

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 1 del programa

CX/CF 24/17/1  
Enero de 2024

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

Décima séptima reunión

15-19 de abril de 2024

Panamá (Panamá)

#### PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
1	Aprobación del programa	CX/CF 24/17/1
2	Asuntos remitidos al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius o sus órganos auxiliares	CX/CF 24/17/2
3	Asuntos de interés planteados por la FAO y la OMS, incluido el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios	CX/CF 24/17/3
4	Asuntos de interés planteados por otras organizaciones internacionales	CX/CF 24/17/4
<b>Sustancias tóxicas de origen industrial o ambiental o presentes naturalmente</b>		
5	Niveles máximos de plomo en algunas categorías de alimentos (en el trámite 4)	CX/CF 24/17/5
	<ul style="list-style-type: none"><li>Observaciones en el trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 2024/2-CF</li></ul>	CX/CF 24/17/5 Add.1
6	Planes de muestreo para el metilmercurio en el pescado (en el trámite 4)	CX/CF 24/17/6
	<ul style="list-style-type: none"><li>Observaciones en el trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 2024/3-CF</li></ul>	CX/CF 24/17/6 Add.1
<b>Toxinas</b>		
7	Definición de maní (cacahuete) listo para el consumo con miras al establecimiento de un nivel máximo de aflatoxinas totales en este producto	CX/CF 24/17/7
	<ul style="list-style-type: none"><li>Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2024/4-FC</li></ul>	CX/CF 24/17/7 Add.1
8	Planes de muestreo para las aflatoxinas totales y la ocratoxina A en ciertas especias (en el trámite 4)	CX/CF 24/17/8
	<ul style="list-style-type: none"><li>Observaciones en el trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 2024/5-CF</li></ul>	CX/CF 24/17/8 Add.1
9	Código de prácticas/Directrices para prevenir o reducir la intoxicación por ciguatera (en el trámite 4)	CX/CF 24/17/9
	<ul style="list-style-type: none"><li>Observaciones en el trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 2024/6-CF</li></ul>	CX/CF 24/17/9 Add.1
<b>Documentos de debate</b>		
10	Alcaloides de pirrolizidina	CX/CF 24/17/10

Téngase en cuenta que los documentos de trabajo no se distribuirán a través de la lista de correo del Codex (Codex-L). Solo se distribuirán a los miembros y observadores la invitación y el programa provisional. Todos los documentos de trabajo y cualesquiera nuevos documentos posteriores a los que no se haga referencia en este programa provisional, así como cualquier otra información para los delegados, se publicarán en el sitio web del Codex a medida que estén disponibles. Los documentos de trabajo no se imprimirán, por lo que se ruega a los delegados que lleven consigo todos los documentos que se hayan publicado, ya que no se facilitarán ejemplares impresos en la reunión.

Consulte el sitio web del Codex para ver las actualizaciones periódicas sobre el estado de los documentos de trabajo y otra información sobre la logística relativa a esta reunión.

[Página web de las reuniones](#) — [17.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos](#)

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
11	Alcaloides del tropano	CX/CF 24/17/11
12	Acilamida en los alimentos	CX/CF 24/17/12
13	Cadmio y plomo en la quinua	CX/CF 24/17/13
14	Examen del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuetes) por aflatoxinas (CXC 55-2004)</i>	CX/CF 24/17/14
15	Examen del <i>Código de prácticas para reducir la aflatoxina B<sub>1</sub> presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche (CXC 45-1997)</i>	CX/CF 24/17/15
16	Elaboración de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los alimentos	CX/CF 24/17/16
<b>Cuestiones generales</b>		
17	Orientación sobre el análisis de datos para el desarrollo de niveles máximos y para la mejora de la recopilación de datos	CX/CF 24/17/17
<b>Trabajos futuros</b>		
18	Revisión de las normas del Codex sobre contaminantes	REP23/CF16, párr. 105 iv) c)
	• Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2023/83-FC	CX/CF 24/17/18
19	Trabajo de seguimiento de los resultados de las evaluaciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y de las consultas de expertos de la FAO/OMS	REP23/CF16, párr. 113 CX/CF 24/17/3
20	Lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios	REP23/CF16, Apéndice VII
	• Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2023/95-FC	CX/CF 24/17/19
<b>Otros asuntos</b>		
21	Perspectiva sobre cuestiones incipientes en materia de inocuidad de los alimentos y los piensos relacionadas con los contaminantes	REP23/CF16, párrs. 135 y 138
	• Información presentada en respuesta a la circular CL 2024/7-CF	CX/CF 14/17/20
22	Asuntos varios	
23	Fecha y lugar de la siguiente reunión	
24	Aprobación del informe	

### DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN

**Documento para información y uso en los debates relativos a los contaminantes (doc. ref. CF/17 INF/1):** Se presentará una versión actualizada del documento para información y uso a fin de facilitar los debates sobre los contaminantes durante la reunión.

### NOTAS EXPLICATIVAS

Las cartas circulares y los documentos de trabajo pertinentes para la 17.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos están disponibles en las siguientes páginas web del Codex:

- **Cartas circulares:** <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-circular-letters/es/?committee=CCCF>
- **Documentos de trabajo:** <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCCF&session=17>

**Tema 4 del programa:** En su 14.ª reunión (2021), el Comité acogió con agrado la oferta del Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) de elaborar, en colaboración con la FAO y la OMS, un documento informativo para las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos en el que se presentaran los conocimientos más avanzados sobre la radiactividad natural en los alimentos, los piensos y el agua potable. En la circular CL 2023/17-CF se proporciona un resumen de los debates mantenidos por el Comité sobre este asunto. El documento de información se

revisó con arreglo a las observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2023/17-CF y se somete a la consideración del Comité en el Apéndice I del documento CX/CF 24/17/4.

**Tema 7 del programa:** Los debates se limitarán a la definición de maní (cacahuete) listo para el consumo con objeto de facilitar la recopilación de datos sobre presencia, la categorización y la evaluación con vistas a posibilitar otros trabajos acerca del establecimiento de un nivel máximo de aflatoxinas totales en este producto. Esta labor es, por consiguiente, el primer paso de un enfoque de dos pasos para facilitar los debates y el acuerdo sobre un nivel máximo de aflatoxinas totales en el maní (cacahuete) listo para el consumo (REP23/CF16, párr. 52 i]).

**Temas 18, 19 y 20 del programa:** El resumen, las conclusiones y las recomendaciones de los grupos de trabajo sobre la revisión de las normas del Codex sobre contaminantes, la lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la labor de seguimiento de los resultados de las evaluaciones del JECFA y de las consultas de expertos FAO/OMS se facilitarán como documentos de sesión (CRD) en la página de la reunión en el sitio web del Codex y se considerarán en relación con estos temas del programa.

Con respecto al tema 19, deberían considerarse la necesidad y la viabilidad de posibles medidas complementarias sobre los alcaloides del cornezuelo del centeno y los tricotecenos (T-2, HT-2 y DAS), tal como recomendó el Comité en su 16.ª reunión (2023) (REP23/CF16, párr. 113 ii]), y otros contaminantes que puedan señalarse como resultado de la evaluación del JECFA o las consultas/reuniones de expertos FAO/OMS en el documento CX/CF 24/17/3 (tema 3 del programa).

**Tema 22 del programa:** En relación con el tema 1 del programa, podrán proponerse asuntos adicionales cuyo examen no esté previsto en el programa provisional, los cuales se considerarán en relación con el tema 22 del programa a reserva del acuerdo del Comité. La consideración de asuntos adicionales en relación con el tema “Asuntos varios” dependerá de la disponibilidad de tiempo.