

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 1 del programa

CX/CF 07/1/1  
Febrero de 2007

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

### Primera reunión

Beijing (China), 16 – 20 de abril de 2007

La reunión se celebrará en el Hotel Kunlun, Beijing (China)  
del lunes 16 de abril de 2007 a las 10.00 al viernes 20 de abril de 2007.

El Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos se reunirá  
el domingo 15 de abril de 2007, a las 09.00.

### PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	Apertura de la reunión	
1	Aprobación del programa	CX/CF 07/1/1
	Programa Provisional "Lista suplementaria"	<a href="#">CX/CF 07/1/1 Add.1</a>
2	Nombramiento del Relator	
3	Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités y Grupos de Acción del Codex	<a href="#">CX/CF 07/1/2</a> <a href="#">CX/CF 07/1/2 Add.1</a>
	<b><u>Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS y por otras organizaciones intergubernamentales internacionales</u></b>	
4 a)	Información sobre cuestiones de interés planteadas por la FAO, la OMS y otras organizaciones intergubernamentales internacionales	<a href="#">CX/CF 07/1/3</a> <a href="#">CX/CF 07/1/3 Add.1 rev</a>
4 b)	Cuestiones de interés planteadas en la 67ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	<a href="#">CX/CF 07/1/4</a> Informe resumido de la 67ª reunión del JECFA
4 c)	Medidas que se requieren como resultado de cambios en las	<a href="#">CX/CF 07/1/5</a>

Los documentos de trabajo se incluirán en el sitio web del Codex: [www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)  
Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les haya distribuido, puesto que el número de ejemplares adicionales disponibles en la reunión será limitado.

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	recomendaciones toxicológicas:	
	<b><u>Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA)</u></b>	
5	Anteproyecto de revisión del Preámbulo de la NGCTA (N04-2006) en el Trámite 4 - Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 07/1/7 <a href="#">CX/CF 07/1/7 Add.1</a>
	<b><u>Micotoxinas en alimentos y piensos</u></b>	
6	Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno (retenido en el Trámite 7)	<a href="#">ALINORM 04/27/12</a> <a href="#">Apéndice XVII</a>
7 a)	Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos destinados a elaboración posterior (retenido en el Trámite 7)	<a href="#">ALINORM 06/29/12</a> <a href="#">Apéndice XXII</a>
7 b)	Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos "listos para el consumo"(retenido en el Trámite 7)  - Observaciones <b>en el Trámite 6</b> , en respuesta a la CL 2006/42-CF	<a href="#">ALINORM 06/29/12</a> <a href="#">Apéndice XXII</a>  <a href="#">CL 2006/42-CF</a> <a href="#">CX/CF 07/1/8</a>
7 c)	Documento de debate sobre los niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos listos para el consumo  - Observaciones sobre el documento de debate	CX/CF 07/1/9  CX/CF 07/1/9 Add.1
7 d)	Anteproyecto de plan de muestreo para la contaminación por aflatoxinas en almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos (N07-2004) (retenido en el Trámite 4)	<a href="#">ALINORM 06/29/12</a> <a href="#">Apéndice XXI</a>
7 e)	Documento de debate sobre la contaminación por aflatoxinas en las nueces del Brasil  - Observaciones sobre el documento de debate	<a href="#">CX/CF 07/1/10</a>  <a href="#">CX/CF 07/1/10 Add.1</a>
8	Anteproyecto de Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación del Vino por Ocratoxina A (N05-2006) en el Trámite 4  - Observaciones en el Trámite 3	<a href="#">CX/CF 07/1/11</a>  <a href="#">CX/CF 07/1/11 Add.1</a> <a href="#">CX/CF 07/1/11 Add.2</a>
	<b><u>Otros contaminantes presentes en alimentos y piensos</u></b>	
9	Proyecto de niveles máximos para el estaño en los alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en las bebidas enlatadas, en el Trámite 7  - Observaciones en el Trámite 6 en respuesta a la CL 2006/43-CF	<a href="#">ALINORM 06/29/12</a> <a href="#">Apéndice XXVIII</a>  <a href="#">CL 2006/43-CF</a> <a href="#">CX/CF 07/1/12</a>
10	Anteproyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) (N08-2004) (en el Trámite 4)  Documento de debate sobre cloropropanoles obtenidos por fabricación de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido	<a href="#">ALINORM 06/29/12</a> <a href="#">Apéndice XXVII</a>  <a href="#">CX/CF 07/1/13</a>

<b>Tema del programa</b>	<b>Asunto</b>	<b>Signatura del documento</b>
	y procesado térmico de los alimentos	
	- Observaciones sobre el documento de debate	<a href="#">CX/CF 07/1/13 Add.1</a>
11	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y Productos que Contienen esas Proteínas (N09-2005), en el Trámite 4	<a href="#">CX/CF 07/1/14</a>
	- Observaciones en el Trámite 3	<a href="#">CX/CF 07/1/14 Add.1</a>
	- Corrigiendo al documento de trabajo CX/CF 07/1/14	<a href="#">CX/CF 07/1/14 Add.2</a>
	- Observaciones en el Trámite 3	<a href="#">CX/CF 07/1/14 Add.3</a>
12	Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir el Contenido de Acrilamida en los Alimentos (N06-2006) en el Trámite 4	<a href="#">CX/CF 07/1/15</a>
	- Observaciones en el Trámite 3	<a href="#">CX/CF 07/1/15 Add.1</a>
		<a href="#">CX/CX 07/1/15 Add.2</a>
13	Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir la Contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en los Alimentos Producidos por Procedimientos de Ahumado y Secado Directo (N07-2006), en el Trámite 4	<a href="#">CX/CF 07/1/16</a>
	- Observaciones en el Trámite 3	<a href="#">CX/CF 07/1/16 Add.1</a>
	<b><u>Documentos de debate que no forman parte del procedimiento de elaboración</u></b>	
14 a)	Documento de debate sobre el deoxinivalenol (DON)	<a href="#">CX/CF 07/1/17</a>
14 b)	Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el café	<a href="#">CX/CF 07/1/18</a>
	- Observaciones sobre el documento de debate	<a href="#">CX/CF 07/1/18 Add.1</a>
		<a href="#">CX/CF 07/1/18 Add.2</a>
14 c)	Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el cacao	<a href="#">CX/CF 07/1/19</a>
	- Observaciones sobre el documento de debate	<a href="#">CX/CF 07/1/19 Add.1</a>
		<a href="#">CX/CF/07/1/19 Add.2</a>
14 d)	Documento de debate sobre la contaminación de los higos secos por aflatoxinas	<a href="#">CX/CF 07/1/20</a>
	<b><u>Cuestiones de carácter general</u></b>	
15	Listas de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA	<a href="#">CL 2006/46-CF</a>
	Observaciones (en respuesta a la CL 2006/46-CF)	<a href="#">CX/CF 07/1/21</a>
16	Otros asuntos y trabajos futuros	
17	Fecha y lugar de la próxima reunión	
18	Aprobación del informe	

### **OTROS DOCUMENTOS DE TRABAJO**

Se presentarán a la sesión plenaria los tres documentos siguientes.

- **Documento de trabajo con información y para los debates sobre los Contaminantes y las Toxinas en la NGCTA (CX/CF 07/1/6 – CX/CF 07/1/6-Add.1):** Se presentará, con la signatura CX/CF 07/1/6, una versión actualizada del documento preparado por el Japón y los Países Bajos con información de utilidad en el sostenimiento a la discusión sobre contaminantes y toxinas durante la primera reunión del Comité del Codex sobre los Contaminantes en los Alimentos (denominado en adelante “el Comité”) (véase ALINORM 06/29/12, párr. 116).
- **Informe del Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos:** con arreglo a lo acordado en la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (denominado en adelante CCFAC) en el sentido de volver a convocar el Grupo de Trabajo Especial sobre los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (véase ALINORM 06/29/12, párr. 117), se celebrará una reunión de dicho Grupo antes de la primera reunión del Comité, bajo la presidencia de la Comunidad Europea. Se presentará a la reunión plenaria, como documento de sala, un informe de la reunión del Grupo de Trabajo.
- **Informe de un grupo de trabajo sobre la Lista de prioridades de contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA:** un grupo de trabajo presencial que desarrollará su actividad durante la reunión preparará un documento de sala sobre el tema 15 del programa, siempre que el Comité acuerde establecer dicho grupo en su primera reunión.

### NOTAS AL PROGRAMA PROVISIONAL

**Tema 1 del programa – Aprobación del programa (CX/CF 07/1/1):** de conformidad con el Artículo VII.2 del Reglamento, el primer tema del programa provisional será la aprobación del programa. Se invitará al Comité a que apruebe el programa provisional como programa de la reunión.

**Tema 2 del programa – Nombramiento del Relator:** de conformidad con el Artículo III.4 y con la práctica establecida, el Comité nombrará uno o más relatores, según sea necesario, entre los delegados de sus miembros.

**Tema 3 del programa – Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités y Grupos de Acción del Codex (CX/CF 07/1/2):** el Comité examinará las cuestiones planteadas en el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en las reuniones de otros Comités y Grupos de Acción del Codex celebradas con posterioridad a la 38ª reunión del CCFAC que tuvo lugar en abril de 2006. Con arreglo a lo acordado por la Comisión (véase ALINORM 06/26/41, párrs. 26-29), dentro de este tema se abordará también el examen del mandato del Comité. Asimismo se invita al Comité a examinar las disposiciones sobre contaminantes contenidas en las normas del Codex sobre productos que le hayan remitido los comités de productos del Codex pertinentes, con objeto de ratificar tales disposiciones.

#### Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS y por otras organizaciones intergubernamentales internacionales

**Tema 4 a) del programa – Información sobre cuestiones de interés planteadas por la FAO, la OMS y otras organizaciones intergubernamentales internacionales (CX/CF 07/1/3):** Se informará al Comité sobre la labor que han realizado o tienen en curso la FAO, la OMS (con exclusión del JECFA) y otras organizaciones intergubernamentales internacionales sobre cuestiones relacionadas con los contaminantes. La información sobre dichos trabajos figura en el documento CX/CF 07/1/3.

**Tema 4 b) del programa – Cuestiones de interés planteadas en la 67ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (CX/CF 07/1/4):** Se invita al Comité a tomar nota de los resultados de la 67ª reunión del JECFA (celebrada en Roma, Italia, del 20 al 29 de junio de 2006). Los aspectos más destacados del informe de dicha reunión figuran en el documento CX/CF 07/1/4. El informe resumido de la reunión del JECFA puede consultarse en cualquiera de las dos direcciones siguientes: [ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jecfa/jecfa67\\_final.pdf](ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jecfa/jecfa67_final.pdf) o <http://www.who.int/entity/ipcs/food/jecfa/summaries/summary67.pdf>.

**Tema 4 c) del programa – Medidas que se requieren como resultado de cambios en las recomendaciones toxicológicas: (CX/CF 07/1/5):** conjuntamente con el tema 4 b) del programa, se invita al

Comité a examinar los cambios que puedan requerirse en las recomendaciones toxicológicas sobre contaminantes que figuran en el informe de la 67ª reunión del JECFA. El documento CX/CF 07/1/5 contiene un resumen, preparado por la Secretaría del Codex, de los resultados que figuran en el informe de dicha reunión del JECFA.

### **Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (NGCTA)**

**Tema 5 del programa – Anteproyecto de revisión del Preámbulo de la NGCTA (N04-2006) (CX/CF 07/1/7 y CX/CF 07/1/7 Add.1):** en su 29º período de sesiones, la Comisión aprobó la revisión del Preámbulo de la NGAA (N04-2006) como nuevo trabajo para el Comité (véase ALINORM 06/29/41, párr. 124 y Apéndice VIII). El anteproyecto de revisión del Preámbulo de la NGAA, preparado por un grupo de trabajo electrónico que dirigió la Comunidad Europea (véase ALINORM 06/29/12, párr. 119 y Apéndice XIX), figura en CX/CF 07/1/7. Este documento contiene también un proyecto de revisión del Manual de Procedimiento. En el documento CX/CF 07/1/7 Add.1 figuran las observaciones sobre dicho anteproyecto de revisión del Preámbulo presentadas en el Trámite 3 por miembros y organizaciones internacionales.

### **Micotoxinas en alimentos y piensos**

**Tema 6 del programa – Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno (ALINORM 04/27/12, Apéndice XVII):** en su 36ª reunión, el CCFAC convino en retener en el Trámite 7 el anteproyecto de nivel máximo de 5 µg/kg para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar, e incluirlo en la lista de prioridades para evaluación por el JECFA (véase ALINORM 04/27/12, párrs. 136 y 208). El CCFAC convino también en que, dependiendo de la disponibilidad de datos, el JECFA debía llevar a cabo para 2006 una evaluación de riesgos completa. El Comité podría examinar el proyecto de nivel máximo a la luz de los resultados de la evaluación de riesgos realizada por el JECFA.

**Tema 7 a) del programa – Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos destinados a elaboración posterior (ALINORM 06/29/12, Apéndice XXII):** en su 38ª reunión, el CCFAC convino en retener en el Trámite 7 el anteproyecto de nivel máximo de 15 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos destinados a elaboración posterior (véase ALINORM 06/29/12, párr. 132). El Comité podrá examinar este tema en su primera reunión.

**Tema 7 b) del programa – Proyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos destinados a elaboración posterior (ALINORM 06/29/12 Apéndice XXII, CL 2006/42-CF y CX/CF/07/1/8):** La Comisión del Codex Alimentarius, en su 29º período de sesiones, adoptó en el Trámite 5 el anteproyecto de nivel máximo de 8 µg/kg para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos “listos para el consumo” y lo adelantó al Trámite 6 (véase ALINORM 05/28/41, párrs. 97 y 104 y Apéndice V) según lo propuesto por el CCFAC en su 38ª reunión (ALINORM 06/29/12, párr. 132). El Comité examinará en el Trámite 7 el proyecto de nivel máximo que figura en ALINORM 06/29/12, Apéndice XXII. Las observaciones presentadas en el Trámite 6 por miembros y organizaciones internacionales en respuesta a la CL 2006/42-CF figuran en el documento CXCF 07/1/8.

**Tema 7 c) del programa – Documento de debate sobre los niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las almendras, las avellanas y los pistachos listos para el consumo (CX/CF/07/1/9 y CX/CF 07/1/9 Add.1):** En su 38ª reunión, el CCFAC decidió establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por la Comunidad Europea con el fin de ampliar el documento de debate sobre el nivel de aflatoxinas en las nueces de árbol listas para el consumo (véase ALINORM 06/29/12, párr. 129), con objeto de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la primera reunión del Comité. El documento de debate se presenta como CX/CF 07/1/9, mientras que las observaciones sobre el mismo presentadas por miembros y organizaciones internacionales figuran en el documento CX/CF 07/1/9 Add.1.

**Tema 7 d) del programa – Anteproyecto de plan de muestreo para la contaminación por aflatoxinas en almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos (N07-2004) (ALINORM 06/29/12 Apéndice XXI):** El CCFAC, en su 38ª reunión, convino en retener en el Trámite 4 el Anteproyecto de Plan de Muestreo en espera de los resultados de los documentos de debate sobre niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en nueces de árbol. Se invita al Comité a examinar en el Trámite 4 el Anteproyecto de Plan de

Muestreo que figura en el Apéndice XXI de ALINORM 06/29/12 teniendo en cuenta los resultados del documento de debate CX/CF 07/1/9 correspondiente al Tema 7 c) del programa, así como el documento de debate sobre la contaminación de las nueces del Brasil por aflatoxinas correspondiente al Tema 7 e) del programa, presentado como CX/07/1/10.

**Tema 7 e) del programa – Documento de debate sobre la contaminación por aflatoxinas en las nueces del Brasil (CX/CF 07/1/10 y CX/CF 07/1/10 Add.1):** el CCFAC, en su 38ª reunión, convino en volver a establecer el grupo de trabajo electrónico bajo la presidencia del Brasil para que revisara el documento de debate, con el fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la primera reunión del Comité (véase ALINORM 06/29/12, párr. 134). El documento de debate se presenta como CX/CF 07/1/10, mientras que las observaciones sobre el mismo presentadas por miembros y organizaciones internacionales figuran en el documento CX/CF 07/1/10 Add.1.

**Tema 8 del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación del Vino por Ocratoxina A (N05-2006) (CX/CF 07/1/11 y CX/CF 07/1/11 Add.1):** La Comisión del Codex Alimentarius, en su 29º período de sesiones, aprobó la elaboración de un Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación del Vino por Ocratoxina A (N05-2006) como nuevo trabajo para el Comité (véase ALINORM 06/29/41, párr. 124 y Apéndice VIII). Puesto que en su 38ª reunión el CCFAC convino en confiar a la Oficina Internacional de la Viña y el Vino la primera redacción del Código de Prácticas (véase ALINORM 06/29/12, párrs. 140-142), en el documento CX/CF 07/1/11 figura el Anteproyecto preparado por la Oficina Internacional de la Viña y el Vino y en CX/CF 07/1/11 Add.1 las observaciones presentadas en el Trámite 3 por miembros y organizaciones internacionales.

#### **Otros contaminantes presentes en alimentos y piensos**

**Tema 9 del programa – Proyecto de niveles máximos para el estaño en los alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en las bebidas enlatadas (ALINORM 06/29/12 Apéndice XXVIII, CL 2006/43-CF y CX/CF 07/1/12):** La Comisión del Codex Alimentarius, en su 29º período de sesiones, adoptó en el Trámite 5 el anteproyecto de niveles máximos para el estaño en alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en las bebidas enlatadas, y lo adelantó al Trámite 6 tal como había propuesto el CCFAC en su 38ª reunión (véase ALINORM 05/28/41, párrs. 97 y 106 y Apéndice V). Se invita al Comité a examinar el proyecto de niveles máximos que figura en el Apéndice XXVIII de ALINORM 06/29/12. El documento CX/CF 07/1/12 contiene las observaciones presentadas en el Trámite 6 por miembros y organizaciones internacionales en respuesta a la CL 2006/43-CF.

**Tema 10 del programa – Anteproyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) (N08-2004) ALINORM 06/29/12 Apéndice XXVII, CX/CF 07/1/13 y CX/CF 07/1/13 Add.1):** En su 38ª reunión, el CCFAC convino en mantener en el Trámite 4 el anteproyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (véase ALINORM 06/29/12, párrs. 175-177 y Apéndice XXVII). Se invita al Comité a examinar los niveles máximos teniendo en cuenta las informaciones y observaciones contenidas en los dos documentos siguientes:

- Documento de debate CX/CF 07/1/13, preparado por el grupo de trabajo electrónico establecido nuevamente bajo la dirección del Reino Unido (véase ALINORM 06/29/12, párrs. 176-177);
- Documento CX/CF 07/1/13 Add.1, que contiene las observaciones sobre el documento de debate presentadas por miembros y organizaciones internacionales.

**Tema 11 del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de los 3-Monocloropropanos-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y Productos que Contienen esas Proteínas (N09-2005) (CX/CF 07/1/14 y CX/CF 07/1/14 Add.1):** El CCFAC, en su 38ª reunión, acordó devolver el anteproyecto de Código de Prácticas al Trámite 2 para que lo revisara el grupo de trabajo electrónico establecido nuevamente bajo la dirección del Reino Unido, a fin de que se distribuyera para recabar observaciones en el Trámite 3 y de someterlo a examen en la primera reunión del Comité (véase ALINORM 06/29/12, párr. 174). El Anteproyecto Revisado de Código de Prácticas, preparado sobre la base de las observaciones escritas que se presentaron en la 38ª reunión del CCFAC, del debate de dicho Comité y de los resultados de la evaluación realizada en la

67ª reunión del JECFA, figura en CX/CF 07/1/14. El documento CX/CF 07/1/14 Add.1 contiene las observaciones presentadas en el Trámite 3 por miembros y organizaciones internacionales.

**Tema 12 del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir el Contenido de Acrilamida en los Alimentos (N06-2006) (CX/CF 07/1/15 y CX/CF 07/1/15 Add.1):** la Comisión del Codex Alimentarius, en su 29º período de sesiones, aprobó como nuevo trabajo para el Comité la elaboración de un Código de Prácticas para Reducir el Contenido de Acrilamida en los Alimentos (N06-2006) (véase ALINORM 06/29/41, párr. 124 y Apéndice VIII). El Anteproyecto de Código de Prácticas, preparado por un grupo de trabajo electrónico bajo la dirección de los Estados Unidos y el Reino Unido (véase ALINORM 06/29/12, párr. 185 y Apéndice XXIX), figura en CX/CF 07/1/15. El documento CX/CF 07/1/15 Add.1 contiene las observaciones presentadas en el Trámite 3 por miembros y organizaciones internacionales.

**Tema 13 del programa – Anteproyecto de Código de Prácticas para Reducir la Contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en los Alimentos Producidos por Procedimientos de Ahumado y Secado Directo (N07-2006) (CX/CF 07/1/16 y CX/CF 07/1/16 Add.1):** en su 29º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la elaboración de un Código de Prácticas para Reducir la Contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en los Alimentos Producidos por Procedimientos de Ahumado y Secado Directo (N07-2006) como nuevo trabajo para el Comité (véase ALINORM 06/29/41, párr. 124 y Apéndice VIII). El documento CX/CF 07/1/16 contiene el Anteproyecto de Código de Prácticas preparado por un grupo de trabajo electrónico bajo la dirección de Dinamarca (véase ALINORM 06/29/12, párr. 188 y Apéndice XXX). Las observaciones presentadas en el Trámite 3 por miembros y organizaciones internacionales figuran en el documento CX/CF 07/1/16 Add.1.

#### **Documentos de debate que no forman parte del procedimiento de elaboración**

**Tema 14 a) – Documento de debate sobre el deoxinivalenol (DON) (CX/CF 07/1/17):** El CCFAC, en su 38ª reunión, acordó volver a establecer el grupo de trabajo electrónico, bajo la dirección de los Estados Unidos de América para que revisara y actualizara el documento de debate sobre el deoxinivalenol incorporando al mismo más datos de regiones en las que se careciera de datos sobre los niveles de esta sustancia o se registraran variaciones estacionales, así como informaciones sobre el efecto de la elaboración en los niveles de deoxinivalenol en los alimentos (véase ALINORM 06/29/12, párr. 138). El documento de debate se presenta como CX/CF 07/1/17.

**Tema 14 b) – Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) (CX/CF 07/1/18 y CX/CF 07/1/18 Add.1):** en su 38ª reunión, el CCFAC convino en establecer un grupo de trabajo electrónico liderado por el Brasil para que preparara un documento de debate sobre la OTA en el café, con objeto de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la primera reunión del Comité a fin de que fuera posible decidir si era apropiado elaborar un código de prácticas sobre el tema (véase ALINORM 06/29/12, párr. 145). El documento de debate se presenta como CX/CF 07/1/18, mientras que las observaciones presentadas por miembros y organizaciones internacionales figuran en CX/CF 07/1/18 Add.1.

**Tema 14 c) – Documento de debate sobre la ocratoxina A (OTA) en el cacao (CX/CF 07/1/19 y CX/CF 07/1/19 Add.1):** en su 38ª reunión, el CCFAC convino en establecer un grupo de trabajo electrónico bajo la dirección de Ghana para que elaborara un documento de debate sobre la OTA en el cacao, con objeto de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la primera reunión del Comité a fin de que fuera posible decidir si era apropiado elaborar un Código de Prácticas sobre el tema (véase ALINORM 06/29/12, párr. 145). El documento de debate se presenta como CX/CF 07/1/19, mientras que las observaciones presentadas por los miembros y organizaciones internacionales figuran en CX/CF 07/1/19 Add.1.

**Tema 14 d) – Documento de debate sobre la contaminación de los higos secos por aflatoxinas (CX/CF 07/1/20):** En su 38ª reunión, el CCFAC convino en establecer un grupo de trabajo electrónico bajo la dirección de Turquía para que revisara el documento e incorporara al mismo lo siguiente: i) datos e informaciones adicionales sobre la presencia de aflatoxinas en los higos secos, ii) una descripción más precisa de las dificultades comerciales, y iii) un esbozo de código de prácticas para la prevención y el control de la presencia de aflatoxinas en los higos secos, así como un documento de proyecto para la iniciación de un nuevo trabajo de elaboración de un código de prácticas, con miras a su distribución y a su

examen en la primera reunión del Comité (véase ALINORM 06/29/12, párr. 211). Se invita al Comité a considerar el documento de debate CX/CF 07/1/20.

### **Cuestiones de carácter general**

**Tema 15 del programa – Listas de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA (CL 2006/46-CF y CX/CF 07/1/21):** el CCFAC, en 38ª reunión, acordó solicitar a la Secretaría del Codex que, en colaboración con la Secretaría Mixta del JECFA, pidiera una nueva propuesta de adiciones o enmiendas a la Lista de prioridades mediante una carta circular separada, en la que también se incluiría el cuestionario para la presentación de tales propuestas (véase ALINORM 06/29/12, párrs. 208-209 y Apéndice XXXII). El documento CX/CF 07/1/21 contiene las observaciones presentadas por los miembros y organizaciones internacionales interesadas en respuesta a la CL 2006/46-CF.

**Tema 16 del programa – Otros asuntos y trabajos futuros:** el Comité examinará las cuestiones planteadas en el Tema 1, así como otros asuntos o propuestas de trabajos para el futuro.

**Tema 17 del programa – Fecha y lugar de la próxima reunión:** se comunicarán al Comité la fecha y lugar provisionales de su próxima reunión.

**Tema 18 – Aprobación del informe:** de conformidad con el Artículo X.1 del Reglamento de la Comisión, el Comité aprobará un informe de su primera reunión sobre la base de un proyecto de informe proporcionado por la Secretaría del Codex.

---