



Tema 2a del Programa

CX/EXEC 11/65/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

65.ª reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza), 28 de junio – 1 de julio de 2011

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

PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS

A LA COMISIÓN PARA SU APROBACIÓN

- 1) De conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex, Parte 2, Examen crítico, los textos transmitidos a la Comisión para que ésta estudie su aprobación deben ser examinados en cuanto a:
 - su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos vigentes del Codex;
 - el cumplimiento de los requisitos previstos en el procedimiento de ratificación, si fuera necesario;
 - su forma y presentación;
 - su coherencia lingüística.
- 2) Para la presentación del examen crítico se utilizó el formato incluido en el Plan Estratégico para 2008-2013. El número de identificación del trabajo proporciona información sobre las normas y textos afines que se aprobaron como nuevos trabajos en los años 2004 y posteriores. Puesto que el Comité necesita conocer la fecha en la que se inició el trabajo en relación con todas las normas y textos afines en curso de elaboración, en la primera columna del cuadro se indica el número de identificación o el año de aprobación del nuevo trabajo, o el año en el que el trabajo comenzó en la práctica, según proceda. El año fijado es el año para el cual ha de aprobarse el texto en el trámite 8, conforme a lo acordado por la Comisión sobre la base del documento de proyecto (de 2004 en adelante), o bien la fecha especificada por el Comité, cuando proceda.
- 3) Los códigos de resultados se especifican en la Parte 2 del Plan Estratégico: 1.1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos; 1.2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos; 1,3: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre etiquetado de los alimentos y nutrición; 1,4: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y sobre métodos de muestreo y análisis. Los proyectos de normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación se enumeran en los cuadros siguientes con notas para señalar cuestiones específicas a la atención del Comité Ejecutivo y la Comisión. Las notas incluyen la situación de su ratificación, si procede, y únicamente para las disposiciones pertinentes.
- 4) No se incluyen observaciones cuando no existen problemas específicos respecto a los criterios mencionados en el Examen crítico u otras cuestiones conexas. En los cuadros se incluyen las observaciones de los presidentes o los países anfitriones. Las observaciones recibidas tras la finalización de este documento se presentarán en documentos de sala.
- 5) El presente documento debería leerse junto con los documentos **CX/CAC 11/34/3**, **CX/CAC 11/34/3-Add.1** y **CX/CAC 11/34/3-Add.3** - Lista de proyectos de normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación y **CX/CAC 11/34/4** Examen de anteproyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 5.

PARTE I - PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 8

Comité sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyectos de límites máximos de residuos (LMR) para la narasina (en tejidos de cerdos) y la tilmicosina (en tejidos de pollos/gallinas y pavos)	En curso		8	1.1	JECFA en curso	Los proyectos de LMR en los tejidos de vacunos se retuvieron en el trámite 7, a la espera de que el Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA) evalúe su método analítico durante su 75.ª reunión (planificada para noviembre de 2011)
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proyectos de LMR para la narasina en tejidos de cerdos para su aprobación en el trámite 8 <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Antecedentes:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La narasina (en tejidos de aves, cerdos y vacunos) se añadió a la lista de prioridades para su evaluación por el JECFA durante la 17.ª reunión del Comité del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (CCRVDF). ▪ En la 18.ª reunión del CCRVDF los proyectos de LMR para la narasina en tejidos de pollos se adelantaron al trámite 5/8, mientras que los proyectos de LMR para la narasina en tejidos de cerdos y vacunos se adelantaron al trámite 5. ▪ En la 19.ª reunión del CCRVDF los proyectos de LMR para la narasina en tejidos de vacunos se retuvieron en el trámite 7 para permitir que el JECFA evaluara el método analítico. ▪ La 19.ª reunión del CCRVDF adelantó los proyectos de LMR en tejidos de cerdos al trámite 8. ○ <i>Resumen:</i> Los proyectos de LMR para la narasina en tejidos de cerdos han ocupado de forma coherente distintas posiciones en los procedimientos de trámites desde que el JECFA evaluó la narasina. Los proyectos de LMR para la narasina en tejidos de cerdos están preparados para su aprobación en el trámite 8. • Proyectos de LMR para la tilmicosina en tejidos de pollos/gallinas y pavos para su aprobación en el trámite 8 <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Antecedentes:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La tilmicosina (en leche de oveja, y en tejidos y huevos de aves) se añadió a la lista de prioridades para su evaluación por parte del JECFA durante la 17.ª reunión del CCRVDF. ▪ El JECFA no pudo recomendar LMR para la tilmicosina en la leche de oveja y los huevos de aves, pero recomendó proyectos de LMR en 						

- los tejidos de pollos/gallinas y pavos.
- En la 18.^a reunión del CCRVDF los proyectos de LMR para la tilmicosina en tejidos de pollos/gallinas y pavos se adelantaron al trámite 5.
 - En la 19.^a reunión del CCRVDF los proyectos de LMR en tejidos de pollos/gallinas y pavos se adelantaron al trámite 8.
- *Resumen:* Los proyectos de LMR para la tilmicosina en tejidos de pollos/gallinas y pavos han ocupado de forma coherente distintas posiciones en el procedimiento de trámites desde que el JECFA evaluó la tilmicosina. Los proyectos de LMR están preparados para su aprobación en el trámite 8.

Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos (4. ^a reunión, 18-22 de octubre de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos	N01-N02-N03-2008	2011	8	1.1		Los tres documentos sobre evaluación del riesgo, gestión de riesgos y perfil del riesgo propuestos inicialmente como elementos de trabajo individuales se consolidaron en el Proyecto de directrices, aprobado en el trámite 5 por la Comisión en su 33. ^a período de sesiones (2010).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre frutas y hortalizas elaboradas (25. ^a reunión, 25-29 de octubre de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				

Anteproyecto de norma para el coco desecado (revisión de la Norma CODEX STAN 177-1991)	N03-2009	2013	5/8	1.2		Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA): ratificado Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras (CCMAS): ratificado Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos (CCFL): ratificado con una enmienda ¹
Anteproyecto de anexo sobre algunas setas (revisión de la Norma CODEX STAN 55-1981) (<i>para su inclusión en la Norma del Codex para algunas hortalizas en conserva</i>)	N01-2009	2013	5/8	1.2		Para su inclusión en la Norma para algunas hortalizas en conserva CCFA: ratificado CCMAS: ratificado CCFL: ratificado
Anteproyecto de Norma del Codex para los brotes de bambú en conserva (revisión de la Norma CODEX STAN 241-2003)	N01-2009	2013	5/8	1.2		La Norma continúa considerándose un documento independiente ya que se aplica a las hortalizas lacto-fermentadas, encurtidas o conservadas en vinagre que no se incluyen en la Norma para algunas hortalizas en conserva. CCFA: ratificado CCMAS: ratificado CCFL: ratificado
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales (32. ^a reunión, 1-5 de noviembre de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				

¹ Las disposiciones relativas a la higiene y los contaminantes, incluidos los plaguicidas, corresponden al texto estándar que figura en el Manual de Procedimiento.

Proyecto de anexo de las Directrices sobre etiquetado nutricional: Principios generales para el establecimiento de los valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales para la población general	N06-2008	2012	8	1.3		El Comité acordó garantizar que se maximizara la coherencia entre el Proyecto de anexo en el trámite 8 y el Anteproyecto de anexo sobre VRN de los nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles para la población general (VRN-ENT), actualmente en desarrollo. Ambos textos formarán parte de las Directrices sobre etiquetado nutricional finales. También se está trabajando en un anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados.
--	----------	------	---	-----	--	---

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (17. ^a reunión, 8-12 de noviembre de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma regional del Codex para el culantro coyote	N04-2009	2013	5/8	1.2		CCFL: ratificado
Anteproyecto de Norma regional del Codex para la lúcuma	N05-2009	2013	5/8	1.2		Ratificación: igual que culantro coyote.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (17. ^a reunión, 22-26 de noviembre de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Norma para la harina de sagú comestible	N06-2007	2010	8	1.2		CCFA: ratificado CCMAS: ratificado CCFL: ratificado
Anteproyecto de Norma regional para la salsa de ají	N05-2007	2011	5/8	1.2		CCFA: ratificado excepto para la curcumina y la oleoresina de pprika CCMAS: ratificado CCFL: ratificado con una enmienda
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre higiene de los alimentos (42. ^a reunión, 29 de noviembre-3 de diciembre de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Directrices para el control de <i>campylobacter</i> y <i>salmonella</i> spp. en la carne de pollo	N08-2007	2010	5/8	1.1	JEMRA (Informe de la reunión técnica y elaboración de instrumento en línea para la adopción de decisiones basado en el riesgo) Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre desinfectantes que contienen cloro utilizados en la producción y elaboración de alimentos	

Anteproyecto de revisión del código internacional recomendado de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33 – 1985)	N05-2010	2013 o 2014	5/8	1.1		
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE CAMPYLOBACTER Y SALMONELLA SPP. EN LA CARNE DE POLLO</p> <p>En respuesta a una propuesta del presidente, el Comité examinó una versión revisada del párrafo 14, cuya resolución desbloquearía la situación que había impedido que el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (CCFH) examinara el documento a fondo en su 41.ª reunión. El párrafo propuesto resaltaba que el uso de las medidas de control estaba sujeto a la aprobación de las autoridades competentes, según corresponda, y permitía el uso de medidas de control distintas de aquellas mencionadas como ejemplos en el documento. El Comité aprobó en su 42.ª reunión el párrafo propuesto, que representaba una solución de compromiso entre las distintas propuestas y ofrecía flexibilidad al reconocer que las autoridades competentes deberían decidir la medida de control específica que se aprobaría. Además, se señaló que el párrafo revisado también permitiría el uso de nuevas tecnologías sin tener que modificar el documento. En vista del acuerdo logrado sobre el párrafo 14, la revisión a fondo del documento y la ausencia de cuestiones pendientes, el Comité acordó que el documento estaba listo para continuar su avance en el procedimiento de trámites y para ser aprobado por la Comisión.</p> <p>El Comité acordó avanzar el Anteproyecto de Directrices para el control de campylobacter y salmonella spp. en la carne de pollo a la Comisión para su aprobación en los trámites 5/8 con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7.</p> <p>ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CAPTACIÓN, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES</p> <p>El Comité inició en su 41.ª reunión la revisión del Código internacional recomendado de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33 - 1985) y creó un grupo presencial, encabezado por Suiza.</p> <p>El foco de atención continuó girando en torno a los criterios microbiológicos del Anexo I. Un grupo de trabajo entre períodos de sesiones se reunió brevemente para redactar una formulación que proporcionara la flexibilidad requerida, permitiendo a los fabricantes elegir la totalidad o un subconjunto de los criterios microbiológicos de los indicadores fecales, según convenga, de conformidad con los requisitos establecidos por la autoridad competente. De igual modo, se incluyó una disposición para que las autoridades competentes utilicen la totalidad o un subconjunto de los criterios para verificar las medidas de control. Este compromiso permitió al Comité alcanzar un consenso sobre el documento. Como consecuencia de la decisión relativa al Anexo I (criterios microbiológicos), el Comité acordó solicitar a la Comisión que se eliminara la sección 4.4 de la Norma para las aguas minerales naturales y que se incluyera una referencia al Código, como se estipula en el Manual de Procedimiento.</p> <p>A la vista del consenso alcanzado con respecto al documento, el Comité acordó avanzar el Anteproyecto de revisión para su aprobación en el trámite 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7.</p>						

Comité sobre grasas y aceites (22.^a reunión, 21-25 de febrero de 2011)						
Anteproyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la estearina y la oleína de almendra de palma	N09-2007	2009	8	1.2		Aprobado en el trámite 5 por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 32. ^a período de sesiones (2009). El retraso se debió en parte al examen de datos adicionales sobre la composición de ácidos grasos, que se actualizaron en 2011 y permitieron finalizar la enmienda.
Secciones para inclusión en el <i>Código de prácticas para el almacenamiento y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel</i> (CAC/RCP 36-1987)						
Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables	1999		8	1.1	Reunión técnica FAO/OMS celebrada en noviembre de 2006	Las listas y los criterios se incluirán en el Código de prácticas, aprobado en 1999, tras lo cual se debatieron las listas durante varias reuniones. Las listas se encuentran en trámites diferentes desde 2001, cuando se envió una lista a la Comisión (2001) en el trámite 5/8, aprobada en el trámite 5; otras sustancias se incluyeron en otra lista, que se envió para recabar observaciones en el trámite 3 debido a la falta de acuerdo en ese momento. Los retrasos se deben a los motivos siguientes: el Comité del Codex sobre grasas y aceites (CCFO) se reúne bienalmente; formuló su solicitud de asesoramiento científico en 2003 y estudió los resultados en la reunión técnica FAO/OMS de 2007; y existen opiniones diversas sobre la utilización de los criterios y sobre las propias listas. El Comité Ejecutivo de la CAC (CCEXEC), en su 62. ^a reunión de 2009, animó al CCFO a terminar su trabajo de las listas en su siguiente período de sesiones de 2011, y señaló que, de forma general, la creación de listas podría retrasar el avance del trabajo sobre el Codex.

Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	1999		5/8	1.1		Más arriba se ofrece información sobre los antecedentes. La lista se envió para recabar observaciones en el trámite 3, entre la 21. ^a reunión (2009) y la 22. ^a reunión (2011) del CCFO.
Proyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	2007		8	1.1	Reunión técnica FAO/OMS celebrada en noviembre de 2006	Los criterios se basan en el asesoramiento científico de la FAO y la OMS. Se hicieron circular en el trámite 3 en 2007 (sin trabajo nuevo ya que formaban parte de la sección del Código que incluía las listas) y se aprobaron en el trámite 5 durante el 32. ^a período de sesiones de la CAC (2009).

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables:

se creó un grupo de trabajo durante la reunión, conforme a la propuesta del Presidente, para facilitar el debate y avanzar en el desarrollo de este tema del programa.

Dado que muchas delegaciones apoyaban el Proyecto y el Anteproyecto, el Comité acordó adelantar la aprobación del Proyecto al trámite 8 y del Anteproyecto al trámite 5/8, con la omisión de los trámites 6 y 7, durante el 34.^o período de sesiones de la Comisión.

Proyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (Código de prácticas para el almacenamiento y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel): se avanzará al 34.^o período de sesiones de la Comisión para su aprobación en el trámite 8.

Proyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la estearina y la oleína de almendra de palma se avanzará al 34.^o período de sesiones de la Comisión para su aprobación en el trámite 8.

Comité sobre métodos de análisis y toma de muestras (32. ^a reunión, 7-11 de marzo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				

Proyecto de Directrices sobre la incertidumbre en la medición (CAC/GL 54-2004)	N10-2008	2011	8	1.4		El Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas (CCPR) revisó también las <i>Directrices sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados para la determinación de los residuos de plaguicidas</i> (CAC/GL59-2006); por su parte, el trabajo del CCMAS es de aplicación general. El CCMAS y el CCPR colaboran de forma continuada para garantizar la coherencia del enfoque.
Ratificación de los métodos de análisis de las Normas del Codex en diferentes trámites	En curso		Para su aprobación	1.4		Para su aprobación en las Normas del Codex existentes o en CODEX STAN 234-1999. Incluye actualizaciones adicionales sobre los métodos para sustancias relacionadas con la salud (Sección 3.2) en la Norma para las aguas minerales naturales a petición de la CAC en su 31.º período de sesiones (2008).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre aditivos alimentarios (43.ª reunión, 14-18 de marzo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyectos y Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)	En curso		8 y 5/8	1.1	JECFA en curso	
Anteproyecto de revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA (categorías de alimentos 5.1, 5.3 y 5.4)	N07-2010		5/8	1.1		
Anteproyecto de enmiendas al <i>Sistema internacional de</i>	En curso		5/8	1.1		

<i>numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)</i>						
Anteproyecto de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios (CAC/MISC 6)	En curso		5/8	1.1	JECFA en curso	
Otras disposiciones para su aprobación						
Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para antioxidantes y conservantes de la categoría de alimentos 04.1.2.2 "Frutas desecadas" de la NGAA	En curso					El Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas (CCPFV) recomendó esta enmienda, con la que propuso incluir en el Anteproyecto de Norma para el coco desecado (avanzado para su aprobación en el trámite 5/8) una referencia general a la NGAA, garantizando al mismo tiempo que sólo se utilicen aditivos alimentarios específicos (antioxidantes y conservantes) en los productos cubiertos por la norma (Ref. REP11/PFV, párrafos 28-40).
Enmienda a la Sección 4 "Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos" del Preámbulo de la NGAA						Esta enmienda es el resultado de la solicitud que la CAC emitió en su 32.º período de sesiones para que se determinase la necesidad de revisar la Sección 4 del Preámbulo de la NGAA (Ref. ALINORM 09/32/REP, párrs. 95-97).
Enmienda a las "Notas explicativas a la estructura del SIN" Sección 1 de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)</i>	En curso					Esta enmienda de redacción responde a las preocupaciones expresadas por el CCFA en su 42.ª reunión sobre el uso incoherente de los paréntesis en los nombres de compuestos y el uso del término "cáustico" para describir el proceso de fabricación en relación con el caramelo I (SIN 150a) y el caramelo II (SIN 150b) (Ref. ALINORM 10/33/12, párr. 133).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
Norma general para los aditivos alimentarios						
El CCFA en su 43.ª reunión ha continuado otorgando una prioridad elevada a la finalización de la NGAA, a la que se dedicaron dos días del grupo de trabajo y						

físico y un día completo de plenaria. Se avanzaron al 34.º período de sesiones de la CAC para su aprobación 193 disposiciones de aditivos alimentarios de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA relativas a 10 aditivos alimentarios con IDA numérica (7 colores, 2 aditivos alimentarios nuevos, a saber, ésteres de etilo de lauramida de arginina y glicósido de esteviol, y sulfitos), incluidas 20 revisiones de disposiciones aprobadas. La Unión Europea y Noruega manifestaron su reserva general a aprobar las disposiciones para los ésteres de etilo de lauramida de arginina y glicósido de esteviol y varios colores. El CCFA recomendó también suspender/revocar otras 122 disposiciones de aditivos alimentarios de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA y 3 disposiciones (relacionadas con aditivos alimentarios que contienen aluminio) del Cuadro 3 de la NGAA.

El CCFA acordó también en su 43.ª reunión avanzar al 34.º período de sesiones de la CAC enmiendas a las disposiciones de aditivos alimentarios para antioxidantes y conservantes de la categoría de alimentos 04.1.2.2 "Frutas desecadas" y una enmienda a la Sección 4 "Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos" del Preámbulo de la NGAA. Asimismo, convino en continuar estudiando en su siguiente reunión la cuestión relativa al uso de la Nota 161 y el alcance de la categoría de alimentos 16 de la NGAA.

SIN y especificaciones

El Comité prosiguió su labor en las enmiendas del SIN y las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios.

Comité sobre contaminantes de los alimentos (5.ª reunión, 21-25 de marzo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Código de prácticas para reducir el contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso	N11-2009	2011	5/8	1.1		
Anteproyecto de niveles máximos para el contenido de melamina en los alimentos (<i>preparados líquidos para lactantes</i>)	N13-2009	2011	5/8	1.1	Consulta de expertos FAO/OMS en colaboración con Health Canada sobre la melamina celebrada del 1 al 4 de diciembre de 2008.	

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité sobre residuos de plaguicidas (43. ^a reunión, 4-9 de abril de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyectos y proyectos revisados de LMR	En curso		8 y 5/8	1.1	JMPR en curso	
Anteproyecto de revisión de las Directrices para la estimación de la incertidumbre de los resultados para la determinación de residuos de plaguicidas (Anexo a CAC/GL 59-2006)	N13-2008	2012	5/8			Esta labor se ha realizado en consulta con el CCMAS. La revisión no requiere la ratificación del CCMAS. La revisión se ocupa de la creación de un Anexo explicativo que se añadirá a la Directrices para facilitar su aplicación en los laboratorios que operan conforme a las buenas prácticas de laboratorio en el análisis de residuos de plaguicidas.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre pescado y productos pesqueros (31. ^a reunión, 11-16 de abril de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de norma para la salsa de pescado	N02-2007	2011	8	1.1-1.2		CCFA y CCMAS: no pudieron evaluar la norma ya que la Junta Consultiva de Administración Pública Internacional (CCFP) se celebró con posterioridad a estos comités. CCFL: ratificado

						Comentario del Presidente: el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) realizó progresos importantes en su 31. ^a reunión. Acordó avanzar el Proyecto de norma al trámite 8 para su aprobación.
Anteproyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección relativa al pescado ahumado y definiciones pertinentes)	N/D	2011	5/8	1.1-1.2		Comentario del Presidente: el CCFFP realizó progresos importantes en su 31. ^a reunión. Acordó avanzar el Anteproyecto de Código de prácticas para su aprobación en el trámite 5/8 con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7.
Anteproyecto de Enmienda a la Norma para barritas de pescado congeladas rápidamente	N01-2007	2009	5/8	1.2		Comentario del Presidente: el CCFFP realizó progresos importantes en su 31. ^a reunión. Acordó avanzar la Enmienda para su aprobación en el trámite 5/8 con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7.
Anteproyecto de Enmienda a la Sección 3.4.5.1, Agua, del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros			5/8	1.2		Enmienda derivada de la decisión tomada por el CCFFP en su 30. ^a reunión mientras se finalizaba la sección relativa a las langostas y los cangrejos (aprobada por la CAC en su 33. ^o período de sesiones), por la cual el tratamiento del agua mediante cloración no se limitaba únicamente a las langostas o los cangrejos, sino también a otros productos cubiertos por el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.
Enmienda al Preámbulo de la Sección 6, Productos de Acuicultura, del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros						La enmienda pretende actualizar el Código sanitario para los animales acuáticos.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: véase más arriba para cada elemento						

Comité sobre etiquetado de los alimentos (39. ^a reunión, 9-13 de mayo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de revisión de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> respecto a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar en base voluntaria u obligatoria	N16-2008	2015	5/8	1.3		
Anteproyecto de compilación de textos del Codex pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna	1996		5/8	1.3		<p>El título anterior, "Anteproyecto de recomendaciones para el etiquetado de alimentos e ingredientes obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética: Disposiciones de etiquetado", se ha enmendado en la 39.^a reunión del CCFL (2011) al finalizarse el documento.</p> <p>El CCFL acordó, en su 35.^a reunión (2007): "un plazo de cuatro años para la realización de este trabajo". En las reuniones posteriores se distribuyó un texto que recopilaba el asesoramiento existente en los textos del Codex aplicable al etiquetado de MG/IG, para recabar observaciones y facilitar su debate.</p> <p>En su 62.^a reunión (2009), el CCEXEC tomó nota del plazo mencionado e indicó que esperaba que el CCFL completara su labor en 2011; en caso contrario el Comité Ejecutivo recomendaría medidas correctivas (ALINORM 09/23/3, párr. 40).</p> <p>En su 63.^a reunión (2009), el CCEXEC recordó esta recomendación y emitió una recomendación similar para las definiciones relacionadas. (ALINORM 10/33/3, párr. 14).</p>

						<u>Nota:</u> se propone la suspensión de la labor relativa a las definiciones relacionadas (enumeradas en CX/CAC 11/34/9-Add.1)
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud</p> <p>El CCFL continuó trabajando en los textos pertinentes para la implementación de la <i>Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud</i>. Se está asignando una prioridad elevada a los elementos relacionados con la Estrategia mundial.</p> <p>El Comité acordó adelantar al trámite 8 el Proyecto de revisión de la Sección 3.2 de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> relativa a la lista de nutrientes que siempre se declaran de forma obligatoria o voluntaria y las recomendaciones de declaración de grasas saturadas, sodio y azúcares totales, para su aprobación en el 34.º período de sesiones de la CAC. Pese a las diferentes opiniones sobre la conveniencia de declarar el sodio o “sal”, el Comité logró alcanzar el consenso en lo que respecta a la especificación del sodio en la lista de nutrientes que siempre se declaran, mediante la inclusión de una nota a pie de página que reconocía que las jurisdicciones podrían optar por expresar el sodio total de los equivalentes en sal como “sal”, a fin de facilitar los esfuerzos nacionales de educación del consumidor.</p> <p>Etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna</p> <p>El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de compilación de textos del Codex pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna al trámite 5/8, con la omisión de los trámites 6 y 7, para su aprobación durante el 34.ª período de sesiones de la CAC. De esta forma el Comité podría cumplir el compromiso establecido con el CCEXEC en 2007 y completar esta labor en un plazo de cuatro años (esto es 2011). El proceso de facilitación empleado por el Comité ayudó en gran medida a conseguir el nivel de consenso necesario. Aunque el proceso de facilitación fue fundamental para alcanzar el consenso, conviene destacar que la facilitación resultaría más eficaz si se aplicara en etapas anteriores de las negociaciones de elaboración, antes de que se afiancen las posturas y posiciones de los miembros. El Presidente alaba a los miembros por su espíritu de compromiso, necesario para completar este trabajo. Dado que el texto incluye varios elementos cuyo consenso se alcanzó mediante una solución de compromiso muy equilibrada, se espera que no se soliciten revisiones importantes del texto durante el debate de su aprobación, ya que esto podría acabar con este equilibrio.</p>						

Comité sobre frutas y hortalizas frescas(16.ª reunión, 2-6 de mayo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				

Proyecto de Norma para el tomate de árbol	N18-2008	2011	8	1.2		CCFL: ratificado ²
Anteproyecto de Norma para el chile	N17-2008	2011	5/8	1.2		Igual que el tomate de árbol.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (6.ª reunión, 23-27 de mayo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Código de prácticas para alimentos que se venden en la vía pública	Trabajo iniciado en 2003		5/8	1.1	No requerido	<p>En su 49ª reunión, el Comité Ejecutivo había aprobado la propuesta presentada por el Comité Coordinador Regional para el Cercano Oriente (CCNEA) en su primera reunión de comenzar el trabajo relacionado con un Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública, tomando en consideración la labor ya realizada en otras regiones. El código no se estudió de forma detallada durante la segunda, tercera, cuarta y quinta reunión y se devolvió al trámite 2, debido al retraso en la presentación del anteproyecto y a la ausencia de aportaciones importantes por parte de las delegaciones interesadas.</p> <p>Como parte del análisis crítico realizado durante la 62.ª reunión del CCEXEC (2009) y en respuesta a una petición de aclaración sobre las perspectivas de</p>

² Las disposiciones relativas a la higiene y los contaminantes, incluidos los plaguicidas, corresponden al texto estándar que figura en el Manual de procedimiento. No existen disposiciones relativas a los aditivos y los métodos de análisis y muestreo.

						<p>finalización del Anteproyecto de Código para los alimentos que se venden en la vía pública, el Coordinador para el Cercano Oriente informó al Comité de que se habían producido retrasos en la redacción inicial, a fin de tener en cuenta diversos documentos y los trabajos existentes en este sector. Se había distribuido un nuevo documento para que se formularan observaciones y se esperaba poder finalizar el Código en la siguiente reunión del CCNEA. El Comité acogió con agrado estas explicaciones y alentó al CCNEA a finalizar el Código para su aprobación por la Comisión en 2011.</p> <p>El documento se analizó con detalle en la sexta reunión y se alcanzaron acuerdos sobre todos los temas abiertos.</p>
Anteproyecto de Norma regional para la harissa (pasta de pimiento picante)	N08-2009	2011	5/8	1.2	No requerido	<p>Etiquetado: no ratificado porque el CCNEA se celebró después del CCFL. Las disposiciones de etiquetado propuestas corresponden al texto estándar.</p> <p>Higiene y contaminantes: las disposiciones propuestas corresponden al texto estándar que figura en el Manual de Procedimiento.</p> <p>Aditivos alimentarios: sin ratificar debido al calendario. No se permiten aditivos alimentarios en este producto.</p> <p>Métodos de análisis y muestreo: sin ratificar debido al calendario. Se proponen varios métodos.</p>
Anteproyecto de Norma regional para el halwa tehenia	N09-2009	2011	5/8	1.2	No requerido	<p>Etiquetado: no ratificado porque el CCNEA se celebró después del CCFL. Las disposiciones de etiquetado propuestas corresponden al texto estándar con disposiciones añadidas.</p> <p>Higiene y contaminantes: sin ratificar debido al calendario (s.a.). las disposiciones propuestas corresponden al texto estándar que figura en el Manual de Procedimiento.</p>

						<p>Aditivos alimentarios: sin ratificar debido al calendario. Se propone texto estándar que permite utilizar reguladores de acidez y emulsificantes en el producto.</p> <p>Métodos de análisis y muestreo: sin ratificar debido al calendario. Se propone la disposición estándar de muestreo. Se proponen varios métodos.</p>
--	--	--	--	--	--	--

PARTE II - PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5

Comité sobre aditivos alimentarios (43. ^a reunión, 14-18 de marzo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985)	N08-2010	2011	5	1.1-1.4		<p>Esta labor se ocupa únicamente de la revisión de las secciones sobre aditivos, contaminantes, higiene y métodos de análisis y muestreo, con el objetivo de uniformizarlos según el “Formato de las normas del Codex para productos” del Manual de Procedimiento y de solucionar la cuestión de la referencia al documento CX/MAS 1-1987 en la sección sobre métodos de análisis y muestreo, que no ha sido nunca aprobada por la Comisión, y de actualizar la lista de métodos incluida en dicha sección.</p> <p>El asesoramiento del CCMAS sobre la posibilidad de convertir los métodos para los metales pesados y el cobre en criterios y sobre la idoneidad de mantener una lista de métodos para los otros elementos permitirá al CCFA completar el documento en su siguiente reunión.</p>

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

La 43.^a reunión solamente pudo adelantar el anteproyecto de revisión al trámite 5 ya que se necesitaba el asesoramiento del CCMAS con respecto al método preferido para seleccionar diversos métodos analíticos. El CCFA no estudió ninguna propuesta de revisión de las secciones ajenas al ámbito de trabajo aprobado por la CAC en su 33.^o período de sesiones (esto es, las secciones sobre aditivos, contaminantes, higiene y métodos de análisis y muestreo).

Comité sobre residuos de plaguicidas(43. ^a reunión, 4-9 de abril de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyectos de LMR	En curso		5	1.1	JMPR en curso	
Anteproyecto de revisión de la clasificación del Codex de alimentos y piensos: <i>frutas tropicales variadas y frutas subtropicales de piel comestible y frutas tropicales variadas y frutas subtropicales de piel no comestible</i>	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1		<p>En su 27.^o período de sesiones (2004), la CAC aprobó una revisión limitada de la Clasificación.</p> <p>Durante la revisión, el Comité constató que la actual clasificación del Codex necesita una profunda revisión y solicitó la ampliación de la revisión, que se aprobó en el 29.^o período de sesiones (2006) de la CAC. Es necesario revisar las agrupaciones teniendo en cuenta las nuevas pruebas científicas y permitir la selección de cultivos representativos a efectos de la extrapolación.</p> <p>El Comité revisa la clasificación de conformidad con el plan hasta que se hayan revisado todos los grupos de productos.</p> <p>La finalización de este grupo permitirá presentar en 2012 una única clasificación revisada para los grupos de productos de frutas. Otros grupos de productos de frutas se encuentran actualmente retenidos en el trámite 7 a la espera de que se finalice el grupo de las frutas.</p>

Comité sobre pescado y productos pesqueros (31.^a reunión, 11-16 de abril de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para la carne del músculo abductor de pectínidos congelada rápidamente	2001		5	1.1-1.2		El CCFFP realizó progresos importantes en su 31. ^a reunión y acordó avanzar el Anteproyecto de Norma para su aprobación en el trámite 5.
Anteproyecto de Norma para el abalón fresco/vivo y congelado	N03-2007	2012	5	1.1-1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: véase más arriba						

Comité sobre frutas y hortalizas frescas(16.^a reunión, 2-6 de mayo de 2011)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para la granada	N01-2010	2013	5	1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre etiquetado de los alimentos (38. ^a reunión, 3-7 de mayo de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de definición para los valores de referencia de nutrientes	N14-2010	2012	5	1.3		Para su inclusión en las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional. El trabajo sobre la definición se inició en respuesta a la petición del Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales (CCNFSDU) mientras se estudiaba la revisión/creación de VRN. La definición se remitirá al CCNFSDU para recabar observaciones antes de su finalización.
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud</p> <p>El CCFL continuó trabajando en los textos pertinentes para la implementación de la <i>Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud</i>. Se está asignando una prioridad elevada a los elementos relacionados con la Estrategia mundial.</p> <p>El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de definición para los valores de referencia de nutrientes de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> al trámite 5.</p> <p>El CCFL continuó colaborando con el CCNFSDU para garantizar la uniformidad y la coordinación de las respuestas en lo que respecta a las labores que estaban realizando ambos Comités pertinentes para la <i>Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud</i>. El proyecto de definición de VRN se remitirá también al CCNFSDU para recabar observaciones, que se tendrían en cuenta durante la siguiente reunión a la hora de finalizar la definición.</p>						