

INFORME DE LA 5ta. REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCF).

La Quinta Reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), se celebró en La Haya (Países Bajos) del 21 al 25 de marzo de 2011, la cual estuvo presidida por el Sr. Martijn Weijtens, Jefe de Políticas de Inocuidad Alimentaria, del Ministerio de Asuntos Económicos, Agricultura e Innovación, del Departamento de Alimentos, Sanidad Animal y Bienestar y Política de Consumidores de los Países Bajos.

Asistieron a la reunión 183 delegados, 62 países miembros, 01 organización miembro y 15 organizaciones internacionales.

DESARROLLO DEL PROGRAMA:

Tema 1: APROBACIÓN DEL PROGRAMA

El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión y acordó debatir los temas del programa en el siguiente orden: 1, 2, 3a, 3b, 4, 6, 9b, 5, 9f, 7, 8, 9a, 9c, 9d, 9e, 10, 11, 12, 14.

Asimismo, el Comité confirmó la decisión de su última reunión de establecer un grupo de trabajo durante la reunión sobre las listas de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA, bajo la presidencia de los Países Bajos (tema 11).

Tema 2: CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/U OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

El Comité tomó nota de esas cuestiones como información y tomó las decisiones siguientes:

Examen de los principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos

En vista de la decisión de la 43ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) de recomendar principios de análisis de riesgos separados para los aditivos alimentarios y los contaminantes, se aceptó proceder a la separación.

Revisión de los principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos y el Código de prácticas para las medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos y piensos con sustancias químicas

Para esto el Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por los Países Bajos, el mismo que debe entre otros preparar principios de análisis de riesgos separados para los contaminantes y toxinas naturalmente presentes en los alimentos y los piensos.

Propuesta de revisión de la definición de peligro en el Manual de procedimiento

Como la propuesta se refería a la evaluación de riesgos de los nutrientes y en vista de la decisión de la 32ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) de no modificar la definición, el Comité acordó que ya no era necesario seguir debatiendo esta cuestión.

Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna

El Comité concluyó que los solventes alogenados podían considerarse coadyuvantes de elaboración y por lo tanto, no quedaban en el ámbito de competencias del CCCF. El Comité señaló asimismo que los solventes sólo estaban permitidos para la producción de aceites de orujo de aceitunas, de conformidad con la *Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna* (CODEX STAN 33-1981) y que la presencia de estos solventes en los aceites de oliva y en los aceites vírgenes de oliva se consideraría contaminante. El Comité decidió pedir al CCFO que examinara si el uso de solventes alogenados en la producción de aceites de orujo de aceituna es necesario, en vista de los posibles motivos de preocupación para la salud asociados a esos compuestos, y a la tendencia general consiguiente de reducir su uso industrial.

Entradas para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y los Piensos

El Comité acordó sustituir "margarina y minarina" por "grasas para untar y mezclas de grasas para untar", de acuerdo con la propuesta del CCFO

Tema 3a: CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO/OMS (INCLUIDO EL JECFA)

Resultado de la 73a reunión del JECFA

El JECFA indicó que debido a la larga vida del cadmio en el cuerpo el valor de referencia basado en la salud debería expresarse en base mensual en lugar de semanal. Por consiguiente el JECFA eliminó la ISTP y estableció una ingesta mensual tolerable provisional (IMTP) de 25 ug/kg de peso corporal para el cadmio. Estimaciones de la exposición tomando en consideración distintos grupos de edad y hábitos alimentarios (p.ej., vegetarianos) no dieron lugar a un exceso de la IMTP.

Con respecto a la evaluación del riesgo del plomo el JECFA concluyó que la ISTP ya no protegía la salud y la suprimió. Además, dado que no hay indicación de un umbral de efecto, el JECFA no pudo establecer un nuevo nivel de ingesta tolerable. El JECFA indicó que para una evaluación de la exposición general también es necesario examinar otras fuentes no alimentarias de exposición al plomo.

Actividades de la FAO y la OMS

Entre otras cosas se informó al Comité del resultado de la reunión conjunta FAO/OMS de expertos para examinar aspectos toxicológicos y de salud del bisfenol A; asimismo, el representante de la FAO informó al Comité de actividades recientes en el campo de la nanotecnología y, en particular, de la celebración en 2010 de una conferencia internacional en colaboración con el Gobierno de Brasil y otros grupos de interés, sobre cuestiones relacionadas con nuevas aplicaciones y aplicaciones emergentes de los nanomateriales y tecnologías en los alimentos y la agricultura. Además, como seguimiento de la Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos sobre aplicaciones de la nanotecnología en la agricultura y la industria alimentaria celebrada en 2009 se ha puesto en marcha el trabajo sobre el desarrollo de una guía para un enfoque escalonado o de árbol de decisión para la evaluación de riesgos de los nanomateriales.

Asimismo, el representante destacó la importancia de la continua necesidad de recursos financieros adecuados para el trabajo de asesoramiento científico y pidió a las delegaciones que considerasen apoyar estas importantes actividades normativas. En particular se puso de relieve nuevamente la posibilidad de financiación a través del mecanismo de la Iniciativa Mundial para el Asesoramiento Científico Relativo a la Alimentación.

También se informó al Comité del reciente establecimiento en la FAO de un programa para la Prevención y Respuesta de Emergencia (EMPRES) a cuestiones de inocuidad mundial de los alimentos, destinado a complementar el trabajo de la FAO en el ámbito de la salud de las plantas y la salud de los animales, y las actividades de la Red INFOSAN, para prestar mejor asistencia a los países. En particular se tomó nota del establecimiento de un programa de expertos para consultar en situaciones de emergencia en inocuidad alimentaria.

En vista de lo anterior, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo durante la reunión dirigido por la Unión Europea y trabajando únicamente en inglés, para examinar los resultados de la 73a reunión del JECFA además de cualquier otra cuestión pendiente de la 72a reunión del JECFA y otras consultas de expertos FAO/OMS, en el entendimiento que el informe del grupo de trabajo durante la reunión se sometería a consideración en el tema 12 del programa

Tema 3b: CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES - IAEA

El Comité tomó nota de la información proporcionada por la Agencia Internacional de la Energía Atómica, presentada en el documento CX/CF 10/5/3-Add.1.

Tema 4: ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE CARBAMATO DE ETILO EN DESTILADOS DE FRUTAS DE HUESO

La delegación de Alemania, en calidad de Presidente del Grupo de Trabajo por Medios Electrónicos, presentó el informe de dicho grupo de trabajo.

El Comité sometió a consideración el anteproyecto párrafo por párrafo y además de algunas enmiendas de redacción y cambios, decidió remitir el anteproyecto de Código de Prácticas al 34° periodo de sesiones de la Comisión, para su adopción en el trámite 5/8 (omitiendo los trámites 6 y 7).

Tema 5: ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA LA MELAMINA EN LOS ALIMENTOS (PREPARADOS LÍQUIDOS PARA LACTANTES)

Con respecto a este anteproyecto, luego del debate, se resolvió establecer una dosis de 0.15mg/kg para los preparados líquidos para lactantes, el cual es equivalente al de los preparados en polvo reconstituidos para lactantes por los distintos factores de reconstitución. Ello, con una nota indicando que el nivel máximo (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.

Cabe indicar que las delegaciones de Costa Rica, Perú y Nicaragua, manifestaron su reserva con respecto a la inclusión de la nota. Asimismo, el observador de la NHF manifestó su preocupación por la inclusión de la mencionada nota, indicando que la dosis debe ser lo más baja posible, en razón que el producto se destina a lactantes que son consumidores vulnerables, por lo que no debería admitirse excepciones.

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).

Tema 6: ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL DEOXINIVALENOL (DON) Y SUS DERIVADOS ACETILADOS EN LOS CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES

La delegación de Canadá, quien presidió el Grupo de trabajo sobre el DON, presentó el informe del grupo de trabajo. La delegación recomendó que se establezcan solamente NM para el DON o que el Comité considere recopilar más datos antes de proceder a la elaboración de NM para el DON y sus derivados acetilados, asimismo, señaló que actualmente los datos disponibles sobre los derivados acetilados del DON no son suficientes debido también a la falta de métodos validados para su detección.

Luego del debate, el Comité decidió remitir el anteproyecto de NM para el DON al Trámite 2/3 para que el grupo de trabajo por medios electrónicos lo desarrolle posteriormente, se distribuya para recabar observaciones y someterlo a consideración en la siguiente reunión del Comité.

Tema 7: ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN LOS HIGOS SECOS

La delegación de Turquía, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre los higos secos, presentó el documento proponiendo un nivel máximo de 10 ug/kg, indicando que el NM propuesto garantiza la protección de la salud de los consumidores y prácticas comerciales leales porque el consumo de higos secos como tales o como ingredientes era inferior al de otros productos comercializados mundialmente, como las nueces de árbol para las que se había establecido el mismo nivel.

Algunas delegaciones manifestaron no estar de acuerdo con el NM propuesto sin tener claridad plena sobre el plan de muestreo y otras manifestaron la importancia de los planes de muestreo en vista de la heterogénea distribución de las aflatoxinas en los higos secos.

Por lo que el Comité decidió remitir el anteproyecto de nivel máximo para los higos secos al Trámite 2/3 para que pudieran desarrollarse los planes de muestreo según el NM propuesto de 10 µg/kg para someterlo a consideración en la siguiente reunión del Comité.

Tema 8: CAMBIOS DE REDACCIÓN A LA NGCTPA

El Comité decidió discutir este tema del programa en la siguiente reunión porque en la presente reunión el documento no estaba disponible.

Tema 9a: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS MICOTOXINAS EN EL SORGO

La delegación de Sudán, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre las micotoxinas en el sorgo, presentó el informe del grupo de trabajo.

Luego del debate el Comité acordó volver a establecer el grupo de trabajo por medios electrónicos, presidido por Nigeria, que trabajaría exclusivamente en inglés y estaría abierto a todos los miembros y observadores del Codex, para que actualice el documento de debate a fin de examinar la parte general del *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas* y determinar si es pertinente y factible para la producción de sorgo, y estudiar la viabilidad de incluir un anexo adicional al *Código* para la "Prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en el sorgo en grano", a fin de que se examine en la siguiente reunión; asimismo, el Comité señaló que en vista de que el Fondo del Codex había financiado un estudio piloto sobre presencia de micotoxinas en el sorgo en este momento no se mantendrían más debates sobre los NM sino que se animaba a recopilar más datos y presentarlos al Programa SIMUVIMA Alimentos.

Tema 9b: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL ARSÉNICO EN EL ARROZ

La delegación de China en calidad de presidente del grupo de trabajo electrónico sobre presencia de arsénico en el arroz, presentó el documento de resumen de las principales cuestiones que rodean la contaminación del arroz por arsénico. La delegación recomendó al Comité examine el establecimiento de niveles máximos de presencia de arsénico en el arroz, y si deberían corresponder al total de arsénico o sólo al arsénico inorgánico, o la necesidad de que se recojan más datos antes de considerar el establecimiento de NM.

Luego del debate pertinente, el Comité acordó establecer nuevamente un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por China, que trabajaría sólo en inglés y estaría abierto a todos los miembros y observadores del Codex, para que prepare un documento de trabajo de examen de NM para la presencia de arsénico en el arroz, con base en las consideraciones formuladas en la plenaria, a fin de debatirlo en la siguiente reunión del Comité. El grupo de trabajo por medios electrónicos especificaría en el documento si los NM se aplican al total de arsénico o al arsénico inorgánico presente en el arroz.

Tema 9c: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE DIRECTRICES PARA LAS OPCIONES DE GESTIÓN DE RIESGOS SOBRE CÓMO ABORDAR LOS RESULTADOS DE NUEVAS METODOLOGÍAS DE EVALUACIÓN DE RIESGOS

La delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre las opciones de gestión de riesgos, presentó el informe del grupo de trabajo.

Debido al apoyo general, el Comité decidió establecer de nuevo al grupo de trabajo por medios electrónicos, bajo la dirección de los Estados Unidos de América, copresidido por los Países Bajos, trabajando solamente en inglés y abierto a todos los miembros del Codex y observadores, el mismo que debe preparar un documento de debate para considerarlo en la siguiente reunión sobre las opciones de gestión de riesgos, además de los NM y códigos de prácticas a la luz de los distintos resultados de la evaluación de riesgos, concentrándose en:

- Una descripción de los distintos resultados de la evaluación de riesgos en un lenguaje comprensible para los gestores de riesgos e incertidumbres relacionadas; y
- Consecuencias de los distintos resultados de la evaluación de riesgos y descripción de las posibles opciones de gestión de riesgos.

Tema 9d: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA OCRATOXINA A EN EL CACAO

La delegación de Ghana, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo sobre la ocratoxina A (OTA) en el cacao, presentó el documento y puso de relieve las principales cuestiones asociadas a la producción de cacao, en relación con la contaminación de ocratoxina A. En particular la delegación destacó las recomendaciones del grupo de trabajo sobre la posible elaboración futura de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina A en el cacao, teniendo en cuenta los conocimientos disponibles actualmente.

El Comité aceptó establecer de nuevo al grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Ghana y que trabajaría sólo en inglés, abierto a todos los miembros y observadores del Codex, para actualizar el documento de debate y con miras a elaborar un código de prácticas para que se examine en la siguiente reunión del Comité.

Tema 9d: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL FURANO

La delegación de los Estados Unidos de América, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo sobre el furano, presentó el informe del grupo de trabajo. El Comité señaló que hasta la fecha, la investigación del furano no ha logrado determinar soluciones prácticas y de eficacia constante para disminuir el contenido de este en los alimentos y que sería prematuro elaborar un código de prácticas en estos momentos.

El Comité acordó que este trabajo podría realizarse en el futuro, cuando haya más información adecuada y que en esos momentos se consideraría el restablecimiento del grupo de trabajo por medios electrónicos para seguir elaborando el documento de trabajo.

Tema 9f: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS ALCALOIDES DE PIRROLIZIDINA

La delegación de los Países Bajos, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre los AP, presentó el documento destacando las cuestiones principales asociadas con la contaminación de los alimentos y piensos por AP.

El Comité decidió establecer de nuevo al Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre AP, dirigido por los Países Bajos, trabajando solamente en inglés y abierto a todos los países miembros del Codex y observadores, para actualizar el documento de debate, en particular para seguir recopilando prácticas de gestión existentes y evaluar la posibilidad de desarrollar un código de prácticas para someterlo a la consideración del Comité en la próxima reunión.

Tema 10: RATIFICACIÓN DE DISPOSICIONES PARA LÍMITES RELACIONADOS CON LA SALUD PARA CIERTAS SUSTANCIAS EN LA NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES

Al respecto se acordó informar a la Comisión para que se elimine la nota 3 de la *Norma para las Aguas Minerales Naturales* (CODEX STAN 108-1981) ya que no hay necesidad de que se ratifiquen estas secciones debido a que no hay motivos de preocupación por la inocuidad asociados a estos compuestos en las concentraciones propuestas.

El Comité no tomó otras medidas correspondientes a la incorporación de los parámetros de inocuidad de las secciones 3.2.1 a 3.2.16 en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y los Piensos*.

Tema 11: LISTA DE PRIORIDADES DE LOS CONTAMINANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS NATURALMENTE PRESENTES EN LOS ALIMENTOS PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA

La delegación de los Países Bajos, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo durante la reunión sobre las listas de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA, presentó el informe sobre el resultado del debate del grupo de trabajo.

El Comité ratificó la lista de prioridades de contaminantes y toxinas naturalmente presentes en los alimentos para su evaluación por el JECFA propuesta por el grupo de trabajo y decidió convocar de nuevo al grupo de trabajo durante la reunión en su próxima reunión. El Comité decidió además continuar solicitando observaciones y/o información sobre la Lista de prioridades para someterla a consideración en la próxima reunión del Comité.

Tema 12: OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS

I

IFORME DEL GRUPO DE TRABAJO DURANTE LA REUNIÓN SOBRE EL SEGUIMIENTO DEL CCCF DE LAS EVALUACIONES RECIENTES DEL JECFA

La delegación de la Unión Europea, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo activo durante la reunión, presentó el informe sobre el debate y las recomendaciones del grupo de trabajo. La explicación completa y la lógica del debate, y las recomendaciones del grupo de trabajo figuran en el CRD 23. El Comité aprobó las recomendaciones propuestas por el grupo de trabajo.

Niveles máximos para el cadmio en diversos alimentos en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y los Piensos y en el correspondiente Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por productos químicos.

El Comité resolvió que no era necesario dar seguimiento a este tema.

Niveles máximos para el plomo en diversos alimentos que aparecen en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y los Piensos y en el correspondiente Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por productos químicos.

El Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos de América a fin de: (i) reconsiderar los niveles máximos existentes con especial atención a los alimentos importantes para los lactantes y los niños, y también en la fruta y hortalizas en lata, y (ii) examinar de nuevo si sería necesario ocuparse de otros niveles máximos vigentes.

Niveles máximos para el mercurio en las aguas minerales y la sal (de calidad alimentaria) y niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado y el pescado de especies depredadoras en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y los Piensos y en el correspondiente Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por productos químicos.

El Comité acordó que no era necesario dar seguimiento a los NM vigentes para el mercurio. El Comité también resolvió examinar la necesidad de modificar los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado y en el pescado de especies de depredadores cuando esté listo el informe completo de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado.

Perclorato

El Comité acordó que no era necesario dar seguimiento a este tema ya que no se había señalado ningún motivo de preocupación para la salud con los niveles actuales de exposición a través de los alimentos y el agua potable.

Desinfectantes clorados en la producción y elaboración de alimentos

El Comité tomó nota del informe de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los beneficios y los riesgos del uso de desinfectantes clorados en la producción y elaboración de alimentos, y decidió que no era necesario intervenir ulteriormente.

Otros asuntos

El Comité señaló que la Secretaría del JECFA y la Presidencia del CCCF indagarían la posibilidad de organizar juntos en la siguiente reunión del Comité un seminario de medio día de duración sobre las metodologías que se siguen en las evaluaciones del JECFA.

La Secretaría del JECFA informó al Comité que la OMS estaba terminando la actualización del nuevo sistema para presentar datos por Internet al Programa SIMUVIMA/Alimentos, y que todos los datos debían presentarse al Programa SIMUVIMA/Alimentos. La Secretaría del JECFA indicó también que la OMS proporcionará capacitación para la presentación de esos datos.

Tema 13: FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN

Se informó al Comité de que su 6a reunión estaba programada provisionalmente para celebrarla en los Países Bajos en marzo de 2012. El lugar y la fecha exactos serían determinados por el Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

Es cuanto tengo que informar sobre el particular.

Ing. Roxana Angulo Díaz
DHAZ- DIGESA



Tema 1 del programa

CX/CF 11/5/1
Octubre de 2010

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

5ª reunión

La Haya, Países Bajos, 21 – 25 de marzo de 2011

La reunión se celebrará en “El Centro de Congresos World Forum”, La Haya, Países Bajos

PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	Apertura de la reunión	
1	Aprobación del programa	CX/CF 11/5/1
2	Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y/u otros Comités y Grupos de Acción del Codex	CX/CF 11/5/2 CX/CF 11/5/2 Add.1
3a)	Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS (con inclusión del JECFA)	CX/CF 11/5/3
3b)	Cuestiones de interés planteadas por otras organizaciones internacionales - IAEA	CX/CF 11/5/3-Add.1
<u>Contaminantes industriales y ambientales</u>		
4	Anteproyecto de Código de prácticas para reducir el contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso (en el Trámite 4) (N11-2009) - Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 11/5/4 CX/CF 11/5/4-Add.1
5	Anteproyecto de niveles máximos para el contenido de melamina en los alimentos (<i>preparados líquidos para lactantes</i>) (en el Trámite 4) (N13-2009), - Observaciones en el Trámite 3	ALINORM 10/33/41 , Apéndice VI , CL 2010/13-CF CX/CF 11/5/5 CX/CF 11/5/5 Add.1
<u>Micotoxinas¹</u>		
6	Anteproyecto de niveles máximos para el DON y sus derivados acetilados en los cereales y productos a base de cereales (en el Trámite 4) (N10-2010)	CX/CF 11/5/6 CX/CF 11/5/6 Add.1

¹ ver nota informativa

Los documentos de trabajo que se preparen se publicarán también en el sitio web del Codex.
www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les han distribuido, ya que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares adicionales.

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
	- Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 11/5/6-Add.1
7	Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos (en el Trámite 4) (N11-2010)	CX/CF 11/5/7
	- Observaciones en el Trámite 3	CX/CF 11/5/7-Add.1
	<u>Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos</u>	
8	Cambios de redacción a la Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos	CX/CF 11/5/8
	<u>Documentos de debate que no forman parte del procedimiento de elaboración</u>	
9(a)	Documento de debate sobre las micotoxinas en el sorgo	CX/CF 11/5/9
9(b)	Documento de debate sobre el arsénico en el arroz	CX/CF 11/5/10
9(c)	Documento de debate sobre directrices para las opciones de gestión de riesgos sobre cómo abordar los resultados de nuevas metodologías de evaluación de riesgos	CX/CF 11/5/11
9(d)	Documento de debate sobre la ocratoxina A en el cacao	CX/CF 11/5/12
9(e)	Documento de debate sobre el furano en los alimentos	CX/CF 11/5/13
9(f)	Documento de debate sobre los alcaloides de pirrolizidina en los alimentos y los piensos	CX/CF 11/5/14
	<u>Asuntos generales</u>	
10	Ratificación de las disposiciones para límites relacionados con la salud para ciertas sustancias en la Norma para las aguas minerales naturales	CX/CF 11/5/15
11	Listas de prioridades de los contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA	CL 2010/13- CF
		ALINORM 10/33/41 Apéndice VII
	- Observaciones (en respuesta a la circular CL 2010/13-CF)	CX/CF 11/5/16
12	Otros asuntos y trabajos futuros	
13	Fecha y lugar de la siguiente reunión	
14	Aprobación del informe	

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN

El siguiente documento se presentará en la plenaria:

- **Documento para información y uso en los debates sobre los contaminantes y las toxinas en la NGCTA (CF/5 INF/1):** se presentará una versión actualizada del documento para información y uso en apoyo al debate sobre los contaminantes y las toxinas durante el 5º período de sesiones del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (denominado a partir de ahora "el Comité").

NOTA INFORMATIVA

Anteproyecto de niveles máximos para el contenido de fumonisinas en el maíz y productos del maíz y planes de muestreo asociados (retenido en el Trámite 4)(N10-2009): El Comité decidió retener el anteproyecto de niveles máximos para el contenido de fumonisinas en el maíz y productos del maíz y planes de muestreo asociados (retenido en

el Trámite 4) hasta que el JECFA proporcione ulterior asesoramiento (ALINORM 10/33/41, párr. 95). Las Fumonisinias serán programadas para su discusión por el JECFA en Junio 2011.