



Tema 8 del programa

CX/CAC 11/34/8

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### 34.º período de sesiones

Ginebra (Suiza), 4-9 de julio de 2011

### ENMIENDAS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

## 1 ANTECEDENTES

En el presente documento, la Secretaría del Codex presenta una serie de enmiendas a normas y textos afines del Codex en aras de una mayor coherencia, corrección, legibilidad y claridad. Las enmiendas proceden unas veces de órganos auxiliares y, otras veces, de una revisión periódica de la Secretaría. Pueden ser de carácter horizontal y derivarse de anteriores decisiones de la Comisión o afectar únicamente a algunos textos. En algunos casos, se propone revocar determinados textos, cuando se considera que el texto ha dejado de tener utilidad o ha quedado invalidado o sustituido por otros textos.

## 2 ENMIENDAS HORIZONTALES A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

### 2.1 Títulos de “Códigos de prácticas”

2.1.1 Varios Códigos de prácticas se denominan actualmente de la siguiente manera:

- “Código internacional recomendado de prácticas...”
- “Código internacional recomendado de prácticas de higiene...”

Habida cuenta de que todos los códigos de prácticas que no se señalan como “regionales” son, por definición, “internacionales” y que todas las normas y textos afines del Codex son “recomendaciones”, se propone eliminar los términos “recomendado” e “internacional” en todos los títulos.

2.1.2 En el caso de los códigos regionales, se propone modificar su título como sigue: “Código regional... (nombre de la región)”

### 2.2 Títulos de Directrices

En el caso de las directrices regionales, se propone modificar su título como sigue: “Directrices regionales... (nombre de la región)”

## 3 ENMIENDAS A NORMAS ESPECÍFICAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

### 3.1 COMITÉ SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

El Comité acordó solicitar a la Comisión que suprimiera la nota 3 relativa a la ratificación temporal de la sección 3.2.17 (agentes tensioactivos), 3.2.18 (plaguicidas y bifenilos policlorados [BPC]), 3.2.19 (aceite mineral) y 3.2.20 (hidrocarburos aromáticos polinucleares) de la Norma para las aguas minerales naturales (CODEX STAN 108-1981), dado que se consideraron parámetros cualitativos que no requieren la ratificación del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (REP 11/CF párrs. 85-90).

### **3.1 COMITÉ SOBRE GRASAS Y ACEITES**

#### **3.1.1 Sección sobre contaminantes**

En el 32.º período de sesiones de la Comisión (2009), se acordó remitir la sección sobre contaminantes a los comités pertinentes cuando surgieran cuestiones técnicas que requirieran algo más que cambios de forma.

El Comité sobre Grasas y Aceites recordó la decisión adoptada en su último período de sesiones de modificar la sección relativa a los contaminantes de la Norma para aceites vegetales especificados y observó que los niveles máximos de plomo y arsénico en grasas y aceites están recogidos en la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (NGCTA). En consecuencia, el Comité decidió revisar la sección relativa a los contaminantes de todas las demás normas sobre grasas y aceites para incluir el texto tipo en el formato de las normas para productos en el Manual de Procedimiento, con dos párrafos relativos a la NGCTA y los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas (REP 11/FO, párr. 15).

La cuestión de las disposiciones relativas a los solventes halogenados de la *Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva* aún se está examinando en el Comité sobre Grasas y Aceites y en el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos.

#### **3.1.2 Referencia a la aplicación voluntaria en las normas del Codex**

A raíz de la decisión adoptada en el 32.º período de sesiones de la Comisión de remitir esta cuestión a los comités activos pertinentes, el Comité sobre Grasas y Aceites examinó cómo proceder en relación con la declaración de aplicación voluntaria en los apéndices de las normas sobre grasas y aceites. El Comité no logró llegar a una conclusión y decidió recabar observaciones sobre dos declaraciones alternativas revisadas para sustituir la actual declaración de aplicación voluntaria de los anexos de todas las normas sobre grasas y aceites y sobre las disposiciones incluidas actualmente en el Cuadro 3 (desmetilesteroles) y en el Cuadro 4 (tocoferoles y tocotrienoles) del Apéndice a la Norma para aceites vegetales especificados y la posibilidad de incluirlas en el cuerpo de la norma, con el fin de volver a examinar estas cuestiones en su próxima reunión (REP 11/FO, párrs. 9-14 y CL 2001/2-FO).

### **3.2 COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se invita a la Comisión a que pida al Comité sobre Aditivos Alimentarios que considere la necesidad de revocar o revisar los siguientes textos:

- Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos (CAC/MISC 1-1989) y
- Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios (CAC/GL 03-1989).

### **3.3 COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

El Comité acordó solicitar la eliminación de la sección 4.4 de la *Norma para las aguas minerales naturales* (CODEX STAN 108-1981) como consecuencia de la decisión de incluir los criterios microbiológicos en el Anteproyecto de revisión del Código internacional recomendado de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985) (REP 11/FH párr. 115).

### **3.4 COMITÉ SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS**

El Comité debatió la propuesta de cambiar el título del Cuadro de las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) por “Cuadro de Condiciones para las Declaraciones de Contenidos de Nutrientes” y acordó que, en aras de una mayor claridad del texto, el cuadro debía incluirse en la sección 5: “Declaraciones de Contenidos de Nutrientes” y que su título debía ser “Cuadro de Condiciones para las Declaraciones de Contenidos de Nutrientes” (REP11/FL, párrs. 49-50).

### **3.5 COMITÉ SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

La sección 5 de los siguientes textos debería modificarse con el fin de sustituir las referencias a códigos de prácticas para productos específicos por el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y adecuarlos a la redacción recomendada por el Manual de Procedimiento.

- *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981);
- *Norma para los camarones en conserva* (CODEX STAN 37-1991);
- *Norma para el atún y el bonito en conserva* (CODEX STAN 70-1981);

- *Norma para la carne de cangrejo en conserva* (CODEX STAN 90–1981);
- *Norma para los camarones congelados rápidamente* (CODEX STAN 92–1981);
- *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CODEX STAN 94–1981);
- *Norma para langostas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 95–1981);
- *Norma para pescados en conserva* (CODEX STAN 119–1981);
- *Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente* (CODEX STAN 165–1989);
- *Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente* (CODEX STAN 166–1985).
- *Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae* (CODEX STAN 167–1989);
- *Norma para las aletas de tiburón secas* (CODEX STAN 189–1993);
- *Norma general para los filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190–1995);
- *Norma para los calamares congelados rápidamente* (CODEX STAN 191–1995);
- *Norma para las galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos crustáceos y moluscos* (CODEX STAN 222–2001);
- *Norma para las anchoas hervidas secas saladas* (CODEX STAN 236–2003) y
- *Norma para el arenque del Atlántico salado* (CODEX STAN 244–2004)

### 3.6 COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Al revisar la Norma para el aguacate, el Comité acordó suprimir la mención: “recolectado cuidadosamente”, incluida en la sección 2.1.1 (Requisitos mínimos), toda vez que el cumplimiento de este requisito no puede comprobarse en el momento de la inspección. Por otra parte, en apoyo de su decisión, el Comité apuntó las siguientes consideraciones: la aplicación de la Norma no permite diferenciar las diferentes causas de daños físicos producidos en el fruto; las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas, incluido el aguacate, son aplicables a los productos “después de su acondicionamiento y envasado”, por lo que los requisitos de manipulación en los procesos de recolección y después de ésta quedan excluidos de las normas; además, la manipulación durante la recolección y después de ésta puede causar defectos de piel que se tratan adecuadamente en las categorías de calidad.

Sobre la base de lo que precede, el Comité acordó introducir las consiguientes enmiendas en todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas que incluyen esta disposición, en aras de la coherencia (REP 11/FFV, párrs. 33-34).

### 3.7 COMITÉ SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS

Procede modificar los siguientes textos para corregir las referencias a las *Directrices para el establecimiento de un programa reglamentario para el control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos* (CAC/GL 16-1993) y el *Código de prácticas para la regulación del uso de medicamentos veterinarios* (CAC/RCP 38-1993), remplazados por las *Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos* (CAC/GL 71–2009):

- *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52–2003) - Sección 6.3.2;
- *Código de prácticas de higiene para la carne* (CAC/RCP 58–2005) nota n° 25
- *Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos* (CAC/RCP 61-2005), *Introducción* (párr. 1) y *nota n° 6*.

### 3.8 COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

En la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CODEX STAN 72–1981) (sección 6.1) y en la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156–1987) (sección 6.3), se propone sustituir la referencia al *Código internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños* (CAC/RCP 21–1979) por una referencia al *Código de prácticas de higiene para preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CAC/RCP 66–2008) que sustituyó al CAC/RCP 21–1979.