

Mayo de 2005

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 6 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 ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS EN EL TRÁMITE 5

Se invita a la Comisión a que apruebe como *proyectos de normas, códigos de prácticas* u otras recomendaciones varios *anteproyectos de textos* presentados en el Trámite 5 del Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Esos textos figuran en el Anexo y si se aprueban se adelantarán al Trámite 6 para recabar nuevas observaciones de los gobiernos y someterlos al examen de los comités competentes del Codex.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable.
La mayor parte de los documentos de reunión del Codex se encuentran en el sitio de Internet www.codexalimentarius.net

J5473/S

ANEXO

ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS EN EL TRÁMITE 5

Órgano del Codex	Asunto	Referencia	Notas
CCASIA	Anteproyecto de Norma para los productos a base de Ginseng	ALINORM 05/28/15; párr. 14-26, Apéndice II	Para consideración de la Comisión y otros trabajos posteriores en el proceso del Codex, preferiblemente por el Comité del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas (CCPFV), como Norma Internacional
CCFAC	Anteproyecto de revisión para los aditivos alimentarios - Preámbulo	ALINORM 05/28/12; párr. 64 y Apéndice VII	
CCFAC	Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de Aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos elaborados y sin elaborar	ALINORM 05/28/12; párr. 141 y Apéndice XXII	
CCFAC	Proyecto de nivel máximo para el Cadmio en Moluscos Marinos Bivalves (excluidas las ostras y vieiras), Cefalópodos (sin vísceras) y Arroz Pulido	ALINORM 05/28/12; párr. 175 y Apéndice XXVI	
CCFFP	Anteproyecto de Norma para el Caviar de Esturión	ALINORM 05/28/18; párr. 148, Apéndice VI	
CCFH	Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de <i>Listeria Monocitogenes</i> en los Alimentos listos para el consumo	ALINORM 05/28/13; párr. 98 y Apéndice II	
CCFH	Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos	ALINORM 05/28/13; párr. 132 y Apéndice III	
CCFH	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Huevos y los Productos de Huevo	ALINORM 05/28/13; párr. 156 y Apéndice IV	
CCFL	Anteproyecto de enmienda a la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Declaración cuantitativa de ingredientes	ALINORM 05/28/22; párr. 80 y Apéndice II	

Órgano del Codex	Asunto	Referencia	Notas
CCFO	Anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados (aceite de salvado de arroz)	ALINORM 05/28/17; párr. 43, Apéndice V	
CCNEA	Anteproyecto de Norma regional para el Humus con Tahina (garbanzos elaborados con Tahina) en conserva	ALINORM 05/28/40; párr. 34, Apéndice III	
CCNEA	Proyecto de Norma regional para las Habas elaboradas (foul medames) en conserva	ALINORM 05/28/40; párr. 43, Apéndice III	
CCNEA	Anteproyecto de Norma regional para el Humus con Tahina	ALINORM 05/28/40; párr. 53, Apéndice III	
CCPFV	Anteproyecto de Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado	ALINORM 05/28/27; párr. 48 y Apéndice II	
CCPFV	Anteproyecto de Norma del Codex para los Tomates en conserva	ALINORM 05/28/27; párr. 76 y Apéndice III	
CCPFV	Anteproyecto de Norma del Codex para algunos Frutos Cítricos en conserva	ALINORM 05/28/27; párr. 89 y Apéndice IV	
CCPR	Anteproyecto de Límites de Residuos para Plaguicidas	ALINORM 05/28/24; Apéndice VI	
CCPR	Niveles máximos de residuos recomendados en/sobre los Pimientos Picantes desecados y las especias	ALINORM 05/28/24; párrs. 179; 183 – 188 y Apéndice VII	
CCPR	Anteproyecto de directrices sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados	ALINORM 05/28/24; párr. 192 y Apéndice XII	
CCPR	Anteproyecto de principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas	ALINORM 05/28/24; párr. 209 y Apéndice XIII	
CCRVDF	Anteproyecto de límites máximos de residuos	ALINORM 05/28/31; Apéndice V	