. 98; CXC 56-2004: REP 19/CF, párr. 105; CXC 59-2005: ALINORM 09/32/41, párr. 121 y ALINORM 10/33/41, párr. 77; CXC 78-2017: REP15/CF, párr. 140; CXC-##-### (en desarrollo): REP 19/CF, párr. 109

²⁷ REP17/CF, párr. 144; REP18/CF, Apéndice V

²⁸ Las fechas de la adopción original de los NM y los NR del Codex no se enumeran en la NGCTAP y no están disponibles en ninguna otra parte.

^a se refiere al año en el que el NM fue revisado por última vez por el CCCF; sobre la base de los resultados de la evaluación, el valor del NM se conservó tal cual o bien se actualizó en la NGCTAP. Las fechas de la adopción original de los NM y los NR del Codex no se enumeran en la NGCTAP y no están disponibles en ninguna otra parte.

Códigos de prácticas

24. A fecha del 31 de diciembre de 2019, el CCCF ha elaborado 22 CDP, mientras que un nuevo CDP relativo al cadmio en el cacao se encuentra en fase de desarrollo.²⁹ En el Cuadro 2 se muestra un resumen del número de años transcurridos desde el establecimiento o la actualización más reciente (es decir, enmienda o revisión) de CDP desarrollados por el CCCF, mientras que la lista completa de CDP se incluye en el Apéndice C.

Cuadro 2. Tiempo transcurrido desde que los CDP desarrollados por el CCCF se establecieron o se actualizaron

	En los últimos 5 años (2015-2019)	> 5 años (2010-2014)	> 10 años (2005-2009)	> 15 años (2000-2004)	> 20 años (1995-1999)	> 25 años (antes de 1995)
Número de CDP	3	4	9	5	1	0

Niveles máximos y códigos de prácticas recomendados para la reevaluación

25. A fecha del 31 de diciembre de 2019, ocho NM existentes (Apéndice D) y un CDP existente (Apéndice E) han sido recomendados por el CCCF, la CAC o bien por un país miembro para su reevaluación por parte del CCCF tras su adopción, ya sea dentro de un cierto lapso temporal o bien en una fecha futura no especificada. En estos casos, la revisión no se ha planificado ni se ha presentado como nuevo trabajo a pesar de que ya ha pasado la fecha de reevaluación o han transcurrido una serie de años desde la recomendación de una revisión futura. En otros casos, la fecha de revisión se aproxima en 2020 o 2021.

CRITERIOS (FACTORES DESENCADENANTES) PARA LA REVISIÓN DE NORMAS DEL CODEX YA EXISTENTES

26. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) emplea un método de dos niveles basado en el tiempo (es decir, reglas de 15 y de 25 años) para priorizar en la revisión los límites máximos de residuos (LMR) en plaguicidas ya existentes.³⁰ Se propone que el CCCF utilice un método similar, tal como se destaca en los párrafos 27 y 28, para priorizar los NM, NR y CDP ya existentes de cara a su revisión.

Criterios para la revisión de NM, NR y códigos de prácticas

27. **Regla de 15 años:** Los NM, NR y CDP del Codex para contaminantes de alimentos que no se hayan revisado o actualizado durante más de 15 años se incluirán en la «Lista de normas de contaminantes establecidas o sometidas a su última actualización hace más de 15 años». Las normas del Codex recogidas en esta lista serán planificadas para su revisión una vez que se produzca la designación por parte de un país miembro, sobre la base de la disponibilidad de información científica y nuevos datos adecuados conforme a los siguientes encabezamientos de criterios (párrafos del 31 al 41).
28. **Regla de 25 años:** Los NM, NR y CDP del Codex incluidos en la «Lista de normas de contaminantes establecidas o sometidas a su última actualización hace más de 15 años» (tal como se expone en el párrafo 27) que pasen 10 años sin ninguna designación por parte de algún país miembro se trasladarán a la lista de normas de más de 25 años de antigüedad y se someterán a la atención del CCCF.
29. El establecimiento de una «regla de 15 años» y una «regla de 25 años», tal como se expone en los párrafos 27 y 28 respectivamente, no descartaría la realización de trabajo *ad hoc* para revisar las normas del Codex que se consideren de alta relevancia desde un punto de vista de la inocuidad química de los alimentos y que puedan ser necesarias, por ejemplo en respuesta a problemas como la adulteración, los desastres naturales u otros problemas ambientales imprevistos.
30. Cualquier información científica o nuevo dato que recaiga dentro de uno de los siguientes encabezamientos de criterios (párrafos del 31 al 41) será considerado por el CCCF para cada combinación de alimento y contaminante en un régimen caso a caso, en forma de un documento de

²⁹ REP19/CF, párr. 112

³⁰ Manual de procedimiento, Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, Secciones 5.2.1 y 5.2.5

debate para su consideración por parte del Comité. EL CCCF determinaría para qué criterio/s hay disponible nueva información, la adecuación de dicha información y la magnitud o significación³¹ de la nueva información en relación con la situación y la base de conocimientos existentes. EL CCCF también consideraría de forma específica según cada caso la prioridad relativa de cada criterio en caso de que hubiera información disponible para varios de ellos. Los criterios que reflejan indicaciones de un problema de salud pública deben recibir la máxima prioridad. A continuación, el CCCF determinará si existe nueva información científica y/o nuevos datos suficientes como para iniciar una revisión de una norma ya existente del Codex.

31. **Hay disponibles nuevos datos de presencia:** Los datos de presencia identificados por el CCCF o sus países miembros y/o enviados a la base de datos SIMUVIMA/Alimentos son significativamente diferentes de los usados para establecer los NM o NR existentes. Por ejemplo, hay disponibles más datos de presencia geográficamente representativos, los perfiles del contaminante han cambiado debido a aspectos ambientales (p. ej., el cambio climático, desastres naturales), se están usando nuevos cultivares de plantas que responden de forma diferente a los contaminantes y/o los cambios tecnológicos han dado lugar a mejoras en las prácticas agrícolas y de fabricación.
32. **Hay disponibles nuevos datos de exposición alimentaria:** El CCCF, el JECFA u otras consultas mixtas de expertos FAO/OMS reconocidas por el CCCF desarrollan nuevas estimaciones de exposición alimentaria o bien revisan las estimaciones ya existentes que son significativamente diferentes de las estimaciones previas que se utilizaron para establecer los NM o NR existentes.
33. **Hay disponible un nuevo valor de referencia basado en la salud (HBGV):** Ya sea el JECFA por petición del CCCF o bien otra Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS reconocida por el CCCF desarrollan un nuevo valor de referencia basado en la salud (HBGV), revisan un HBGV ya existente que sea significativamente diferente del previo HBGV que se usó para establecer el NM o NR existentes o bien retiran un HBGV existente.
34. **Hay disponible una nueva evaluación de riesgos sanitarios (HRA):** El CCCF, el JECFA u otras consultas mixtas de expertos FAO/OMS reconocidas por el CCCF presentan los resultados de una nueva evaluación de riesgos sanitarios o bien actualizan una ya existente donde las conclusiones son significativamente diferentes respecto a la evaluación previa. En los casos donde se identifiquen problemas de salud pública, es necesario priorizar una revisión de las normas del Codex asociadas.
35. **Recomendación para la reevaluación:** El CCCF, la CAC o un país miembro recomienda la reevaluación de normas del Codex por parte del CCCF dentro de un período específico de tiempo o en una fecha futura sin especificar tras su adopción. Cualquier planificación de reevaluación recomendada se priorizaría sobre la «regla de los 15 años» y la «regla de los 25 años», tal como se especifica en los párrafos 27 y 28, respectivamente. Los NM y los CDP del Codex que se han recomendado para una futura reevaluación se enumeran en los apéndices D y E, respectivamente.³²

Criterios adicionales para revisar niveles máximos

36. **Normas de productos del Codex:** Se han realizado revisiones significativas en las normas de productos para alimentos o grupos de alimentos relevantes para los que hay establecidos NM.
37. **Clasificación del Codex de los alimentos y los piensos (CXM 4-1989):** Se han realizado revisiones significativas en este documento para alimentos o grupos de alimentos relevantes para los que hay establecidos NM.
38. **Disrupciones comerciales:** Un NM existente para una determinada combinación de alimento y contaminante es responsable de disrupciones en el comercio internacional.

Criterios adicionales para revisar códigos de prácticas

39. **Avances y desarrollos tecnológicos:** Hay disponible nueva información significativa³³ sobre fuentes o procesos de contaminación y/o sobre prácticas agrícolas, de producción y fabricación relacionadas con la gestión y el control de contaminantes de los alimentos. La información puede ser enviada por miembros u observadores, ser facilitada por la industria o en la bibliografía científica o bien ser descrita por el JECFA en una monografía o evaluación sobre contaminantes nueva o actualizada.
40. **Ámbito de aplicación extendido:** El CCCF identifica que el ámbito de aplicación de un CDP existente podría expandirse pronto para incluir otros contaminantes o toxinas con procesos o fuentes de contaminación equiparables y/o prácticas agrícolas, de producción y fabricación. Por ejemplo, los BPC

³¹ La magnitud o la significación serán determinadas por el CCCF en un régimen caso a caso

³² El GTE no tiene conocimiento de NR que hayan sido recomendados para una futura reevaluación

³³ La magnitud o la significación serán determinadas por el CCCF en un régimen caso a caso

no análogos a las dioxinas se incluyeron en el CDP para las dioxinas y los BPC análogos a las dioxinas (CXC 62-2006), que se actualizó para incluir estas sustancias químicas en 2018.³⁴

41. **Actualización de un CDP comparable:** Las actualizaciones de un CDP para una combinación similar de alimento/pienso y contaminante se pueden transferir a otro CDP o bien hacer redundante un CDP ya existente. En el pasado, las actualizaciones de un CDP no siempre han desencadenado la revisión de CDP comparables. Por ejemplo, el CDP para la aflatoxina B1 en materias primas y piensos para animales productores de leche (CXC 45-1997) no se revisó tras las actualizaciones del CDP sobre contaminación de micotoxinas en cereales (CXC 51-2003) en 2016, que incluía la adición de un anexo sobre aflatoxinas. Además, ninguno de los anteriores CDP está referenciado en el otro. Otro ejemplo es el CDP para aflatoxinas en el maní (cacahuete) (CXC 55-2004), que no se ha revisado desde su elaboración inicial, a pesar de que el CDP para las aflatoxinas en tres frutos secos (CXC 59-2005) se actualizó en 2010 e incluye información que también se podría aplicar al maní (cacahuete).

VENTAJAS E INCONVENIENTES DE DESARROLLAR UN MÉTODO SISTEMÁTICO PARA DETERMINAR LA NECESIDAD DE REVISAR NORMAS DEL CODEX YA EXISTENTES

42. Las ventajas y los inconvenientes asociados con el establecimiento de un método para identificar si es necesario revisar normas del Codex ya existentes se exponen en el Cuadro 3 para contribuir a determinar si dicho método debe ser implementado por el CCCF.

³⁴ REP18/CAC, Apéndice III

Cuadro 3. Ventajas e inconvenientes de implementar un método estructurado a la revisión de normas del Codex

Ventajas	Inconvenientes
Se hará un seguimiento de las normas que han sido recomendadas para su reevaluación por parte del CCCF, la CAC o un país miembro dentro de un cierto período o en una fecha futura no especificada y el trabajo se podrá programar en función de las necesidades	Requisitos de recursos permanentes significativos para: <ul style="list-style-type: none"> i) Mantener la «Lista de normas de contaminantes establecidas o sometidas a su última actualización hace más de 15 años» y las normas que cumplen la «regla de los 25 años» ii) Mantener una lista de normas del Codex que han sido recomendadas para su reevaluación por parte del CCCF, la CAC o un país miembro dentro de un cierto período o bien en una fecha futura no especificada iii) Mantener una lista de fechas de adopción o bien de las fechas de la revisión más reciente de normas del Codex iv) Determinar la disponibilidad y la adecuación de nuevos datos e información científica que justificarían una revisión completa v) Revisar y actualizar las normas según proceda
Las normas más antiguas se considerarán para someterlas a actualizaciones dentro de un período razonable	Cantidad significativa de trabajo «de recuperación» inicial para determinar la adecuación de la nueva información y actualizar las normas sobre contaminantes, según proceda, que hayan sido revisadas o actualizadas por última vez hace más de 25 años (10 NM, 1 NR, 0 CDP) y hace más de 15 años (5 NM, 6 CDP)
Establecería un método proactivo y no reactivo hacia la actualización de normas y la gestión de la inocuidad química en los alimentos	Limitarse a un método determinado puede restringir la flexibilidad de las revisiones <i>ad hoc</i> salvo que dicha flexibilidad se disponga claramente en el marco de trabajo y que se comprenda que el trabajo continuo se vería retrasado si surgieran problemas de inocuidad alimentaria acuciantes

OPCIONES PROPUESTAS

43. **Opción 1, *status quo*:** Las normas existentes del Codex se seguirían revisando en un régimen *ad hoc*, previa designación por parte de países miembros y/o el CCCF sobre la base de información científica y datos nuevos y adecuados.
44. **Opción 2, listas de seguimiento:** Establecimiento de listas de seguimiento de normas del Codex de más de 15 y más de 25 años de antigüedad y de normas recomendadas para su reevaluación por parte del CCCF, la CAC o un país miembro. La revisión de las normas del Codex existentes se continuará en un régimen *ad hoc*, tal como se describe en el párrafo 43.
45. **Opción 3, listas de seguimiento y de priorización:** Establecimiento de listas de seguimiento de normas del Codex de más de 15 y más de 25 años de antigüedad y de normas recomendadas para su reevaluación por parte del CCCF, la CAC o un país miembro. Cualquier norma del Codex que cumpla la «regla de los 25 años» se priorizará para su evaluación por parte de un país miembro para comprobar la disponibilidad de información científica y datos nuevos y adecuados a fin de determinar si dicha información es suficiente para disponer una revisión de la norma. Si el país miembro no se presenta como voluntario para la evaluación, el trabajo será asignado a un país miembro por parte del CCCF o la Secretaría del Codex. La opción 3 ayudaría a garantizar que la disponibilidad de información científica o datos nuevos se tenga en consideración para todos los NM, NR y CDP del Codex cada 25 años como mínimo. Las normas del Codex se podrían seguir revisando en un régimen *ad hoc*, tal como se describe en el párrafo 43.

46. Solo dos miembros del GTE votaron las opciones propuestas. Ambos apoyaron la opción 2, tal como se describe en el párrafo 43, ya que ofrece una estructura que contribuirá a garantizar que las normas antiguas del Codex sean sometidas a la atención del CCCF, mientras que al mismo tiempo también permite la flexibilidad de revisiones *ad hoc*. Se prefiere la opción 2 sobre la opción 3 debido a que implica menos requisitos en cuanto a recursos y evitará los potenciales problemas relacionados con la asignación del nuevo trabajo por parte del CCCF o la Secretaría en ausencia de voluntarios de los países miembros. Un miembro del GTE sugirió que la opción 2 se puede implementar a modo de ensayo para determinar si ofrece ventajas sobre el método actual *ad hoc* (es decir, la opción 1, tal como se describe en el párrafo 42).

RECOMENDACIONES

47. Se invita al CCCF a concentrar sus debates en las recomendaciones siguientes, teniendo en cuenta la información y el análisis facilitados en los párrafos del 1 al 46. La información adicional indicada en los Apéndices A-E también puede servir de ayuda a los miembros del Codex y a los observadores a la hora de considerar las siguientes recomendaciones.
48. Se invita al CCCF a considerar la implementación de la opción 2, tal como se describe en el párrafo 43. Se propone que la opción 2 se implemente durante 3 años y que tras dicho lapso su eficacia se pueda revisar y debatir en 2023 por parte del CCCF17.
49. El proceso mediante el que la opción 2 se podría implementar y cómo se integraría esto en el proceso relacionado con el desarrollo de nuevas normas del Codex queda fuera del ámbito de aplicación del presente documento de debate. Sin embargo, un posible método para la opción 2 podría implicar:
- i. Establecer un GTE para generar y mantener anualmente las siguientes listas:
 - a) Lista(s) de normas de contaminantes establecidas o actualizadas por última vez hace más de 15 años y más de 25 años.³⁵
 - b) Lista de normas del Codex que han sido recomendadas para su reevaluación por parte del CCCF, la CAC o un país miembro dentro de un cierto período o bien en una fecha futura no especificada.
 - ii. Las anteriores listas de seguimiento se compartirán con el CCCF antes de cada reunión. Un grupo de trabajo durante el período de sesiones en el CCCF anual puede resumir el estado actual de las revisiones, si procede, y hacer cualquier recomendación al CCCF para revisar las prioridades de las listas de seguimiento. Entonces el CCCF considerará la forma de equilibrar estas prioridades con el desarrollo de nuevas normas del Codex.
 - iii. Los países miembros que designan normas del Codex ya existentes para su revisión o bien normas nuevas del Codex para su elaboración considerarán el asunto como trabajo nuevo y presentarán sus hallazgos a través de un documento de debate.

³⁵ Las fechas de la adopción original de las normas del Codex también se puede incluir en dichas listas. No obstante, las fechas de adopción original de los NM y los NR del Codex no se enumeran actualmente en la NGCTAP y no están disponibles en ninguna otra parte. Esta información se puede investigar según lo permitan los recursos y se puede dar prioridad a los NM y los NR de los que haya un mayor número de referencias por parte de los países miembros. Para los NM y los NR establecidos antes de la NGCTAP, sería necesario consultar las normas de productos del Codex para conocer las fechas de adopción original.

APÉNDICES
(A efectos informativos)

Apéndice A: Niveles máximos en la NGCTAP

Contaminante	Producto alimenticio ^a	Año de adopción o revisión ^b	CDP correspondiente
<i>Establecido hace más de 20 años (antes de 2000)</i>			
Acrilonitrilo	Alimentos	Antes de 1995	No
Arsénico, total	Grasas y aceites comestibles		No
	Grasas para untar y mezclas de grasas para untar		
	Sal, calidad alimentaria		
Cadmio	Sal, calidad alimentaria		No
Estaño, total	Carne picada curada cocida		CXC 60-2005 (específico para alimentos en conserva)
	Jamón curado cocido		
	Espaldilla de cerdo curada cocida		
	Corned beef		
	Carne tipo «luncheon»		
<i>Establecido hace más de 15 años (2000-2004)</i>			
Aflatoxina M ₁	Leches	2001	CXC 45-1997
Cadmio	Cereales en grano		No
	Hortalizas		
	Legumbres		
Patulina	Zumo (jugo) de manzana	2003 ³⁶	CXC 50-2003
<i>Establecido hace más de 10 años (2005-2009)</i>			
Cadmio	Brasicáceas	2005	No
	Hortalizas de bulbo		
	Hortalizas de fruto		
	Hortalizas de hoja		
	Raíces y tubérculos		
	Hortalizas de tallos y brotes		
	Trigo		
		2006	
	Cefalópodos		
	Moluscos marinos bivalvos		
	Arroz, pulido		
Estaño, total	Bebidas enlatadas	2007	CXC 60-2005
	Alimentos en conserva (que no sean bebidas)		
Total de aflatoxinas (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Almendras (destinadas a una posterior elaboración)	2008	CXC 59-2005
	Avellanas (destinadas a una posterior elaboración)		
	Pistachos (destinados a una posterior elaboración)		
	Almendras (listas para el consumo)		
	Avellanas (listas para el consumo)		
	Pistachos (listos para el consumo)		

³⁶ El CCFAC 36 (2004) acordó reconsiderar el NM incluyéndolo en la lista de prioridades para la evaluación por parte del JECFA en un período de cuatro años (es decir, 2007) para permitir la implementación del CDP relacionado (ALINORM 04/27/12, párrs. 130-131). En 2007, el CCCF01 acordó retirar la patulina de la lista de prioridades indicando que ya había un NM existente y que este tema ya no se consideraba de alta prioridad (ALINORM 07/30/41, párrs. 127).

Contaminante	Producto alimenticio ^a	Año de adopción o revisión ^b	CDP correspondiente
3-MCPD	Condimentos líquidos con PVH-ácido	2008	CXC 64-2008
Ocratoxina A	Cebada		CXC 51-2003
	Centeno		
	Trigo		
Establecido hace más de 5 años (2010-2014)			
Total de aflatoxinas (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Nueces del Brasil (destinadas a una posterior elaboración)	2010	CXC 59-2005
	Nueces del Brasil (listas para el consumo)		
Melamina	Alimentos (que no sean preparados para lactantes) y piensos		No
	Preparados en polvo para lactantes		
Arsénico, total	Aguas minerales naturales	2011	No
Cadmio	Aguas minerales naturales		No
Plomo	Aguas minerales naturales		CXC 56-2004 (actualización en curso)
Total de mercurio	Aguas minerales naturales		No
	Sal, calidad alimentaria		No
Total de aflatoxinas (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Higos secos	2012	CXC 65-2008
Plomo	Carne y grasa de aves de corral		CXC 56-2004 (actualización en curso)
	Carne de vacuno, porcino y ovino		
Melamina	Preparados líquidos para lactantes	No	
Ácido cianhídrico	Harina de yuca	2013	CXC 73-2013
	Gari		
Plomo	Cereales en grano		CXC 56-2004 (actualización en curso)
	Leches		
Arsénico, inorgánico	Arroz, pulido	2014	CXC 77-2017
Fumonisin (B ₁ , B ₂)	Harinas y sémolas de maíz		CXC 51-2003
	Maíz en grano crudo		
Plomo	Hortalizas de bulbo		CXC 56-2004 (actualización en curso)
	Fruta		
	Preparados para lactantes		
	Hortalizas de hoja		
	Raíces y tubérculos		
Productos lácteos secundarios			
Establecido en los últimos 5 años (2015-2019)			
Deoxinivalenol	Fraciones de molienda de trigo, maíz y cebada	2015	CXC 51-2003
	Cereales para lactantes		
	Cereales en grano: trigo, maíz y cebada		
Plomo	Bayas y otras frutas pequeñas	CXC 56-2004 (actualización en curso)	
	Brasicáceas		
	Fruta en conserva		
	Hortalizas en conserva		
	Arándano europeo		

Contaminante	Producto alimenticio ^a	Año de adopción o revisión ^b	CDP correspondiente
	Grosellas		
	Saúco		
	Zumos (jugos) de frutas		
	Hortalizas de fruto		
	Hortalizas		
Arsénico, inorgánico	Arroz, descascarillado	2016	CXC 77-2017
Plomo	Pepinos encurtidos	2017	CXC 56-2004 (actualización en curso)
	Aceitunas de mesa		
	Castañas/Puré en conserva		
	Pescado		
	Zumos (jugos) de frutas obtenidos exclusivamente de bayas y otras frutas pequeñas		
	Confituras, jaleas y mermeladas		
	Tomates en conserva		
	Legumbres		
Total de aflatoxinas (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Maníes (destinados a una posterior elaboración)		CXC 55-2004
Cadmio	Chocolate (≥70% del total de sólidos de cacao)		En desarrollo
	Chocolate (entre el ≥50 y el <70 % del total de sólidos de cacao)		
Plomo	Grasas y aceites comestibles	2018	CXC 56-2004 (actualización en curso)
	Grasas para untar y mezclas de grasas para untar		
	Zumo (jugo) de uva		
	Chutney de mango		
	Champiñones		
	Sal, calidad alimentaria		
Metilmercurio	Alfonsino		No
	Marlín		
	Tiburón		
	Atún		
Plomo	Vacuno, despojos comestibles de	2019	CXC 56-2004 (actualización en curso)
	Vinos fortificados/licorosos		
	Cerdo, despojos comestibles de		
	Aves de corral, despojos comestibles de		
	Vino		

a - se refiere a la NGCTAP para exclusiones específicas y otros detalles; b - se refiere al año en el que el NM fue revisado por última vez por el CCCF; sobre la base de los resultados de la evaluación, el valor del NM se conservó tal cual o bien se actualizó en la NGCTAP.

Apéndice B: Niveles de referencia en la NGCTAP

Contaminante	Producto alimenticio ^a	Año de adopción o revisión ^b	CDP del Codex correspondiente
<i>Establecido hace más de 20 años (antes de 2000)</i>			
Cloruro de vinilo monómero	Alimentos	Antes de 1995	No
<i>Establecido hace más de 5 años (2010-2014)</i>			
Radionucleidos (Pu-238, Pu-239, Pu-240, Am-241, Sr-90, Ru-106, I-129, I-131, U-235, S-35, Co-60, Sr-89, Ru-103, Cs-134, Cs-137, Ce-144, Ir-192, H-3, C-14, Tc-99)	Alimentos para lactantes	2013	No
Radionucleidos (Pu-238, Pu-239, Pu-240, Am-241, Sr-90, Ru-106, I-129, I-131, U-235, S-35, Co-60, Sr-89, Ru-103, Cs-134, Cs-137, Ce-144, Ir-192, H-3, C-14, Tc-99)	Otros alimentos distintos de los alimentos para lactantes	2013	No

a - se refiere a la NGCTAP para exclusiones específicas y otros detalles; b - se refiere al año en el que el NM fue revisado por última vez por el CCCF; sobre la base de los resultados de la evaluación, el valor del NM se conservó tal cual o bien se actualizó en la NGCTAP.

Apéndice C: Códigos de prácticas desarrollados por el CCCF

Código de prácticas	N.º de documento	Año de establecimiento /actualización)	NM correspondiente (s) del Codex
<i>Establecido hace más de 20 años (antes de 2000)</i>			
Reducción de la aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche	CXC 45-1997	1997	Sí (para la aflatoxina M1 en leches)
<i>Establecido hace más de 15 años (2000-2004)</i>			
Sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas	CXC 49-2001	2001 (2012)	N/D
Prevención y reducción de la contaminación por patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas	CXC 50-2003	2003	Sí
Prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuetes) por aflatoxinas	CXC 55-2004	2004	Sí
Prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en los cereales	CXC 51-2003	2003 (2017)	Sí (para algunas micotoxinas)
Prevención y reducción de contaminación por plomo en los alimentos	CXC 56-2004	2004 (actualizaciones en curso)	Sí
<i>Establecido hace más de 10 años (2005-2009)</i>			
Prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados	CXC 60-2005	2005	Sí
Prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino	CXC 63-2007	2007	No
Prevención y reducción de los 3-MCPD durante la producción de PVH-ácido y productos que contienen PVH-ácido	CXC 64-2008	2008	Sí
Prevención y reducción de contaminación por aflatoxinas en los higos secos	CXC 65-2008	2008	Sí
Prevención y reducción de la acrilamida en los alimentos	CXC 67-2009	2009	No
Prevención y reducción de la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos por procedimientos de ahumado y secado directo	CXC 68-2009	2009	No
Prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el café	CXC 69-2009	2009	No
Prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol	CXC 59-2005	2005 (2010)	Sí
Prevención y reducción de la dioxina, los BPC análogos a las dioxinas y los BPC no análogos a las dioxinas en los alimentos y los piensos	CXC 62-2006	2006 (2018)	No
<i>Establecido hace más de 5 años (2010-2014)</i>			
Prevención y reducción de la contaminación por carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso	CXC 70-2011	2011	No
Prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el cacao	CXC 72-2013	2013	No
Prevención y reducción del ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca	CXC 73-2013	2013	Sí
Control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina	CXC 74-2014	2014	No
<i>Establecido en los últimos 5 años (2015-2019)</i>			

Prevención y reducción de la contaminación por arsénico en el arroz	CXC 77-2017	2017	Sí
Prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias	CXC 78-2017	2017	No (trabajo en curso)
Reducción de los 3-MCPDE los GE en los aceites refinados y los productos de aceites refinados	CXC 79-2019	2019	No

Apéndice D: Niveles máximos recomendados para la reevaluación por el CCCF, la CAC o un país miembro donde la reevaluación está pendiente o es inminente

Contaminante	Alimentos	Observaciones	Referencia	Años desde el establecimiento del NM	Año de recomendación para la revisión*
Plomo	Leche	El CCCF indicó que el NM se podría revisar en el futuro cuando haya disponibles nuevos datos y que podría enmendarse en función de la revisión de los NM para productos lácteos	REP13/CF párr. 29	6	No especificada
Plomo	Cereales en grano	El CCCF indicó que, si se consideran diferentes NM para cereales en grano en el futuro, se pueden aplicar NM más estrictos a ciertos cereales en grano a la luz de los datos disponibles	REP13/CF párr. 29	6	No especificada
Plomo	Aceitunas de mesa	El CCCF acordó reducir el NM de 1 mg/kg a 0,4 mg/kg y hacer una reevaluación en el futuro cuando se disponga de más datos	REP16/CF párr. 77	3	No especificada
Plomo	Confituras, jaleas y mermeladas	El CCCF acordó reducir el NM a 0,4 mg/kg y hacer una reevaluación en el futuro cuando se disponga de más datos	REP17/CF párr. 61	2	No especificada
Deoxinivalenol	Cereales y productos a base de cereales	El CCCF decidió seguir adelante con el establecimiento de NM e indicó que en el CCCF08 (2014) consideraría la extensión de los NM a los derivados acetilados del DON El CCCF acordó que, si hay disponible más información sobre la presencia y un método validado a nivel internacional, se pueden considerar NM para los derivados acetilados del DON	REP11/CF párr. 41 REP 14/CF párrs. 61-62	4	No especificada
Fumonisinás	Harina de maíz y sémola de maíz	El CCCF acordó que el NM de 2000 µg/kg para la harina de maíz y la sémola de maíz se presentara para su adopción por parte de la CAC con la comprensión de que una evaluación de la exposición y el impacto debe ser llevada a cabo por el JECFA dentro de un plazo de tres años para la reconsideración del NM. El JECFA83 (2016) actualizó su evaluación de la exposición y revisó los estudios toxicológicos y epidemiológicos disponibles desde su anterior evaluación en el año 2011. La ingesta diaria tolerable máxima provisional (IDTMP) del grupo previamente establecida se mantuvo y limitó los datos de presencia en su caso disponibles desde 2011 para todas las regiones excepto para Europa.	REP14/CF párr. 71 JECFA/83/SC REP17/CF párr. 151	6	2017

Contaminante	Alimentos	Observaciones	Referencia	Años desde el establecimiento del NM	Año de recomendación para la revisión*
		El CCCF convocó a otras regiones (África, Sudeste de Asia, Mediterráneo Oriental) a que facilitaran datos a SIMUVIMA/Alimentos sobre los niveles de fumonisinas en el maíz.			
Arsénico inorgánico	Arroz descascarillado	La CAC adoptó el NM para el arroz descascarillado con la comprensión de que el NM sería revisado por el CCCF tres años después de la finalización del CDP (CXC 77-2017)	REP16/CAC párrs. 63, 65	3	2020
Metilmercurio	Atún	La CAC adoptó los NM propuestos y acordó que el CCCF puede considerar la revisión del NM para el atún a la luz de datos adicionales después de tres años	REP18/CAC párr. 39	2	2021

*puede representar el año en el que se presenta el asunto ante el CCCF para la realización de nuevos trabajos, y no necesariamente el año en el que se debía iniciar la revisión.

Apéndice E: Códigos de prácticas recomendados para la reevaluación por el CCCF, la CAC o un país miembro donde la reevaluación está pendiente o es inminente

Código de prácticas	Observaciones	Referencia	Años desde el establecimiento del CDP	Año de recomendación para la revisión*
Prevención y reducción de la contaminación por arsénico en el arroz (CXC 77-2017)	El CCCF acordó continuar el trabajo sobre la finalización de los CDP y declaró que los CDP se podrán revisar en el futuro cuando haya más información y datos disponibles Una delegación indicó que los resultados de varios estudios estarían disponibles en 2019 y que habría la necesidad de revisar los CDP cuando se facilitaran los resultados	REP16/CF párr. 99 REP17/CF párr. 102	3	2019

*puede representar el año en el que se presenta el asunto ante el CCCF para la realización de nuevos trabajos, y no necesariamente el año en el que se debía iniciar la revisión.

Apéndice F
Lista de participantes
CHAIRPERSONS-PRÉSIDENTES-PRESIDENTAS

Ms. Elizabeth Elliott
 Head, Food Contaminants Sección
 Bureau of Chemical Safety
 Food Directorate
 Health Canada
 Canadá

Dr. Sonya Billiard
 Chief, Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety
 Food Directorate
 Health Canada
 Canadá

CO-CHAIRS - CO-PRÉSIDENTS – COPRESIDENTES

Mr. Yoshiyuki Takagishi
 Associate Director
 Food Safety Policy Division
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Japón

Ms. Lauren Robin (Posnick)
 Branch Chief
 Plant Products Branch
 Office of Food Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 Estados Unidos

Mr. Henry Kim
 Analista en jefe de políticas
 Plant Products Branch
 Office of Food Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 Estados Unidos

MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANIZATIONS
MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES
MIEMBROS

ARGENTINA-ARGENTINE-ARGENTINA

Ms. Silvana Ruate
 Head of the Control and Development National Food Institute

AUSTRALIA - AUSTRALIE -AUSTRALIA

Mr. Matthew Joseph O'Mullane
 CCCF Delegation Leader, Risk Manager
 Food Standards Australia, New Zealand

BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL

Ms. Larissa Bertollo Gomes Porto
 Health Regulation Expert
 Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa

Ms. Ligia Lindner Schreiner
Health Regulation Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency

Ms. Carolina Araújo Viera
Health Regulation Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency

Ms. Ana Claudia Marquim
Firmo de Araújo
Specialist on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Regulatory Agency

CANADA - CANADÁ - CANADÁ

Ms. Stephanie Glanville
Scientific Evaluator
Bureau of Chemical and Safety, Food Directorate
Health Canada

CHINA - CHINE - CHINA

Mr. Yongning WU
Profesor, científico en jefe
China National Center of Food Safety Risk
Assessment (CFSA)
Director of Key Lab of Food Safety Risk
Assessment,
National Health and Family Planning Commission

Mr Jingguang LI
Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment (CFSA)
Key Lab of Food Safety Risk Assessment
National Health and Family Planning Commission

Ms Yi SHAO
Profesor asociado
Division II of Food Safety Standards
China National Center of Food Safety Risk
Assessment (CFSA)

Mr Libin WANG
Professor
Deputy Director of Food Safety Division
Guangdong Provincial Health Commission

Mr. Di WU, Ph.D.
Yangtze Delta Region Institute of Tsinghua
University, Zhejiang

Ms Gengsheng HE
Professor, Deputy Dean
School of Public Health, Fudan University Deputy
Director of the Key Laboratory of Public Health
Safety of the Ministry of Education

Dr Shuo WANG
Professor
School of Medicine
Nankai University
Director of Tianjin Key Laboratory of Food
Science and Health

COSTA RICA

Mrs. Yajaira Salazar
Coordinator National Committee CCCF
Ministry of Economics, Industrial and Commercial

Mrs. Amanda Lasso C
Codex Secretariat
Ministry of Economics, Industrial and Commercial

UNIÓN EUROPEA UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Frans Verstraete
Comisión Europea

EU Codex Contact Point
Comisión Europea

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr. Michael Jud
Senior Scientific Officer
Federal office of consumer protection and food
safety

INDIA – INDE

Mr. Parmod Siwach
Assistant Director
Export Inspection Council (EIC)
Ministry of Commerce & Industry
NCCP, India

Dr. K.K.Sharma
Coordinator
Pesticide Residues
ICAR-IARI

Dr. Vandana Tripathy
Senior Scientist
ICAR-IARI

**IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DE)
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs. Mansooreh Mazaheri
Director of Applied Research and Technology
Director of Biology Research Group
Faculty of Food & Agriculture
ISIRI-Standard Research Institute

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr. Yukiko Yamada
Senior Advisor
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries of
Japan

Mr. Haruyuki Deguchi
Deputy Director
Food Safety Standards and Evaluation Division
Pharmaceutical Safety and Environmental Health
Bureau
Ministry of Health Labour and Welfare of Japan

KAZAKHSTAN - KAZAJSTÁN - KAZAJISTÁN

Zhanar Tolysbayeva
ICBA Director of Global Affairs
The Ministry of Healthcare

KOREA – CORÉE - COREA

Yeji Seong
Codex researcher
Food Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
República de Corea

Miok Eom
Senior Scientific Officer
Residues and Contaminants Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
República de Corea

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

Ms. Carmen Estela Loreto Gómez
SCCF-CMCAC
Comisión Federal para la Protección contra
Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)

Ms. Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto CODEX México
Secretaría de Economía

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms. Georgina van den Berg
Senior Inspector
Dirección de Seguridad de los Productos
Comestibles y de Consumo de los Países Bajos

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE -
NUEVA ZELANDIA**

Mr. Andrew Pearson
Manager, Food Risk Assessment
Ministry for Primary Industries

Ms. Jeane Nicolas
Senior Advisor, Toxicology
Ministry for Primary Industries

NIGERIA - NIGÉRIA - NIGERIA

Mr. Femi James IBITAYO
Principal Livestock Development Officer
Department of Animal Husbandry Services
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development

PARAGUAY

Mirtha Carrillo de Vera
Químico Analítica
Jefe de Dpto. de Anabólicos del Laboratorio del
Servicio
Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal
(SENACSA)
Coordinador del Subcomité de Contaminante de
los Alimentos del Codex Paraguay
Comité Nacional Codex Alimentarius Capítulo
Paraguay (CONACAP)

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr. Javier Aguilar Zapata
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
SENASA

Mr. Jorge Pastor Miranda
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
SENASA

Mr. Juan Carlos Huiza Trujillo
 Secretario Técnico del Comité Nacional del
 Codex
 DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental)
 Minsa /Perú

Ms. Joanna Maryniak-Szpilarska
 Agricultural and Food Quality Inspection
 Main Inspectorate

SINGAPORE - SINGAPOUR – SINGAPUR

Dr Wong Kwok Onn
 Director, Regulatory Standards Department Food
 Regulatory Management Division Singapore Food
 Agency

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr. Force Tefo Thema
 National Coordinator for Unesco-Unisa Africa
 Botswana University of Agriculture and Natural
 Resources
 Botswana

SWEDEN - SUÈDE – SUECIA

Mrs. Carmina Ionescu
 Codex Coordinator
 Principal Regulatory Officer
 National Food Agency

THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA

Korwadee Phonkliang
 Standards Officer
 Office of Standard Development

Chutiwan Jatupornpong
 Standards Officer
 Office of Standard Development

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Betül Vazgeçer
 Engineer
 Ministry of Agriculture and Forestry
 General Directorate of Food and Control

Sinan Arslan
 Agriculture and Forestry Expert
 Ministry of Agriculture and Forestry
 General Directorate of Food and Control

POLAND - POLOGNE – POLONIA

Ahmet Güngör
 Agriculture and Forestry Expert
 Ministry of Agriculture and Forestry
 General Directorate of Food and Control

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr. Mark Willis
 Head of Contaminants and Residues Branch
 Department for Environment Food and Rural
 Affairs

YEMEN - YÉMEN

Suaad Mohammed Quid Hassen
 Yemen Organization for Standardization
 Metrology and Quality Control

OBSERVADORES OBSERVATEURS OBSERVADORES

FIVS

Ms Laura Gelezuinas
 Manager

Food Drink Europe

Alejandro Rodarte
 Manager Food Policy
 Science and R&D

International Council of Beverages Associations (ICBA)

Ms. Simone Soo Hoo
 ICBA Secretariat

Maia M. Jack, Ph.D.
 Vice President, Science and Regulatory Affairs
 American Beverage Association

International Council of Grocery Manufacturers Associations /ICGMA

Sarah Brandmeier
 Manager, Regulatory & Technical Affairs

International Feed Industry Federation (IFIF)

Ms. Alexandra de Athayde
Director ejecutivo

Institute of Food Technologists

Rosetta Newsome
Director, Science, Policy, and Scientific &
Regulatory Affairs

**International Fruit & Vegetable Juice
Association**

Mr. John Collins
Director ejecutivo

**International Organization of Spice Trade
Associations**

Laura Shumow

**International Special Dietary Foods Industries
(ISDI)**

Mr Milan Pazicky
Funcionaria de asuntos internacionales

Jean-Christophe Kremer
ISDI Secretary General

Mr Timothy Ryan
FIVS Codex Task Force Chair