

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 3 del programa

CX/EXEC 09/63/3

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

63.^a reunión

Sede de la OMS (Ginebra), 8-11 de diciembre de 2009

EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX - SEGUIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DE NORMAS

- 1) El Comité Ejecutivo, en su 56^a reunión, acordó examinar las propuestas de nuevos trabajos en su reunión inmediatamente anterior a cada período de sesiones de la Comisión y realizar un seguimiento de la elaboración de normas en la reunión que celebrase entre los períodos de sesiones de la Comisión. Por consiguiente, en su 63.^a reunión el Comité Ejecutivo se ocupará del seguimiento de la elaboración de normas.
- 2) Para la presentación del examen crítico se utilizó el modelo incluido en el Plan Estratégico para 2008-2013, según se describe a continuación. El número de identificación del trabajo proporciona información sobre las normas y textos afines que se aprobaron como nuevos trabajos de 2004 en adelante. La primera columna de la tabla indica el número de identificación, el año en el que se aprobó el nuevo trabajo o el año en el que comenzó efectivamente, según proceda. El año fijado es el año para el cual ha de adoptarse el proyecto de texto en el trámite 8, conforme a lo acordado por la Comisión sobre la base del documento de proyecto (de 2004 en adelante), o bien la fecha especificada por el Comité en otra etapa del proceso, cuando proceda.
- 3) Los códigos de resultados corresponden a lo especificado en la parte 2 del Plan estratégico, a saber:
1.1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos; 1.2 : Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos; 1.3 : Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre etiquetado de los alimentos y nutrición; 1.4 : Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y sobre métodos de muestreo y análisis.
- 4) Se indica el asesoramiento científico requerido y proporcionado. Aunque en el proyecto de Plan estratégico la última columna se refería al asesoramiento del Comité Ejecutivo, por motivos prácticos dicho asesoramiento se incluye en el informe del Comité.
- 5) Las observaciones recibidas de los Presidentes o los países anfitriones de los comités correspondientes figuran en los cuadros. En caso de que se reciban nuevas observaciones, las mismas se presentarán al Comité Ejecutivo en documentos de sala.
- 6) De conformidad con el artículo V.2 del Reglamento y con los párrafos 5-8 de la Parte 2 (“Examen crítico”) de los Procedimientos para la elaboración de las normas y textos afines del Codex, se invita al Comité Ejecutivo a examinar el estado de la elaboración de proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión. En particular, el Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo o la prosecución del mismo por parte de un Comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio.

7) A fin de facilitar el seguimiento del progreso en la elaboración de normas, el Comité Ejecutivo en su 58.^a reunión (junio de 2006) convino en aplicar los siguientes criterios:

- Cuando se demorase el trabajo en una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podría alentar a la FAO y la OMS a programar una consulta de expertos que prestasen dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se dispusiese del asesoramiento científico;
- Cuando se hubiese proporcionado asesoramiento científico y una norma hubiese sido objeto de examen durante más de cinco años, el Comité Ejecutivo debería instar al Comité pertinente a adoptar medidas en un plazo especificado;
- Cuando un tema hubiese sido examinado durante varias reuniones sin que se hubieran realizado progresos ni existieran perspectivas de alcanzar un consenso, el Comité Ejecutivo podría proponer la suspensión de los trabajos en un Trámite determinado del procedimiento de elaboración durante un período de tiempo especificado, el abandono de los trabajos, o la adopción de medidas correctivas a fin de obtener progresos, tomando plenamente en consideración la información proporcionada por el órgano auxiliar interesado¹.

¹ ALINORM 06/29/3A, párr. 47. Los criterios fueron aprobados por la Comisión (ALINORM 06/29/41, párr. 13)

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	Calendario de actividades		Situación actual	Código de resultado correspondiente	Prestación de asesoramiento científico	Notas explicativas
	Nº de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración	N04-2008	2011	2/3	1.1		
Proyecto y anteproyecto de Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	En curso		En diversos trámites	1.1	JECFA en curso	
Anteproyecto de enmiendas al Sistema internacional de numeración (SIN) de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)	En curso		1/2/3	1.1		
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios resultantes de la 71.ª reunión del JECFA (CAC/MISC 6)	En curso		1/2/3	1.1	JECFA en curso	
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La NGAA sigue siendo la prioridad de este Comité. Durante la 41.ª reunión del CCFA se consideraron seriamente las posibles maneras de acelerar el trabajo relativo a la NGAA. Por tanto, el Comité acordó enviar una carta circular en la que se solicitaran observaciones y propuestas innovadoras para agilizar su trabajo sobre la NGAA y pedir a la Secretaría del Codex que preparara un documento unificado sobre la base de esas propuestas. El Comité señaló que las propuestas debían presentarse antes de mediados de julio de 2009 a fin de que la Secretaría del Codex pueda analizarlas y distribuir el documento para recabar observaciones con suficiente antelación a la siguiente reunión. En la 42.ª reunión del CCFA se examinará un documento de debate preparado por la Secretaría del Codex. La Secretaría está compilando ahora las observaciones recibidas de las delegaciones de los miembros. ● Con respecto al trabajo relativo al proyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración, el Comité decidió devolver el anteproyecto al grupo de trabajo electrónico para que lo siguiera elaborando, puesto que aún quedaban muchas cuestiones por resolver. Sin embargo, en vista de las observaciones sumamente constructivas que se presentaron en la reunión existen bastantes posibilidades de que este trabajo se complete antes de 2011, como se indica en el documento del proyecto. 						

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos						
Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil	N11-2008	2011	2/3	1.1	68ª reunión del JECFA	En su 68.ª reunión, el JECFA examinó las repercusiones que tendrían en la ingesta dietética distintos límites hipotéticos del contenido total de aflatoxinas en las nueces de árbol, incluidas las nueces del Brasil.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites						
Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables	1999		7	1.1	Reunión técnica de la FAO y de la OMS celebrada en noviembre de 2006	Retenida en el trámite 7 en espera de nuevos avances en el establecimiento de mecanismos y procedimientos que puedan utilizarse para la aplicación de los criterios.
Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	1999		3	1.1		Devuelta al trámite 3 para recabar observaciones, con la adición de la fructosa. El CCFO convino en que toda propuesta de adición o supresión de sustancias de la lista debía ser respaldada por datos científicos; acordó asimismo solicitar observaciones de los gobiernos sobre los mecanismos y criterios que podrían utilizarse en la aplicación de los criterios para determinar la aceptabilidad de sustancias como cargas anteriores.
Anteproyecto de enmienda al <i>Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel</i> : Anteproyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	2003		6	1.1	Reunión técnica de la FAO y de la OMS celebrada en noviembre de 2006	Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 32.º período de sesiones

Anteproyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la estearina y la oleína de almendra de palma	N09-2007	2009	6	1.2		Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 32.º período de sesiones.
Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: ácido linolénico	2003		3	1.2		Devuelto al trámite 3; presentado como dos propuestas alternativas de nota a pie de página sobre el nivel de ácido linolénico. Se recomendaría la interrupción del trabajo en caso de que en la próxima reunión no se logre llegar a un acuerdo respecto de las dos propuestas alternativas de nota a pie de página sobre el nivel de ácido linolénico.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: Las decisiones de la Comisión en su 32.º período de sesiones que revisten interés para el CCFO se abordarán en la 22.ª reunión de este Comité, en 2011.						

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos						
Anteproyecto de Principios y directrices para la realización de auditorías e inspecciones in situ en el extranjero	N07-2008	2012	2/3	1.4		
Anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos	N06-2009	2014	2/3	1.4		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: Anteproyecto de Principios y directrices para la realización de auditorías e inspecciones in situ en el extranjero (N07-2008) en el trámite 2/3 El CCFICS en su 17.ª reunión mantuvo un debate sustantivo sobre un proyecto de documento preparado por un grupo de trabajo presencial y reconoció que se había progresado notablemente en el entendimiento común de los conceptos de auditoría e inspección de un país exportador así como en lo referente al ámbito de aplicación y la naturaleza del documento (anexo a CAC/GL 26-1997); reconoció asimismo el nivel de consenso alcanzado con respecto a los principios que guiarían elaboración fruta de las directrices. .						

No obstante, dado el tiempo requerido para elaborar unas directrices que plasmen los mencionados principios y el escaso tiempo de que se disponía en esa reunión, el Comité decidió continuar con el examen del documento en su reunión siguiente.

A fin de facilitar el debate en la siguiente reunión, el Comité acordó crear un grupo de trabajo presencial, presidido por Australia y abierto a la participación de todos los miembros y de observadores, cuyos idiomas de trabajo serían el español, el francés y el inglés y que actuaría de conformidad con las Directrices para los grupos de trabajo basados en la presencia física, para preparar un anteproyecto revisado de principios y directrices. La delegación de los Estados Unidos de América se ofreció a hospedar el grupo de trabajo en junio/julio de 2009. El grupo se reunió en Estados Unidos del 7 al 11 de julio de 2009 y tomó en cuenta las observaciones formuladas en la 17.^a reunión; examinó las descripciones detalladas de los principios y redactó un nuevo texto basado en el documento originario, cuidando no dejar de lado ninguno de los conceptos útiles contenidos en el Anexo de dicho documento. Los resultados de la reunión del grupo de trabajo presencial se han distribuido en el trámite 3 para recabar observaciones y examinarlas en el trámite 4 en la 18.^a reunión del CCFICS, que tendrá lugar en marzo de 2010.

Se prevé que el trabajo se finalizará en el plazo de cinco años previsto.

Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009)

La Comisión del Codex Alimentarius en su 32.^o período de sesiones aprobó un nuevo trabajo relativo al proyecto de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009). Un grupo de trabajo presencial presidido por Australia y hospedado por los Estados Unidos de América se reunió en Miami, Florida, el 10 y 11 de julio de 2009.

Mantuvo un debate general sobre la finalidad del documento y observó que este podría ser uno de los textos más importantes que elaborara este Comité, dado su interés tanto para los países desarrollados como en desarrollo; destacó que, como punto de partida, el grupo de trabajo debía elaborar un documento que proporcionara el marco ideal, como elemento básico del sistema de control de los alimentos. A tal efecto el grupo consideró que la estructura debía constituir un marco que facilitara el comercio pero que permitiera, al mismo tiempo, alcanzar el nivel de protección apropiado para un país. El grupo de trabajo observó también que en esta tarea no debía perder de vista algunos de los principios fundamentales que ya había elaborado el CCFICS en los textos existentes. A tal efecto se señaló que en el proceso de elaboración de estos principios y directrices, el Comité podía determinar la necesidad de revisar textos vigentes que se hubieran elaborado antes del año 2000 y que ya no estuvieran en consonancia con las prácticas actuales aplicadas en todo el mundo.

El grupo de trabajo mantuvo un debate general sobre los objetivos fundamentales del documento. En el debate se destacó la necesidad de elaborar más en detalle el ámbito de aplicación del anteproyecto de texto y determinar los principios fundamentales que debían aplicarse a un sistema nacional de control de los alimentos. Se elaboró un esbozo general del documento que incluye su introducción y ámbito de aplicación y en el que se sintetiza la justificación o la necesidad de un sistema nacional de control de los alimentos eficaz, reconociéndose además que el sistema debería constar de elementos integrados relativos a la producción nacional, la importación y la exportación de productos alimentarios y que el documento debería considerarse junto con otros textos del Codex y de otras organizaciones internacionales (FAO y OIE) según sea apropiado.

La finalidad de este documento es proporcionar un marco general para la creación de sistemas nacionales de control de los alimentos dentro del cual sea posible utilizar como referencia los textos del Codex. Se prevé que también habrá una serie de ámbitos no tratados en los textos existentes del Codex, que requerirán la elaboración de textos específicos.

Aunque este documento se propone no duplicar textos existentes, en algunos casos la duplicación podría ser necesaria para facilitar su lectura. En la elaboración futura del proyecto de texto, el grupo de trabajo presencial reconoció que podía ser necesario indicar los textos pertinentes del Codex que contenían información adicional sobre las funciones y responsabilidades de los interesados en la producción de alimentos, incluidas las autoridades competentes.

El CCFIS en su 18.^a reunión, en marzo de 2010, examinará el Anteproyecto de directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos en el trámite 3 junto con las observaciones pertinentes en el trámite 4. Se prevé que este trabajo se finalice en un plazo de cinco años.

Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos						
Proyecto de enmienda a las directrices para los alimentos producidos orgánicamente (etileno para otros usos)	N10-2006	2008	6	1.3		La CAC en su 31.º período de sesiones aprobó el uso de etileno en el kiwi y el plátano. El CCFL en su 37. ^a reunión devolvió al trámite 6 los otros usos posibles de etileno para recabar observaciones sobre la justificación de los mismos con arreglo a los criterios establecidos en la sección 5.1 de las Directrices.
Proyecto de enmienda a la Norma General (proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética (MG/IG): Definiciones)	1996		7	1.3		No existe consenso en cuanto a si esta definición, que figura en la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> , debe retenerse, examinarse en forma independiente de las otras recomendaciones, o si es oportuno interrumpir el trabajo.
Anteproyecto de Directrices para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de MG/IG: Disposiciones de etiquetado	1996		3	1.3		El CCFL en su 35. ^a reunión (2007) convino en acordar un plazo de cuatro años para la realización de este trabajo. El tema se debatió en las dos reuniones subsiguientes, y se distribuyó en el trámite 3 un documento que recogía las orientaciones contenidas en textos del Codex que podían aplicarse al etiquetado de productos obtenidos mediante MG/IG. El CCEXEC en su 62. ^a reunión tomó nota del plazo mencionado e indicó que esperaba que

						el CCFL completara su labor en 2011; en caso contrario el Comité Ejecutivo recomendaría medidas correctivas (ALINORM 09/23/3, párr. 40).
Anteproyecto de Directrices revisadas sobre etiquetado nutricional (sección 3.2, Listas de nutrientes)	N16-2008	2015	3	1.3		El CCFL en su 37. ^a reunión convino en distribuir una propuesta revisada en el trámite 3. Se solicitó el asesoramiento del CCNFSDU sobre algunas cuestiones; su respuesta se examinará en la 38. ^a reunión del CCFL.
Anteproyecto de Principios y criterios recomendados para la legibilidad del etiquetado nutricional	N16-2008	2013	3	1.3		El CCFL en su 37. ^a reunión distribuyó una propuesta revisada en el trámite 3.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Principios Generales						
Anteproyecto de Código de ética revisado para el comercio internacional de alimentos	1999		6			Las demoras se debieron a la divergencia de opiniones en cuanto a la necesidad de un código revisado, a la finalidad del mismo y al contenido de varias secciones. El CCGP en su 25. ^a reunión examinó un texto abreviado y lo remitió a la Comisión en el trámite 5/8. La Comisión en su 32. ^o período de sesiones aprobó el anteproyecto en el trámite 5; posteriormente el texto se distribuyó en el trámite 6 para examen del CCGP en su 26. ^a reunión (2010).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
El único texto que probablemente se someterá al examen crítico del Comité Ejecutivo en su próxima reunión es el Código de ética para el comercio internacional de alimentos, que se finalizó y presentó para su aprobación en el trámite 5/8 en la pasada reunión del Comité (abril de 2009); la Comisión del Codex Alimentarius en su último período de sesiones aprobó este texto únicamente en el trámite 5 e impartió instrucciones precisas que son suficientes para indicar la						

manera de proceder a fin de completar el trabajo en la próxima (26.ª) reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales, a saber:

“41. Teniendo en cuenta el debate, la Comisión decidió aprobar el anteproyecto de Código de ética revisado en el trámite 5. Sin embargo, la Comisión destacó que ello significaba que la estructura general del proyecto había avanzado bien y que solo debían formularse propuestas específicas sobre el texto sin volver a abrir un debate general acerca de su alcance.. La Comisión hizo también hincapié en la necesidad de finalizar este trabajo en el marco de la siguiente reunión del CCGP.”(Informe del 32.º período de sesiones de la CAC, ALINORM 09/32/REP, párr.41). ”

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras						
Anteproyecto de Directrices sobre criterios relativos a los métodos de detección e identificación de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos	N09-2008	2011	2/3			El CCMAS en su última reunión modificó el ámbito de aplicación y el título, reemplazando este último por “Anteproyecto de Directrices sobre criterios para métodos de detección, identificación y cuantificación de secuencias específicas de ADN y proteínas específicas, en particular en alimentos obtenidos por la biotecnología moderna”.
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre la incertidumbre de la medición	N10-2008	2011	2/3			
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas						
Anteproyecto de plan de muestreo incluidas disposiciones metodológicas para controlar el peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva con líquido de cobertura	N04-2007	2011	2/3	1.4		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se ocupa de todos los productos elaborados de frutas y hortalizas excepto los zumos (jugos) y						

néctares de frutas y productos afines. El Comité fue reactivado en 1998 como consecuencia de la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius de que se revisaran las normas del Codex en vigor para hacerlas más simples y horizontales y facilitar así su aceptación por los gobiernos. En consonancia con esta decisión, el Comité emprendió la revisión de sus 37 normas para diversas frutas y hortalizas elaboradas. En el curso de la revisión observó que muchos productos compartían disposiciones iguales o similares, lo que hacía posible agrupar las normas correspondientes en normas más generales que abarcaran todos los grupos de productos o algunos de ellos.

Además, la aprobación de un nuevo trabajo de revisión de las normas del Codex para las aceitunas de mesa y el coco rallado desecado permitiría, en el caso de las aceitunas de mesa, completar la revisión de las normas en vigor para hortalizas elaboradas (excluidos los productos desecados y congelados rápidamente), y en el del coco rallado desecado comenzar a revisar otro conjunto de normas para productos secos y desecados. Se mantuvieron las normas específicas para estos grupos de productos a causa de sus características peculiares. Además, el establecimiento de un grupo de trabajo sobre prioridades permitirá proporcionar al Comité en su próxima reunión (2010) recomendaciones sobre la forma de abordar la revisión de las restantes normas para frutas en conserva y de las normas existentes para frutas y hortalizas congeladas rápidamente. De esta manera se reducirá la carga de trabajo del Comité y se obtendrán mejores resultados en sus próximas reuniones.

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos					
Anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para leches fermentadas referente a las bebidas lácteas fermentadas compuestas	2003	2010	6	1.2	El CCMMP en su séptima reunión convino en fijar el plazo de finalización en 2010. Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 31.º período de sesiones. Un grupo de trabajo presencial se reunirá inmediatamente antes de la próxima reunión del CCMMP a fin de facilitar el debate en la misma y el adelanto ulterior del trabajo en el procedimiento de trámites.

Anteproyecto de Norma para el queso elaborado	2002		2/3	1.2		Algunos aspectos controvertidos se relacionaban con el ámbito de aplicación de la Norma y con los requisitos de composición, en vista de la amplia gama de productos considerados. El grupo de trabajo presencial, que se reunió en Bruselas en enero de 2009, no logró conciliar las posiciones, muy divergentes, sobre la naturaleza y composición de los productos que debía regular la norma; se decidió preparar un texto revisado para examen del CCMMP en su próxima reunión.
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>El CCEXEC en su 62.^a reunión tomó nota de la ausencia de progresos en el trabajo relativo al queso elaborado. El Comité tomará en cuenta la recomendación del Comité Ejecutivo de interrumpir el trabajo en esta norma en caso de que no se logre avanzar al respecto en la próxima reunión del Comité.</p> <p>Con respecto a la revisión del Modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos a la luz de la adopción del modelo de certificado genérico, el CCMMP en su próxima reunión tomará nota del pedido de la Comisión de que se revise dicho modelo de certificado específico teniendo en cuenta la adopción del certificado genérico y se formulen recomendaciones pertinentes a la Comisión en su próximo período de sesiones.</p>						

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas						
Anteproyectos y proyectos revisados de LMR	En curso		3, 4, 6 y 7	1.1	JMPR en curso	
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados para la determinación de residuos de plaguicidas (CAC/RCP 59-2006)	N13-2008	2012	3	1.1 1.4		
Anteproyecto de revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos Propuestas para ocho grupos de productos: <i>Hortalizas de bulbo; hortalizas de bulbo distintas de las cucurbitáceas; bayas y frutas pequeñas; hongos comestibles; frutos cítricos; frutas de hueso y semillas oleaginosas</i>	N11-2004 N09-2006	2012	6	1.1		Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 32.º período de sesiones
Anteproyecto de Principios y directrices para seleccionar productos representativos con miras a la extrapolación de LMR para grupos de productos				1.1		Inicialmente la CAC aprobó este trabajo en el marco de la revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos. La finalidad del documento es proporcionar unos principios para la descripción de productos representativos a fin de facilitar el establecimiento de LMR para usos secundarios y cultivos especiales mediante la extrapolación de datos sobre LMR. El CCPR en su 40.ª reunión decidió que este documento debía elaborarse por separado con respecto a la Clasificación (ALINORM 08/31/24, párrs. 113-115).

Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos					
Proyecto de LMR para la ractopamina	En curso	8	1.1	El JECFA debe realizar un examen de los nuevos datos presentados por China al CCRVDF en su 18. ^a reunión (que no habían sido examinados oficialmente por el propio JECFA).	La CAC en su 32. ^o período de sesiones lo retuvo en el trámite 8 para examinarlo en su 33. ^o período de sesiones a la luz de la evaluación del JECFA de estudios chinos sobre el agotamiento de los residuos en los cerdos.
Proyectos de LMR	En curso	6	1.1	JECFA en curso	Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 32. ^o período de sesiones.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: Sobre la base de la información contenida en el estudio chino sobre niveles de residuos distintos de los representados en los LMR que se hallan actualmente en el trámite 8, el CCRVDF en su 18. ^a reunión acordó solicitar a la FAO y la OMS que convocaran una consulta de expertos sobre la evaluación de la exposición dietética en relación con los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.					
Proyecto de LMR para tilmicosina (tejidos de pollo y pavo)	En curso	6	1.1		En su 32. ^o período de sesiones la Comisión adoptó en el trámite 5 los proyectos de LMR y los adelantó al trámite 6, a la vez que tomó nota de las reservas de la Comunidad Europea y Noruega respecto de la inocuidad de los residuos de tilmicosina.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: El CCRVDF proseguirá en su 19. ^a reunión el examen de la tilmicosina en el marco del procedimiento de trámites.					
Proyectos de LMR para narasina (tejidos de vacunos y ovinos)	En curso	6	1.1		La Comisión en su 32. ^o período de sesiones adoptó los anteproyectos de LMR en el trámite 5 y los adelantó al trámite 6.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: El CCRVDF proseguirá en su 19ª reunión el examen de la narasina en el marco del procedimiento de trámites.					
Proyectos de LMR para la monensina	En curso	1/2	1.1	Petición al JECFA de que vuelva a evaluar el LMR en bovinos (hígado)	Aceptado por la CAC en su 32.º período de sesiones para nueva evaluación por el JECFA
Proyectos de LMR para el montepantel	En curso	1/2	1.1	Se ha pedido al JECFA que establezca la ingesta diaria admisible (IDA) y LMR recomendados para ovinos (tejidos). La empresa productora ha anunciado que está disponible un conjunto de datos conforme a los requisitos del JECFA	Aceptado por la CAC en su 32.º período de sesiones para evaluación por el JECFA
Proyectos de LMR para el derquantel	En curso	1/2	1.1	Petición al JECFA de que establezca valores de ingesta diaria admisible (IDA) y LMR recomendados para ovinos (tejidos)	Aceptado por la CAC en su 32.º período de sesiones para evaluación por el JECFA
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: Estos tres compuestos (monensina, montepantel y derquantel) se incluyeron en la lista de prioridades para el examen del JECFA.					

Comité Coordinador del Codex para Asia					
Anteproyecto de Norma para productos de soja no fermentada	N06-2005	2009	2/3	1.2	En vista del escaso tiempo disponible y de la disponibilidad tardía del texto reformulado de la Norma, el Comité acordó aplazar el debate y devolver por segunda vez al trámite 2 el anteproyecto de Norma regional. La Norma abarca una vasta gama de productos de soja no

						fermentada de la región, que deberían clasificarse y definirse en forma apropiada.
Anteproyecto de Norma regional para la salsa de ají	N05-2007	2011	2/3	1.2		
Anteproyecto de Norma para la harina de sagú comestible	N06-2007	2011	6	1.2		Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 32.º período de sesiones
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>El anteproyecto de Norma para productos de soja no fermentada será redactado nuevamente por un grupo de trabajo electrónico y se distribuirá en el trámite 3 para su examen en la próxima reunión del CCASIA. En vista de que el trabajo es complejo por la diversidad de productos que abarca la norma, es posible que no se alcance a finalizar el anteproyecto para la próxima reunión.</p> <p>El anteproyecto de Norma regional para la salsa de ají será redactado nuevamente por un grupo de trabajo electrónico y se distribuirá en el trámite 3 para su examen en la próxima reunión del CCASIA con miras a la finalización de la norma. Puesto que el Comité Coordinador sólo mantuvo un debate general sobre el anteproyecto de Norma regional, en la próxima reunión debería dedicar suficiente tiempo a examinar el anteproyecto sección por sección.</p>						

Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente						
Anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos que se venden en la vía pública	2001		2/3	1.1		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

REUNIONES DE COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN CELEBRADAS DESPUÉS DEL 32.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (28 de septiembre - 2 de octubre de 2009)						
Proyecto de Norma para el caviar de esturión	2003		8	1.1 1.2		El CCFFP en su 30.ª reunión acordó adelantar el proyecto de Norma al trámite 8 para su aprobación.
Proyecto de Código de prácticas para el	En curso		8	1.1		La CAC en su 31.º período de sesiones

pescado y los productos pesqueros (langostas y cangrejos)				1.2		<p>devolvió al trámite 6 la sección del Código de prácticas referente a las langostas por no existir consenso sobre el uso de cloro.</p> <p>El CCFFP en su 30.^a acordó adelantar al trámite 8, para su aprobación, las secciones sobre langostas y cangrejos y las definiciones correspondientes.</p> <p>A causa de la discusión sobre el uso de cloro se hace necesaria una enmienda de la sección 2.1 (Definiciones generales) del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.</p>
Anteproyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (pescado ahumado)	En curso		2/3	1.1 1.2		<p>La sección relativa al pescado ahumado se examinará conjuntamente con la elaboración de la Norma correspondiente.</p> <p>El CCFFP en su 30.^a reunión otorgó prioridad al trabajo en la Norma. Antes de la 31.^a reunión se convocará un grupo de trabajo presencial para facilitar la labor relativa al Código de prácticas.</p>
Anteproyecto de Norma para la carne del músculo abductor del peine congelada rápidamente	2001		3	1.1 1.2		<p>Antes de la 30.^a reunión se convocó un grupo de trabajo electrónico que facilitó el progreso en la elaboración de esta norma. Se resolvieron los principales problemas relacionados con el ámbito de aplicación, la descripción y el uso de aditivos alimentarios. Se prevé que las restantes secciones se finalicen en el trámite 5 en la próxima reunión.</p> <p>Trabajo futuro del CCFFP en la Norma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En la 31.^a reunión (2011) se procurará hacer llegar el documento al trámite 5. • Finalización prevista en la 32.^a reunión (2012).

Anteproyecto de código de prácticas sobre la elaboración de la carne del peine	N02-2005	2008	3	1.1 1.2		La sección del Código de prácticas referente al peine se examinará conjuntamente con la elaboración de la Norma correspondiente.
Anteproyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado aromatizado con humo y pescado secado con humo	1996		5	1.2		Se convocó un grupo de trabajo presencial antes de la 30.ª reunión. La contribución del mismo facilitó de manera evidente el progreso en la sesión plenaria. El CCFFP en su 30.ª reunión acordó adelantar el anteproyecto de norma al trámite 5. Trabajo futuro del CCFFP: En la 31.ª reunión (2011) se procurará hacer llegar el documento al trámite 8.
Proyecto de Lista de métodos para la determinación de las biotoxinas en el proyecto de Norma para moluscos bivalvos vivos y crudos			6	1.1		La sección sobre métodos forma parte de la Norma para moluscos bivalvos vivos adaptada en el 31.º período de sesiones de la CAC. El CCFFP en su 30.º reunión acordó elaborar criterios de rendimiento y convino en que se necesitaba un nuevo examen para decidir si en la Norma debían o no incluirse métodos específicos. Se ha establecido un grupo de trabajo electrónico para facilitar los debates durante la 31.ª reunión del CCFFP
Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en normas para el pescado y los productos pesqueros	2007	2010	3	1.2		Se convocó un grupo de trabajo presencial antes de la 30.ª reunión del CCFFP para facilitar el debate en su sesión plenaria. Opiniones divergentes en el Comité en cuanto a la necesidad de nuevos trabajos. En la próxima reunión se examinarán propuestas

						concretas con respecto al alcance y la aplicación práctica del procedimiento.
Anteproyecto de Norma para la salsa de pescado	N02-2007	2011	5	1.2		Debates fructíferos sobre todas las secciones del anteproyecto de Norma en la 30. ^a reunión. El CCFFP en su 30. ^a reunión acordó adelantar el anteproyecto de Norma al trámite 5. Trabajo futuro del CCFFP: En la 31. ^a reunión (2011) se procurará hacer llegar el documento al trámite 8.
Enmienda a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (factores de nitrógeno)	N01-2007	2009	2/3	1.2		El Comité examinó el anteproyecto de enmienda en su 30. ^a reunión y pidió que se presentaran más datos como base para adoptar una decisión en su 31. ^a reunión. Trabajo futuro del CCFFP: En la 31. ^a reunión (2011) se procurará hacer llegar el documento al trámite 5/8.
Proyecto de norma para el abalón fresco/vivo y congelado (<i>Haliotis spp</i>)	N03-2007		2/3	1.1 1.2		Durante su 30. ^a reunión el Comité mantuvo un debate fructífero, en particular sobre las cuestiones relacionadas con las biotoxinas y los criterios microbiológicos, en el que se recogieron diferentes experiencias con este producto en diversas partes del mundo. Trabajo futuro del CCFFP sobre esta norma: <ul style="list-style-type: none"> • En la 31.^a reunión (2011) se procurará hacer llegar el documento al trámite 5. • Debe finalizarse para la 32.^a reunión (2012).

Observaciones del Presidente: Véanse las notas explicativas anteriores.

Asesoramiento con respecto a las observaciones de la CAC contenido en ALINORM 09/32/3, párrs.28-30:

El trabajo relativo al *Proyecto de Norma para el caviar de esturión* se ha finalizado.

El trabajo relativo al *Anteproyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado aromatizado con humo y pescado seco con humo* acusa un considerable retraso. Sin embargo, se han logrado progresos importantes y la labor debería continuar, para que se pueda disponer de una norma que regule los principales aspectos de inocuidad alimentaria de un producto que se produce y se comercializa en todo el mundo.

El trabajo relativo al *Anteproyecto de Norma para la carne del músculo abductor del peine congelada rápidamente* acusa un considerable retraso. Sin embargo, se han logrado progresos importantes y la labor debería continuar, para que se pueda disponer de una norma que regule los principales aspectos de inocuidad alimentaria y calidad de este producto en el comercio mundial.

Se ha previsto extender por un día hábil más la duración de la 31.^a reunión del CCFFP a fin de facilitar el avance del trabajo en varios temas. El intervalo entre las reuniones del CCFFP es de 18 meses.

Grupo de acción intergubernamental especial sobre resistencia a los antimicrobianos (12-16 de octubre de 2009)						
Orientaciones para la evaluación de riesgos basada en criterios científicos respecto a los microorganismos resistentes a los antimicrobianos	N01-2008	2011		1.1		El TFAMR en su segunda reunión convino en fundir en un documento único los tres textos siguientes: Anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos
Orientaciones sobre la gestión de riesgos para contener la presencia de microorganismos resistentes a los antimicrobianos transmitidos por los alimentos	N02-2008	2011		1.1		
Orientación sobre la creación de perfiles de riesgos para microorganismos resistentes a los antimicrobianos transmitidos por los alimentos a efectos de la determinación de prioridades de	N03-2008	2011		1.1		

gestión y evaluación de riesgos						
Anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos	N01- N02- N03-2008	2011	5	1.1		
<p><u>Nota de la Secretaría:</u> El TFAMR en su tercera reunión examinó por primera vez un anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos en el que se unificaban tres documentos separados sobre evaluación de riesgos, gestión de riesgos y perfiles de riesgos. El Grupo de acción abordó las cuestiones pendientes y abrevió el documento, allí donde era posible, a fin de eliminar repeticiones y evitar la duplicación de otros documentos del Codex existentes y asegurar, al mismo tiempo, la legibilidad y utilidad del texto. Las limitaciones de tiempo impidieron al Grupo de acción finalizar su examen del Apéndice sobre "Elementos de un perfil de riesgo", que se puso entre corchetes para ser considerado en la próxima reunión.</p> <p>En vista de los considerables progresos logrados en otras partes del documento, el TFMAR acordó remitir todo el anteproyecto de Directrices a la CAC en su 33.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 5. A efectos de facilitar la finalización del documento en su próxima reunión, el Grupo de acción acordó convocar un grupo de trabajo presencial inmediatamente antes de la misma (que se celebrará en octubre/noviembre de 2010) para que examinara el Apéndice y preparara un documento revisado sobre la base de las observaciones recibidas.</p> <p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p>						

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (19-23 de octubre de 2009)						
Anteproyecto de Norma para la yuca (mandioca) amarga	N03-2005	2008	8	1.2	El JECFA evaluó los glucósidos cianógenos en 1992 y llegó a la conclusión de que no era posible estimar un nivel de ingesta inocuo (por falta de datos cuantitativos).	La CAC en su 31.º período de sesiones devolvió al trámite 6 la sección sobre etiquetado para que se presentaran nuevas observaciones, en particular sobre las instrucciones de preparación, con miras a su examen en la 15.ª reunión del CCFFV (2009) y a su ratificación en la 38.ª reunión del CCFL (2010); al mismo tiempo retuvo las demás secciones en el trámite 8. El CCFFV en su 15.ª reunión finalizó la sección de etiquetado mediante el fortalecimiento de las instrucciones de preparación, a fin de asegurar más cabalmente

						la inocuidad* del producto, y la remitió a la CAC en su 33.º período de sesiones para su aprobación definitiva. La sección debería ser ratificada por el CCFL en su 38.ª reunión. <i>*Los glucósidos cianógenos fueron examinados por el CCCF y actualmente figuran en la lista de prioridades para la evaluación por el JECFA.</i>
Norma para las manzanas	1999		8	1.2		Las demoras en la finalización de la Norma obedecieron a la carga de trabajo previo del Comité, que no le permitió examinar a fondo la Norma, así como a la coordinación* con las reuniones de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) para asegurar la armonización de los textos. <i>* El mandato del CCFFV contempla la cooperación con la CEPE, a fin de evitar la duplicación de trabajo y de que las respectivas normas se ajusten al mismo modelo general.</i>
Anteproyecto de Norma revisada para el aguacate (CODEX STAN 197-1995)	N19-2008	2011	5	1.2		
Anteproyecto de Norma para el chile	N17-2008	2011	2/3	1.2		
Anteproyecto de Norma para el tomate de árbol	N18-2008	2011	5	1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
<ul style="list-style-type: none"> - La Norma para las manzanas y la Norma para la yuca (mandioca) amarga se han finalizado. - Las normas para el tomate de árbol y para el aguacate (revisión de la norma para incluir nuevas variedades) se adelantaron al trámite 5. - La Norma para los pimientos verdes se retuvo en el trámite 3 para recabar más observaciones. - En relación con la lista de prioridades, se acordó interrumpir el mantenimiento de dicho documento porque no incluía documentos de proyecto. 						

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales(2-6 de noviembre de 2009)						
Lista de métodos para la fibra dietética	1995		8	1.3 1.4		La CAC en su 32.º período de sesiones aprobó las disposiciones sobre fibras dietéticas del Cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes (en las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, CAC/GL 23-1997). El CCNFSDU en su 30.ª reunión devolvió al trámite 6 los métodos, que se finalizaron en la 31.ª reunión del Comité (a reserva de la ratificación del CCMAS).
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) adicionales o revisados	N06-2008	2012	3	1.3		El Comité observó que era necesario seguir examinando la presentación de VRN para vitaminas y minerales, por lo que acordó devolver el texto al trámite 3 para someterlo a un nuevo examen (véase el Apéndice IV de ALINORM 10/33/26)
Situación de los Principios generales para el establecimiento de los valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales para la población en general en el anteproyecto de VRN adicionales o revisados	N06-2008	2012	5	1.3		El Comité observó que se había progresado considerablemente en la elaboración del anteproyecto de Principios generales para el establecimiento de los valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales para la población en general en el anteproyecto de VRN adicionales o revisados, por lo que acordó remitir el anteproyecto a la Comisión en su 33.º período de sesiones para que lo aprobara en el trámite 5 (véase el Apéndice III de ALINORM 10/33/26)
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (16-20 de noviembre de 2009)						
Directrices para el control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> spp. en la carne de pollo	N08-2007	2010	2/3	1.1	JEMRA (Informe de la reunión técnica y elaboración de la herramienta de apoyo a las decisiones en materia de gestión de riesgos basada en Internet)	El Comité acordó devolver este documento para que se redactara nuevamente y se examinara en la próxima reunión, puesto que la delegación de la Comunidad Europea no podía respaldar la inclusión de referencias a tratamientos antimicrobianos en el proyecto de directrices y proponía, por tanto, que no se considerara la posibilidad de adelantar el anteproyecto antes de que estuviera disponible el informe final de la reunión FAO/OMS de Expertos sobre los beneficios y riesgos del uso de desinfectantes con cloro en la producción y elaboración de alimentos.
Anteproyecto de Anexo del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas sobre las hortalizas de hoja verde, incluidas las hierbas de hoja verde	N04-2008	2012	5/8	1.1	JEMRA (Información actualizada sobre los productos alimenticios frescos que suscitan más preocupación desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria)	
Anteproyecto de Código de prácticas de higiene para <i>Vibrio</i> spp. en alimentos de origen marino	N05-2008	2012	5/8	1.1	Evaluaciones de riesgos de las JEMRA sobre <i>Vibrio</i> spp.	

Anteproyecto de Anexo sobre las medidas de control para <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i> en los mariscos moluscoides del Anteproyecto de Código de prácticas de higiene para las especies de <i>Vibrio</i> en los alimentos de origen marino	N05-2008	2012	5/8	1.1	Se ha pedido asesoramiento a la FAO/OMS sobre modelos predictivos del riesgo	
Anteproyecto de Código de prácticas para el control de virus en los alimentos			2/3		JEMRA	El Comité observó que la elaboración de las Directrices requería más trabajo a causa de las numerosas observaciones recibidas, por lo que acordó devolver al trámite 2, a fin de que volviera a redactarse, este texto denominado ahora anteproyecto de Directrices a efectos de la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						