

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 del programa

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*26º período de sesiones, sede de la FAO, Roma, Italia*  
*30 de junio – 7 de julio de 2003*

### LISTA DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS EN EL TRÁMITE 5

1. Se invita a la Comisión a que apruebe como *proyectos de normas, códigos de prácticas* u otras recomendaciones varios *anteproyectos de textos* presentados en el Trámite 5 del Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Esos textos figuran en el Anexo 1 y si se aprueban se adelantarán al Trámite 6 para recabar nuevas observaciones de los gobiernos y someterlos al examen de los comités del Codex competentes.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayoría de los documentos de reunión del Codex se encuentran en Internet en la dirección siguiente: [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

Y9449/S

---

**ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS EN EL TRÁMITE 5**


---

<b>Órgano del Codex</b>	<b>Asunto</b>	<b>Tipo</b>	<b>Referencia</b>	<b>Notas</b>
CCASIA	Fideos instantáneos	Norma	ALINORM 03/15; Apéndice II, párr. 74	Reserva del Japón en el Trámite 5.
CCFAC	Principios de análisis de riesgos	Texto consultivo	ALINORM 03/12A; Apéndice IV, párr. 28	
CCFAC	Sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios	Norma	ALINORM 03/12A; Apéndice II, párr. 51	
CCFAC	Principios para la evaluación de la exposición a los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos	Texto consultivo	ALINORM 03/12A; Apéndice VIII, párr. 119	
CCFAC	Prevención y reducción de la contaminación por aflatoxinas en el maní (cacahuete)	Código de prácticas	ALINORM 03/12A; Apéndice XI, párr. 136	Revisión de CAC/RCP 22-1979: Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Maní (cacahuete) (Volumen 7 del Codex Alimentarius).
CCFAC	Niveles máximos para el cadmio en diversos productos	Niveles máximos	ALINORM 03/12A; Apéndice XIV, párr. 165	
CCFAC	Prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	Código de prácticas	ALINORM 03/12A; Apéndice XII, párr. 152	
CCFFP	Modelo de certificado para el pescado y los productos pesqueros	Texto consultivo	ALINORM 03/18; Apéndice V, párr. 101	
CCFFP	Langostas congeladas rápidamente (enmienda)	Norma	ALINORM 03/18; Apéndice VI, párr. 115	Enmienda para ampliar su ámbito de aplicación a <i>Pleuroncodes monodon</i> y <i>Cervimundia johni</i> .
CCFFV	Uvas de mesa	Norma	ALINORM 03/35; Apéndice VI, párr. 103	En colaboración con la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE).

<b>Órgano del Codex</b>	<b>Asunto</b>	<b>Tipo</b>	<b>Referencia</b>	<b>Notas</b>
CCFH	Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos	Código de prácticas	ALINORM 03/13A; Apéndice III, párr. 150	
CCFJ	Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas: Niveles Brix para determinados productos.	Norma	ALINORM 03/39A; Apéndice III, párr. 88	Anteproyecto de niveles mínimos Brix para zumo (jugo) reconstituido y puré reconstituido y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% en volumen) – zumo (jugo) de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, parcha y tamarindo (dátil indio).
CCFL	Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Sección 5 – Sustancias permitidas: Anexo 2	Directrices	ALINORM 03/22A; Apéndice VI, párr. 98	
CCMAS	Directrices sobre Muestreo	Directrices	ALINORM 03/23; Apéndice IV, párr. 19	
CCMAS	Incertidumbre en la medición <sup>1</sup>	Directrices	ALINORM 03/23; Apéndice V, párr. 52	Propuesto como nuevo trabajo en el 24º período de sesiones de la Comisión.
CCMPH	Código de Prácticas de Higiene para la Carne	Código de prácticas	ALINORM 03/16A; Apéndice III, párrs.18-77	
CCPR	Plaguicidas: límites máximos para residuos (LMR)	LMR	ALINORM 03/24A; Apéndice V	
CCRVDF	Medicamentos veterinarios: límites máximos para residuos	LMR	ALINORM 03/31A; Apéndice V	Cefuroxima

<sup>1</sup> La aprobación de este texto en el Trámite 5 implica la consiguiente enmienda a CAC/GL 27-1997, *Directrices para Evaluar la Competencia de los Laboratorios de Ensayo que Participan en el Control de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos*. La Guía 25 de ISO/IEC ha sido sustituida por la norma ISO/IEC 17025 y la nueva referencia se indica en la introducción del Anteproyecto de Directrices sobre la Incertidumbre en la Medición (ALINORM 03/23, párr. 48).