

Mayo de 2007

comisión del codex alimentarius



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 8 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

30º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia), 2 - 7 de julio de 2007

LISTA DE PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES (INCLUIDOS LOS DOCUMENTOS DE PROYECTOS PRESENTADOS) Y PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

En el Cuadro 1 se ofrece la lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines. Se invita a la Comisión a que **decida** si se han de emprender o no nuevos trabajos en cada caso, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y decida qué órgano auxiliar u otro órgano debería emprender los trabajos. Se invita a la Comisión a **examinar** estas propuestas a la luz de su *Marco Estratégico* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y el establecimiento 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 han de interrumpir o no los trabajos en cada caso.

En el Anexo se incluyen los Documentos de proyectos relativos a los nuevos trabajos.

CUADRO 1: PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia	Nº de doc. de proyecto
CCFFP	Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en normas para el pescado y los productos pesqueros	ALINORM 07/30/18, párr. 123	1
CCFFP	Enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (Factores de nitrógeno)	ALINORM 07/30/18, párr. 129	2
CCFFP	Norma para la Salsa de Pescado	ALINORM 07/30/18, párr. 127	3
CCFFP	Norma para el Abalón Fresco/Vivo y Congelado (<i>Haliotis spp</i>)	ALINORM 07/30/18, párr. 133	4
CCPFV	Plan de muestreo incluidas disposiciones metrológicas para controlar el peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva	ALINORM 07/30/27, párr. 148 y Apéndice X)	5
CCNFSDU	Establecimiento y aplicación de principios de análisis de riesgos por el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	ALINORM 07/30/26, párr. 143	6
CCASIA	Norma para la Salsa de Ají	ALINORM 07/30/15, párr. 150	7
CCASIA	Norma para la Harina de Sagú Comestible	ALINORM 07/30/15, párr. 156	8
TFFBT	Anexo a las Directrices para la Realización de la Evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante relativo a la presencia de niveles bajos de material vegetal de ADN recombinante	ALINORM 07/30/34, párr. 77 y Apéndice IV	9
CCFH	Directrices para el Control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> spp. en la Carne de Pollo (polluelo) de Engorde	ALINORM 07/30/13, párr. 203	10
CCFO	Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: estearina y oleína de almendra de palma	ALINORM 07/30/17, párr. 113	11
CCCF	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos	ALINORM 07/30/41, párrs. 120-121 y Apéndice XII	12
CCFA	Revisión del SCA de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	ALINORM 07/30/12, párr. 118 y Apéndice X	13
CCPR	Lista de prioridades de plaguicidas (nuevos plaguicidas y plaguicidas sometidos a examen periódico)	ALINORM 07/30/24, párrs. 180-202 y Apéndice VIII	*

* No se requiere ningún documento de proyecto, de conformidad con el párrafo 4 de la Parte 2, “Examen crítico”, de los Procedimientos para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines.

CUADRO 2: PROPUESTAS PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

Comité encargado	Norma y textos afines	Referencia
CCFA	Interrupción de los trabajos sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	ALINORM 07/30/12, párr. 107 y Apéndice VIII
CCFL	Anteproyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anexo 2 – Sustancias de uso permitido: Cuadro 1 (Nitrato de sodio natural)	ALINORM 07/30/22, párr. 92
CCPR	Interrupción de los trabajos sobre los proyectos y anteproyectos de LMR para plaguicidas	ALINORM 07/30/24, párrs. 44-136 y Apéndice IX

DOCUMENTOS DE PROYECTOS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 1: REVISIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE INCLUSIÓN DE NUEVAS ESPECIES DE PESCADO EN NORMAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CX/FFP 06/28/10, Apéndice 2)

1. Finalidad y ámbito de aplicación

La revisión del Procedimiento vigente para la inclusión de nuevas especies de pescado¹ en normas del Codex vigentes (en lo sucesivo, el Procedimiento) para productos pesqueros elaborados se ha retardado ya demasiado tiempo, teniendo en cuenta: 1) los Principios Generales del Codex Alimentarius, en que se invita a la Comisión del Codex Alimentarius y a sus órganos auxiliares “(...) a revisar cuando proceda las normas del Codex y los textos afines, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes”²; 2) la disponibilidad de métodos analíticos nuevos, y 3) las enmiendas introducidas recientemente por la Comisión del Codex Alimentarius en su Procedimiento de Elaboración³.

La revisión mejorará el Procedimiento vigente, proporcionando un marco teórico sólido para la adopción de decisiones basadas en los métodos más avanzados de identificación de especies de pescado y en métodos de evaluación organoléptica de los productos elaborados.

Este trabajo describirá también el informe probatorio que deberá acompañarse para fundamentar una solicitud y el proceso de adopción de decisiones que deberá seguir la Comisión del Codex Alimentarius para enmendar las normas pertinentes.

2. Pertinencia y actualidad

La Comisión en su 21º período de sesiones había pedido que se utilizara generalmente el procedimiento acelerado para la inclusión de nuevas especies en las normas pertinentes. Últimamente no se ha podido aplicar este enfoque en algunos casos por falta de consenso.

Para resolver este problema, el Comité inició la revisión de su actual procedimiento para la inclusión de otras especies en las normas vigentes.

Ha observado que las listas actuales se basaban exclusivamente en la forma de preparación y podían incluir especies no relacionadas taxonómicamente, lo que generaba una confusión considerable en los consumidores acerca de la naturaleza del producto, ya que los nombres comunes de las especies no se basaban siempre en criterios taxonómicos. Ha observado la necesidad de aplicar criterios científicos en el procedimiento.

En su 27º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius recomendó que el Comité continuara su labor de revisión del procedimiento para la inclusión de nuevas especies⁴.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

La revisión abarcará lo siguiente: los métodos de identificación de especies de pescado, los métodos de evaluación organoléptica, la disponibilidad de datos y su validación por organismos científicos reconocidos, el contenido del informe probatorio y las cuestiones de procedimiento del Codex.

¹ En lo sucesivo, se entenderá que el término “pescado” comprende los “peces, crustáceos y moluscos”, ya sean frescos, congelados (incluidos los congelados rápidamente) o sometidos a otro tipo de elaboración, ya que todos son competencia de este Comité (cf. mandato del CCFFP, Manual de Procedimiento, 13ª edición, p.123).

² Véase Manual de Procedimiento, 13ª edición, p. 34: PRINCIPIOS GENERALES DEL CODEX ALIMENTARIUS (párr. 8)

³ Véase ALINORM 04/27/21, Apéndice 2.

⁴ Véase ALINORM 03/41, párr. 39.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos⁵

Son concretamente pertinentes para este trabajo los criterios siguientes: el *Criterio general* (es decir, "... la garantía de prácticas leales en el comercio alimentario y la consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo") y, entre los *Criterios aplicables a los productos básicos*, los criterios a), b), c) y e)

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex.

La actualización del Procedimiento está en plena consonancia con la *Declaración de visión estratégica* de la Comisión del Codex Alimentarius de elaborar "*normas y textos afines convenidos internacionalmente y basados en principios científicos que cumplan los objetivos de protección de la salud de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio alimentario, para su aplicación en las reglamentaciones nacionales y en el comercio internacional de alimentos*": contribuirá principalmente a la aplicación del Objetivo 1 ("*Fomentar un marco reglamentario racional*"), el Objetivo 2 ("*Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos*") y el Objetivo 6 ("*Promover la máxima aplicación de las normas del Codex*").

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

El Procedimiento se utilizará junto con todas las normas del Codex vigentes sobre productos pesqueros elaborados, incluida una lista limitada de especies de pescado. Facilitará la revisión de las normas vigentes y la creación de nuevas normas.

Tendrá en cuenta las *Directrices del Codex para la evaluación sensorial de pescados y mariscos en laboratorios*: CAC - GL 31-1999.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

3 años: un año y medio para alcanzar el Trámite 5 y otro año y medio para alcanzar el Trámite 8.

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 2: ENMIENDA A LA NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (FACTORES DE NITRÓGENO) (preparado por Tailandia)

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

Incluir factores de nitrógeno provisionales aplicables a las especies de pescado indicadas en el Cuadro 2 de la sección de etiquetado de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (ALINORM 04/27/18), Apéndice VII. Las especies de pescado que han de añadirse son especies comercialmente disponibles y comúnmente utilizadas en Tailandia en la producción de los productos pesqueros mencionados.

2. Pertinencia y actualidad

El CCFFP en su 26ª reunión examinó la información relativa a los factores de nitrógeno en relación con el pescado y los productos pesqueros frescos y concluyó que en la etiqueta debería declararse el contenido de pescado para conveniencia de los consumidores. Los factores de nitrógeno de las especies de pescado se han de utilizar para calcular el contenido de pescado en los productos.

Al examinar el proyecto de enmienda a la sección de etiquetado de la Norma en el 27º período de sesiones de la CAC, la delegación de Tailandia expresó su opinión de que debería revisarse la lista de especies de pescado incluidas en el Cuadro 2 para incorporar otras especies de pescado importantes en el comercio internacional, siempre que se dispusiera de datos adicionales. La Comisión adoptó el proyecto de enmienda y

⁵ Véase ALINORM 05/28/33 – Apéndice IV.

convino en que podía enmendarse el Cuadro 2 (factores de nitrógeno provisionales) según fuera necesario, cuando se dispusiera de los datos relativos a otras especies de pescado.

En el Cuadro 2 de la enmienda a la Norma sólo se indican los factores de nitrógeno del pescado blanco de aguas templadas, tales como bacalao, colín, merluza europea, etc. Tailandia es uno de los mayores países exportadores de pescado y productos pesqueros al mercado mundial. Se utilizan varias especies de pescado tropicales como materia prima para la elaboración de estos tipos de productos pesqueros.

Tailandia está procediendo a determinar los factores de nitrógeno provisionales de diversas especies de pescado tanto de aguas marinas como de agua dulce, tales como el chicharro de rayas amarillas (*Selaroides leptolepis*), la carpa plateada (*Sillago sihama*) etc. Además de las especies de pescado se tendrán en cuenta las consideraciones relativas a las temporadas y zonas de pesca y las buenas prácticas de fabricación.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

La inclusión de factores de nitrógeno de otras especies de pescado adicionales en el Cuadro 2 de la enmienda a la sección de etiquetado de la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente. Los factores de nitrógeno adicionales pertenecerán a las especies de pescado comercialmente disponibles y comúnmente utilizadas en Tailandia en la producción de estos tipos de productos pesqueros.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La determinación del contenido de pescado de un producto pesquero (calculado teniendo en cuenta el factor de nitrógeno) indica el contenido de nitrógeno, que representa una información útil para el consumidor. Ello no sólo será útil para el consumidor sino que asegurará también la aplicación de unas prácticas leales en el comercio internacional de alimentos.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

La revisión propuesta satisface los criterios descritos en los objetivos 1 y 6 de los Objetivos estratégicos del Codex, que son:

Objetivo 1: promover un marco reglamentario racional proporcionando una orientación básica a los Estados Miembros mediante la elaboración continua de normas y directrices internacionales relativas al etiquetado;

Objetivo 6: promover la máxima aplicación de las normas del Codex aplicables tanto a la reglamentación interna como al comercio internacional.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

La propuesta es pertinente para la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (CODEX STAN 166-1989, REV 1 -1995) y la enmienda a la sección de etiquetado de la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (ALINORM 04/27/18).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos, a fin de que se puedan programar dichas aportaciones

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Fecha de inicio:	2007
Fecha que se propone para su adopción en el Trámite 5/8:	2008
Fecha que se propone para su adopción por la Comisión:	2009

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 3: NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO (preparado por Vietnam y Tailandia)

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La elaboración de una norma internacional para la salsa de pescado tiene por objeto proporcionar orientación fundamental relativa a la inocuidad y la calidad de los alimentos para los fines de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

Las salsas de pescado son productos tradicionales de muchos países de la región de Asia (particularmente del Asia sudoriental). No se utilizan únicamente como condimentos sino también como ingredientes en la preparación de los platos. La salsa de pescado de elevada calidad se caracteriza por un alto contenido de proteínas, aminoácidos esenciales para el organismo humano, tales como valina, leucina, isoleucina, treonina, metionina, lisina, fenilalanina e histidina. Su denominación difiere según los países, por ejemplo: se llama "Nuoc mam" en Vietnam, "Nampla" en Tailandia, "Ketjab-ikan" en Indonesia, "Yu lu" en China, "Patis" en Filipinas. En 2005, la producción total de salsa de pescado de Tailandia y Vietnam se estimó en 300 millones de litros y 100 millones de litros respectivamente. Este producto se ha venido consumiendo en modo creciente en el mundo. No obstante, hay diferentes normas nacionales para las salsa de pescado entre los países de la región de Asia y ello ha afectado al comercio internacional. Por consiguiente, es necesario elaborar una norma para la salsa de pescado debido a la importancia comercial de este producto.

El trabajo que se propone está directamente relacionado con el mandato del CCFFP, es decir: Elaborar normas de alcance mundial para pescado, crustáceos y moluscos frescos, congelados (incluso congelados rápidamente) o elaborados de otras formas.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

La norma abarca los aspectos de inocuidad y calidad de la salsa de pescado.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

El nuevo trabajo propuesto podría contribuir a armonizar las normas nacionales para la salsa de pescado y reducir al mínimo los posibles obstáculos para el comercio internacional.

El nuevo trabajo propuesto es particularmente pertinente para los criterios a), b), c) y e) de los *Criterios para el establecimiento de nuevas trabajos* conforme se establece en el Manual de Procedimiento del Codex, 15ª edición.

- a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.
- b) diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.
- c) Mercado internacional o regional potencial. (En los últimos 20 años ha aumentado el potencial de los mercados internacionales y regionales).
- d) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex.

La norma que se propone está en consonancia con la declaración de visión estratégica de la Comisión del Codex Alimentarius de elaborar "*normas y textos afines convenidos internacionalmente y basados en principios científicos que cumplan los objetivos de protección de la salud de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio alimentario, para su aplicación en las reglamentaciones nacionales y en el comercio internacional de alimentos*". Contribuirá principalmente a la aplicación del Objetivo 1, "*promover un marco reglamentario racional*" y el Objetivo 6 "*promover la máxima aplicación de las normas del Codex.*"

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

La norma se utilizará conjuntamente con todas las normas del Codex vigentes.

Tendrá en cuenta el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) así como el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Higiene y Manipulación de los Alimentos (CAC/RCP 52 -2004), la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999), los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para los Alimentos Preenvasados (NCA-6.5 CAC/RM 42-1977) y la Norma del Codex para los Aditivos Alimentarios.

En el futuro, debería procederse a la elaboración de la sección relativa a la salsa de pescado en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos (comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; normalmente el plazo de elaboración de una norma no debería superar los 5 años).

Los nuevos trabajos deberían comenzar después del período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de 2007. En caso de aprobación del nuevo trabajo, podría distribuirse un anteproyecto de norma para la salsa de pescado en el Trámite 3, elaborada por un grupo de trabajo, ya en octubre de 2007. Se espera poder terminar de elaborar la norma en el plazo de 4 años después de la fecha de comienzo.

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 4: NORMA PARA EL ABALÓN FRESCO/VIVO Y CONGELADO (*HALIOTIS* SPP) (Preparado por Sudáfrica con la colaboración de Australia, México, Chile y Estados Unidos de América)

Finalidad y ámbito de aplicación

La finalidad de este trabajo es elaborar una norma para el abalón fresco/vivo y congelado con miras a:

- Proporcionar la orientación que se requiere para la producción de productos inocuos y de buena calidad.
- Establecer una norma que favorezca el comercio leal de estos productos básicos.

Pertinencia

Los estudios realizados en Chile y Sudáfrica han mostrado que la demanda de abalón del género *Haliotis* (en adelante denominado abalón) varía entre 20 000 y 30 000 tm por año. No obstante, la producción actual alcanza tan sólo unas 18 000 tm por año (por un valor comercial de unos 500 millones de USD c.i.f.) lo cual indica que se dispone todavía de un margen considerable para la producción y el comercio de abalón. Esta producción se desglosa como sigue:

Pesquerías naturales: principalmente Australia, Sudáfrica, Japón, Nueva Zelanda, Alaska (Estados Unidos de América) y México. Aproximadamente 8 000 tm por año.

Producción cultivada: China, Australia, Estados Unidos de América/Hawai, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Corea, Taiwán, Japón, México, Chile, Islandia. Aproximadamente 12 000 tm por año (incluidas 6 500 tm de *Haliotis diversicolour supertexta*)

El mercado principal del abalón es la China (incluido Hong Kong) que consume alrededor del 55 % de la producción anual, junto con Japón (20 %), Taiwán (11 %) Singapur (10 %) y otros (4 %) que integran el resto del consumo.

Los productos se dividen en cuatro categorías principales según se describe a continuación.

En conserva/bolsas esterilizadas	37 %
Congelados	16 %
En vivo	25 %
Salado seco	22 %

Considerando las mencionadas categorías del producto, se sugiere dedicar los trabajos inicialmente a la norma para el abalón fresco/vivo y congelado, con prioridad respecto de los productos en conserva o salados secos.

Los trabajos propuestos se ajustan al mandato del CCFFP respecto de la elaboración de normas para pescado, crustáceos y moluscos frescos, congelados o elaborados de otras formas.

Aspectos que deberá abarcar la norma

La norma se propone abarcar la producción y los parámetros de inocuidad y calidad alimentaria del abalón.

Relación con otros documentos del Codex

En ALINORM 6/29/41, en los puntos 52-54 se hace referencia a los niveles de cadmio en los moluscos bivalvos. En el debate sostenido en el CCFAC, que dio lugar al establecimiento de dichos niveles, la información disponible incluía datos de los niveles de cadmio en el abalón relativos a Chile y Sudáfrica.

Los gastrópodos no tienen asignado un número de categoría alimentaria, por lo que deberá solicitarse dicha asignación al CCFAC.

Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

El abalón es un producto básico del que se producen unas 18 000 tm anuales por un valor de unos 500 millones de USD c.i.f. En la legislación actual de numerosos países y comunidades el abalón (y otros gastrópodos marinos) figuran en la legislación destinada a los moluscos bivalvos, aplicando por tanto criterios que no son pertinentes para los gastrópodos.

Calendario propuesto

En caso de aprobación del nuevo trabajo, la elaboración de una norma para el abalón fresco/vivo y congelado debería comenzar después de la 29ª reunión del CCFFP. Un grupo de trabajo podría elaborar una norma propuesta ya para octubre de 2007.

Considerando que el abalón se comercializa en tres modalidades distintas, será necesario en el futuro elaborar tres normas diferentes para este producto.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 5: PLAN DE MUESTREO INCLUIDAS DISPOSICIONES METROLÓGICAS PARA CONTROLAR EL PESO ESCURRIDO MÍNIMO DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA (ALINORM 07/30/27, Apéndice X)**1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma**

Las disposiciones sobre el peso escurrido mínimo habrán de incluirse en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas sometidas a revisión actualmente. El objetivo de este proyecto es elaborar un plan de muestreo basado en un análisis estadístico que permita controlar los requisitos para el peso escurrido mínimo.

2. Pertinencia y actualidad

El peso escurrido mínimo para las frutas y hortalizas en conserva que se presentan envasadas en un medio de cobertura constituye un criterio esencial para garantizar unas prácticas comerciales leales y la protección de los intereses del consumidor. Aunque el volumen del comercio internacional de frutas y hortalizas en conserva es muy considerable e involucra a todos los países, las normas no contienen planes de muestreo que se puedan utilizar como punto de referencia para los controles oficiales y para solucionar posibles conflictos comerciales.

El único método que las normas ofrecen actualmente para controlar el peso escurrido mínimo se basa en el promedio del peso escurrido de los envases examinados, “*siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.*” Considerando que el promedio no impide que se registren variaciones significativas, las disposiciones actuales no proporcionan garantías suficientes respecto del peso escurrido mínimo en los distintos envases. Por consiguiente, debería determinarse un método de referencia para asegurar que los envases se ajusten a las disposiciones relativas al peso escurrido mínimo establecidas en las normas.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

La Norma tiene por objeto:

- Elaborar un plan de muestreo para controlar el peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva basado en disposiciones que consideren el tamaño de la muestra en relación con el tamaño de la consignación y los criterios para el rechazo y la aceptación de las consignaciones.
- Determinar el margen de error negativo tolerable respecto del peso escurrido de envases unitarios, teniendo en cuenta que los envases cuyo contenido sea inferior al contenido mínimo requerido se considerarán defectuosos.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta es coherente con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

- protección de los intereses del consumidor, en particular, protección contra las prácticas fraudulentas;
- prácticas comerciales leales, en particular entre los operadores comerciales;
- diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.
- volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países;
- Viabilidad de la normalización del producto.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex.

Esta propuesta es congruente con la estrategia de la Comisión del Codex Alimentarius respecto de la revisión periódica y la armonización de las normas, teniendo en cuenta la naturaleza horizontal de las disposiciones previstas, que proporcionarían una coherencia metodológica para una amplia gama de productos.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Esta propuesta está en consonancia con la recomendación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de que se apliquen procedimientos objetivos y válidos para evaluar la conformidad de los productos a las normas del Codex.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos, a fin de que se puedan programar dichas aportaciones

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Examen del proyecto de propuesta por el CCPFV: otoño de 2008.

Adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5 por la Comisión: julio de 2009.

Adopción del proyecto de Norma en el Trámite 8 por la Comisión: julio de 2011.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 6: ESTABLECIMIENTO Y APLICACIÓN DE PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS POR EL COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CX/NFSU 06/28/9, Anexo 2)

1. Finalidad y ámbito de aplicación del trabajo propuesto

La finalidad del trabajo es elaborar en primer lugar principios para el análisis de riesgos nutricionales, a los que posiblemente seguirán directrices más detalladas y de orientación práctica, para orientar los trabajos del CCNFSDU en la elaboración y la revisión de los textos del Codex sobre temas nutricionales⁶ en el marco del mandato de este Comité. Los principios estarían en consonancia con los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos en el marco del Codex Alimentarius*.

2. Pertinencia y actualidad

El trabajo propuesto responde a la petición de la Comisión de que los comités competentes elaboren principios para el análisis de riesgos aplicables a su labor. Estos principios tienen que ser ratificados por el CCGP para 2011 y adoptados por la Comisión para 2013 antes de publicarlos en el Manual de Procedimiento del Codex como se estipula en el Proyecto de Plan Estratégico (2008-2013).

3. Principales aspectos que deberán tratarse

Los principios y las posibles directrices se referirán a la realización y los procedimientos relativos a la evaluación, la gestión y la comunicación de riesgos nutricionales. Deberán establecer el ámbito de aplicación del análisis de riesgos nutricionales que habrá de aplicar el CCNFSDU de conformidad con su mandato, tener en cuenta la terminología apropiada para el análisis de riesgos y la aplicabilidad de los enfoques cualitativos y cuantitativos a la evaluación de riesgos de insuficiencia y de exceso de nutrientes y de componentes alimentarios afines, así como elaborar otros factores importantes.

Los principios y las posibles directrices determinarán asimismo:

las fuentes apropiadas de asesoramiento científico de expertos para la evaluación de riesgos, y los criterios de selección aplicables; y

la función que desempeña el CCNFSDU en la determinación del mandato para tal asesoramiento.

⁶ Por ejemplo, un estudio de la suficiencia nutricional de la composición de alimentos para lactantes y niños pequeños.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La aplicación de un enfoque coherente del análisis de riesgos nutricionales en el ámbito del Codex Alimentarius contribuirá a elaborar normas y textos afines con bases apropiadas que sirvan para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo contribuirá a lograr el Objetivo 2 del Marco Estratégico del Codex (2003-2007): Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Los principios y las directrices estarán en consonancia con los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos en el marco del Codex Alimentarius*. La evaluación nutricional se examina en los documentos de directrices elaborados por el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Habida cuenta de la función que desempeñan las consultas de expertos y las consultas técnicas de la FAO/OMS como fuente primordial de asesoramiento sobre evaluación de riesgos para el Codex Alimentarius, incluido el CCNFSDU, será importante que la FAO y la OMS hagan sus aportaciones en las secciones sobre evaluación y comunicación de riesgos nutricionales. Se espera que la reciente publicación del informe de un taller técnico FAO/OMS sobre evaluación de riesgos nutricionales facilite considerablemente este proceso.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

No prevista.

9. Calendario de realización

En caso de aprobación por la Comisión en 2007, se elaboraría un primer proyecto de principios de análisis de riesgos nutricionales para someterlo al examen del CCNFSDU en su 29ª reunión, en 2007, y propondría su adelantamiento al Trámite 5 en la 30ª reunión, en 2008. Sucesivamente se procedería al Trámite 8 en la 31ª reunión, en 2009. Estas etapas se ajustan al calendario establecido por la Comisión para el examen por el CCGP y la adopción por la Comisión.

La decisión sobre la necesidad de elaborar directrices complementarias se tomaría en una fecha futura, aunque no posterior a la 30ª reunión del CCNFSDU, programada para 2008.

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 7: NORMA PARA LA SALSA DE AJÍ (Preparado por Tailandia)

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad es establecer una norma mundial para la salsa de ají. Esta norma regularía la salsa de ají destinada al consumo directo y que contiene principalmente ají, vinagre u otras formas de ácido, y sal como principales ingredientes. No se utilizan procesos de fermentación ni productos fermentados.

2. Pertinencia y actualidad

Es necesario establecer disposiciones respecto de la inocuidad, calidad esencial, higiene, y etiquetado del alimento que constituyan requisitos acordados internacionalmente para la salsa de ají. La elaboración de esta norma del Codex para dicho proyecto contribuiría a proteger la salud de los consumidores y promover prácticas de comercio leales.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

La norma abarca los aspectos fundamentales relativos a la calidad y la inocuidad.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

4.1 Volumen del comercio entre países

El volumen de salsa de ají exportado en 2005 fue de casi 2 millones de toneladas. Su costo asciende a casi 1 millón de USD. La producción de salsa de ají ha aumentado considerablemente. Los principales exportadores son Estados Unidos de América, Países Bajos, Alemania, Italia, China, Japón y Tailandia.

4.2 Mercado internacional potencial

En 2005, el costo total de la salsa de ají exportada mundialmente fue de 3 700 millones de USD. El incremento anual del valor y el volumen han aumentado continuamente. Se registró un aumento anual del valor del 14 % en el período 2001-2005; y un aumento anual del volumen del 6 % en el mismo período.

4.3 Protección del consumidor

La necesidad respecto de la protección del consumidor y las prácticas fraudulentas es apremiante. La calidad de la salsa de ají debe satisfacer las necesidades del consumidor; asimismo, el producto debe satisfacer los requisitos mínimos de inocuidad.

4.4 Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

Este trabajo no duplica la labor emprendida por otros organismos internacionales.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La presente propuesta es coherente con los siguientes objetivos estratégicos presentados en el proyecto de Plan estratégico del Codex para 2008-2013:

5.1 Fomentar marcos reglamentarios racionales;

5.2 Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

La propuesta tendrá en cuenta el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) así como el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene; la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999); las Directrices Generales del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004); y la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Se espera que los trabajos puedan concluirse en el plazo de los restantes 5 años. Si el Comité Coordinador del Codex para Asia en su 15ª reunión (noviembre de 2006) recomendara el nuevo trabajo propuesto y la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones, en julio de 2007, lo adoptara como nuevo trabajo, se presentaría un anteproyecto de norma para la próxima reunión (2008) del CCASIA, para su examen en el Trámite 4, y por el CCPFV en el Trámite 7. Se espera que la Comisión adopte el proyecto de norma en el Trámite 5 en 2009 y en el Trámite 8 en 2011.

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 8: NORMA PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE (Preparado por Indonesia)

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de este documento es establecer una norma mundial para la harina comestible de palmera de sagú. Esta norma se aplica a la harina de sagú preparada a partir de la médula del núcleo blando de la palmera (*Metroxylon* sp.) para su consumo directo.

2. Pertinencia y actualidad

El volumen y el valor de la harina de sagú comestible ha venido aumentando últimamente cada año, ya que se consume ampliamente. Países como Indonesia, India, Filipinas y Papua Nueva Guinea son algunos de los principales consumidores de productos a base de harina de sagú comestible. Para proteger la salud del consumidor y promover prácticas de comercio leales es necesario establecer un documento de orientación en que se proporcionen disposiciones de aplicación común respecto de la inocuidad del alimento, los factores de calidad esenciales, disposiciones de higiene y etiquetado que constituyan requisitos acordados a nivel internacional para la harina de sagú comestible.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

La norma abarcará los aspectos fundamentales relativos a la calidad y la inocuidad.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

4.1. Volumen del comercio entre países

La producción nacional de harina de sagú comestible de Indonesia alcanza anualmente las 200 000 toneladas. Indonesia ha exportado harina de sagú comestible a Papua Nueva Guinea y Europa. En 2001, las exportaciones de Indonesia han alcanzado las 240 toneladas por un valor de 72 000 USD.

4.2. Mercado internacional potencial

Hay muchos otros países tropicales, como la India, Filipinas y Papua Nueva Guinea que exportan harina de sagú comestible, pero la conquista del mercado resulta más difícil a medida que van aumentando los competidores. El valor y la cantidad del producto han aumentado también en forma sostenida cada año.

4.3. Protección del consumidor

Para evitar prácticas fraudulentas y proteger la salud del consumidor, es absolutamente necesario establecer una norma internacional para la harina de sagú comestible. La calidad de la harina de palmera de sagú debe satisfacer las necesidades del consumidor así como los requisitos mínimos de inocuidad.

4.4. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo.

Este nuevo trabajo no duplica los trabajos emprendidos por otros organismos internacionales.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La presente propuesta es coherente con los siguientes objetivos estratégicos presentados en el proyecto de Plan estratégico del Codex para 2008-2013:

5.3. Fomentar marcos reglamentarios racionales;

5.4. Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

La propuesta tendrá en cuenta el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) así como el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene; la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999); las Directrices Generales del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004); y la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Se espera que los trabajos puedan concluirse en el plazo de los restantes 5 años. Si el Comité Coordinador del Codex para Asia en su 15ª reunión (noviembre de 2006) recomendara el nuevo trabajo propuesto y la

Comisión del Codex Alimentarius en su 30° período de sesiones, en julio de 2007, lo adoptara como nuevo trabajo, se presentaría un anteproyecto de norma para la próxima reunión (2008) del CCASIA, para su examen en el Trámite 4, y por el CCCPL en el Trámite 7. Se espera que la Comisión pueda adoptar el proyecto de norma en el Trámite 5 en 2009 y en el Trámite 8 en 2010.

GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL SOBRE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 9: ANEXO A LAS DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS DE PLANTAS DE ADN RECOMBINANTE RELATIVO A LA PRESENCIA DE NIVELES BAJOS DE MATERIAL VEGETAL DE ADN RECOMBINANTE (ALINORM 07/30/34, Apéndice IV)

1. Finalidad y ámbito de aplicación del trabajo propuesto

La finalidad del proyecto es formular recomendaciones al Grupo de Acción sobre la realización de la evaluación de la inocuidad en los casos en que se dé la presencia de niveles bajos y cuando se haya determinado ya que la planta de ADN recombinante es inocua, mediante una evaluación realizada de conformidad con las Directrices del Codex sobre plantas, y se haya autorizado su comercialización para usos alimentarios en uno o más países, pero el país importador no haya determinado su inocuidad alimentaria, así como sobre los datos y sistemas de intercambio de información necesarios para facilitar este proceso⁷.

Teniendo cuenta esto, los objetivos del proyecto serán los siguientes:

- determinar, e incorporar en un proyecto de anexo, las secciones pertinentes de las Directrices sobre plantas que sean esenciales para la evaluación de la inocuidad en casos de presencia de niveles bajos;
- determinar mecanismos de intercambio de información para facilitar la utilización del anexo y para decidir cuándo es aplicable, así como los datos necesarios para realizar una evaluación de la inocuidad alimentaria en el país importador.

El proyecto no tiene por objeto:

- aborde las medidas de gestión de riesgos; las autoridades nacionales determinarán los casos en que el nivel de material vegetal de ADN recombinante presente es lo suficientemente bajo para que este anexo sea apropiado;
- impida a las autoridades nacionales realizar una evaluación de riesgos completa; los países pueden decidir cuándo y cómo utilizar el anexo en el contexto de sus sistemas de reglamentación;
- exima a las industrias, los exportadores y, cuando proceda, las autoridades nacionales competentes de la responsabilidad de seguir cumpliendo los requisitos para la importación pertinentes de los países, incluso en relación con material de ADN recombinante no aprobado.

2. Pertinencia y actualidad

Se está autorizando la comercialización de un número cada vez mayor de plantas de ADN recombinante. No obstante, se autorizan en diferentes medidas en diferentes países. Como resultado de estas autorizaciones asimétricas, es posible que niveles bajos de material vegetal de ADN recombinante que ya ha superado una evaluación de la inocuidad alimentaria y ha sido autorizado en uno o más países se encuentran ocasionalmente en alimentos en países en que no se haya determinado la inocuidad alimentaria de las plantas de ADN recombinante en cuestión. El presente anexo tiene como finalidad ayudar a los países que deseen determinar la inocuidad alimentaria de una planta de ADN recombinante en dichas circunstancias o en previsión de la aparición de tales circunstancias.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

- Determinar, e incorporar en un proyecto de anexo, las secciones pertinentes de las Directrices sobre plantas que sean esenciales para la evaluación de la inocuidad en casos de presencia de niveles bajos;

⁷ Estas orientaciones no se aplicarían a las plantas de ADN recombinante que no hayan sido autorizadas en un país importador como resultado de una evaluación de la inocuidad alimentaria realizada por dicho país.

- determinar mecanismos de intercambio de información para facilitar la utilización del anexo y para decidir cuándo es aplicable, así como los datos necesarios para realizar una evaluación de la inocuidad alimentaria en el país importador.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo:

El proyecto proporcionaría orientación adicional que los países podrían utilizar al evaluar la inocuidad de los alimentos en los que contiene un bajo nivel de material de ADN recombinante no autorizado, evaluando así la inocuidad esencial de los alimentos y la protección apropiada de los consumidores. El proyecto podría ser útil particularmente para los países que cuentan con poca experiencia en la realización de evaluaciones de riesgos relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

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

El proyecto proporcionaría orientación científica internacionalmente reconocida y mecanismos de intercambio de información y datos que los países podrían utilizar para establecer directrices o normas individuales. Dicha orientación acordada a nivel internacional puede ayudar a garantizar enfoques coherentes para la evaluación de la inocuidad de dichos alimentos.

Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos:

El objeto de estos trabajos está relacionado con los trabajos realizados anteriormente por el Grupo de Acción con carácter prioritario.

Trabajos ya iniciados por otras organizaciones en este campo:

El proyecto no duplica los trabajos realizados por otras organizaciones internacionales y es la continuación del trabajo iniciado por el primer Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La presente propuesta es coherente con los siguientes objetivos estratégicos presentados en el proyecto de Plan estratégico del Codex para 2008-2013:

- fomentar marcos reglamentarios racionales;
- promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

El resultado final del trabajo será un anexo que complementará y ampliará las *Directrices del Codex para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante* (CAC/GL 45-2003).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos, a fin de que se puedan programar tales aportaciones

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; normalmente el plazo para la elaboración no debería ser superior a los 5 años

Se espera que el trabajo pueda terminarse, y de hecho se termine, en el tiempo restante a disposición del Grupo de Acción.

Si la Comisión del Codex Alimentarius en su 30° período de sesiones (julio de 2007) aprueba la presente propuesta de nuevos trabajos, se distribuiría un anteproyecto del Anexo para solicitar observaciones en el Trámite 3 que el Grupo de Acción examinaría en su siguiente reunión (en 2007) en el Trámite 4.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 10: DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE *CAMPYLOBACTER* Y *SALMONELLA* SPP. EN LA CARNE DE POLLO (POLLUELO) DE ENGORDE (preparado por Nueva Zelanda y Suecia)

Finalidad y ámbito de aplicación de la norma propuesta⁸

Proporcionar directrices detalladas para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo (polluelo) de engorde que integren medidas de control basadas en: buenas prácticas de higiene (BPH), conocimientos específicos de reducción de peligros (controles basados en los peligros), el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC), y la evaluación de riesgos (controles basados en los riesgos).

Este nuevo trabajo complementará los principios generales de higiene de los alimentos elaborados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) y el código de prácticas de higiene para la carne fresca elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne (CCMH).

El trabajo propuesto consistirá en elaborar directrices que se apliquen “de la producción al consumo”.

Reconociendo que tal vez sea necesario proporcionar diferentes opciones de gestión de riesgos en diferentes países, las directrices establecerían modelos de control ajustados a las necesidades de los distintos países.

Pertinencia y actualidad

Varios países están invirtiendo considerables recursos en reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos derivadas de zoonosis entéricas. Es necesario que esta experiencia conduzca a la elaboración de una norma detallada e integrada del Codex para determinados patógenos que proporcione orientación a todos los países con miras a proteger a los consumidores en la mayor medida práctica posible.

La Campylobacteriosis y la salmonelosis son las enfermedades transmitidas por alimentos más frecuentemente notificadas en el mundo. La carne de pollo de engorde es ciertamente el vehículo alimentario más importante, tal como está referenciado en los documentos del Codex y muchas publicaciones científicas.

La Comisión ha asumido el compromiso de elaborar en la medida de lo posible normas basadas en la evaluación de riesgos, p. ej. en el Manual de Procedimiento se estipula que “Los aspectos de higiene e inocuidad relativos a las decisiones y recomendaciones del Codex deben basarse en la evaluación de riesgos conforme a las circunstancias”⁹. Son por lo menos diez los comités del Codex que actualmente están elaborando, o han elaborado, principios y directrices para ayudar a establecer normas basadas en el análisis de riesgos, y en los textos fundamentales del CCFH se declara que “Para decidir si un requisito es necesario o apropiado, deberá realizarse una evaluación de los riesgos.” En este contexto, la incorporación en esta norma propuesta de componentes de inocuidad de los alimentos que se basen en la evaluación de riesgos contribuirá a mejorar su utilidad y flexibilidad.

Debido a diferentes condiciones nacionales y/o esfuerzos de control, el nivel de control de peligros que se está logrando varía en gran medida según los países. Es, pues, importante elaborar una norma del Codex que facilite el comercio sobre la base de niveles de protección del consumidor equivalentes que se vayan logrando para la carne de pollo (polluelo) de engorde.

El documento tiene por objeto proporcionar asesoramiento a los gobiernos, la industria, los consumidores y otras partes interesadas sobre el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en toda la cadena alimentaria, haciendo particular hincapié en utilizar las evaluaciones de riesgos microbiológicos más actualizadas en forma asequible a los usuarios, con el fin de facilitar y mejorar las decisiones nacionales de gestión de riesgos.

⁸ Toda norma, directriz, recomendación u otro tipo de texto elaborado por el Codex se considera “norma” para los fines de las MSF de la OMC.

⁹ Manual de Procedimiento de la CAC, 15ª edición, página 184.

Nota: Sería posible generar estimaciones de riesgos “de referencia” a partir de modelos genéricos “mundiales” de evaluación de riesgos. El Grupo de Trabajo examinaría el valor de generar tales estimaciones y su utilización en una norma del Codex.

Aspectos de la gestión de riesgos

Los aspectos de la gestión de riesgos que han de abordarse derivan de la finalidad y el ámbito de aplicación acordados. Se sugiere que las instrucciones básicas sean las siguientes:

- Describir controles específicos de BPH y de APPCC para *Campylobacter* y *Salmonella* que puedan ser incorporados en un programa de inocuidad de los alimentos de la producción al consumo, utilizando la información más actualizada de diferentes Estados miembros, y haciendo referencia al nivel probable de control de peligros alcanzado.
- Cuantificar los efectos de riesgos relativos de diferentes controles de inocuidad de los alimentos en relación con *Campylobacter* y *Salmonella*, bien sea separadamente o bien conjuntamente, utilizando un modelo genérico de evaluación de riesgos, y empleando los resultados para fines ilustrativos. Incluir estimaciones de riesgos relativos para posibles medidas de inocuidad de los alimentos en situaciones en que las vías regionales de los peligros difieren considerablemente de las del modelo genérico.
- Proporcionar una descripción de gestión de riesgos sobre aspectos prácticos de aplicación de componentes “basados en los riesgos”, p. ej. establecimiento de “objetivos de rendimiento” en determinadas fases de la cadena alimentaria, bases de datos de vigilancia microbiológica, etc.

Principales aspectos que deberán tratarse

Las directrices comprenderán:

- Perfiles de riesgos
- Disposiciones específicas de BPH para *Campylobacter* y *Salmonella*, teniendo en cuenta la experiencia de diferentes países
- Directrices para controles basados en los peligros
- Disposiciones específicas de APPCC para *Campylobacter* y *Salmonella*
- Directrices para controles basados en los riesgos

Se elaborarían opciones ilustrativas de gestión de riesgos a partir de un modelo de evaluación de riesgos de la producción al consumo mundialmente representativo que permita evaluar los efectos *relativos* de diferentes medidas de control de la inocuidad de los alimentos en los niveles de protección del consumidor. Se prevé que este modelo pueda ponerse a disposición de los usuarios en Internet, para permitir a los países modelar diferentes opciones de gestión de riesgos de fácil operatividad, de acuerdo con su propia situación.

Estructura de la norma propuesta

La estructura de las directrices será la siguiente:

1. Introducción y antecedentes
2. Perfil de riesgos (Anexo)
3. Presentación del itinerario del producto determinando las fases “de la producción al consumo” en que pueden aplicarse las medidas de control
4. Módulo de BPH en que se describan estos tipos de medidas en cada una de las fases
5. Módulo de controles basados en los peligros en que se describan estos tipos de medidas en cada una de las fases
6. Módulo de APPCC en que se describan los puntos críticos de control, determinados en el módulo de control basado en los peligros
7. El módulo de controles basados en los riesgos

La norma incluirá un resumen del modelo genérico de evaluación de riesgos que se ha elaborado teniendo en cuenta todos los recursos disponibles.

Las directrices incluirán una descripción de los “objetivos de rendimiento” (es decir, la aplicación del concepto de objetivo de rendimiento/objetivos de inocuidad de los alimentos (PO/FSO)) y la vigilancia de los niveles de patógenos en diferentes fases de la cadena alimentaria como componente de un programa de gestión de riesgos.

Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Por lo que respecta a los *Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos* (Manual de Procedimiento, pág. 23), el nuevo trabajo propuesto es sumamente pertinente en los sectores siguientes:

- Protección del consumidor
- Volumen de producción y consumo del producto en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países
- Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional
- Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas
- Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Al igual que los objetivos generales para mejorar la protección del consumidor, esta propuesta es coherente con:

El Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos

Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

El trabajo propuesto amplía las disposiciones más generales contenidas en:

El Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1 -1969, Rev 4, 2003).

El Código de Prácticas de Higiene para la Carne (CAC/RCP 58 -2005).

El Anteproyecto de Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos en relación con la Inocuidad de los Alimentos para su Aplicación por los Gobiernos. El Informe de la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (ALINORM 07/30/33, Apéndice VIII).

Los Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos - Manual de Procedimiento.

Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Se observa una amplia necesidad de datos científicos relativos a los efectos de los controles de inocuidad de los alimentos basados en conocimientos específicos de reducción de peligros, y de los controles de inocuidad basados en la evaluación de riesgos. Esto se realizará mediante una solicitud internacional de datos, la agregación de datos por los países principales, y la evaluación que realice el Grupo de Trabajo al redactar la norma propuesta. La elaboración del modelo genérico de evaluación de riesgos requerirá amplias aportaciones técnicas y trabajos entre reuniones del Grupo de Trabajo.

Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

Los componentes basados en los riesgos de la norma propuesta requerirán tal vez aportaciones de las Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA). Se han celebrado coloquios preliminares con la Secretaría de la JEMRA respecto de la prestación de tal asesoramiento.

Calendario propuesto para la realización de los trabajos

Se espera que los trabajos puedan terminarse en el plazo de 5 años.

Se presenta a continuación un plan de trabajo factible con un elevado nivel de aportaciones de los gobiernos principales:

Diciembre de 2006	38ª reunión del CCFH	Acordar la finalidad y el ámbito de aplicación Acuerdo preliminar sobre instrucciones para la gestión de riesgos
Período entre reuniones 06/07	Nueva Zelandia y Suecia Grupo de Trabajo	Determinar el perfil general de riesgos Solicitar datos científicos de los gobiernos nacionales Proyectos de módulos basados en BPH, basados en los peligros, basados en el APPCC Distribución del modelo de proyecto de norma para recabar observaciones de los gobiernos como documento de debate
Octubre de 2007	39ª reunión del CCFH	Presentar el documento de debate Confirmar las cuestiones de gestión de riesgos En el Trámite 2
Período entre reuniones 07/08	Nueva Zelandia y Suecia Grupo de Trabajo	Terminar los módulos de BPH, peligros, APPCC Reconvocar el Grupo de Trabajo para elaborar componentes de la norma basados en la evaluación de riesgos Comenzar los trabajos sobre el modelo basado en Internet
Diciembre de 2008	40ª reunión del CCFH	Presentar el proyecto de norma para adelantarlo al Trámite 5
Período entre reuniones 08/09	Nueva Zelandia y Suecia Grupo de Trabajo	Continuar los trabajos técnicos
Diciembre de 2009	41ª reunión del CCFH	Presentar el proyecto de norma para adelantarlo al Trámite 5/8 Conjuntamente con la FAO/WHO y las JEMRA, e impartir una sesión de capacitación para la utilización del modelo basado en Internet
Junio de 2010	CAC	Aprobación

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 11: ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ESTEARINA Y OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA(CX/FO 07/20/8)

1. Finalidad y ámbito de aplicación de las enmiendas propuestas a la Norma

La finalidad y el ámbito de aplicación de las enmiendas propuestas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados, *CODEX STAN 210 (Enmendada en 2003, 2005)* es elaborar dos nuevas normas para aceites vegetales: la estearina de almendra de palma y la oleína de almendra de palma.

2. Pertinencia y actualidad

El Comité Ejecutivo en su 56ª reunión (julio de 2005) señaló que la propuesta presentada por Malasia sobre la enmienda propuesta para incluir la estearina de almendra de palma y la oleína de almendra de palma no había sido examinada por el Comité sobre Grasas y Aceites y había recomendado que dicha propuesta fuera presentada al mismo Comité para que la examinara. En el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en 2005, varios miembros se mostraron favorables a la aprobación de esta propuesta como nuevo trabajo, habida cuenta de la importancia de estos aceites en el comercio y del hecho de que el Comité sobre Grasas y Aceites no se reuniría antes de 2007. No obstante, la Comisión refrendó la

recomendación del Comité Ejecutivo de que se sometiera esta propuesta al examen del Comité sobre Grasas y Aceites.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

Las enmiendas incluirán definiciones, valores propuestos para la estearina y la oleína de almendra de palma con relación a la composición de ácidos grasos, características químicas y físicas, niveles de desmetilesteroles y niveles de tocoferoles y tocotrienoles en la estearina y la oleína de almendra de palma crudas para incorporarlos en los cuadros 1, 2, 3, y 4 de la Norma para Aceites Vegetales Especificados, *CODEX STAN 210 (Enmendada en 2003, 2005)* conforme se indica en los cuadros que figuran a continuación:

Cuadro 1: Composición de ácidos grasos (% en peso referido a sus ésteres de metilo)

Ácido graso	Estearina de almendra de palma	Oleína de almendra de palma
C6:0	ND	0,2 – 0,4
C8:0	1,5 – 3,0	3,6 – 5,0
C10:0	2,5 – 3,0	3,2 – 4,5
C12:0	54,0 – 59,0	42,0 – 46,5
C14:0	21,0 – 25,0	12,3 – 15,5
C16:0	1,0 – 2,5	7,4 – 10,6
C16:1	ND	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1,0 – 2,5	1,8 – 3,0
C18:1	4,5 – 7,5	14,6 – 21,3
C18:2	0,5 – 1,5	2,6 – 3,8
C18:3	ND	ND
C20:0	ND-0,5	ND-0,3
C20:1	ND	ND
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

Cuadro 2: Características químicas y físicas

Características	Estearina de almendra de palma	Oleína de almendra de palma
Densidad aparente 40 °C, kg/L	0,904 – 0,906	0,904 – 0,906
Índice de refracción n_{40}	1,449 – 1,451	1,451 – 1,453
Valor de saponificación (mg KOH/kg)	244 – 255	231 – 244
Valor de yodo	4 – 8	20 – 26
Materia insaponificable mg/kg	<15	<15

Cuadro 3: Desmetilesteroles en la estearina y la oleína de almendra de palma cruda como porcentaje del contenido total de esteroles

Esterol	Estearina de almendra de palma	Oleína de almendra de palma
Colesterol	1,4 – 1,7	1,5 – 1,9
Brassicasterol	ND-2,2	ND-0,2
Estigmasterol	14,1 – 15,0	13,4 – 14,7
Campesterol	8,2 – 9,7	7,9 – 9,1
Beta-sitosterol	67,0 – 70,0	67,1 – 69,2
Delta-5-avenasterol	3,3 – 4,1	3,3 – 4,6
Delta-7-estigmasterol	ND-0,3	ND-0,6
Delta-7-avenasterol	ND-0,3	ND-0,5
Otros	1,0 – 3,0	2,9 – 3,7
Total (mg/kg)	775 – 1086	816 – 1339

Cuadro 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en la estearina y la oleína de almendra de palma crudas

Tocoferoles /Tocotrienoles	Oleína de AP	Estearina de AP
Alfa tocoferol	ND-11	ND-10,0
Beta tocoferol	ND-6,0	ND-2,0
Gama tocoferol	ND-3,4	ND-1,4
Delta tocoferol	ND-0,9	ND-0,2
Alpha tocotrienol	ND-51,0	ND-73,0
Gama tocotrienol	1,5-10,0	ND-1,4
Delta tocotrienol	ND-1,5	ND-1,2
Total (mg/ kg)	7-68	1-89

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios aplicables a los productos:

a. Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas

Las disposiciones ya establecidas en la Norma para Aceites Vegetales Especificados prevén la protección del consumidor desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos y la autenticidad de estos productos. Las nuevas enmiendas propuestas contribuirán a mejorar el comercio y proteger a los consumidores.

b. Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países

La estearina y la oleína de almendra de palma han venido comercializándose desde los comienzos del decenio de 1980. Se utilizan ampliamente en la producción de grasas para usos especiales y en repostería. Las exportaciones de estearina y oleína de almendra de palma procedentes de Malasia en 2005 totalizaron 102 000 toneladas y 337 000 toneladas respectivamente y se exportan también de otros países productores de aceite de palma. Se espera que en el futuro aumenten los volúmenes debido a la creciente demanda de estos productos. Estos grandes volúmenes indican que la estearina y la oleína de almendra de palma desempeñan un importante papel en el comercio mundial de grasas y aceites.

c. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

La inclusión de la estearina y la oleína de almendra de palma en las normas del Codex para los aceites vegetales especificados responde a la necesidad de promover el comercio internacional de grasas y aceites.

d. Mercado internacional o regional potencial

El volumen del comercio mundial de este producto ha alcanzado un nivel considerable y se espera que siga aumentando.

e. Viabilidad de la normalización del producto

La normalización de la estearina y la oleína de almendra de palma es factible en la forma de enmiendas a las normas vigentes.

f. Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Las disposiciones contenidas en la actual Norma para Aceites Vegetales Especificados regulan las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio. Las enmiendas a la Norma contribuirán a mejorarla estableciendo requisitos para la estearina y la oleína de almendra de palma comercializadas internacionalmente.

g. Número de productos que requerirían normas separadas indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Esta cuestión no atañe a la propuesta.

h. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

No se conoce ninguna otra norma internacional que regule ninguno de estos aceites.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex.

Esta enmienda se ajusta al Marco Estratégico del Codex 2003-2007.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Esta propuesta es una enmienda a una norma del Codex vigente.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No es necesario el asesoramiento científico de expertos de órganos externos.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos, a fin de que se puedan programar dichas aportaciones

No se necesita la aportación técnica de órganos externos para la norma.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Aplicando el procedimiento acelerado del Codex, la adopción de las enmiendas puede lograrse para mediados de 2009.

Fecha de inicio: se enviaría una carta circular en agosto de 2007 tras su aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones en 2007; examen en el Trámite 4 en la 21ª reunión del CCFO en febrero de 2009.

Fecha de terminación: Aprobación final por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32º período de sesiones en 2009.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 12: CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN POR AFLATOXINAS EN LOS HIGOS SECOS (ALINORM 07/30/41, Apéndice XII)**1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma**

Elaborar un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos. El código abarcará las prácticas agrícolas, el secado, el almacenamiento y el transporte de los higos secos.

2. Pertinencia y actualidad

Es posible adoptar medidas para prevenir y reducir la presencia de aflatoxinas en los higos secos. Las aflatoxinas, en especial la aflatoxina B₁, son genotóxicas, cancerígenas y peligrosas para la salud humana. Se pueden formar en numerosos productos alimenticios, entre ellos la leche y los frutos secos. El JECFA concluyó, en su 49ª reunión, que la reducción de la cantidad permitida de aflatoxinas B₁ en el maní (cacahuete), de 20 µg/kg a 10 µg/kg, no produciría una diferencia perceptible en las tasas de cáncer hepático. En su 38ª reunión, el CCFAC acordó pedir al JECFA que evaluara la exposición alimentaria a través de las nueces de árbol (listas para el consumo), en particular las almendras, las avellanas, los pistachos y las nueces de Brasil, y las repercusiones en la exposición considerando unas concentraciones máximas hipotéticas de 4, 8, 10 y 15 µg/kg, en el contexto de la exposición a través de otras fuentes y de las evaluaciones precedentes de la exposición relativa al maíz y el maní (cacahuete).

3. Principales aspectos que deberán tratarse

El código de prácticas comprenderá todas las posibles medidas que, según se ha demostrado, impiden y reducen la contaminación por aflatoxinas en los higos secos. También comprenderá todas las fases de la cadena de producción (cultivo, recolección, secado, almacenamiento y transporte).

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta se ajusta a los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

- a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, reduciendo al mínimo la exposición alimentaria del consumidor a las aflatoxinas derivada de los higos secos.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es coherente con la declaración de visión estratégica del Marco Estratégico 2003-2007.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Este nuevo trabajo se recomienda en el Documento de debate sobre las aflatoxinas en los higos secos, que habrá de ser presentado y examinado en la primera reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

Dado que el Consejo Internacional de los Frutos Secos goza de la "calidad de observador" en la Comisión del Codex Alimentarius y participa en las actividades de la misma, y seguirá participando en las actividades del CCCF, no se necesitan contribuciones técnicas adicionales de organismos externos.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en los trámites 5/8 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Si la Comisión acepta en 2007 la propuesta de nuevo trabajo, se redactará el proyecto de código de prácticas y se distribuirá para examen en el Trámite 3, en la segunda reunión del CCCF. La adopción en el Trámite 5 está prevista para 2009, y cabe esperar la adopción en el Trámite 8 en 2010.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA)

DOCUMENTO DE PROYECTO N° 13: REVISIÓN DEL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS (SCA) DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (ALINORM 07/30/12, Apéndice X)**1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma**

La finalidad de este trabajo es examinar la revisión del SCA de la NGAA (CODEX STAN 192, Anexo B) a fin de que las categorías de alimentos que incluyen productos a base de soja (06.8 [Productos a base de soja [excluidos los productos de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10], 12.9 [Productos proteínicos], y 12.10 [Productos a base de soja fermentada]) se reasignen a subcategorías más apropiadas de alimentos a base de soja de las categorías del sistema de clasificación. La propuesta sería:

- i) incorporar todos los productos a base de soja pertinentes que actualmente figuran en las categorías 12.9 en nuevas subcategorías de alimentos comprendidas en la categoría 06.8;
- ii) revisar las categorías 12.9 y 12.10 en virtud de la reasignación de algunas categorías de alimentos en la categoría 06.8; y
- iii) revisar la categoría 12.10 para incorporar en ella determinados productos derivados de fuentes proteínicas distintas de la soja.
- iv) Revisar la categoría de alimentos 02.2 (emulsiones de grasas principalmente del tipo agua en aceite) a la luz de la decisión de la 30ª reunión con respecto a las normas incluidas en esta categoría de alimentos (es decir el proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar).

El SCA es un componente esencial de la NGAA. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA se establecen sobre la base de la información relativa a su uso en los alimentos que figura en las distintas categorías de alimentos. Es esencial establecer una disposición correcta de las categorías de alimentos para la interpretación apropiada de la NGAA.

2. Pertinencia y actualidad

La revisión propuesta del SCA dará mayor claridad, transparencia y precisión a la NGAA. Actualmente las categorías de alimentos que contienen alimentos a base de soja figuran en tres categorías de alimentos que no reflejan con exactitud la agrupación de estos tipos de productos en las categorías del SCA. La revisión propuesta corregiría esta incoherencia. Además, la revisión propuesta garantizará la plena correspondencia de la categoría de alimentos 02.2 de la NGAA, a la luz de la decisión que tome la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones respecto de la adopción del proyecto de Norma para Preparados para Untar de Grasas y Mezclas de Grasas para Untar.

La propuesta de revisar el SCA (CODEX STAN 192-1995, Anexo B) requerirá también:

- i) la modificación de las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, a fin de reflejar la reasignación de las categorías de alimentos; y
- ii) la revisión de los títulos de las categorías de alimentos del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

Se requerirá por lo menos un año y cuando mucho dos años para que se distribuyan las revisiones propuestas al SCA, recibir observaciones y llegar a un acuerdo, así como para hacer las modificaciones editoriales consiguientes al Anexo del Cuadro 3 de la NGAA. La revisión de las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, que aplicarían plenamente el sistema de clasificación revisado, requeriría un año adicional.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

Como consecuencia de la decisión del CCFAC en su 38ª reunión (ALINORM 06/29/12, párr. 215), la NGAA (CODEX STAN 192-1995) se revisaría como sigue:

- i) el SCA se revisaría conforme a la propuesta (Anexo B de la NGAA);

- ii) las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA en las categorías de alimentos en cuestión (02.2, 06.8, 12.9 y 12.10) se reasignarían conforme a la propuesta; y
- iii) se harían las modificaciones editoriales consiguientes al Anexo del Cuadro 3 de la NGAA, para mantener la congruencia con la propuesta.

4. Evaluación respecto de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (Manual de Procedimiento, 15ª ed., p. 74-75)

La propuesta contribuirá a:

- La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.
- La diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.
- El objeto de los trabajos y el establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos.

Los productos a base de soja son un alimento básico en muchos países. El SCA forma parte integrante de la NGAA. Se prevé que la propuesta dará mayor precisión y transparencia al sistema de clasificación y reflejará mejor el uso de los aditivos alimentarios en los alimentos a base de soja. Esto incrementará la protección del consumidor y garantizará unas prácticas leales en el comercio de alimentos.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta se ajusta a la *Declaración de visión estratégica* del Proyecto de marco estratégico del Proyecto de Plan a Plazo Medio 2003-2007 (ALINORM 01/04, Apéndice II), y del Proyecto de Plan Estratégico 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, Apéndice II, y ALINORM 06/29/41, párrs. 152 – 155), que se remitirán a la Comisión para su adopción final en julio de 2007. La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a proteger la salud humana y a lograr unas prácticas leales en el comercio de alimentos.

6. Información acerca de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

El SCA forma parte integrante de la NGAA (Codex STAN 192-1995).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de la aportación de organismos de científicos expertos.

8. Determinación de la posible necesidad de aportaciones técnicas a la norma por organismos externos

No hay necesidad de aportaciones de órganos externos. Los miembros y observadores del Codex tienen la competencia técnica necesaria para elaborar estas enmiendas al SCA de la NGAA.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Suponiendo que la Comisión apruebe esta propuesta de nuevo trabajo en 2007, los trabajos podrían iniciarse en 2008. Se propone que el SCA revisado pueda ser adoptado en el Trámite 5 ya ese mismo año (2008) o en el siguiente período de sesiones (2009). Por consiguiente, la adopción del SCA en el Trámite 8 podría realizarse en 2008 (procedimiento acelerado), pero probablemente en 2010 a más tardar.

La adopción de los cambios editoriales consiguientes al Anexo del Cuadro 3 de la NGAA podría realizarse al mismo tiempo que la adopción de la revisión del SCA. La aplicación de la propuesta en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, se realizaría por lo tanto ya en 2009, pero probablemente en 2011 a más tardar.