

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

32º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia) 29 Junio - 4 Julio 2009

ENMIENDAS A LAS NORMAS Y A LOS TEXTOS AFINES DEL CODEX (Preparado por la Secretaría)

INTRODUCCIÓN

La Comisión deberá mantener en examen la revisión de las normas y los textos afines del Codex. El procedimiento de revisión será, *mutatis mutandis*, el establecido para la elaboración de las normas del Codex, con la excepción de que la Comisión podrá decidir la omisión de cualquier trámite o trámites del Procedimiento cuando, a su juicio, una enmienda propuesta por un Comité del Codex ya sea de forma o de fondo, pero conherente con disposiciones de normas análogas adoptadas por la Comisión en el Trámite 8.¹.

De acuerdo con la "Guía sobre el Procedimiento de Enmienda y Revisión de las Normas y Textos Afines del Codex"², la Secretaría deberá practicar una evaluación continua de todas las normas y los textos afines del Codex elaborados por órganos auxiliares del Codex que han sido suprimidos o disueltos, o de Comités del Codex que han aplazado *sine die* sus reuniones, y determinar la necesidad de cualesquiera enmiendas, en particular las que deriven de decisiones de la Comisión. Si se determina que son necesarias enmiendas de forma, la Secretaría preparará propuestas de enmienda para someterlas al examen y aprobación de la Comisión.

Incumbe a la Comisión, en última instancia, determinar si una propuesta constituye una enmienda o una revisión y si una enmienda propuesta es de forma o de fondo. La Comisión decidirá si es o no necesaria la enmienda o revisión de una norma.

En caso de que la enmienda sea de forma, la Comisión podrá discrecionalmente adoptar la enmienda en el Trámite 8 del Procedimiento Uniforme. Cuando se trate de una enmienda propuesta y aceptada por un órgano auxiliar, la Comisión podrá también discrecionalmente adoptar la enmienda en el Trámite 5 del Procedimiento Uniforme. En los demás casos, la Comisión aprobará la propuesta a título de nuevo trabajo y el nuevo trabajo aprobado se remitirá para su examen al órgano auxiliar competente, si tal órgano sigue todavía en funciones.

¹ Introducción, Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento.
² Parte 5, Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento.

Si el órgano en cuestión ha cesado en sus funciones, la Comisión determinará el procedimiento más idóneo para la realización del nuevo trabajo.

Este documento contiene tres partes:

Parte I: Enmiendas propuestas a las normas del Codex y a textos relacionados.

Parte II: Textos que se podrían considerar para la revisión o revocación.

Parte III: Enmiendas a la sección de contaminantes de ciertas normas de productos y enmiendas a la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos* (GSCTF).

PARTE I: ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS NORMAS DEL CODEX Y A TEXTOS RELACIONADOS

1. Referencias a la aceptación en los apéndices

1.1 Antecedentes

La Comisión abolió el procedimiento de aceptación en su 28° periodo de sesiones (2005), como propuesto por el 22° periodo de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP); enmiendas consecuentes fueron establecidas según varias normas y textos correspondientes. A pesar de esto las referencias a la aceptación de los apéndices no fueron consideradas en ese momento.

La Comisión en su 31° periodo de sesiones consideró los cambios tal como fueron propuestos por la Secretaría como enmiendas consecuentes a varias normas para asegurar consistencia a lo largo de las normas del Codex. Entre estos estuvo propuesto examinar la declaración apareciendo en varias normas refiriéndose al abolido procedimiento de aceptación.

La Comisión notó la discusión del Comité Ejecutivo sobre los problemas posibles asociados con dar definiciones de aplicabilidad distintas a varios segmentos de la misma norma del Codex: Era improbable que la Organización Mundial del Comercio (OMC) hubiera establecido una distinción en los términos entre varias partes de una sola norma del Codex.

La Comisión accedió a la recomendación del Comité Ejecutivo de invitar la Secretaría del Codex a generar una lista de las normas conteniendo el texto citado anteriormente o un texto similar (vea 1.2 abajo) para sumisión al 25° periodo de sesiones del CCGP para seguir sus consejos sobre como proceder con este tema en una manera consistente y horizontal.³

El 25° periodo de sesiones del CCGP no examinó el tema en detalle debido a la disponibilidad tardía del documento y consentó que el tema debe estar incluido en el documento actual para consideración consecuente de la Comisión – en particular con referencia a la supresión de provisiones propuesta relacionada a la aceptación de las normas del Codex.⁴

1.2 Normas que contienen una declaración sobre la situación de un apéndice

Declaración sobre la aceptación: “El Apéndice de esta norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A I) b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.”

Declaración sobre el aplicación voluntaria: “El Apéndice de esta norma tiene como finalidad su aplicación voluntaria por los socios comerciales y no su aplicación por los gobiernos.”

³ CX/GP 09/25/11/7

⁴ ALINORM 09/32/33, párrs. 104 - 106

Norma	Declaración sobre la aceptación	Declaración sobre el aplicación voluntaria
Todas las normas para las cereales, legumbres y leguminosas adoptadas en 1995 ⁵	Norma	-
Norma para Grasas Animales Especificadas CODEX STAN 211-1999	-	Norma
Norma para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales CODEX STAN 19-1981	-	Norma
Norma para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999	-	Norma
Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva CODEX STAN 33-1981	-	Norma
Norma para la Miel CODEX STAN 12-1981	-	Norma y Apéndice
Norma para los Azúcares CODEX STAN 212-1999	Norma	Apéndice
Norma para los Productos a Base de Caseína Alimentaria CODEX STAN 290-1995	Norma	Apéndice
Norma del Codex para (i) Grasa de Mantequilla y (ii) Grasa de Mantequilla deshidratada y Grasa de Leche anhidra CODEX STAN 280-1973	Norma	Apéndice
Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo CODEX STAN 207-1999	-	Apéndice
Norma para la Mozzarella CODEX STAN 262-2007	-	Apéndice
Norma para el Queso Cheddar CODEX STAN 263-1966	-	Apéndice
Norma para el Queso Edam CODEX STAN 265-1966	-	Apéndice
Norma para el Queso Gouda CODEX STAN 266-1966	-	Apéndice
Norma para el Queso Emmental CODEX STAN 269-1967	-	Apéndice
Norma para el Queso Saint-Paulin CODEX STAN 271-1968	-	Apéndice
Norma para el Queso Provolone CODEX STAN 272-1968	-	Apéndice
Norma para el Queso Coulommiers CODEX STAN 274-1969	-	Apéndice
Norma para el Queso Camembert CODEX STAN 276-1973	-	Apéndice
Norma para el Queso Brie CODEX STAN 277-1973	-	Apéndice

⁵ La declaración, junto con otras referencias al procedimiento de aceptación, estuvo involuntariamente suprimido en la preparación de la reciente publicación especial sobre cereales y legumbres. Dependiendo de las decisiones tomadas sobre el tema, este error estará corregido en ediciones futuras de esa publicación y sobre el sitio web del Codex.

1.3 Situación de apéndices en normas del Codex – aspectos generales

La inclusión de una referencia dando un estatus diferente a un apéndice se disputó entre 1994 y 1999 en el contexto de normas específicas en varios comités y de un punto de vista general en el CCGP, en el Comité Ejecutivo y en la Comisión. Esta discusión estuvo mantenida en relación a la consideración del procedimiento de aceptación y al estatus de los textos del Codex según acuerdos del OMC. El procedimiento de aceptación se examinó del punto de vista del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) mientras que el estatus de apéndices se examinó en relación solo al Acuerdo OTC, como estos apéndices estaban relacionados con provisiones sobre calidad.

Tal y como está presentado en el tema del “Examen del carácter de los textos del Codex en el marco de los acuerdos de la OMC” reconoció el 22º periodo de sesiones de la Comisión (1997) varias recomendaciones relacionadas con la elaboración de los textos Codex y su importancia para los acuerdos de la OMC – en particular lo siguiente:

“En vista de la confusión creada por la utilización del término “consultivo” y, como no se puede definir satisfactoriamente el término y en los acuerdos MSF y OTC no hay distinción entre textos obligatorios y consultivos, debería desaconsejarse su utilización en el marco del Codex, así como la del término ‘obligatorio’”.

El CCGP reconoció que todos los textos Codex – incluyendo normas y sus apéndices – están cubiertos a base de la definición de las “normas” OTC y que diferencias basadas en la aceptación (tal y como está escrito en los procedimientos del Codex) no son relevantes en el marco de la OMC (ALINORM 99/33A, párr. 58-61).

1.4 La situación actual

La situación se ha desarrollado considerablemente desde que empezaron las discusiones sobre este tema. Bastante experiencia se ha derivado de la aplicación de los acuerdos MSF y OTC de la OMC y en el desarrollo de las normas Codex en el contexto de los acuerdos de la OMC. Siguiendo la aclaración prestada por el comité del OTC (y su consideración por el CCGP) que todos los textos Codex estaban cubiertos por la definición de “norma” con relación al Acuerdo OTC, haciendo referencia a la noción que dentro de cada norma al estatus de cada sección de esta norma no sea apropiado en este contexto.

Textos Codex están previstos para su aplicación por gobiernos; tienen un carácter voluntario y no hay provisiones dentro del Procedimiento dejando decidir ni los Comités del Codex ni la Comisión quien adopte o como se adopten las normas.

Siguiendo la discusión sobre la aceptación y el estatus de los textos Codex se modificaron un gran número de normas sobre el producto y se integraron varias normas independientes en normas más generales sin la inclusión ni de un apéndice ni de una declaración específica en la mayoría de los casos. Las dos declaraciones diferentes entre las normas y los apéndices representan una excepción al enfoque general de las normas del Codex y por consiguiente aparece solo en un número de normas bastante limitado (vea 1.2).

El formato utilizado para la mayoría de las normas de productos no aparece haber producido cualquier dificultad particular ni cualquier barrera al comercio. Igualmente las provisiones incluidas dentro de los “apéndices voluntarios” de las normas como mencionado anteriormente no han producido problemas especiales. Tampoco ha estado considerada la declaración con relación a conflictos de comercio.

Ya que el procedimiento de aceptación fuese abolido y la mayoría de las referencias fueron consiguientemente suprimidas a lo largo del Codex (como acordado por el 28º periodo de sesiones de la Comisión), suprimiendo referencia a la aceptación de la declaración dentro de normas correspondientes (cereales, azúcares y productos de caseína) serían consistente con el enfoque utilizado con otras provisiones parecidas.

1.5 Discusión de los Apéndices en los Comités sobre Productos

Una lista de estas normas que incluye la declaración concerniente a los anexos está en el Apéndice y la historia de cada caso específico se encuentra seguidamente.

1.5.1 Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL)

Antes de la discusión general en la Comisión y en el CCGP se formuló el tema de un apéndice con un estatus diferente dentro del CCCPL. Cuando esto revisó las normas cubiertas por sus términos de referencia, el Comité está cumpliendo con la recomendación general hecha por la Comisión en 1991 para revisar y simplificar normas, en particular transfiriendo provisiones no esenciales a un apéndice o a los códigos de prácticas.

Las normas en cuestión se finalizaron por la última sesión del CCCPL (como comité activo) en 1994, antes de la discusión general sobre la aceptación. En ese momento se expresaron preocupaciones generales dentro de varios comités con respecto al futuro estatus de los textos Codex en el esquema de la OMC. También aparece dentro de la discusión del CCCPL sobre los contenidos de los apéndices que no hubiera ningún acuerdo con respecto a la conclusión de las normas si la declaración de aceptación no estuviera incluida. Las normas revisadas para cereales, legumbres y leguminosas estuvieron adoptadas por la Comisión en 1995. Como ningún cambio se hizo al procedimiento de aceptación en los años siguientes y como ninguna norma fue consecuentemente cambiada, no se reconsideró la declaración y permaneció sin cambios.

1.5.2 Comité sobre Grasas y Aceites

Cuando la discusión general sobre el estatus y el apéndice refiriéndose al uso voluntario por entidades comerciales ocurrió, esa declaración en realidad fue incluida solo dentro de los proyectos de normas para grasas y aceites debajo de revisión en ese momento. La cuestión de una declaración sobre el carácter del apéndice fue introducida y discutida exhaustivamente por el Comité sobre Grasas y Aceites (CCFO) antes que fuese discutida por el CCGP.

La situación era un tanto similar dentro del CCCPL en el grado que hubiera existido ningún acuerdo para finalizar las normas si las provisiones no hubieran sido incluidas en un apéndice, debido a la preocupación general sobre el estatus de los textos Codex y a los varios puntos de vista de delegaciones particulares sobre problemas comerciales potenciales derivados de provisiones dentro de los apéndices.

1.5.3 Comité sobre Azúcares

La declaración sobre la aceptación dentro de la Norma para Azúcares adoptada en 1999, además de la declaración sobre la aplicación voluntaria aparece en el texto del apéndice mismo. La norma estuvo revisada por correspondencia y estas declaraciones no fueron específicamente discutidas. El Comité sobre Azúcares volvió a convocar para una sola sesión en el 2000 con la tarea principal de revisar la Norma para la Miel y varias provisiones en la Norma para Azúcares. El Comité no discutió las declaraciones introducidas dentro de la Norma para Azúcares y su apéndice. Pero cuando se discutió la Norma para la Miel, el comité se puso en acuerdo para incluir esta misma declaración sobre la aplicación voluntaria dentro de la norma y su apéndice, notando que esta era una costumbre normativa en los textos del Codex (p.ej. Normas para Grasas y Aceites).

1.5.4 Comité sobre La Leche y Los Productos Lácteos (CCMMP)

Dos normas para leche y productos de leche contienen la declaración en la norma y la declaración sobre aplicación voluntaria dentro del apéndice. Varios otros textos – particularmente normas individuales sobre quesos – contienen la declaración para la aplicabilidad voluntaria. Cuando esas normas se revisaron, no encontró el CCMMP ninguna decisión en particular sobre los apéndices. Sin embargo cuando se desarrolló una Norma para los Sueros en Polvo, el 5º CCMMP “observó que los factores optativos de calidad incluidos en el Apéndice de la Norma no eran pertinentes al mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y, por consiguiente, suprimió el Apéndice en su totalidad. Esta decisión hizo también que se eliminara el párrafo

introdutorio de la Norma con respecto a la naturaleza voluntaria de estas disposiciones.” (ALINORM 03/11 párr. 73)

1.5.5 Otras normas

Muchas normas fueron revisadas con respecto a recomendaciones anteriores de la Comisión y, como resultado, provisiones fueron combinadas o hechas mas general con varios enfoques con respecto al carácter de los productos en consideración. Sin embargo no hay ningún otro caso de comités que incluya un apéndice con una declaración sobre su estatus. Esto es el caso particular para frutas y vegetales frescos, productos de proteína vegetal, comidas para dietas especiales y varios productos diversos.

En el caso del pez y productos de la industria pesquera, provisiones no esenciales fueron transferidas a secciones pertinentes del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros con el título “Provisiones opcionales,” ya que fueron considerados para producir referencias útiles sobre la calidad de los productos; varias de estas secciones todavía existen en partes del código de practicas en desarrollo.

En esas normas producidas antes de las normas para cereales y no revisadas después de ese momento no hay ningún apéndice y todas las provisiones, incluyendo provisiones como porcentajes de defectos, están incluidos en la norma; vea, por ejemplo, la Norma para los Dátiles (CODEX STAN 143-1985). Otro enfoque a características no esenciales es la inclusión de una sesión sobre “Provisiones opcionales” dentro de la norma primaria, como, por ejemplo, en la Norma para los "Bouillons" y Consomé (revisada por correspondencia).

1.6 Recomendaciones

Discusión dentro de la Comisión no debe enfocarse en el contenido de las provisiones dentro de los apéndices y su relevancia; esto se debe dejar para los comités pertenecientes.

La Comisión debe centrar su discusión sobre si es apropiado que una organización intergubernamental especifique que una parte de una norma no debe estar utilizada por gobiernos y si esto tiene alguna importancia para el Acuerdo OTC – teniendo en cuenta la conclusión anterior que todas las normas del Codex están cubiertas por la definición para “norma” en ese acuerdo.

Siguiendo este enfoque, se sugiere que la Comisión pueda tener las recomendaciones siguientes en cuenta:

- (1) Todas las declaraciones indicando que un apéndice y la norma tienen estatuses divergentes deben estar eliminadas.
- (2) Si la Comisión no puede estar de acuerdo sobre la supresión de todas las declaraciones, debe considerar recomendar la supresión de la declaración con relación a la aceptación (teniendo en cuenta que el procedimiento de aceptación se abolió y haciendo referencia a esto causa confusión) como primer paso y tener más discusiones sobre como tratar sobre la declaración sobre la aplicación voluntaria.
- (3) La Comisión esta permitida proceder con los actos siguientes para armonizar el enfoque a la presentación de las normas del Codex y para asegurar que estén adecuadamente revisadas:
 - a. Para retener las provisiones en apéndices bajo un titulo como “Otras provisiones” o “Provisiones opcionales,” o como una sesión dentro de la norma principal bajo el titulo “Provisiones opcionales,” como es el caso para varias normas citadas anteriormente.
 - b. Para aconsejar que el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas y el Comité sobre Azúcares revise las normas cubiertas por sus términos de referencia a fin de determinar si los apéndices todavía se necesitan o no y si las provisiones incluidas actualmente en los apéndices o puedan estar integradas dentro de las normas o suprimidas, teniendo en cuenta su relevancia para la calidad esencial del producto. Es posible que esta propuesta no sea viable a corto plazo teniendo en cuenta que los comités están suspendidos. Una solución potencial en este momento es la retención de los apéndices sin la declaración sobre aceptación/aceptación voluntaria con un simple titulo descriptivo como mencionado en la sección (a) citada anteriormente como para establecer alguna medida de distinción entre los

- “requisitos esenciales de calidad” dentro de la norma y del apéndice, sin enmendar considerablemente las provisiones de las normas.
- c. Para aconsejar que el Comité sobre Grasas y Aceites reconsidere los apéndices. Teniendo en cuenta que los apéndices, específicamente esos acerca de aceites de vegetal, se revisan con frecuencia, es evidente que las provisiones pertenecientes son importantes para las descripciones de los productos y no se recomendarían para supresión. El Comité sobre Grasas y Aceites puede entonces considerar si estas provisiones pueden estar integradas dentro de las normas o no.
 - d. Para aconsejar que el Comité sobre La Leche y Los Productos Lácteos reconsidere los apéndices.

2. Referencias al Principio de Transferencia (Volumen 1)

2.1 Antecedentes

La transferencia de aditivos alimentarios de materiales crudos o de otros ingredientes a comida esta generalmente reconocido en el Codex Alimentarius y varias normas de productos contienen una provisión para la transferencia bajo la sección sobre aditivos alimentarios. Dentro de las 15 normas citadas abajo, referencia se hace a la Sección 3 (Condiciones en que se aplica el principio de transferencia) del “Principio relativo a la transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos” (mas adelante citado como el “Principio de Transferencia”) en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius. El Principio se adoptó en el 17º periodo de sesiones de la Comisión, como aconsejado por el 18º periodo de sesiones del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (ALINORM 87/12, Apéndice IX).

2.2 Normas conteniendo referencia al Principio de Transferencia en el Volumen 1 del Codex Alimentarius

Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981), *Carne Tipo "Corned Beef"* (CODEX STAN 88-1981), *"Carne Luncheon"* (CODEX STAN 89-1981), *Jamón Curado Cocido* (CODEX STAN 96-1981), *Espaldilla de Cerdo Curada Cocida* (CODEX STAN 97-1981), *Carne Picada Curada Cocida* (CODEX STAN 98-1981), *Brécoles Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 110-1981), *Coliflores Congeladas Rápidamente* (CODEX STAN 111-1981), *Coles de Bruselas Congeladas Rápidamente* (CODEX STAN 112-1981), *Frijoles Verdes y los Frijolillos Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 113-1981), *Norma para las Patatas (papas) Fritas Congeladas Rápidamente* (CODEX STAN 114-1981), *Maíz en Grano Entero Congelado Rápidamente* (CODEX STAN 132-1981), *Maíz en la Mazorca Congelado Rápidamente* (CODEX STAN 133-1981), *Zanahorias Congeladas Rápidamente* (CODEX STAN 140-1983) y *Preparados Complementarios* (CODEX STAN 156-1987)

2.3 La situación actual

Mas recientemente se han establecido condiciones perteneciendo a la transferencia de aditivos alimentarios y estuvieron incorporadas dentro de la Sección 4.1 del “Preámbulo a la norma general para aditivos alimentarios” (GSFA, CODEX STAN 192-1995). La Norma para Productos de Leche Fermentada (CODEX STAN 243-2003) y la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) hacen referencia a esta provisión dentro del GSFA en vez de a la “Principio de Transferencia” en Volumen 1 del Codex Alimentarius.

La GSFA reconoce la existencia del “Carry-over Principle” adoptado por el 17º periodo de sesiones de la Comisión, en la nota a pie de pagina 10 adjunto a la Sección 4 “Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos,” de su Preámbulo. Sin embargo la nota a pie de pagina no clarifica la relación entre el “principio de transferencia” y los provisiones para la transferencia en el GSFA. Específicamente no considera si el “principio de transferencia” ha estado remplazado pos Sección 4 del GSFA o si permanece valida, complementando las provisiones del GSFA; tampoco considera como esto, si el Principio permanecería valida, pueda complementar las provisiones del GSFA.

2.4 Recomendaciones

Para asegurar consistencia y para evitar duplicación dentro del Codex Alimentarius, y para cumplir con la decisión anterior⁶ de suprimir o reemplazar referencias con números de Volúmenes, la Comisión está invitada a considerar lo siguiente:

- reemplazar las referencias en normas de productos a la Sección 3 del Principio de Transferencia en el 1º Volumen del Codex Alimentarius con referencias a la Sección 4.1 del Preámbulo al GSFA y suprimir la 10ª nota a pie de página en el Preámbulo al GSFA y retirar el Principio de Transferencia, si la Comisión está de acuerdo que el Principio de Transferencia ha estado reemplazado por la Sección 4 del GSFA; o
- solicitar al CCFA que clarifique la relación entre el Principio de Transferencia y la Sección 4 del GSFA, específicamente si el primero ha estado reemplazado por el segundo o si permanece todavía válido, y para hacer recomendaciones relevantes para consideración adicional en el 33º periodo de sesiones de la Comisión.

El principio relativo a la transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos y la Sección 4 del Preámbulo al GSFA se han reproducido en el anexo a este documento, para referencia fácil.

3. Referencias al 2º Volumen (para información)

Varios textos Codex – CODEX STAN 229-1993 (Muestreo de Residuos de Plaguicidas: Métodos Recomendados), CAC/GL 33-1999 (Métodos de Muestreo Recomendados para la Determinación de Residuos de Plaguicidas a Efectos del Cumplimiento de los LMR) and CAC/GL 40-1993 (Directrices sobre Buenas Prácticas en el Análisis de Residuos de Plaguicidas) – contienen un número de referencias a textos en el 2º Volumen que se tratan de los residuos de pesticida, que permanecen válidas, dado que no han estado reemplazadas por otros textos y no tienen número de identificación separado. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas ha aceptado pedir a la Secretaría del Codex que prepare un documento que contenga un análisis de estas discrepancias a fin de que se pueda tomar una decisión bien informada sobre este tema en la próxima sesión.⁷

4. Comité sobre Etiquetado de los Alimentos⁸

4.1 Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)

Sección 4.2.3.3: El Comité indicó que la 31ª Sesión de la Comisión adoptó la revisión de los Nombres Genéricos del Codex y el Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36-1989) incluyendo en la Sección 2 una lista revisada de las funciones tecnológicas que es diferente de las funciones tecnológicas enumeradas en la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y consideró la necesidad de que los dos textos estén alineados. El Comité consideró la propuesta de enmienda, tal como está presentada a continuación y si el alineamiento era de carácter editorial o sustancial. Luego de que se clarificara que la autoridad final para determinar si una enmienda es de carácter editorial o sustancial recae sobre la Comisión, el Comité acordó que la propuesta para alinear el texto debería incluirse en este documento sobre enmiendas editoriales a las normas del Codex y textos relacionados, lo que permitiría a todas las delegaciones estudiar más las implicaciones de la enmienda.

⁶ ALINORM 08/31/REP párr. 88; ALINORM 08/31/8, Sección 3.1

⁷ ALINORM 09/32/24, párr. 9 y 10

⁸ ALINORM 09/32/22, párr. 8-10 y 106-121

Enmiende la lista de funciones tecnológicas en 4.2.3.3 con lo siguiente:

- Regulador de la acidez
- ~~Ácidos~~
- Antiaglutinante
- Antiespumante
- Antioxidante
- Decolorante
- Incrementador del volumen
- Gasificante
- Sustancia inerte
- Colorante
- Agente de retención de color
- Emulsionante
- Sal emulsionante
- Agente endurecedor
- Acentuador del sabor
- Agente de tratamiento de la harinas
- Espumante
- Agente gelificante
- Agente de glaseado
- Humectante
- Gas de envasado
- Sustancia conservadora
- Propulsores
- Leudante
- Secuestrante
- Estabilizador
- Edulcorante
- Espesante

Sección 4.3.1: El Comité sobre Etiquetado de los Alimentos acordó reemplazar los términos “La información nutricional que se indique en la etiqueta...” por etiquetado “El Etiquetado Nutricional...” (Solamente en las versiones en inglés y español).

4.2 Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979)

Sección 3.4 (a): El Comité no estuvo de acuerdo en eliminar la referencia al CCNFSDU porque esto podría ser percibido como ampliando el ámbito de aplicación del párrafo pero acordó clarificar el texto de la siguiente manera: “(a) cumplan con las disposiciones de las normas o directrices del Codex para alimentos tal como han sido desarrolladas por el que son de competencia del Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices.”

4.3 Directrices sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985)

Finalidad de las directrices: El Comité acordó enmendar algunos términos de la última frase solo en las versiones en inglés y francés. La versión en español continúa diciendo “las declaraciones de propiedades nutricionales...”.

Sección 2.3: El Comité acordó enmendar el término “Declaración nutricional” para que diga “Declaración de nutrientes” (solo aplicable a las versiones en inglés y español).

Sección 2.7: La definición de fibras dietéticas debería estar alineado con la definición desarrollada por el CCNFSDU en caso de que ésta sea adoptada por la Comisión.

Sección 3.2.6.2: El Comité acordó reemplazar los términos “autoridad nacional competente” por “autoridad competente” al entenderse que para los propósitos del Comité de Etiquetado de los Alimentos el término “autoridad competente” significa “la agencia oficial del gobierno que tiene jurisdicción”, tal como se define en la Sección 2 de la CAC/GL 32-1999.

El Comité también acordó transmitir a la Comisión la opinión del Comité de que el término “autoridad competente” debería definirse por el Codex ampliamente en el Manual de Procedimiento.

Sección 3.2.7: El Comité acordó corregir en las versiones en inglés y francés la referencia a “3.2.7” para que diga “3.2.6.” El texto en español continúa diciendo “3.2.6” como es correcto.

4ª nota a pie de página: El Comité acordó eliminar los términos “Adición propuesta a la sección 3.2.7 (Cálculo de nutrientes) de las *Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional*.”

5ª nota a pie de página: El Comité acordó corregir la referencia “3.2.4.1” para que diga “3.2.6.1”.

Sección 5: El Comité acordó eliminar esta sección pues estaba dirigida principalmente al Comité mismo y todos los textos del Codex han sido mantenidos bajo revisión por la Comisión.

4.4 Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999)

Sección 8: El Comité acordó eliminar la Sección 8 pues contiene recomendaciones al Comité mismo sobre cómo organizar el trabajo para actualizar las Directrices.

Enmiendas consecuentes no examinadas en el Comité:

13ª nota a pié de página: Esta nota a pié de pagina hace referencia a sección 8 y puede estar suprimida:

“La utilización de procesos químicos, en el contexto de estos criterios, es una medida provisional y debería revisarse de conformidad con lo dispuesto en la Sección 8 de estas Directrices.””

Sección 5.3: La última frase de la sección hace referencia a sección 8 y puede estar suprimida:

“5.3 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de sustancias, las listas del Anexo 2 tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de sustancias adicionales o la exclusión de otras ya presentes. Cuando un país proponga la inclusión o enmienda de una sustancia en el Anexo 2, deberá presentar una descripción detallada del producto y de las condiciones previstas para su uso considerado a fin de demostrar que se cumplen con los requisitos estipulados en la Sección 5.1. ~~El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas se indica en la Sección 8 de estas Directrices.~~”

5. Código de Prácticas de Higiene para los Preparados en Polvo para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/RCP 066-2007)

20ª nota a pie de pagina del 1º Anexo: Se debe terminar la referencia a un articulo sobre el Control de Alimentación:

“Relating microbiological criteria to food safety objectives and performance objectives. M. van Schothorst, M.H. Zwietering, T. Ross, R.L. Buchanan, M.B. Cole and International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF), Food Control 20 (2009) 967–979”

(Anotar: La misma adición debe estar hecha para la nota a pie de pagina numerada 1 dentro del ALINORM 09/32/26, Apéndice III que será anexo II del código si se adopta por la Comisión.)

6. Enlaces a sitios web

Varios textos Codex incluyen referencias a sitios web externos. Por ejemplo los planes de muestreo para contaminación de aflatoxina en nueces preparadas para consumir y nueces destinadas para tratamiento siguiente: almendras, avellanas, y pistachos contenidos en CODEX STAN 193-1995 refiere a un enlace invalido como fuente de información:

<http://www5.bae.ncsu.edu/usda/www/ResearchActDocs/treenutwg.html>.

Otro enlace permanece valido:

<http://www.bae.ncsu.edu/usda/www/ResearchActDocs/treenutwg.html>.

La cuestión tiene que ver con como asegurarse que este enlace pueda seguir siendo valido?

Varios sitios web pueden tener un periodo de vida limitado y no son referencias fiables, cual las hace particularmente inapropiadas para la inclusión entre normas del Codex y textos relacionados. Seria difícil para la Secretaría del Codex asegurar que todos los enlaces estén constantemente puestos al día.

Comités pueden estar animadas a incluir referencias de sitios web estrénales solo cuando absolutamente necesario y cuando este anticipado que el enlace sea estable. Enlaces existentes en el sitio web del Codex Alimentarius pueden estar corregidos por la Secretaría del Codex en cuanto este notificado que alguno de estos enlaces sea invalido. Si no esta claro como se puede remplazar el enlace, el tema debe atraer la atención del Comité relevante o del Comisión.

7. Uso del termino “autoridad competente”

El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales notó las preocupaciones de varias delegaciones que los términos “autoridad competente nacional” o “autoridad nacional competente” no estaban utilizadas consistentemente a lo largo de los textos Codex y notó que la información dada por la Secretaría del Codex que un documento o enmiendas a las normas Codex asociadas con este y otros temas estaría preparada para discusión en el 32º periodo de sesiones de la Comisión.⁹ Debido a esta discusión en el CCFL (vea 4.3), la sugerencia de la Secretaría sería utilizar el termino “autoridad competente” en todos los casos relacionados con la definición actual dada en CAC/GL 32-1999, que también puede estar incluida en el Manual de Procedimientos.

8. Referencias a Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (NCA 6.5) (CODEX STAN 233-1969)

Debido a la revocación del Codex STAN 233-1969 por la Comisión y su reemplazo por las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004) por las cuales cuerpos secundarios de la Comisión deben desarrollar muestreo adecuado para los producto(s) para estandarizar, la referencia a esta Norma para provisiones de aceptación de pila en un numero de normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas deben estar alineados con la redacción actual utilizando las normas ultimas revisadas por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que tiene en cuenta este hecho refiriendo a el “plan de muestreo apropiado con una NCA de 6.5.”

PARTE II: TEXTOS QUE SE PODRÍAN CONSIDERAR PARA LA REVISIÓN O REVOCACIÓN *(para decisión/ remisión)*

CAC/RCP 7-1974: Sistema para la Descripción de Las Canales de Las Especies Bovina y Porcina

CODEX STAN 88-1981: Carne Tipo “Corned Beef”

CODEX STAN 89-1981: “Carne Luncheon”

CODEX STAN 96-1981: Jamón Curado Crocido

CODEX STAN 97-1981: Espaldilla de Cerdo Curada Crocida

CODEX STAN 98-1981: Carne Picada Curada Crocida

(todas revisadas en 1991)

CAC/GL 15-1991: Directrices para el Uso de Productos Proteínicos No Cárnicos Normalizados en Productos Cárnicos Elaborados

En su 31º periodo di Sesiones, la Comisión tomó nota de la información proporcionada por la Secretaría sobre la necesidad de modificar los textos mencionados y convino en la recomendación del Comité Ejecutivo de pedir a la Secretaría que enviara una carta circular para solicitar observaciones de los gobiernos sobre el uso y la validez de estos textos, antes de tomar cualquiera nueva decisión.¹⁰

Posteriormente CL 2009/2-CAC estuvo establecido por la Secretaría llamado “Petición para comentarios y información sobre: El uso y la validez de ciertas normas Codex antiguas y textos relacionados.” Se recibieron respuestas de Australia, Ghana y Kenia. La Comisión esta invitada a examinar como proceder con el tema.

Australia: Aunque admitió que puede haber una cuestión sobre el uso continuo o la validez de estas normas Codex, apreciamos que tal vez hay miembros del Codex que utilizan estas normas y si necesario podemos apoyar su revisión para ponerlas al dia con procesos y practicas actuales. Sin embargo si la Comisión encuentra que no hay miembros a favor de revisar las normas, Australia apoyaría la revocación de todas las

⁹ ALINORM 09/32/26, párr. 87

¹⁰ ALINORM 08/31/REP, párr. 90

normas enumeradas dado que nuestros requisitos domésticos y de exportación no están alineados con estas normas en ninguna manera.

Comunidad Europea: Según la experiencia de la Comunidad Europea, las próximas normas todavía están aplicadas en el cambio de productos de carne elaborados y por eso debe estar retenido y revisado donde necesario:

- CODEX STAN 88-1981: Carne Tipo “Corned Beef”;
- CODEX STAN 89-1981: “Carne Luncheon”;
- CODEX STAN 96-1981: Jamón Curado Crocido;
- CODEX STAN 97-1981: Espaldilla de Cerdo Curada Crocida; y
- CODEX STAN 98-1981: Carne Picada Curada Crocida.

La siguiente norma aparece superflua y por eso puede estar revocada:

- CAC/RCP 7-1974: Sistema para la Descripción de Las Canales de Las Especies Bovina y Porcina.

Ghana: Las normas siguientes están todavía en uso en el comercio de productos cárnicos preparados y por consiguiente debe estar retenido y revisado cuando sea necesario:

- CODEX STAN 98-1981: Carne Picada Curada Crocida;
- CODEX STAN 97-1981: Espaldilla de Cerdo Curada Crocida;
- CODEX STAN 96-1981: Jamón Curado Crocido;
- CODEX STAN 89-1981: “Carne Luncheon”; y
- CODEX STAN 88-1981: Carne Tipo “Corned Beef”.

Kenia: Hemos examinado los textos y damos la recomendación que necesitan estar revisados. Áreas de preocupación están mencionadas en el LIM/6.

PARTE III: ENMIENDAS A LA SECCIÓN DE CONTAMINANTES DE CIERTAS NORMAS DE PRODUCTOS Y ENMIENDAS A LA NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS (NGCTA).

1. Enmiendas a la Sección sobre Contaminantes y Plaguicidas en Normas de Productos

La sección sobre contaminantes en el Formato de las Normas del Codex para Productos estuvo enmendada durante el 31º periodo de sesiones de la Comisión (2008). La presentación actual y el contenido de las secciones sobre contaminantes y plaguicidas dentro de las normas Codex difieren a base de los tipos de productos cubiertos y a base de la fecha de adopción de la norma; la redacción también ha evolucionado durante los años. Cuando dos declaraciones separadas sobre contaminantes y plaguicidas aparecen y corresponden a provisiones existentes sobre contaminantes y plaguicidas, pueden estar fácilmente reemplazadas por la declaración general en el Formato de las normas del Codex para productos sobre tanto contaminantes como plaguicidas, con la inclusión, donde pertinente, de drogas veterinarias. Sin embargo esto no es el caso para todas las normas, y provisiones actuales no pueden siempre estar reemplazadas por una declaración general sin considerar las implicaciones de esta enmienda para el contenido de la norma.

Aunque algunas normas exigen solo enmiendas editoriales que pueden estar adoptadas para la Comisión, otras normas pueden exigir aun mas estudio de la parte de los comités en cuestión.

Algunas normas incluyen una declaración general sobre la presencia de contaminantes, o sobre un grupo específico de contaminantes, como los metales pesados, aunque niveles máximos no existen. Estas declaraciones pueden estar reemplazadas por la declaración general para contaminantes cuando niveles máximos estén incluidos en la NGCTA o cuando estén bajo desarrollo, y pueden estar suprimidos cuando estas provisiones no existen.

Ademas las secciones sobre contaminantes y plaguicidas en algunas normas difieren de la declaración general porque provisiones particulares estuvieron incluidas debido a las características técnicas del producto

o de los riesgos involucrados. Estas preocupaciones tienen que ver en particular con algunas frutas y vegetales preparados y con alimentos para usos dietarios especiales.

Durante la revisión de las normas correspondientes, se notó que algunas de estas no incluyeron referencias a residuos de pesticidio aunque LMR existían y pudiesen así estar insertados cuando sea necesario.

La referencia a drogas veterinarias en las secciones de contaminantes estuvo introducida en el 30º periodo de sesiones de la Comisión en 2007 y, con pocas excepciones, la mayoría de las normas anteriores no lo incluyeron. Aunque LMR de drogas veterinarias están establecidos, en general, para productos básicos y no para productos preparados, muchas de las normas Codex no son válidas para alimentos preparados; por eso la declaración general refiriendo “los productos cubiertos por esta norma” puede estar adoptada para tener en cuenta el carácter del producto. El enfoque utilizado en la Norma para pastas lácteas, refiriendo a la leche utilizada en la fabricación del producto, puede estar aplicado a otros alimentos preparados de origen animal. Un tema parecido puede también ocurrir con LMR para plaguicidas, aunque un número de alimentos preparados están también cubiertos directamente por LMR para plaguicidas y esto debe estar considerado caso por caso.

Tomando en cuenta estas consideraciones, las normas pertinentes están indicadas abajo según el contenido de la sección sobre contaminantes, el tipo de producto en cuestión, y las enmiendas que deben estar consideradas.

1.1 Normas en las que solo provisiones para contaminantes son relevantes

- Norma para la Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985)

La lista de contaminantes puede estar reemplazada por la declaración: “Los productos cubiertos por esta Norma deben cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995).” Esta propuesta puede también referir al Comité sobre aditivos alimentarios para consejos en el caso de sal de grado alimentario.

1.2 Normas en las que provisiones para contaminantes y plaguicidas son relevantes

1.2.1 Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999)

El Comité sobre grasas y aceites ha propuesto reemplazar la sección actual sobre contaminantes con la declaración general incluida en el Manual de procedimiento (ALINORM 09/37/17, párr. 82). Esta propuesta se podrá considerar bajo Tema 5 del Programa. Además la declaración general puede estar incluida como algunos LMR existen para aceites vírgenes.

1.2.2 Norma para las Aceitunas de Mesa (CODEX STAN 66-1981); Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (CODEX STAN 33-1981)

Dado que ambas provisiones para LMR para contaminantes y plaguicidas existen, la sección “Contaminantes” puede estar reemplazada por lo siguiente: “Los productos cubiertos por esta Norma debe con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995) y los LMR para plaguicidas establecidos por el CAC.”

En el caso de aceites de oliva, lo siguiente debe estar añadido:

“Adicionalmente, lo siguiente aplica:

Contenido máximo de cada solvente halogenado: 0.1 mg/kg.

Contenido máximo de la suma de todos los solventes halogenados: 0.2 mg/kg.”

El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites puede también necesitar reconsiderar si los solventes halogenados deben estar considerados contaminantes o no.

1.2.3 Normas para frutas frescas y vegetales

La declaración general para LMR de contaminantes y plaguicidas puede reemplazar las declaraciones actuales, como una enmienda editorial.

1.2.4 Normas para frutas, vegetales y zumos de fruta elaborados

En las normas escritas abajo, las declaraciones generales citadas anteriormente para contaminantes y para plaguicidas debe estar introducida, sin referencia a drogas veterinarias dado que no es relevante para estos productos:

- Norma para la Compota de Manzanas en Conserva (CODEX STAN 17-1981)
- Norma para la Piña en Conserva (CODEX STAN 42-1981)
- Norma para las Setas en Conserva (CODEX STAN 55-1981)
- Norma para las Frambuesas en Conserva (CODEX STAN 60-1981)
- Norma para las Peras en Conserva (CODEX STAN 61-1981)
- Norma para las Fresas en Conserva (CODEX STAN 62-1981)
- Norma para las Aceitunas de Mesa (CODEX STAN 66-1981)
- Norma para Cóctel de Frutas en Conserva (CODEX STAN 78-1981)
- Norma para la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva (CODEX STAN 99-1981)
- Norma para Pepinos Encurtidos (encurtido de Pepinos) (CODEX STAN 115-1981)
- Norma para las Castañas en Conserva y el Puré de Castañas en Conserva (CODEX STAN 145-1985)
- Norma para Mangos en Conserva (CODEX STAN 159-1987)
- Norma para la Salsa Picante de Mango (CODEX STAN 160-1987)
- Norma para los Productos Acuáticos de Coco - Leche de Coco y Crema de Coco (CODEX STAN 240-2003)
- Norma del Codex para el Kimchi (CODEX STAN 223-2001)
- Norma para los Brotes de Bambú en Conserva (CODEX STAN 241-2003)
- Norma para las Frutas de Hueso en Conserva (CODEX STAN 242-2003)
- Norma para Algunos Frutos Cítricos en Conserva (CODEX STAN 254-2007)
- Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas (CODEX STAN 260-2007)
- Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005)
- Norma para Palmito en Conserva (CODEX STAN 144-1985)*
- Norma para el Maíz Dulce en Conserva (CODEX STAN 18-1981)*
- Norma para los Espárragos en Conserva (CODEX STAN 56-1981)*
- Norma para Zanahorias en Conserva (CODEX STAN 116-1981)*
- Norma para los Frijoles Verdes y los Frijolillos en Conserva (CODEX STAN 16-1981)*
- Norma para los Guisantes (arvejas) Verdes en Conserva (CODEX STAN 58-1981)*
- Norma para Guisantes (arvejas) Maduros Elaborados en Conserva (CODEX STAN 81-1981)*
- Norma para Compotas (conservas de frutas) y Jaleas (CODEX STAN 79-1981)**

* Para estar reemplazado por el Proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (para adopción por la Comisión en el Trámite 8 de su 32º periodo de sesiones).

** Para estar reemplazado por el Proyecto de Norma del Codex para las Confituras, Jaleas y Mermeladas (para adopción por la Comisión en el Trámite 8 de su 32º periodo de sesiones).

Además las referencias a LMR para plaguicidas puede necesitar más reexaminación como los LMR no están generalmente establecidos para productos elaborados. Referencia puede estar hecha para LMR para los productos cubiertos por las normas cuando existen para estos productos elaborados y/o a los LMR establecidos para frutas y vegetales pertinentes, o el nombre del producto puede estar introducido cuando la norma aplica a un solo producto. Dado que esto no es una enmienda editorial pero una cuestión que puede necesitar discusión específica, puede estar remitido al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, donde aplicable, y al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, como un tema general que afectaría varias normas para alimentos elaborados.

1.2.5 Norma para los Dátiles (CODEX STAN 143-1985)

Dado que LMR para plaguicidas han estado establecidos para fechas pero no mencionados actualmente en la norma, esta propuesto insertar la norma refiriendo los LMR para plaguicidas.

1.2.6 Normas para cereales, legumbres y leguminosas

En todas las normas para cereales y productos relacionados, la referencia a LMR para plaguicidas es relevante y debe permanecer en todos los casos, dado que muchos LMR existen.

En las normas siguientes, que estuvieron revisadas en 1995, dos declaraciones sobre contaminantes aparecen – un sobre los metales pesados (“[nombre del producto] debe estar libre de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo a la salud”) y un sobre las micotoxinas (al efecto que deben cumplir con los límites máximos establecidos por el CAC):

- Norma para la Harina de Trigo (CODEX STAN 152-1985)
- Norma para el Maíz (CODEX STAN 153-1985)
- Norma para la Harina Integral de Maíz (CODEX STAN 154-1985)
- Norma para la Harina y la Sémola de Maíz sin Germen (CODEX STAN 155-1985)
- Norma para el Mijo Perla en Grano Entero y Decorticado (CODEX STAN 169-1985)
- Norma para la Harina de Mijo Perla (CODEX STAN 170-1985)
- Norma para Determinadas Legumbres (CODEX STAN 171-1985)
- Norma para el Sorgo en Grano (CODEX STAN 172-1985)
- Norma para la Harina de Sorgo (CODEX STAN 173-1985)
- Norma para la Sémola y la Harina de Trigo Duro (CODEX STAN 178-1985)
- Norma para el Cúscus (CODEX STAN 202-1985)
- Norma para el Gari (CODEX STAN 151-1985)
- Norma para la Harina de Yuca Comestible (CODEX STAN 176-1985).

El las siguientes normas, solo metales pesados están mencionados:

- Norma para el Arroz (CODEX STAN 198-1985)
- Norma para el Trigo y el Trigo Duro (CODEX STAN 199-1985)
- Norma para la Avena (CODEX STAN 201-1985)
- Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para el Maní (cacahuete) (CAC/RCP 22-1979).

Cuando provisiones para contaminantes existen en la NGCTA, la declaración refiriendo a LMR para contaminantes y plaguicidas puede reemplazar las secciones actuales.

Ademas las provisiones sobre glucósidos cyanogeneticos en las Normas para el Gari y para la harina de yuca comestible pueden estar incluidos en la sección sobre contaminantes.

1.2.7 Productos de proteína vegetal

- Norma General para los Productos Proteínicos Vegetales (PPV) (CODEX STAN 174-1999)
- Norma General para Productos Proteínicos de Soja (PPS) (CODEX STAN 175-1999)
- Norma para Productos de Proteína de Trigo incluido el Gluten de Trigo (CODEX STAN 163-1987, revisada en 2001)

Estas normas incluyen una declaración sobre metales pesados o contaminantes. Dado que ninguna provisión para contaminantes existe para estos productos, la supresión de la sección sobre contaminantes se puede considerar.

1.3 Normas incluyendo provisiones específicas para contaminantes o plaguicidas

En algunas normas, recomendaciones específicas se incluyeron para residuos de plaguicida o para contaminantes a fin de tomar en cuenta las características del producto.

1.3.1 Hortalizas elaboradas

- Norma para los Tomates en Conserva (CODEX STAN 13-1981, revisada en 2007)

- Norma para los Concentrados de Tomate Elaborados (CODEX STAN 57-1981, revisada en 2007)

Provisiones específicas se incluyeron para tomar en cuenta la concentración de los productos, tal en las secciones sobre contaminantes como las secciones sobre plaguicidas. La declaración única para contaminantes y plaguicidas puede reemplazar las secciones actuales (vea arriba para frutas y hortalizas elaboradas), mientras reteniendo el texto sobre concentración. Esta cuestión puede estar referida al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para más reexaminación.

1.3.2 Alimentos para regímenes especiales

- Norma para Preparados para Lactantes (CODEX STAN 72 - 1981, revisada en 2007)
- Norma para Preparados Complementarios (CODEX STAN 156-1987)

Provisiones específicas fueron desarrolladas para plaguicidas y contaminantes. Una declaración general refiriendo al NGCTA puede reemplazar el límite numérico. Sin embargo las otras provisiones sobre plaguicidas y contaminantes resultando de discusiones específicas del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales debe estar retenido. Como alternativa la sección entera puede permanecer sin cambios debido a la especificidad de los productos.

1.4 Normas en las que una referencia a residuos de drogas veterinarias es pertinente

- Norma para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales (CODEX STAN 19-1981)
- Norma para Grasas Animales Especificadas (CODEX STAN 211 – 1999)
- Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (CODEX STAN 256-2007)
- Norma para la Carne Picada Curada Cocida (CODEX STAN 98-1981)*
- Norma para el Jamón Curado Cocido (CODEX STAN 96-1981)*
- Norma para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida (CODEX STAN 97-1981)*
- Norma para la Carne Tipo "Corned Beef" (CODEX STAN 88-1981)*
- Norma para la "Carne Luncheon" (CODEX STAN 89-1981)*

*Si deben estar mantenidas en el Codex Alimentarius (vea Parte III de este documento).

Como mencionado anteriormente los LMR para plaguicidas y drogas veterinarias no están establecidos para alimentos elaborados cubiertas por estas normas; la sección nombrada "Contaminantes" puede entonces también escribirse como lo siguiente:

"Los productos cubiertos por esta Norma deben cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995). Los [carne/para productos de carne] [grasas animales/para grasas animales especificadas] utilizados en la elaboración de estos productos debe cumplir con los límites máximos de residuos para plaguicidas y drogas veterinarias establecidos por el CAC."

Para productos compuestos (CODEX STAN 19-1981 y 211-1999), el texto puede referir a los "aceites vegetales y grasas animales utilizados en la fabricación de estos productos."

Esto concordaría con el enfoque utilizado en la Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar (CODEX STAN 253-2006) que refiere a "la leche utilizada en la fabricación de los productos...." El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos también puede considerar la inserción de una declaración similar en otras normas para leche y los productos lácteos, donde aplicable.

1.5 Otras normas

- Norma para la Miel (CODEX STAN 12-1981, última revisión en 2000)

Declaraciones generales están incluidas sobre LMR para plaguicidas y drogas veterinarias, y para contaminantes con la nota siguiente: "Estos límites estarán establecidos en conferencia con el Comité del Codex sobre Azúcares y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios lo antes posible". Como el CCS fue suspendido *sine die* en 2000 y ningunos límites máximos estuvieron establecidos para contaminantes y ninguno LMR existe para este producto, los comités pertenecientes están invitados a confirmar que estas provisiones no son necesarias y que su supresión de ambas secciones se puede considerar.

ANEXO

PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS ALIMENTOS**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Para los fines del Codex Alimentarius, el Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos (Principio de Transferencia) se aplica a la presencia de aditivos en los alimentos como resultado del empleo de materias primas o de otros ingredientes en que se hayan usado esos aditivos.

2. APLICACIÓN

El Principio de Transferencia se aplica a todos los alimentos regulados por Normas del Codex, a menos que se especifique lo contrario en dichas normas (véase Sección 4).

3. CONDICIONES EN QUE SE APLICA EL PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA

La presencia de un aditivo en un alimento por la aplicación del principio de transferencia es admisible en general si:

- a) se permite el aditivo en la materia prima u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) por una norma del Codex aplicable o en cualquier norma aceptable que tenga en cuenta los aspectos de inocuidad de los aditivos alimentarios;
- b) la cantidad de aditivo en la materia prima y otro ingrediente (incluidos aditivos alimentarios) no sobrepasa la cantidad máxima así permitida;
- c) la cantidad de aditivo transferido no sea mayor que la que resulta de las buenas prácticas tecnológicas y/o de fabricación; y
- d) el aditivo transferido se encuentra presente en una concentración que no es funcional, es decir, en una concentración significativamente menor que la normalmente requerida para conseguir una función tecnológicamente eficaz por sí mismo en el alimento.

4. CONDICIONES ESPECIALES

4.1 Un aditivo transferido a un alimento particular en una cantidad significativa o en una cantidad suficiente para realizar una función tecnológica en dicho alimento como resultado del uso de materias primas o de otros ingredientes en los que este aditivo se usó, debe tratarse y considerarse como aditivo de dicho alimento y deberán establecerse disposiciones al respecto en la sección sobre Aditivos Alimentarios de la correspondiente Norma del Codex.

5. INDICACIONES EN LAS NORMAS DEL CODEX RELATIVAS A LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS

5.1 En los casos en que el Principio de Transferencia no se aplique a un alimento, es decir, cuando no se permita en el alimento la presencia de aditivos transferidos, deberá indicarse claramente este particular en la correspondiente Norma del Codex utilizando las palabras siguientes:

"no se hallarán presentes aditivos alimentarios transferidos de las materias primas o de otros ingredientes".

5.2 Cuando en una norma del Codex se haga referencia específica a la aplicabilidad del principio de transferencia, se utilizarán las palabras siguientes:

"se aplicará la Sección 3 del Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos".

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CODEX STAN 192-1995

PREÁMBULO

4. TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS¹¹

4.1 CONDICIONES APLICABLES A LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la presente norma;
- b) La cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la presente Norma;
- c) El alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones de la presente Norma.

Podrá utilizarse un aditivo en una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se emplea exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajuste a lo dispuesto en la presente Norma.

4.2 ALIMENTOS EN LOS QUE ES INACEPTABLE LA TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en los cuadros 1 y 2 de esta Norma figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada.

- a) 13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.
- b) 13.2 - Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.

¹¹ El principio relativo a la transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos (“principio de transferencia”) se aplica a la presencia de aditivos en los alimentos como resultado del empleo de materias primas o de otros ingredientes en que se hayan usado estos aditivos. En su 17º período de sesiones (1987), la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la declaración revisada del principio como texto orientativo del Codex. El principio de transferencia se aplica a todos los alimentos regulados por normas del Codex, a menos que se especifique lo contrario en dichas normas.