



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

36.º período de sesiones, Sede de la FAO,  
Roma (Italia), 1- 5 de julio de 2013

### PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES Y DE INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

(Addendum 2)

En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los **anexos** los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan Estratégico 2008-2013* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

**CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS**

<b>Comité encargado</b>	<b>Normas y textos afines</b>	<b>Referencia y documento de proyecto</b>
CCLAC	Norma regional para el yacón	REP13/LAC párr. 203 y Apéndice III
CCNEA	Norma regional para el labneh	REP13/NEA párr. 122, Anexo I
CCNEA	Norma regional para la mezcla zaatar	REP13/NEA párr. 122 Anexo II

## PROPUESTA DE DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL LABNEH

### 1- Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de esta norma es establecer los factores esenciales de composición y calidad del “labneh”, un producto a base de leche fermentada concentrada muy conocido en la región, con miras a garantizar la protección del consumidor y la adopción de prácticas comerciales justas para el producto en la región del Cercano Oriente.

### 2- Pertinencia y oportunidad

El labneh es un producto tradicional de la región del Cercano Oriente; es objeto de una importante actividad comercial en la región y suscita un interés creciente en el ámbito internacional. Su producción ha pasado de un proceso puramente tradicional a procedimientos industriales, lo que supone un reto para mantener la composición y los factores esenciales de calidad del producto.

Los datos del siguiente cuadro ilustran los volúmenes promedio de importación del “labneh” en la región del Cercano Oriente:

	Cantidad (toneladas)					
Año	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>TOTAL</b>	9 221	15 075	7 271	6 364	17 813	13 508

*\*Referencia: Centro de Comercio Internacional, [www.trademap.org](http://www.trademap.org). Las cantidades indicadas se refieren únicamente a los países de la región que cuentan con un código de ocho dígitos del sistema armonizado para el “labneh”.*

Los datos del siguiente cuadro ilustran los volúmenes promedio de exportación del “labneh” en la región del Cercano Oriente:

	Cantidad (toneladas)					
Año	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>TOTAL</b>	73	519,4	386	228	382	562

*\*Referencia: Centro de Comercio Internacional, [www.trademap.org](http://www.trademap.org). Las cantidades indicadas se refieren únicamente a los países de la región que cuentan con un código del sistema armonizado de ocho dígitos para el “labneh”.*

### 3- Aspectos principales que deben tratarse

Los principales aspectos que deberán tratarse en una norma regional del Codex para el labneh son los relacionados con la calidad y la inocuidad, a fin de proteger la salud de los consumidores y de fomentar prácticas leales en el comercio de la región teniendo en cuenta las directrices y normas industriales existentes. De conformidad con el Formato de las normas para productos, se tratarán los aspectos siguientes:

- Ámbito de aplicación de la norma
- Definiciones relacionadas con el proceso de producción
- Composición esencial y factores de calidad
- Envasado, conservación y etiquetado
- Métodos de muestreo y análisis

También se especificarán en la norma los aditivos alimentarios autorizados, no regulados específicamente en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

#### **4- Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Se considera que esta norma se relaciona con el Objetivo 1 del Plan estratégico del Codex en vigor al proporcionar un marco reglamentario sólido para el labneh en la región.

Se vincula asimismo a los objetivos 1.2 y 3.1 del proyecto de plan estratégico para el período 2014-19. La norma regional propuesta es necesaria para los países de la región e incrementará su participación eficaz en el Codex.

#### **5- Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes**

El “labneh” es un producto de leche fermentada concentrada que tradicionalmente se obtiene mediante el escurrido de leche fermentada, procedimiento que le confiere un sabor y una textura peculiares y un alto contenido de proteínas y extracto seco de leche gracias a la elevada concentración.

Las normas del Codex existentes, incluida la CODEX STAN 243-2003, no estipulan los factores de calidad y la composición esencial específicos ni tampoco los aditivos alimentarios autorizados para las leches fermentadas concentradas y para este producto concreto; a causa de ello pueden surgir problemas comerciales y cuestiones relacionadas con la inocuidad.

#### **6- Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

No prevista en esta fase de la propuesta.

#### **7- Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Podrá ser necesario solicitar asesoramiento técnico al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

#### **8- Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión**

- El nuevo trabajo se someterá a la evaluación del Comité Ejecutivo en su reunión de junio de 2013 y a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones, en julio de 2013.
- El anteproyecto se distribuirá a los miembros y observadores en el trámite 3 para su examen en la octava reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente, en enero de 2015, con miras a adelantar el texto al trámite 5 del Procedimiento del Codex.
- El proyecto de norma regional se adelantará al trámite 8 en la novena reunión del CCNEA, en enero de 2017.
- Se prevé la aprobación del proyecto de norma regional en el trámite 8 durante el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de julio de 2017.

## PROPUESTA DE DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA MEZCLA ZAATAR

### 1- Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de esta norma es establecer los factores esenciales de composición y calidad de la “mezcla zaatar”, un producto tradicional muy difundido en la región del Cercano Oriente, que se elabora con tomillo y orégano de las siguientes especies:

- *Origanum syriacum*
- *Origanum ehrenbergi*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitalus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*
- *Thymus vulgaris*
- *Origanum vulgare* y otras,

mezcladas con semillas de sésamo, súpmac y sal de mesa.

Esta norma es necesaria a fin de garantizar la protección del consumidor y la adopción de prácticas comerciales justas para este producto en la región del Cercano Oriente.

### 2- Pertinencia y oportunidad

La “mezcla de zaatar” es objeto de una importante actividad comercial en la región del Cercano Oriente y suscita un interés creciente en el ámbito internacional.

Región del Cercano Oriente	Volúmenes de importación en 2012 (en miles de USD)
<b>TOTAL</b>	<b>35 952</b>

\*Referencia: ITC trade map, [www.trademap.org](http://www.trademap.org).

Región del Cercano Oriente	Volúmenes de exportación en 2012 (en miles de USD)
<b>TOTAL</b>	<b>21 309</b>

\*Referencia: ITC trade map, [www.trademap.org](http://www.trademap.org).

### 3- Aspectos principales que deben tratarse

Los principales aspectos que deberán tratarse en una norma regional del Codex para la mezcla de zaatar son los relacionados con la calidad y la inocuidad, a fin de proteger la salud de los consumidores y fomentar prácticas leales en el comercio regional teniendo en cuenta las directrices y normas industriales existentes. De conformidad con el Formato de las normas para productos, se tratarán los aspectos siguientes:

- Ámbito de aplicación de la norma
- Definiciones relacionadas con el proceso de producción
- Factores esenciales de composición y calidad
- Envasado, conservación y etiquetado
- Métodos de muestreo y análisis

También se especificarán en la norma los aditivos alimentarios autorizados, no regulados específicamente en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

#### **4- Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Se considera que esta norma se relaciona con el Objetivo 1 del Plan estratégico del Codex en vigor, al proporcionar un marco reglamentario sólido para la mezcla de zaatar en la región.

Se vincula asimismo a los objetivos 1.2 y 3.1 del proyecto de plan estratégico para el período 2014-2019. La norma regional propuesta es necesaria para los países de la región e incrementará su participación eficaz en el Codex.

#### **5- Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes**

Hasta la fecha el Codex no ha publicado norma alguna para este producto; podrían emplearse las normas existentes del Codex para la regulación de los aspectos relativos al etiquetado, los contaminantes y los métodos de análisis.

#### **6- Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

No prevista en esta fase de la propuesta.

#### **7- Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Podrá ser necesario solicitar asesoramiento técnico al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

#### **Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión**

- El nuevo trabajo se someterá a la evaluación del Comité Ejecutivo en su reunión de junio de 2013 y a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones, en julio de 2013.
- El anteproyecto se distribuirá a los miembros y observadores en el trámite 3 para su examen en la octava reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente en 2015, con miras a adelantar el texto al trámite 5 del Procedimiento del Codex.
- El proyecto de norma regional se adelantará al trámite 8 en la novena reunión del CCNEA, en enero de 2017.
- Se prevé la aprobación del proyecto de norma regional en el trámite 8 durante el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de julio de 2017.