



## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

#### **64.<sup>a</sup> reunión**

**Sede de la OMS, Ginebra (Suiza), 29 de junio – 2 de julio de 2010**

### **ANÁLISIS DE LA VELOCIDAD DEL PROCESO DE ESTABLECIMIENTO DE NORMAS DEL CODEX/ ENFOQUES DE LA GESTIÓN DEL TRABAJO DE LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**

## **1 INTRODUCCIÓN**

### **1.1 Antecedentes**

Si bien en el debate sobre la función de las normas privadas mantenido en el 32.º período de sesiones de la Comisión<sup>1</sup> se había mencionado el problema de la velocidad del proceso de establecimiento de normas del Codex como uno de los factores que llevaban al sector privado a crear sus propias normas en zonas donde las normas eran necesarias, los órganos encargados del establecimiento de normas no reaccionaron con suficiente rapidez. La cuestión se mencionó en el informe del consultor sobre la función de las normas privadas (ALINORM 09/32/9D Parte II p. ej. párr. 19<sup>2</sup>). La Comisión había pedido a la Secretaría que preparase un análisis de la velocidad del proceso de establecimiento de normas del Codex con vistas a someterlo al examen del Comité Ejecutivo.<sup>3</sup>

La Secretaría presentó los resultados del estudio en la 63.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo<sup>4</sup> explicando que, como se trataba de un primer intento de medir la velocidad del Codex, se habían tomado varias decisiones para que el volumen del estudio fuera abordable, a fin de poder presentar un documento en la reunión en curso. Las normas numéricas (residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, la Norma General para los Aditivos Alimentarios y los contaminantes) no se habían incluido en el estudio, a menos que se indicase explícitamente. El distinto grado de complejidad de los trabajos no se había tenido en cuenta, como tampoco el hecho de que a veces los trabajos comenzaban con los documentos de debate, antes de su aprobación oficial, o se retrasaban después de su aprobación a causa de la carga de trabajo del comité interesado.

Las conclusiones principales del estudio habían sido que en relación con todos los trabajos iniciados y completados durante el período examinado (1994 – 2008) se tardó en promedio 4,2 años en finalizar los textos, mientras que en el caso específico de las normas sobre inocuidad de los alimentos se tardó 3,5 años, lo cual indicaba que, en comparación con otras organizaciones de establecimiento de normas, la velocidad del proceso de establecimiento de normas del Codex era mayor de lo que se suponía en general. El estudio había revelado asimismo que la posibilidad de omitir los trámites 6 y 7 se aprovechaba cada vez más y que la velocidad media había aumentado desde el año 2000. El procedimiento acelerado no se había utilizado sino

<sup>1</sup> ALINORM 09/32/REP, párrs. 246 -271.

<sup>2</sup> Véase <ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Bbe.pdf> - inglés; <ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Bbf.pdf> - francés y <ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al329Bbs.pdf> - español.

<sup>3</sup> ALINORM 09/32/REP, párr. 271.

<sup>4</sup> CX/EXEC 09/63/8 y ALINORM 10/33/3 párrs. 98-110.

raramente durante el período examinado y la decisión de utilizar este procedimiento al iniciar el trabajo relativo a una norma no había servido para prever el tiempo necesario para completarlo.

El Comité Ejecutivo acordó que el estudio constituyera un proceso continuo, que podría servir como instrumento de seguimiento para el Comité Ejecutivo y como fuente de información para los presidentes, y había invitado a la Secretaría a preparar un estudio revisado para su siguiente reunión y para la Comisión, teniendo en cuenta que los comités se reunían con distinta frecuencia y que el grado de complejidad de las normas variaba, e incluyendo un análisis de las razones de que la elaboración de algunas normas llevase más tiempo del empleado en promedio y de la velocidad de establecimiento de normas numéricas junto con el tiempo necesario para la provisión de asesoramiento científico.

## **1.2 Contenido de este documento**

En el contexto del debate sobre la aplicación del plan estratégico, el Comité Ejecutivo se declaró conforme con la propuesta de la Secretaría de emprender el análisis de los planteamientos en la gestión del trabajo según lo especificado en la actividad 3.4 *Analizar enfoques de la gestión del trabajo que faciliten el adelanto de los textos en el procedimiento de trámites del Codex* a efectos de su examen en la reunión siguiente, teniendo asimismo en cuenta los datos reunidos en el estudio sobre la velocidad de las normas del Codex<sup>5</sup>. En este documento se ha incluido una descripción de los enfoques de gestión del trabajo adoptados por los comités del Codex.

El presente documento contiene en la sección 2 una descripción de los procedimientos y los enfoques de gestión del trabajo así como un análisis de la velocidad de los comités encargados de establecer normas numéricas. Por lo que respecta a los demás comités activos, la sección 3 contiene una breve descripción de sus procedimientos de trabajo y enfoques de gestión del trabajo y, en su caso, un intento de aclarar los casos en que se necesita un tiempo superior a la media para terminar de elaborar un texto.

En este examen no se ha tenido en cuenta la función de ratificación de algunos de estos comités.

En el Anexo se han incluido, para fines de referencia, los cuadros utilizados en el documento anterior<sup>6</sup> para analizar la velocidad del Codex en establecer normas no numéricas (se incluyen también aquí algunos de los textos establecidos por comités que de otro modo se ocupan de establecer normas numéricas, p. ej. códigos de prácticas para la prevención de la contaminación)

## **1.3 Resumen/conclusiones**

### **1.3.1 Comités encargados de establecer normas numéricas**

Los cuatro comités que se ocupan de establecer normas numéricas han elaborado principios de análisis de riesgos que definen también la interacción con el órgano científico competente, en particular los criterios para preparar la lista de prioridades para estos órganos. El trabajo en los comités sólo se inicia una vez que se dispone del asesoramiento científico. Después de pasar por el órgano científico, comienza el trabajo en el comité competente, por lo general en el Trámite 3, y se avanza rápidamente, a menudo pasando directamente a los trámites 5/8. El calendario de reuniones de los órganos científicos y los comités del Codex se coordina de forma que en el caso ideal el proceso en el Codex dure menos de un año.

### **1.3.2 Otros comités**

De los demás comités sólo el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) ha establecido un procedimiento específico para administrar mejor su carga de trabajo y desde 2005 aplica el *Procedimiento por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos emprenderá sus trabajos*. Los demás comités han considerado suficiente organizar su carga de trabajo de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos*. Tanto el CCFH como el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) han elaborado principios de análisis de riesgos.

### **1.3.3 Conclusiones**

Con la excepción de algunos casos específicos en que no se ha logrado el consenso por razones no relacionadas con la gestión del trabajo, sino con la naturaleza del tema, el trabajo en el Codex ha ido progresando satisfactoriamente. Todos los Comités hacen amplio uso de la posibilidad de servirse de grupos

---

<sup>5</sup> ALINORM 10/33/3, párr. 45.

<sup>6</sup> CX/EXEC 09/63/8.

de trabajo presenciales o electrónicos. La disponibilidad de mayores recursos para el asesoramiento científico podría, en algunos casos, disminuir el retraso en pasar a la fase en que un comité del Codex asume los trabajos.

Las razones por las que se emplea un tiempo superior a la media en finalizar los trabajos se debe tal vez a la complejidad de algunos documentos y a la diversidad de los reglamentos nacionales con la consiguiente dificultad de lograr el consenso. La aplicación del examen crítico y la elaboración de principios de análisis de riesgos específicos han permitido a los comités aplicar un enfoque más sistemático a la gestión del trabajo. Se requiere mayor experiencia para ver si estos mecanismos son suficientes para asegurar un aumento general de la velocidad.

Para seguir de cerca los procedimientos del Codex, se podría actualizar cada año un cuadro análogo al que se adjunta al presente documento y ponerlo a disposición de los interesados en el sitio web del Codex, y se podría presentar un estudio más completo al Comité Ejecutivo en el plazo de dos años.

## **2. COMITÉS ENCARGADOS DE ESTABLECER NORMAS NUMÉRICAS**

### **2.1 COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS (CCCF)**

Los trabajos del CCCF comprenden la elaboración de límites máximos (LM) para contaminantes en los alimentos tomando como base las evaluaciones realizadas por el JECFA. Estas normas, una vez adoptadas por la Comisión (CAC) se publican en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (NGCTAP) - CODEX STAN 193-1995. Los trabajos incluyen también la elaboración de códigos destinados a impedir la contaminación, que no se han tenido en cuenta en el presente estudio, pero que se incluyeron en el documento anterior (véanse el documento CX/EXEC 09/63/8 y el Anexo 1).

#### **2.1.1 Elaboración de LM para contaminantes - procedimiento y gestión del trabajo**

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* (incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex), definen el marco y las responsabilidades del CCCF y del JECFA en la elaboración de las recomendaciones para la gestión de riesgos, incluida la elaboración de LM. La elaboración de LM se guía también por los principios que se describen en el Preámbulo de la NGCTAP.

El Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF) inicia el proceso de elaboración examinando las propuestas de las delegaciones para nuevos trabajos. La razón fundamental para sus decisiones sobre si proponer o no un nuevo trabajo es si el JECFA ha realizado evaluaciones científicas de riesgos/de inocuidad (o si se dispone de otros trabajos de asesoramiento científico a través de consultas OMS/FAO de expertos). Además, para ayudar al JECFA a establecer prioridades y proporcionar asesoramiento oportuno al Comité, se indican los contaminantes que suscitan mayor preocupación para su inclusión en una lista de prioridades para la evaluación por el JECFA. Este análisis y priorización se realiza en un grupo especial de trabajo presencial que se reúne con ocasión de cada reunión del CCCF. La base para el debate en este grupo de trabajo son las observaciones y propuestas recibidas de los miembros en respuesta a una carta circular que se les envía antes de cada reunión del Comité.

El trabajo entra en el proceso de trámites cuando la CAC da su aprobación. En algunos casos, la asignación de los trabajos al Comité se ve obstaculizada por la falta de datos que permitan al JECFA realizar sus evaluaciones. Esto no afecta a la velocidad del trabajo en el Comité, sino, en primer lugar, a la decisión, incluso, de si se puede iniciar o no el trabajo, a pesar de la necesidad expresada por los países..

Los resultados de las evaluaciones del JECFA se presentan al CCCF, después de lo cual el Comité examina cómo proceder en cada caso. En la última reunión del CCCF, el Comité examinó los resultados del JECFA a través de un grupo de trabajo convocado durante la reunión y acordó volver a examinar este enfoque en su próxima reunión. Asimismo, habida cuenta de las nuevas metodologías de evaluación de riesgos utilizadas por el JECFA, el Comité ha acordado examinar en su próxima reunión una propuesta relativa a la elaboración de orientaciones para las opciones de gestión de riesgos sobre la manera de abordar los resultados de la evaluación de riesgos cuando se utilizan metodologías de evaluación de riesgos más modernas.

En general, una vez que el trabajo es sometido a examen en el Comité, ya no existe una relación directa con los trabajos en curso en el JECFA, a no ser que se soliciten nuevos dictámenes científicos. La velocidad a la que luego se completa el trabajo depende de la prioridad que se le atribuye, que a su vez depende de si se dispone de datos suficientes para llevar a cabo la evaluación del riesgo solicitada y la rapidez con que se pueden incluir en el calendario de reuniones del JECFA.

### **2.1.2 Velocidad/resultados**

La velocidad del trabajo puede ser rápida y en algunos casos se han completado en 1 o 2 reuniones del Comité. En otros casos, el Comité podría solicitar nuevo asesoramiento al JECFA y podría requerir más tiempo para completar, lo cual dependerá de cuándo y cómo el JECFA podrá proporcionar tal asesoramiento.

Desde la primera reunión del CCCF (2007), se han adoptado varios LM para su inclusión en la NGCTAP (estaño en los alimentos enlatados, 3-monocloropropano-1,2-diol [3-MCPD] en los condimentos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido), la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar, contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos). En la última reunión del Comité, los LM para la melamina en los alimentos y los piensos y contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil se finalizaron después de tan sólo 1 y 2 años, respectivamente.

## **2.2 COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA)**

La labor del CCFA se centra en la elaboración y finalización de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* – NGAA (CODEX STAN 192-1995). El programa del Comité incluye también el trabajo relacionado con la NGAA, a saber: recomendaciones del JECFA, especificaciones para los aditivos alimentarios, recomendación para la revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA, revisión/adición del sistema SIN para los aditivos alimentarios y la incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA. El trabajo adicional en los últimos años ha incluido la elaboración de directrices para el uso de aromatizantes y coadyuvantes de elaboración y en la actualmente el Comité está trabajando en la revisión de la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985).

### **2.2.1 El trabajo sobre la Norma General para los Aditivos Alimentarios - NGAA – procedimiento y gestión del trabajo**

El CCFA comenzó a elaborar la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* – NGAA (CODEX STAN 192-1995) en 1991; el Preámbulo de la NGAA se adoptó en 1995 y el Cuadro 3 en 1997. El CCFA comenzó el examen de las disposiciones sobre aditivos que figuran en los Cuadros 1 y 2 en 1999. En el *Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios* (adoptado en 2007 e incluido en el Manual de Procedimiento del Codex) se describen los datos y la información que deberán presentarse al CCFA para iniciar los trabajos de incorporación o modificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

De acuerdo con estos procedimientos “*únicamente se estudiará la inclusión, en la presente Norma, de los aditivos alimentarios a los cuales se ha asignado una ingestión diaria admisible (IDA) o cuya inocuidad ha quedado establecida, con arreglo a otros criterios, por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), y de aquellos a los que el Codex ha atribuido una designación con arreglo al Sistema Internacional de Numeración (SIN)*”<sup>7</sup>.

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* (adoptados en 2005 y modificados en 2007, e incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex) determinan el marco y la aplicación, respectivamente, de los principios de análisis de riesgos por el CCFA, el CCCF y el JECFA, incluidos los criterios para establecer las prioridades respecto de las sustancias que ha de examinar el JECFA.

El CCFA normalmente examina los aditivos alimentarios por clases funcionales y, para acelerar su trabajo, elabora principios horizontales para la justificación tecnológica de una clase funcional de aditivos en distintas categorías de alimentos. El CCFA no ha elaborado criterios específicos y/o procedimientos para establecer las prioridades de los trabajos sobre la NGAA y, en función de los progresos realizados, decide en cada reunión la lista de aditivos alimentarios cuyas disposiciones se examinarán en la siguiente reunión.

---

<sup>7</sup> Véase la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX/STAN 192-1995), Sección 1.1 “Aditivos alimentarios incluidos en esta Norma”.

El trabajo preliminar sobre estas disposiciones lo realiza un grupo de trabajo electrónico, que prepara recomendaciones para: i) la aprobación, ii) la revocación y/o la suspensión, y iii) la solicitud de información adicional. Estas recomendaciones se distribuyen para que se formulen observaciones y son examinadas luego por un grupo de trabajo presencial, que se reúne inmediatamente antes de la reunión del CCFA. El grupo de trabajo presencial examina las recomendaciones y elabora propuestas para la reunión plenaria. En los años recientes, sin embargo, el grupo de trabajo presencial no pudo progresar a la misma velocidad que el grupo de trabajo electrónico y ello ha determinado la reducción del trabajo asignado al grupo de trabajo electrónico.

### **2.2.2 Velocidad/resultados**

El CCFA debe examinar unas 4300 disposiciones para completar la primera incorporación de las disposiciones de la NGAA (véase el cuadro que figura a continuación), casi la mitad de estas disposiciones se refieren a aditivos alimentarios con una IDA numérica. En la 42.<sup>a</sup> reunión del CCFA (2010) se examinaron posibles formas de acelerar los trabajos sobre la terminación de la NGAA. El CCFA ha confirmado su apoyo al enfoque aplicado por el Comité en su labor sobre la NGAA y formuló recomendaciones específicas destinadas a mejorar los procedimientos actuales (véanse los detalles en los párrafos 93-103 de ALINORM 10/32/12).

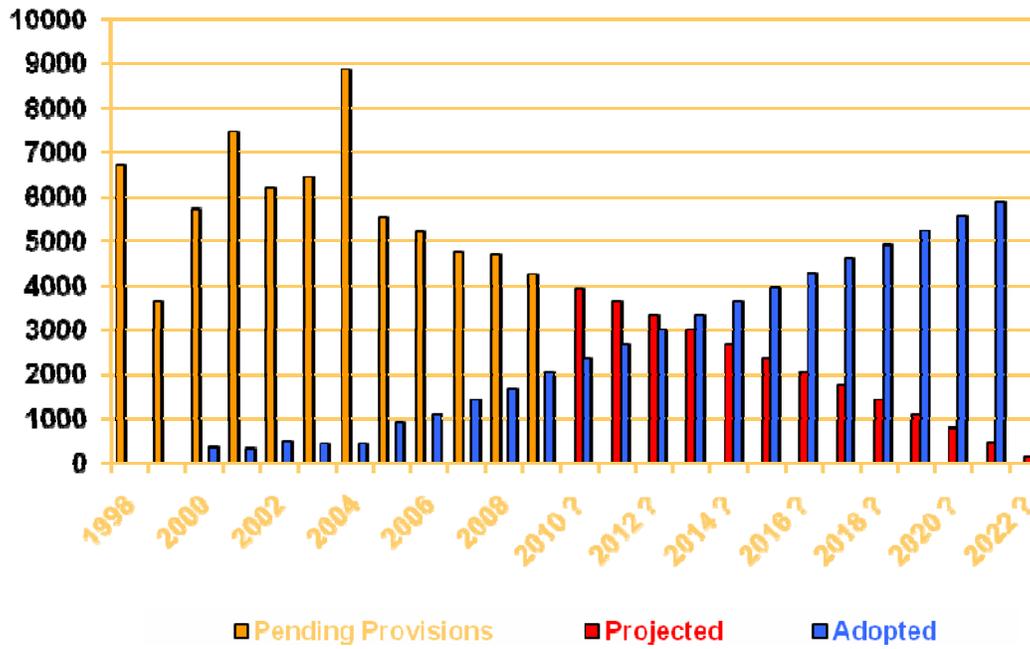
No hay una relación directa entre la labor del CCFA sobre la NGAA y el establecimiento de prioridades respecto de las sustancias que han de ser evaluadas por el JECFA, y el procedimiento de evaluación de los aditivos alimentarios por el JECFA no influye directamente en la rapidez de los trabajos del CCFA sobre las disposiciones (es decir, dosis máximas de uso) para los aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* – NGAA (CODEX STAN 192-1995).

En algunos casos, cuando el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) examina disposiciones sobre aditivos alimentarios, en particular aditivos con IDA numérica, el aditivo alimentario podrá incluirse en la lista de prioridades para nueva evaluación por el JECFA, p. ej. la evaluación de la exposición. Ejemplos de ello son la solicitud de evaluación de la exposición de licopenos y extractos de annato.

Los resultados de las evaluaciones del JECFA se presentan a las reuniones del CCFA con recomendaciones específicas, preparadas por la Secretaría del JECFA. Se indican a continuación algunos ejemplos: i) la inclusión de sustancias con una IDA no especificada en el Cuadro 3 (las disposiciones se distribuyen luego para recabar observaciones en el Trámite 3) y la solicitud de información sobre los usos y las dosis de uso en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3, ii) la revisión de las disposiciones (ya aprobadas o en el proceso de trámites) incluidas en la NGAA, iii) solicitud de información sobre los usos y las dosis de uso de los aditivos alimentarios con IDA numérica.

El CCFA no fomenta la inclusión de nuevas disposiciones (para nuevos aditivos alimentarios) con el fin de no aumentar el actual retraso de las disposiciones de la NGAA pendientes de examen y el número de nuevos aditivos alimentarios añadidos a la NGAA es más bien reducido (p. ej. los glicósidos de esteviol).

**Progresos realizados por el CCFA en los últimos 10 años<sup>8</sup>**



| año                      | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|--------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Disposiciones pendientes | 6714 | 3461 | 5734 | 7455 | 6167 | 6453 | 8887 | 5532 | 5215 | 4768 | 4707 | 4265 |      |
| Proyectadas              |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 3949 |
| Aprobadas                |      |      | 349  | 340  | 487  | 453  | 453  | 926  | 1112 | 1436 | 1657 | 2047 | 2366 |

| año                                  | 2011? | 2012? | 2013? | 2014? | 2015? | 2016? | 2017? | 2018? | 2019? | 2020? | 2021? | 2022? |
|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Disposiciones proyectadas pendientes | 3633  | 3317  | 3001  | 2685  | 2369  | 2053  | 1737  | 1421  | 1105  | 789   | 473   | 157   |
| Proyectadas Aprobadas                | 2685  | 3004  | 3323  | 3642  | 3961  | 4280  | 2599  | 4918  | 5237  | 5556  | 5875  | 6032  |

<sup>8</sup> Datos proporcionados por el Dr Dennis Keefe, Presidente del GT presencial sobre la NGAA.

## **2.3 COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (CCPR)**

La tarea principal del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) es elaborar límites máximos para residuos (LMR) de plaguicidas en los alimentos y piensos y límites máximos de residuos extraños (LMRE) para contaminantes ambientales e industriales, que tienen características químicas o de otra índole análogas a las de los plaguicidas, en determinados alimentos o grupos de alimentos. El Comité se encarga también de la metodología de muestreo y análisis para la determinación de residuos de plaguicidas en los alimentos y los piensos, y de preparar la lista de prioridades de los plaguicidas para su evaluación por la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR).

En el ámbito del Codex, el CCPR trabaja en cooperación con el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) para asegurar que se establezcan LMR armonizados de los compuestos utilizados como plaguicidas y medicamentos veterinarios a nivel internacional. El CCPR tiene en cuenta, según proceda, las recomendaciones de aplicación horizontal del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) en relación con la metodología general de muestreo y métodos de análisis para asegurarse de que estas recomendaciones se reflejen adecuadamente en los documentos del CCPR.

### **2.3.1 Establecimiento de LMR para residuos de plaguicidas - procedimiento y gestión del trabajo**

El CCPR aplica los procedimientos de elaboración de normas del Codex en el Trámite 8 descritos en el Manual de Procedimiento del Codex. El proceso de establecimiento de los LMR se inicia en cada reunión del CCPR con la preparación de una lista de prioridades de plaguicidas que han de ser evaluados por la JMPR y después que la Comisión del Codex Alimentarius ha dado su probación. Las recomendaciones de la JMPR respecto de los LMR se distribuyen para recabar observaciones en el Trámite 3 y el CCPR las examina luego y decide sobre su avance en el procedimiento de trámites.

Los *Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas* (adoptados en 2007 e incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex), determinan el marco y las responsabilidades del CCPR y la JMPR en la elaboración de los LMR del Codex. Contiene también la lista de políticas de gestión de riesgos aplicadas por el CCPR y los criterios para establecer prioridades en el proceso de evaluación de compuestos a cargo de la JMPR.

### **2.3.2 Velocidad/resultados**

La elaboración de LMR de plaguicidas tiene por objeto asegurar que en la mayoría de los casos los LMR puedan adoptarse en el ámbito del Codex en un plazo de menos de un año:

La JMPR se reúne en septiembre y formula recomendaciones de evaluación de riesgos, que normalmente pueden ponerse a disposición de los interesados por medios electrónicos entre final de noviembre y mediados de diciembre. Estas recomendaciones de la JMPR se distribuyen inmediatamente en el Trámite 3 para recabar observaciones y examinarlas en la reunión del CCPR de abril del año siguiente. En el 95-97 % de los casos, si los gobiernos miembros no señalan preocupaciones, los LMR propuestos se envían a la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8. En julio, la Comisión los adopta como LMR del Codex

Los gobiernos nacionales, en cambio, necesitan de dos a cinco años para obtener los datos para la evaluación de la JMPR correspondiente.

En el cuadro que figura a continuación se muestra que durante las últimas 5 reuniones del CCPR, la JMPR se había propuesto 482 nuevos LMR para 22 nuevos plaguicidas. Después de su examen en el CCPR el 97,9 % de los LMR propuestos se habían remitido a la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8.

### Decisiones adoptadas por el CCPR en relación con los nuevos LMR de plaguicidas en 2006 - 2010

| CCPR.                   | Número de nuevos compuestos evaluados por la JMPR | Número de LMR recomendados por la JMPR | Número de LMR respecto de los cuales el CCPR acordó adelantarlos para su adopción: |                 |               | Nota |
|-------------------------|---|--|--|-----------------|---------------|------|
|                         |   |  | en el Trámite 5/8  | en el Trámite 5 | otra decisión |      |
| 38. <sup>a</sup> (2006) | 5   | 114                                    | 110 (96.5 %)   | 4 (3.5 %)       | - -           |      |
| 39. <sup>a</sup> (2007) | 4   | 78                                     | 76 (97.4 %)  | 2 (2.6 %)       | - -           |      |
| 40. <sup>a</sup> (2008) | 5   | 102                                    | 102 (100.0 %)  | - -             | - -           |      |
| 41. <sup>a</sup> (2009) | 5   | 136                                    | 135 (99.3 %)   | - -             | 1 0.7 %       |      |
| 42. <sup>a</sup> (2010) | 3   | 52                                     | 49 (94.2 %)  | 3 (5.8 %)       | -             |      |
| Total                   | 22  | 482                                    | 472 (97.9 %)   | 9 (1.9 %)       | 1 0.2 %       |      |

#### 2.3.3 Enfoques respecto de los trabajos pasados y futuros

No obstante su gran eficiencia en la elaboración de LMR del Codex para los plaguicidas, el Comité está tratando de elaborar nuevos instrumentos para acelerar todavía más el proceso de elaboración de los LMR. Hace unos años, el Comité mantuvo un extenso debate sobre la vulnerabilidad comercial originada por el proceso de elaboración de LMR del Codex así como sobre el examen de los procedimientos de trabajo de la JMPR. Entre las numerosas opciones posibles para mejorar y acelerar la labor del CCPR y la JMPR, el Comité decidió iniciar un proyecto experimental para examinar los LMR nacionales que han de utilizarse como LMR provisionales del Codex para plaguicidas de sustitución más seguros. El CCPR, en su 36.<sup>a</sup> reunión, concluyó que persistían algunas incertidumbres, pero que éstas se podrían resolver en el transcurso del proyecto experimental y convino en utilizar el Procedimiento para el establecimiento de LMR provisionales. En su 37.<sup>a</sup> reunión celebrada en 2005, el CCPR adelantó la tramitación de varios LMR nacionales para tres nuevos compuestos, con vistas a su adopción por la CAC como LMR provisionales, que la Comisión adoptó en su 27.<sup>o</sup> período de sesiones (2005). Tras el examen de los resultados de este proyecto experimental, el Comité concluyó que no era necesario enmendar el procedimiento vigente de elaboración de LMR y acordó utilizar el Trámite 5/8 para las nuevas propuestas de la JMPR sobre aquellos LMR para los cuales la JMPR no hubiese indicado motivos de preocupación en relación con la ingestión y a condición de que se dispusiese de los informes pertinentes de la JMPR a principios de febrero a más tardar. Esta medida contribuyó a acelerar ulteriormente la elaboración de los LMR y pasó a constituir la práctica actual de trabajo del Comité.

Para facilitar la adopción de decisiones relativas a cuestiones científicas, el CCPR en su 38.<sup>a</sup> reunión (2006) introdujo el "formulario para expresar preocupaciones". Cuando una delegación tiene alguna preocupación respecto del adelantamiento de un determinado LMR deberá cumplimentar el formulario correspondiente, proporcionando información detallada respecto de la objeción así como una descripción de los datos que se presentarán para justificarla, a más tardar un mes después de la reunión del CCPR. Luego la JMPR evalúa y emite su dictamen sobre la justificación de esta preocupación. La introducción del "formulario para expresar preocupaciones" contribuyó a aumentar la transparencia de las decisiones del CCPR y ayudó a adelantar varios LMR propuestos.

A fin de reducir las interrupciones en el comercio a la vez que se introducen nuevos plaguicidas más seguros, el CCPR en su 42.<sup>a</sup> reunión (2010) convino en solicitar a la Comisión que permitiera la iniciativa de comenzar la realización de un proyecto experimental en el marco del cual la JMPR realizaría un examen paralelo e independiente, simultáneamente a un equipo de examen mundial conjunto, y recomendaría LMR antes de que los gobiernos nacionales y otras autoridades regionales de registro que establecieran LMR. Se propuso que se utilizara la nueva sustancia química sulfoxaflor como producto experimental y que fuera sometido al examen de la JMPR en 2011. Un examen mundial conjunto es la evaluación de una nueva sustancia química que realizan a la vez y en colaboración varios gobiernos nacionales o autoridades y para la

que las empresas del sector químico presentan solicitudes a todos los participantes al mismo tiempo. El trabajo se divide entre los participantes, y se adoptan decisiones reglamentarias independientes mediante las que se intenta armonizar los resultados en la medida de lo posible. Según el entendimiento alcanzado entre los gobiernos y otras autoridades que participan en los exámenes mundiales conjuntos, ningún gobierno ni autoridad rechaza sus derechos independientes ni abandona la responsabilidad de cumplir sus exigencias de gobierno y, de la misma manera, la JMPR sigue siendo un órgano científico independiente que cumple sus exigencias de gobierno y sus responsabilidades.

Los objetivos de este ejercicio experimental son:

- (1) Determinar si existen diversos problemas de procedimiento/proceso asociados con la propuesta (como la disponibilidad de suficientes datos y la puntualidad de su presentación, incoherencias con las políticas y los procedimientos vigentes del Codex y la JMPR, la necesidad de mantener la independencia de la JMPR, las implicaciones de recursos para la JMPR, la manera de tratar las diferentes interpretaciones de los mismos datos, los cambios tardíos de las buenas prácticas agrícolas [BPA] propuestas, etc.) y cómo se pueden abordar estos problemas *en la práctica*.
- (2) Evaluar los resultados (éxitos y fallos, costos y beneficios) de la propuesta *en la práctica*.

Se considera que los resultados de la evaluación de este proyecto experimental contribuirían a mejorar ulteriormente la labor del CCPR y la JMPR.

#### **2.4 COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS**

La labor del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) se ha centrado durante muchos años en la elaboración de LMR para medicamentos veterinarios, basándose en la recomendación del JECFA.

El CCRVDF ha completado recientemente los trabajos sobre la elaboración de Directrices para el diseño y la aplicación 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) que han sustituido a dos textos anteriores y al Código de prácticas.

La actual carga de trabajo pendiente del CCRVDF es mínima, ya que el CCRVDF en su 19.<sup>a</sup> reunión (2010) sólo examinará el adelantamiento, en el procedimiento de trámites, de los LMR para dos sustancias. No obstante, el programa provisional incluye una serie de documentos de debate cuyo examen podría dar lugar a nuevos trabajos para el CCRVDF en los aspectos siguientes: las sustancias sin IDA/LMR asignados, el uso de medicamentos veterinarios en la producción de miel, el examen de métodos de múltiples residuos en relación con los residuos de medicamentos veterinarios, etc. Además, el Presidente del Comité preparará un documento de examen en el que se aborden cuestiones nuevas y potenciales de interés para el Comité.

##### **2.4.1 Establecimiento de LMR para medicamentos veterinarios - procedimiento y gestión del trabajo**

El Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) inicia el proceso de elaboración de LMR con la preparación de una lista prioritaria de sustancias para su evaluación por el JECFA. Después de la evaluación por el JECFA, se distribuyen las recomendaciones relativas a los LMR para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlas sucesivamente al examen del CCRVDF. Las recomendaciones o bien se adelantan luego al Trámite 5/8, o al Trámite 5, o se retienen en el Trámite 3/4, o se devuelven al Trámite 2 con la petición de que vuelvan a ser examinados por el JECFA.

Los *Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos* (adoptados en 2007 e incluidos en el Manual de Procedimiento del Codex) establecen el marco y las responsabilidades del CCRVDF y el JECFA en la elaboración de los LMR del Codex, incluidos los criterios para el establecimiento de la lista de prioridades para la evaluación por el JECFA

##### **2.4.2 Velocidad/resultados**

Según el proceso anterior, la elaboración de los LMR para medicamentos veterinarios puede ser sumamente rápido, y requerir un mínimo de dos reuniones del CCRVDF: la primera para decidir sobre la inclusión de la

sustancia en la lista de prioridades y la segunda para examinar la recomendación del JECFA y recomendar la adopción de los LMR en el Trámite 5/8 (p. ej. avilamicina, narasina, etc.). Se requieren tres reuniones del CCRVDF como mínimo, cuando los LMR sólo se adelantan al Trámite 5 (p. ej. colistina, pirlimicina, etc.).

En las seis últimas reuniones del CCRVDF, se incluyeron 30 compuestos (de los cuales 16 fueron examinados por el JECFA por primera vez) en las listas de prioridades para las evaluaciones del JECFA. El CCRVDF remitió a la Comisión, para su aprobación, los LMR de 18 de estos compuestos (60 %), incluidos los LMR para las sustancias adoptadas en el Trámite 5 y los LMR para ractopamina, retenida en el Trámite 8 por la Comisión en su 32.º período de sesiones; de los restantes 12 compuestos, 8 se eliminaron de la lista de prioridades por falta de compromiso de que se facilitarían los datos necesarios para permitir su evaluación por el JECFA (es decir, semduramicina, virginamicina, enrofloxacin, bacitracina, flavofosfolipol, kanamicina, nitrofuranos y xilazina), 2 están en espera de la programación de la próxima reunión del JECFA (es decir, derquantel y monepantel) y 2 (cloranfenicol y malaquita verde) fueron objeto de la recomendación de que no se utilizaran en animales destinados a la producción de alimentos.

El programa provisional de la 19.ª reunión del CCRVDF (que se celebrará en Burlington, Estados Unidos de América, del 29 de agosto al 3 de septiembre de 2010) contiene dos LMR en el Trámite 6 (para narasina y tilmicosina).

En el cuadro que figura a continuación se muestra el avance de los LMR para medicamentos veterinarios desde su inclusión en la lista de prioridades de los compuestos por el CCRVDF hasta la adopción por la Comisión en el período 2001-2009 (CCRVDF13-18):

Entre los factores que pueden influir en la velocidad de los trabajos del CCRVDF en los LMR para medicamentos veterinarios cabe incluir los siguientes:

- (i) Legislación nacional: Las demoras en llegar a un consenso se deben a menudo a posiciones firmes de los miembros del Codex que desean utilizar su legislación nacional como base para las normas del Codex. Una adhesión más clara a los *Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos* permitiría avanzar más rápidamente en la elaboración de LMR del Codex para los medicamentos veterinarios.
- (ii) Calendario de las reuniones del JECFA y del CCRVDF: La frecuencia de las reuniones del CCRVDF (cada 18 meses), el número cada vez menor de compuestos incluidos en la lista de prioridades (debido principalmente a la falta de solicitudes/compromiso de los patrocinadores de que proporcionarán los datos necesarios) y los limitados recursos de la FAO/OMS para la prestación de asesoramiento científico son algunos de los factores que impiden coordinar más eficazmente los calendarios del JECFA y el CCRVDF. Cabe señalar que en el pasado (hasta 2002) el JECFA dedicaba una reunión al año al examen de los medicamentos veterinarios. Más recientemente, al reducirse el número de compuestos incluidos en la lista de prioridades, el JECFA ha programado reuniones bianuales en función del número de compuestos incluidos en la lista de prioridades por el CCRVDF. Actualmente no está prevista ninguna reunión del JECFA dedicada a la evaluación de medicamentos veterinarios, la última (70.ª) se celebró en 2008.
- (iii) Disponibilidad de datos: En algunos casos el JECFA no pudo evaluar los compuestos incluidos en la lista de prioridades por el CCRVDF o bien porque no se habían presentado datos o estos eran insuficientes para permitir la evaluación del JECFA (p. ej. semduramicina, xilazina, etc.) Desde la adopción de los *Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos* en 2007, el proceso de preparación de la lista de prioridades se ha hecho más riguroso y en la lista sólo incluyen sustancias para las que queda asegurado el compromiso de que se proporcionarán los datos necesarios.
- (iv) Disponibilidad oportuna del informe del JECFA: La disponibilidad tardía del informe completo de la reunión del JECFA se utiliza a menudo como argumento para no examinar y/o adoptar decisiones sobre la recomendación del JECFA. El informe resumido se publica 1-2 semanas después de la reunión del JECFA, y se requieren generalmente otros 6 - 8 meses para la publicación de los textos completos del informe y las monografías. La disponibilidad de recursos suficientes y unos procedimientos de aprobación abreviados para la publicación del informe y las monografías del JECFA contribuirían a asegurar una disponibilidad más oportuna de las publicaciones del JECFA.

**Trabajos del CCRVDF sobre los LMR para medicamentos veterinarios (2001-2009)**

|    | Compuestos              | Inclusión en la lista de prioridades del CCRVDF para evaluación/reevaluación por el JECFA                           | Evaluación por el JECFA                                     | Trámite 5          | Trámite 8 o Trámite 5/8                                   | Adopción o decisión pertinente de la CAC   |
|----|-------------------------|---|---|--------------------|---|--|
| 1  | Carbadox                | CCRVDF13 (12/2001)  | JECFA60 (06/2002)   |                    |   | CAC28 (07/2005) aprobó la petición del CCRVDF15 de retirar los LMR del Codex para carbadox |
| 2  | Deltametrin             | CCRVDF13 (12/2001)  | JECFA60 (06/2002)   | CCRVDF13 (12/2001) | CCRVDF14 (03/2003)  | CAC26 (07/2003)  |
| 3  | Diciclanil              | CCRVDF13 (12/2001)  | JECFA60 (06/2002)   |                    | CCRVDF15 (10/2004)  | CAC28 (07/2005)  |
| 4  | Flumequina              | CCRVDF13 (12/2001)  | JECFA60 (06/2002)<br>JECFA66 (02/2006)                      | CCRVDF15 (10/2004) | CCRVDF17 (09/2008) suspendió el LMR en el camarón gigante | CAC28 (07/2005)  |
| 5  | Neomicina               | CCRVDF13 (12/2001)  | JECFA60 (06/2002)   |                    | CCRVDF15 (10/2004)  | CAC28 (07/2005)  |
| 6  | Triclorfon              | CCRVDF13 (12/2001)<br>CCRVDF15 (10/2004)  | JECFA60 (06/2002)<br>JECFA66 (02/2006)                      |                    | CCRVDF15 (05/2006)  | CAC29 (07/2006)  |
| 7  | Semduramicina*          | CCRVDF13 (12/2001)<br>CCRVDF14 (03/2003)<br><br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF15 (10/2004) |   |                    |   |  |
| 8  | Virginiamicina *        | CCRVDF13 (12/2001)<br>CCRVDF14 (03/2003)<br><br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF15 (10/2004) |   |                    |   |  |
| 9  | Doramectin              | CCRVDF14 (03/2003)  | JECFA62 (02/2004)   |                    | CCRVDF15 (10/2004)<br>CCRVDF15 (05/2006)                  | CAC29 (07/2006)  |
| 10 | Acetato de melengestrol | CCRVDF14 (03/2003)<br>CCRVDF15 (10/2004)<br>CCRVDF17 (09/2007)  | JECFA62 (02/2004)<br>JECFA66 (02/2006)<br>JECFA70 (10/2008) |                    | CCRVDF18 (05/2009)  | CAC32 (07/2009)  |
| 11 | Pirlimicina*            | CCRVDF14 (03/2003)  | JECFA62 (02/2004)   | CCRVDF15 (10/2004) | CCRVDF15 (05/2006)  | CAC29 (07/2006)  |
| 12 | Ractopamina*            | CCRVDF14 (03/2003)<br>CCRVDF15 (10/2004)<br>CCRVDF18 (05/2009)  | JECFA62 (02/2004)<br>JECFA66 (02/2006)                      |                    | CCRVDF15 (05/2006)<br>CCRVDF17 (09/2008)                  | Retenido en el Trámite 8 por la CAC31.   |
| 13 | Colistina*              | CCRVDF15 (10/2004)  | JECFA66 (02/2006)   | CCRVDF15 (05/2006) | CCRVDF17 (09/2008)  | CAC31 (07/2008)  |
| 14 | Enrofloxacin            | CCRVDF15 (10/2004)<br><br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF15 (05/2006)                       |   |                    |   |  |

|    | Compuestos   | Inclusión en la lista de prioridades del CCRVDF para evaluación/reevaluación por el JECFA | Evaluación por el JECFA                | Trámite 5  | Trámite 8 o Trámite 5/8               | Adopción o decisión pertinente de la CAC |
|----|--|---|--|--|---------------------------------------|--|
| 15 | Erythromycin   | CCRVDF15 (10/2004)  | JECFA66 (02/2006)                      |  | CCRVDF17 (09/2008)                    | CAC31 (07/2008)                          |
| 16 | Triclabendazole  | CCRVDF15 (10/2004)<br>CCRVDF15 (10/2004)<br>CCRVDF17 (09/2007)                            | JECFA66 (02/2006)<br>JECFA70 (10/2008) |  | CCRVDF18 (05/2009)                    | CAC32 (07/2009)                          |
| 17 | Tilosina*  | CCRVDF15 (10/2004)<br>CCRVDF15 (05/2006)<br>CCRVDF17 (09/2007)                            | JECFA66 (02/2006)<br>JECFA70 (10/2008) |  | CCRVDF18 (05/2009)                    | CAC32 (07/2009)                          |
| 18 | Bacitracin*  | CCRVDF15 (05/2006)<br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF17 (09/2007) |  |  |                                       |  |
| 19 | Flavofosfolipol  | CCRVDF15 (05/2006)<br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF17 (09/2007) |  |  |                                       |  |
| 20 | Kanamicina*  | CCRVDF15 (05/2006)<br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF17 (09/2007) |  |  |                                       |  |
| 21 | Nitrofuranos (todos los compuestos con un grupo 5-nitro intacto) | CCRVDF15 (05/2006)<br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF17 (09/2007) |  |  |                                       |  |
| 22 | Tilmicosina  | CCRVDF15 (05/2006)<br>CCRVDF17 (09/2007)  | JECFA70 (10/2008)                      | CCRVDF18 (05/2009)                               |                                       |  |
| 23 | Xilazina*  | CCRVDF15 (05/2006)<br>Ya no figura en la lista de prioridades desde el CCRVDF17 (09/2007) |  |  |                                       |  |
| 24 | Avilamicina*   | CCRVDF15 (05/2006)<br>CCRVDF17 (09/2007)  | JECFA70 (10/2008)                      |  | CCRVDF18 (05/2009)                    | CAC32 (07/2009)                          |
| 25 | Dexametasona*  | CCRVDF15 (05/2006)<br>CCRVDF17 (09/2007)  | JECFA70 (10/2008)                      |  | CCRVDF18 (05/2009)                    | CAC32 (07/2009)                          |
| 26 | Malaquita verde*   | CCRVDF15 (05/2006)<br>CCRVDF17 (09/2007)  | JECFA70 (10/2008)                      |  |                                       |  |
| 27 | Monensina*   | CCRVDF17 (09/2007)<br>CCRVDF18 (05/2009)  | JECFA70 (10/2008)                      |  | CCRVDF18 (05/2009)                    | CAC32 (07/2009)                          |
| 28 | Narasina*  | CCRVDF17 (09/2007)  | JECFA70 (10/2008)                      | CCRVDF18 (05/2009) (tejidos de porcino y vacuno) | CCRVDF18 (05/2009) (tejidos de pollo) | CAC32 (07/2009)                          |
| 29 | Derquantel*  | CCRVDF18 (05/2009)  |  |  |                                       |  |
| 30 | Monepantel*  | CCRVDF18 (05/2009)  |  |  |                                       |  |

\*compuesto no examinado anteriormente por el JECFA.

### 3 OTROS COMITÉS

#### 3.1 COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

##### 3.1.1 Procedimiento y gestión del trabajo

Los principales sectores de trabajo del Comité son: 1) la elaboración de normas para grasas y aceites y 2) del Código de prácticas para el transporte de grasas y aceites a granel. El trabajo del Comité no puede describirse fácilmente. En términos de número de normas, son solamente cinco las normas pendientes en este sector: tres de carácter general y dos de carácter específico. Desde su reactivación en 1993, el Comité ha estado trabajando continuamente sobre la Norma para Aceites Vegetales, donde en una primera fase se integraron un elevado número de normas individuales para aceites vegetales (finalizadas en 1999), y más tarde se añadieron los nuevos tipos de aceites. La actualización periódica de la Norma puede considerarse por tanto como trabajo permanente y la situación es similar por lo que respecta al Código de Prácticas. Después de 1999, el Comité elaboró sólo una nueva norma individual, la Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, aprobada en 2007.

En el programa del Comité ha figurado continuamente la adición de nuevos tipos de aceites vegetales o la actualización de las características esenciales de algunos aceites. Con el fin de limitar el número de productos adicionales o nuevos que pudieran incluirse en la norma y asegurar una justificación adecuada para tales trabajos, el Comité en su 16.<sup>a</sup> reunión, celebrada en 1999, acordó utilizar los criterios específicos siguientes:

- nivel de comercio internacional: volumen, valor y tendencia del comercio actual, previsto o potencial;
- ámbito de aplicación: justificación de su inclusión dentro del ámbito de la norma y prueba de que el aceite se presentará en condiciones satisfactorias para el consumo humano;
- datos taxonómicos: detalles completos de todas las especies de plantas de las cuales se obtiene el aceite; y, cuando proceda
- grado de diferencia: hasta qué punto el nuevo aceite propuesto se diferencia de los incluidos en el actual [Proyecto] de Norma para Aceites Vegetales Especificados, incluyendo, por ejemplo, factores tales como las diferencias en la composición química y/o las propiedades físicas y/o los aspectos nutricionales o propiedades del aceite;
- además de lo anterior, las presentaciones deben incluir toda otra información pertinente, junto con detalles de la “Composición esencial y factores de calidad” propuestos.

Estos criterios han permitido al Comité decidir si el nuevo trabajo debería emprenderse cuando se proponen nuevos tipos de aceites para su inclusión en la Norma, y si ello era coherente con el enfoque general para la aprobación del nuevo trabajo. Al examinar la *Actividad 3.3: Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades*, del Plan Estratégico en 2009, el Comité convino en que la información solicitada en estos criterios específicos se había cubierto en general mediante la estructura para los documentos de proyecto que se había elaborado posteriormente.

El Código de Prácticas se había revisado en 1999, con la lista de cargas inmediatamente anteriores prohibidas adoptada en 2001. Debido a las dificultades para finalizar las listas de cargas anteriores aceptables para su inclusión en el Código, la Comisión había solicitado asesoramiento científico de la FAO y la OMS en 2003 y examinó los resultados de la *Reunión técnica FAO/OMS para la Elaboración de criterios aplicables a las cargas anteriores aceptables para las grasas y aceites* (2006) en sus períodos de sesiones siguientes en 2007 y 2009.

##### 3.1.2 Velocidad/resultados

La Norma para Aceites Vegetales Especificados fue adoptada en 1999 y revisada o enmendada 4 veces (2001, 2003, 2005, 2009). Se trata de actualizaciones para incluir nuevos tipos de aceites. Como se ha indicado anteriormente, está en curso otra enmienda y hasta la fecha el número de enmiendas propuestas ha sido limitado y justificado adecuadamente, lo cual ha permitido mantener este trabajo a un nivel abordable. No ha habido problemas específicos con estas revisiones y todas ellas se han completado según el calendario previsto o con arreglo al Trámite 5/8.

Por lo que respecta a la revisión de la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, se trata de la única norma individual para un aceite vegetal, teniendo en cuenta su especificidad. Se mantiene una coordinación permanente con el Consejo Oleícola Internacional (COI) con el fin de asegurar la armonización de las normas del Codex con la norma del COI. Este es el único caso de un aceite vegetal en que se ha retrasado la finalización de la norma por un tiempo prolongado debido a las diferentes posiciones de los gobiernos sobre algunas disposiciones. Tras amplios debates el Comité llegó a un acuerdo sobre la mayor parte de las disposiciones y finalmente se adoptó la norma revisada en 2003, a excepción de un requisito de composición: el ácido linolénico, que sigue siendo objeto de examen todavía.

En cuanto al Código de prácticas, existen enfoques diferentes por lo que respecta al uso y el contenido de la lista de cargas aceptables. El retraso en su avance se debe en cierta medida a las incertidumbres sobre cómo abordar la cuestión “atípica” de inocuidad de los alimentos, es decir, si puede ser examinada por el JECFA o requeriría una consulta de expertos específica. Ello plantea la necesidad de formular con claridad las preguntas presentadas por los comités del Codex a los evaluadores de riesgos, especialmente cuando un problema de inocuidad de los alimentos no es imputable claramente a la responsabilidad de un determinado comité de expertos. El Comité propuso en 2003 que se formularan determinadas preguntas a la FAO y la OMS. La petición fue enmendada en la Comisión y por último la reunión técnica FAO/OMS se celebró en 2006 y sus recomendaciones sobre los criterios fueron examinadas en dos ocasiones en el Comité, en 2007 y 2009, debido a que el Comité se reúne cada dos años. El proyecto de criterios se adoptó en el Trámite 5 en 2009, y el debate se emprenderá en la próxima reunión (2011).

Los retrasos en la elaboración de la Norma para Grasas para Untar y para Mezclas de Grasas para Untar se debieron al hecho de que no se había examinado en detalle en las primeras reuniones después que se reactivara el Comité debido a la carga de trabajo acumulada (la revisión de todas las normas vigentes para grasas y aceites), los amplios debates sobre el ámbito de aplicación. Una vez remitido al Trámite 5 en 2001, se examinó en detalle en dos reuniones y en 2005 se retuvo en el Trámite 7, debido a que se habían finalizado todas las secciones, salvo la de los aditivos, que representa una parte sustancial de la norma dada la naturaleza del producto. El examen de los aditivos fue avanzando mediante la labor de los grupos de trabajo electrónicos en el período entre reuniones, así como del grupo de trabajo presencial durante la reunión del Comité. Tras la finalización de las disposiciones sobre aditivos en 2007 se adoptó la norma. En 2009 se adoptaron algunas enmiendas limitadas a los aditivos.

Al examinar la sección de aditivos relativa a las grasas para untar, el Comité tuvo la oportunidad de revisar también todas las demás disposiciones de aditivos de las normas para grasas y aceites. Esta revisión resultó muy útil para asegurar la coherencia entre las normas y con la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Probablemente fue más fácil en el caso de las grasas y aceites, debido a la similitud entre los productos en cuestión, lo cual puede que no resulte viable en todos los comités. Un enfoque análogo fue adoptado por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos y una revisión general de las disposiciones sobre aditivos se está llevando a cabo en el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros.

### **3.2 COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) se reúne cada 18 meses y, en general en el período entre reuniones trabaja a través de grupos de trabajo electrónicos y presenciales. En los últimos años se han celebrado reuniones de grupos de trabajo presenciales antes de las reuniones del Comité.

En los últimos 10 años el CCFFP ha completado las labores sobre 18 temas de trabajo: enmiendas, revisiones.

En los años más recientes, ha habido retrasos en la terminación o el avance de los trabajos debido al programa completo y amplio y la consiguiente dificultad de cubrir todos los temas, la falta de consenso sobre el ámbito de aplicación de las normas (y sus correspondientes códigos de prácticas), el uso de aditivos y las disposiciones de higiene adecuadas.

En algunos casos, el Comité se basa en el asesoramiento científico de la FAO/OMS y el asesoramiento o las recomendaciones sobre las disposiciones de higiene del Comité sobre Higiene de los Alimentos. Este asesoramiento ha sido en su mayor parte oportuno y rara vez ha frenado el avance de los trabajos en el Comité.

El CCFPP en su 29.<sup>a</sup> reunión había observado que su actual examen de las propuestas para nuevos trabajos se basaba en los Criterios para el establecimiento de nuevos trabajos y eran idóneos para este Comité, por lo que no dispone de criterios específicos de adopción de decisiones y de establecimiento de prioridades.

### 3.3 COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH)

#### 3.3.1 Procedimiento y gestión del trabajo

El CCFH se reúne una vez al año y en el intervalo entre reuniones trabaja mediante grupos de trabajo electrónicos y presenciales.

En el pasado (sobre todo hasta 2005), el trabajo iniciaba en forma de documento de trabajo para varias reuniones y la propuesta sucesiva de nuevos trabajos a la Comisión. El trabajo se realiza por lo general con arreglo al procedimiento completo de trámites, pero en los últimos años se remitieron varios documentos para su adopción en el Trámite 8 con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7. En varios casos el trabajo fue devuelto al Trámite 3 a fin de preparar versiones de los documentos que fueran aceptables para todas las delegaciones. El Comité se ha servido ampliamente de los grupos de trabajo electrónicos y presenciales convocados antes de las reuniones y en el intervalo entre reuniones, para ahorrar tiempo de las reuniones plenarios, que se utilizó principalmente para la adopción de decisiones importantes.

El CCFH ha elaborado y está utilizando desde 2005 un *Procedimiento por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos emprenderá sus trabajos* para mejorar la planificación y la gestión de su carga de trabajo y, en consecuencia, esto ha aumentado el ritmo de preparación de algunos documentos. El Comité ha elaborado también recientemente los *Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos*.

#### 3.3.2 Velocidad/resultados

En los últimos 10 años el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) ha completado el trabajo sobre 14 documentos (véase el cuadro que figura a continuación) y ha refrendado varias disposiciones de higiene de los productos básicos propuestos por los comités de productos.

La velocidad requerida para los trabajos emprendidos en los últimos 10 años ha variado considerablemente, dependiendo del contenido y la complejidad del documento. En el cuadro que figura a continuación se muestran los documentos cuya elaboración ha requerido un tiempo superior a la media de 4,2 años (es decir,, un tiempo adicional de 3 años o más). Las razones de ello radican principalmente en la complejidad de los textos elaborados y la ausencia de un proceso estructurado en su momento. Los Principios y Directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos representaron un documento complejo de elaborar,, ya que introdujo una nueva forma de trabajar para el Codex y el Comité, y constituyó la base de otros trabajos realizados desde entonces.

| Título del trabajo  | Iniciado | Terminado/<br>estado  | Duración |
|---|----------|-----------------------|----------|
| Código de Prácticas de Higiene para las Aguas Potables Envasadas/Embotelladas (Distintas de las aguas minerales Naturales)  | 1994     | 2001                  | 7        |
| Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas   | 1997     | 2003                  | 7        |
| Sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control y Directrices para su aplicación (Proyecto de revisión)   | 1997     | 2003                  | 7        |
| Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos  | 1996     | 2004                  | 9        |
| Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos  | 1996     | 2006                  | 11       |
| Anteproyecto de criterios microbiológicos para la Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo (Anexo II de las Directrices para la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos al control de la Listeria monocytogenes en los alimentos listos para el consumo (CAC/GL 61-2007) | 2001     | 2009<br>(Trámite 5/8) | 9        |

### **3.4 COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS (CCFICS)**

#### **3.4.1 Procedimiento y gestión del trabajo**

El CCFICS se reúne una vez al año y generalmente en el intervalo entre reuniones realiza su labor a través de grupos de trabajo (presenciales o electrónicos). Este enfoque ha permitido al CCFICS avanzar rápidamente en los documentos.

La mayor parte de los textos finalizados por el CCFICS han seguido un proceso que comprende:

- tres reuniones del Comité:
  - (i) la primera, para proponer nuevos trabajos a la Comisión;
  - (ii) la segunda, para examinar el ámbito de aplicación, la estructura y el contenido del documento, y devolverlos luego al Trámite 2; y
  - (iii) la tercera, para finalizar el documento y remitirlo a la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8
- dos reuniones de grupos de trabajo (por lo general presenciales).

Estas modalidades de trabajo y un programa con un número de documentos limitado, elaborados con arreglo al procedimiento de trámites, han permitido al CCFICS trabajar con eficiencia y rapidez, y completar su plan de trabajo previsto, sin ningún tipo de carga de trabajos atrasados.

Teniendo en cuenta su carga de trabajo abordable y la velocidad de avance en la elaboración de los textos, el CCFICS ha convenido en que no había necesidad de elaborar criterios específicos de adopción de decisiones y de establecimiento de prioridades.

#### **3.4.2 Velocidad/resultados**

En los últimos 10 años el CCFICS ha completado el trabajo relativo a 12 textos, algunos textos nuevos, las revisiones o apéndices/anexos. Se requieren en promedio 2-3 años para completar los trabajos.

### **3.5 COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL)**

#### **3.5.1 Procedimiento y gestión del trabajo**

Además del trabajo sobre los textos de etiquetado de los alimentos, este Comité se encarga de la elaboración de las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* (CAC/GL 32-1999).

El CCFL se reúne una vez al año y en el intervalo entre reuniones realiza su labor a través de grupos de trabajo electrónicos y presenciales.

El trabajo puede comenzar como documento de examen y la propuesta sucesiva de y nuevos trabajos a la Comisión. El trabajo se realiza por lo general siguiendo el procedimiento completo de trámites (el procedimiento acelerado se ha aplicado en dos ocasiones y la omisión de los trámites 6 y 7 una sola vez). Con frecuencia, el Comité devuelve el trabajo a los trámites 3 y 6 y en cuatro ocasiones fue devuelto por la Comisión. Se han celebrado reuniones de grupos de trabajo presenciales antes de la mayor parte de las reuniones del Comité, principalmente para adelantar los trabajos sobre las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente* (CAC/GL 32-1999). Se utilizaron grupos de trabajo presenciales en cuatro ocasiones para tratar de avanzar en las cuestiones relacionadas con el etiquetado de alimentos obtenidos mediante modificación genética/ingeniería genética (alimentos MG/IG).

Por el momento, el CCFL no ha elaborado criterios específicos para la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades. Se espera poder elaborar un documento de examen sobre este tema, pero no hay consenso general sobre la necesidad de establecer tales criterios.

En relación con las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente* (CAC/GL 32-1999), se han realizado trabajos con carácter permanente para incluir sustancias en los anexos a las Directrices, y el Comité está ensayando un nuevo procedimiento para la revisión periódica de las Directrices.

La cuestión del etiquetado de alimentos MG/IG se ha debatido durante más de 13 años y no se ha logrado el consenso, pese a las medidas aplicadas por los presidentes y el amplio uso de grupos de trabajo presenciales para facilitarlos. El CCFL en su 38.<sup>a</sup> reunión decidió recurrir a un facilitador para tratar de avanzar sobre la cuestión.

### **3.5.2 Velocidad/resultados**

En los últimos 10 años, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) ha completado los trabajos relativos a 16 temas de trabajo: enmiendas, revisiones o apéndices/anexos.

La velocidad requerida para los trabajos emprendidos en los últimos 10 años ha variado, pero ha sido inferior a la velocidad media del Codex. La enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados relativa a la declaración cuantitativa de ingredientes requirió 8 años y varias reuniones de grupos de trabajo para finalizarla. Entre las razones que han impedido lograr el consenso cabe indicar la diversidad de las disposiciones relativas a la declaración cuantitativa de ingredientes (DCI) a nivel nacional y los posibles efectos sobre los costos.

## **3.6 COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se encarga de elaborar normas y textos afines de alcance mundial, según proceda, para las frutas y hortalizas frescas. El Comité realiza esta tarea en consulta con el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas, en particular, su Sección Especializada sobre la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas, a efectos de asegurar la armonización de los textos y que éstos se ajusten al mismo modelo general y eviten toda duplicación de los trabajos.

### **3.6.1 Procedimiento y gestión del trabajo**

El Comité elabora normas y textos afines de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, con la posibilidad de omitir los Trámites 6/7. Las propuestas para emprender nuevos trabajos se basan en la presentación de un documento de proyecto tal como se establece en la Parte 2 del Examen Crítico, incluida la evaluación basada en los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos*. El Comité, en su 15.<sup>a</sup> reunión (México, octubre de 2009) acordó interrumpir el mantenimiento de la *Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas frescas*, si bien seguirían solicitándose propuestas de nuevos trabajos mediante carta circular adjunta al informe de su reunión.

### **3.6.2 Velocidad**

La 14.<sup>a</sup> reunión del Comité (México, mayo de 2008) convino en que el actual intervalo de 18 meses y la duración de la reunión de 5 días eran apropiados tomando en consideración la necesidad de contar con suficiente tiempo para preparar y examinar los documentos, especialmente cuando se establecen grupos de trabajo electrónicos y/o grupos de trabajo presenciales en el intervalo entre reuniones. La aplicación del proceso del Examen Crítico ha ayudado al Comité a simplificar el trabajo que había de abordar en sus futuras reuniones, al permitirle disponer de un programa abordable para una reunión de 5 días, dedicando tiempo suficiente para el examen de los temas previstos para debate y realizando continuos progresos en el procedimiento de trámites.

Además, el uso creciente y más apropiado de la reunión de grupos de trabajo electrónicos y de grupos de trabajo presenciales en los intervalos entre reuniones y/o inmediatamente antes de la reunión plenaria han ayudado positivamente al Comité a facilitar el examen de las normas en la reunión plenaria, en especial mediante la identificación de temas críticos para el examen del Comité que no pueden resolverse en los grupos de trabajo. Entrañan particular importancia en colmar la brecha entre las reuniones del Codex y de la CEPE y también en acelerar la finalización de determinadas normas para productos que se examinan en paralelo en ambos organismos. Han contribuido de forma decisiva a la finalización de algunos temas como los relativos a las uvas de mesa, los tomates y las manzanas (propuestos para su adopción final por la Comisión en su 33.<sup>o</sup> período de sesiones) que fueron aprobados como nuevo trabajo en 1999 y adoptados por la Comisión en 2007, 2009 y posiblemente 2010 respectivamente.

El intervalo de reuniones permite al Comité finalizar una norma en el plazo de dos reuniones (tres años) con arreglo al Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Este ritmo de elaboración es posible generalmente para aquellos productos para los que no existen normas de la CEPE

correspondientes, que a menudo se trata de productos tropicales o subtropicales que entran en el mercado internacional, mientras que la zona de producción sigue estando limitada todavía a determinadas regiones del mundo, como en el caso de las uchuvas, chayotes, mangostanes, nopales, pitahayas, yuca dulce, tiquisques, etc.

Para los productos ampliamente comercializados en el comercio internacional, p. ej. manzanas, espárragos, aguacates, cítricos, mangos, piñas, uvas de mesa, tomates, etc, el avance de las normas en el procedimiento de trámites puede requerir reuniones adicionales, debido a la diversidad de las regiones involucradas y como consecuencia de las diferentes condiciones geoclimáticas y métodos de producción que pueden hacer que la misma variedad desarrolle características de calidad diferentes, frenando el proceso de armonización y en consecuencia la finalización de la norma.

Además, estos productos suelen estar regulados por normas correspondientes de la CEPE lo que implica exámenes paralelos en el Codex y la CEPE a fin de mantener en la medida posible armonizados ambos textos, teniendo en cuenta los diferentes objetivos y miembros de los dos organismos en cuestión. Hay varias cuestiones que afectan al proceso de armonización entre el Codex y la CEPE, tales como el diferente intervalo de reuniones (las secciones especializadas de la CEPE se reúnen anualmente y, a reserva de la disponibilidad de fondos presupuestarios, pueden reunirse dos veces al año) y el diferente procedimiento de elaboración de las normas (la CEPE aplica un proceso de examen crítico y no sigue un procedimiento de trámites para la elaboración de sus normas, sino que en función del consenso alcanzado pueden adoptarse la norma o secciones de la norma en el plazo de un año, dejando las disposiciones controvertidas como "recomendaciones" de carácter experimental durante 1 ó 2 años). El proceso de adopción de decisiones por consenso en el Codex puede contribuir también a los retrasos en la finalización de la norma ya que, debido al proceso de consulta con la CEPE, puede que los miembros de la región de la CEPE no se muestren de acuerdo respecto de la finalización de la norma hasta que pueda alcanzarse un acuerdo en el CEPE y/o se armonicen en la mayor medida posible ambos textos del Codex y de la CEPE. El proceso de consulta junto con las dificultades técnicas para armonizar los productos frescos, cuyas características dependen en gran medida de las condiciones geoclimáticas y los métodos de cultivo, han determinado un retraso considerable en la finalización de las normas para algunos importantes productos básicos internacionales como naranjas, uvas de mesa, tomates y manzanas que requirieron entre 7 y 10 años para su finalización.

### **3.6.3 Resultados**

El Comité ha elaborado hasta la fecha 28 normas para las frutas y hortalizas frescas, 9 de las cuales están reguladas por normas correspondientes de la CEPE y un Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. Como se ha mencionado antes, se ha sometido un proyecto de norma para las manzanas a la aprobación de la Comisión en su período de sesiones de 2010.

## **3.7 COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

### **3.7.1 Procedimiento**

Las tareas del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras pueden resumirse en: 1) cuestiones generales sobre métodos de análisis y muestreo y 2) trabajos sobre métodos específicos de análisis y muestreo, en particular la aprobación de los métodos presentados por otros comités.

El Comité ha elaborado también muchas recomendaciones de aplicación general o dirigidas a los comités del Codex respecto de la selección de métodos de análisis, y en menor medida sobre muestreo, que fueron incorporadas en el Manual de Procedimiento. En todas las reuniones del Comité entre 2002 y 2009 se han propuesto enmiendas al Manual de Procedimiento, relacionadas principalmente con la aplicación del enfoque de criterios y la utilización de los resultados analíticos.

Aunque el presente documento se propone abordar los enfoques de gestión del trabajo aplicados por los distintos comités, cabe señalar que el trabajo de otros comités repercute también en la gestión del trabajo del CCMAS, como en la de los comités encargados de la aprobación. A fin de facilitar la aprobación, sería muy conveniente que todos los comités interesados puedan aplicar detalladamente los criterios relativos a los métodos de análisis del Codex, cosa que no siempre es así, lo cual puede contribuir a prolongar el proceso de incorporación. Hasta ahora, el enfoque establecido en el Manual de Procedimiento sobre la aplicación de los criterios no ha sido aplicado por otros comités, debido a que algunas disposiciones son muy técnicas y no siempre son fácilmente aplicables por ellos, pero el CCMAS tiene también la posibilidad de convertir los métodos en criterios. Si aumentara el número de comités que aplican el enfoque de criterios, se reduciría el

número de métodos que han de ser refrendados y se proporcionaría a los países una orientación útil a nivel nacional.

El Comité ha aplicado el enfoque de criterios para examinar los métodos de contaminantes, con algunas limitadas actualizaciones hasta la fecha y, a petición de la Comisión, ha establecido un conjunto completo de criterios para la determinación de sustancias relacionadas con la salud presentes en las aguas minerales naturales.

En la elaboración de textos de carácter general, el Comité trabaja también en coordinación con otros comités sobre cuestiones de análisis y muestreo, en particular con el Comité sobre Residuos de Plaguicidas.

En cuanto a los enfoques generales de la gestión del trabajo, el Comité se ha servido de grupos de trabajo electrónicos y grupos de trabajo presenciales que se han reunido inmediatamente antes de las reuniones del Comité, pero no ha recurrido a los grupos de trabajo presenciales en los intervalos entre reuniones. Además, el grupo de trabajo electrónico establecido en la 29.<sup>a</sup> reunión (2009) sobre el *Anteproyecto de Directrices sobre criterios de rendimiento y validación de métodos de detección, identificación y cuantificación de secuencias específicas de ADN y proteínas específicas en los alimentos* utilizó, por iniciativa de la Argentina (uno de los copresidentes del grupo de trabajo), un nuevo procedimiento para llevar a cabo sus trabajos a través de una plataforma basada en Internet, que permitió una excelente interacción. Ello facilitó mucho el trabajo sobre la elaboración de un documento complejo y su disponibilidad oportuna para la formulación de observaciones. El documento se finalizó con la asistencia de un grupo de trabajo durante la reunión del Comité.

### **3.7.2 Resultados**

No es posible agrupar fácilmente los textos elaborados por el CCMAS, ya que abordan cuestiones complejas y técnicas y cualquier retraso en su elaboración se ha relacionado siempre con las dificultades inherentes al tema en esta cuestión.

Por lo que respecta al asesoramiento científico, el Comité utilizó los resultados de un taller AOAC/FAO/OIEA/UIQPA y una consulta FAO/OIEA/AOAC celebrados en 1999 en sus trabajos sobre la validación de métodos y en particular la validación en un solo laboratorio. Desde entonces no se han celebrado tales consultas, pero en los debates en el Comité se tiene en cuenta la labor de otras organizaciones. Existe siempre la posibilidad de que en el futuro se solicite el asesoramiento científico de la FAO, la OMS y el OIEA, según sea necesario.

Los textos propuestos por el CCMAS incluyeron también varias directrices elaboradas por otras organizaciones, tales como la Unión Internacional de Química Pura Aplicada (UIQPA), que se adoptaron por referencia con o sin enmiendas específicas para los fines del Codex.

En el cuadro que figura a continuación se muestran los resultados del CCMAS desde 2001

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Enmiendas al Manual de Procedimiento   | todas las reuniones de 2002 a 2009 |
| Diretrizes armonizadas de la UIQPA para el empleo de la información de recuperación en la medición analítica (adopción por referencia) | 2001                               |
| <i>Diretrizes armonizadas para la validación de métodos de análisis en un solo laboratorio</i> (adopción por referencia)               | 2003                               |
| Diretrizes sobre la Incertidumbre en la Medición   | 2004                               |
| Diretrizes Generales sobre Muestreo  | 2004                               |
| Revisión del <i>Protocolo UIQPA/ISO/AOAC para pruebas de competencia</i>   | 2006                               |
| Referencia a los protocolos de la UIQPA, la ISO y la AOAC (enmiendas a las referencias)  | 2007                               |
| Proyecto de Diretrizes para la solución de controversias sobre los resultados (de ensayo) analíticos                                   | 2009                               |
| Proyecto de Diretrizes sobre <i>terminología analítica</i>   | 2009                               |

### 3.8 COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) se reúne cada dos años y desde su creación en 1994 ha celebrado nueve reuniones, la última en febrero de 2010.

Desde su creación, la labor del CCMMP se ha centrado en: i) la revisión de las normas individuales para los quesos, ii) la elaboración de normas para la leche y los productos lácteos, y iii) la elaboración de otros textos, p. ej. la *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999). El Comité ha iniciado también la elaboración del *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP 57-2004) que fue ultimado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

En estas nueve reuniones, el CCMMP ha completado los trabajos relativos a 35 textos (revisión y elaboración de nuevos textos):

- 16 normas individuales para los quesos;
- 17 para la leche y los productos lácteos, y
- La *Norma General para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999);
- El *Modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos* (CAC/GL 67-2008).

En relación con el establecimiento de las prioridades de sus trabajos, el CCMMP en su 8.<sup>a</sup> reunión convino en que, en el futuro, el Comité podría elaborar los criterios para el establecimiento de prioridades (Ref. ALINORM 08/31/11, párr. 10). Para establecer las prioridades de sus trabajos, el CCMMP ha utilizado los *Criterios para la elaboración o revocación de normas individuales para los quesos* (p. ej. el volumen comercializado y número de países comerciantes y consumidores de quesos individuales incluidos en la serie C de las normas), que el Comité aplicó para la revisión o revocación de normas para quesos individuales en sus primeras reuniones (Ref. CX/MMP 98/6).

En su última reunión (02/2010) el CCMMP convino en proponer a la Comisión, en su 33.<sup>o</sup> período de sesiones, que aplazara *sine die* las actividades del Comité hasta que la Comisión le solicitara que emprendiera nuevos trabajos (véase párrafo 111).

### 3.9 COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se encarga de la elaboración de normas mundiales para todos los tipos de frutas y hortalizas elaboradas, incluidas las frutas y hortalizas en conserva, desecadas y congeladas rápidamente.

### 3.9.1 Procedimiento y gestión del trabajo

El Comité elabora normas y textos afines, de conformidad con el *Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y textos afines*, con la posibilidad de omitir los Trámites 6/7. El Comité celebró su 19.<sup>a</sup> reunión en marzo de 1998, después que había aplazado *sine die* sus reuniones en 1986, para revisar todas las normas individuales y textos afines para las frutas y hortalizas elaboradas (aproximadamente 50 documentos del Codex), a fin de otorgarles un carácter más general y sencillo mediante la combinación de grupos de productos cuando es posible, y facilitar de este modo su aceptación por los gobiernos. Se solicitan propuestas de nuevos trabajos en relación con la revisión de las normas y textos afines vigentes mediante la carta circular que se adjunta al informe de su reunión. El establecimiento de prioridades para la revisión se realiza mediante la evaluación con arreglo a los *Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos aplicables a los productos*. Cabe señalar que los textos de la mayor parte de las normas y textos afines para las frutas y hortalizas elaboradas se redactaron en el período 1970-1980, de ahí la necesidad de su revisión atendiendo la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius.

### 3.9.2 Velocidad

El Comité en su 24.<sup>a</sup> reunión (EE.UU., octubre de 2008) convino en no elaborar criterios específicos adicionales para el establecimiento de prioridades de los trabajos, reconociendo que los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos* del Manual de Procedimiento eran suficientes para establecer prioridades para los trabajos futuros del Comité. El Comité acordó además mantener el actual intervalo de reuniones (cada 24 meses) y limitar la duración de la reunión plenaria a 5 días con la posibilidad de celebrar reuniones de grupos de trabajo antes de la reunión plenaria. No obstante, el intervalo y la duración de las reuniones dependen del acuerdo sobre los trabajos que han de realizarse en las reuniones futuras.

El uso creciente y más apropiado de las reuniones de grupos de trabajo electrónicos y de grupos de trabajo presenciales en los intervalos entre reuniones e inmediatamente antes de la reunión plenaria han contribuido positivamente a facilitar el examen de las normas en la reunión plenaria del Comité, en especial mediante la identificación de temas críticos para el examen del Comité que no pueden resolverse en los grupos de trabajo.

. Ello se ha verificado en particularmente con la finalización de dos normas generales importantes aprobadas por la Comisión en su último período de sesiones, a saber, la norma para jaleas, gelatinas y mermeladas (que comprende no sólo las normas individuales para estos productos, sino también todas las jaleas, gelatinas y mermeladas normales elaboradas a partir de frutas y hortalizas) y la norma para las hortalizas en conserva (que comprende todas las normas individuales para estos productos). Estas normas fueron aprobadas como nuevos trabajos a finales de los años 90. No obstante, la revisión efectiva sólo se realizó en las dos últimas reuniones del Comité, habida cuenta de que al establecer las prioridades de los trabajos se dio preferencia a la revisión de otras normas para frutas y hortalizas elaboradas y a la carga de trabajo adicional derivada de los comités coordinadores para la conversión de normas regionales en normas mundiales, que pasaron a ocupar los primeros puestos del programa del Comité cuando, con arreglo al antiguo procedimiento, los comités regionales elaboraban en primer lugar una norma y la remitían a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 y su finalización por el órgano auxiliar internacional competente.

Por consiguiente, dos hechos principales, el uso creciente y más apropiado de los grupos de trabajo y la finalización de la conversión de varias normas regionales en normas mundiales, han permitido al Comité acelerar la terminación de la revisión de las normas vigentes para frutas y hortalizas en conserva. A la fecha, solo quedan pendientes unas pocas normas para hortalizas en conserva para su revisión, y se ha encomendado a un grupo de trabajo sobre prioridades establecido por el Comité en su última reunión la tarea de examinar las restantes normas para frutas y hortalizas en conserva y todo el conjunto de normas para frutas y hortalizas congeladas rápidamente (alrededor de 20 normas individuales), con el fin de determinar las prioridades para la revisión, incluidos los mejores procedimientos para acelerar la realización del examen.

Queda todavía un reducido número de normas para productos desecados y códigos de prácticas que requieren un nuevo examen en este marco con objeto de que el Comité termine sus trabajos e inicie el examen de la elaboración de nuevas normas propuestas por los Estados Miembros. Deberían examinarse también en este marco el resultado de la petición de la Comisión de que se examine la posibilidad de ampliar el mandato del Comité para abarcar los zumos (jugos) de frutas a fin realizar cualquier otro trabajo relativo a los zumos (jugos) y néctares de frutas después de la abolición del Grupo de acción. En la próxima reunión del Comité se examinarán también estos dos aspectos adicionales.

### **3.9.3 Resultados**

El Comité ha concluido casi los trabajos de revisión de las normas individuales para frutas y hortalizas en conserva y de conversión de las normas regionales.

## **3.10 COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CCNFSDU)**

### **3.10.1 Procedimiento y gestión del trabajo**

El CCNFSDU se reúne una vez al año y en los intervalos entre reuniones realiza su labor a través de grupos de trabajo electrónicos y presenciales.

El trabajo del CCNFSDU normalmente comienza con la elaboración de un documento de trabajo para varias reuniones y la propuesta sucesiva de nuevos trabajos a la Comisión. Los trabajos siguen por lo general el procedimiento completo de trámites; en varios casos los trabajos se devolvieron al Trámite 3, con objeto de preparar versiones de los documentos que fueran aceptables para todas las delegaciones. El Comité hizo amplio uso de grupos de trabajo antes de la reunión y sobre todo de grupos de trabajo electrónicos en los intervalos entre reuniones para ahorrar tiempo en la reunión plenaria.

### **3.10.2 Velocidad**

La velocidad requerida para los trabajos emprendidos en los últimos 10 años ha variado considerablemente, dependiendo del contenido del documento. El tema más largo en el que ha trabajado el CCNFSDU ha sido el de la definición y las disposiciones para la fibra dietética.

En los últimos 10 años el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) ha completado los trabajos relativos a 9 documentos.

**ANEXO:**  
**ELABORACIÓN DE NORMAS EN EL MARCO DEL CODEX 1994 – 2009**

**NOTAS:** El cuadro que figura a continuación se ha utilizado para elaborar los gráficos sobre la velocidad del proceso de establecimiento de normas del Codex en el documento CX/EXEC 09/63/8. No se pretende revisarlo en detalle, sino dar una indicación de qué tipo de mecanismo de seguimiento podría establecerse en el sitio web del Codex conforme se ha propuesto en la sección 1.3.3.

Columna 1: El número de años para la finalización o suspensión del trabajo.

Columna 2: Título del documento.

Columna 3: Acrónimo del comité en cuestión.

Columna 4: Naturaleza del trabajo: R = Revisión; A = Enmienda; N = Nuevo texto.

Columna 5 -20: Decisión adoptada en las reuniones pertinentes del Comité Ejecutivo o de la Comisión.

| Years | Standard and related text  | Committee | New/ Rev/ Amdt | CCEXEC41 1994 | CAC21 CCEXEC42 1995 | CCEXEC43 1996                     | CAC22 1997 | CCEXEC45 1998 | CAC23 1999 | CCEXEC47, 49 2001 | CAC24 2001 | CCEXEC50 2002 | CAC26 2003 | CAC27 2004 | CCEXEC56 CAC28 2005 | CAC29 2006 | CAC30 2007 | CAC31 2008 | CAC32 2009 |
|-------|--|-----------|----------------|---------------|---------------------|-----------------------------------|------------|---------------|------------|-------------------|------------|---------------|------------|------------|---------------------|------------|------------|------------|------------|
| 3     | Application of the ISO 9000 Series to Food Inspection and Certification Systems  | CCFICS    | N              | new work      |                     |                                   | Disc.      |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 1     | Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations  | CCFICS    | N              | new work      | Step 8              |                                   |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 7     | GSFA: Revised Guidelines for the Development of Maximum Levels of Use for Food Additives with Numerical Acceptable Daily Intakes   | CCFAC     | N              | new work      |                     |                                   |            |               | Step 5     |                   | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | General Guidelines for Use of the Term "Halal"   | CCFL      | N              | new work      | Step 5              |                                   | Step 8     |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 5     | Consideration of the Broader Application of the Hazard Analysis/Critical Control Point System (HACCP)  | CCFH      | N              | new work      |                     |                                   |            |               | Disc.      |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 2     | Potentially Harmful Herbs and Botanical Preparations Sold as Food  | CCNFSDU   | N              | new work      |                     | CCNFSDU20 committee not competent |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Standard for Guavas  | CCFFV     | N              |               | new work            | Step 5                            |            |               |            | Step 8            |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Standard for Chayotes  | CCFFV     | N              |               | new work            | Step 5                            |            |               |            | Step 8            |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Standard for Longans   | CCFFV     | N              |               | new work            |                                   |            | Step 5        | Step 8     |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 1     | Standard for Fresh Coconut   | CCFFV     | N              |               | new work            | Disc.                             |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Consideration of Objective Indices of Maturity   | CCFFV     | N              |               | new work            |                                   |            |               | Disc.      |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Consideration of the Application of Quality Tolerances at import   | CCFFV     | N              |               | new work            |                                   |            |               | Disc.      |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 6     | Recommended Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)   | CCFH      | N              |               | new work            |                                   |            | Step 5        |            |                   | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 6     | Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food   | CCFH      | N              |               | new work            |                                   |            |               | Step 5     |                   | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 8     | Standard for Fermented Milk Products   | CCMMP     | N              |               | new work            |                                   |            |               |            | Step 5            |            |               | Step 8     |            |                     |            |            |            |            |
| 5     | Consideration of Heat Treatment Definitions  | CCMMP     | N              |               | new work            |                                   |            |               |            | Disc.             |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Import and Export Inspection and Certification Systems   | CCFICS    | N              |               | new work            |                                   |            | Step 5        | Step 8     |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 2     | Revised Guidelines for the Inclusion of Provisions on Nutritional Quality in Food Standards and Other Codex Texts  | CCNFSDU   | R              |               | new work            |                                   | Disc.      |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 12    | Revision of the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes intended for Infants: section A  | CCNFSDU   | R              |               | new work            |                                   |            |               |            |                   |            |               |            | Step 5     |                     |            | Step 8     |            |            |
| 12    | Revision of the Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes intended for Infants: section B  | CCNFSDU   | R              |               | new work            |                                   |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | Step 5     | Step 8     |            |            |
| 10    | Guidelines for Vitamin and Mineral Food Supplements  | CCNFSDU   | N              |               | new work            |                                   |            |               |            |                   |            |               | Step 5     | Step 8     |                     |            |            |            |            |
| 6     | Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods - Labelling of Foods Obtained Through Biotechnology : allergenes                                      | CCFL      | N              |               | new work            |                                   |            |               | Step 5     |                   | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Revision of Recommended Methods of Sampling for Pesticide Residues for the Determination of Compliance with MRLs   | CCPR      | R              |               | new work            |                                   | Step 5     |               | Step 8     |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 11    | Revision of the Codex Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children   | CCNFSDU   | R              |               | new work            |                                   |            |               |            |                   |            |               |            | Step 5     |                     |            | Step 8     |            |            |
| 6     | Revision of Codex Standard for Cocoa Products and Chocolate  | CCCPC     | R              |               | new work            |                                   |            |               |            |                   | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Revision of Codex Standard for Pineapple   | CCFFV     | R              |               | new work            |                                   |            | Step 5        | Step 8     |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Standard for Mexican Limes   | CCFFV     | N              |               |                     | new work                          |            |               | Step 8     |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Standard for Ginger  | CCFFV     | N              |               |                     | new work                          |            |               | Step 8     |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Standard for Grapefruit (Citrus Paradisi)  | CCFFV     | N              |               |                     | new work                          |            |               | Step 8     |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 7     | Standard for Aqueous Coconut Products - Coconut Milk and Coconut Cream   | CCASIA    | N              |               |                     | new work                          |            |               |            | Step 5            |            |               | Step 8     |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Code of Hygienic Practice for Aqueous Coconut Products   | CCASIA    | N              |               |                     | new work                          |            |               |            | Disc.             |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 5     | Standard for Kimchi  | CCASIA    | N              |               |                     | new work                          |            | Step 5        |            |                   | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 12    | Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs   | CCFFP     | N              |               |                     | new work                          |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            | Step 5     | Step 8     |            |
| 0     | Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoked-Dried Fish  | CCFFP     | N              |               |                     | new work                          |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 8     | Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat  | CCFFP     | N              |               |                     | new work                          |            |               |            | Step 5            |            |               |            | Step 8     |                     |            |            |            |            |
| 6     | Standard for Chocolate and Chocolate Products (Combined Standard Covering Previous Standards for Chocolate, Cocoa Butter Confectionery and for Composite and Filled Chocolate) | CCCPC     | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            | Step 5            |            |               | Step 8     |            |                     |            |            |            |            |
| 7     | Recommended Code of Practice on Good Animal Feeding  | TFAC      | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            |               | Step 5     | Step 8     |                     |            |            |            |            |
| 4     | Code of Practice Concerning Source Directed Measures to Reduce Contamination of Foods with Chemicals   | CCFAC     | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            | Step 5            | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 7     | Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products   | CCFH      | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            |               | Step 5     | Step 8     |                     |            |            |            |            |
| 10    | Application of Microbiological Risk Evaluation to International Trade  | CCFH      | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            |               |            |            | Step 5              |            |            | Step 8     |            |
| 6     | Revised Guidelines for the Application of HACCP System   | CCFH      | R              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            |               | Step 8     |            |                     |            |            |            |            |
| 6     | Amendment to the Guidelines on Nutrition Labelling   | CCFL      | A              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            | Step 5        | Step 8     |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Guidelines for the use of the term "vegetarian"  | CCFL      | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            | Disc.             |            |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | "Sports Drinks" and "Energy Drinks"  | CCFL      | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   | Disc.      |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Revision of the Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (regional code for LAC)   | CCLAC     | R              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   | Step 8     |               |            |            |                     |            |            |            |            |
| 6     | Harmonized IUPAC Guidelines for Single-Laboratory Validation of Methods of Analysis  | CCMAS     | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            |               | Step 8     |            |                     |            |            |            |            |
| 9     | Standard for Dairy Fat Spreads   | CCMMP     | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            | Step 5/8   |            |            |
| 10    | Standard for Mozzarella  | CCMMP     | N              |               |                     |                                   | new work   |               |            |                   |            |               |            |            |                     |            | Step 5     | Step 8     |            |

| Years | Standard and related text  | Committee | New/ Rev/ Amdt | CCEXEC41 1994 | CAC21 CCEXEC42 1995 | CCEXEC43 1996 | CAC22 1997 | CCEXEC45 1998 | CAC23 1999 | CCEXEC47, 49 2001               | CAC24 2001 | CCEXEC50 2002 | CAC26 2003                           | CAC27 2004 | CCEXEC56 CAC28 2005 | CAC29 2006 | CAC30 2007 | CAC31 2008 | CAC32 2009 |
|-------|--|-----------|----------------|---------------|---------------------|---------------|------------|---------------|------------|---------------------------------|------------|---------------|--------------------------------------|------------|---------------------|------------|------------|------------|------------|
| 4     | General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)  | CCNMW     | N              |               |                     |               | new work   |               |            |                                 | Step 5/8   |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Revision of the Codex Standard for Bouillons et Consommés  | CCSB      | R              |               |                     |               | new work   |               |            |                                 | Step 5     | Step 8        |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Standard for Tannia  | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      | Step 5     |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Standard for Sweet Cassava   | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Standard for Cape Gooseberry   | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 5     | Standard for Pitahayas   | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      | Step 5     |                                 |            |               | Step 8                               |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Revision of the Codex Standard for Papaya  | CCFFV     | R              |               |                     |               |            | new work      | Step 5     |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 5     | Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables  | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            | Step 5                          |            |               | Step 8                               |            |                     |            |            |            |            |
| 5     | Guidelines for Food Import Control Systems   | CCFICS    | N              |               |                     |               |            | new work      |            | Step 5                          |            |               | Step 8                               |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Guidelines for the Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates   | CCFICS    | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 2     | Provisions of Fortification of Iodine, Iron and Vitamin A in the Guidelines on Nutrition Claims  | CCNFSDU   | N              |               |                     |               |            | new work      |            | Disc.                           |            |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 5     | Standard for Canned Stone Fruits   | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            | Step 5                          |            |               | Step 8                               |            |                     |            |            |            |            |
| 9     | Standard for Certain Canned Citrus Fruits  | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      |            | Step 5              |            | Step 8     |            |            |
| 0     | Standard for Canned Berry Fruits   | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 11    | Standard for Certain Canned Vegetables   | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      |            |                     |            | Step 5     |            | Step 8     |
| 11    | Standard for Jam, Jellies and Marmalades   | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      |            |                     |            | Step 5     |            | Step 8     |
| 5     | Guidelines for Packing Media for Canned Fruits   | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            | Step 5                          |            |               | Step 8                               |            |                     |            | Step 5     |            | Step 8     |
| 11    | Guidelines for Packing Media for Canned Vegetable  | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      |            |                     |            |            |            | Disc.      |
| 7     | Standard for Soy Sauce   | CCPFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      |            | Disc.               |            |            |            | Disc.      |
| 3     | Revised Standard for Canned Applesauce   | CCPFV     | R              |               |                     |               |            |               |            |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Revised Standard for Canned Pears  | CCPFV     | R              |               |                     |               |            |               |            |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 3     | Amendments to the Revised Standard for Food Grade Salt   | CCFAC     | A              |               |                     |               |            | new work      |            | Step 5                          | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 1     | Amendment to the Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene   | CCFH      | A              |               |                     |               |            | new work      | Step 8     |                                 |            |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Revised European Regional Standard for Mayonnaise  | CCEUR     | R              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 |            |               | Revoked (CODEX STAN 168-1989)        |            |                     |            |            |            |            |
| 2     | Revised European Regional Standard for Vinegar   | CCEUR     | R              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 | Revoked    |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals, including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes | CCFAC     | N              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 |            | Step 5        | Step 8                               |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Revised General Standard for Irradiated Foods  | CCFAC     | R              |               |                     |               |            |               | new work   | Step 5                          |            | Step 8        |                                      |            |                     |            |            |            |            |
|       | Standard for Apples  | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      |            |                     |            |            | Step 5     |            |
| 8     | Standard for Table Grapes  | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               | Step 5                               |            |                     |            | Step 8     |            |            |
| 9     | Standard for Tomatoes  | CCFFV     | N              |               |                     |               |            | new work      |            |                                 |            |               |                                      | Step 5     |                     |            | Step 5/8   |            | Step 8     |
| 4     | Guidelines for the Utilisation of and Promotion of Quality Insurance Systems   | CCFICS    | N              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 |            |               | Disc. ALINORM 03/30A CCFICS 11, 2002 |            |                     |            |            |            |            |
| 2     | Amendments to the Draft Standard for Named Vegetable Oils: - High Oleic Acid Sunflower Oil - High Oleic Acid Safflower Oil   | CCFO      | A              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 | Step 5/8   |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
|       | Recommended International Code of Hygienic Practice for Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk: List of Acceptable and Banned Previous Cargoes        | CCFO      | N              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 | Step 5     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 2     | Recommended International Code of Hygienic Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk: List of Acceptable and Banned Previous Cargoes    | CCFO      | N              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 | Step 5/8   |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
|       | Revision of the Code of Ethics for International Trade in Foods (CAC/RCP 20-1979; Rev. 1-1985)   | CCGP      | R              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 |            |               |                                      |            |                     |            |            |            | Step 5     |
| 2     | Amendments to the Revised Standard for Cheese: Description   | CCMMP     | A              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 | Step 5/8   |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 7     | Amendments to the Revised Standard for Cheese: Composition   | CCMMP     | A              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 |            | Step 5        |                                      |            |                     | Step 8     |            |            |            |
| 2     | Revised Standard for Edible Casein Products  | CCMMP     | R              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 | Step 5/8   |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 4     | Revised Standard for Whey Powders  | CCMMP     | R              |               |                     |               |            |               | new work   | Step 5                          |            |               | Step 8                               |            |                     |            |            |            |            |
| 9     | Revision of the Advisory List of Mineral Salts and Vitamin Compounds for Use in Foods for Infants and Children   | CCNFSDU   | R              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 |            |               |                                      |            |                     |            | Step 5     |            | Step 8     |
|       | Standard for Dried Figs  | CCPFV     | N              |               |                     |               |            |               | new work   |                                 |            |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 2     | Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Livestock  | CCFL      | N              |               |                     |               |            |               |            |                                 | Step 8     |               |                                      |            |                     |            |            |            |            |
| 8     | Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Food: Section 5.1 (Quantitative Ingredient Declaration)  | CCFL      | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |                                      |            |                     |            |            | Step 5     | Step 8     |
| 7     | Standard for Tomato Concentrate  | CCPFV     | N              |               |                     |               |            |               |            | never approved by CAC or CCEXEC |            |               |                                      |            | Step 5              |            | Step 8     |            |            |

| Years | Standard and related text  | Committee    | New/ Rev/ Amdt | CCEXEC41 1994 | CAC21 CCEXEC42 1995 | CCEXEC43 1996 | CAC22 1997 | CCEXEC45 1998 | CAC23 1999 | CCEXEC47, 49 2001               | CAC24 2001 | CCEXEC50 2002 | CAC26 2003 | CAC27 2004 | CCEXEC56 CAC28 2005 | CAC29 2006      | CAC30 2007 | CAC31 2008 | CAC32 2009      |
|-------|--|--------------|----------------|---------------|---------------------|---------------|------------|---------------|------------|---------------------------------|------------|---------------|------------|------------|---------------------|-----------------|------------|------------|-----------------|
| 7     | Standard for Canned Tomatoes   | CCPFV        | N              |               |                     |               |            |               |            | never approved by CAC or CCEXEC |            |               |            |            | Step 5              |                 | Step 8     |            |                 |
| 3     | Model Certificate for Fish and Fishery Products  | CCFFP        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     | Step 8     |                     |                 |            |            |                 |
| 7     | Revised Recommended International Code of Practice for the Processing and Handling of Quick-Frozen Foods (CAC/RCP 8-1976)  | CCPFV        | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            |                     |                 |            |            | Step 5/8        |
| 6     | Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Listeria Monocytogenes in Ready-to-eat Foods   | CCFH         | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            | Step 5              |                 | Step 8     |            |                 |
| 2     | Amendment to the Recommended International Code of Practice- General Principles of Food Hygiene-Annex: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application - Application of HACCP in Small and/or Less Developed Businesses | CCFH         | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            | Step 5        | Step 8     |            |                     | Step 8          |            |            |                 |
| 6     | Revised Recommended International Code of Hygienic Practice for Egg Products (CAC/RCP 30-1983)   | CCFH         | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            | Step 5              |                 | Step 8     |            |                 |
| 3     | Revision of the Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations (CAC/GL 19-1995)   | CCFICS       | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            | Step 5/8   |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Amendment to the Standard for Named Vegetable Oils: Mid-Oleic Acid Sunflower Oil, Palm Superolein, and additional data to Table 3 and 4  | CCFO         | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5/8   |            |                     |                 |            |            |                 |
| 3     | Guidelines on Measurement Uncertainty  | CCMAS        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     | Step 8     |                     |                 |            |            |                 |
| 8     | Guidelines for Evaluating Acceptable Methods of Analysis   | CCMAS        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            | Step 5     |                     |                 |            |            | Discontinuation |
|       | Code of Practice for Street-Vended Foods   | CCNEA        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            |                     |                 |            |            |                 |
| 6     | Regional Standard for Canned Humus with Tehena   | CCNEA        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            | Step 5              |                 | Step 8     |            |                 |
| 6     | Regional Standard for Canned Foul Medames  | CCNEA        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            | Step 5              |                 | Step 8     |            |                 |
| 2     | Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food  | CCFAC        | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5/8   |            |                     |                 |            |            |                 |
| 4     | CCFAC Policy for Exposure Assessment of Contaminants and Toxins in Foods   | CCFAC        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     |            | Adopted             |                 |            |            |                 |
| 2     | Revision to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Section 5 - Criteria   | CCFL         | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 8     |            |                     |                 |            |            |                 |
| 3     | Amendment to the Standard for Quick Frozen Lobsters  | CCFFP        | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     | Step 8     |                     |                 |            |            |                 |
|       | Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat   | CCFFP        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | African Regional Guidelines for National Codex Contact Points and National Committees  | CCAFRIC A    | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5/8   |            |                     |                 |            |            |                 |
| 5     | Standard for Instant Noodles   | CCASIA/ CCPL | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     |            |                     | Step 8 Step 5/8 |            |            |                 |
| 5     | Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat  | CCMMP        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     |            |                     | Step 8          |            |            |                 |
| 5     | Standard for a Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat   | CCMMP        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     |            |                     | Step 8          |            |            |                 |
| 5     | Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powder Form  | CCMMP        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5     |            |                     | Step 8          |            |            |                 |
| 1     | Amendment to the Codex Group Standard for Cheeses in Brine (Sampling)  | CCMMP        | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        | Step 5/8   |               |            |            |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Amendment to the Codex General Standard for Cheese (Appendix on cheese rind, surface and coatings)   | CCMMP        | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5/8   |            |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology  | FBT          | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        | Step 5     |               | Step 8     |            |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods derived from Recombinant-DNA plants   | FBT          | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 8     |            |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems  | CCFICS       | N              |               |                     |               |            |               |            | new work Step 5                 |            |               | Step 8     |            |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Code of Practice for the Prevention and Reduction of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages   | CCFAC        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            | Step 5        | Step 8     |            |                     |                 |            |            |                 |
| 5     | Code of Practice for the Prevention and Reduction of Dioxin and Dioxin-Like PCB Contamination in Food and Feeds  | CCFAC        | N              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               |            |            |                     | Step 5/8        |            |            |                 |
| 2     | Revision of the Guidelines on Good Laboratory Practice in Pesticide Residue Analysis   | CCPR         | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            | Step 5        | Step 8     |            |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Revision of the Introduction Section of the Recommended methods of Analysis for Pesticide Residues   | CCPR         | R              |               |                     |               |            |               |            | new work                        |            |               | Step 5/8   |            |                     |                 |            |            |                 |
| 1     | Amendments to Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives   | CCFAC        | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        | Step 5A    |               |            |            |                     |                 |            |            |                 |
| 1     | Amendments to the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods: Substances used for Soil Conditioning and Fertilization  | CCFL         | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        | Step 5A    |               |            |            |                     |                 |            |            |                 |
| 1     | Proposed Draft Amendments to Codex Classification of Foods and Animal Feeds (Definitions of meat, mammalian fats, poultry fats and milks)  | CCPR         | A              |               |                     |               |            |               |            | new work                        | Step 5A    |               |            |            |                     |                 |            |            |                 |
| 3     | Code of Practice on the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods  | CCFAC        | N              |               |                     |               |            |               |            |                                 | new work   |               | Step 5     | Step 8     |                     |                 |            |            |                 |
| 2     | Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Produced Using Recombinant-DNA Microorganisms   | FBT          | N              |               |                     |               |            |               |            |                                 | new work   |               | Step 8     |            |                     |                 |            |            |                 |



| Years | Standard and related text  | Committee     | New/ Rev/ Amdt | CCEXEC41 1994 | CAC21 CCEXEC42 1995 | CCEXEC43 1996 | CAC22 1997 | CCEXEC45 1998 | CAC23 1999 | CCEXEC47, 49 2001 | CAC24 2001 | CCEXEC50 2002 | CAC26 2003 | CAC27 2004 | CCEXEC56 CAC28 2005 | CAC29 2006                                | CAC30 2007               | CAC31 2008 | CAC32 2009                  |
|-------|--|---------------|----------------|---------------|---------------------|---------------|------------|---------------|------------|-------------------|------------|---------------|------------|------------|---------------------|---|--------------------------|------------|-----------------------------|
| 2     | Regional Guidelines for Codex Contact Points and National Codex Committees (Near East Region)  | CCNEA         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            | Step 5/8            |   |                          |            |                             |
| 6     | Recommendations on the Scientific Basis of Health Claims   | CCNFSDU       | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   |                          |            | Step 5/8                    |
| 2     | Guidelines on the Use of Mass Spectrometry (MS) for Identification, Confirmation and Quantitative Determination of Residues  | CCPR          | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            | Step 5/8            |   |                          |            |                             |
| 3     | Guidelines on Estimation of Uncertainty of Results   | CCPR          | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            | Step 5              | Step 8                                    |                          |            |                             |
| 5     | Regional Standard for Ginseng Products   | CCASIA        | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   | Step 5                   |            | Step 8                      |
| 5     | Regional Standard for Fermented Soybean Paste (Doenjang)   | CCASIA/ CCCPL | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   |                          |            | Step 5/8                    |
| 5     | Regional Standard for Gochujang (Hot Pepper Fermented Soybean Paste)   | CCASIA/ CCCPL | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   | Step 5                   |            | Step 8                      |
| 4     | Appendices to the Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems (CAC/GL 53/2003)   | CCFICS        | A              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   |                          | Step 5/8   |                             |
| 1     | Principles for Electronic Certification  | CCFICS        | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   | Step 5/8   |                     |   |                          |            |                             |
| 2     | Principles and Guidelines for Imported Food Inspection Based on Risk   | CCFICS        | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            | Step 5/8            |   |                          |            |                             |
| 4     | Sampling Plans for Aflatoxins in Almonds, Brazil nuts, Hazelnuts and Pistachios  | CCFAC         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   |                          |            | Step 5/8                    |
| 4     | Maximum Levels for 3-MCPD (Chloropropanol) in Acid Hydrolyzed Vegetables Proteins (acid-HVPs) and Acid HVP Containing Products   | CCFAC         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   | Step 5                   |            | Step 8                      |
| 4     | Revision of the Recommended International Code of Practice for Foods for Infants and Children (CAC/RCP 21-1979 - amended 1981)   | CCFH          | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   |                          |            | Step 5/8                    |
|       | Limited Revision of the Codex Classification of Foods and Animal Feeds (1993)  | CCPR          | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   |            |                     |   |                          |            | Step 5                      |
| 1     | Revision of the Definition of "Food" in the Procedural Manual  | CCGP          | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               | new work   | Disc.      |                     |   |                          |            |                             |
| 4     | Amendment to the Codex Standard for Names Vegetable Oil: Amendment to Total Carotenoids in Unbleached Palm Oil - Accelerated Procedure   | CCFO          | A              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            |   |                          |            | Disc.                       |
|       | Code of Practice on the Processing of Scallop Meat   | CCFFP         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            |   |                          |            |                             |
|       | Standard for "Bitter" Cassava  | CCFFV         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            |   | Step 5                   |            |                             |
| 1     | Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System  | CCFICS        | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            | Step 5/8 with Amendments (see par. 72-73) |                          |            |                             |
| 2     | Revision of the Codex Guidelines for Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates (CAC/GL 38-2001)  | CCFICS        | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            |   | Step 5/8 with Amendments |            |                             |
|       | Regional Standard for Non-Fermented Soybean Products   | CCASIA        | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            |   |                          |            |                             |
| 3     | Revision of the Class Names International Numbering System for Food Additives (CAC/GL 36-1989)   | CCFAC         | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            | Step 5                                    |                          |            | Step 8                      |
| 1     | Appendix to the Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts to address additional measures for the prevention and reduction of Aflatoxins in Brazil Nuts   | CCFAC         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            | Step 5/8                                  |                          |            |                             |
| 3     | Code of Practice for the Reduction of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) during the Production of Acid-Hydrolyzed Vegetable Proteins (Acid-HVPs) and Products that Contain Acid-HVPs  | CCFAC         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            |   | Step 5                   |            | Step 8                      |
| 1     | Definition of Trans-Fatty Acids (Amendment to the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods and the Guidelines on Nutrition Labelling) - Accelerated procedure   | CCFL          | A              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            | Step 5A                                   |                          |            |                             |
| 1     | Revision of the MRL Elaboration Procedure  | CCPR          | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            | new work            | Disc.                                     |                          |            |                             |
| 2     | Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods derived from Recombinant-DNA Animals  | FBT 2         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  |                          |            | Step 5/8                    |
| 2     | Annex to the Codex Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants (CAC/GL 45-2003) regarding food safety assessment of foods derived from recombinant-DNA plants modified for nutritional or health benefits | FBT 2         | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  |                          |            | Step 5/8                    |
| 2     | Guidelines for the Use of Flavourings  | CCFA          | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  | Step 5                   |            | Step 8 Step 5/8 (Section 4) |
| 3     | Revision of the Preamble of the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods  | CCCF          | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  |                          |            | Step 5/8                    |
| 1     | Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Wine  | CCCF          | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  | Step 5/8                 |            |                             |
| 3     | Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Foods  | CCCF          | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  |                          |            | Step 5 Step 8               |
| 3     | Code of Practice for the Reduction of Contamination of Food with PAH from Smoking and Direct Drying Processes  | CCCF          | N              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  |                          |            | Step 5 Step 8               |
| 2     | Amendment to the List of Additives of the Code Standard for Cream and Prepared Creams  | CCMMP         | A              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  |                          |            | Step 5/8                    |
|       | Extension of the Work on the Revision of the Codex Classification of Foods and Animal Feeds  | CCPR          | R              |               |                     |               |            |               |            |                   |            |               |            |            |                     | new work                                  |                          |            |                             |



