

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del programa

**CX/FAC 02/2
Enero de 2002**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

34ª reunión

Rotterdam (Países Bajos), 11-15 de marzo de 2002

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 24º PERÍODO DE SESIONES Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

INFORME SOBRE LA SITUACIÓN FINANCIERA DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS RELATIVO A 2000/2001 Y 2002/2003 ¹

1. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, respaldó la opinión del Comité Ejecutivo de que existía la oportunidad de aumentar la eficacia y la eficiencia del Codex, y refrendó también la petición de la Secretaría de que se preparara un presupuesto detallado para sus programas actuales, se identificaran los cambios que suponían, desde el punto de vista de los recursos, el Marco Estratégico, el proyecto de Plan a Plazo Medio y el Plan de Acción del Presidente, y de que dicha programación detallada se tomara en cuenta en la planificación presupuestaria futura.
2. La Comisión manifestó su aprecio a la FAO y la OMS por los considerables desplazamientos de recursos de sus respectivos presupuestos hacia los sectores de la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, y en particular por el apoyo a los órganos científicos de expertos que brindaban asesoramiento al Codex y por el fortalecimiento del Codex y las actividades conexas de control de los alimentos en los países en desarrollo. Asimismo se congratuló con la Secretaría del Codex por la dedicación y calidad profesional de su trabajo.

INFORME DE LA SECRETARÍA SOBRE LAS RELACIONES ENTRE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ORGANISMOS INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES ²

OFICINA INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV) ³

3. El representante de la OIV informó a la Comisión de que se había firmado un nuevo acuerdo internacional para reformar y reestructurar la Organización. Uno de los objetivos del acuerdo era la cooperación con otras organizaciones gubernamentales en sus actividades de normalización.
4. Algunas delegaciones, refiriéndose al acuerdo entre la FAO y la OIV de 1948 mencionado por el representante, declararon que había sido imposible obtener una copia certificada del mismo, y expresaron reservas sobre la exclusión de las disposiciones referentes a aditivos alimentarios en el vino y productos afines del mandato de la Comisión y de su Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los

¹ ALINORM 01/41, párrs. 10-18.

² ALINORM 01/41, párrs. 19-31.

³ ALINORM 01/41, párrs. 29-30.

Alimentos. La Comisión pidió aclaraciones sobre este tema y confirmó que el establecimiento de límites y niveles de uso de aditivos alimentarios en los alimentos, incluidas las bebidas, formaba parte de su mandato.

EXAMEN DEL PROYECTO DE MARCO ESTRATÉGICO, EL ANTEPROYECTO DE PLAN A PLAZO MEDIO 2003-2007 (PPM) Y EL PLAN DE ACCIÓN DEL PRESIDENTE ⁴

5. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, tomó nota de que el Plan de Acción del Presidente, que incluía los seis resultados deseados contenidos en él (véase más adelante), se había elaborado para ayudar a aplicar el PPM. Se tomó nota de que el Plan de Acción se incorporaría en el Plan a Plazo Medio.

REFORZAR ULTERIORMENTE LAS BASES CIENTÍFICAS Y LA ADOPCIÓN DE DECISIONES BASADAS EN CRITERIOS CIENTÍFICOS ⁵

6. En su 24º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius tomó nota de que los cambios recientes habían permitido mejorar la identificación y selección de expertos y asesores temporales para grupos y consultas de expertos y que en los sitios Web de ambas organizaciones figuraba una información detallada sobre el procedimiento de selección. Se señaló que tales expertos eran necesarios para completar y autenticar las declaraciones de interés detallado a este respecto, a efectos de evitar conflictos de intereses.

7. La Comisión acogió con satisfacción los progresos realizados y una reunión de coordinación prevista para noviembre de 2001, en la que se examinaría, entre otras cuestiones, la necesidad de una mayor coordinación entre el JECFA, la JMPR y los otros grupos de expertos que se ocupaban de contaminación microbiológica y biotecnología respecto de las cuestiones relativas al procedimiento de selección de expertos y establecimiento de una lista de los mismos para tales órganos, incluida una mayor transparencia en dicho proceso.

8. Varias delegaciones, incluida la de los Países Bajos en su calidad de Miembro encargado de nombrar al Presidente del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, así como observadores, manifestaron su inquietud de que los arreglos de trabajo en vigor para los órganos de expertos, elaborados decenios atrás, cada vez respondían menos a las necesidades de la Comisión. Destacaron que estas estructuras debían reexaminarse urgentemente para mantenerse al paso con las necesidades y expectativas de los países Miembros, la Comisión y el público en general.

9. La Comisión **pidió** a la FAO y la OMS que distribuyeran una carta informativa sobre los progresos que ya se habían alcanzado. Les solicitó asimismo que convocaran una consulta para examinar la situación y los procedimientos de los órganos de expertos y formular recomendaciones, que se someterían al examen de los Directores Generales, sobre nuevas maneras de mejorar la calidad, cantidad y puntualidad del asesoramiento científico prestado a la Comisión. Se recomendó que en dicha consulta participaran los Presidentes de los Comités del Codex pertinentes y expertos externos apropiados pertenecientes a la comunidad científica y a todos los grupos interesados, incluidos los que representaban a la industria y los consumidores.

10. La delegación de Egipto pidió a la FAO y la OMS que se cercioraran de que había una adecuada representación regional entre los expertos y asesores temporales, con miras a alentar a los países Miembros de todas las regiones a la adopción de decisiones científicamente fundadas.

SITUACIÓN DEL PROYECTO DE PLAN A PLAZO MEDIO 2003-2007, EL PROYECTO DE DECLARACIÓN ESTRATÉGICA Y EL PLAN DE ACCIÓN DEL PRESIDENTE ⁶

11. En su 24º período de sesiones (julio de 2001), la Comisión del Codex Alimentarius, adoptó el Proyecto del Marco Estratégico, incluida la Declaración de Misión Estratégica. Acordó que el proyecto de Plan a Plazo Medio debería ser revisado por la Secretaría a la luz del Marco Estratégico, del debate de la Comisión y de las observaciones escritas recibidas, y debería incorporar los elementos del Plan de Acción

⁴ ALINORM 01/41, párrs. 46-70.

⁵ ALINORM 01/41, párrs. 58-62.

⁶ ALINORM 01/41, párrs. 68-70.

del Presidente acordados por la Comisión. Acordó asimismo que las actividades previstas en el PPM deberían incluir estimaciones de costos para determinar que los objetivos pudieran alcanzarse de acuerdo con los recursos disponibles y que el Proyecto de Plan a Plazo Medio Revisado se circularía luego para recabar nuevas aportaciones de los Comités Coordinadores del Codex, otros Comités del Codex, los Gobiernos Miembros y organizaciones internacionales, a fin de someterlo a nuevo examen y ultimararlo en el 25º período de sesiones de la Comisión.

12. En su 49ª reunión (septiembre de 2001), el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius tomó nota de que el 14 de agosto de 2001 se había enviado a los Miembros de la Comisión la carta circular 2001/26-EXEC⁷. Se había invitado a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que formularan observaciones sobre el Proyecto de Plan a Plazo Medio Revisado, y también a que propusiera o sugirieran nuevas actividades. Tras el vencimiento del plazo para la presentación de observaciones (30 de noviembre de 2001) el Proyecto de Plan a Plazo Medio Revisado se actualizaría y se introduciría en el sitio web del Codex. El Plan se actualizaría después de cada reunión de los Comités/Grupos de Acción del Codex para incluir las nuevas propuestas que fueran formulándose.

13. Este Plan se presentaría luego al Comité Ejecutivo en su 50ª reunión (2002) para su examen, y posteriormente a los gobiernos y organismos internacionales interesados a fin de que formularan observaciones al respecto. Aquellos comités del Codex (especialmente Comités Regionales) que no hubieran formulado observaciones anteriormente también tendrían la oportunidad de contribuir a la elaboración del Plan a Plazo Medio. El Proyecto de Plan a Plazo Medio Revisado, junto con las distintas propuestas formuladas por los Comités del Codex y otras partes interesadas, se examinaría en la 51ª reunión del Comité Ejecutivo y se remitiría luego a la Comisión del Codex Alimentarius en su 25º período de sesiones para su adopción.

POLÍTICAS DE ANÁLISIS DE RIESGOS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS ⁸

14. La delegación de la India recordó que su documento relativo a la aplicación uniforme del análisis de riesgos en la elaboración de normas se había examinado en el Comité sobre Principios Generales ⁹ y sería sometido a nuevo examen en relación con los principios de aplicación práctica.

15. El 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius **confirmó** su mandato inicial al Comité sobre Principios Generales de completar los principios de análisis de riesgos en el ámbito del Codex como tema de elevada prioridad, con miras a su adopción en 2003. Se convino asimismo en que el Comité debía elaborar las orientaciones a los gobiernos sucesivamente o en paralelo, según procediera conforme a su programa de trabajo.

16. En opinión de varias delegaciones la Comisión no debería elaborar “normas y textos afines” cuando los datos científicos fueran insuficientes, ya que las recomendaciones del Codex representaban una referencia de alcance internacional y deberían basarse en datos científicos apropiados. La situación era diferente a nivel nacional, puesto que los gobiernos tenían la posibilidad de adoptar medidas provisionales para proteger a su población, según se reconocía en el Acuerdo sobre MSF. Varias otras delegaciones indicaron que el criterio de precaución se aplicaba ya en los trabajos del Codex, y que la Comisión había adoptado códigos de prácticas y otras recomendaciones cuando los datos científicos no permitían el establecimiento de una norma. Por consiguiente, en opinión de esas delegaciones el Codex debería hacer todo lo posible para elaborar recomendaciones que protegieran la salud de los consumidores aun cuando los datos científicos fueran insuficientes.

17. Habida cuenta del debate precedente, el Presidente propuso que la Comisión adoptara la siguiente posición:

“Cuando haya pruebas de que existe un riesgo para la salud humana pero los datos científicos son insuficientes o incompletos, la Comisión no deberá proceder a elaborar una

⁷ ALINORM 03/3, párrs. 37-41

⁸ ALINORM 01/41, párrs. 71-85.

⁹ ALINORM 01/33A, párrs. 76-83.

norma sino que examinará la conveniencia de elaborar un texto afín como, por ejemplo, un código de prácticas, siempre que tal texto esté respaldado por los datos científicos disponibles”.

18. La Comisión recomendó asimismo que los Comités del Codex competentes continuaran elaborando y documentando la aplicación del análisis de riesgos en sus trabajos. Se acordó que las políticas de análisis de riesgos elaboradas por los Comités se presentarían en un único documento a la Comisión en su siguiente período de sesiones.

EXAMEN DE LAS ENMIENDAS PROPUESTAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS¹⁰

DECLARACIONES DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑA LA CIENCIA EN EL PROCESO DECISORIO DEL CODEX Y LA MEDIDA EN QUE SE TIENEN EN CUENTA OTROS FACTORES: CRITERIOS¹¹

19. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, enmendó y adoptó los *Criterios para el examen de otros factores mencionados en la Segunda Declaración de Principios* de las Declaraciones de Principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores legítimos (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición).

PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 8 O EL TRÁMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO ACELERADO, O EN LOS TRÁMITES 5/8 DEL PROCEDIMIENTO ORDINARIO

20. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, adoptó varios proyectos de textos sometidos a su aprobación por el CCFAC y otros Comités del Codex, como se indica en el Apéndice IV del ALINORM 01/41. En los párrafos que figuran a continuación se proporciona información adicional relativa a los debates sostenidos sobre determinados temas o que contienen las decisiones adicionales adoptadas por la Comisión en relación con la aprobación de determinados textos:

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Proyecto de Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco

21. La Comisión tomó nota de la preocupación con respecto al empleo del aditivo alimentario pimaricina en la norma. El representante del JECFA aclaró que en la última reunión de éste la evaluación del aditivo mencionado había dado lugar a las mismas recomendaciones (ALINORM 01/41, párr. 106).

22. La Comisión **adoptó** el Proyecto de Norma Colectiva ratificando con carácter temporal el empleo de pimaricina. Las delegaciones de Suiza, España, Alemania y Egipto manifestaron sus reservas respecto del mantenimiento de este aditivo en la norma.

Anteproyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Caseína Alimentaria

23. La Comisión **suprimió** el proyecto de nivel máximo para el plomo en consonancia con sus decisiones anteriores respecto de los niveles de plomo en la leche y los productos lácteos, y **adoptó** el Proyecto de Norma Revisada en los Trámites 5 y 8 (ALINORM 01/41, párr. 108).

ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios: Proyecto de Directrices para la Formulación de Dosis Máximas de Uso de Aditivos Alimentarios con Ingestión Diaria Admisible Numérica (Anexo A)

24. La Comisión **adoptó** el texto tal como se había propuesto (ALINORM 01/41, párr. 111).

¹⁰ ALINORM 01/41, párrs. 86-98

¹¹ ALINORM 01/41, párrs. 93-98

Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios: Anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 1

25. En vista de la recomendación de la 57ª reunión del JECFA de que se estableciera una IDA temporal para el extracto de quilaya, la Comisión devolvió al Trámite 7 las disposiciones relativas al empleo de este aditivo a fin de que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos las examinara nuevamente. El uso de cloruro estannoso en la categoría 14.1.2.1 (zumo/jugo de frutas envasado o embotellado (pasteurizado)) se devolvió al Trámite 7 porque el aditivo no se empleaba corrientemente en la fabricación de zumos de frutas (ALINORM 01/41, párr. 112).

26. La Comisión **adoptó** las disposiciones relativas al empleo de EDTA en la categoría 14.2 (bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol). Tomó nota de las opiniones de aquellos países que habían recomendado suprimir estas disposiciones para que la norma fuera coherente con las establecidas para el vino por la OIV, pero observó que el empleo de EDTA se basaba en una exhaustiva evaluación de inocuidad y se adoptaba en otros países que no eran miembros de la OIV. La Comisión propuso que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examinara más a fondo estas disposiciones (ALINORM 01/41, párr. 113).

27. La Comisión observó que el uso de pimaricina en la categoría 1.6 (queso) en la dosis de 40 mg/kg se basaba en la especificación de que se emplearía únicamente en el tratamiento superficial, equivalente a la aplicación de 2 mg/dm² de superficie hasta una profundidad máxima de 5 mm. Sin embargo, puesto que en la Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos sólo había ratificado con carácter temporal las disposiciones relativas al empleo de pimaricina en productos en rebanadas, cortados, desmenuzados y rallados en espera de su reevaluación por el JECFA, la Comisión **convino** en que la disposición incluida en la Norma General para los Aditivos Alimentarios debía mantenerse tal como se había ratificado temporalmente (ALINORM 01/41, párr. 114).

28. La Comisión **adoptó** las otras disposiciones en el Trámite 8 tal como se habían propuesto, omitiendo los Trámites 6 y 7 para algunas propuestas como había recomendado el Comité.

Proyecto de Nivel Máximo para la Patulina en el Zumo (Jugo) de Manzanas e Ingredientes de Zumo (Jugo) de Manzanas en otras Bebidas

29. La delegación de Bélgica, hablando en nombre de la Comunidad Europea, señaló que evaluaciones recientes de la exposición indicaban que aunque la exposición a la patulina a lo largo de toda la vida era inferior a la IDTMP, el valor de la exposición de los niños a través del consumo de zumo (jugo) de manzana era similar al de la IDTMP, o incluso superior, durante un período considerable de la infancia. A causa de esta preocupación la CE había iniciado un estudio para evaluar la ingestión dietética de patulina. Se observó que según lo previsto los resultados del estudio estarían disponibles a principios de 2002, y, por consiguiente, se propuso postergar la adopción del proyecto de nivel máximo. Muchas otras delegaciones apoyaron esta opinión y observaron también que aplicando las buenas prácticas de fabricación era fácil reducir el nivel de patulina en el zumo (jugo) de manzanas, mediante la eliminación o recorte de las manzanas afectadas (ALINORM 01/41, párr. 116).

30. Muchas otras delegaciones apoyaron la adopción del proyecto de nivel máximo, puesto que el JECFA había determinado que éste protegía tanto a los adultos como a los niños, por el interés de establecer límites para un contaminante que suscitaba grave preocupación con respecto a la salud. Estas delegaciones apoyaron la recomendación del Presidente del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de que, una vez adoptado, el nivel volviera a examinarse en el JECFA y en el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos a la luz de los nuevos datos que se proporcionan, y fuera examinado nuevamente en el siguiente período de sesiones de la Comisión. También se observó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos tenía en curso la elaboración de un Código de Prácticas para Prevenir la Contaminación por Patulina que ayudaría a abordar la reducción de la contaminación en el zumo (jugo) de manzana mediante medidas preventivas aplicadas en la producción (ALINORM 01/41, párr. 117).

31. En la imposibilidad de llegar a un consenso, la Comisión **devolvió** al Trámite 6 el proyecto de nivel máximo para que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos lo sometiera a un nuevo examen. Las delegaciones de México y Estados Unidos se opusieron a esta decisión, observando que el nivel propuesto respondía a las necesidades de salud pública (ALINORM 01/41, párr. 118).

Proyecto de Niveles Máximos para el Plomo

32. Varias delegaciones opinaron que la reducción del nivel de plomo en la manteca de cacao, de 0,5 mg/kg a 0,1 mg/kg, no se justificaba suficientemente y crearía obstáculos al comercio sin determinar, por otra parte, una reducción importante del riesgo para la salud. Otras delegaciones consideraron que aplicando las buenas prácticas agrícolas era fácil lograr niveles más bajos. Puesto que no había consenso la Comisión **adoptó** el nivel de 0,1 mg/kg para el plomo en los aceites vegetales excluida la manteca de cacao, en la inteligencia de que dicho nivel no se aplicaría al plomo presente en dicho producto. La Comisión estuvo de acuerdo en que para justificar un nivel inferior a 0,5 mg/kg en la manteca de cacao era necesario obtener datos científicos fiables de gobiernos y otras organizaciones interesadas. La delegación de Singapur afirmó que correspondía a las partes que solicitaran una modificación de una norma existente proporcionar la justificación para este cambio (ALINORM 01/41, párr. 119).

33. La Comisión **adoptó** en el Trámite 8 los restantes niveles para el plomo propuestos por el Comité.

34. Varias delegaciones consideraron que el nivel de 0,02 mg/kg para el plomo presente en la leche era demasiado bajo, y que la nota al pie de página que indicaba que en el caso de los productos lácteos debía aplicarse un factor de concentración apropiado no apoyaba la elaboración de un nivel de 0,1 mg/kg para la grasa de leche. Otras delegaciones opinaron que se necesitaban niveles más bajos para proteger a los consumidores más sensibles, y en particular a los niños, contra un contaminante que tenía graves consecuencias para la salud. La Comisión **adoptó** los niveles para el plomo en la leche (0,02 mg/kg) y en la grasa de leche (0,1 mg/kg) tal como se habían propuesto, y pidió al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que volviera a evaluar los niveles (ALINORM 01/41, párr. 121)

35. La delegación de India manifestó sus reservas sobre el establecimiento de estos niveles a causa de que: a) no existía una evaluación del JECFA; y b) no existía una norma de la FIL que se declarara haberse adoptado como base para recomendar esos niveles. Por otra parte la delegación afirmó que el nivel de plomo adoptado para la fruta era más severo que el considerado inocuo según la evaluación del JECFA y no estaba basado en datos mundiales.

36. El representante de la OIV pidió que se otorgara especial consideración a los niveles de plomo en vinos que hubieran sido almacenados durante largos períodos.

37. La Comisión estuvo de acuerdo en que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos debía elaborar un Código de Prácticas sobre la prevención y reducción de la contaminación de productos alimenticios por plomo, y señaló que en este sentido podían resultar útiles las directrices de la FAO para los envases soldados con plomo (ALINORM 01/41, párr. 124).¹²

38. La Comisión tomó nota del pedido de Tailandia al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de que diera prioridad a la elaboración de principios para evaluar la exposición a contaminantes y toxinas, para poder asesorar al JECFA al respecto.

Proyecto de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios

39. La Comisión **adoptó** los cambios tal como se habían propuesto (ALINORM 01/41, párr. 126).

Proyecto de Nivel Máximo para la aflatoxina M₁ en la Leche

40. La delegación de Bélgica, hablando en nombre de la Comunidad Europea, manifestó su oposición al nivel de 0,5 µg/kg porque en el caso de las sustancias carcinógenas genotóxicas la exposición a cualquier

¹² *Guidelines for Can Manufacturers and Food Canners*: Serie FAO Alimentación y Nutrición No. 36, FAO, Roma, 1986.

nivel podría suponer un riesgo para la salud de los consumidores, en particular los niños, y por consiguiente el nivel debía ser el más bajo que pudiera razonablemente alcanzarse. Otras delegaciones apoyaron el nivel de 0,5 µg/kg que se había propuesto, sobre todo considerando que el JECFA había determinado que en el peor de los casos, el riesgo adicional de cáncer hepático previsto para los niveles máximos propuestos de aflatoxina M₁ de 0,05 y 0,5µg/kg, era muy reducido.¹³ La delegación de Bolivia declaró que en caso de que se fijara el nivel más bajo éste crearía obstáculos injustificados al comercio sin modificar los riesgos para la salud de los consumidores.

41. La Comisión no pudo llegar a un consenso sobre este tema.

42. Considerando la importancia de establecer un nivel para proteger la salud de los consumidores y el hecho de que, según había determinado el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, el nivel más elevado proporcionaba una protección adecuada, la Comisión **adoptó** el nivel máximo de 0,5 µg/kg en la leche. Se acordó que de ser necesario el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos podría examinar en una reunión futura datos que apoyaran un nivel más bajo, siempre y cuando estuviera disponibles. Los Estados Miembros de la UE, así como las delegaciones de Chipre, Estonia, Ghana, Hungría, Nigeria, Noruega, Polonia, Sudáfrica y Suiza, manifestaron objeciones a esta decisión. El representante de la Unión Internacional de Consumidores también manifestó la inquietud de esa organización respecto de la decisión adoptada (ALINORM 01/41, párr. 128).

Proyecto de Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen para Reducir la Contaminación de los Alimentos por Sustancias Químicas

43. La Comisión **aprobó** el Proyecto de Código con una enmienda del párrafo 3 de la Introducción, en lo referente a la función de la Comisión de informar a otras organizaciones internacionales acerca de los problemas potenciales o reales de contaminación de los alimentos (ALINORM 01/41, párr. 130).

44. Las delegaciones de Malasia, Tailandia, Perú y Filipinas manifestaron sus objeciones a la siguiente declaración que figuraba al final del párrafo 4: “Cuando las aguas de pesca o las tierras agrícolas han quedado contaminadas considerablemente a causa de emisiones locales, tal vez sea necesario incluir las zonas en cuestión en una lista negra...”. Sin embargo, la Comisión observó que esta recomendación quedaba bajo el control exclusivo de las autoridades locales o nacionales, por lo que mantuvo la oración tal como se había propuesto.

Proyecto de Nivel Máximo para el Plomo en los Zumos (Jugos) de Fruta

45. La Comisión **adoptó** el proyecto de nivel máximo tal como se había propuesto (ALINORM 01/41, párr. 132).

Proyecto de Nivel de Orientación para el Cadmio en Cereales, Legumbres y Leguminosas

46. La Comisión **adoptó** el nivel propuesto como nivel *máximo* (ALINORM 01/41, párr. 133).

Proyecto de Revisión de la Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria: Envasado, Transporte y Almacenamiento

47. La Comisión **adoptó** el proyecto de revisión tal como se había propuesto (ALINORM 01/41, párr. 134).

Anteproyecto de Enmiendas a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios: Anexo del Cuadro 3 (Categorías de alimentos o alimentos individuales excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3)

48. La Comisión observó que el Anexo del Cuadro 3 ya figuraba en el Volumen 1A del Codex Alimentarius (Requisitos generales) y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en su 33ª reunión, sólo había presentado enmiendas al Anexo existente. Sin

¹³ Informe de la 56ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), febrero de 2001, Serie de Informes Técnicos de la OMS, OMS, Ginebra, (en prensa)

embargo, considerando las enmiendas propuestas, observó que el Anexo del Cuadro 3 y las disposiciones pertinentes de los Cuadros 1 y 2 debían elaborarse de manera coordinada y simultánea. Observó además que el CCFAC estaba examinando nuevamente las categorías de alimentos 6.4.1 (Pastas y fideos frescos y productos similares) y 6.4.2 (Pastas y fideos precocidos o secos y productos similares (sólo productos secos)) así como otras categorías. La Comisión **adoptó, únicamente en el Trámite 5**, todas las revisiones propuestas del Anexo del Cuadro 3 (ALINORM 01/41, párr. 135).

49. La Comisión recordó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos debía proseguir activamente la labor iniciada en su 33ª reunión (marzo de 2001) en relación con los vínculos entre la Norma General para los Aditivos Alimentarios y las Normas del Codex sobre Productos, incluida la adaptación del sistema de clasificación de alimentos en la Norma General.

Anteproyecto de Especificaciones Consultivas del Codex para la Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios

50. La Comisión **adoptó** el Anteproyecto de Especificaciones Consultivas del Codex en los Trámites 5 y 8, omitiendo los Trámites 6 y 7 (ALINORM 01/41, párr. 137).

Anteproyecto de Plan de Muestreo Revisado para el Maní (Cacahuete) destinado a Elaboración Ulterior

51. La Comisión **adoptó** el Anteproyecto de Plan de Muestreo Revisado tal como se había propuesto, en el entendimiento de que se revisaría el párrafo 1 de la Introducción para indicar que el nivel máximo era de 15 µg/kg para las aflatoxinas totales (ALINORM 01/41, párr. 138).

Anteproyecto de Revisiones del Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios

52. La Comisión **adoptó** en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado el proyecto de revisiones del Sistema Internacional de Numeración del Codex tal como se había propuesto (ALINORM 01/41, párr. 139).

Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios: Anteproyecto de Enmiendas al Cuadro 3 (Aditivos con Ingestión Diaria Admisible “no especificada”)

53. La Comisión **adoptó** en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado el Anteproyecto de Enmienda, tal como se había propuesto (ALINORM 01/41, párr. 140).

FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Proyecto de Norma del Codex para las Peras en Conserva

54. La Comisión tomó nota de que el uso de colores sólo se permitía en envases de peras en conserva para festividades especiales destinados a la venta en esas ocasiones de festividad especial, y que las disposiciones de etiquetado de la Norma tenían en cuenta en forma apropiada este caso particular. Es más, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios había evaluado que su uso en alimentos era inocuo, evaluación que había sido ratificada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 33ª reunión¹⁴. Se tomó nota asimismo de que una norma internacional debería ser suficientemente flexible para reflejar las prácticas de fabricación en distintas regiones del mundo. (ALINORM 01/41, párr. 168).

AGUAS MINERALES NATURALES Y PRODUCTOS AFINES

Enmienda de la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108-1981, Rev.1 1997) – Límites de Determinadas Sustancias en función de la Salud

55. La delegación de China informó a la Comisión de que muchas aguas minerales naturales presentes en diversas regiones de ese país eran naturalmente ricas en selenio en concentraciones comprendidas entre 0,01 mg/l y 0,05 mg/l, y señaló que el selenio era un nutriente esencial para la vida humana, con un nivel máximo de 0,4 mg/l por día para un adulto. Aun reconociendo las Directrices de la OMS para el agua potable a

¹⁴ ALINORM 01/12A párr. 42

efectos de los límites en función de la salud, la delegación de China manifestó sus reservas respecto del nivel de 0,01 mg/l de selenio propuesto en el Proyecto de Norma (ALINORM 01/41, párr. 173).

56. La Comisión tomó nota de la inquietud manifestada por China, y **adoptó** la enmienda en el Trámite 8 (ALINORM 01/41, párr. 174).

PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

Proyecto de Norma Revisada para la Manteca de Cacao

57. La Comisión estuvo de acuerdo en excluir el empleo de hexano como coadyuvante de elaboración en la torta de prensado de cacao, puesto que no estaba en consonancia con la práctica habitual. Señalando su decisión anterior con respecto al nivel de plomo en la manteca de cacao, la Comisión **adoptó** el Proyecto de Norma enmendado en el Trámite 8 (ALINORM 01/41, párr. 177).

Proyecto de Norma Revisada del Codex para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao

58. En aras de la coherencia con la decisión adoptada respecto del nivel de plomo en la manteca de cacao, la Comisión convino en que se necesitaban datos científicos fiables, aportados por gobiernos y otras organizaciones interesadas, para justificar un nivel inferior a 2 mg/kg (ALINORM 01/41, párr. 179).

Proyecto de Norma Revisada del Codex para el Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares

59. El observador de la Oficina Internacional del Cacao, el Chocolate y la Confitería (OICC) subrayó la necesidad de aclarar los niveles de aditivos en relación con la naturaleza del producto final. La Comisión recordó que el Comité sobre Productos del Cacao y el Chocolate intentaba establecer una distinción entre los productos que estaban destinados a una utilización posterior y los que se vendían directamente al consumidor. La Comisión estuvo de acuerdo en insertar una referencia adicional a “productos finales de cacao”, ampliando las disposiciones para el uso de aditivos a todos los casos presentes en el comercio alimentario internacional (ALINORM 01/41, párr. 181).

60. Para guardar coherencia con la decisión adoptada respecto del nivel de plomo en la manteca de cacao, la Comisión convino en que también se hacía necesario obtener datos científicos fiables, aportados por gobiernos y otras organizaciones interesadas, para justificar un nivel inferior a 2 mg/kg en los cacaos en polvo y las mezclas de cacao y azúcares (ALINORM 01/41, párr. 182).

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Métodos Generales del Codex para la Detección de Alimentos Irradiados

61. La delegación de Hungría recordó que el Comité había examinado cinco métodos propuestos por la Comunidad Europea en relación con las disposiciones sobre alimentos irradiados contenidas en la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (ALINORM 01/41, párr. 200).

Métodos Generales del Codex para Contaminantes

62. La Comisión **adoptó** los Métodos Generales (ALINORM 01/41, párr. 201).

EXAMEN DE LOS ASUNTOS NO COMPLETADOS EN EL 24º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS ¹⁵

63. El Comité Ejecutivo, en su 49ª reunión, era consciente de que para varios de los asuntos que había de examinar se había previsto un debate en la sesión plenaria de la Comisión, con la plena participación de los Miembros y las organizaciones observadoras. Por consiguiente, acordó que las decisiones que había de adoptar en relación con los asuntos no completados por la Comisión debían basarse estrictamente en un

¹⁵ ALINORM 03/3, párrs. 4-36

consenso, y en caso de que tal consenso no se lograra se tomaría nota en forma cabal de los distintos puntos de vista respecto de las cuestiones tratadas.

ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5

64. El Comité Ejecutivo examinó los anteproyectos de normas y textos afines que se habían presentado a la Comisión para que los adoptara en el Trámite 5 y los adelantara al Trámite 6, con la excepción de aquellos respecto de los cuales la Comisión ya había adoptado medidas.

Frutas y hortalizas frescas (CCFFV)

65. El Comité Ejecutivo tomó nota de la inquietud expresada por los representantes de Asia y Europa de que la inclusión de variedades amargas de yuca podría dar lugar a una ingestión excesiva de glucósidos cianógenos, y pidió el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas que tomara en cuenta esta cuestión. Propuso que en caso de que hubieran de incluirse las variedades amargas en la Norma sería necesario proponer un nivel para los glucósidos cianógenos, a fin de que lo ratificara el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos; esto debería hacerse sobre la base de una evaluación del JECFA (ALINORM 03/3, párr. 13).

Aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos (CCFAC)

Norma General para los Aditivos Alimentarios

66. Las observaciones técnicas proporcionadas por Brasil se remitieron al Comité para su examen. El Comité Ejecutivo observó que el Comité retendría todos los datos presentados a efectos del establecimiento de niveles máximos para el uso de aditivos (ALINORM 03/3, párr. 18).

Anteproyecto de Revisión de la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados

67. El Representante para Europa señaló a la atención de los presentes las reservas expresadas por los países miembros de esa región con respecto a la supresión de un límite específico para la dosis, a las disposiciones de etiquetado y a la ausencia de una declaración clara que indicara que el uso de la irradiación no debía sustituir las buenas prácticas de higiene (ALINORM 03/3, párr. 19).

Anteproyecto de niveles máximos para el cadmio

68. El Comité Ejecutivo tomó nota de las inquietudes expresadas por el representante del Pacífico Sudoccidental apoyado por el representante de América del Norte con respecto a los anteproyectos de niveles para crustáceos, y por el Representante de Asia en relación con el arroz. El Comité Ejecutivo decidió devolver todos los anteproyectos de límites al Trámite 4 en vista de la necesidad de examinar datos sobre la ingestión dietética global, en particular de productos que constituían un alimento básico (ALINORM 03/3, párr. 20).

Propuestas de nuevos trabajos

69. El Comité Ejecutivo examinó (ALINORM 03/3, párr. 21 y Apéndice III) propuestas de nuevos trabajos tanto en el marco del Procedimiento acelerado como del normal Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex como indicado más adelante:

<Extracto del Apéndice III de ALINORM 03/3>

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS: PROCEDIMIENTO ACELERADO

(ALINORM 01/21, Parte III, Add. I)

NORMAS Y TEXTOS AFINES	COMITÉ	REFERENCIA	ESTADO DE TRAMITACIÓN
Proyecto de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios (SIN): Tripolifosfato de sodio y potasio (número SIN 452 (iv))	CCFAC	ALINORM 01/12A, Apéndice IX	Aprobado

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS: PROCEDIMIENTO NORMAL

(ALINORM 01/21, Parte III y ALINORM 01/21, Parte III, Add. I)

NORMAS Y TEXTOS AFINES	COMITÉ	REFERENCIA	ESTADO DE TRAMITACIÓN
Anteproyecto de Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Tratamiento de los Alimentos por Radiación	CCFAC	ALINORM 01/12A, párr. 89	Aprobado
Anteproyecto de Principios para la Evaluación de la Exposición a Contaminantes y Toxinas en los Alimentos	CCFAC	ALINORM 01/12A, párrs. 122 y 126	Aprobado

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES¹⁶

70. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en su 23ª reunión, expresó su preocupación por el gran número de aditivos y dosis de uso propuestos para los preparados para lactantes y los alimentos para lactantes y niños pequeños en los Proyectos de Secciones de la Norma General, y pidió al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que aplazara la aprobación definitiva de estas dosis de uso hasta que el CCFAC hubiera realizado una revisión minuciosa de los aditivos indicados en las normas para alimentos para lactantes y niños pequeños.

¹⁶ ALINORM 03/26, párrs. 63-69.