

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 20 del programa

CX/CF 19/13/18

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

13.ª reunión

Yogyakarta (Indonesia), 29 de abril – 3 de mayo de 2019

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE UN PLAN DE TRABAJO FUTURO PARA EL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

(Preparado por las secretarías del país anfitrión, el JECFA y el Codex con la asistencia de la Unión Europea)

Información general

El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, en su 11.ª reunión (CCCF11), acordó considerar un plan de trabajo futuro para administrar (priorizar) su trabajo general a fin de poder hacer frente al incremento en las solicitudes de nuevos trabajos de miembros del Codex en plazos razonables (REP 17/CF, párr. 126).

En el CCCF12, la Secretaría del Codex subrayó la importancia de que el CCCF operara estratégicamente dando prioridad a determinados asuntos dentro de su carga de trabajo y explicó que el CCCF podría beneficiarse de aplicar un enfoque que tuviera en cuenta la carga de trabajo global del CCCF a fin de mantener el equilibrio entre el trabajo en curso y las propuestas para nuevos trabajos y para diseñar una estrategia para el programa de cara a próximas reuniones. No se tenía la intención de apartar trabajos, sino ordenarlos por prioridades para que todos esos trabajos tuvieran las mismas oportunidades de debate y se pudieran finalizar en un período razonable (REP 18/CF, párr. 150-151).

El Representante de la OMS indicó que podría existir un valor real en la planificación futura en plazos más largos, identificando sistemáticamente las áreas de contaminación de los alimentos que son un motivo de preocupación para la salud pública y que tienen implicaciones comerciales; por ejemplo, comenzando con alimentos básicos claves y problemas de contaminación conocidos. Esto permitiría que los delegados trabajaran en sus propios países en la recopilación de información y datos de forma anticipada, antes de que los temas se incluyan en el programa del CCCF (REP 18/CF, párr. 153).

El CCCF12 acordó que el Codex, el JECFA y las secretarías de los países anfitriones elaboraran 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 (REP 18/CF, párr. 154).

El anteproyecto del documento de debate actual fue realizado por las secretarías del país anfitrión, el JECFA y el Codex con la asistencia de la Unión Europea (UE).

Enfoque sobre el documento de debate.

El objetivo del documento de debate es identificar las áreas de trabajo que el CCCF puede priorizar para las próximas reuniones. El foco de atención se ha puesto en reducir los riesgos para la salud que se derivan de la contaminación de los alimentos. La importancia de los productos identificados en el comercio se identificará en una fase posterior.

El plan de trabajo futuro propuesto consta de cuatro partes:

- 1- Identificación de las combinaciones entre los contaminantes y los alimentos básicos claves que el CCCF no haya considerado aún (Apéndice A)
- 2- Revisión de los NM y los CDP actuales del CCCF que puedan necesitarlo (Apéndice B)
- 3- Evaluación de la implementación de los CDP del CCCF: proyecto de investigación STDF propuesto (Apéndice C)
- 4- Otros posibles temas futuros para el CCCF (Apéndice D)

Recomendaciones

Se invita al CCCF13 a considerar las recomendaciones que contiene cada una de las cuatro partes en los apéndices.

Apéndice A – Identificación de las combinaciones entre los contaminantes y los alimentos básicos claves.

Introducción

Un factor importante para impulsar el desarrollo de un plan anticipado para el CCCF fue identificar sistemáticamente las áreas de contaminación de los alimentos que son un motivo de preocupación para la salud pública y que tienen implicaciones comerciales; por ejemplo, comenzando con alimentos básicos claves y problemas de contaminación conocidos. Los alimentos básicos se eligen como primer enfoque debido a que constituyen una parte fundamental de las dietas globales y regionales, por lo que la contaminación de este tipo de alimentos podría ejercer un impacto significativo sobre la exposición. La identificación de las combinaciones entre los contaminantes y los alimentos básicos claves que el CCCF no haya considerado todavía podría servir de guía para priorizar el trabajo del CCCF en el futuro. Por tanto, se ha recopilado una sinopsis de estos alimentos, seguida de una revisión sobre qué alimentos básicos ya han sido tratados por el CCCF, ya sea mediante NM o CDP. Sobre la base de esta información, se solicita al CCCF que establezca si este enfoque es apropiado para determinar si el CCCF debe tratar alguna nueva contaminación alimentaria importante preocupante para la salud pública y/o qué enfoque de seguimiento sería apropiado.

Alimentos básicos

La FAO ha realizado un importante trabajo para definir e investigar los alimentos básicos¹ que se resume a continuación.

Según la FAO, un «alimento básico» o sencillamente un «básico» es aquel alimento que se come periódicamente y en cantidades tales que constituyen la parte predominante de la dieta y suministran una proporción fundamental de las necesidades en cuanto a energía y nutrientes. Un alimento básico de una sociedad determinada puede comerse a diario o incluso en cada comida, y la mayoría de las personas viven con una dieta basada en un número muy pequeño de alimentos básicos.

La mayor parte de la población subsiste con una dieta basada en uno o más de los siguientes básicos: arroz, trigo, maíz, mijo, sorgo, raíces y tubérculos (patata [papa], yuca, ñame y taro) y productos animales como la carne, la leche, los huevos, el queso y el pescado. Solo 15 plantas de cultivo proporcionan el 90 por ciento de la ingesta energética de alimentos del mundo, y tres de ellas —el arroz, el maíz y el trigo— concentran hasta dos tercios de esta cifra. Estos tres alimentos son los básicos de más de 4000 millones de personas. Las raíces y los tubérculos son importantes básicos para más de 1000 millones de personas en los países en vías de desarrollo. Constituyen aproximadamente el 40 por ciento de los alimentos que come la mitad de la población del África subsahariana.

Muchos países están experimentando una tendencia similar a alejarse de los alimentos tradicionales, pero cada vez hay un reconocimiento más acentuado sobre la importancia de los cultivos alimenticios tradicionales en el ámbito de la nutrición. La yuca, considerado un cultivo menor en el cambio de siglo, se ha convertido ahora en uno de los básicos más importantes de los países en vías de desarrollo, y constituye la dieta básica de unos 500 millones de personas. Las plantaciones de yuca están creciendo a un ritmo mayor que ningún otro cultivo. La quinoa, un cereal que crece en lo alto de los Andes, también está adquiriendo una amplia aceptación incluso fuera de Latinoamérica, con la introducción de nuevas variedades y la mejora de su procesamiento. Otros alimentos tradicionales pueden adquirir más importancia en el ámbito de la nutrición y simultáneamente en el del comercio.

De los listados anteriores se puede concluir que actualmente los alimentos básicos más importantes son

- los cereales maíz, arroz y trigo;
- raíces y tubérculos como la yuca, las patatas, las batatas y los ñames;
- legumbres como la soja;
- y los frutos ricos en almidón (u otros productos vegetales) como los plátanos, la pana y el sagú
- productos de animales terrestres y acuáticos como la carne, la leche, los huevos, el queso, el pescado y otros mariscos

Revisión de las normas actuales del CCCF para los alimentos básicos

¹Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: *Agriculture and Consumer Protection. «Dimensions of Need - Staples: What do people eat?»*, 2010

Sobre la base de la lista anterior se realizó un inventario sobre los NM y CDP existentes para los alimentos básicos. Este inventario se puede encontrar en el siguiente cuadro.

Nombre del producto	NM	CDP
Cereales sin elaborar		
Maíz	Deoxinivalenol, fumonisinas (B1+ B2), cadmio	
Arroz	Arsénico, cadmio	Arsénico (arroz)
Trigo (FFP)	Cadmio	
Cebada (FFP)	Deoxinivalenol, ocratoxina A	
Centeno	Ocratoxina A	
Cereales (sin especificar)	Cadmio, plomo	Micotoxinas (zearalenona, fumonisinas, ocratoxina A, tricotecenos, aflatoxinas, cornezuelo y alcaloides del cornezuelo), alcaloides de pirrolizidina (control de malezas en los cultivos).
Cultivos de raíces y tubérculos		
Raíces y tubérculos	Cadmio, plomo	
Gari, harina de yuca	Ácido cianhídrico	Ácido cianhídrico (yuca)
Legumbres		
Legumbres	Cadmio, plomo	
Pescados y mariscos		
Pescado	Plomo, metilmercurio	
Moluscos marinos bivalvos	Cadmio	
Cefalópodos	Cadmio	
Productos de animales terrestres		
Leche	Aflatoxina M1, plomo	Aflatoxina B1, dioxinas, BPC
Carne	Plomo, estaño (carne en conserva)	Dioxinas, BPC
Huevos		Dioxinas, BPC

Debe indicarse que las siguientes combinaciones entre alimentos y contaminantes están programadas para su debate en el CCCF13:

- Cereales (trigo, maíz, sorgo y arroz, documento de debate sobre las aflatoxinas totales)
- Yuca (documento de debate sobre HCN y micotoxinas)
- Quinoa (documento de debate sobre plomo y cadmio)
- Pescado (documento de debate sobre los nuevos NM de metilmercurio)
- Huevos y productos de huevo, harinas de cereales y almidón, marisco y pescado procesado (documento de debate sobre la priorización de los nuevos NM de plomo)

Deliberaciones

Un enfoque podría consistir en una exploración sistemática de la posible contaminación de los alimentos básicos identificados tal como se refleja en la bibliografía científica o como se constata a través de la monitorización nacional de los alimentos para determinar así si hay combinaciones entre los contaminantes y los alimentos básicos claves que podrían suponer un problema sanitario pero que no han sido consideradas por el CCCF.

Recomendaciones

Se invita al CCCF13 a considerar si el enfoque citado constituye un marco de trabajo adecuado para identificar temas importantes de trabajo para el CCCF desde la perspectiva de la salud pública que deban ser integrados en el plan anticipado para trabajos futuros.

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

Durante muchos años, el CCCF ha generado numerosas normas, y es posible que algunas de ellas deban someterse ya a una actualización. En particular, esto se puede aplicar a los NM/NR y los CDP que se han establecido hace mucho tiempo (p. ej. con la CCFAC) y que no se han revisado desde entonces o bien a los contaminantes para los que solo se han desarrollado CDP en los casos en los que no fue posible desarrollar NM (todavía). Hasta la fecha, las actualizaciones se hacían cuando se obtenía nueva información a partir de los debates en el CCCF o las evaluaciones del JECFA, pero no se ha aplicado ningún enfoque estructurado hacia la identificación de la necesidad de revisar las normas existentes.

Deliberaciones

El CCCF podría debatir si se debe desarrollar un enfoque con criterios sobre cuándo y cómo actualizar/complementar los NM y CDP existentes, p. ej. desarrollando un sistema donde los miembros aporten su postura sobre la nueva información que desencadena una actualización.

Recomendaciones:

Se invita al CCCF a considerar si se debe desarrollar un enfoque estructurado para identificar la necesidad de revisar las normas existentes y, en caso afirmativo, qué debe implicar dicho enfoque.

Apéndice C: Evaluación de la implementación de los CDP del CCCF: proyecto de investigación STDF propuesto

Introducción

El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) desarrolla dos tipos de normas: niveles máximos (NM) y códigos de prácticas (CDP) para evitar y reducir la contaminación en los alimentos y los piensos. Los CDP contienen guías técnicas para los productores con vistas a la producción segura de alimentos. Dado que los NM se fijan sobre la base de un principio «*tan bajo como sea razonablemente posible*» (ALARA), los CDP son una herramienta importante para reducir todo lo posible los niveles de contaminación. Además, los CDP ayudan a los productores a cumplir los NM fijados. En los casos donde no se haya podido fijar ningún NM, los CDP son una importante herramienta de gestión para mantener baja la contaminación.

Hasta la fecha, el CCCF ha desarrollado 21 CDP (véase la lista en el Anexo) y está trabajando en otros dos. Durante los debates sobre distintos contaminantes, se apuntó que los CDP no siempre se estaban implementando. Por consiguiente, se propone una evaluación de la implementación de los CDP y de las dificultades que entraña. Mediante esta evaluación, se puede determinar cuáles son las razones para no implementar (por completo) un CDP, lo que por su parte podría ayudar al CCCF a desarrollar CDP que cubran mejor las necesidades de los países y podría contribuir a la revisión tal como se expone en el Apéndice B. Para delimitar el alcance del trabajo, se podría considerar la selección de tres o cuatro CDP para dicha evaluación.

Debido a su experiencia en el apoyo a los gobiernos de países en desarrollo y al sector privado a la hora de cubrir las fisuras de capacidad sanitaria y fitosanitaria (SPS), se propone que sea el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF) el que lleve a cabo esta evaluación, con la FAO como potencial organización implementadora.

Objetivo

- Evaluar la implementación de los CDP del CCCF, especialmente en los países en vías de desarrollo
 - o En general, ¿conocen la existencia de los CDP del Codex los funcionarios de inocuidad alimentaria (a todos los niveles) y los productores de alimentos?
 - o En caso afirmativo, ¿se han identificado CDP relevantes para la producción local de alimentos (p. ej. CDP para aflatoxinas en los cacahuetes para los países productores de cacahuete) y quién lo ha hecho?
 - o ¿Qué CDP han sido usados en la práctica por los productores de alimentos? ¿Cuáles se han usado para la formación de los productores de alimentos? En caso afirmativo, ¿de qué forma se ha hecho? En caso negativo, ¿por qué?
 - o En ese caso, ¿ha sido eficaz el uso de los CDP para evitar o reducir la contaminación de los alimentos y/o los piensos?
- Identificar las posibilidades y dificultades procedimentales de la implementación de los CDP
 - o ¿Quién es el responsable práctico de iniciar y/o facilitar el uso de los CDP?
 - o ¿Se están implementando mecanismos para distribuir los CDP?
 - o ¿Se están implementando mecanismos para trasladar los CDP a otros formatos (p. ej. folletos), idiomas y/o costumbres locales, si procede?
- Identificar qué partes del contenido de los CDP funcionan y qué otras partes hay que cambiar
 - o ¿Es comprensible el lenguaje utilizado?
 - o ¿Está la información en el lugar adecuado dentro del CDP?
 - o ¿Quién se percibe en la práctica como el público destinatario de los CDP? ¿Las autoridades o los productores de alimentos?
 - o ¿Abarca el CDP todas las técnicas locales de producción de alimentos?
 - o ¿Faltan prácticas útiles en el CDP? P. ej., prácticas locales que han demostrado su eficacia para la prevención o la reducción de la contaminación y que no están recogidas dentro del CDP.

- ¿Existe un circuito de retroalimentación para recopilar información de las instancias que están implementando los CDP?
- Desarrollar criterios para el CCCF que deben cumplir los CDP a fin de facilitar una buena implementación sobre la base de la información recopilada en los puntos anteriores.

Resultado esperado:

- Desarrollar procedimientos para prestar asistencia a los países a la hora de implementar los CDP (p. ej. para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos)
- Establecer un mecanismo de feedback para que el CCCF evalúe los puntos de los CDP a mejorar.
- Utilizar los criterios desarrollados para que el CCCF modifique y actualice los CDP

Recomendaciones

Se invita al CCCF a considerar el proyecto propuesto y

- Acordar en principio el desarrollo de este proyecto para su remisión al STDF. La Secretaría del país anfitrión puede organizar después del CCCF13 el ulterior desarrollo de una propuesta.

Para esta consideración, el CCCF puede debatir

- Qué CDP pueden ser susceptibles para la evaluación de su implementación;
- Qué países estarían dispuestos a unirse a este proyecto.

Apéndice C – Anexo: CDP del CCCF

Código	Título
CXC 45-1997	Código de prácticas para reducir la aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche
CXC 49-2001	Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas
CXC 50-2003	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas
CXC 51-2003	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas
CXC 55-2004	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del maní (cacahuets) por aflatoxinas
CXC 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
CXC 59-2005	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas
CXC 60-2005	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por estaño en los alimentos enlatados
CXC 62-2006	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en los alimentos y piensos por dioxinas y bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas
CXC 63-2007	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por ocratoxina A en el vino
CXC 64-2008	Código de prácticas para la reducción de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (PVH-ácido) y productos que contienen PVH-ácido
CXC 65-2008	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos
CXC 67-2009	Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos
CXC 68-2009	Código de prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo
CXC 69-2009	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina A en el café
CXC 70-2011	Código de prácticas para prevenir y reducir el contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso
CXC 72-2013	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina A
CXC 73-2013	Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca
CXC 74-2014	Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina
CXC 77-2017	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por arsénico en el arroz
CXC 78-2017	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias
En curso	Anteproyecto de código de prácticas para reducir el 3-MCPD y los ésteres de glicidilo en aceites refinados y productos elaborados con aceites refinados
En curso	Documento de debate sobre la revisión del código de prácticas para la prevención y la reducción de la presencia de plomo en los alimentos (CXC 56-2004)

En curso Documento de debate sobre un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en el cacao

Apéndice D: Otros posibles temas futuros para el CCCF

Introducción

Esta parte del plan futuro identifica temas que no han sido abordados (plenamente) aún por el CCCF.

El mandato del CCCF es

- (a) establecer o impulsar niveles máximos permitidos o directrices sobre niveles para los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales en los alimentos y los piensos;
- (b) elaborar listas prioritarias de contaminantes y sustancias tóxicas naturales para la evaluación de riesgos por parte del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios;
- (c) considerar métodos de análisis y toma de muestras para determinar los contaminantes y las sustancias tóxicas naturales en los alimentos y los piensos;
- (d) considerar y elaborar normas o códigos de prácticas para los temas relacionados; y
- (e) considerar otros asuntos que le haya asignado la Comisión en relación con contaminantes y sustancias tóxicas naturales en alimentos y piensos.

La definición de contaminante conforme al preámbulo de la NGCTAP es

«Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento o pienso para animales productores de alimentos, que está presente en dicho alimento o pienso como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o pienso, o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas».

La definición del Codex de contaminante incluye implícitamente las sustancias tóxicas naturales, incluidos determinados microhongos en forma de metabolitos tóxicos que no se añaden intencionadamente a los alimentos y piensos (micotoxinas).

En la presente Norma se incluyen también las toxinas producidas por algas que pueden acumularse en organismos acuáticos comestibles, por ejemplo los moluscos (ficotoxinas). Las micotoxinas y las ficotoxinas son dos subclases de contaminantes.

Las sustancias tóxicas naturales endógenas, tales como por ejemplo la solanina en las patatas (papas), que son componentes intrínsecos de los alimentos y piensos y proceden de un gen, especie o cepa que habitualmente produce metabolitos tóxicos en cantidades peligrosas, es decir, las fitotoxinas, no se consideran en general dentro del ámbito de aplicación de la presente Norma. No obstante, estas sustancias entran dentro de la competencia del CCCF y se tratarán caso por caso.

Se excluyen de la NGCTAP los factores de calidad, los residuos de pesticidas, medicamentos veterinarios y coadyuvantes de elaboración, así como las toxinas microbianas.

Conforme a este mandato y a la definición de contaminante, en el siguiente apartado se incluyen temas para los futuros trabajos del Comité.

Posibles temas futuros

- Toxinas vegetales (distintas de los alcaloides de pirrolizidina)

Ha habido muchos casos en los que las toxinas vegetales han dado lugar a intoxicaciones humanas. Entre otros ejemplos, cabe señalar la enfermedad de la miel alucinógena por las granayatoxinas, la intoxicación de bebés tras el consumo de té con infusión de semillas de adormidera (alcaloides del opio) o la intoxicación por cianuro tras la ingestión de semillas de albaricoque amargo. Dado que estas toxinas pueden suponer riesgos concretos para la salud, podrían constituir el tema de trabajos futuros.

- Biotoxinas marinas

Debido al cambio climático, es previsible que estas toxinas adquieran una presencia más frecuente en el pescado y el marisco. Solo algunos NM de ficotoxinas han sido apoyados provisionalmente por el CCCF2. Se espera para mediados de 2019 un informe elaborado por una consulta de expertos de FAO/OMS sobre las toxinas de la ciguatera que puede dar lugar a un cierto trabajo de seguimiento en el CCCF, pero se podría desarrollar un enfoque integral para identificar todas las toxinas relevantes.

- Materiales de envase o materiales en general que entran en contacto con los alimentos

Estos compuestos están cubiertos por el alcance de la definición de contaminante. Solo se han incluido en la NGCTAP el acrilonitrilo y el cloruro de vinilo monómero. Sin embargo, aparte de estos compuestos, el CCCF todavía no ha trabajado sobre materiales que entran en contacto con los alimentos.

- Identificación de las combinaciones entre contaminantes y productos alimenticios claves

El pienso está incluido en el mandato del CCCF, puesto que los contaminantes en el pienso pueden realizar una contribución sustancial a la exposición a través de la comida. Sin embargo, solo se ha establecido para el pienso un NM (melamina) y un CDP (aflatoxina en el pienso). En general se acepta un enfoque «del campo a la mesa» como estrategia para garantizar la seguridad química en la cadena alimentaria. El CCCF podría implementar este enfoque evaluando en los debates sobre contaminantes la relevancia del pienso de cara a los riesgos para la salud.

- Nuevos desarrollos en la producción alimentaria.

Actualmente se están implementando muchas innovaciones en la cadena alimentaria, como la producción de carne con métodos distintos de la producción animal, es decir, la «carne artificial». Esto podría introducir nuevos riesgos que todavía no se han evaluado.

Recomendaciones

Se invita al CCCF a debatir si los temas anteriores deben ser objeto de nuevos trabajos y, en ese caso, si se deben realizar a corto o a largo plazo.