

# 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 00153 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**

*30º período de sesiones*

*Sede de la FAO, Roma, 2-7 de julio de 2007*

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

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 y textos afines del Codex. 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.

## ANEXO

## ANTEPROYECTO DE NORMA Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS EN EL TRÁMITE 5

Órgano del Codex	Asunto	Referencia	Notas
CCFA	Anteproyecto de Directrices para el Uso de Aromatizantes (N03-2006) (a excepción de la Sección 4 y los Anexos A y B)	ALINORM 07/30/12 Rev. párr. 123 y Apéndice XI	
CCASIA	Anteproyecto de Norma del Codex para la Pasta de Soja Fermentada Picante (Gochujang) (N03-2004)	ALINORM 07/30/15, párr. 42 y Apéndice II	En su 27º periodo de sesiones, la Comisión había acordado que la decisión de finalizar el texto como norma regional o internacional se adoptase en el Trámite 5 <sup>1</sup> . En su 15ª reunión, el CCASIA convino en recomendar que el CCCPL finalizase la norma.
CCASIA	Anteproyecto de Norma del Codex para el Ginseng (N01-2004)	ALINORM 07/30/15, párr. 68 y Apéndice III	En su 27º periodo de sesiones, la Comisión había acordado que la decisión de finalizar el texto como norma regional o internacional se adoptase en el Trámite 5 y que Comité debería finalizar la norma <sup>2</sup> . En su 15ª reunión, el CCASIA convino en recomendar que el CCPFV finalizase la norma.
CCFFP	Anteproyecto de Código para el Pescado y los Productos Pesqueros (Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos, Langostas y Cangrejos y definiciones pertinentes)	ALINORM 07/30/18, párr. 92 y Apéndice IV	
CCFFP	Anteproyecto de Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos	ALINORM 07/30/18, párr. 111, Apéndice V.	
CCFL	Anteproyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anexo 1 (inclusión del etileno) (N10-2006)	ALINORM 07/30/22, párr. 96 y Apéndice IV	
CCFL	Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados: Declaración Cuantitativa de los Ingredientes	ALINORM 07/30/22, párr. 133 y Apéndice V	
CCFL	Anteproyecto de definición de publicidad en relación con las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales (N11-2006)	ALINORM 07/30/22, párr. 140 y Apéndice VI	

<sup>1</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 97.

<sup>2</sup> ALINORM 04/27/41, párr. 94.

<b>Órgano del Codex</b>	<b>Asunto</b>	<b>Referencia</b>	<b>Notas</b>
CCPR	Anteproyectos de LMR para plaguicidas	ALINORM 07/30/24, párrs. 44-136 y Apéndice IV	
CCNFSDU	Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su uso en alimentos con fines dietéticos especiales para la alimentación de lactantes y niños pequeños	ALINORM 07/30/26, párr. 130 y Apéndice V	
CCPFV	Anteproyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas	ALINORM 07/30/27, párr. 146 y Apéndice VI	Algunas disposiciones figuran entre corchetes con vistas a su examen ulterior y su finalización en la siguiente reunión del CCPFV.
CCPFV	Anteproyecto de Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (disposiciones generales)	ALINORM 07/30/27, párr. 114 y Apéndice VII	Las disposiciones comunes para las hortalizas en conserva contempladas en la norma se presentan para su adopción en el Trámite 5. Los anexos relativos a hortalizas en conserva concretas se devolvieron a los Trámites 2/3 para volver a redactarlos, recabar observaciones y examinarlos en la siguiente reunión del CCPFV.
CCFFV	Anteproyecto de Norma para la Yuca (mandioca) Amarga (N03-2005)	ALINORM 07/30/35, párr. 82 y Apéndice VI	
CCFFV	Anteproyecto de Directrices para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas	ALINORM 07/30/35, párr. 92 y Apéndice VII	
CCCF	Anteproyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) (N08-2004)	ALINORM 07/30/41, párr. 88 y Apéndice X	
CCCF	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Reducción de 3-Monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) durante la Producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas (PVH) mediante Ácido y los Productos que Contienen esas Proteínas (N09-2005)	ALINORM 07/30/41, párr. 93 y Apéndice XI	