

# 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 2 c) del programa

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*59ª reunión, Sede de la FAO, Roma, 26-29 de junio de 2007*

### EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

#### SEGUIMIENTO DEL PROGRESO EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS

- 1) El Comité Ejecutivo acordó en su 56ª reunión examinar las propuestas de nuevos trabajos en su reunión inmediatamente anterior al período de sesiones de la Comisión y realizar un seguimiento de la elaboración de normas en la reunión que celebrase entre los períodos de sesiones de la Comisión. No obstante, dado que el Comité Ejecutivo no se reunió entre los períodos de sesiones de la Comisión celebrados en 2006 y 2007, en la 59ª reunión se examinará también el seguimiento de la elaboración de normas. Las normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación en los Trámites 5, 5/8 u 8 se examinan en el documento CX/EXEC 07/59/2 y todos los demás textos en curso en el procedimiento de elaboración se enumeran en el presente documento. Se utilizó con algunos ajustes el formato propuesto en el Proyecto de Plan Estratégico 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, Apéndice II, Tabla 2).
- 2) El número de identificación del trabajo proporciona información sobre las normas y textos afines que se aprobaron como nuevo trabajo a partir de 2004 en adelante, pero el Comité necesita conocer la fecha en la que se inició el trabajo para todas las normas. Por tanto, la primera columna de la tabla indica, bien el número de identificación, bien el año en el que se aprobó el nuevo trabajo, bien el año en el que comenzó efectivamente, lo que puede suceder cuando el texto objeto de examen forma parte de otro texto o si se ha redefinido su alcance o cuando no se produjo una adopción oficial del nuevo trabajo. El año elegido es el año para el cual ha de adoptarse el proyecto de texto en el Trámite 8, conforme a lo acordado por la Comisión sobre la base del documento de proyecto. Cuando los Comités tienen un plazo específico para la finalización del trabajo emprendido con anterioridad a 2004, esto se menciona en las notas explicativas.
- 3) Los códigos de resultado se especifican en la parte 2 del Plan Estratégico: 1.1 : examen y elaboración de normas y textos afines del Codex para la inocuidad de los alimentos; 1.2 : examen y elaboración de normas y textos afines del Codex para la calidad de los alimentos; 1,3 : examen y elaboración de normas y textos afines del Codex para el etiquetado de los alimentos y la nutrición; 1.4 : examen y elaboración de normas y textos afines del Codex para la inspección y certificación de alimentos y métodos de muestreo y análisis.
- 4) Se menciona el asesoramiento científico no solo cuando se ha precisado, sino cuando se ha proporcionado. La última columna presentada en el proyecto de plan estratégico hacía referencia al asesoramiento del Comité Ejecutivo y tal vez se incluya si el Comité toma decisiones específicas, que podrían presentarse en forma de tabla en un anexo.
- 5) Considerando la brevedad de los plazos entre las últimas reuniones del Codex celebradas en mayo y la preparación de este documento, no resultó posible pedir la formulación de observaciones por los Presidentes. Sin embargo, se les ha invitado a presentar sus observaciones separadamente y, si estas se reciben, se presentarán en un addendum.

Comité y título del documento	Calendario de actividades		Situación actual	Código de producto pertinente	Prestación de asesoramiento científico	Notas explicativas
	Nº de trabajo o año	Año propuesto				
<b>Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios</b>						
Anteproyecto de revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios - CAC/GL 36-2003”	N07-2005	2007	7/6	1.1		Sección 2 finalizada (en el Trámite 7). Preámbulo y sección 3 pendientes de revisión (en el Trámite 6).
Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	En curso		3 y 6	1.1		
Anteproyecto de directrices para la utilización de aromatizantes (N03-2006) (sección 4 y anexos A y B)	N03-2006	2009	2/3	1.1		Otras secciones adelantadas al Trámite 5
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos</b>						
Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno	1999		7	1.1	Reevaluación de la ocratoxina A por el JECFA en su 68ª reunión (2007)	No hay consenso sobre el nivel. En el Trámite 7 desde 2004. Mantenido en el Trámite 7 a falta de la evaluación del JECFA.
Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos “para elaboración futura”	2003		7	1.1	68ª reunión del JECFA	No hay consenso sobre el nivel. En la 68ª reunión del JECFA se evaluará el efecto potencial de la exposición de diferentes niveles máximos de aflatoxinas. Mantenido en el Trámite 7 a la espera de la evaluación del JECFA.

Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos “listos para el consumo”	2003		7	1.1		
Anteproyecto de revisión del preámbulo de la NGCTA	N04-2006	2009	2/3	1.1		
Anteproyecto de planes de muestreo para aflatoxinas en almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos	N07-2004	NS	2/3	1.1		
Anteproyecto de código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos	N06-2006	2010	2/3	1.1		
Anteproyecto de código de prácticas para la reducción de la contaminación de los alimentos por hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAH) en procesos de ahumado y secado directo	N07-2006	2009	2/3	1.1		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Grasas y Aceites</b>						
Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz	2003		6	1.2		Se requiere el examen de algunas características de composición
Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	1999		6	1.1	Reunión técnica de la FAO y de la OMS celebrada en noviembre de 2006	Las listas se habían mantenido en los Trámites 4 y 7 a la espera de asesoramiento científico de la FAO y de la OMS. Considerando las recomendaciones de la reunión técnica de la FAO y de la OMS, el Comité continuó con su trabajo sobre el tema y acordó difundir los criterios propuestos por la reunión técnica y las listas para su examen en su reunión siguiente.
Anteproyecto de listas de cargas anteriores aceptables	1999		3	1.1		
Anteproyecto de criterios (Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel)			3	1.1		
Anteproyecto de enmiendas a la Norma	N01-2005	2007	3	1.2		Procedimiento acelerado debido al consenso

para Aceites Vegetales Especificados: carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado						cuando se propuso como nuevo trabajo. En el Comité se expresaron diferentes puntos de vista por parte de los países productores y se devolvió para la formulación de nuevas observaciones.
Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: ácido linolénico	2003		3	1.2		Tras la decisión de la CAC en su 26° período de sesiones (2003) al adoptar la Norma, el CCFO examinó el nivel de ácido linolénico teniendo en cuenta la encuesta del COI y acordó reanudar el trabajo sobre la inclusión del ácido linolénico en la Norma.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros</b>						
Proyecto de Norma para el caviar de esturión	2003		6	1.1 1.2		No hubo consenso sobre las propuestas para cambiar el alcance en la última reunión. El Comité señaló que el 2008 era la fecha elegida para la finalización.
Anteproyecto de Norma para el pescado ahumado	1996		2/3	1.2		Retrasos en la preparación inicial del proyecto y necesidad de aclarar el alcance.
Anteproyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (otras secciones)			3	1.1 1.2		Trabajo en curso realizado por secciones (véanse los textos en los Trámites 8 y 5), con una última sección en el Trámite 3 (pescado ahumado). Se examinará conjuntamente con la elaboración de la Norma correspondiente.
Anteproyecto de Norma para la carne del músculo aductor del peine congelada rápidamente	2001		4	1.1 1.2		Las principales cuestiones de la Norma son el contenido de humedad y la utilización de aditivos. El CCFFP acordó elaborar un código de prácticas a fin de resolver las cuestiones técnicas.
Anteproyecto de código de prácticas sobre la elaboración de la carne del peine	N02-2005		4	1.1 1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos</b>						
Anexo: aplicación de mediciones de la inocuidad de los alimentos en la adopción de decisiones sobre la gestión del riesgo	1997		4	1.1		Anexo al Proyecto de principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos, adelantado al Trámite 8.
Anexo: aplicación de mediciones de la inocuidad de los alimentos en la adopción de decisiones sobre la gestión del riesgo – huevos líquidos enteros pasteurizados.	2001		4	1.1		Mantenido en el Trámite 4 en espera de progresos en el anexo general anterior.
Anteproyecto de revisión del Código internacional de prácticas recomendadas de higiene para alimentos destinados a lactantes y niños	N10-2004	2010	2/3	1.1	Reuniones de la FAO y de la OMS sobre <i>E. sakazakii</i> , <i>Salmonella</i> y otros patógenos en preparados en polvo para lactantes en 2004 y 2006	El CCFH en su 38ª reunión convino en una fecha propuesta del 2009.
Anteproyecto de directrices para la validación de las medidas de control de la inocuidad de los alimentos	2002		2/3	1.1		
Criterios microbiológicos para la <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo	2001		2/3	1.1		Para su introducción en el proyecto de Directrices a efectos de la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control de la <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos (en el Trámite 8)
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos</b>						
Anteproyecto de apéndice a las Directrices para la determinación de equivalencia de medidas sanitarias relacionadas con la inspección y certificación de alimentos	N04-2004	NS	2/3	1.4		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas</b>						
Proyecto de Norma del Codex para los tomates	1999		7	1.2		Algunas disposiciones sobre el tamaño requieren un mayor examen. En la 13ª reunión del CCFFV se acordó que la Norma debía finalizarse para la adopción en 2008.
Proyecto de sección 3 – Disposiciones referentes al tamaño (proyecto de Norma del Codex para los tomates)	1999		6	1.2		
Anteproyecto de Norma para las manzanas	1999		2/3	1.2		En la 13ª reunión del CCFFV se acordó que la Norma debía finalizarse para la aprobación en 2010.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Principios Generales</b>						
Anteproyecto revisado de Código de ética para el comercio internacional de alimentos	1999		3			Muy controvertido. No hay consenso sobre la necesidad de la revisión del Código, la finalidad general del documento y varias secciones del mismo. En la 24ª reunión del CCGP se hizo circular para la presentación de observaciones un texto abreviado sobre el cual existen importantes diferencias de opinión. O bien no resolverá los problemas y deberían suspenderse los trabajos o deberían restablecerse partes importantes del Código actual. El CCGP había pedido el asesoramiento del CCFICS sobre esta materia y las recomendaciones de este último (en las materias remitidas a la Comisión) se dirigen a los Estados Miembros, a la FAO y a la OMS, pero no corresponden al Código de ética en sí mismo.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras</b>						
Proyecto de Directrices para la evaluación de métodos de análisis aceptables	2001		7	1.3		Mantenido en el Trámite 7 a la espera de la publicación de estudios científicos relacionados con la incertidumbre de la medición.
Anteproyecto de Directrices para la solución de controversias sobre los resultados (de ensayo) analíticos	2003		6	1.3		Devuelto al Trámite 6 debido a cambios sustanciales y a la propuesta de nuevo planteamiento basado en la incertidumbre de la medición. El objetivo del CCMAS es finalizar las Directrices en 2008.
Anteproyecto de directriz sobre <i>terminología analítica</i>	2003 N12-2006		3	1.3		Inicialmente, como revisión de la sección de terminología en el Manual de Procedimiento.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales</b>						
Directrices para el uso de declaraciones nutricionales: Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes (parte B que contiene disposiciones sobre la fibra dietética).	1995		6	1.3	Actualización científica FAO/OMS sobre los hidratos de carbono en la nutrición humana	Controvertido en razón de las dificultades relacionadas con la definición de fibra y las cuestiones metodológicas. El Comité acordó poner en circulación la definición examinada anteriormente y la definición propuesta en el informe FAO/OMS presentado en la 28ª reunión del CCNFSU (2006).
Proyecto de Norma revisada para los alimentos exentos de gluten	1991		6	1.3		En la 49ª reunión del CCEXEC se recomendó que la Norma se mantuviera en el Trámite 7 a la espera de la clarificación de la base científica para el establecimiento de un nivel y de un método de determinación. En el Trámite 7 desde 2003. Grandes dificultades debido a la falta de consenso sobre el nivel aceptable y el método de determinación. Se ha abordado la cuestión del método, y el texto con el nivel máximo se hizo circular para la formulación de observaciones.
Anteproyecto de Recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables	2003		4	1.3		Este texto no se ha examinado en detalle hasta el momento debido a lo cargado del programa del Comité y al tiempo tomado para abordar la revisión de Normas, como la referente a los preparados para lactantes.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas</b>						
Anteproyecto de anexos específicos para determinadas hortalizas en conserva (anteproyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva)	1998		3	1.2		Las disposiciones generales del anteproyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva se encuentran en el Trámite 5. Los anexos y directrices se incorporarán en la Norma. El Comité acordó terminar los trabajos en 2010.
Anteproyecto de directrices para los líquidos de cobertura en las hortalizas en conserva	1998		3	1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité Coordinador del Codex para Asia</b>						
Anteproyecto de Norma del Codex para la Pasta de Soja Fermentada (Sección 3.2)	N02-2004	2007	2/3	1.2		La sección sobre factores de calidad se envió para modificar su redacción y para la formulación de observaciones; se realizaron varios cambios en otras secciones. Se mantiene en el Trámite 4.
Anteproyecto de Norma del Codex para la pasta de soja fermentada (N02-2004) (otras secciones)	N02-2004	2007	4	1.2		
Anteproyecto de Norma para los productos de la soja no fermentada	N06-2005	2009	2/3	1.2		La Norma se modificará de acuerdo con la clasificación de productos elaborada por el Comité a fin de clarificar los tipos de productos cubiertos.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente</b>						
Anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos que se venden en la vía pública	2001		2/3	1.1		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos</b>						
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Proyecto de Anexo 2 revisado: tabla 3 (otras sustancias)	2002		6	1.3		La parte principal de la tabla 3 se encuentra en el Trámite 8. Algunas sustancias se encuentran pendientes de examen, ya que no existe acuerdo sobre su utilización en un sistema orgánico. Las tablas se revisaron sección por sección.
Anteproyecto de Anexo 2 revisado: tabla 1 (nitrito sódico natural)	2002		3	1.3		Propuesta de interrupción del trabajo a la CAC en su 30° período de sesiones debido a la falta de apoyo a la utilización de esta sustancia.
Proyecto de enmienda a la Norma General (Proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de MG/IG): definiciones	1996		7	1.3		Muy controvertido. No existe consenso sobre el examen de las definiciones (inicialmente propuesta como enmienda a la Norma General) aparte de las otras recomendaciones.
Anteproyecto de Directrices para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de MG/IG: disposiciones de etiquetado	1996		3	1.3		Muy controvertido. En el procedimiento de Trámites desde 1997. El texto de las Directrices no se ha examinado en el Comité desde 2002. Las reuniones y grupos de trabajo físicos siguientes han debatido el planteamiento general y la forma de proceder con este asunto. En la 35ª reunión se mantuvo un debate similar.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas</b>						
Proyecto y anteproyecto de LMR	En curso		6	1.1		
Anteproyecto y proyecto revisado de LMR				1.1		
Anteproyecto de revisión de la clasificación de alimentos y piensos del Codex (1993)	N11-2004 N09-2006	2012	2/3	1.1		La revisión limitada de la clasificación inicialmente aprobada se amplió a una revisión general. En la última reunión del CCPR se acordó que no debía aprobarse ninguna sección por separado, ni siquiera si estaba finalizada. Se estableció un calendario para la revisión de cada sección. Sin embargo, hasta la fecha el Comité ha debatido solo el planteamiento general y no se ha examinado en detalle ninguna sección específica.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos</b>						
Anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para leches fermentadas referente a las bebidas lácteas fermentadas compuestas	2003		2/3	1.2		El CCMMP en su 7ª reunión convino en un objetivo de fecha para 2010.
Anteproyecto de Norma para el queso elaborado	2002		2/3	1.2		Algunos aspectos controvertidos tenían relación con el alcance de la Norma y los requisitos de composición, considerando la amplia gama de productos afectados.
Enmienda a la lista de aditivos de la Norma del Codex para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas	N08-2006	2008	2/3	1.1		Aprobada como nuevo trabajo en el 29º período de sesiones de la CAC en 2006 – El CCMMP se reunirá en 2008.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente</b>						
Anteproyecto de Código internacional de prácticas para los alimentos congelados rápidamente	2000	2008	3	1.1 1.2		Tras haber sido devuelto al Trámite 3 por la CAC en su 28º período de sesiones (2005), la Secretaría de los Estados Unidos coordinó nuevos trabajos sobre las disposiciones de calidad por correspondencia, pero esto no permitió resolver todas las cuestiones pendientes. La CAC en su 29º período de sesiones (2006) decidió, por tanto, establecer un grupo de acción intergubernamental, al que sirvió de anfitrión Tailandia, con el fin de debatir y finalizar las disposiciones de inocuidad y calidad incluidas en el Código. La Comisión devolvió el Código al Trámite 3 para la formulación de observaciones y se acordó que Tailandia y los Estados Unidos preparasen un documento revisado como base para la discusión en el grupo de acción, cuya reunión tendrá lugar en febrero de 2008. El Código debería estar concluido para su aprobación en 2008.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos</b>						
Anteproyecto de Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante	N01-2006	2009	3	1.1		
Anteproyecto de anexo a las Directrices para la realización de la evaluación de inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante: evaluación de la inocuidad de los alimentos derivados de plantas con ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales o sanitarios	N02-2006	2009	2/3	1.1		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						