

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

Tema 6c) del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

50ª reunión, sede de la FAO, Roma, 26 - 28 de junio de 2002

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5

Antecedentes

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

Trámite 5

La Secretaría somete a la Comisión o al Comité Ejecutivo el anteproyecto de norma para su adopción como proyecto de norma. Al adoptar una decisión en este trámite, la Comisión o el Comité Ejecutivo tomarán en la debida consideración las observaciones que le haya sometido cualquiera de sus Miembros sobre las consecuencias que el anteproyecto de norma o cualesquiera disposiciones contenidas en éste puedan tener para sus intereses económicos. Cuando se trate de normas regionales, todos los Miembros de la Comisión podrán presentar sus observaciones, tomar parte en el debate y proponer enmiendas, pero sólo la mayoría de los Miembros de la región o grupo de países interesado que asistan a la reunión podrá decidir la enmienda o la adopción del proyecto. Al tomar una decisión en este trámite, los Miembros de la región o grupo de países en cuestión tendrán debidamente en cuenta las observaciones que les haya sometido cualquiera de los Miembros de la Comisión sobre las consecuencias que el anteproyecto de norma o cualesquiera disposiciones contenidas en éste puedan tener para sus intereses económicos.

Examen de anteproyectos de normas y textos afines en el Trámite 5

2. Se invita al Comité Ejecutivo a que examine el adelantamiento al Trámite 6 del Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines de los textos que figuran en el Cuadro que se adjunta. Se reproducirán las observaciones recibidas en relación con estos textos en un Addendum al presente documento. Considerando el breve período de tiempo que hay entre las reuniones de algunos comités del Codex y la reunión del Comité Ejecutivo, tal vez no será posible examinar algunos de estos textos a la luz de las observaciones recibidas. En tal caso, el Comité Ejecutivo quisiera recomendar que se pidan observaciones con objeto de someter los textos al examen de la Comisión en los trámites 5 y 8 con la omisión de los trámites 6 y 7.

ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5

TEMA	TÍTULO	COMITÉ	REFERENCIA
1.	Anteproyecto Revisado de Directrices para la Aplicación del Sistema de HACCP: aplicación en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas	CCFH	ALINORM 03/13, Apéndice III
2.	Anteproyecto de límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios: clembuterol, deltamethrin, dicyclanil, acetato de melengestrol, trichlorfon (metrifenato)	CCRVDF	ALINORM 03/3, Apéndice V
3.	Anteproyecto de Principios Generales sobre Higiene de la Carne	CCMPH	ALINORM 03/16, Apéndice II
4.	Anteproyecto de Enmiendas a la Sección 3.3 “Composición” de la Norma General del Codex para el Queso	CCMMP	ALINORM 03/11, Apéndice V, párr. 79
5.	Anteproyecto de Norma para [Leche Condensada Edulcorada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Condensada Edulcorada con Grasa Vegetal]	CCMMP	ALINORM 03/11, Apéndice VIII, párr. 111
6.	Anteproyecto de Norma para [Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) Evaporada con Grasa Vegetal]	CCMMP	ALINORM 03/11, Apéndice IX, párr. 111
7.	Anteproyecto de Norma para [Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal/Mezcla de Leche Desnatada (Descremada) en Polvo con Grasa Vegetal]	CCMMP	ALINORM 03/11, Apéndice X, párr. 111
8.	Anteproyectos de revisiones al Sistema Internacional de Numeración (SIN) para aditivos alimentarios (aceite mineral – SIN 905)	CCFAC	ALINORM 03/12, párr. 97 y Apéndice VII
9.	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención de la Contaminación por Patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas	CCFAC	ALINORM 03/12, párr. 122 y Apéndice XI
10.	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Prevención (Reducción) de la Contaminación por Micotoxinas en Cereales, incluidos los anexos sobre la ocratoxina A, la zearalenona, la fumonisina y los tricotecenos	CCFAC	ALINORM 03/12, párr. 125 y Apéndice XII
11.	Anteproyecto de Principios prácticos para el análisis de riesgos para su aplicación en el marco del Codex Alimentarius	CCGP	ALINORM 03/33, párr. 63 y Apéndice II
12.	Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyectos de secciones: Sección 5 – Criterios	CCFL	ALINORM 03/22, párr.24 y Apéndice II

TEMA	TÍTULO	COMITÉ	REFERENCIA
13.	Anteproyecto de enmiendas a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional	CCFL	ALINORM 03/22, párr.81 y Apéndice VI
14.	Anteproyecto de Directrices para el uso de declaraciones de sanidad y nutricionales	CCFL	ALINORM 03/22, párr.91 y Apéndice VII
15.	Anteproyecto de LMR para captan, cloromequat, clorpirifos, DDT, malation, paration, paration-metilo, piretrinas, tiabendazol	CCPR	ALINORM 03/24, Apéndice III
16.	Anteproyecto de Directrices Revisadas sobre Buenas Prácticas de Laboratorio en el Análisis de Residuos de Plaguicidas	CCPR	ALINORM 03/24, Apéndice VI