



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

**33ª reunión
Bergen, Noruega
17 - 21 de febrero de 2014**

La reunión se celebrará en el hotel Radisson Blu Bryggen, Bryggen 5, Bergen, Noruega desde el lunes 17 de febrero de 2014 a las 09.30 horas al viernes 21 de febrero de 2014

PROGRAMA PROVISIONAL

| Tema | Asunto | Documento |
|-------------|--|--|
| | Apertura de la reunión | |
| 1. | Aprobación del programa | CX/FFP 14/33/1 |
| 2. | a) Cuestiones planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex | CX/FFP 14/33/2 |
| | b) Cuestiones planteadas en el trabajo de la FAO y la OMS | CX/FFP 14/33/3 |
| | c) Cuestiones planteadas en el trabajo de la OIE | CX/FFP 14/33/4 |
| 3. | Proyecto de Criterios de rendimiento para los métodos de referencia y confirmación para biotoxinas marinas (sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) en la Norma para moluscos bivalvos vivos y crudos | CL 2013/16-FFP REP13/FFP Apéndice VII |
| | - observaciones en el Trámite 6 | CX/FFP 14/33/5 CX/FFP 14/33/5-Add.1 (solamente en lengua original) CX/FFP 14/33/5-Add.2 (solamente en lengua original) |
| 4. | Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo - Sección 4, Aditivos alimentarios | CL 2012/31-FFP REP13/FFP Apéndice VIII |
| | - observaciones en el Trámite 6 | CX/FFP 14/33/6 CX/FFP 14/33/6-Add.1 (solamente en lengua original) |
| 5. | Proyecto de Norma para los productores de los Pectínidos Frescos, Crudos y Congelados Rápidamente | CL 2012/31-FFP REP13/FFP Apéndice IX |
| | - observaciones en el Trámite 6 | CX/FFP 14/33/7 CX/FFP 14/33/7-Add.1 |

Los documentos de trabajo se incluirán en el sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/> o enlace directo ftp: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffp/ccffp33>

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

| Tema | Asunto | Documento |
|------|---|--|
| | | CX/FFP 14/33/7-Add.2 (solamente en lengua original) |
| 6. | Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Pectínidos | CX/FFP 14/33/8 |
| | - observaciones en el Trámite 3 | CX/FFP 14/33/8-Add.1 CX/FFP 14/33/8-Add.2 (solamente en lengua original) |
| 7. | Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Sección sobre el caviar de esturión) | CX/FFP 14/33/9 |
| | - observaciones en el Trámite 3 | CX/FFP 14/33/9-Add.1 CX/FFP 14/33/9-Add.2 (solamente en lengua original) CX/FFP 14/33/9-Add.3 (solamente en lengua original) |
| 8. | Anteproyecto de Código de Prácticas para la Salsa de Pescado | CX/FFP 14/33/10 |
| | - observaciones en el Trámite 3 | CX/FFP 14/33/10-Add.1 CX/FFP 14/33/10-Add.2 (solamente en lengua original) |
| 9. | Disposiciones sobre los Aditivos Alimentarios en las Normas para Pescados y Productos Pesqueros (disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas adoptadas) | CX/FFP 14/33/11 |
| 10. | Documento de trabajo referente a la Histamina | CX/FFP 14/33/12 |
| 11. | Documento de trabajo referente a los Factores de Nitrógeno | CX/FFP 14/33/13 |
| 12. | Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (requisitos opcionales del producto final para los productos) | CL 2013/27-FFP |
| | - Observaciones | CX/FFP 14/33/14 CX/FFP 14/33/14-Add.1 (solamente en lengua original) |
| 13. | Otros asuntos y trabajos futuros | |
| 14. | Fecha y lugar de la próxima reunión | |
| 15. | Aprobación del informe | |