



Tema 7 del programa

CX/CAC 10/33/6

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

33.º período de sesiones

Ginebra (Suiza), 5 – 9 de julio de 2010

ENMIENDAS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

(Preparado por la Secretaría)

0 INTRODUCCIÓN

La Comisión mantiene en examen la revisión de las normas y textos afines del Codex. El procedimiento de revisión será, mutatis mutandis, el establecido para la elaboración de las normas del Codex, con la excepción de que la Comisión podrá decidir la omisión de cualquier trámite o trámites del Procedimiento cuando, a su juicio, una enmienda propuesta por un Comité del Codex sea de forma o de fondo, pero consecuente a disposiciones de normas análogas adoptadas por la Comisión en el Trámite 8.¹

De conformidad con la *Guía sobre el procedimiento de revisión y enmienda de las normas del Codex*², la Secretaría mantiene en examen todas las normas y textos afines del Codex elaborados por órganos auxiliares del Codex que han sido suprimidos o disueltos, o de Comités del Codex que han aplazado *sine die* sus reuniones, y determina la necesidad de cualesquiera enmiendas, en particular las que deriven de decisiones de la Comisión. Si se determina que son necesarias enmiendas de forma, la Secretaría prepara los proyectos de enmienda correspondientes para su examen y adopción por la Comisión.

Incumbe a la Comisión, en última instancia, determinar si una propuesta constituye una enmienda o una revisión y si una enmienda propuesta es de forma o de fondo. La Comisión decide si la enmienda o revisión de una norma es necesaria.

En el caso de una enmienda de forma, la Comisión tendrá la posibilidad de adoptarla en el trámite 8 del Procedimiento uniforme. En el caso de una enmienda de forma propuesta y acordada por un órgano auxiliar, la Comisión también tendrá la posibilidad de adoptarla en el trámite 5 del Procedimiento uniforme. En los demás casos, la Comisión aprobará la propuesta a título de nuevo trabajo y el nuevo trabajo aprobado se remitirá para su examen al órgano auxiliar competente, si tal órgano sigue todavía en funciones. Si el órgano en cuestión ha cesado en sus funciones, la Comisión determinará el procedimiento más idóneo para la realización del nuevo trabajo.

¹ Introducción a los Procedimientos para la elaboración de Normas y textos afines del Codex, Manual de Procedimiento.

² Parte 5 de los Procedimientos para la elaboración de Normas y textos afines del Codex, Manual de Procedimiento.

1 COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS³

Suprimir las referencias a dioxinas en la Lista I: Índice de contaminantes y en la Lista I: Otros.

Justificación: Puesto que no se ha establecido nivel máximo alguno para estos compuestos, la supresión está en consonancia con la decisión de no incluir en las listas de la **Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y piensos compuestos que no cuenten con un nivel máximo**.

En la columna “*notas/observaciones para el Codex Alimentarius*” de la Lista I, eliminar “*para el Codex Alimentarius*”.

2 COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Enmienda editorial a las Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) - Cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes⁴

En el cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes, enmendar la referencia y el texto de la nota al pie sobre grasas saturadas y colesterol.

COMPONENTE	DECLARACIÓN	CONDICIONES (no más de)
Grasa saturada *	Bajo contenido	1.5 g por 100 g (sólidos) 0.75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía
	Exento	0.1 g por 100 g (sólidos) 0.1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol*	Bajo contenido	0.02 g por 100 g (sólidos) 0.01 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	0.005 g por 100 g (sólidos) 0.005 g por 100 ml (sólidos) y, para ambas declaraciones, menos de: 1.5 g grasa saturada por 100 g (sólidos) 0.75 g grasa saturada por 100 ml (líquidos) y 10% de energía de grasa saturada

* ~~Al declarar el "bajo contenido de grasa saturada" la grasa saturada y el colesterol se deberán tomar en consideración los ácidos grasos trans, cuando sea pertinente. Esta disposición se aplica por consiguiente a los alimentos que llevan la designación de "bajo contenido de colesterol" y "exentos de colesterol".~~

³ ALINORM 10/33/41 párr. 121

⁴ ALINORM 10/33/22, párr. 111 y Apéndice VI.

3. COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS⁵

Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas a efectos del cumplimiento de los LMR (CAC/GL 33-1999).

4. Criterios para determinar la conformidad

4.1 Los resultados analíticos deberán obtenerse de una o varias muestras de laboratorio tomadas del lote y en condiciones idóneas para el análisis, y deberán ser corroborados por datos aceptables sobre control de la calidad (por ej.: relativos a la calibración de instrumentos y a la recuperación de plaguicidas. Véase ~~Volumen 2, Sección 4.2 del Codex Alimentarius, *Directrices sobre buenas prácticas de laboratorio en el análisis de residuos de plaguicidas (CAC/GL 40-1993)*~~. Los resultados no deberán corregirse en función de la recuperación. Cuando se compruebe que un residuo excede de un LMR, se confirmará su identidad y su concentración mediante el análisis de una o más porciones analíticas adicionales obtenidas de la muestra o muestras de laboratorio originales.

Bibliografía

5. ~~Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (1993)~~. *Directrices sobre la parte del producto a la que se aplican los límites máximos del Codex para residuos y que se analiza (CAC/GL 41-1993)*. Codex Alimentarius, ~~Volumen 2, Sección 4.1, 389-404~~. FAO Roma. ISBN: 92-5-103271-8.

6. ~~Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (1993)~~. *Clasificación del Codex de alimentos y piensos (CAC/MISC 4-1993)*. Codex Alimentarius, ~~Volumen 2, Sección 2, 147-366~~. FAO Roma. ISBN: 92-5-103271-8.

Directrices sobre buenas prácticas de laboratorio en el análisis de residuos (CAC/GL 40-1993, Rev.1 – 2003).

Prefacio

- 1 Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas (CAC/GL 33-1999; ~~Volumen 2A, Parte 1, segunda edición, Roma, 2000~~).
- 2 Parte del producto a la que se aplican los límites máximos del Codex para residuos y que se analiza (*CAC/GL 41-1993*) (~~CAC/GL 33-1999, Volumen 2A, Parte 1, segunda edición, Roma, 2000~~).
- 3 **Lista de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas** (los límites máximos para residuos de plaguicidas adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius están disponibles en la dirección de Internet <http://www.codexalimentarius.net> ~~Codex Alimentarius, Volumen 2, Residuos de plaguicidas en los alimentos, Roma, 1993~~.)
- 4 **Recomendaciones sobre métodos de análisis de plaguicidas** (*CODEX STAN 229-1993 CAC/GL 33-1999*, Volumen 2A, Parte 1, segunda edición, Roma, 2000).
- 5 Clasificación del Codex de alimentos y piensos (*CAC/MISC 4-1993* ~~Codex Alimentarius, Volumen 2, Residuos de plaguicidas en los alimentos, Roma, 1993~~).

Nota al pie de la sección 4.4.4.1 (Métodos de validación): *Clasificación del Codex de alimentos y piensos (CAC/MISC 4-1993)* ~~Codex Alimentarius, Volumen 2, segunda edición, Residuos de plaguicidas en los alimentos, págs. 147-365, FAO, 1993~~

Nota al pie 6 correspondiente a Clase de productos (Cuadro 5, Productos/muestras representativos para la validación de procedimientos analíticos para residuos de plaguicidas) *Clasificación del Codex de alimentos y piensos (CAC/MISC 4-1993)* ~~Codex Alimentarius, Volumen 2, segunda edición, Residuos de plaguicidas en los alimentos, págs. 147-365, FAO, 1993~~

Parte del producto a la que se aplican los límites máximos del Codex para residuos y que se analiza (CAC/GL 41-1993)

Notas al pie 1 y 2: Para la leche y los productos lácteos en lo referente a los plaguicidas liposolubles, véase *Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas a efectos del cumplimiento de los LMR (CAC/GL 33 – 1999)*, así como el informe de la JMPR de 2004, “*Section 2.7 Revisited: MRLs for fat-soluble pesticides in milk and milk products*”, páginas 24-25. ~~–la Sección 1 de este volumen.~~

⁵ ALINORM 10/33/24, párr. 188.