

# comisión del codex alimentarius



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 7 del programa

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

#### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*29º período de sesiones*

*Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 3-7 de julio de 2006*

### LISTA DE PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES (INCLUIDOS LOS DOCUMENTOS DE PROYECTOS PRESENTADOS) Y PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

1. En el Cuadro 1 se ofrecen la lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines. Se invita a la Comisión a que **decida** si emprender o no nuevos trabajos en cada caso, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y decida qué órgano auxiliar u otro órgano debería emprender los trabajos. Se invita a la Comisión a **examinar** estas propuestas a la luz de su *Marco Estratégico* y de los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos y el Establecimiento de Órganos Auxiliares*.
2. En el Cuadro 2 se ofrece la lista de las propuestas de interrupción de trabajos. Se invita a la Comisión a que **decida** si interrumpir o no los trabajos en cada caso.
3. En el Anexo se incluyen los Documentos de proyectos para los nuevos trabajos.

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 de la FAO se encuentran en el sitio de Internet [www.fao.org](http://www.fao.org)

**CUADRO 1: PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS**

<b>COMITÉ ENCARGADO</b>	<b>NORMA Y TEXTOS AFINES</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>Véase el N° de Doc. Proy.</b>
TFFBT	Anteproyecto de Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante	ALINORM 06/29/34, Párrs. 19 y 23, Apéndice II	1
TFFBT	Anteproyecto de Anexo a las Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante (CAC/GL 45-2003) con respecto a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales o de salud	ALINORM 06/29/34, Párrs. 32 y 36, Apéndice III	2
CCFAC	Directrices para la utilización de aromatizantes	ALINORM 06/29/12, Párr. 87 y Apéndice XIV	3
CCFAC	Revisión del preámbulo de la Norma General del Codex para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos	ALINORM 06/29/12, Párr. 119 y Apéndice XIX	4
CCFAC	Código de Prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino	ALINORM 06/29/12, Párr. 140 y Apéndice XXIII	5
CCFAC	Código de Prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos	ALINORM 06/29/12, Párr. 185 y Apéndice XXIX	6
CCFAC	Código de Prácticas para la Reducción de la contaminación de los alimentos con HAP de los procesos de ahumado y secado directo	ALINORM 06/29/12, Párr. 188 y Apéndice XXX	7
CCMMP	Enmienda a la lista de aditivos de la Norma del Codex para las natas (cremas) y para las natas (cremas) preparadas	ALINORM 06/29/11, Párr. 159 y Apéndice XXVII	8
CCPR	Lista de Prioridades de Plaguicidas (nuevos plaguicidas y plaguicidas sometidos a examen periódico) <sup>1</sup>	ALINORM 06/29/24, Párrs. 211-221 y Apéndice X	
CCPR	Ampliación de los trabajos sobre la revisión de la clasificación del Codex de los alimentos y piensos	ALINORM 06/29/24, Párrs. 170-171 y Apéndice IX	9
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que necesitan una evaluación o reevaluación <sup>2</sup>	ALINORM 06/29/31, Párr. 133 y Apéndice XI	
CCFL	Anteproyecto de enmienda a las Directrices para los alimentos producidos orgánicamente (etileno)	ALINORM 06/29/22, Párr. 77	

<sup>1</sup> Trabajos en curso. No se necesita ningún documento de proyecto.

<sup>2</sup> Trabajos en curso. No se necesita ningún documento de proyecto.

<b>COMITÉ ENCARGADO</b>	<b>NORMA Y TEXTOS AFINES</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>Véase el N° de Doc. Proy.</b>
CCFL	Definición de publicidad	ALINORM 06/29/22, Párr. 146	
CCMAS	Revisión de los <i>Principios para el establecimiento o la selección de directrices del Codex para el muestreo</i> , que figuran en el Manual de Procedimiento	ALINORM 06/29/23, Párrs. 113-114	
CCMAS	Revisión de la <i>Terminología analítica para uso del Codex</i> , aprobada como nuevo trabajo por la Comisión <sup>3</sup> en su 26° período de sesiones, para transferirla del Manual de Procedimiento a un Anteproyecto de Directriz sobre Terminología Analítica	ALINORM 06/29/23, Párr. 55	

#### CUADRO 2: PROPUESTAS PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

<b>COMITÉ RESPONSABLE</b>	<b>NORMA Y TEXTOS AFINES</b>	<b>REFERENCIA</b>
CCFAC	Interrupción de los trabajos sobre el proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	ALINORM 06/29/12, Párr. 81 y Apéndice XIII
CCPR	Anteproyecto de enmienda al procedimiento de elaboración de LMR del Codex (en relación con el establecimiento de LMR provisionales)	ALINORM 06/29/24, Párrs. 203-210

<sup>3</sup> ALINORM 03/41, Apéndice VII.

## ANEXO I

## DOCUMENTOS DE PROYECTOS:

---

**GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS**

---

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 1: DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS DE ANIMALES DE ADN RECOMBINANTE****1. Finalidades y alcance del trabajo propuesto**

Elaborar directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante, teniendo presentes las *Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores*<sup>4</sup>. El modelo en que se basará este trabajo serán las Directrices del Codex para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante (CAC/GL 45-2003), teniendo debidamente en cuenta las diferencias entre plantas y animales.

**2. Pertinencia y oportunidad**

Este trabajo estará en consonancia con las recomendaciones formuladas en la primera reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos, celebrada en marzo de 2000 (ALINORM 01/34, párr. 28), en la que se determinó que, como tercera prioridad, había que elaborar directrices sobre la inocuidad de los alimentos producidos a partir de animales de ADN recombinante. La elaboración de estas terceras directrices es muy oportuna pues los animales de ADN recombinante se están desarrollando en numerosos países y podrían ser colocados en el mercado próximamente. La disponibilidad de directrices del Codex en esta materia ayudaría a los distintos países a elaborar sus propias normas sobre inocuidad y un marco reglamentario pertinente.

**3. Principales aspectos que han de tratarse**

Las directrices formarán un marco para la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante, y para ello se utilizarán como modelo las Directrices sobre plantas (CAC/GL 45-2003).

**4. Evaluación con respecto a los criterios aplicables a las cuestiones de carácter general incluidas en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*****Criterio general***

*Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas comerciales equitativas en el comercio alimentario y la consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo.* Este nuevo trabajo contribuirá a fortalecer la protección de los consumidores al aportar orientación sobre cómo debe efectuarse la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante.

***Criterios aplicables a cuestiones de carácter general***

**a.** *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.* Este nuevo trabajo dictará unas pautas de carácter científico, que los países podrán aprovechar a fin de elaborar sus propias metodologías para la evaluación de la inocuidad y sus propias normas y marcos reglamentarios en materia de inocuidad, y que, cuando se lleguen a aplicar a escala internacional, podrán contribuir a la consecución de un enfoque armonizado.

**b.** *Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos:* Véase la sección 1 *supra*.

---

<sup>4</sup> Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento.

c. *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por los órganos intergubernamentales internacionales que sean competentes.* Este nuevo trabajo no duplica la labor emprendida por otros organismos internacionales y saca partido de lo ya hecho por la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre Inocuidad de los Animales Modificados Genéticamente, incluido el Pescado (2003).

#### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Este nuevo trabajo contribuye a proteger la salud de los consumidores y a asegurar la adopción de prácticas equitativas en el comercio de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, en vista de que cumple los siguientes “objetivos y prioridades estratégicos” (Marco Estratégico 2003-07 de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)):

- Objetivo 1: Fomentar un marco reglamentario racional
- Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.
- Objetivo 4: Acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario.
- Objetivo 6: Promover la máxima aplicación de las normas del Codex.

#### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes**

El documento propuesto no duplicará documentos del Codex existentes y, en particular, estará en línea con los Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius<sup>5</sup> y los Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos (CAC/GL 44-2003). Asimismo, complementará las Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante (CAC/GL 45-2003) y las Directrices para la realización de la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante (CAC/GL 46-2003).

#### **7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Del 17 al 21 de noviembre de 2003, la FAO y la OMS celebró en Roma (Italia) una Consulta de Expertos sobre la evaluación de la inocuidad de alimentos derivados de animales modificados genéticamente, con inclusión del pescado, cuyos resultados deberían utilizarse, cuando sea indicado, para preparar este nuevo documento. Durante el proceso de elaboración de los textos correspondientes se considerará la necesidad de obtener asesoramiento científico adicional.

#### **8. Determinación de las necesidades de aportaciones técnicas a las normas por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar tales contribuciones**

Podrá hacer falta la coordinación con la OIE, según sea necesario.

#### **9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta de adopción por la Comisión; normalmente el plazo para la elaboración no debe ser superior a cinco años**

Se prevé que el documento se finalizará dentro de los cuatro años de actividad previstos para el Grupo de Acción

---

<sup>5</sup> Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento.

## **DOCUMENTO DE PROYECTO N° 2: EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS DE PLANTAS DE ADN RECOMBINANTE MODIFICADAS PARA OBTENER BENEFICIOS NUTRICIONALES O DE SALUD**

### **1. Finalidades y alcance del trabajo propuesto**

Proporcionar orientación, en forma de anexo de las Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante (CAC/GL 44-2003), con respecto de cualesquiera consideraciones adicionales sobre inocuidad y nutrición relativas a la evaluación de alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante mejoradas nutricionalmente. El alcance de este trabajo no abarcará las plantas que producen sustancias para uso farmacéutico u otras sustancias no relacionadas con los alimentos, pues esas plantas se utilizan principalmente con fines industriales o para elaborar compuestos farmacéuticos y no para el uso alimentario.

### **2. Pertinencia y oportunidad**

Actualmente, la esfera de las plantas de ADN recombinante “de segunda generación” es objeto de numerosas actividades de investigación y desarrollo, en especial por lo que se refiere a las plantas que se modifican intencionalmente para mejorar las características nutricionales de los alimentos que se obtienen de ellas. Se prevé que estos productos podrán comercializarse en un futuro muy cercano.

En las *Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante* (CAC/GL 45-2003) del Codex se expone el método recomendado para llevar a cabo la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante. También se brinda orientación general respecto de las modificaciones nutricionales intencionales (párrafos 48-53). En particular, se afirma que “*los alimentos derivados de plantas de ADN recombinante que se han sometido a modificación a fin de alterar intencionalmente su calidad o su funcionalidad nutricional deben ser objeto de una evaluación nutricional adicional [además de las que se realicen cuando las modificaciones tienen otras finalidades] para determinar las consecuencias de los cambios que han sufrido y establecer si es probable que la introducción de tales alimentos en el suministro alimentario modifique la ingesta de nutrientes*”.

Sería particularmente útil que el Grupo de Acción realizara un trabajo dirigido a proporcionar mayor orientación acerca de las consideraciones adicionales en materia de inocuidad y nutrición que podrían hacer falta para evaluar los alimentos mejorados nutricionalmente en cuestión.

### **3. Principales aspectos que han de tratarse**

Entre las consideraciones adicionales en materia de inocuidad y nutrición relacionadas con la evaluación de alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales o de salud, figuran aspectos como la biodisponibilidad y la función fisiológica de la modificación prevista. Se prestará especial atención a los cultivos básicos de interés para las poblaciones de los países en desarrollo.

### **4. Evaluación con respecto a los criterios aplicables a las cuestiones de carácter general incluidos en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

Esta propuesta está en consonancia con:

Criterio general: *Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas comerciales equitativas en el comercio alimentario y la consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo.*

Criterios aplicables a cuestiones de carácter general:

a) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.* Este nuevo trabajo dictará pautas de carácter científico, que los países podrán aprovechar a fin de elaborar sus propios enfoques de evaluación de la inocuidad, y que, cuando se lleguen a aplicar a escala internacional, podrán contribuir a la consecución de un enfoque armonizado.

c) *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por los órganos intergubernamentales internacionales que sean competentes.* Ninguna otra organización internacional ha realizado actividades de establecimiento de normas internacionales para los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante mejorados nutricionalmente.

## **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

El trabajo propuesto cumple los siguientes objetivos:

- Objetivo 1: Fomentar un marco reglamentario racional
- Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos
- Objetivo 4: Acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario
- Objetivo 6: Promover la máxima aplicación de las normas del Codex

## **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes**

El enfoque que se propone como complemento de las directrices sobre plantas vigentes en lo relativo a los productos mejorados nutricionalmente guarda consonancia con el enfoque adoptado por el Grupo de Acción para proporcionar orientación detallada sobre la evaluación de la alergenicidad potencial de proteínas expresadas por primera vez.

La propuesta complementa, pero no duplica, los *Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos* (CAC/GL 44-2003) y las *Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante* (CAC/GL 45-2003) del Codex.

Tal vez sea necesario asegurar la coherencia y la vinculación, cuando sea pertinente, entre el proyecto de anexo y los textos del Codex existentes que vierten sobre etiquetado y declaraciones de propiedades saludables y nutricionales.

## **7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Podría ser necesario consultar a otros comités del Codex competentes (por ej., el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales).

Podría ser oportuno tener presente el siguiente documento:

*A model for establishing upper levels of intake for nutrients and related substances* (Taller conjunto FAO/OMS sobre evaluación de riesgos de los nutrientes: modelo para establecer niveles máximos de ingestión para nutrientes y sustancias afines), 2 a 5 de mayo de 2005, Ginebra (Suiza).

Durante el proceso de elaboración del anteproyecto de anexo podrá considerarse la posibilidad de recabar asesoramiento científico adicional.

## **8. Determinación de las necesidades de aportaciones técnicas a la norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar tales contribuciones**

Podría ser oportuno tener presentes los siguientes documentos:

Informe del Taller de la OCDE sobre la evaluación nutricional de alimentos y piensos nuevos, (Ottawa, Canadá, 2001).

Evaluaciones de la inocuidad y las características nutricionales de los alimentos y piensos mejorados nutricionalmente mediante medios biotecnológicos preparadas por el grupo de acción del Comité internacional de biotecnología alimentaria del Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) y publicadas en *Comprehensive Reviews in los alimentos Science and Food Safety* (2004) del Institute of Food Technology (IFT).

Durante el proceso de elaboración del anteproyecto de anexo podrá considerarse la posibilidad de recabar asesoramiento científico adicional.

## **9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta de adopción por la Comisión; normalmente el plazo para la elaboración no debe ser superior a cinco años**

Se prevé que el documento se finalizará dentro de los cuatro años de actividad previstos para el Grupo de Acción.

---

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

---

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 3: PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA DIRECTRIZ PARA LA UTILIZACIÓN DE AROMATIZANTES, ALINORM 06/29/12, APÉNDICE XIV****1. El objeto y el alcance de la directriz**

Integrar los aromatizantes en el sistema del Codex mediante la elaboración de una Directriz del Codex para los aromatizantes en la que se establezcan condiciones para el uso seguro y prácticas que no induzcan a error a los consumidores, similares a los principios del Codex para el uso seguro de aditivos alimentarios descritos en el Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995 Rev. 6-2005). La directriz hará referencia a las evaluaciones de seguridad realizadas por el JECFA.

**2. Su relevancia y oportunidad**

Los aromatizantes son una categoría principal de ingredientes que se añaden intencionadamente a los alimentos. El desarrollo de una directriz proporcionará al Codex un medio para ofrecer asesoramiento e información sobre las condiciones para el uso seguro de sustancias aromatizantes, así como para facilitar las prácticas leales en el comercio internacional de alimentos.

El JECFA ha evaluado más de 1 600 sustancias aromatizantes y les ha asignado una condición de “no problemáticas en materia de inocuidad en los niveles estimados de ingestión”. Es conveniente elaborar una directriz para la utilización inocua de sustancias aromatizantes haciendo referencia a las evaluaciones llevadas a cabo por el JECFA.

El JECFA ha puesto también en marcha trabajos con el fin de establecer un método para la evaluación de complejos aromatizantes naturales. Hasta el momento sólo se han evaluado unos pocos complejos aromatizantes naturales. No obstante, sería prudente incluir dichos complejos en las directrices a fin de que en el futuro sirvan de referencia.

**3. Los aspectos principales por abordar**

La presente directriz debería proporcionar definiciones y principios para la utilización inocua de aromatizantes, similares a los principios del Codex para la utilización inocua de otros aditivos alimentarios descritos en el Preámbulo de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA). En el Apéndice II se ha incluido una descripción de los cambios a la Directriz sobre “requisitos generales para aromatizantes naturales” (CAC/GL 29-1987) y el nuevo anteproyecto de Directriz del Codex para el Uso de Aromatizantes. Los aspectos principales que el anteproyecto de directriz debe abordar son:

- i. Alcance
- ii. Definiciones
- iii. Principios Generales para el uso de aromatizantes
- iv. Coadyuvantes aromatizantes
- v. Sustancias que son motivo de preocupación toxicológica
- vi. Métodos de análisis
- vii. Higiene
- viii. Etiquetado
- ix. Especificaciones de identidad y pureza
- x. Referencias a las evaluaciones de las sustancias aromatizantes realizadas por el JECFA.

**4. Una evaluación según los *criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo***

Esta propuesta concuerda con los criterios aplicables a temas generales:



**a. La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas**

Al reconocer las evaluaciones de inocuidad realizadas por el JECFA, una directriz del Codex dará lugar a una protección más consecuente de la salud de los consumidores garantizando la utilización inocua de aromatizantes a escala internacional.

**b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos manifiestos o potenciales resultantes de la misma para el comercio internacional**

La ausencia de una directriz del Codex para aromatizantes contribuye a la existencia de contradicciones entre los distintos países sobre la reglamentación de las sustancias aromatizantes. Esto puede dar lugar a obstáculos no arancelarios al libre movimiento de alimentos y perturbar el comercio internacional de estos productos.

**c. Alcance de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las distintas secciones de los mismos**

El alcance del trabajo se indica arriba en el punto 1.

**d. Los trabajos ya iniciados en este ámbito por otras organizaciones internacionales**

Además de las evaluaciones sobre la inocuidad realizadas por el JECFA, otros miembros del Codex, como la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Europea (EFSA), el Consejo de Europa y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea, han iniciado sus propias evaluaciones de las sustancias aromatizantes.

**5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex**

Los nuevos trabajos contribuyen a la seguridad de la salud del ser humano y a las prácticas leales en el comercio porque satisfacen la necesidad de prestar asesoramiento a los Gobiernos en cuanto a la utilización inocua de sustancias aromatizantes en los alimentos.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

En 1972 el Codex publicó tres definiciones de las sustancias aromatizantes en su "Lista de aditivos alimentarios evaluados en cuanto a la inocuidad de su uso en los alimentos" (CAC/FAL 1-1973). En 1985, la Comisión aprobó los "Requisitos generales para aromatizantes naturales", que se publicaron como documento CAC/GL 29-1987, y contenían definiciones revisadas de los aromatizantes naturales. El nuevo trabajo propuesto incorporará el documento CAC/GL 29-1987, y le añadirá orientaciones adicionales sobre las definiciones, Principios generales para la utilización inocua de aromatizantes, etiquetado y especificaciones. Además, proporcionará una referencia para las evaluaciones de inocuidad de las sustancias aromatizantes llevadas a cabo por el JECFA que se añadirán al Apéndice A del documento CAC/GL 29-1987 (referencias a las listas de materias primas aptas para la preparación de aromas naturales) que se ha mantenido como Apéndice A en la nueva directriz propuesta. Se ha propuesto la revocación del documento CAC/GL 29-1987, una vez terminado este nuevo trabajo.

**7. Determinación de cualquier necesidad de asesoramiento científico de expertos, así como de su disponibilidad;**

El JECFA ha realizado ya evaluaciones de la mayoría de las sustancias aromatizantes definidas químicamente y ha puesto en marcha trabajos para establecer un método con el fin de evaluar los complejos aromatizantes naturales. Las conclusiones pueden consultarse en su sitio Web.

**8. Determinación de cualquier necesidad de aportes técnicos a la directriz procedentes de órganos externos a efectos de planificación.**

El JECFA solicita a las industrias que le proporcionen datos actualizados sobre peso y nivel de utilización.

**9. El espacio de tiempo propuesto para terminar el nuevo trabajo, incluida la fecha de comienzo, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por la Comisión; el marco de tiempo para la elaboración de una norma no debe superar normalmente los cinco años.**

El espacio de tiempo para terminar el trabajo sobre la directriz propuesta es de cuatro años. Por tanto, si la Comisión aprueba el nuevo trabajo en 2006, el Comité podría examinar un anteproyecto de directriz en el

Trámite 3 con ocasión de su siguiente reunión en 2007 y la Comisión podría adoptarlo en el Trámite 5 y en el Trámite 8 en 2008 y 2009, respectivamente.

## **DOCUMENTO DE PROYECTO N° 4: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN DEL PREÁMBULO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO**

### **1. Finalidad y alcance de la revisión**

El actual preámbulo de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGCTA) contiene varias referencias a cuestiones de procedimiento, dirigidas al Codex. Puesto que la NGCTA se dirige a los Miembros del Codex, se propone como futuro trabajo la revisión del preámbulo suprimiendo las disposiciones sobre procedimiento de dicho preámbulo y su inclusión en el Manual de Procedimiento.

El “Sistema complementario de clasificación de alimentos para la NGCTA” requiere alguna revisión.

Dado que algunas disposiciones del Manual de Procedimiento referentes a los contaminantes están superadas, resulta apropiado actualizar esta parte del Manual de Procedimiento.

### **2. Pertinencia y actualidad**

La revisión propuesta es pertinente, ya que mejorará la coherencia y pondrá al día las disposiciones actuales que figuran en el Manual de Procedimiento.

### **3. Principales cuestiones que deben tratarse**

- Extraer las disposiciones sobre procedimiento del preámbulo de la NGCTA para incluirlas en el Manual de Procedimiento.
- Revisión del “Sistema complementario de clasificación de alimentos para la NGCTA”.
- Actualización de las disposiciones del Manual de Procedimiento referentes a los contaminantes.
- Alinear el lenguaje del preámbulo con el del Manual de Procedimiento.

### **4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

Esta propuesta se ajusta a los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, inocuidad de los alimentos, garantía de prácticas leales en el comercio de alimentos y consideración de las necesidades señaladas de los países en desarrollo.

### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta es coherente con la declaración de visión estratégica del Marco Estratégico 2003-07.

### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

El CCFAC recomienda este trabajo en su 38ª reunión.

### **7. Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento**

Ninguna.

### **8. Identificación de las necesidades de aportes técnicos a la norma procedentes de órganos externos.**

Ninguna.

### **9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5/8 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión.**

Si la Comisión acepta en 2006 la tramitación de la propuesta de nuevo trabajo, las revisiones previstas se distribuirán para su examen en el Trámite 3 con ocasión de la próxima reunión del Comité. La adopción en el Trámite 5 está prevista para 2008 y puede esperarse la adopción en el Trámite 8 en 2009.

## **DOCUMENTO DE PROYECTO N° 5: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO RELATIVO A UN “CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR OCRATOXINA A EN EL VINO”.**

### **1. Objetivo y ámbito de la norma**

Elaborar un proyecto de código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino. El código incluirá las prácticas de cultivo en los viñedos, las prácticas de vendimia y los tratamientos en la bodega.

### **2. Pertinencia y oportunidad**

Se pueden adoptar medidas para evitar y reducir la presencia de ocratoxina A en el vino. La ocratoxina A constituye un riesgo para la salud humana. En su evaluación de 2001, el JECFA concluyó que era necesario esforzarse por garantizar que la ingesta de ocratoxina A no superase la ingesta semanal tolerable provisional, lo que podía conseguirse mejor reduciendo la contaminación general mediante prácticas agrícolas, de almacenamiento y transformación adecuadas. A partir de distintos estudios sobre la exposición a través de la dieta, puede observarse que el vino contribuye de manera significativa a la exposición humana a la ocratoxina A a través de la dieta. Un código de buenas prácticas constituirá un medio para evitar y reducir la presencia de OTA en el vino.

### **3. Principales aspectos que deben incluirse**

El proyecto de código de prácticas incluirá todas las medidas posibles de las que se haya demostrado que evitan y reducen la ocratoxina A en el vino. El código incluirá todas las fases de la cadena de producción (prácticas de cultivo en el viñedo, vendimia, transporte, operaciones y tratamientos previos a la fermentación, operaciones fermentarias, y operaciones de crianza y de clarificación).

### **4. Evaluación con los criterios para la determinación de las actividades prioritarias**

La propuesta es coherente con los siguientes criterios para la determinación de las prioridades de trabajo:

a) Protección de la salud de los consumidores (reduciendo al mínimo la exposición de los consumidores a través de la dieta a la ocratoxina A procedente del vino).

### **5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex**

La propuesta es coherente con la Declaración de visión estratégica del Marco estratégico 2003-07.

### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

Este nuevo trabajo está recomendado en el Documento de debate sobre la ocratoxina A en el vino que se presentará y debatirá en la 38ª reunión del CCFAC.

### **7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico y disponibilidad del mismo**

– Disponibilidad de información:

\* Resolución VITI-OENO 1/2005 titulada “Código de buenas prácticas vitivinícolas para limitar al máximo la presencia de ocratoxina A en los productos derivados del vino”, adoptada por la Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en octubre de 2005.

Con arreglo a las Directrices sobre la cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius y organizaciones internacionales intergubernamentales para la elaboración de normas y textos afines, adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones de julio de 2005, el Código adoptado por la OIV puede utilizarse como base para elaborar el proyecto de código propuesto, supeditado a la conformidad de la organización cooperante.

### **8. Identificación de cualquier necesidad de aportación técnica a la norma procedente de organismos externos**

Dado que la Organización Internacional de la Viña y el Vino y la Federación Internacional de Vinos y Bebidas Destiladas tienen estatuto de observador en la Comisión del Codex Alimentarius y participan en las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius, en general, y del Comité, en particular, no se necesita ninguna aportación adicional procedente de organismos externos.

**9. Plazo de terminación del nuevo trabajo, incluidas la fecha de inicio, la propuesta de fecha de adopción en el Trámite 5/8 y la propuesta de fecha de adopción por la Comisión**

Si la Comisión acepta, en 2006, la tramitación del nuevo trabajo, el proyecto de código de prácticas estará redactado con arreglo a un “Código de buenas prácticas vitivinícolas para reducir al máximo la presencia de ocratoxina A en el vino” y se distribuirá para su examen en el Trámite 3 en la siguiente reunión del Comité. La adopción en el Trámite 5 se prevé para 2008 y la adopción en el Trámite 8, para 2009.

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 6: PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LA ACRILAMIDA EN ALIMENTOS, ALINORM 06/29/12, APÉNDICE XXIX**

**1. El objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

Elaborar un proyecto de Código de Prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos. El Código abarcará los principales aspectos de la producción comercial de alimentos, incluyendo las prácticas agrícolas, el almacenamiento, la materia prima, y la elaboración y preparación del alimento (insumo térmico, perfil de la temperatura, pH, receta, etc.). El Reino Unido, en consulta con otros estados miembros, redactará un anteproyecto de Código de Prácticas.

**2. Su pertinencia y actualidad**

Las condiciones que pueden controlarse durante la producción de un alimento, tales como las prácticas agrícolas, las condiciones de almacenamiento, el insumo térmico, el perfil de la temperatura, el pH y la receta, pueden influir en la concentración de acrilamida en el producto final. El JECFA (2005) estableció que la acrilamida puede ser causa de preocupación para la salud humana en los niveles en que se encuentra en los alimentos. Un Código de Prácticas proporcionaría los medios para reducir la concentración de acrilamida contaminante.

**3. Las principales cuestiones que se deben tratar**

El proyecto de Código de Prácticas incluirá los parámetros que pueden controlarse y las condiciones que se ha demostrado son eficaces para dichos parámetros. Presentará posibles métodos para reducir la acrilamida en los sectores de la agronomía, la composición del producto, las condiciones de la elaboración y la preparación final. Incluirá una evaluación de los efectos, tanto positivos como negativos, de estos métodos en las características del producto acabado. Pondrá de relieve asimismo las estrategias aplicadas anteriormente para la mitigación que han dado buenos y malos resultados. El Código de Prácticas transmitirá la información previa incluida en anteriores documentos de debate sobre la acrilamida.

**4. Una evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

Esta propuesta cumple los siguientes criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

- a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas. (Al reducir la exposición dietética del consumidor a la acrilamida presente en los alimentos).

**5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta está en consonancia con la Declaración de Visión Estratégica del Marco Estratégico 2003-07

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

Se recomiendan estos nuevos trabajos en el Documento de Debate sobre la Acrilamida (CX/FAC 05/37/33), en el Informe de la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 05/28/12) y en el Documento de Debate revisado sobre la Acrilamida presentado a la 38ª reunión del CCFAC.

**7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento de expertos**

Ninguna.

**8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Ninguna.

- 9. El calendario propuesto para la realización de estos nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años**

Si la Comisión acepta en 2006 la tramitación de la propuesta de nuevo trabajo, el proyecto de Código de Prácticas se distribuirá para su examen en el Trámite 3 con ocasión de la próxima reunión del Comité. La adopción en el Trámite 5 está prevista para 2009 y podría ser necesaria otra reunión del Comité para finalizar la revisión con vistas a su adopción en el Trámite 8 en el siguiente período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 7: PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR HAP PROCEDENTES DE PROCESOS DE AHUMADO Y SECADO DIRECTO, ALINORM 06/29/12, APÉNDICE XXX**

**1. El objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El ámbito de aplicación es la elaboración de un Código de Buenas Prácticas de Fabricación para reducir la contaminación de los alimentos por HAP procedentes de procesos de ahumado y secado directo.

**2. Su pertinencia y actualidad**

El JECFA examinó los HAP en febrero de 2005 (JECFA, summary report, 2005). El Comité concluyó que el efecto crítico de los HAP es la carcinogenicidad. Como varios de los HAP son también genotóxicos, no cabe suponer que se pueda establecer un mecanismo umbral y una dosis de ingestión semanal tolerable provisional. El JECFA utilizó el enfoque de un margen de exposición para llegar a la conclusión de que los HAP no son objeto de grave preocupación para la salud humana. Debería hacerse lo posible para reducir la contaminación con HAP durante los procesos de secado y ahumado, por ejemplo, sustituyendo el ahumado directo (en el que se produce el humo en la cámara de ahumado) con el ahumado indirecto.

**3. Las principales cuestiones que se deben tratar**

El proyecto de Código de Prácticas tratará de los parámetros que han de controlarse durante los procesos de ahumado y secado de productos alimenticios. Además, apoyará el asesoramiento facilitado por el JECFA sobre la reducción de los HAP en alimentos elaborados.

**4. Una evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

Esta propuesta cumple los criterios siguientes para el establecimiento de las prioridades de los trabajos: el Codex Alimentarius debería proteger a los consumidores asegurando la inocuidad de los alimentos y, por ejemplo, reduciendo la exposición a los HAP.

**5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta está en consonancia con la Declaración de Visión Estratégica del Marco Estratégico 2003-07.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

Se recomiendan estos nuevos trabajos en el Documento de Debate sobre los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) y la elaboración de alimentos (CX/FAC 06/38/36).

**7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento de expertos**

Ninguna.

- 8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.**

Ninguna

- 9. El calendario propuesto para la realización de estos nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.**

Si la Comisión acepta en 2006 la tramitación de la propuesta de nuevo trabajo, el proyecto de Código de Prácticas se distribuirá para la formulación de observaciones y para su examen en el Trámite 3 con ocasión de la próxima reunión del Comité. La adopción en el Trámite 5 está prevista para 2008 y podría ser necesaria otra reunión del Comité para finalizar la revisión con vistas a su adopción en el Trámite 8 en el siguiente período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

---

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

---

**PROYECTO DE DOCUMENTO N° 8: PROPUESTA PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE LA ENMIENDA A LA LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS INCLUIDOS EN LA NORMA DEL CODEX PARA LAS NATAS (CREMAS) Y NATAS (CREMAS) PREPARADAS****1. Introducción**

Durante su sexta reunión, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos acordó que la FIL prepararía una propuesta de nuevos trabajos sobre la enmienda a la lista de aditivos incluidos en la Norma del Codex para las Natas (Crema) y Natas (Crema) Preparadas, según lo solicitara el Comité Ejecutivo<sup>6</sup> en su 53ª reunión, para su examen en la próxima reunión<sup>7</sup>.

**2. El objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta<sup>8</sup>**

El objetivo es revisar y actualizar la lista de aditivos de la sección 4 de la *Norma del Codex para las Natas (Crema) y Natas (Crema) Preparadas, Codex Stan A-9-1976, Rev.1-2003*.

El ámbito de aplicación está limitado a la lista de aditivos específicos de la sección 4 de la norma.

**3. Su pertinencia y actualidad**

La Norma para las Natas (Crema) y Natas (Crema) preparadas fue revisada en la quinta reunión del CCMMP en 2002. La lista de aditivos que se aprobó fue la lista que aparecía en el Apéndice VI de ALINORM 01/11 que había sido aprobada en la 33ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC). El CMP, en su quinta reunión, dispuso de una lista revisada de aditivos que se le presentó en el documento CX/MMP 02/3, pero decidió no incluirla en la norma en este momento, por motivos de procedimiento<sup>9</sup>.

La revisión propuesta a la lista de aditivos es esencialmente para incorporar la lista actualizada de aditivos, que figuraba en el citado documento CX/MMP 02/3, y otro aditivo más (solicitado por Japón), que está justificado tecnológicamente.

**4. Una evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos***

La propuesta cumple los criterios de:

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

**5. Las principales cuestiones que se deben tratar**

Revisar la lista de aditivos de la sección 4 de la Norma del Codex para las Natas (Crema) y Natas (Crema) preparadas con el fin de:

1. Incluir aditivos que estén justificados tecnológicamente.
2. Establecer niveles máximos para algunos aditivos, de conformidad con la normativa de establecer niveles máximos para los aditivos que tengan IDA numéricas.

**6. La pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La propuesta es coherente con

- a. El fomento de un sólido marco reglamentario.
- b. El fomento de la aplicación máxima de las normas del Codex.

---

<sup>6</sup> ALINORM 04/27/3, párr. 20.

<sup>7</sup> ALINORM 04/27/11, párr. 149.

<sup>8</sup> A los efectos de este documento, el término 'norma' incluye toda recomendación de la Comisión que se tiene intención de presentar a los gobiernos para su aceptación.

<sup>9</sup> ALINORM 03/11, párrafos 25-29.

1. A este propósito, la enmienda propuesta reconocería aditivos que están tecnológicamente justificados para estos productos y mantendría una política sobre límites máximos y una terminología para los aditivos alimentarios coherentes.

#### **7. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

La propuesta se refiere a la *Norma del Codex para las Natas (Cremas) y Natas (Cremas) preparadas CODEX STAN A-9-1976, Rev.1-2003* y la *Norma General para los Aditivos Alimentarios, CODEX STAN 192-1995, Rev.5-2004*.

#### **8. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento de expertos**

No se identificó ninguna.

#### **9. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

La colaboración de la Federación Internacional de Lecherías ha finalizado ya<sup>10</sup>.

#### **10. El calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años**

Comienzo propuesto por el CCMMP en 2006, finalización en 2008, y aprobación por la Comisión en 2008.

La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

---

## **COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

---

### **DOCUMENTO DE PROYECTO N° 9: REVISIÓN Y AMPLIACIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DEL CODEX DE ALIMENTOS Y PIENSOS**

#### **1. El objetivo y ámbito de aplicación de la Norma**

La actual clasificación del Codex necesita una amplia revisión y ampliación, debido a que se han propuesto muchos nuevos productos para su inclusión en la misma. También es necesario revisar las agrupaciones teniendo en cuenta las nuevas pruebas científicas y es preciso elegir cultivos representativos a efectos de la extrapolación. El actual anteproyecto de revisión limitada no es suficiente para esta finalidad. También es necesario armonizarla con otros sistemas de clasificación.

#### **2. Pertinencia y actualidad**

La clasificación es necesaria para la elaboración y presentación de los límites del Codex para residuos de plaguicidas, especialmente en nuevos productos tropicales y subtropicales procedentes de países en desarrollo que entran en el comercio internacional. La utilizará también el CCFAC para la presentación de límites para contaminantes.

La última revisión se publicó en 1993 (Codex Alimentarius Volumen 2, segunda edición, sección 2) y no ha sido revisada desde entonces, salvo para la inclusión de enmiendas secundarias.

#### **3. Principales cuestiones que se deben tratar**

- Añadir nuevos productos
- Proponer nuevos grupos o subgrupos de cultivos

---

<sup>10</sup> DCS 3, sexta reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.



- Actualizar los nombres científicos y nombres comunes
- Parte de ensayo del producto a la que se aplican los LMR
- Referencias a nuevas Normas del Codex
- Aspectos de extrapolación de residuos en un sistema de clasificación de los cultivos armonizado y avanzado
- Cuándo es apropiado revisar el sistema de codificación
- Evaluación del impacto y revisión de la presentación de los LMR en la base de datos del Codex
- Armonización con las hojas de balance de alimentos de la FAO.

#### **4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

Este trabajo es esencial para la protección del consumidor y la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos, debido a la importante función de la clasificación en la evaluación de la exposición dietética y en la elaboración y presentación de los LMR. Se atiende especialmente a las necesidades de los países en desarrollo con la adición de nuevos productos, sobre todo en el sector de las frutas y hortalizas tropicales. Se beneficiarán los productores de cultivos de especialidad o cultivos secundarios al disponer de un acceso más fácil a la protección de los cultivos mediante la mejora de la extrapolación de cultivos representativos a otros cultivos del mismo grupo.

Los avances en las legislaciones nacionales determinan la necesidad de revisar en consecuencia la clasificación. Mediante esta revisión el Codex puede beneficiarse de las revisiones que se están realizando en otras clasificaciones y contribuir a ellas.

#### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Los nuevos trabajos propuestos se ajustan al objetivo estratégico del Codex, especialmente en lo relativo a la protección de la salud de los consumidores y a garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.

#### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

La Clasificación se utiliza en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos.

#### **7. Identificación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento de expertos**

Se podrá elaborar esta revisión con el apoyo voluntario de distintos miembros y observadores que trabajan acerca del mismo tema. No se necesita ningún presupuesto para expertos externos.

#### **8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores**

No se necesita ninguna aportación técnica de organismos externos.

#### **9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos**

La propuesta consiste en examinar varios grupos específicos de cultivos cada año, y se prevé que, para terminar toda la revisión, se necesitarán 5-6 años.