



## Tema 2 del programa

CX/EXEC 12/66/2

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### 66.<sup>a</sup> reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza), 7-10 de febrero de 2012

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

1. El Comité Ejecutivo, en su 56.<sup>a</sup> reunión, acordó examinar las propuestas de nuevos trabajos en su reunión inmediatamente anterior a cada período de sesiones de la Comisión y realizar un seguimiento de la elaboración de normas en la reunión que celebrase entre los períodos de sesiones de la Comisión. Por consiguiente, en su 66.<sup>a</sup> reunión el Comité Ejecutivo abordará el seguimiento de la elaboración de normas. Hay relativamente pocas actualizaciones desde la última reunión del Comité Ejecutivo, ya que solo se han celebrado reuniones de tres comités desde el último período de sesiones de la Comisión en 2011. Estas actualizaciones se enumeran al final del documento. Con respecto a otros temas de trabajo, las actualizaciones reflejan los cambios de situación determinados en la Comisión, como por ejemplo la aprobación en el Trámite 5. También se han incluido, para efectos informativos, los nuevos temas de trabajo aprobados por la Comisión y se han identificado por separado para cada comité.
2. El Comité Ejecutivo, en su 63.<sup>a</sup> reunión (2009), acordó que en el documento relativo al seguimiento se incluyera una lista de documentos de debate con fines informativos únicamente, a fin de presentar una visión completa de la carga de trabajo de cada comité, pero que la lista en sí no se examinase. En este sentido, se incluyó una lista de documentos de debate en relación con posibles trabajos nuevos para cada comité, según correspondiese.
3. En las notas se mencionan asimismo las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 65.<sup>a</sup> reunión (2011) en relación con temas específicos de trabajo.
4. Para la presentación del examen crítico se utilizó el modelo incluido en el Plan estratégico para 2008-2013, según se describe a continuación. El número de identificación del trabajo proporciona información sobre las normas y textos afines que se aprobaron como nuevos trabajos en los años 2004 y posteriores. La primera columna de la tabla indica el número de identificación, el año en el que se aprobó el nuevo trabajo o el año en el que comenzó efectivamente, según proceda. El año fijado es el año para el cual ha de 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 en otra etapa del proceso, cuando proceda.
5. 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. Se indica el asesoramiento científico requerido y proporcionado. Las observaciones recibidas de los Presidentes o los países anfitriones de los comités correspondientes figuran en los cuadros.
6. De conformidad con el artículo V.2 del Reglamento y con los párrafos 5-8 de la Parte 2 (“Examen crítico”) de los Procedimientos para la elaboración de las normas y textos afines del Codex, se invita al Comité Ejecutivo a examinar el estado de la elaboración de proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión. En particular, el Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del

plazo, la cancelación del trabajo o la prosecución del mismo por parte de un Comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio.

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

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

---

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

Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) (19. <sup>a</sup> reunión, 30 de agosto - 3 de septiembre de 2010; 20. <sup>a</sup> reunión, 7-11 de mayo de 2012)	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de LMR de narasina (tejidos de vacunos)	En curso		6	1.1	70. <sup>a</sup> reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) 75. <sup>a</sup> reunión del JECFA	El proyecto de LMR de narasina en tejidos de cerdos fue aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 34. <sup>o</sup> período de sesiones (2011). El método analítico para controlar de la narasina en tejidos de vacunos se ha examinado en la 75. <sup>a</sup> reunión del JECFA (Roma, 8-17 de noviembre de 2011), que ha recomendado LMR completos al disponerse de un método de análisis validado a efectos del control de residuos que se evaluó de modo satisfactorio para este fin.
Anteproyecto de Planes de muestreo para el control de residuos en productos derivados de animales acuáticos y productos comestibles derivados de animales acuáticos			3	1.1		Para su inclusión en la Tabla C, Anexo B de las <i>Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos</i> (CAC/GL 71-2009) El Comité Ejecutivo (CCEXEC) en su 65. <sup>a</sup> reunión de 2011 invitó al CCRVDF a fijar un plazo para su finalización.
<b><i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i></b>						
Criterios funcionales de métodos de análisis de residuos múltiples para análisis de residuos de medicamentos veterinarios	N01-2011	2013	2/3	1.1 1.4		(Apéndice a las <i>Directrices para el diseño y la implementación de programas reglamentarios nacionales de aseguramiento de la inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos</i> (CAC/GL 71-2009))

Anteproyecto de LMR para la amoxicilina (en tejidos de vacunos, ovinos y cerdos); la apramicina (en riñones de vacuno y pollos); el derquantel (en tejidos de ovinos); la monensina (en hígado de vacuno) y el monepantel (en tejidos de ovinos)	En curso		2/3	1.1		La lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA, elaborada por el CCRVDF en su 19.ª reunión, fue aprobada por la CAC en su 34.º período de sesiones. El JECFA en su 75.ª reunión evaluó las sustancias y se distribuyeron recomendaciones respecto de los LMR para recabar observaciones en el Trámite 3.
<p><u>Documentos de debate</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Necesidad de LMR para países en desarrollo</li> <li>- Política para el establecimiento de LMR o de otros límites en la miel</li> <li>- Extrapolación de LMR para especies y tejidos adicionales</li> <li>- Anteproyecto de revisión de los <i>Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos y la Política de evaluación de riesgos para el establecimiento de límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos</i></li> <li>- Recomendaciones sobre la gestión de riesgos en relación con los medicamentos veterinarios para los que el JECFA no ha recomendado una ingestión diaria admisible (IDA) ni LMR debido a riesgos específicos para la salud humana</li> </ul>						
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p><u>Textos en fase de elaboración</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proyectos de LMR para la narasina en tejidos de vacunos en el Trámite 7       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Antecedentes:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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 CCRVDF.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ La 19.ª reunión del CCRVDF adelantó los proyectos de LMR en tejidos de cerdos al Trámite 8.</li> <li>▪ 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.</li> </ul> </li> <li>○ <i>Resumen:</i> Una vez que el JECFA evalúe el método de análisis para el proyecto de LMR en tejidos de vacunos, está previsto adelantar dichos límites al Trámite 8 para su aprobación.</li> </ul> </li> <li>• Proyecto de Planes de muestreo para el control de residuos en productos derivados de animales acuáticos y productos comestibles derivados de animales acuáticos       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Antecedentes:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En la 18.ª reunión del CCRVDF se finalizaron las <i>Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos</i> (CAC/GL 71-2009), pero se retiraron los Planes de muestreo para el control de residuos en productos derivados de animales acuáticos y</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>						

- productos comestibles derivados de animales acuáticos porque era necesario seguir debatiéndolos.
- Se estableció un grupo de trabajo electrónico para que revisara los planes de muestreo. En la 19.<sup>a</sup> reunión se presentó un proyecto que fue distribuido para que se hicieran observaciones en el Trámite 3.
- *Resumen:*
- Se estableció un grupo de trabajo electrónico presidido por los Estados Unidos de América para que revisara los planes de muestreo en función de las observaciones recibidas en el Trámite 3. Los planes de muestreo revisados se presentarán en la 20.<sup>a</sup> reunión del CCRVDF.

### Proyectos de LMR que se mantienen en el Trámite 8

Proyecto de LMR de ractopamina	En curso	8	1.1	62. <sup>a</sup> y 66. <sup>a</sup> reuniones del JECFA  Examen por el JECFA de datos adicionales presentados por China en junio de 2010	En el 32. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2009) se acordó mantener el LMR en el Trámite 8 y volver a examinarlo a la luz de los resultados de la evaluación hecha por el JECFA de los estudios de depleción en cerdos realizados en China. En el 33. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2010) se acordó seguir examinando en su siguiente reunión el LMR y las propuestas del Grupo de "Amigos del Presidente". En el 34. <sup>o</sup> período de sesiones de la CAC (2011) se mantuvo el LMR en el Trámite 8.
Proyecto de LMR de somatotropina bovina	En curso	8	1.1		Retenido en el Trámite 8 desde 1999. No se han recibido propuestas para que se cambie la situación del proyecto de LMR. En su 34. <sup>o</sup> período de sesiones (2011), la CAC acordó que se examinarían los LMR de las somatotropinas bovinas en su 35. <sup>o</sup> período de sesiones (2012).

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) (25. <sup>a</sup> reunión, 25 - 29 de octubre de 2010; 26. <sup>a</sup> reunión, 15 - 19 de octubre de 2012)	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de plan de muestreo incluidas disposiciones metodológicas para controlar el peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva con líquido de cobertura	N04-2007	2011 <i>Reprogramado para finalización o suspensión: 2013</i>	2/3	1.4		Devuelto para ser reformulado y reexaminado en la 26. <sup>a</sup> reunión del CCPFV, en el entendimiento de que, si no se lograra un compromiso sobre un texto revisado, se suspenderían los trabajos.

Anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa (revisión de la Norma CODEX STAN 66-1981)	N02-2009	2013	2/3	1.2		Devuelto para ser reformulado, en particular con respecto a aquellas secciones que requieren más consultas con el Consejo Oleícola Internacional (COI) a fin de obtener una armonización de las normas del Codex y del COI  El <u>CCEXEC en su 65.ª reunión</u> (2011) alentó al CCPFV a fijar un plazo realista, en caso de no poder finalizar la revisión en su próxima reunión.
<b><i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i></b>						
Norma para determinadas hortalizas congeladas rápidamente	N19-2011	2016	2/3	1.2		
Norma para determinadas frutas en conserva	N20-2011	2016	2/3	1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: <b>Anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa</b> Durante su 25.ª reunión, el CCPFV examinó el producto de la labor del Grupo de Trabajo sobre Aceitunas de Mesa, dirigido por la UE, que con anterioridad se había reunido por vía electrónica, y después físicamente. El Comité examinó el proyecto de norma revisada preparado por el grupo de trabajo, así como las observaciones de este. El Comité observó que no había consenso en varios aspectos del proyecto, en particular qué se debe incluir en la Norma y cómo tratar aquellas áreas que el Comité había acordado que deberían incluirse. Entre las áreas en las que las delegaciones tenían posiciones divergentes están: 1) los criterios relativos a los líquidos de cobertura, 2) la inclusión o exclusión de categorías comerciales en la norma (es decir, niveles de calidad tales como «extra», «primera» y «segunda»), 3) las definiciones de defectos y su tolerancia, y 4) cómo abordar la cuestión de los aditivos alimentarios y la NGAA. Debido a la falta de consenso en el pleno del Comité acerca de cómo tratar estas áreas, el Comité acordó que el grupo de trabajo volviera a reunirse por vía electrónica, encargándolo de incorporar las observaciones de la 25.ª reunión del CCPFV en un nuevo proyecto revisado que sería examinado en la siguiente reunión del CCPFV. El Comité también acordó pedir al Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios (creado inicialmente para examinar los aditivos alimentarios del coco desecado) que abordara la cuestión de los aditivos alimentarios con respecto al proyecto relativo a las aceitunas de mesa y a la NGAA.						
<u>Documentos de debate</u>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Extensión de la aplicación territorial de la <i>Norma del Codex para Productos a base de Ginseng</i></li> <li>- Necesidad de una Norma del Codex para bebidas a base de agua aromatizadas químicamente</li> </ul>						

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) (17. <sup>a</sup> reunión, 22-26 de noviembre de 2010; 18. <sup>a</sup> reunión, 5-9 de noviembre de 2012)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para productos de soja no fermentados	N06-2005	2015 (inicialmente 2009)	2/3	1.2		Debido al retraso en la disponibilidad de la reformulación de la Norma y al amplio debate sobre los productos que debe abarcar, el CCASIA devolvió el Anteproyecto de Norma al Trámite 2/3 por tercera vez. <u>En su 65.<sup>a</sup> reunión (2011) el CCEXEC</u> tomó nota del plazo fijado para el año 2015 que propuso el Coordinador del CCASIA
<i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i>						
Norma regional para el tempe	N05-2011	2015	2/3	1.2		
Norma (regional) para el durión	N06-2011	2015	Pendiente de aplicación	1.2		La Comisión acordó que el CCFFV examinaría si debía ser una norma internacional. De no ser así, el CCASIA la elaborará como una norma regional (véase también el CCFFV)
Normal regional para productos a base de alga nori	N14-2011	2015	2/3	1.2		
<u>Documentos de debate</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norma regional para la yuza</li> <li>- Norma regional para los grillos comestibles y sus productos</li> </ul>						

Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental - Madang (Papua Nueva Guinea), 17-20 de septiembre de 2012	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
<u>Documentos de debate</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kava</li> <li>- Elaboración de una norma para los productos a base de nonu (noni)</li> <li>- Enfoque armonizado para el mercado de fechas</li> </ul>						

Comité sobre Grasas y Aceites (22. <sup>a</sup> reunión, 21-25 de febrero de 2011; 23. <sup>a</sup> reunión, 25 de febrero - 1.º de marzo de 2013)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
<i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i>						
Norma para los aceites de pescado	N09-2011	2015	2/3	1.2		
Enmienda a los parámetros para aceites de salvado de arroz en la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i>	N10-2011	2013	2/3	1.2		
<u>Documentos de debate</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adición de aceite de palma con contenido elevado de ácido oleico OxG (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guinensis</i>)</li> <li>- Disposiciones para aceites prensados en frío</li> <li>- Adición de aceite de soja de alto contenido en ácido oleico</li> <li>- Revisión de las disposiciones para los aceites de semilla de girasol</li> </ul> </li> <li>- Enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: nivel de campesterol</li> </ul>						

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (32. <sup>a</sup> reunión, 7-11 de marzo de 2011; 33. <sup>a</sup> reunión, 5-9 de marzo de 2012)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
<i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i>						
Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional de alimentos	N11-2011	2013	2/3	1.4		
<u>Nota:</u> otro tema aprobado por la Comisión (Definiciones y criterios para el uso de métodos patentados en las Normas del Codex) es para su inclusión en el Manual de Procedimiento.						



Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (43. <sup>a</sup> reunión, 14-18 de marzo de 2011; 44. <sup>a</sup> reunión, 12-16 de marzo de 2012)	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)	En curso		En diversos trámites	1.1	JECFA, en curso	Con el fin de ser más coherente en los progresos con relación a los retrasos actuales de la NGAA, el CCFA, en su 43. <sup>a</sup> reunión, estuvo de acuerdo en examinar en su siguiente reunión, además de algunas disposiciones para los aditivos alimentarios pendientes de reuniones anteriores, las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para los aditivos que figuran en el Cuadro 3 como «reguladores de la acidez» y «emulsionantes, estabilizadores, espesantes» y adoptar un enfoque horizontal, es decir, seleccionar las categorías de alimentos del anexo del Cuadro 3 en los que se justifica, desde el punto de vista tecnológico, el uso de «reguladores de la acidez» y «emulsionantes, estabilizadores, espesantes» y en los que no se justifica dicho uso (véase REP11/FA, párrs. 71-73).
Proyecto de revisión de la <i>Norma para la Sal de Calidad Alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985)	N08-2010	2011	6	1.1 1.4		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 34. <sup>o</sup> período de sesiones (2011); la sección sobre métodos de análisis y muestreo se remitió al CCMAS para que la apruebe y dé asesoramiento al respecto. El CCEXEC en su 65. <sup>a</sup> reunión (2011) observó que si bien el año propuesto para iniciar la revisión de la <i>Norma para la Sal de Calidad Alimentaria</i> era el 2011, aún se necesitaba asesoramiento del CCMAS, por lo que alentó al CCFA a que concluyera la revisión en 2012 (véase REP11/EXEC párr.15)
Enmiendas al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)	En curso		1/2/3	1.1		El CCFA examinará en su 44. <sup>a</sup> reunión las recomendaciones en relación con las enmiendas al sistema internacional de numeración elaboradas por un grupo de trabajo electrónico.
Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios (CAC/MISC 6)	En curso		1/2/3	1.1	JECFA, en curso	El CCFA examinará en su 44. <sup>a</sup> reunión las recomendaciones formuladas por el JECFA en su

						74. <sup>a</sup> reunión (Roma, 14-23 de junio de 2011) en relación con especificaciones nuevas y revisadas.
<b>Documentos de debate</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos y disposiciones pertinentes de la NGAA</li> <li>- Descripción de la categoría de alimentos 16.0 "Alimentos compuestos que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15"</li> <li>- Utilización de la nota 161 "Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo" de la NGAA</li> <li>- Mecanismos para la reevaluación de sustancias por el JECFA.</li> <li>- Principios para el análisis de riesgos aplicados por el CCFA (la revisión propuesta tiene la finalidad de hacer que el documento sea específico del CCFA solamente).</li> <li>- Prototipo de una base de datos sobre coadyuvantes de elaboración</li> </ul>						

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (5. <sup>a</sup> reunión, 21-25 de marzo de 2011 – 6. <sup>a</sup> reunión, 26-30 de marzo de 2012)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de niveles máximos para el contenido de melamina en los alimentos ( <i>preparados líquidos para lactantes</i> )	N13-2009	2011	6	1.1	Consulta de expertos FAO/OMS en colaboración con Health Canada sobre la melamina celebrada del 1.º al 4 de diciembre de 2008.	Enviado al Trámite 5/8 por el CCCF. Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 34. <sup>a</sup> período de sesiones (2011).
Anteproyecto de niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) y sus derivados acetilados en los cereales y productos a base de cereales	N10-2010	2012	2/3	1.1	72. <sup>a</sup> reunión del JECFA	El anteproyecto de niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) y sus derivados acetilados en los cereales y productos a base de cereales fue devuelto al Trámite 2/3, incluida la preparación de los planes de muestreo correspondientes. Hay dudas acerca de los productos con respecto a los cuales hay que establecer niveles máximos y cuáles deben ser estos.
Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos	N11-2010	2012	2/3	1.1	68. <sup>a</sup> reunión del JECFA	El anteproyecto del contenido total de aflatoxinas en los higos secos se devolvió para su reelaboración y observaciones, principalmente

						para permitir la preparación de planes de muestreo acordes con el nivel máximo propuesto de 10 µg/kg.
<b>Nuevos trabajos aprobados en 2011</b>						
Niveles máximos para el arsénico en el arroz	N12-2011	2013	2/3	1.1	72.ª reunión del JECFA	
<u>Documentos de debate</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Niveles máximos para el plomo en diversos alimentos</li> <li>- Micotoxinas en el sorgo</li> <li>- Opciones de gestión de riesgos de diferentes resultados de evaluación de riesgos</li> <li>- Presencia de ocratoxina A en el cacao</li> <li>- Presencia de alcaloides de pirrolizidina en los alimentos</li> <li>- Principios para el análisis de riesgos aplicados por el CCCF (revisión para que el documento sea específico del CCCF y para considerar cómo incluir la referencia a los piensos)</li> </ul>						

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) (43.ª reunión, 4-9 de abril de 2011; 44.ª reunión, 23-28 de abril de 2012)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyectos y proyectos revisados de LMR	En curso		3, 4, 6 y 7	1.1	JMPR en curso	
Proyecto de revisión de la clasificación de alimentos y piensos: nueces de árbol, hierbas y especias	N11-2004 N09-2006	2012	7	1.1		Esta es parte de la revisión en curso de la Clasificación por grupos de productos. Otros grupos de productos de frutas actualmente se han retenido en el Trámite 7 en espera de la finalización del grupo de frutas. La finalización de los grupos de frutas está prevista para 2012 con el fin de presentar una sola clasificación revisada de los grupos de productos de frutas para su adopción por la CAC en su 35.º periodo de sesiones.
Proyecto de revisión de la clasificación del Codex de alimentos y piensos: Hierbas - Flores comestibles	N11-2004 N09-2006	2012	6	1.1		El documento del subgrupo se está distribuyendo para obtener observaciones a fin de identificar mejor los productos que deberían encajar en esta

						<p>categoría y así finalizar el trabajo a tiempo para la 44.ª reunión del CCPR (2012).</p>
<p>Proyecto 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></p>	<p>N11-2004 N09-2006</p>	<p>2012</p>	<p>6</p>	<p>1.1</p>		<p>Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 34.º período de sesiones (2011) para su inclusión en la clasificación revisada.</p>
<p>Proyecto de revisión de la clasificación del Codex de alimentos y piensos: Hierbas - Anteproyecto de revisión de la clasificación del Codex de alimentos y piensos: Otros grupos de hortalizas</p>	<p>N11-2004 N09-2006</p>	<p>2012</p>	<p>2/3</p>	<p>1.1</p>		<p>La revisión de los grupos de hortalizas forma parte de la revisión en curso de la Clasificación. En la 44.ª reunión del CCPR podría definirse un nuevo calendario de actividades para este trabajo si no se finaliza en 2012, a fin de presentar a la CAC una única clasificación revisada de grupos de productos de hortalizas.</p>
<p>Proyecto de Principios y directrices para seleccionar productos representativos con miras a la extrapolación de LMR para grupos de productos (incluido el Cuadro 1 sobre frutas)</p>	<p>N11-2004 N09-2006</p>	<p>2012</p>	<p>7</p>	<p>1.1</p>		<p>Aprobado inicialmente como parte de la revisión de la Clasificación de alimentos y piensos. La finalidad del documento es proporcionar unos principios para la descripción de productos representativos a fin de facilitar el establecimiento de LMR para usos secundarios y cultivos especiales mediante la extrapolación de datos sobre LMR.</p> <p>El CCPR en su 40.ª reunión (2008) decidió que este documento debía elaborarse por separado con respecto a la Clasificación.</p> <p>Retenido en el Trámite 7 en espera de que finalice la Clasificación a fin de presentar un solo documento con todos los grupos de productos de frutas para su adopción en 2012.</p>
<p><u>Documento de debate</u></p> <p>Documento de debate sobre la orientación para facilitar el establecimiento de los límites máximos de residuos para los plaguicidas destinados a cultivos secundarios y a cultivos específicos</p>						

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (31. <sup>a</sup> reunión, 11-16 de abril de 2011; 32. <sup>a</sup> reunión, 1-5 de octubre de 2012)	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado aromatizado con humo y pescado secado con humo	1996	2011	6 y 7	1.2		Observaciones del Presidente: El CCFFP realizó progresos importantes en su 31. <sup>a</sup> reunión Acordó retener el proyecto de norma en el Trámite 7 en espera de nuevos trabajos sobre los requisitos de aditivos alimentarios (en el Trámite 6). El <u>CCEXEC</u> , en su 65. <sup>a</sup> reunión (2011), alentó al CCFFP a que finalizase estos trabajos en su próxima reunión.
Proyecto de Norma para el abalón fresco/vivo y congelado	N03-2007	2012	6	1.1-1.2		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 34. <sup>o</sup> período de sesiones para su finalización en la 32. <sup>a</sup> reunión del CCFFP (2012).
Proyecto de Norma para la carne del músculo abductor del peine congelada rápidamente	2001	2012	6	1.1-1.2		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 34. <sup>o</sup> período de sesiones para su finalización en la 32. <sup>a</sup> reunión del CCFFP (2012).
Anteproyecto de código de prácticas sobre la elaboración de la carne del peine	N02-2005	2008	3	1.1 1.2		Anteproyecto de Norma para la carne del músculo abductor del peine congelada rápidamente aprobado en el Trámite 5  Observaciones del Presidente: La preparación de este documento se ha demorado debido al lento avance de la Norma para estos grupos. Se espera que un grupo de trabajo físico antes de la siguiente reunión permita avanzar en esta, dependiendo también del progreso logrado en relación con la Norma en la 31. <sup>a</sup> reunión.  El <u>CCEXEC en su 65.<sup>a</sup> reunión</u> (2011) instó al CCFFP a que fijara un plazo realista para su finalización.

Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación de Biotoxinas Marinas en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos	Cf. Nota		3	1.1	Consulta de Expertos FAO/OMS sobre biotoxinas marinas (2004)	<p>Llamado inicialmente Proyecto de Lista de métodos para la determinación de las biotoxinas se retuvo para consideración cuando la <i>Norma para moluscos bivalvos vivos y crudos</i> se adoptó en 2008.</p> <p>El CCFFP acordó que la sección I-8.6 Determinación de las biotoxinas incluiría únicamente los criterios de rendimiento y que no se incluiría una lista de métodos.</p>
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros	En curso					<p>Como parte de los trabajos en curso sobre el Código de prácticas para pescado y productos pesqueros, están todavía pendientes varios apéndices sobre los requisitos opcionales para el producto final. Se destacó que posiblemente los requisitos opcionales ya no fueran necesarios en vista del nuevo enfoque para la elaboración de normas en el que se da prioridad a los temas de inocuidad y a las disposiciones sobre la calidad esencial. En la próxima reunión del CCFFP se examinará la conveniencia de seguir adelante con estos apéndices y la manera de hacerlo. La Secretaría elaborará un documento de debate para ayudar al Comité a tomar una decisión sobre cómo proseguir.</p>
Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies en normas para el pescado y los productos pesqueros	2007	2012	2/3	1.2		<p>Observaciones del Presidente: El CCFFP, en su 31.<sup>a</sup> reunión, decidió facilitar los debates ulteriores mediante la formación de un grupo de trabajo electrónico antes de la siguiente reunión. A menos que durante la próxima reunión se logren progresos considerables, el CCFFP podría tener que remitir este punto al CCEXEC para obtener nuevo asesoramiento al respecto.</p> <p>El <u>CCEXEC en su 65.<sup>a</sup> reunión</u> (2011) aconsejó al CCFFP que considerara la posibilidad de simplificar los criterios de decisión.</p>

Anteproyecto de Enmienda a la Norma para barritas de pescado congeladas rápidamente (factores de nitrógeno)	N01-2007	2009	2/3	1.2		El anteproyecto de enmienda se adelantó a los trámites 5/8, exceptuando el factor de nitrógeno para la merluza del Atlántico Sur, para lo cual deberían proporcionarse más datos justificativos.
<b>Nuevos trabajos aprobados en 2011</b>						
Criterios/parámetros aplicables a los métodos de detección para la determinación de biotoxinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos	N15-2011	2014	2/3	1.4		
Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección sobre el caviar de esturión)	N16-2011	2014	2/3	1.1 1.2		
Observaciones del Presidente: Véase <i>supra</i> .						
<u>Documentos de debate</u>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documento de debate sobre un Código de Prácticas para la salsa de pescado</li> <li>- Documento de debate sobre la histamina (Nota: se podría necesitar asesoramiento científico de la FAO/OMS en el futuro)</li> </ul>						

<b>Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (16.ª reunión, 2-6 de mayo de 2011; 17.ª reunión, 3-7 de septiembre de 2012)</b>	<b>Calendario de actividades</b>		<b>Situación actual</b>	<b>Código de producto</b>	<b>Asesoramiento científico</b>	<b>Notas explicativas</b>
	<b>Número de trabajo o año</b>	<b>Año fijado</b>				
Proyecto de Norma revisada para el aguacate (CODEX STAN 197-1995)	N19-2008	2011	7	1.2		Mantenido en el Trámite 7 a la espera de que el CCFFV ultime en su 17.ª reunión (2012) las disposiciones sobre la uniformidad del tamaño
Proyecto de Norma para la granada	N01-2010	2013	6	1.2		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 34.º período de sesiones (2011)
<b>Nuevos trabajos aprobados en 2011</b>						
Norma para la granadilla	N17-2011	2014	2/3	1.2		

Norma para el durión	N06-2011	2015	Pendiente	1.2		La Comisión acordó que el CCFFV examinaría si debía ser una norma internacional. De no ser así, el CCASIS la elaborará como una norma regional.
----------------------	----------	------	-----------	-----	--	---

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) (39. <sup>a</sup> reunión, 9-13 de mayo de 2011; 40. <sup>a</sup> reunión, 14-18 de mayo de 2012)	Calendario de actividades		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de enmienda a las Directrices sobre los alimentos producidos orgánicamente: inclusión del etileno para otros usos (además del kiwi y el plátano)	N10-2006	2008	7	1.3		La CAC en su 31.º período de sesiones (2008) aprobó el uso de etileno en el kiwi y el plátano. El CCEXEC en su 65. <sup>a</sup> reunión (2011) alentó al CCFL a que fijara un plazo para la finalización del trabajo.
Proyecto de definición para los valores de referencia de nutrientes	N14-2010	2012	6	1.3		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 34. <sup>a</sup> período de sesiones (2011). Para su inclusión en las Directrices del Codex sobre el 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 remitió al CCNFSDU que no propuso enmiendas específicas y que volverá a examinarla después del trabajo ulterior sobre los VRN-ENT.
Anteproyecto de enmienda a las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i> (CAC/GL 32-1999): para incluir productos de animales de la acuicultura y algas marinas	N13-2010	2014	2/3	1.3		



Condiciones adicionales para el uso de contenidos de nutrientes y declaraciones de propiedades comparativas en las <i>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables</i> y enmiendas propuestas a las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> con respecto a los requisitos para el etiquetado nutricional obligatorio	N16-2008	2013 y 2015	2/3	1.3		
<b><i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i></b>						
Inclusión de nuevas sustancias en las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i>	N18-2011	2012	2/3	1.3		

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

#### **Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud**

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) siguió trabajando en los textos pertinentes para la aplicación de la *Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud*. El Comité está asignando alta prioridad a los temas relacionados con dicha estrategia.

El CCFL, habiendo acordado los principios en que se basarían las declaraciones de no adición de azúcares y sal, convino en devolver al Trámite 3 el anteproyecto de revisión de las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* a fin de incluir las declaraciones de no adición de azúcares y sal. Además, se elaborarán las condiciones para la inclusión de declaraciones comparativas, y las declaraciones y condiciones de uso en relación con los ácidos grasos trans.

El Comité estableció un grupo de trabajo electrónico para que elaborase proyectos de enmiendas a las *Directrices sobre etiquetado nutricional* en relación con los requisitos para el etiquetado nutricional obligatorio para su circulación en el Trámite 3. Se espera presentar los anteproyectos de enmiendas para su aprobación en distintos trámites en 2012, conforme a lo previsto en el documento de proyecto.

#### **Alimentos producidos orgánicamente**

El Comité prosiguió sus trabajos en torno a un método estructurado de revisión de nuevas sustancias para su inclusión en las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de los alimentos producidos orgánicamente*. Este método simplifica la labor evaluando las propuestas de inclusión de nuevas sustancias en un ciclo de 2 años fuera del Comité, y recomienda su examen por el Comité cuando se suministre justificación suficiente.

Se presenta a la Comisión para que lo examine un documento de proyecto con miras a la aprobación de nuevos trabajos a fin de incluir las nuevas sustancias consideradas aplicando el método estructurado.

El Comité acordó mantener en el Trámite 7 el examen de la ampliación del uso del etileno para la maduración de otras frutas hasta su siguiente reunión. El Comité convino además en hacer circular nuevamente en el Trámite 3 las revisiones de las *Directrices para los alimentos producidos orgánicamente* a fin de incluir la producción de animales y algas de acuicultura.

Documento de debate

Inventario de los textos del Codex relacionados con los nombres comunes normalizados modificados

Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA) (6. <sup>a</sup> reunión, 23-27 de mayo de 2011; 7. <sup>a</sup> reunión, 21-25 de enero de 2013)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Código de Prácticas para Alimentos que se venden en la Vía Pública	Aprobado en 2001 Trabajo iniciado en 2003		8	1.1		Durante la segunda, tercera, cuarta y quinta reunión (de 2003 a 2009) el código no se estudió de forma detallada 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. El CCNEA remitió el Código al Trámite 5/8. Aprobado en el Trámite 5 y retenido en el Trámite 8 por la CAC en su 34.º período de sesiones (2011) en espera de la aprobación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) de las disposiciones de higiene. Se aprobará en 2012 si el CCFH no formula observaciones importantes al respecto. El CCFH en su 43. <sup>a</sup> reunión (diciembre de 2011) convino en solicitar observaciones y propuestas sobre las disposiciones de higiene en el Código a fin de examinarlas más detenidamente en su próxima reunión con miras a proporcionar orientación al CCNEA.
<i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i>						
Norma regional para el doogh	N21-2011	2015	2/3	1.2		
<u>Documentos de debate:</u>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Norma regional para la leche de camella</li> <li>- Norma regional para la pasta de dátil y la melaza de dátil</li> </ul>						

Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (27. <sup>a</sup> reunión, 5-8 de octubre de 2010; 28. <sup>a</sup> reunión, 25-28 de septiembre de 2012)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
<i>Nuevos trabajos aprobados en 2011</i>						
Norma regional para los hongos frescos "cantarelos"	N02-2011	2015	2/3	1.2		
Norma regional para el ayrán	N03-2011	2015	2/3	1.2		

Grupo de acción intergubernamental especial sobre alimentación animal (6. <sup>a</sup> reunión, 20-24 de febrero de 2012)	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en piensos	2010		2/3	1.1		En su 33.º periodo de sesiones (2010) la CAC decidió que el Grupo de acción se volviera a reunir y que se iniciaran nuevos trabajos. Los anteproyectos de documentos elaborados por Suiza se distribuyeron para recabar observaciones en el Trámite 3 en agosto de 2011. Basándose en las observaciones recibidas, Suiza ha elaborado anteproyectos de documentos revisados que se hicieron circular con el fin de recoger observaciones en el Trámite 3 en diciembre de 2011 y que se examinarán en la 6. <sup>a</sup> reunión del Grupo de acción que tendrá lugar en Berna (Suiza), del 20 al 24 de febrero de 2012.
Anteproyecto de lista de prioridades sobre los peligros presentes en los piensos	2010		2/3	1.1		

## COMITÉS CELEBRADOS DESDE EL 34.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) (19.ª reunión, 17-21 de octubre de 2011; 20.ª reunión, 18-22 de febrero de 2013)	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos	N06-2009	2011	2/ 3 y 5	1.4		En su 19.ª reunión, el CCFICS convino en remitir a la Comisión la Introducción y las Secciones 1 a 3 de los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009) para su adopción en el Trámite 5 y devolver la Sección 4 de los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009) al Trámite 2 para que fuera revisada por un grupo de trabajo presencial, distribuida en el Trámite 3 para recabar observaciones y su consideración ulterior en la 20.ª reunión (véase REP12/FICS párr. 46)
<p><u>Documentos de debate</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peso de la responsabilidad que enfrentan los países exportadores debido a los cuestionarios múltiples</li> <li>- Verificación del rendimiento reglamentario de los sistemas nacionales de control de los alimentos</li> <li>- Necesidad de mayor orientación sobre las situaciones de emergencia en materia de inocuidad de los alimentos y el análisis de la propuesta de modificar los textos del Codex sobre emergencias y rechazos para abordar el tema de los piensos</li> </ul>						
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p><b>Anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009)</b></p> <p>En su 19.ª reunión, el CCFICS reconoció que se había avanzado en el anteproyecto de Principios y directrices en la reunión del grupo de trabajo presencial que tuvo lugar en Natal (Brasil) del 1.º al 3 de marzo de 2011.</p> <p>En su 19.ª reunión el Comité convino en que el documento necesitaba una introducción claramente definida como así también una descripción más clara de los componentes básicos de un sistema nacional de control de los alimentos. Mencionó asimismo que todavía hay algunas lagunas en el documento en el área de normativas y reglamentos, así como una serie de repeticiones, y acordó que debía mejorarse la estructura y el flujo de manera lógica en los documentos.</p> <p>En la 19.ª reunión del CCFICS se dedicó una cantidad de tiempo considerable a perfeccionar la Introducción y los Principios del proyecto de directrices. Tras los debates y enmiendas al texto, el Comité acordó que la Introducción y las Secciones 1 a 3 solo necesitaban ahora algunas mejoras de forma y posiblemente una reorganización del</p>						

orden de los Principios. Por consiguiente, el Comité acordó remitir la Introducción y las Secciones 1 a 3 del proyecto de principios y directrices a la Comisión en su 35.º período de sesiones para su aprobación en el Trámite 5.

El Comité señaló además el gran adelanto logrado en la elaboración de la estructura de la Sección 4 y de sus párrafos introductorios. El Comité identificó la ubicación más adecuada de los párrafos en la Sección 4, para lo cual empleó un sistema de codificación con colores que utilizaría para continuar los trabajos en el grupo de trabajo presencial.

A fin de facilitar el debate en la siguiente reunión, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo presencial, encabezado por Australia y abierto a la participación de todos los miembros y observadores, cuyos idiomas de trabajo serían el español, el francés y el inglés y que actuaría de conformidad con las Directrices para los grupos de trabajo basados en la presencia física<sup>†</sup> con el fin de preparar una versión revisada de la sección 4. El grupo de trabajo presencial seguirá elaborando la Sección 4 sobre la base del documento de sala de conferencia CRD 12 y las observaciones escritas presentadas (CX/FICS 11/19/3 Add.1; CX/FICS 11/19/3 Add.2; CRD 4; y CRD 8). Antes de la reunión se pondrá a disposición del grupo de trabajo presencial un proyecto de documento. La delegación de la UE ofreció albergar la reunión del grupo de trabajo en julio de 2012 después del 35.º período de sesiones de la Comisión.

Según señaló Australia en la última reunión del CCEXEC, debido a la programación de la reunión del CCFICS, estos trabajos no se finalizarán dentro del plazo propuesto en el documento de proyecto original, que preveían la adopción del proyecto de principios y directrices por la Comisión en 2011.

Australia desearía pedir al Comité Ejecutivo que tome nota de que este documento podría no estar ultimado para su adopción en el Trámite 8 hasta el periodo de sesiones de la Comisión de 2013 (no hay prevista ninguna reunión del CCFICS para 2012).

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) (33.ª reunión, 14-18 de noviembre de 2011; 34.ª reunión, 3-7 de diciembre de 2012)	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) respecto de nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles derivado del régimen alimentario (ácidos grasos saturados y sodio)	N04-2010	2013	5/8	1.3		Entre los trabajos sobre los VRN-ENT figuran los Principios Generales (véase más adelante) y el examen de VRN específicos, respecto de los cuales se otorgó prioridad a los nutrientes indicados por el CCFL. En la próxima reunión se examinará la necesidad de establecer otros VRN-ENT.
Anteproyecto de Anexo a las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985): Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes respecto de nutrientes asociados	N04-2010	2013	2/3	1.3		El Comité mantuvo un debate pormenorizado y modificó algunas secciones. Ya que algunos temas son complejos y requieren un examen en mayor profundidad, el Anexo se devolvió al Trámite 2/3. En la próxima reunión se examinará también un

<sup>†</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

al riesgo de enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) para la población en general derivado del régimen alimentario						documento que consolida el Anexo sobre los principios generales para el establecimiento de los VRN relativos a las vitaminas y los minerales (aprobados en 2011) y aquellos aplicables a los VRN-ENT.
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados (VRN) con fines de etiquetado en las Directrices del Codex sobre el etiquetado nutricional	N06-2008	2012	2/3	1.3	Examen FAO/OMS de los VRN existentes	En su 32. <sup>a</sup> reunión (2010), el CCNFSDU pidió a la FAO/OMS que aportara una revisión de los valores de referencia de la ingesta diaria de vitaminas y minerales existentes y mantuvo los VRN en el Trámite 4. En la 33. <sup>a</sup> reunión (2011) se examinó esta revisión y se acordó devolverlos al Trámite 2/3 para formular recomendaciones sobre los VRN para las vitaminas y los minerales a la luz del examen de la FAO/OMS.
Enmienda de los Principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos (CAC/GL 9-1987)	N02-2010	2014	2/3	1.3		El Comité acordó que debían examinarse más detenidamente la estructura del documento, las definiciones y los principios que se fueran a incluir para tipos específicos de adiciones.
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad (CAC/GL 8-1991)	N03-2010	2012	5	1.3		El Comité debatió el texto de las Directrices en detalle (excepto el Anexo) y acordó adelantarlas al Trámite 5.
Anteproyecto de enmienda a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981) a fin de incluir una parte B nueva relativa a niños con insuficiencia ponderal	N04-2011	2013	2/3	1.3		El anteproyecto no se sometió a debate dadas las limitaciones de tiempo, por lo que se examinará en la próxima reunión.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
<u>Documento de debate</u>						
Examen de la revisión de la Norma para Preparados Complementarios (CODEX STAN 156-1987)						

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (43. <sup>a</sup> reunión, 5-9 de diciembre de 2011; 44. <sup>a</sup> reunión, 12-16 de noviembre de 2012)	Calendario de actividades		Situación	Código de producto	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de trabajo o año	Año fijado				
Revisión de los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997)	N06-2010	2012	2/3	1.1		<p>El <u>CCEXEC en su 65.<sup>a</sup> reunión</u> (2011) invitó al CCFH a proponer otro plazo en caso de no poder finalizar el trabajo en su próxima reunión.</p> <p>Observaciones del Presidente: el asunto es bastante complejo y se está haciendo todo lo posible para finalizar el trabajo. En su 43.<sup>a</sup> reunión, el CCFH acordó aplicar un enfoque innovador a través de mecanismos de tutoría y con asistencia financiera del Fondo fiduciario del Codex Alimentarius para la elaboración de ejemplos de las distintas aplicaciones de los criterios microbiológicos, lo que ayudará a entender el establecimiento y aplicación de los criterios microbiológicos. Además, se establecerán dos grupos de trabajo basados en la presencia física a fin de elaborar un documento para debatirlo y realizar avances sobre el mismo en la 44.<sup>a</sup> reunión.</p>
Anteproyecto de Código de prácticas para el control de virus en los alimentos	N07-2009	2012	5/8	1.1	Reunión FAO/OMS sobre virus en los alimentos: asesoramiento científico en apoyo de las actividades de gestión de los riesgos: (2008)	
Anteproyecto de Directrices para el control de parásitos zoonóticos en la carne: <i>Trichinella spiralis</i> y <i>Cysticercus bovis</i>	N07-2011	2013	2/3	1.1		El Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico para seguir elaborando las Directrices teniendo en cuenta el trabajo que está realizando la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) sobre <i>Trichinella</i> , así como la consulta de expertos FAO/OMS sobre parásitos que se celebrará en 2012.

						<p>Se señaló que, si bien el desarrollo de la selección de medidas post-cosecha para <i>Trichinella</i>, basadas en el riesgo, guardaba estrecha vinculación con el trabajo de la OIE sobre <i>Trichinella</i>, el trabajo relativo a las medidas post-cosecha para <i>Cysticercus Bovis</i> no dependía de las directrices pre-cosecha de la OIE. No obstante, en caso de producirse un retraso en los progresos relacionados con el trabajo de la OIE sobre <i>Trichinella</i>, el grupo de trabajo electrónico podría seguir avanzando centrándose en los aspectos generales de las opciones post-cosecha. Así, el CCFH en su próxima reunión estará en situación de examinar un proyecto ulterior de los dos documentos.</p> <p>La elaboración de estas Directrices es un esfuerzo de colaboración con la OIE para garantizar que esta y el Codex abarquen de manera conjunta las medidas de reducción del riesgo a lo largo de la cadena alimentaria. Actualmente existen mecanismos que permiten aplicar un enfoque integrado del Codex y la OIE: por ejemplo, la OIE en su calidad de organización observadora en el Codex participa en la labor que realiza el CCFH, a la vez que la Secretaría del Codex ha sido invitada por la OIE para participar en el trabajo del Grupo especial sobre parásitos zoonóticos de dicha organización. Para seguir reforzando los vínculos entre el Codex y la OIE, la Secretaría del Codex, a petición del CCFH, estudiará la posibilidad de que la OIE involucre a los representantes del grupo de trabajo electrónico del CCFH en sus trabajos relativos a los parásitos zoonóticos.</p>
Anexo sobre los melones para el <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)	N08-2011	2015	2/3	1.1	Informe de la FAO preparado para el CCFH en relación con la elaboración de un Anexo sobre los melones para el	



					Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas (2011) (sobre la identificación y control de los peligros microbianos asociados con los melones).	
Observaciones del Presidente: Véase <i>supra</i> .						
<u>Nuevos trabajos propuestos</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisión del <i>Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas</i> (CAC/RCP 42-1995)</li> <li>- Anexo sobre las bayas para el <i>Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)</li> </ul> <u>Documentos de debate</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad</li> <li>- Nuevos trabajos y examen o revisión periódica de los códigos de prácticas de higiene</li> </ul>						