

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, 4 – 9 de julio de 2005

LISTA DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS A LA COMISIÓN PARA SU ADOPCIÓN

1. De conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, se presentan los textos siguientes a la Comisión para que los examine a efectos de su adopción:
 - Proyectos de normas y textos afines retenidos por la Comisión en el Trámite 8;
 - Proyectos de normas y textos afines presentados en el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado (Trámite 5A);
 - Anteproyectos de normas presentados en el Trámite 5 del Procedimiento uniforme, con la recomendación del órgano auxiliar competente de que se omitan los trámites 6 y 7 (Trámite 5/8).
2. Estos textos figuran en el Anexo al presente documento.
3. Las observaciones presentadas por los gobiernos y los organismos internacionales interesados de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas¹, se recogen en el documento ALINORM 05/28/5A.

¹ Véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 14ª ed. págs. 26 - 27, FAO/OMS, Roma, 2004.

Anexo

NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS A LA COMISIÓN PARA SU ADOPCIÓN

Órgano del Codex	Asunto	Trámite	Referencia	Notas
CCFAC	Proyecto y Anteproyecto de disposiciones sobre Aditivos alimentarios en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	8 & 5/8	ALINORM 05/28/12; párr. 83 y Apéndice X	
CCFAC	Proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las Nueces de árbol por Aflatoxinas	8	ALINORM 05/28/12; párr. 132 y Apéndice XXI	
CCFAC	Proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Estaño en los alimentos enlatados	8	ALINORM 05/28/12; párr. 166 y Apéndice XXV	
CCFAC	Proyecto de nivel máximo para el Cadmio en trigo en grano, patatas (papas), hortalizas de tallo y raíz, hortalizas de hoja, otras hortalizas	8	ALINORM 05/28/12; párr. 175 y Apéndice XXVI	
CCFAC	Anteproyecto de enmiendas al Sistema Internacional de numeración de Aditivos Alimentarios	5/8	ALINORM 05/28/12; párr. 88 y Apéndice XIII	
CCFAC	Especificaciones de identidad y pureza de Aditivos Alimentarios resultantes de la 63ª reunión del JECFA	5/8	ALINORM 05/28/12; párr. 114 y Apéndice XVI	
CCFAC	Anteproyecto de revisión de la Norma general del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos (GSCTF) (N09-2004)	5/8	ALINORM 05/28/12; párr. 128 y Apéndice XIX	
CCFFP	Anteproyecto de código de prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección sobre la Acuicultura)	8	ALINORM 05/28/18; Apéndice II, párr. 59	
CCFFP	Anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para el Pescado Salado y el Pescado Salado Seco de la Familia <i>Gadidae</i>	8	ALINORM 05/28/18; Apéndice IV, párr. 34	

Órgano del Codex	Asunto	Trámite	Referencia	Notas
CCFFP	Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (camarones y langostinos cefalópodos transporte, venta al por menor y consideraciones generales)	5/8	ALINORM 05/28/18; Apéndice III, párr. 91	
CCFFV	Anteproyecto de Norma para el Rambután	5/8	ALINORM 05/28/35	
CCFICS	Anteproyecto de principios para la Certificación Electrónica	5/8	ALINORM 05/28/30; Apéndice II, párr. 37	
CCFO	Anteproyecto de enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales especificados (enmiendas al aceite de semillas de sésamo)	5/8	ALINORM 05/28/17; Apéndice III, párr. 45	
CCFO	Anteproyecto de Cuadro 1 revisado del Código Internacional recomendado de prácticas para el almacenamiento y transporte a granel de grasas y aceites comestibles	5A	ALINORM 05/28/17; Apéndice II, párr. 52	
CCMH	Proyecto de código de prácticas de Higiene para la Carne	8	ALINORM 05/28/16; Apéndice II, párr. 67	
CCNEA	Anteproyecto de directrices regionales para los puntos de contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex	5/8	ALINORM 05/28/40; Apéndice V, párr. 66	
CCNFSDU	Proyecto de directrices para complementos alimentarios de vitaminas y minerales	8	ALINORM 05/28/26; párr. 35, Apéndice II	
CCPR	Proyectos y Proyectos Revisados de Límites máximos de residuos para plaguicidas	8 & 5/8	ALINORM 05/28/24; párrs. 77- 213 y Apéndice II & III	
CCPR	Anteproyecto de LMR provisionales	8 (I)	ALINORM 05/28/24; párrs. 189 – 203 y Apéndice V	
CCPR	Anteproyectos de LMR para las Especias	5/8	ALINORM 05/28/24; párrs. 177 – 182 y Apéndice IV	
CCPR	Anteproyecto de directrices para el uso de la Espectrometría de Masas (EM) en la identificación, confirmación y determinación cuantitativa de residuos	5/8	ALINORM 05/28/24; párr. 228 y Apéndice X	
CCPR	Propuesta de nuevos códigos para productos y números con LMR	5/8	ALINORM 05/28/24; párr. 268 y Apéndice XI	

Órgano del Codex	Asunto	Trámite	Referencia	Notas
CCRVDF	Proyecto de límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios	8	ALINORM 05/28/31; Apéndice II, párr. 92.	
CCRVDF	Anteproyecto de límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios	8	ALINORM 05/28/31; Apéndice V, párr. 92	
CCRVDF	Anteproyecto de código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los Antimicrobianos	5/8	ALINORM 05/28/31; Apéndice VIII, párr. 117	
TFFVJ	Proyecto de Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas	8	ALINORM 05/28/39; Apéndice II, párr. 103	
TFFVJ	Proyecto de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v). <i>Jugos/néctares de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla, y tamarindo (dátil indio)</i>	8	ALINORM 05/28/39; Apéndice III, párr. 104	
TFFVJ	Proyecto de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) <i>Jugos/néctares de limón, lima, naranja y piña</i>	5/8	ALINORM 04/28/39; Apéndice IV, párr. 105	