



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

**37.º período de sesiones, CICG  
Ginebra (Suiza), 14-18 de julio de 2014**

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

En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, indicando 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 2014-2019* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

En el **Cuadro 2** se presenta la lista de las propuestas de interrupción de trabajos. Se invita a la Comisión a que decida si se deben interrumpir o no.

**CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS**

<b>Órgano del Codex</b>	<b>Texto</b>	<b>Referencia y documento de proyecto</b>
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	REP14/RVDF párr. 130 y Apéndice X
CCNFSDU	Posible VRN para el potasio con relación al riesgo de ENT	REP 14/NFSDU párrs. 120-121 y Apéndice III
CCFH	Directrices para el control de <i>Salmonella</i> spp., no tifoidea en carne de bovino y cerdo	REP14/FH párr. 107 y Apéndice VI
CCFH	Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de parásitos transmitidos por alimentos	REP14/FH párr. 111 y Apéndice VII
CCSCH	Norma para la pimienta negra, blanca y verde	REP14/SCH párr. 62 y Apéndice II
CCSCH	Norma para el comino	REP14/SCH párr. 65 y Apéndice III
CCSCH	Norma para el orégano	REP14/SCH párr. 68 y Apéndice IV

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCSCH	Norma para el tomillo	REP14/SCH párr. 72 (véase el <b>Anexo 1</b> del presente documento)
CCFFV	Norma para la patata (papa) de consumo	REP14/FFV párr. 53 y Apéndice V
CCFFV	Norma para el ajo	REP14/FFV párr. 56 y Apéndice VI
CCFFV	Norma para las berenjenas	REP14/FFV párr. 56 y Apéndice VII
CCFFV	Norma para el kiwi	REP14/FFV párr. 56 y Apéndice VIII
CCCF	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por arsénico en el arroz	REP14/CF párr. 95 y Apéndice VIII
CCCF	Revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en los cereales (CAC/RCP 51-2003)</i>	REP14/CF párr. 99 y Apéndice IX
CCCF	Niveles máximos para el total de aflatoxinas en cacahuetes listos para el consumo y plan de muestreo asociado	REP14/CF párr. 119 y Apéndice X
CCCF	Niveles máximos para el cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao	REP14/CF párr. 142 y Apéndice XI
CCPR	Lista de prioridades para el establecimiento de límites máximos de residuos de determinados plaguicidas	REP14/PR párrs. 185-186 y Apéndice XV
Dinamarca	Norma para el permeado de suero en polvo	Véase el <b>Anexo 2</b> del presente documento

**Cuadro 2: PROPUESTAS DE INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS**

Órgano del Codex	Texto	Referencia
CCRVDF	Límites máximos de residuos para la apramicina (en riñones de vacuno y pollos)(Anteproyecto)	REP14/RVDF párr. 43
CCFA	Disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de la NGAA (Anteproyecto y proyecto)	REP14/FA párrs. 63, 66, 69, 70 y Apéndice X
CCPR	Límites máximos de residuos para plaguicidas (Anteproyecto y proyecto)	REP14/PR párr. 114 y Apéndice VII

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL TOMILLO

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

Este trabajo tiene por objeto establecer una norma mundial para el tomillo (*Thymus vulgaris* de la familia *Lamiaceae*) deshidratado o desecado, triturado o molido, que habrá de ofrecerse para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para su reenvasado, según sea necesario. Tomillo es el nombre general de muchas de las variedades de hierbas aromáticas de la especie *Thymus*, todas ellas autóctonas de Europa y Asia.

El objetivo es elaborar una norma mundial de calidad basada en características básicas como la humedad, el contenido total de cenizas, el contenido de aceite volátil, materias extrañas, etc., para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de los alimentos.

#### 2. Pertinencia y actualidad

El hecho de que en los países en desarrollo sean los agricultores marginales quienes producen este cultivo en superficies fragmentadas hace necesario disponer de una norma internacional para el tomillo. El tomillo se cultiva en diversas zonas del mundo. Se comercializa a nivel mundial y no se limita a ninguna región en concreto. Por consiguiente, es necesario establecer una norma que abarque las características de calidad del tomillo.

#### 3. Principales aspectos que han de regularse

La norma comprenderá aspectos relacionados con las propiedades del tomillo, incorporando parámetros de calidad. A efectos de proporcionar productos de alta calidad, el objetivo de la norma es:

- establecer los requisitos de calidad mínimos para el tomillo deshidratado o desecado, triturado o molido, incluidos los parámetros de calidad como el aspecto físico, la uniformidad del producto y otras materias extrañas, etc.;
- cuando proceda, definir las clases de tomillo de conformidad con sus características/calidad y establecer tolerancias de calidad;
- establecer las disposiciones que deberán tenerse en cuenta en relación con la clasificación y el envasado del producto y los envases utilizados;
- enunciar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados;
- establecer las tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en el tomillo envasado; y
- enunciar las disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas de higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y métodos de análisis.

#### 4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

##### 4.1 Criterio general

La elaboración de la norma para las formas de presentación del tomillo redundaría en beneficio de muchos países en general y de forma más concreta para los países en desarrollo que emergen como productores y exportadores, ya que podrían aumentar su competencia. La obtención de niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades a fin de satisfacer las necesidades de la industria y el consumidor con exactitud y credibilidad.

##### Criterios aplicables a los productos

##### a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países

El tomillo se obtiene en la mayoría de los países de Europa, como Francia, España, Italia, Portugal, Grecia, Bulgaria, Polonia y Alemania, así como en África del Norte y austral, los Estados Unidos de América, Canadá y Australia. Algunos países de Asia como India, Tailandia y Singapur son también productores. Los principales importadores son países europeos y de África del Norte.

El tomillo se comercializa en el ámbito internacional principalmente en forma de hoja entera. Las características del tomillo desecado o deshidratado (hojas pequeñas y ligeras, prensadas) no permite el registro de grandes volúmenes numéricos en cuanto a comercio.

Las estadísticas comerciales disponibles indican una tendencia creciente en el comercio internacional de tomillo. Por ejemplo, las importaciones de tomillo (hoja entera) de otras partes del mundo a la Unión Europea ascendieron de 2,9 millones de EUR en 2007 a 4,4 millones de EUR en 2012, siendo el principal exportador Turquía, con exportaciones por valor de 620 000 EUR en 2012. Las exportaciones de la UE a otras partes del mundo aumentaron de 3,8 millones de EUR en 2007 a 5,1 millones de EUR en 2012, siendo el principal destino los Estados Unidos de América, con exportaciones por valor de 2,4 millones de EUR en 2012.

#### **b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional**

El tomillo se comercializa en función de las necesidades de las partes importadoras. Sería preferible que el comercio de tomillo se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente, a fin de potenciar el comercio internacional y atender las necesidades del importador.

La norma internacional ISO 6754:1996 establece requisitos de calidad para el tomillo desecado. La Asociación Americana del Comercio de Especies (ASTA) ha establecido especificaciones de limpieza para el tomillo. La Asociación Europea para las Especies ha establecido requisitos mínimos de calidad para el tomillo. Pero se necesita una norma internacional, dado que las entidades de compra establecen diferentes normas al efectuar las compras, lo que va en perjuicio de los intereses de los agricultores marginales y los países en desarrollo.

El comercio internacional se ha visto sumamente afectado por la falta de una norma internacional para el tomillo. Los importadores prefieren importar basándose en una norma aceptada internacionalmente. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas internacionales reconocidas, con el fin de potenciar el comercio internacional.

De esta manera, si se eliminan los conjuntos variables de normas y reglamentos (a veces contradictorios), se reducirán los obstáculos al comercio y cada Estado Miembro obtendrá un marco completo que estipule la norma mínima aceptable para el tomillo en el plano internacional.

#### **c) Mercado internacional o regional potencial**

El tomillo es una de las hierbas culinarias más importantes de Europa. Dado que sus hojas son correosas y contienen poca agua, se secan sin una pérdida excesiva de sabor y se utilizan muy frecuentemente de esta forma. Tradicionalmente se comercializan en el mercado el tomillo desecado con aire caliente o desecado por congelación.

#### **d) Posibilidades de normalización del producto**

Las características del tomillo, desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado contribuyen al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Hay normas en vigor en distintos países, así como normas de la ISO, lo que indica las posibilidades de normalización mediante la armonización.

#### **e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas**

No existe una norma general de producto relativa al tomillo. Los nuevos trabajos facilitarán el comercio al establecer una norma de calidad reconocida internacionalmente.

#### **f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados**

La norma se referirá a un producto, a saber, el tomillo deshidratado o desecado, triturado o partido.

#### **g) Trabajos ya iniciados por otra organización internacional en este campo**

Organizaciones internacionales como la Asociación Europea para las Especies, la Asociación Americana del Comercio de Especies y la Organización Internacional de Normalización (ISO) se han ocupado de las normas relativas al tomillo. En muchas convenciones, como por ejemplo el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial de las Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y especificaciones para las hierbas aromáticas. El tomillo es una hierba aromática que se produce en países en desarrollo y países desarrollados. Además, se plantearon importantes cuestiones en las reuniones de la Organización Internacional de las Asociaciones de Comercio de Especies (IOSTA, por sus siglas en inglés), el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial para las Especies a fin de normalizar los parámetros de calidad.

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

La propuesta está en consonancia con la Declaración de visión estratégica del **Plan estratégico para 2014-2019**, en particular los **objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y mira a** establecer los requisitos mínimos de calidad del tomillo para consumo humano aceptados internacionalmente. Contribuye asimismo a establecer prácticas leales de comercio, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles así obtener mayores valores monetarios. El hecho de que existan referencias a las normas sobre inocuidad alimentaria del Codex en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio significa que el Codex tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias comerciales.

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

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

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

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

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

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la Organización Mundial de las Especies, dado que han realizado ya trabajos sobre este tema. Las normas ISO podrán asimismo utilizarse como procedimiento de trámites para enmarcar las normas del Codex para el tomillo.

## 9. Calendario propuesto.

Se propone el siguiente calendario provisional:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
1.º CCSCH	Examen de los nuevos trabajos por el CCSCH en su primera reunión.
Julio de 2014	Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC); aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).
2.º CCSCH	Examen en el Trámite 3 por el CCSCH en su segunda reunión.
Julio de 2016	Aprobación por la CAC en el Trámite 5.
3.º CCSCH	Examen en el Trámite 6 por el CCSCH en su tercera reunión.
Julio de 2017	Aprobación por la CAC en el Trámite 8.

**DOCUMENTO DE PROYECTO**  
**NORMA DEL CODEX PARA EL PERMEADO DE SUERO EN POLVO**

*Elaborada por Dinamarca*

### 1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA

La norma abordará la identidad y la calidad de la composición, así como la inocuidad del permeado de suero en polvo destinado a ser utilizado como ingrediente en alimentos.

### 2. RELEVANCIA Y OPORTUNIDAD DEL TRABAJO

El permeado de suero en polvo es un producto lácteo que se obtiene con el secado del permeado de suero. Se obtiene de la extracción de las proteínas de la leche del suero resultante de la elaboración de queso, y se caracteriza por su contenido en lactosa, sales orgánicas y minerales.

Sin embargo, puesto que el permeado de suero en polvo es relativamente nuevo en el mercado alimentario, no se ha establecido una definición y denominación (etiquetado) clara, hecho que puede conllevar prácticas comerciales desleales y la confusión de los consumidores (p. ej., en lo referente a cómo se mencionan estos ingredientes alimentarios en la lista de ingredientes).

Otro obstáculo para el comercio equitativo de permeado de suero en polvo hace referencia al hecho de que, durante años, se han usado productos similares como ingredientes de los piensos, por lo que algunos mercados son reacios a reconocer el permeado de suero en polvo alimentario como ingrediente apropiado en los alimentos. Esto ha provocado restricciones en importaciones de algunos países. El mismo historial de uso también es responsable de la reticencia a aceptar el permeado de suero en polvo en los productos de ayuda alimentaria.

Debido a las mencionadas restricciones, es necesario establecer una norma del Codex que abarque la identidad, composición, etiquetado y calidad que serán de aplicación como referencia en el comercio.

A su vez, la norma del Codex para el permeado de suero en polvo garantizará la calidad alimentaria y contribuirá a proteger la salud de los consumidores.

### 3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN ABARCARSE

La norma consistirá en una norma sobre producto acorde con el formato de otras normas del Codex relativas a productos lácteos elaboradas por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP). Esto implica el establecimiento de una definición de producto, composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios y etiquetado. La inocuidad alimentaria se abordará a través de referencias a las normas, directrices y códigos de prácticas del Codex pertinentes.

### 4. EVALUACIÓN CON ARREGLO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

#### Criterio general

La finalidad de esta norma es garantizar unas prácticas leales en el comercio a través del establecimiento de la identidad, la composición y las denominaciones del producto, así como proteger al consumidor mediante la inclusión de referencias a las normas del Codex apropiadas para el etiquetado y la inocuidad alimentaria.

#### Criterios aplicables a los productos

##### a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países*

El permeado de suero en polvo se produce en numerosas regiones geográficas, como se muestra a continuación:

Producción de 2012 (en toneladas) de permeado de suero en polvo			
	Como alimento	Como pienso	Totales
Europa	89 000	61 000	150 000
América del Norte	35 000	310 000	345 000
América Latina	} 29 500 }	40 500 }	70 000
Pacífico Sudoccidental			
<b>Producción mundial</b>	<b>147 000</b>	<b>418 000</b>	<b>565 000</b>

El permeado de suero en polvo se sigue usando predominantemente en piensos, pero esta tendencia está cambiando. En la actualidad, más del 50% del permeado de suero en polvo producido en Europa se emplea como alimento. En América del Norte, la cuota en la producción empleada como alimento alcanza aproximadamente el 10%.

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

No se dispone de normas nacionales en estos momentos. Como consecuencia, existe una gran diversidad en la composición y la calidad entre permeados de suero en polvo.

Esta situación supone una amenaza en cuanto a la garantía de la identidad verdadera del ingrediente alimentario, y es probable que provoque impedimentos en el comercio regional así como en el internacional.

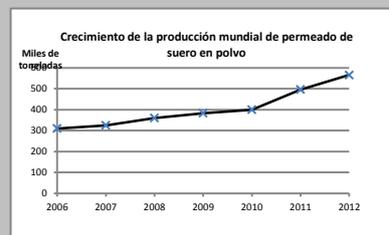
Con este nuevo trabajo se reducirá el riesgo de dichos impedimentos al comercio, proporcionando la identidad del permeado de suero en polvo y creando unas condiciones armonizadas internacionalmente para el comercio del mencionado producto.

**c) Mercado internacional o regional potencial**

El permeado de suero en polvo se emplea como ingrediente de otros alimentos (p. ej., productos lácteos, aperitivos, bebidas, postres, helados, confitería, etc.), principalmente como edulcorante y potenciador del sabor. El permeado de suero en polvo aporta beneficios nutricionales en comparación con otros edulcorantes, debido a su contenido natural en calcio, fósforo, magnesio y potasio.

A causa de estos beneficios, el mercado para el permeado de suero en polvo, tanto en toneladas como en aplicaciones en alimentos, está aumentando rápidamente con una tasa de crecimiento del 6-10 % anual (véase la tabla siguiente). Esto es aplicable a productos destinados a la alimentación, así como para piensos.

<b>Crecimiento de la producción (en toneladas) de permeado de suero en polvo (alimentación y piensos)</b>			
	<b>2009</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
<b>Europa</b>	103 000	134 000	150 000
<b>América del Norte</b>	280 000	337 000	345 000
<b>América Latina</b>			
<b>Pacífico Sudoccidental</b>	} 20 000	} 55 000	} 70 000
<b>Producción mundial</b>	<b>383 000</b>	<b>496 000</b>	<b>565 000</b>



La explicación de este crecimiento se halla en la rápida expansión del mercado para los concentrados de proteínas de suero, que incrementa la cantidad de permeado de suero disponible para su secado en forma de permeado de suero en polvo. Por lo tanto, el potencial de oferta de los restos sólidos del suero para producir permeado de suero en polvo es muy elevado.

Se espera que la norma contribuirá de forma positiva a seguir desarrollando el mercado y el comercio de permeado de suero en polvo.

**d) Viabilidad de la normalización del producto**

El producto puede recibir la normalización del Codex. Esto se demuestra con la naturaleza de los parámetros previstos para su normalización; incluyen el mismo tipo de componentes conocidos que se abordan en las normas del Codex para otros productos lácteos secos (como la lactosa, proteínas, grasa láctea, cenizas y humedad).

**e) Cobertura de los principales problemas comerciales y de protección del consumidor en las normas generales vigentes o propuestas**

En la actualidad, el Codex Alimentarius no incluye normas del Codex que abarquen la identidad del permeado de suero en polvo.

Se ha reflexionado sobre la inclusión del permeado de suero en polvo en la Norma del Codex para los sueros en polvo (STAN 289-1995) existente. Sin embargo, puesto que el permeado de suero en polvo es distinto del suero en polvo en cuanto a materias primas empleadas, composición y uso, se propone elaborar una norma separada para el permeado de suero en polvo.

**f) Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados**

El trabajo abarcará un único producto bien definido. A causa de sus características específicas, ninguna otra norma del Codex abarca el permeado de suero en polvo, ni puede ampliarse su alcance para que lo abarque. Por consiguiente, es necesario establecer una norma del Codex separada para el permeado de suero en polvo.

**g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental**

La Asociación Europea de Productos del Suero ha emprendido los trabajos preparatorios para alcanzar un acuerdo sobre los requisitos de composición del permeado de suero en polvo.

## 5. PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El establecimiento de una norma del Codex para el permeado de suero en polvo está en consonancia con los objetivos estratégicos del Codex siguientes:

- Refuerza al Codex Alimentarius como organismo preeminente para la elaboración de normas internacionales alimentarias con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar que se realicen prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
- Satisface el objetivo 1 del Plan estratégico 2014-2019 especificado, establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes y, en particular, la actividad 1.2.2: “Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los Miembros y a los factores que afecten la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos”.

## 6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX EXISTENTES

La norma se utilizará conjuntamente con todas las normas del Codex vigentes y pertinentes. Tendrá en cuenta las disposiciones de la Norma del Codex 206 (*Norma general para el uso de términos lecheros*), los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CAC/RCP 57-2004), la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995) y la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

## 7. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO POR PARTE DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD

No precisa.

## 8. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ÓRGANOS EXTERNOS CON VISTAS A PROGRAMARLAS

No precisa.

## 9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Acuerdo de comenzar nuevos trabajos sobre una norma para el permeado de suero en polvo por parte de la CAC.	Julio de 2014
Circulación del anteproyecto de norma para recabar observaciones en el Trámite 3.	Agosto de 2014
Examen del CCMMP.	Principios de 2015
Aprobación por la CAC en el Trámite 5 o 5/8 (dependiendo del avance de la elaboración).	Julio de 2015
Examen del proyecto de norma por el CCMMP en el Trámite 7.	Principios de 2016
Adopción de la Norma por la CAC.	Julio de 2016