

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX/EXEC 00/47/8
Mayo 2000

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
47ª reunión, Sede de la OMS, Ginebra, 28-30 de junio de 2000

EXAMEN DE LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS
EN EL TRÁMITE 1 DEL PROCEDIMIENTO

1. El Procedimiento Uniforme para la elaboración de normas del Codex Alimentarius y textos afines establece que:

La Comisión, teniendo en cuenta los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos" decide que se elabore una norma mundial del Codex y también qué órgano auxiliar y otro órgano debe encargarse de esta labor. La decisión de elaborar una norma mundial del Codex puede ser adoptada también por órganos auxiliares de la Comisión de conformidad con los citados Criterios y con sujeción a la aprobación posterior por la Comisión o su Comité Ejecutivo en la primera oportunidad posible.

2. Los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos exigen que:

Cuando un Comité del Codex tenga el propósito de elaborar una norma, código de prácticas o texto afín de conformidad con su mandato, deberá examinar ante todo las prioridades establecidas por la Comisión en el Plan de Trabajo a Plazo Medio, cualquier proyecto estratégico pertinente que haya emprendido la Comisión, y la perspectiva de completar el trabajo en un plazo razonable.

Nuevos trabajos propuestos

3. Los temas de nuevos trabajos propuestos por los Comités que se han reunido después del 22º período de sesiones de la Comisión se presentan en los cuadros adjuntos, como sigue:

Cuadro 1	Propuestas de nuevos trabajos en el Trámite 1
Cuadro 2	Propuestas de nuevos trabajos en el marco del Procedimiento Acelerado
Cuadro 3	Propuestas de interrupción de trabajos

4. Se invita al Comité Ejecutivo a que examine estas propuestas.

Por razones económicas, este documento está reproducido en un número limitado de copias. Se solicita cortésmente a los delegados y a los observadores a traerlo a las reuniones y a abstenerse en pedir copias adicionales, a menos que no sea estrictamente indispensable.

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS (TRÁMITE 1)

TEMA	PROPUESTA	COMITÉ	REFERENCIA	OBSERVACIONES
1.	Anteproyecto de Norma para los Fideos Instantáneos	CCASIA	ALINORM 01/15: Párrs. 10-15	Esta Norma regularía los productos preparados a partir de harina de trigo o harina de arroz como ingrediente principal y caracterizados por el uso de procedimientos de pregelatinización y deshidratación mediante fritura u otros métodos.
2.	Anteproyecto de Norma para Leches Desnatadas Evaporadas con Grasa Vegetal (título provisional propuesto por el CCMMP) Anteproyecto de Norma para Leches Compensadas Evaporadas (título propuesto por el CCASIA)	CCMMP/ CCASIA	ALINORM 01/11: Párrs.20-30 ALINORM 01/15: Párrs. 31-36	El 23° p.s. de la CAC pidió al CCASIA y al CCMMP que examinaran la necesidad de elaborar normas para regular los productos en los que uno o más componentes lácteos se ha(n) sustituido total o parcialmente por componentes no lácteos.
3.	Anteproyecto de Norma para las Leches Desnatadas Condensadas y Edulcoradas con Grasa Vegetal (título provisional propuesto por el CCMMP) Anteproyecto de Norma para Leches Compensadas Condensadas y Edulcoradas (título provisional propuesto por el CCASIA)	CCMMP/ CCASIA	ALINORM 01/11: Párrs.20-30 ALINORM 01/15: Párrs. 31-36	El 23° p.s. de la CAC pidió al CCASIA y al CCMMP que examinaran la necesidad de elaborar normas para regular los productos en los que uno o más componentes lácteos se han sustituido total o parcialmente por componentes no lácteos.

TEMA	PROPUESTA	COMITÉ	REFERENCIA	OBSERVACIONES
4.	Anteproyecto de Norma para las Leches Desnatadas en Polvo con Grasa Vegetal (título provisional propuesto por el CCMMP) Anteproyecto de Norma para las Leches Compensadas en Polvo (título propuesto por el CCASIA)	CCMP/ CCASIA	ALINORM 01/11: Párrs.20-30 ALINORM 01/15: Párrs. 31-36	El 23° p.s. de la CAC pidió al CCASIA y al CCMMP que examinaran la necesidad de elaborar normas para regular los productos en los que uno o más componentes lácteos se han sustituido total o parcialmente por componentes no lácteos.
5.	Anteproyecto de Enmienda a la Norma del Codex para Quesos en Salmuera (Muestreo)	CCMMP	ALINORM 01/35: Párr. 87	Enmienda de un término en el método de muestreo.
6.	Anteproyecto de Enmienda a la Norma General del Codex para el Queso (Apéndice sobre corteza, superficie y revestimiento del queso)	CCMMP	ALINORM 99/13: Párr. 108	
7.	Elaboración de la Norma para las Mielles Uniflorales	CX/S	ALINORM 01/25: Párr. 69	
8.	Conclusión de la Parte segunda de la Norma para la Miel, referente a los usos industriales	CX/S	ALINORM 01/25: Párr. 69	
9.	Anteproyecto de límites máximos de residuos para ciertos medicamentos veterinarios presentes en los alimentos	CCRVDF	ALINORM 01/31: Apéndice VIII	cefuroxima; pirlimicina; amoxicilina (provisional); amprolium (provisional); apramicina (provisional); clorsulon (provisional); coumafos (provisional); eritromicina (provisional); florfenicol (provisional); furosemida (provisional); nitroxinil (provisional); novobiocina (provisional); oxiclozanida (provisional); oxitocina (provisional); piperazina (provisional); trimetprim (provisional).

TEMA	PROPUESTA	COMITÉ	REFERENCIA	OBSERVACIONES
10.	Principio general para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (título exacto por determinar)	CX/FBT	ALINORM 01/34: Párr. 27	
11.	Orientación específica sobre la evaluación de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (título exacto por determinar)	CX/FBT	ALINORM 01/34: Párr. 27	
12.	Lista de métodos de análisis disponibles incluidos los destinados a la detección e identificación de alimentos o ingredientes alimentarios obtenidos por medios biotecnológicos	CX/FBT	ALINORM 01/34: Párr. 32	
13.	Directrices sobre la determinación de la equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de los alimentos	CCFICS	ALINORM 01/30: Párr. 65	
14.	Anteproyecto de Revisión del Código internacional recomendado de prácticas para el funcionamiento de las instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de los alimentos	CCFAC	ALINORM 01/12: Párr. 65	Para que sea coherente con la en curso revisión de la Norma General para Alimentos Irrradiados
15.	Anteproyecto de Código de Prácticas para la prevención de la contaminación por micotoxinas en los cereales, incluidos los anexos sobre la ocratoxina A, la zearalenona y las fumonisinas	CCFAC	ALINORM 01/12: Párrs. 93, 100 y 109	

TEMA	PROPUESTA	COMITÉ	REFERENCIA	OBSERVACIONES
16.	Anteproyecto de Código de prácticas para la prevención de la contaminación por patulina en el zumo (jugo) de manzana y en los ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas	CCFAC	ALINORM 01/12: Párr. 105	
17.	Anteproyecto de Código de prácticas para las medidas aplicables directamente al origen para reducir la contaminación de los alimentos por dioxinas	CCFAC	ALINORM 01/12: Párr. 131	
18.	Revisión del Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente (CAC/RCP 8-1976)		Propuesta de la Secretaría	Véase la nota de la Secretaría a continuación.

Nota de la Secretaría: El Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente consiste en el propio Código (adoptado en 1976) y dos anexos; el primero se refiere a la medición de la temperatura del producto (adoptado en 1978) y el segundo es un código de prácticas para la manipulación de los alimentos congelados rápidamente durante su transporte (adoptado en 1983). Se ha indicado que algunas secciones del Código y sus anexos ya no son válidas técnicamente y si se aplicaran a los alimentos que se comercializan a nivel internacional plantearían unas dificultades técnicas injustificadas para el comercio. El Código fue redactado por el Grupo Mixto FAO/CEPE de expertos sobre normalización de los alimentos congelados rápidamente. Posteriormente este Grupo se disolvió. La Secretaría propone que el trabajo de revisión del Código se lleve a cabo por correspondencia a través de la Secretaría en cooperación con el Instituto Internacional del Frío (IIF) otra solución sería que la Comisión solicitara al IIF que preparara un proyecto de revisión de conformidad con los procedimientos del Codex. El IIF es un organismo intergubernamental abierto a todos los Miembros de la Comisión.

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS EN EL MARCO DEL PROCEDIMIENTO ACELERADO

TEMA	PROPUESTA	COMITÉ	REFERENCIA	OBSERVACIONES
1.	Anteproyecto de Enmiendas al glosario de términos y definiciones (definiciones de músculo, grasa, leche y huevo)	CCRVDF	ALINORM 01/31: Apéndice VII	Para promover la armonización de los trabajos del CCRVDF y el CCPR.
2.	Anteproyecto de Enmiendas al Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	CCFAC	ALINORM 01/12: Apéndice VI	

PROPUESTAS DE INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

TEMA	PROPUESTA	COMITÉ	REFERENCIA
1.	Anteproyecto de Código de Prácticas para los productos acuosos del coco	CCASIA	ALINORM 01/15: Párrs.29-30
2.	Anteproyecto de definiciones de tratamientos térmicos	CCMMP	ALINORM 01/11: Párrs.: 106-109