



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

43.º período de sesiones

APROBACIÓN DEFINITIVA DE TEXTOS DEL CODEX¹

1. De acuerdo con el procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex, se remiten 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 20/43/5.
4. Los textos retenidos por la Comisión en el trámite 8 se enumeran en la **Parte 2** del presente documento.

¹ Como resultado de las reuniones del Codex celebradas entre septiembre y diciembre de 2019.

Parte 1 – Normas y textos afines presentados para su aprobación

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
CCAFRICA	Proyecto de norma para los productos a base de yuca fermentada cocinada	REP20/AFRICA Párr. 76 y Apéndice III	N07-2015	8
	Proyecto de norma para las hojas frescas de <i>Gnetum</i> spp.	REP20/AFRICA Párr. 84 y Apéndice IV	N09-2015	8
CCFFV	Proyecto de norma para el kiwi	REP20/FFV Párr. 23 y Apéndice II	N11-2014	8
	Proyecto de norma para el ajo fresco	REP20/FFV Párr. 38 y Apéndice III	N09-2014	8
	Proyecto de norma para la papa de consumo	REP20/FFV Párr. 50 y Apéndice IV	N08-2014	8
	Anteproyecto de norma para el ñame	REP20/FFV Párr. 74 y Apéndice V	N01-2018	5/8
CCFH	Proyecto de código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos	REP20/FH Párr. 26 y Apéndice II	N05-2018	8
	Anteproyecto de revisión de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969) y de su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)	REP20/FH Párr. 88 y Apéndice IV	N03-2016	5/8
CCNE	Proyecto de norma regional para la mezcla <i>zaatar</i>	REP20/NE Párr. 87	N13-2013	8
CCNFSDU	Inclusión de la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) en el documento CXS 72-1981	REP20/NFSDU Párr. 166	-	-

Parte 2 – Normas y textos afines retenidos por la Comisión en el trámite 8

Normas y textos afines	Referencia	Notas
Proyecto de límites máximos de residuos (LMR) para la somatotropina bovina (STB)	ALINORM 95/31, Apéndice II	Retenido en el trámite 8 en el 23.º período de sesiones de la CAC (ALINORM 03/41, párr. 34)

Nota 1: La Comisión, en su 35.º período de sesiones, acordó pedir al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que volviera a evaluar la STB y que siguiera reteniendo el proyecto de LMR correspondientes en el trámite 8 en espera de la reevaluación del JECFA y de las recomendaciones del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) (ref. REP12/CAC, párrs. 67-86).

Nota 2: La Comisión reconoció en su 38.º período de sesiones la validez de las evaluaciones de riesgos del JECFA como fundamento científico sólido para sus deliberaciones sobre las somatotropinas bovinas recombinantes (STBr). La Comisión, en calidad de órgano de gestión de riesgos a nivel internacional, reconoció que no se había alcanzado un consenso sobre la aprobación del proyecto de LMR. Ante ello, la Comisión convino en retener el proyecto de LMR para las STBr en el trámite 8, a fin de proporcionar más tiempo para facilitar un posible consenso, y en que el proyecto de LMR siguiera figurando en el programa de la CAC y se mantuviera abierto al debate (ref. REP15/CAC párrs. 49-63).