

**PARTICIPACIÓN EN LA 5ta. REUNIÓN
DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
CONTAMINANTES DE LOS
ALIMENTOS (CCCCF)**

LA HAYA DEL 21 AL 25 DE MARZO DE 2011



TEMAS DE INTERÉS DE PERÚ

- Tema 4: Anteproyecto de Código de Prácticas para reducir el contenido de Carbamato de Etilo en destilados de frutas de hueso
- Tema 5: Anteproyecto de niveles máximos para el contenido de melamina en los alimentos (preparados para lactantes)
- Tema 8: Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos
- Tema 9(b) Documento de debate sobre arsénico en arroz

RESULTADOS ALCANZADOS

- **Anteproyecto de Código de Prácticas para reducir el contenido de Carbamato de Etilo en destilados de frutas de hueso**
- Delegación de Alemania, presidió el Grupo de Trabajo por Medios Electrónicos.
- El Comité sometió a consideración el anteproyecto y decidió remitir el anteproyecto de Prácticas al 34° periodo de sesiones de la Comisión, para su adopción en el trámite 5/8 (omitiendo los trámites 6 y 7).

RESULTADOS ALCANZADOS

- **Anteproyecto de niveles máximos para el contenido de melamina en los alimentos (preparados líquidos para lactantes):**
 - Se estableció una dosis de 0.15mg/kg para los preparados líquidos para lactantes.
 - Nota indicando que el NM no se aplica cuando se puede demostrar que una concentración más alta es resultante de la migración desde los materiales en contacto con los alimentos.
 - Delegaciones de Costa Rica, Perú y Nicaragua, manifestaron su reserva con respecto a la inclusión de la nota.

RESULTADOS ALCANZADOS

- **Anteproyecto de niveles máximos para el contenido de melamina en los alimentos (preparados líquidos para lactantes):**
- Observador de la NHF (National Health Federation) manifestó su preocupación por inclusión de la nota.
- El Comité acordó remitir el anteproyecto de nivel máximo para los preparados líquidos para lactantes al 34° periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para su adopción en el trámite 5/8 (omitiendo los Trámites 6 y 7).

RESULTADOS ALCANZADOS

- **Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos:**
- Debido a que el documento no se encontraba disponible, el Comité decidió discutir este tema del programa en la siguiente reunión.

RESULTADOS ALCANZADOS

- **Documento de debate sobre arsénico en arroz:**
 - Aclaraciones dadas por el JECFA sobre:
Presencia del arsénico en los alimentos
Necesidad de métodos validados y materiales de referencia para determinación de arsénico inorgánico en los alimentos.
Comité acordó iniciar un nuevo trabajo sobre NM de arsénico para el arroz, sujeto a la aprobación del 34° periodo de sesiones de la Comisión.
 - Se formó un grupo trabajo por medios electrónicos, dirigido por China.
Documento de examen de NM para la presencia de arsénico en arroz
Especificar en el documento si NM se aplicarían al total de arsénico o arsénico inorgánico presente en el arroz.

MUCHAS GRACIAS