

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 4 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

31.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 30 de junio - 4 de julio de 2008

LISTA DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES QUE SE PRESENTAN A LA COMISIÓN PARA SU APROBACIÓN

1. De acuerdo con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, se presentan los siguientes textos a la Comisión para su examen y 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);
 - proyectos de normas presentados en el Trámite 5 del Procedimiento uniforme con la recomendación por parte del órgano auxiliar pertinente de que se omitan los trámites 6 y 7 (Trámite 5/8).
2. Dichos textos se enumeran en las partes 1 y 2 del Anexo del presente documento.
3. Los comentarios recibidos de los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas, de acuerdo con los Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, se presentan en el documento ALINORM 07/30/5A.
4. Los textos retenidos por la Comisión en el Trámite 8 se enumeran en la Parte 3 del presente documento.

ANEXO

NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN

Parte 1 – Normas y textos afines presentados para su aprobación en el Trámite 8, en el Trámite 5 del Procedimiento acelerado y en el Trámite 5/8

Órgano del Codex	Asunto	Trámite	Referencia
CCCF	Proyecto 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)	8	ALINORM 08/31/41 párr. 67 y Apéndice III
CCCF	Proyecto de Código de Prácticas para la reducción de 3-Monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (PVH-ácido) y productos que contienen PVH-ácido (N09-2005)	8	ALINORM 08/31/41 párr. 73 y Apéndice IV
CCCF	Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno sin elaborar	8	ALINORM 08/31/41, párr. 112 y Apéndice VII
CCCF	Proyecto de niveles máximos para el total de aflatoxinas en las almendras, avellanas y pistachos «destinados a ulterior elaboración» y «listos para el consumo»	8	ALINORM 08/31/41, párr. 127 y Apéndice VIII
CCCF	Anteproyecto de planes de muestreo para la contaminación de aflatoxinas en nueces de árbol listas para el consumo y nueces de árbol destinadas a ulterior elaboración: almendras, avellanas y pistachos (N07-2004)	5/8	ALINORM 08/31/41 párr. 142 y Apéndice IX
CCCF	Anteproyecto de Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos (N10-2007)	5/8	ALINORM 08/31/41, párr. 163 y Apéndice XI
CCFA	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios GSFA (N11-2005)	8 y 5/8	ALINORM 08/31/12, párr. 81 y Apéndice VII
CCFA	Revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la norma general para los aditivos alimentarios(N11-2007)	5/8	ALINORM 08/31/12, párr. 95 y Apéndice IX
CCFA	Directrices para el uso de aromatizantes (N03-2006)	8 y 5/8	ALINORM 08/31/12, párr. 119 y Apéndice X
CCFA	Revisión de nombres genéricos y el sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989)	8	ALINORM 08/31/12, párr. 147 y Apéndice XII

Órgano del Codex	Asunto	Trámite	Referencia
CCFA	Enmiendas al sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989)	5/8	ALINORM 08/31/12, párr. 153 y Apéndice XII
CCFA	Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios 68 th JECFA meeting (CAC/MISC 6)	5/8	ALINORM 08/31/12, párr. 165 y Apéndice XIII, Parte 1
CCFFP	Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (moluscos bivalvos vivos y crudos, langostas y definiciones relevantes)	8	ALINORM 08/31/18, párr. 62 y Apéndice II
CCFFP	Proyecto de Norma para moluscos bivalvos vivos y crudos	8	ALINORM 08/31/18, párr. 112 y Apéndice III
CCFFV	Proyecto de Norma del Codex para el Tomate	8	ALINORM 08/31/35, párr. 43 y Apéndice II
CCFFV	Proyecto de Norma del Codex para la harina de Yuca	8	ALINORM 08/31/35, párr. 60 y Apéndice III
CCFH	Anteproyecto de código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños	5/8	ALINORM 08/31/13 párr. 62 y Apéndice II
CCFH	Anteproyecto de directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos	5/8	ALINORM 08/31/13, párr. 84 y Apéndice III
CCFH	Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos anteproyecto de anexo II: orientación sobre los parámetros de gestión de riesgos microbiológicos	5/8	ALINORM 08/31/13, párr. 146 y Apéndice IV
CCFICS	Anteproyecto de Apéndice a las <i>Directrices sobre la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias Relacionadas con la Inspección y Certificación de Alimentos</i> (N04-2004)	5/8	ALINORM 08/31/30, párr. 44 y Apéndice II
CCFL	Proyecto de enmienda a las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Anexo 1</i> (adición del etileno)	8	ALINORM 08/31/22, párr. 68, Apéndice II
CCFL	Proyecto de enmienda a la <i>Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Declaración cuantitativa de ingredientes</i>	8	ALINORM 08/31/22, párr. 95, Apéndice IV
CCFL	Proyecto de enmienda a las <i>Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables</i> (definición de la publicidad)	8	ALINORM 08/31/22, párr. 107, Apéndice V
CCMMP	Proyecto de Modelo de Certificado para la Leche y los Productos Lácteos	8	ALINORM 08/31/11, párr. 31 y Apéndice III

Órgano del Codex	Asunto	Trámite	Referencia
CCMMP	Anteproyecto de Enmienda a la Lista de Aditivos de las <i>Normas del Codex para las Natas/Cremas y Natas/Cremas Preparadas</i> (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006)	5/8	ALINORM 08/31/11, párr. 82 y Apéndice V
CCNFSDU	Proyecto de norma revisada del Codex relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten (CODEX STAN 118-1981)	8	ALINORM 08/31/26 párr. 64 y Apéndice III
CCNFSDU	Proyecto de listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CAC/GL 10-1979)	8	ALINORM 08/31/26, párr. 78 y Apéndice IV
CCNMW	Anteproyecto de enmienda a las secciones 3.2 y 6.3.2 de la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108 – 1981)(N12-2007)	5/8	ALINORM 08/31/20, párr. 81 y Apéndice II
CCPR	Proyectos de Límites Máximos de Residuos para Plaguicidas	8	ALINORM 08/31/24, párrs 40-104 y Apéndice II
CCPR	Anteproyectos de Límites Máximos de Residuos para Plaguicidas	5/8	ALINORM 08/31/24, párrs 40-104 y Apéndice III
CCRVDF	Proyectos de Límites Máximos de Residuos para: Colistín y Ractopamina	8	ALINORM 08/31/31, párrs. 45, 47 y Apéndice II
CCRVDF	Anteproyectos de Límites Máximos de Residuos para: Eritromicina	5/8	ALINORM 08/31/31, párr. 49 y Apéndice III
TFFBT	Anteproyecto de Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante (N01-2006)	5/8	ALINORM 08/31/34, párr. 33 y Apéndice II
TFFBT	Anteproyecto de anexo: evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN combinante modificadas para obtener beneficios nutricionales o sanitarios (N01-2006)	5/8	ALINORM 08/31/34, párrs. 73, 74 y Apéndice III
TFFBT	Anteproyecto de anexo: Evaluación de la inocuidad de los alimentos en situaciones de presencia de niveles bajos de material vegetal de ADN recombinante en los alimentos (N07-2007)	5/8	ALINORM 08/31/34, párr. 106 y Apéndice IV
TFQFF	Anteproyecto de código internacional recomendado de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente	5/8	ALINORM 08/31/25, párr. 62 y Apéndice II

Parte 2 – Normas y textos afines presentados para su aprobación

Órgano del Codex	Asunto	Referencia
CCFA	Enmiendas sobre Aditivos Alimentarios al Anexo del cuadro 3 de la NGAA	ALINORM 08/31/12, párr. 52
CCFA	Enmiendas a las disposiciones para colorantes a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	ALINORM 08/31/12, párr. 81 y Apéndice VII
CCMAS	Métodos de Análisis del Codex [†]	ALINORM 08/31/23, párrs 52-61 y Apéndice III
CCMMP	Niveles máximos para los Extractos de Anato en las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos, incluidas las enmiendas consecuentes a la disposición para el betacaroteno (vegetal)	ALINORM 08/31/11, párr. 17 y Apéndice II
CCMMP	Lista de Aditivos para la <i>Norma del Codex para las Leches Fermentadas</i> (CODEX STAN 243-2003)	ALINORM 08/31/11, párr. 93 y Apéndice VI

Parte 3 – Normas y textos afines retenidos por la Comisión en el Trámite 8

Órgano del Codex	Asunto	Referencia	Notas
CCRVDF	Proyectos de LMR para: somatotropina bovina	ALINORM 95/31, Apéndice II	Retenido en el trámite 8 por la 23 ^a CAC (ALINORM 03/41, párr. 34)

[†] Excepto los métodos para el Ginseng y Gochujang, referidos en CCASIA, no serán sometidos para consideración por la Comisión. La lista también incluye Métodos de Análisis y Toma de Muestras para la Leche y Productos Lácteos sometido para su aprobación por la Comisión en la 8^a CCMMP. (ALINORM 08/31/11, párr. 107 y Apéndice VII).