

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3 del programa

CX/EXEC 18/75/2

Abril de 2018

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
75.ª reunión
Roma, Italia
26-29 de junio de 2018**

EXAMEN CRÍTICO – PARTE I

Julio de 2017 a 31 de diciembre de 2017¹

1. Antecedentes sobre el procedimiento

1.1 Según el Manual de procedimiento del Codex, *“Un examen crítico permanente garantiza que los proyectos de normas sometidos a la Comisión para su adopción se sigan conformando a las prioridades estratégicas de la Comisión y se pueden elaborar en un lapso de tiempo razonable, teniendo en cuenta las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos”*.

1.2 Se invita al Comité Ejecutivo de la CAC a realizar el examen crítico de los trabajos de los comités de conformidad con la Parte 2 del Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines y, para cada uno de los comités, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Secretaría y los comentarios de los presidentes:

- examinar las normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación (2);
- examinar el estado de elaboración de las normas con respecto al calendario acordado por la Comisión (3);
- examinar las propuestas de elaboración o revisión de normas (4).

2. Examen crítico antes de la aprobación final

El Comité Ejecutivo examina los proyectos de normas procedentes de los comités del Codex, antes de que se presenten a la Comisión para su aprobación, a fin de apreciar:

- su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos en vigor del Codex;
- el cumplimiento de las exigencias del procedimiento de aprobación, si fuera necesario;
- su estructura y presentación;
- su coherencia lingüística.

3. Examen crítico para observar el estado de elaboración de las normas

El Comité Ejecutivo examina el estado de elaboración de los proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión y presentará a esta el correspondiente informe. En concreto, el Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo o su prosecución a cargo de un Comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio, incluso mediante el establecimiento de un número limitado de órganos auxiliares, según proceda.

3.1 Criterios para facilitar los progresos en el seguimiento de la elaboración de las normas²

- (i) Cuando se demoren los progresos respecto de una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podrá alentar a la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS)

¹ Los trabajos efectuados de enero a mayo de 2018 se recogerán en la Parte II: CX/EXEC 18/75/2 Add.1. Se preparará un documento aparte para efectuar el examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos respecto a los que el Comité no haya presentado documentos de proyecto directamente. Las observaciones presentadas por los presidentes después de la distribución del documento, así como la información actualizada acerca del estado de aprobación, se recogerán en documentos separados.

² 58.ª reunión del Comité Ejecutivo (2006).

a programar una consulta de expertos que presten dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se disponga del asesoramiento científico.

- (ii) Cuando se haya proporcionado asesoramiento científico y una norma haya sido objeto de examen durante más de cinco años, el Comité Ejecutivo deberá instar al Comité pertinente a adoptar medidas en un plazo especificado.
- (iii) Cuando un tema haya sido examinado durante varias reuniones sin que se hayan realizado progresos ni existan perspectivas de alcanzar un consenso, el Comité Ejecutivo podrá 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.

3.2 Documentos de debate³

Los documentos de debate se suman a la carga de trabajo de un comité y son importantes herramientas para el debate en el seno de los comités antes de que estos soliciten nuevos trabajos. En el documento relativo al seguimiento se incluye una lista de documentos de debate con fines informativos únicamente, con objeto de presentar una visión completa de la carga de trabajo de cada comité, pero la lista en sí no se examinará.

4. Examen crítico de propuestas de nuevos trabajos (elaboración o revisión de normas)

El examen crítico de propuestas de nuevos trabajos (elaboración o revisión de normas) por el Comité Ejecutivo incluye:

- la consideración de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, el plan estratégico de la Comisión y las actividades de apoyo necesarias para una evaluación de riesgos independiente;
- la identificación de las necesidades de los países en desarrollo en materia de establecimiento de normas;
- el asesoramiento sobre la necesidad de coordinar los trabajos entre los órganos auxiliares competentes del Codex;
- un dictamen sobre la creación y disolución de los comités y grupos especiales, comprendidos los grupos especiales compuestos por miembros de distintos comités (en aquellos ámbitos en que los trabajos entran en la esfera del mandato de varios comités);
- la evaluación preliminar de la necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento por parte de la FAO, la OMS u otros órganos de expertos pertinentes, así como la concesión de prioridad a tal asesoramiento.

Nota: La decisión de emprender nuevos trabajos sobre límites máximos de residuos de plaguicidas o medicamentos veterinarios, o una revisión de dichos límites, o la actualización de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), el Sistema de Clasificación de Alimentos y el Sistema internacional de numeración debe ajustarse a los procedimientos establecidos por los comités interesados y ser aprobada por la Comisión.

5. Nueva orientación del Comité Ejecutivo⁴

El Comité Ejecutivo, en su 72.^a reunión, trató sobre el nuevo formato del documento para el examen crítico, que fundía tres documentos en uno solo. En su 72.^a reunión, el Comité Ejecutivo convino además en que la información se entregara por partes para asegurar su disponibilidad de forma oportuna. Asimismo, en su 72.^a reunión, el Comité Ejecutivo señaló que sería útil disponer de más información y de las impresiones de los presidentes sobre la labor de los comités, y que la Secretaría brindara más orientación a aquellos sobre las aportaciones necesarias para que el Comité Ejecutivo pudiera ser más eficaz en el examen crítico. También se destacó la importancia de mantener una visión horizontal de la labor de los comités y de las posibles interacciones entre ellos.

³ 63.^a reunión del Comité Ejecutivo (2009).

⁴ 72.^a reunión del Comité Ejecutivo (2016), REP17/EXEC1, párrs. 7 a 14.

6. Comentarios de la Secretaría

La labor de los comités objeto de examen avanza de acuerdo con el calendario previsto. Se hacen las siguientes observaciones y recomendaciones específicas:

Trigésimo novena (39.ª) reunión del CCNFSDU

6.1 Si bien el trabajo avanza de acuerdo con el calendario previsto conforme a los nuevos plazos, el CCNFSDU sigue afrontando dificultades, sobre todo en lo que respecta al examen de la Norma para preparados complementarios, más concretamente por lo que se refiere a llegar a un acuerdo sobre el preámbulo, el ámbito de aplicación y el etiquetado, en parte debido a la falta de consenso sobre las referencias a las directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud (WHA), a causa de las distintas interpretaciones que hacen los Estados Miembros sobre la coherencia entre el trabajo del Codex y las políticas de la OMS y la FAO. Las dificultades no se limitan al trabajo en los preparados complementarios, sino que probablemente dificultarán el debate sobre las directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo.

6.2 Teniendo presente la dificultad del debate y de llegar a un consenso sobre lo anterior, así como el abultado programa del CCNFSDU (trabajos en el proceso de trámites), incluidos varios documentos de debate, y sin olvidar que para casi todos los trabajos ha sido necesario revisar los plazos, el CCNFSDU tal vez debería considerar la posibilidad de establecer prioridades en su labor.

6.3 Se prevé que esta situación se mantendrá a menos que se brinden nuevas orientaciones para ayudar al Comité a resolver la cuestión de las referencias.

6.4 En un sentido más positivo, el CCNFSDU ha solicitado, por primera vez, trabajar a través de reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU).

6.5 Se recomienda que el Comité Ejecutivo:

- preste asesoramiento sobre la forma más adecuada de hacer referencia a las directrices y resoluciones de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud;
- solicite al CCNFSDU que estudie un mecanismo de establecimiento de prioridades con el fin de gestionar mejor su trabajo;
- exprese agradecimiento a la FAO y la OMS (JEMNU) por su voluntad de ocuparse de prestar asesoramiento científico al CCNFSDU.

Apéndices

Apéndice 1: Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas, 20.^a reunión (2-6 de octubre de 2017)

Apéndice 2: Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, 44.^a reunión (16-20 de octubre de 2017)

Apéndice 3: Comité sobre Higiene de los Alimentos, 49.^a reunión (13-17 de noviembre de 2017)

Apéndice 4: Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos, quinta reunión (27 de noviembre – 1^o de diciembre de 2017)

Apéndice 5: Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, 39.^a reunión (4-8 de diciembre de 2017)

Estructura de los apéndices para cada comité:

- Aprobación (trámites 5, 5/8 y 8).
- Trabajo en curso.
- Nuevos trabajos.
- Documentos de debate/otros documentos.
- Carga de trabajo total.

En cada uno de los elementos, los cuadros del apéndice contienen, según sea pertinente:

- "Número de identificación del trabajo o año": el año en que se aprobó el nuevo trabajo o el año en que comenzó efectivamente, según proceda.
- "Año fijado": el año en el que 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, cuando proceda.
- "Códigos de resultados": se utilizan los siguientes códigos:
 - 1.1: Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos.
 - 1.2: Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos.
 - 1.3: Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre etiquetado de los alimentos y nutrición.
 - 1.4: Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y métodos de muestreo y análisis.
- Las notas de la Secretaría incluyen, según sea pertinente: el estado de aprobación, una breve descripción del ámbito de aplicación del nuevo trabajo, las respuestas del Comité a la recomendación del Comité Ejecutivo en su 70.^a reunión de que se examine la necesidad de formular un enfoque para la gestión de su labor y otras observaciones.
- Las observaciones del Presidente.

En los cuadros se proporcionan hiperenlaces a los informes de los comités. Para los documentos de proyectos finalizados después de las reuniones de los comités (y que no se incluyen en los informes de estos), se proporcionan hiperenlaces a los documentos pertinentes del 40.^o período de sesiones de la CAC, que contienen los documentos de proyectos como documentación adjunta.

En lo que respecta a los comités coordinadores regionales (CCR), solo se incluyen los temas específicos de cada uno (y que no estén comprendidos en los temas del programa horizontal de los seis CCR).

APÉNDICE 1: Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (20.^a reunión, 2-6 de octubre de 2017) (REP18/FFV)
Aprobación (trámites 5, 5/8, 8)

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Norma para la berenjena	N10-2014	2017	8	1.2	-	<p>Ref. REP18/FFV, párr. 19 y Apéndice II.</p> <p>El documento se ajusta al modelo general de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas, que combina el modelo de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) (disposiciones en materia de calidad) y el Formato de las normas del Codex para productos (disposiciones en materia de inocuidad), según lo recomendado por la CAC y acordado por el CCFFV en su 20.^a reunión. El modelo facilita la armonización entre las normas de calidad agrícola del Codex y de la CEPE.</p> <p>Se han manifestado reservas con respecto a las tolerancias relativas a la podredumbre en la categoría “Extra” (Colombia, Unión Europea y sus Estados miembros, Marruecos y Tailandia, párrs. 15 y 16). Esta disposición depende de la naturaleza del producto al que se aplique el modelo, pero suscita preocupaciones entre los países que sostienen que la categoría “Extra” corresponde a productos de alta calidad destinados a mercados especializados que ofrecen un gran valor económico añadido. En este sentido, debería bastar una tolerancia del 5 % para el producto que no cumpla los requisitos de la categoría “Extra” pero reúna los aplicables a la categoría I. Se prevé que en la CAC se planteará, como mínimo, la misma reserva.</p> <p>El CCFFV no observó otros problemas en el resto del documento.</p> <p>Aprobación:</p> <p>No existen disposiciones sobre aditivos alimentarios ni métodos de análisis y muestreo.</p> <p>Las disposiciones sobre higiene, plaguicidas y contaminantes siguen el texto normalizado con arreglo al Manual de procedimiento y el modelo del Codex.</p> <p>Las disposiciones sobre etiquetado fueron aprobadas por el CCFL en su 43.^a reunión (2016).</p>
Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	N08-2014	2017 2019	5	1.2	-	<p>Ref. REP18/FFV, párrs. 60, 61 y Apéndice IV.</p> <p>Quedan pendientes, entre otras cuestiones, los requisitos mínimos y el cuadro de tolerancias (calidad y calibre).</p> <p>El CCFFV, en su 20.^a reunión, solicitó una prórroga del plazo hasta la celebración de su 21.^a reunión (2019).</p>

Trabajo en curso

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para los dátiles frescos	N01-2016	2020	3	1.2	-	Ref. REP18/FFV, párr. 68.
Proyecto de Norma para el ajo	N09-2014	2017	6	1.2	-	Ref. REP18/FFV, párrs. 26 y 27. El CCFFV, en su 20. ^a reunión, no logró llegar a un acuerdo sobre la inclusión del ajo ahumado y señaló que la norma aún requería una revisión importante aparte de esta cuestión. Asimismo, en su 20. ^a reunión, el Comité solicitó una prórroga del plazo hasta la celebración de su 21. ^a reunión (2019).
Proyecto de Norma para el kiwi	N11-2014	2017	7	1.2	-	Ref. REP18/FFV, párrs. 42-44 y Apéndice III. El CCFFV, en su 20. ^a reunión, reconoció que únicamente quedaban por resolver las cuestiones pendientes de las tolerancias relativas a la podredumbre, la podredumbre blanda y la descomposición interna en la categoría "Extra" y la categoría I y convino en mantener la norma en el trámite 7 para resolverlas. Asimismo, en su 20. ^a reunión, el Comité solicitó una prórroga del plazo hasta la celebración de su 21. ^a reunión (2019).
Observaciones del Presidente: Acuerdo con las notas de la Secretaría.						

Nuevos trabajos

Documentos	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Norma para el ñame	REP18/FFV, Apéndice V	2022 (tres reuniones del Comité)	1.2	-	Ref. REP18/FFV, párr. 71. El documento de proyecto ofrece la información y la justificación necesarias para apoyar nuevos trabajos del CCFFV.
Norma para las cebollas y los chalotes	CX/CAC 18/41/8, Anexo 1 (por publicar)	2022 (tres reuniones del Comité)	1.2	-	Ref. REP18/FFV, párr. 71. El documento de proyecto ofrece la información y la justificación necesarias para apoyar nuevos trabajos del CCFFV. Este trabajo combina dos propuestas para productos similares (cebollas y chalotes), en consonancia con la recomendación de la CAC de que se elaboren normas horizontales para productos similares cuando sea viable y apropiado.
Norma para las bayas	CX/CAC 18/41/8, Anexo I (por publicar)	2022 (tres reuniones del Comité)	1.2	-	Ref. REP18/FFV, párr. 70. El documento de proyecto ofrece la información y la justificación necesarias para apoyar nuevos trabajos del CCFFV. Este trabajo es aplicable a todas las bayas (la propuesta original era solo para una), en consonancia con la recomendación de la CAC de que se elaboren normas horizontales para productos similares cuando sea viable y apropiado. El trabajo también está en consonancia con el enfoque adoptado por la CEPE (norma de la CEPE para las bayas) y, en este sentido, facilitará la armonización de estos productos a nivel internacional.
Observación del Presidente: El CCFFV, en su 20. ^a reunión, acordó recomendar la aprobación de tres propuestas de nuevos trabajos en el 41. ^o período de sesiones de la CAC.					

Documentos de debate/otros documentos

Documentos	Notas de la Secretaría
Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	Ref. REP18/FFV, párr. 95 y Apéndice VII. El modelo se utilizará como documento de orientación interno a fin de facilitar la elaboración de normas para las frutas y hortalizas frescas y el debate al respecto, así como garantizar la coherencia en la aplicación de las disposiciones comunes sobre las frutas y hortalizas frescas, con el propósito de que el debate pueda centrarse exclusivamente en las disposiciones específicas para la naturaleza del producto. Las disposiciones sobre las tolerancias relativas a la podredumbre en la categoría "Extra" siguen dependiendo de la naturaleza del producto (véanse la berenjena y el kiwi).
Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo para la Norma del Codex para frutas y hortalizas frescas	Ref. REP18/FFV, párr. 95. El glosario de términos relacionados con las disposiciones recogidas en el modelo del Codex facilitará la comprensión y la aplicación del modelo y de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas.
Observaciones del Presidente: Acuerdo con las notas de la Secretaría.	

Carga de trabajo total

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajo en curso	Nuevos trabajos	Documento de debate	Normas revocadas y trabajos o documentos de debate suspendidos
CCFFV 21	1	1	0	3	3	1	0
<p>Notas de la Secretaría:</p> <p>El CCFFV, en su 20.^a reunión, no logró llegar a un consenso acerca de la tolerancia para la podredumbre en la categoría “Extra” pese a haber dedicado mucho tiempo a debatir este tema.</p> <p>Es probable que la cuestión siga siendo objeto de controversia en futuras reuniones del Comité y que vuelvan a plantearse reservas en el momento de aprobar la norma en el trámite 8. La elaboración de los proyectos de normas para el ajo, el kiwi y la patata (papa) de consumo lleva retraso y hay tres propuestas de nuevos trabajos para considerar, lo cual implica que en la próxima reunión la carga de trabajo total sería mayor que en la reunión actual.</p> <p>El CCFFV, en su 21.^a reunión:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) examinará, para su finalización, las normas sobre el ajo, el kiwi, la patata de consumo y los dátiles frescos; ii) examinará por primera vez las normas sobre el ñame, las cebollas y chalotes y las bayas; iii) iniciará un debate sobre el glosario de términos. <p>El Comité podrá considerar la forma de gestionar su trabajo de manera más eficiente, lo cual significa:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) evitar la repetición de debates similares sobre cuestiones sin resolver y adoptar iniciativas para llegar a un consenso; ii) establecer un orden de prioridades entre las propuestas de nuevos trabajos; iii) aprovechar mejor los grupos de trabajo electrónicos. <p>Observaciones del Presidente: Acuerdo con las notas de la Secretaría.</p>							

APÉNDICE 2: Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (44.ª reunión, 16-20 de octubre de 2017) (REP18/FL)**Aprobación (trámites 5, 5/8, 8)**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha	N10-2013	2016/2017	8	1.3	-	Ref. REP18/FL, párr. 32 y Apéndice II. La Federación de Rusia formuló una reserva con respecto a la decisión de adelantar el texto al trámite 8, a causa de los criterios de exención (véase el párr. 23 de REP18/FL).
Observaciones del Presidente: Aunque la Federación de Rusia formuló una reserva, por lo demás hubo consenso general sobre la aprobación del texto en el trámite 8.						

Trabajo en curso

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de orientación para el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	N06-2016	2019	2/3	1.3	-	El trabajo sigue el calendario previsto y se finalizará en la 45.ª reunión del CCFL (mayo de 2019).
Observaciones del Presidente: ninguno						

Nuevos trabajos

Documentos	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Directrices sobre el etiquetado nutricional en la parte frontal del envase	REP18/FL, párr. 48 y Apéndice III	2022	1.2	-	El documento de proyecto ofrece la información y la justificación necesarias para apoyar nuevos trabajos del CCFL.
Observaciones del Presidente: El etiquetado nutricional en la parte frontal del envase es un tema complejo. La clara definición del ámbito de este trabajo facilitará la adopción del texto dentro de los plazos previstos.					

Documentos de debate/otros documentos

Documentos	Notas explicativas
Documentos de debate sobre los siguientes temas: <ul style="list-style-type: none"> • Ventas por Internet y comercio electrónico • Etiquetado de alérgenos • Innovación: uso de la tecnología en el etiquetado de alimentos • Etiquetado de bebidas alcohólicas • Criterios para la definición de descriptores nutricionales relativos al "alto contenido" de grasas, azúcares y sodio • Etiquetado de alimentos presentados conjuntamente y en formato de múltiples envases 	Estos documentos de debate servirán para fundamentar posibles futuros trabajos del CCFL.
Documento de debate sobre futuros trabajos y dirección para el CCFL (actualización)	En su 43. ^a reunión, el CCFL empezó a elaborar un documento sobre "futuros trabajos" a fin de determinar los posibles trabajos futuros del Comité basándose en las aportaciones reunidas a través de una carta circular. El documento se actualiza antes de cada reunión. Se está elaborando un nuevo enfoque de priorización.
Observaciones del Presidente: Conforme a lo previsto, el documento de debate sobre futuros trabajos y dirección para el CCFL permitió a las delegaciones una reflexión estratégica sobre posibles nuevos trabajos del CCFL. Se espera que la prosecución del examen y el planteamiento del debate se plasmen en propuestas concretas de posibles trabajos futuros del CCFL.	

Carga de trabajo total

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajo en curso	Nuevos trabajos	Documento de debate	Normas revocadas y trabajos o documentos de debate suspendidos
CCFL 45	1	-	-	1	1	7	-
Nota de la Secretaría: El CCFL tiene un programa manejable, ha elaborado un proceso para determinar nuevos trabajos (análisis prospectivo) y desarrollará un proceso de establecimiento de prioridades para sus nuevos trabajos.							
Observaciones del Presidente: El proceso de establecimiento de prioridades para los nuevos trabajos ayudará a gestionar la carga de trabajo del Comité.							

APÉNDICE 3: Comité sobre Higiene de los Alimentos (49.ª reunión, 13-17 de noviembre de 2017) (REP18/FH)**Aprobación (trámites 5, 5/8, 8)**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003): orientaciones sobre el control de la histamina	N02-2016	2020	5/8	1.1	Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros (julio de 2012) y estudio FAO/OMS de las publicaciones sobre las enfermedades relacionadas con la histamina presente en los salmónidos	<p>Ref. REP18/FH, párr. 40 y Apéndice II.</p> <p>El trabajo se completó antes de lo previsto y en él se tuvo en cuenta el asesoramiento científico de la FAO y la OMS.</p> <p>Todas las cuestiones relacionadas con la aplicación del análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) se resolvieron satisfactoriamente. En cuanto a la inclusión de los salmónidos, con un espíritu de compromiso, solo se incluyeron las seis familias ya mencionadas en el documento CAC/RCP 52-2003, señalando que la lista se podía ampliar en el futuro.</p> <p>Marruecos y Mauritania manifestaron reservas sobre la no inclusión de los salmónidos.</p> <p>De aprobarse, la revisión no se publicará hasta que la Comisión no haya finalizado y aprobado las consiguientes modificaciones efectuadas en otras secciones pertinentes del documento CAC/RCP 52-2003.</p>
<p>Observaciones del Presidente: En primer lugar, deseo dar las gracias a la reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA) por el inmenso trabajo efectuado en apoyo del CCFH.</p> <p>Quedaban dos cuestiones pendientes cuando se suspendió la actividad del CCFH.</p> <p>Gracias a las contribuciones de la JEMRA y al espíritu de colaboración del CCFH, llegamos a un consenso con respecto a la inclusión o exclusión de determinadas familias de peces. Se trató de un debate difícil en el que la intención científica se confundía con las posibles repercusiones comerciales.</p> <p>Finalmente, después de un sólido debate, las consideraciones prácticas y la información detallada proporcionada por la JEMRA permitieron al Comité llegar a un consenso. Es de suponer que los dos países que tenían reservas ante nuestra conclusión puedan proponer la reapertura del debate. Yo declararé claramente que todos los datos presentados respaldaban con firmeza la exclusión de la familia de los salmónidos de entre las familias de peces que podrían causar un riesgo, aunque fuera escaso, de intoxicación por histamina. No deberíamos encontrar grandes obstáculos para aprobar este texto.</p>						

Trabajo en curso

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> y de su anexo sobre el APCC	N03-2016	2021	2/3	1.1	Se requiere asesoramiento científico de expertos de la FAO y la OMS sobre el agua en relación con la inocuidad y la adecuación de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, y sobre otros aspectos que puedan surgir durante el trabajo.	El trabajo sigue el calendario previsto.
Revisión de la sección sobre muestreo, examen y análisis de las normas para el pescado y los productos pesqueros en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos en relación con la histamina	N02-2016	2020	2/3	1.1		El trabajo sigue el calendario previsto.
<p>Observaciones del Presidente: En lo que respecta a la revisión de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> y de su anexo sobre el APCC, la revisión de este importante texto del Codex continúa, pero hemos hecho notables progresos.</p> <p>El trabajo coordinado por la delegación del Reino Unido y los Estados Unidos de América, con la participación de delegaciones de todas las regiones del mundo, ha sido muy intenso. Una importante cantidad de trabajo se llevará a cabo entre reuniones y esperamos organizar una reunión plenaria del grupo de trabajo inmediatamente antes de la próxima reunión del Comité. Estamos realmente decididos a completar el trabajo antes de lo previsto.</p> <p>En cuanto a la revisión de la sección sobre muestreo, examen y análisis de las normas para el pescado y los productos pesqueros en lo que atañe a inocuidad de los alimentos en relación con la histamina, no existe ningún problema sustancial; solo hay que seguir trabajando en el tema.</p>						

Nuevos trabajos

Documentos	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos	REP18/FH, párr. 48 CX/CAC 18/41/8, Anexo III	2021	1.2	-	El documento de proyecto ofrece la información y la justificación necesarias para apoyar nuevos trabajos del CCFFV. El nuevo trabajo se adecuará, según proceda, al debate en curso en el seno del CCFL sobre el etiquetado de alérgenos.
Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos	REP18/FH, párr. 48 CX/CAC 18/41/8, Anexo IV	2021	1.2	-	El documento de proyecto ofrece la información y la justificación necesarias para apoyar nuevos trabajos del CCFFV. Con estas orientaciones se pretende ofrecer un complemento y un vínculo a los documentos elaborados por la FAO y la OMS y los textos del Codex, según proceda, y en ellas se definirá la función de las autoridades competentes y la colaboración con los operadores de empresas de alimentos y otras partes interesadas durante las crisis o brotes de origen alimentario.
<p>Observación del Presidente: Tuvimos la oportunidad de escuchar una amplia exposición sobre las dos propuestas de nuevos trabajos. Habida cuenta de la eficacia con la que opera el Comité y de la carga de trabajo actual, consideramos que somos capaces de asumir las dos nuevas propuestas.</p> <p>Los alérgenos son una cuestión de interés mundial que debemos abordar desde la perspectiva de la higiene, pero sin olvidar que tendremos que trabajar en colaboración con el CCFL. Las medidas de higiene que se establezcan deben ser coherentes con las cuestiones de etiquetado.</p> <p>Las directrices sobre la gestión de las crisis o brotes de origen microbiológico son también sumamente oportunas y necesarias. Si bien existe el mecanismo de comunicación INFOSAN, estas directrices servirían de instrumento complementario, al fusionar las funciones de las autoridades competentes con las de los operadores del sector alimentario. Opinamos que es necesario abordar ambas tareas y que el CCFH debería estar en condiciones de manejar la carga de trabajo.</p>					

Documentos de debate/ otros documentos

Documentos	Notas de la Secretaría
Propuestas sobre la ubicación de las orientaciones sobre el control de la histamina en el documento CAC/RCP 52-2003, las enmiendas a otras secciones y la revisión de la sección sobre muestreo, examen y análisis de las normas para el pescado y los productos pesqueros en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos en relación con la histamina	Una vez ultimadas las orientaciones sobre el control de la histamina, se deberá decidir la ubicación, e introducir los consiguientes cambios en otras secciones pertinentes del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> . La labor será sobre todo de redacción.
Documento de debate sobre futuros trabajos relativos a las cepas de <i>Escherichia coli</i> productoras de la toxina Shiga (STEC)	En el documento de debate se tendrá en cuenta el asesoramiento de la FAO y la OMS (JEMRA) sobre las cepas de <i>Escherichia coli</i> productoras de la toxina Shiga (STEC) a fin de determinar nuevos trabajos para el CCFH.
Propuestas de nuevos trabajos / plan de trabajo futuro	El CCFH revisó el mecanismo que aplicaba para emprender nuevos trabajos (disponible en forma de documento de información en el sitio web del Codex) y revisó asimismo su plan de trabajo futuro.
Observaciones del Presidente: No hay observaciones de importancia que añadir salvo para recalcar la fantástica labor realizada por las JEMRA y la Secretaría.	

Carga de trabajo total

Reuniones del Comité	Trámite 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajo en curso	Nuevos trabajos	Documento de debate	Normas revocadas y trabajos o documentos de debate suspendidos
CCFH 50	1	-	-	2	2	1	-

Notas de la Secretaría: La actual carga de trabajo del CCFH es manejable aunque se hayan aprobado dos nuevos trabajos.

Observación del Presidente: En primer lugar, deseo dar las gracias a las JEMRA por el inmenso trabajo efectuado en apoyo del CCFH.

Quedaban dos cuestiones pendientes de resolución cuando el CCFH aceptó terminar la última porción de trabajo restante antes de suspender la actividad del CCFH.

Gracias a las contribuciones de las JEMRA, así como al espíritu de colaboración y al sólido debate científico de los miembros del CCFH, llegamos a un consenso con respecto a la inclusión o exclusión de determinadas familias de peces. La revisión del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) en lo referente a las orientaciones sobre el control de la histamina continúa conforme al calendario previsto.

APÉNDICE 4: Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos
(quinta reunión, 27 de noviembre – 1º de diciembre de 2017) (REP18/AMR)

Trabajo en curso (trámite 2/3)

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión del <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos</i> (CXC 61-2005)	N28-2017	2020	2/3	1.1	El Grupo de acción sobre resistencia a los antimicrobianos, en su quinta reunión, convino en que las prioridades más inmediatas en materia de asesoramiento científico de la FAO y la OMS para sentar las bases de la labor del Grupo de acción se relacionaban con los cultivos, el medio ambiente y los biocidas.	El trabajo sigue el calendario previsto. En su quinta reunión, el Grupo de acción acordó unos principios prácticos para continuar la revisión del <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos</i> (CXC 61-2005) y para el anteproyecto de directrices sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos.
Anteproyecto de directrices sobre vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos	N29-2017	2020	2/3	1.1		
<p>Observaciones del Presidente: Existe desacuerdo entre los Estados miembros sobre la definición de ciertos términos (por ejemplo, antimicrobianos de importancia médica, seguimiento, vigilancia) y el ámbito de los textos (por ejemplo, cultivos, medio ambiente).</p> <p>El Grupo de acción debe alcanzar un consenso sobre esas cuestiones delicadas para abordar la resistencia a los antimicrobianos y ayudar a los gobiernos en el diseño y la ejecución de programas de seguimiento y vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Debe además persuadir a los países avanzados en el ámbito de la gestión de la resistencia a los antimicrobianos de que redacten conjuntamente los textos normalizados y animen a los países menos desarrollados a participar en la labor internacional.</p>						

Informe preliminar del Grupo de acción

Reuniones del Grupo de acción	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajo en curso	Nuevos trabajos	Documento de debate	Normas revocadas y trabajos o documentos de debate suspendidos
TFAMR 5	-	-	-	2	-	-	-
<p>Notas de la Secretaría: Por su naturaleza, la labor del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos (TFAMR) se limita a la tarea que le encomendó la Comisión en su 39.º período de sesiones. A pesar del poco tiempo disponible entre la aprobación del nuevo trabajo por la Comisión en su 40.º período de sesiones y la quinta reunión del Grupo de acción, este pudo debatir los anteproyectos y acordar el camino a seguir. Los grupos de trabajo electrónicos recién establecidos dispondrán de más tiempo para elaborar textos en un estadio más avanzado para su consideración por el Grupo de acción en su sexta reunión (diciembre de 2018), en la que también se tendrán en cuenta los resultados de la reunión conjunta de expertos de la FAO y de la OMS que se celebrará en junio de 2018.</p> <p>Observaciones del Presidente: En función de su capacidad y de su situación interna, los países desean un nivel y un alcance diferentes de los textos. El Grupo de acción reflejará las aportaciones no solo de los países avanzados, sino también de países menos desarrollados, para redactar de aquí a 2020 textos que sean prácticos y útiles.</p>							

APÉNDICE 5: Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (39.^a reunión, 4-8 de diciembre de 2017) (REP18/NFSDU)**Aprobación (trámites 5, 5/8 y 8)**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : propuesta de composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños	N07-2013	2019	5	1.3	FAO/OMS	Ref. párr. 71 y Apéndice II. El año fijado inicialmente era 2017.
<p>Observaciones del Presidente: El CCNFSDU, en su 39.^a reunión, hizo notables avances sobre esta importantísima norma al proponer la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños, para su aprobación por la Comisión en su 41.^o período de sesiones en el trámite 5.</p> <p>Sin embargo, todavía hay complejas cuestiones pendientes que necesitan una mayor consideración (por ejemplo, requisitos de etiquetado, estructura de la norma, secciones sobre el ámbito de aplicación, definiciones de productos, nombre del producto para niños pequeños). Por el momento este trabajo sigue el ritmo adecuado para su terminación dentro de plazo, que dependerá de la voluntad de compromiso y de que el CCNFSDU ultime las cuestiones pendientes en su próxima reunión (sobre la base de la labor del grupo de trabajo electrónico presidido por Nueva Zelanda y copresidido por Francia e Indonesia). Sin embargo, no será fácil lograrlo.</p>						

Trabajo en curso (trámite 2/3)

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de declaración de propiedades "libre de ácidos grasos trans".	N06-2008	2019	2/3	1.3	FAO/OMS y organismos científicos competentes reconocidos (OCCR).	Ref. párr. 150 y Apéndice VI. El trabajo sigue el calendario previsto.
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987).	N07-2013	2019	2/3	1.3	FAO y OMS	Ref. párr. 71 y Apéndice III. El trabajo sigue el calendario previsto. Proseguirá el trabajo sobre el preámbulo, los requisitos de etiquetado, el ámbito de aplicación y las definiciones. Se estudiará la estructura de la norma (si es oportuno elaborar una sola norma o

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas de la Secretaría
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
						bien dos separadas para los productos destinados a los dos grupos de edad). El año fijado inicialmente era 2017.
Anteproyecto de definición de "bioenriquecimiento".	N05-2015	2019	2/3	1,3	-	Ref. párr. 93 y Apéndice IV. El trabajo sigue el calendario previsto. El año fijado inicialmente era 2016
Anteproyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga AEP y ADH.	N06-2015	2018	2/3	1.3	NUGAG	Ref. párr. 104. El trabajo lleva retraso con respecto al calendario previsto. Proseguirá la evaluación de los datos científicos derivados del examen sistemático del NUGAG y es preciso aclarar algunas secciones de los Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> . El año fijado inicialmente era 2016.
Anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo.	N05-2016	2020	2/3	1.3	-	Ref. párr. 129 y Apéndice V. El trabajo sigue el calendario previsto.
<p>Observaciones del Presidente: Con respecto al anteproyecto de declaración de propiedades "libre de ácidos grasos trans" hubo un consenso generalizado sobre el valor de 1 g por cada 100 g de grasa. Las condiciones correspondientes a un "bajo contenido" de grasa saturada requieren un examen más detenido. Este trabajo debería ultimarse en un plazo razonable.</p> <p>Con respecto al examen de la <i>Norma para preparados complementarios</i>, véase <i>supra</i>.</p> <p>En lo relativo al anteproyecto de definición de "bioenriquecimiento", varios aspectos requieren un examen más detenido (por ejemplo, cómo habría que aplicar la definición y dónde se ubicaría). Hasta el momento no se ha podido lograr un consenso sobre la cuestión de si habría que sustituir "bioenriquecimiento" por otro término. Un grupo de trabajo electrónico, presidido por Zimbabwe y copresidido por Sudáfrica, aportará las bases para seguir avanzando en este trabajo. Dependiendo de la voluntad de compromiso, tal vez sería posible llegar a un acuerdo en la 40.ª reunión del CCNFSU a fin de remitir el anteproyecto de definición de "bioenriquecimiento" a la Comisión para su aprobación definitiva. No obstante, resultará difícil.</p> <p>El CCNFSU, en su 39.ª reunión, opinó que los completos resultados del examen sistemático y el análisis del NUGAG sobre los ácidos grasos poliinsaturados deberían ser analizados por encargados de la evaluación de riesgos y no por el Comité. Un grupo de trabajo electrónico, copresidido por la Federación de Rusia y Chile, preparará este tema para proseguir su consideración en la próxima reunión del CCNFSU.</p> <p>Se avanzó considerablemente en el anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo. Se prevé que el futuro trabajo en este proyecto de directrices se beneficie de la labor del grupo de trabajo electrónico restablecido, presidido por Sudáfrica y copresidido por Senegal y Uganda, así como de la labor de un grupo de trabajo presencial que se reunirá antes de la próxima reunión del CCNFSU.</p>						

Documentos de debate y otros documentos

Documentos	Notas de la Secretaría
VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños.	Ref. párr. 132. El CCNFSDU, en su 39. ^a reunión, creó un grupo de trabajo electrónico con el fin de evaluar la necesidad y el valor de establecer VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños.
Mecanismo o marco para examinar la justificación tecnológica de determinados aditivos alimentarios o para considerar o confirmar su justificación tecnológica.	Ref. párr. 144. Prosigue el trabajo en un mecanismo o marco para examinar la justificación tecnológica de determinados aditivos alimentarios. El marco se comprobará con aditivos alimentarios específicos.
Documento de debate acerca de unas directrices armonizadas sobre probióticos para utilizar en alimentos y en complementos alimentarios.	Ref. párr. 156. El documento servirá para determinar si es necesario emprender nuevos trabajos.
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>La consideración adicional de VRN-N para los lactantes de más edad y los niños pequeños dependerá del resultado del grupo de trabajo electrónico sobre la necesidad y el valor de establecer tales VRN-N.</p> <p>La verificación de la justificación tecnológica de ciertos aditivos alimentarios por el CCNFSDU es un requisito previo para la evaluación de riesgos que debe realizar el JECFA para su inclusión en su lista de prioridades. Por lo tanto, el desarrollo de un mecanismo o marco para examinar la justificación tecnológica es de gran importancia para evaluar los aditivos alimentarios pertinentes para la labor del CCNFSDU.</p> <p>El documento de debate acerca de las directrices armonizadas sobre probióticos destinados a utilizarse en alimentos y complementos alimentarios fue presentado por una organización observadora. El Comité convino en que Argentina elaborara un documento de debate junto con un documento de proyecto para su examen en la siguiente reunión.</p>	

Carga de trabajo total del Comité

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajo en curso	Nuevos trabajos	Documento de debate	Normas revocadas y trabajos o documentos de debate suspendidos
CCNFSDU 38	-	1	-	5	-	4	-
<p>Notas de la Secretaría: Con los nuevos plazos propuestos, el trabajo del CCNFSDU prosigue al ritmo adecuado. Sin embargo, el CCNFSDU tiene un programa amplio con debates complejos. El Comité debería sopesar detenidamente si está en situación de asumir nuevos trabajos.</p> <p>La labor sobre los preparados complementarios y los alimentos terapéuticos listos para el consumo se beneficiará de una consulta de expertos de la FAO y la OMS (JEMNU) que brinde directrices sobre los métodos de evaluación de la calidad de las proteínas. Es la primera vez que se solicita que la JEMNU preste asesoramiento científico al CCNFSDU.</p> <p>Una gran parte del trabajo del CCNFSDU (por ejemplo, el relacionado con los preparados complementarios y los alimentos terapéuticos listos para el consumo) sigue viéndose afectada por el debate sobre las directrices de la OMS y las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud. No hay consenso sobre cómo hacer referencia en los textos del Codex a las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud o directrices de la OMS pertinentes, o sobre la mejor manera de tomarlas en consideración.</p> <p>El trabajo sobre los VRN-ENT ha suscitado cuestiones de interpretación en torno a algunos conceptos de los Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i>.</p> <p>Observaciones del Presidente: El CCNFSDU tiene un programa de trabajo abultado. A menudo los proyectos son complejos y difíciles y requieren asesoramiento científico. Por consiguiente, se agradece enormemente que tenga lugar por primera vez la consulta de expertos de la FAO y la OMS (JEMNU), y que preste asesoramiento científico al CCNFSDU.</p>							