



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

39.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

27 de junio – 1 de julio de 2016

APROBACIÓN DEFINITIVA DE TEXTOS DEL CODEX EN LOS TRÁMITES 8, 5/8 Y 5A¹

1. De acuerdo con el procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex, se presentan los siguientes textos a la Comisión para su aprobación:

- proyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 8;
- proyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 5 del Procedimiento acelerado (trámite 5A);
- anteproyectos de normas presentados en el trámite 5 con la recomendación por parte del órgano auxiliar pertinente de que se omitan los trámites 6 y 7 (trámite 5/8);
- otras normas y textos afines.

2. Dichos textos se enumeran en la **Parte 1** del presente documento.

3. Las observaciones presentadas en consonancia con el Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex figuran en el documento CX/CAC 16/39/3.

¹ Para las reuniones de los comités del Codex celebradas después de marzo de 2016, las normas y textos presentados para aprobación se publicarán como Add. 1 a este documento.

NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN

Parte 1 – Normas y textos afines presentados para su aprobación

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
CCFFV	Norma para las berenjenas (anteproyecto)	REP 16/FFV Párr. 51, Apéndice III	N10-2014	5/8
CCFFP	Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado (proyecto)	REP 16/FFP Párr. 18, Apéndice III	N03-2013	8
CCFFP	Código de prácticas para la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (anteproyecto)	REP16/FFP Párr. 24, Apéndice IV	-	5/8
CCFFP	Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección sobre el caviar de esturión) (anteproyecto)	REP16/FFP Párr. 29, Apéndice V	N16-2011	5/8
CCFFP	Planes de muestreo en la <i>Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior</i> (CODEX STAN 312-2013); <i>Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo</i> (CODEX STAN 311-2013); y <i>Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 315-2014)	REP16/FFP Párr. 8	-	-
CCFFP	Enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros	REP16/FFP Párr. 56, Apéndice VI	-	-
CCFFP	Enmiendas a la sección 7.4, <i>Estimación del contenido de pescado</i> , de la <i>Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 166-1989)	REP 16/FFP Párr. 63a, Apéndice VII	-	-
CCFFP	Enmienda a la sección 11, <i>Elaboración de pescado salado y pescado seco salado</i> , del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003)	REP 16/FFP Párr. 66b, Apéndice VIII	-	-
CCFH	Directrices para el control de <i>Salmonella</i> spp., no tifoidea en carne de bovino y cerdo	REP16/FH Párr. 22, Apéndice II	N02-2014	5/8
CCFH	Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos para el control de parásitos transmitidos por alimentos	REP16/FH Párr. 30, Apéndice III	N03-2014	5/8

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
CCFH	Anexo I “Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad cuando se consideren apropiados de acuerdo con los <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos</i> (CAC/GL 21-1997)”, y el Anexo II “Pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para <i>Salmonella</i> spp. y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad” del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015) (anteproyecto)	REP16/FH Párr. 41, Apéndice IV	N06-2013	5/8
CCFH	Anexo III “Especias y hierbas aromáticas desecadas” del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015) (proyecto)	REP16/FH Párr. 41, Apéndice IV		-
CCNFSDU	Valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados para fines de etiquetado en las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) (anteproyecto)	REP 16/NFSDU Párr. 52a, Apéndice II, Parte 1	N06-2008	5/8
CCNFSDU	Enmienda al Anexo de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) para añadir una definición de organismos científicos competentes reconocidos (OCCR) (proyecto)	REP 16/NFSDU Párr. 50a, Apéndice II, Parte 2	-	-
CCNFSDU	Enmienda a la sección 10, Métodos de análisis, de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CODEX STAN 72-1981) (proyecto)	REP 16/NFSDU Párr. 96, Apéndice V, Parte 2	-	-
CCFICS	Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos (anteproyecto)	Párr. 25 y Apéndice II	N01-2015	5/8
CCFICS	Revisión de los <i>Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos</i> (CAC/GL 19-1995) (anteproyecto)	Párr. 43 y Apéndice IV	N03-2015	5/8
CCFICS	Revisión de las <i>Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados</i> (CAC/GL 25-1997) (anteproyecto)	Párr. 48 y Apéndice V	N04-2015	5/8
CCMAS	Métodos de análisis y muestreo en las normas del Codex (proyecto y anteproyecto)	REP 16/MAS Párr. 44, Apéndice II	En curso	-
CCMAS	Enmiendas al Manual de procedimiento	REP 16/MAS Párrs. 60 y 73, Apéndice III	-	-

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
CCFA	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (anteproyecto)	REP16/FA Párr. 30 i) y Apéndice III, Parte A	En curso	5/8
CCFA	Revisión de la categoría de alimentos 01.1 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)</i> "Leche y bebidas lácteas" (con el nuevo nombre de "Leche y productos lácteos líquidos") y sus cambios consiguientes (anteproyecto)	REP16/FA Párr. 87 y Apéndice XII	N14-2015	5/8
CCFA	Disposiciones relativas a aditivos alimentarios de la <i>NGAA</i> (proyecto y anteproyecto)	REP16/FA Párr. 98 i) y Apéndice VII, Partes A-F	En curso	8 y 5/8
CCFA	Enmiendas al Nombre genéricos y <i>sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989) (anteproyecto)	REP16/FA Párr. 110 y Apéndice XIII	En curso	5/8
CCFA	Revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la <i>Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales</i> (CODEX STAN 107-1981) (anteproyecto)	REP16/FA Párr. 155 y Apéndice XV	N15-2015	5/8
CCFA	Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para la manteca de cacao</i> (CODEX STAN 86-1981), la <i>Norma para el chocolate y los productos del chocolate</i> (CODEX STAN 87-1981), la <i>Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)</i> y la <i>torta de cacao</i> (CODEX STAN 141-1983), y la <i>Norma para el cacao en polvo (cacaos)</i> y las <i>mezclas de cacao y azúcares</i> (CODEX STAN 105-1981)	REP16/FA Párr. 52 i), a y Apéndice V	En curso	-
CCFA	Disposiciones revisadas de la <i>NGAA</i> sobre aditivos alimentarios en relación con la armonización de las cuatro normas para productos relativos al chocolate y los productos del chocolate y las normas para productos señaladas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)	REP16/FA Párr. 52 i), b y Apéndice VII, Partes G y H	En curso	-
CCFA	Enmiendas a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2006)	REP16/FA Párrs. 153	-	-