



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

**69.<sup>a</sup> reunión**

**Sede de la OMS, Ginebra (Suiza)**

**8-11 de julio de 2014**

**EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX  
PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS A LA COMISIÓN  
PARA SU APROBACIÓN**

**ANTECEDENTES**

1. De conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, Parte 2. Examen crítico: deberán examinarse las siguientes cuestiones relativas a los textos presentados a la Comisión con vistas a su posible aprobación:

- su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos en vigor del Codex;
- el cumplimiento de las exigencias del procedimiento de aprobación, si fuera necesario;
- su estructura o presentación;
- su coherencia lingüística.

2. El presente documento debería examinarse junto con los documentos CX/CAC 14/37/3 – Proyectos de normas y textos afines en el Trámite 8 del Procedimiento (incluyendo aquellos presentados en el Trámite 5 con la recomendación de que se omitan los trámites 6 y 7 y aquellos presentados en el Trámite 5 del procedimiento acelerado y CX/CAC 14/37/5 – Anteproyecto de normas y textos afines en el Trámite 5.

**PARTE I - PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN LOS TRÁMITES 8, 5/8 o 5 del procedimiento acelerado<sup>1</sup>**

Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) (21.ª reunión, 26-30 de agosto de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Recomendaciones sobre la gestión de riesgos para cloranfenicol, verde malaquita, carbadox, furazolidone, nitrofurural, clorpromazina, estilbenos y olaquinox (Anteproyecto)	N10-2012	2015	5/8	1.1	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)	El CCRVDF, en su 21.ª reunión (2013), finalizó los trabajos sobre ocho de los 12 medicamentos veterinarios respecto a los que se había propuesto formular recomendaciones sobre la gestión de riesgos. Las cuatro recomendaciones restantes (para dimetridazol, ipronidazol, metronidazol y ronidazol) se retuvieron en el Trámite 4 y se incluyeron en la lista de prioridades del JECFA a fin de actualizar la evaluación toxicológica y de la exposición.
Directrices sobre las Características Funcionales para el Análisis de Residuos Múltiples (Apéndice C del documento CAC/GL 71-2009) (Anteproyecto)	N01-2011	2013/2014	5/8	1.1	-	La fecha de presentación a la Comisión para su adopción dependía del calendario de la 21.ª reunión del CCRVDF (2013), que se celebró en agosto de 2013.

**Observaciones del Presidente/país anfitrión:**
**Recomendaciones sobre la gestión de riesgos**

El CCRVDF, en su 21.ª reunión (2013), remitió los anteproyectos de recomendaciones sobre la gestión de riesgos para cloranfenicol, verde malaquita, carbadox, furazolidone, nitrofurural, clorpromazina, estilbenos y olaquinox con vistas a su adopción en el Trámite 5/8. El CCRVDF, en su 20.ª reunión (2012), remitió a la CAC en su 35.º período de sesiones (2013) un documento de proyecto a efectos de la aprobación de un nuevo trabajo sobre la formulación de recomendaciones sobre la gestión de riesgos para medicamentos veterinarios respecto a los que el JECFA no había recomendado asignar una ingestión diaria admisible (IDA) ni un límite máximo de residuos (LMR) debido a preocupaciones específicas sobre la salud humana. Tras los esfuerzos realizados para alcanzar el consenso, el Comité remitió estas recomendaciones con vistas a su aprobación. Según el Presidente, estos anteproyectos de recomendaciones sobre la gestión de riesgos representan un firme consenso en el Comité. Ello se debe en parte, a la excelente labor realizada por un grupo de trabajo basado en la presencia física dirigido por la Unión Europea (UE).

**Directrices sobre las Características Funcionales para el Análisis de Residuos Múltiples para los Medicamentos Veterinarios**

El Comité remite el Proyecto de Directrices sobre las Características Funcionales para el Análisis de Residuos Múltiples para los Medicamentos Veterinarios (Apéndice C del documento CAC/GL 71-2009) para su aprobación en el Trámite 5/8.

<sup>1</sup> “Número de identificación del trabajo”: el número de identificación del trabajo o el año en que se aprobó el nuevo trabajo o en que comenzó efectivamente, según proceda.

“Año fijado”: el año fijado es el año para el cual ha de aprobarse el texto en el Trámite 8, conforme a lo acordado por la Comisión sobre la base del documento de proyecto (de 2004 en adelante), o bien la fecha especificada por el Comité, cuando proceda.

“Códigos de resultados”: se utilizan los siguientes códigos: 1.1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos; 1.2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos; 1.3: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre etiquetado de los alimentos y nutrición; 1.4: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y sobre métodos de muestreo y análisis.

“Notas explicativas”: en las notas explicativas se abordan cuestiones específicas únicamente en relación con las disposiciones pertinentes y el estado de ratificación, cuando proceda. No se incluyen observaciones cuando no existen problemas específicos con respecto a los criterios mencionados en el examen crítico u otras cuestiones conexas.

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (45.ª reunión, 11-15 de noviembre de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Directrices para el Control de <i>Trichinella</i> spp. en la Carne de Suidae (Anteproyecto)	N07-2011	2013	5/8	1.1	FAO/OMS	Véase la nota del Presidente
Directrices para el Control de <i>Taenia saginata</i> en la Carne de Ganado Bovino de Cría (Anteproyecto)	N07-2011	2013	5/8	1.1	FAO/OMS	
Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995) (Anteproyecto de Revisión)	N01-2012	2015	5/8	1.1	FAO/OMS	
Definiciones en los Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos (CAC/GL 30-1999) (Enmienda)	-	-	-	1.1	-	Este trabajo comportaba la armonización de las definiciones con las del Manual de Procedimiento y la adopción de nuevas enmiendas en aras de coherencia con textos afines más actualizados del Codex. En la 28.ª reunión del Comité sobre Principios Generales (CCGP) (2014), se formularon propuestas de enmienda de las definiciones de “caracterización del peligro” y “estimación del riesgo” que figuran en el Manual de Procedimiento.

Observaciones del Presidente/país anfitrión:

**Anteproyecto de Directrices para el Control de *Trichinella* spp. en la Carne de Suidae**

Este trabajo fue dirigido conjuntamente por la Delegación de la UE y de Nueva Zelandia. Se celebró una reunión del grupo de trabajo presencial inmediatamente antes de la reunión en la que se abordaron las cuestiones pendientes. Los resultados del grupo de trabajo presencial se dieron a conocer en la sesión plenaria. Todavía quedaban temas pendientes por resolver. Uno era la disponibilidad del informe de la Consulta de Expertos FAO/OMS (que figuraba en una nota a pie de página en el proyecto de texto). El Representante de la FAO presentó un proyecto y señaló que pronto estaría disponible el informe final en el sitio Web de la Organización. El segundo tema pendiente era la interpretación técnica y la aplicación del concepto de muestreo estadístico.

Después de un intenso debate en la sesión plenaria con la esperanza de que se resolvieran las dos cuestiones pendientes en el período entre la reunión del Comité de noviembre y el 37.º período de sesiones de la CAC (2014), el Comité decidió remitir el texto para su aprobación en el Trámite 5/8, si bien la mayoría de las delegaciones de América Latina formularon reservas.

Atendiendo una petición del Presidente, la Delegación de los Estados Unidos de América organizó en febrero una videoconferencia entre uno de los dos responsables del grupo de trabajo y los representantes de los países que formularon reservas durante la sesión. La finalidad era abordar la aplicación práctica del método de muestreo. Después de la videoconferencia, los países participantes todavía no estaban completamente satisfechos con las deliberaciones.

Además, incluso después de la videoconferencia, el informe de la consulta de expertos aún no estaba disponible para los especialistas nacionales para su examen y evaluación.

Según el Presidente, habría sido más apropiado proponer que se presentara a la Comisión para su aprobación en el Trámite 5 en lugar de en el Trámite 5/8, con objeto de abordar las cuestiones pendientes. El Presidente se disculpa ante la Comisión por el error y asume la responsabilidad de esta decisión.

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (45.ª reunión, 11-15 de noviembre de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<p>El Comité ya ha solicitado a la FAO asesoramiento con el fin de presentar ejemplos de parásitos y, en particular, para ampliar aún más la labor ya realizada a fin de reflejar los niveles de protección de la salud pública que pueden lograrse al establecer un compartimento con un riesgo insignificante; elaborar ejemplos para coadyuvar a las autoridades competentes a tomar una decisión sobre las opciones para la verificación continua de un compartimento con un riesgo insignificante (“mantenimiento”), así como para evaluar la equivalencia de las distintas opciones; adoptar un planteamiento sólido sobre la comunicación del enfoque basado en el riesgo relativo al control de <i>Trichinella</i> spp. en suidos.</p> <p>El Representante de la FAO, en nombre de la Organización y la OMS acogió con agrado la petición de realizar un nuevo trabajo respecto a la elaboración de una sección sobre el mantenimiento en el informe, así como de proporcionar información de una forma que facilite la consulta del documento.</p> <p>Está previsto devolver el documento a la 46.ª reunión del CCFH (2014) donde, después de un debate exhaustivo, tal vez se examine de nuevo a efectos de aprobar la propuesta con el pleno consenso del Comité.</p> <p><b>Anteproyecto de Directrices para el Control de <i>Taenia saginata</i> en la Carne de Ganado Bovino de Cría</b></p> <p>El Comité, dirigido por la Delegación de Nueva Zelandia, examinó el proyecto de directrices y remitió el documento con enmiendas menores con vistas a su adopción.</p> <p><b>Anteproyecto de Revisión del Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas</b></p> <p>La Delegación de los Estados Unidos de América presentó el informe del grupo de trabajo electrónico (GTe) destacando los temas clave tomados en cuenta en la nueva redacción del Código y señaló a la atención del Comité aquellos sobre los que no se logró alcanzar un acuerdo (véase el párrafo 13 del documento CX/FH 13/45/13). El Comité acordó basar su debate en un nuevo documento CRD y examinó el Anteproyecto de Código sección por sección. Después del debate plenario, el Comité acordó remitir el Código para su adopción en el Trámite 5/8.</p>						

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (33.ª reunión, 17-21 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Criterios de Rendimiento para Métodos Destinados a la Determinación de Biotoxinas Marinas (Sección I-8.6) en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (Proyecto)	Véase la nota explicativa	2014	8	1.1 1.2	Consulta de Expertos FAO/OMS sobre Biotoxinas Marinas (2004)	Denominado inicialmente “Proyecto de Lista de Métodos para la Determinación de las Biotoxinas”, se retuvo a fin de realizar un examen más exhaustivo cuando se adoptó en 2008 la <i>Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos</i> . El trabajo se ultimó teniendo en cuenta las peticiones formuladas en la 34.ª reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (2013). Además de los criterios de rendimiento, en la 33.ª reunión del CCFFP (2014) también se incluyó una sección sobre métodos biológicos y funcionales para determinar la parálisis tóxica producida por los moluscos bivalvos (PSP). Se aprobó el texto con enmiendas en la 35.ª reunión del CCMAS (2014).

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (33. <sup>a</sup> reunión, 17-21 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Norma para Productos de la Vieira Cruda Fresca y Congelada Rápidamente (Proyecto)	2001	2014	8	1.1 1.2	-	En la 46. <sup>a</sup> reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (2014) se aprobaron las disposiciones sobre aditivos alimentarios. En la 42. <sup>a</sup> reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) (2014) se aprobaron las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos. Puede adoptarse la Norma con sujeción a la aprobación de las disposiciones relativas al etiquetado de los alimentos.
Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Revisión)	En curso	-	-	1.1 1.2	-	Este trabajo consiste en armonizar las disposiciones con la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). En la 46. <sup>a</sup> reunión del CCFA (2014) se aprobaron las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Observaciones del Presidente/país anfitrión:

**Proyecto de Criterios de Rendimiento para Métodos Destinados a la Determinación de Biotoxinas Marinas (Sección I-8.6) en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos**

La sección sobre métodos forma parte de la *Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos* adaptada en el 31.º período de sesiones de la CAC (2008). En la 30.<sup>a</sup> reunión del CCFFP (2009) se convino en elaborar criterios de rendimiento y en que era preciso realizar un examen más exhaustivo para determinar si debían o no incluirse en la Norma métodos específicos. El CCFFP, en su 33.<sup>a</sup> reunión (2014), acordó enviar el proyecto de criterios de rendimiento al Trámite 8 para su adopción y convino en remitirlo al CCMAS para su aprobación. El CCMAS, en su 35.<sup>a</sup> reunión (2014), aprobó con enmiendas las disposiciones propuestas.

**Anteproyecto de Norma para Productos de la Vieira Cruda Fresca y Congelada Rápidamente**

El CCFFP, en su 33.<sup>a</sup> reunión (2014), acordó remitir el Proyecto de Norma al Trámite 8 para su adopción. Disposiciones sobre aditivos alimentarios y sobre etiquetado de los alimentos que habrían de enviarse a los comités pertinentes con vistas a su aprobación. El CCFA, en su 46.<sup>a</sup> reunión (2014), ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

**Disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para el pescado y los productos pesqueros**

En cuanto a las disposiciones que requerían un examen más exhaustivo, el Comité acordó establecer un GTe presidido por la Unión Europea que trabajaría en inglés con el fin de proseguir la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para corregir las incoherencias e inexactitudes de las normas para el pescado y los productos pesqueros.

Está previsto que el Comité termine este trabajo en la próxima reunión en 2015. Revisiones o enmiendas futuras que el Comité habría de examinar en una etapa posterior (véase la recomendación formulada en el documento CX/EXEC 14/69/3).

Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (18. <sup>a</sup> reunión, 24-28 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Norma para la Granadilla (Proyecto)	N17-2011	2014	8	1.2	-	Ampliación del ámbito de aplicación para abarcar las especies de granadilla más comercializadas en el plano internacional. Las notas sobre aditivos alimentarios, métodos de análisis y etiquetado se aplican también al durión y al quimbombó. No existen disposiciones sobre aditivos alimentarios y métodos de análisis. El CCFL, en su 42. <sup>a</sup> reunión (2015), habría de aprobar las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos. La norma puede adoptarse con sujeción a la aprobación de las disposiciones relativas al etiquetado de los alimentos.
Norma para el Durión (Anteproyecto)	N06-2011	2015	5/8	1.2	-	
Norma para el Quimbombó (Anteproyecto)	N02-2013	2016	5/8	1.2	-	
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>						
Preparado por la Secretaría del Codex: El Comité ha completado el trabajo sobre las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas en el año fijado para la finalización del trabajo o anteriormente. Si no hay ninguna tarea pendiente sobre normas y textos afines, en la próxima reunión del CCFFV se examinarán las patatas (papas) de consumo, los ajos, las berenjenas y el kiwi como parte de su nuevo programa de trabajo para las próximas dos reuniones (véase el documento CX/EXEC 14/69/4).						

CCMAS (35. <sup>a</sup> reunión, 3-7 de marzo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Métodos de Análisis y Muestreo en las Normas del Codex (Proyecto y Anteproyecto)	En curso	-	-	1.4	-	Para su aprobación en normas existentes del Codex o en la norma CODEX STAN 234-1999.
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u> Como es habitual, el CCMAS examinó los métodos de análisis y muestreo que se remitieron a la reunión y se aprobaron varios métodos en las siguientes categorías de productos: - Leche y productos lácteos - Nutrición y alimentos para regímenes especiales - Pescado y productos pesqueros						

CCFA (46.ª reunión, 17-21 de marzo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de la NGAA (Proyecto y Anteproyecto)	En curso	-	8 y 5/8	1.1	JECFA	Véase la nota del Presidente.
Orientaciones para una Evaluación Sencilla de la Exposición Alimentaria a los Aditivos Alimentarios (Anteproyecto de Revisión del documento CAC/GL 3-1989)	N08-2013	2016	5/8	1.1	FAO/OMS	Véase la nota del Presidente.
Sistema Internacional de Numeración del Codex para Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989) (Enmienda)	En curso	-	5/8	1.1	-	
Especificaciones de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios (Anteproyecto)	En curso	-	5/8	1.1	77.ª reunión del JECFA (2013)	
Notas de la NGAA (Enmienda)	-	-	-	1.1	-	Las enmiendas se refieren a la redacción y tienen por objeto mejorar la claridad y armonizar el tenor de las notas de la NGAA.
Disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio en determinadas normas (Revisión)	-	-	-	1.1	JECFA	Por error, estas disposiciones no se presentaron al CCFA en su 45.ª reunión (2013) con vistas a su aprobación por la CAC en su 36.º período de sesiones (2013).
Secciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos (Revisión)	-	-	-	1.1	-	El CCFA emprendió este trabajo atendiendo a la petición de la CAC en su 32.º período de sesiones (2009) para actualizar las secciones pertinentes de las cinco normas sobre la carne, elaboradas a comienzos del decenio de 1980. Las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas contienen una referencia general a la NGAA, en consonancia con las disposiciones sobre la estructura de las normas del Codex para productos (Manual de Procedimiento del Codex).
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos de la NGAA 08.0 "Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral" y las subcategorías correspondientes (Revisión)	-	-	-	1.1	-	Véase la nota del Presidente.

CCFA (46.ª reunión, 17-21 de marzo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<p><u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u></p> <p>En la 46.ª reunión del CCFA se han realizado considerables progresos, entre ellos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NGAA: la tarea principal del CCFA: se presentaron 542 disposiciones a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 y en el Trámite 5/8. Es la primera vez que el número de disposiciones de la NGAA adoptadas es superior al número de disposiciones en el procedimiento de trámites.</li> <li>- Se completó la revisión de la sección sobre aditivos alimentarios de las cinco normas sobre la carne encargada por la Comisión, en consonancia con la NGAA. Es el primer caso en que las normas sobre productos alimenticios se alinean con la NGAA utilizando el método del árbol de decisiones elaborado por el CCFA.</li> <li>- Después de varios años sin alcanzar un consenso sobre la cuestión de la Nota 161, se acordó establecer un GTe para solicitar información sobre el efecto de la aplicación de la siguiente Nota: "Para uso únicamente en alimentos con contenido reducido de energía o alimentos sin azúcares añadidos de conformidad con CAC/GL 23-1997" para las disposiciones relativas a los edulcorantes de la NGAA. La información recopilada servirá para determinar si es apropiado sustituir la Nota 161 por esta Nota con carácter general respecto a las disposiciones relativas a los edulcorantes en categorías de alimentos específicas o si pueden elaborarse notas alternativas para abordar las cuestiones acerca de las disposiciones sobre edulcorantes en categorías de alimentos específicas cuando no proceda sustituir la Nota 161 por esta Nota.</li> <li>- El Anteproyecto de Orientaciones para una Evaluación Sencilla de la Exposición Alimentaria a los Aditivos Alimentarios (revisión del documento CAC/GL 3-1989) se presenta a la Comisión para su adopción en el Trámite 5/8. Estas Orientaciones serían una herramienta útil para los Estados Miembros, en particular los países en desarrollo, para examinar y establecer las prioridades nacionales sobre el control reglamentario de los aditivos alimentarios.</li> </ul>						

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (8.ª reunión, 31 de marzo-4 de abril de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Niveles Máximos para el Plomo en Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales destinados a los Lactantes y para Preparados Complementarios (Anteproyecto)	N04-2012	2015	5/8	1.1	73.ª reunión del JECFA (2010)	Este trabajo forma parte de la revisión en curso de los niveles máximos para el plomo en diversos alimentos de la <i>Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (NGCTAP)</i> . Los niveles máximos son aplicables al producto "en la forma en que se consume."
Niveles Máximos para el Arsénico Inorgánico en Arroz Pulido (Anteproyecto)	N12-2011	2013	5/8	1.1	72.ª reunión del JECFA (2009)	Análisis de la cantidad total de arsénico como método de selección objeto de seguimiento mediante pruebas específicas si la concentración de arsénico total es superior al nivel máximo. Los métodos se ajustan a las prácticas nacionales. El nivel máximo para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado se examinará más a fondo en la novena reunión del CCCF (2015) (véase el documento CX/EXEC 14/69/3).



Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (8. <sup>a</sup> reunión , 31 de marzo-4 de abril de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Niveles Máximos para el Contenido de Fumonisinias en el Maíz y los Productos del maíz y Planes de Muestreo Pertinentes (Anteproyecto)	N10-2009	2012	5/8	1.1	74. <sup>a</sup> reunión del JECFA (2011)	<p>El CCCF, en su tercera reunión (2009), convino en iniciar un nuevo trabajo sobre límites máximos y especificaciones para el contenido de fumonisinias en el maíz y los productos a base de maíz teniendo en cuenta las conclusiones de la 64.<sup>a</sup> reunión del JECFA (2001).</p> <p>El CCCF, en su cuarta reunión (2010), suspendió el trabajo a la espera del resultado de la nueva evaluación del JECFA.</p> <p>El CCCF, en su sexta reunión (2012), reanudó el debate tras las conclusiones de la 74.<sup>a</sup> reunión del JECFA (2011).</p> <p>Al determinar los niveles máximos se han tenido en cuenta las necesidades de determinadas regiones de establecer unos niveles máximos más estrictos para garantizar la protección de la salud de los consumidores debido al elevado consumo de maíz y productos derivados garantizando al mismo tiempo la seguridad alimentaria en todo el mundo.</p> <p>El CCMAS, en su 36.<sup>a</sup> reunión (2015), habría de aprobar los planes de muestreo. El plan de muestreo puede adoptarse con sujeción a la aprobación del CCMAS.</p>
Anexo para la Prevención y la Reducción de la Contaminación por las Aflatoxinas y la Ocratoxina A en el Sorgo (Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación por Micotoxinas en los Cereales, CAC/RCP 51-2003) (Anteproyecto)	N05-2012	2014	5/8	1.1	-	
Código de Prácticas relativo a la Eliminación de Malas Hierbas para Prevenir y Reducir la Contaminación por Alcaloides de Pirrolizidina en Alimentos y Piensos (Anteproyecto)	N03-2012	2015	5/8	1.1	-	

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (8.ª reunión, 31 de marzo-4 de abril de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Enmiendas relativas a la redacción a la NGCTAP	-	-	-	1.1	-	Enmiendas de redacción derivadas de la decisión de la Comisión de introducir una definición sobre el producto y la proporción del mismo a la que se aplica el nivel máximo en la Lista de la NGCTAP frente al uso de los códigos numéricos de la <i>Clasificación de alimentos y piensos</i> a los que tal vez no siempre puedan aplicarse los niveles máximos para los contaminantes y las toxinas.
Observaciones del Presidente/país anfitrión:						

CCPR (46.ª reunión, 5-10 de mayo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
LMR para los Plaguicidas (Anteproyecto y Proyecto)	-	-	8 y 5/8	1.1	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) - en curso	
Inclusión de kumcuats en los LMR para "frutos cítricos" o "limones y limas"	-	-	-	1.1		Enmienda derivada de la revisión de la <i>Clasificación de alimentos y piensos</i> para los grupos de frutas.

Observaciones del Presidente/país anfitrión:

#### Proyecto y Anteproyecto de LMR para Plaguicidas

Debido a las diferentes políticas de extrapolación aplicadas por la JMPR y en la UE, la aclaración de la JMPR (2013) no logró convencer a las delegaciones de la UE y Noruega a fin de que retiraran las reservas formuladas en la 45.ª reunión del CCPR (2013) a efectos de adelantar los anteproyectos de LMR para el Clotianidín en las raíces y tubérculos al Trámite correspondiente.

La UE señaló claramente que adoptará los CXL como LMR de la UE si no hay discrepancias en cuanto a las políticas de evaluación y la metodología entre el Codex y la UE. La Unión formula cada vez más reservas (Noruega sostiene la misma postura que la UE). La armonización de los enfoques utilizados por los Miembros y los órganos consultivos científicos del Codex es un problema de larga data. Se constatan faltas de coherencia significativas en los métodos empleados para la evaluación, la selección de datos, las políticas sobre la incertidumbre y el nivel de riesgo admisible.

Se registra el mismo fenómeno mencionado anteriormente. La UE mantiene sus reservas principalmente debido a las discrepancias entre la UE y la JMPR en lo tocante a las políticas de evaluación, los planteamientos utilizados, la evaluación toxicológica y del metabolismo y la definición de residuos, entre otras cuestiones.

Entre otros problemas, cabe mencionar las diferentes posiciones mantenidas por los Miembros debido a la calidad de los datos, los grupos de LMR, la revocación de CXL en los procesos de reevaluación periódica sin datos predefinidos.

CCPR (46. <sup>a</sup> reunión, 5-10 de mayo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<p>El proceso de elaboración de LMR del Codex se enfrenta actualmente a dos desafíos principales. En primer lugar, la creciente necesidad de más CXL para garantizar la salud de los consumidores y proteger el comercio internacional justo de alimentos, en especial respecto a los países en desarrollo. En segundo lugar, la necesidad de perfeccionar los procesos de evaluación de riesgos para garantizar su credibilidad y la capacidad de convencer a las partes interesadas. Para afrontar estos retos se recomienda urgentemente crear capacidad en los Estados Miembros, así como someter estas cuestiones a la consulta científica del Codex. Se propone asimismo un análisis sistémico descendente de la evaluación de riesgos basada en la incertidumbre para abordar más acertadamente la cuestión planteada. Una posible opción sería fomentar la participación de los Miembros en el proceso de evaluación de riesgos de la consulta científica del Codex. No obstante, no se dispone aún de un plan claro a este respecto.</p> <p><b>LMR revisados de grupo para frutos cítricos o limones y limas aplicables a los kumcuats</b></p> <p>Quedan algunas cuestiones por resolver sobre las políticas relativas al grupo y a los criterios de evaluación de la alimentación. Esta decisión se ha tomado de acuerdo con el apoyo de la mayor parte de las delegaciones que asistieron. Se ruega al órgano consultivo científico y a algunos Miembros que respeten esta regla, si bien cabe aún la posibilidad de que se soliciten observaciones ulteriores. Está previsto su perfeccionamiento en función de cada caso para cumplir los criterios mínimos de la evaluación de la exposición dietética, en particular a corto plazo, ya que no cabe aplicar una regla general a todos ellos.</p>						

#### NORMAS Y TEXTOS AFINES MANTENIDOS POR LA COMISIÓN EN EL TRÁMITE 8

Proyecto de Norma/Textos afines	Calendario	Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
Proyecto de LMR para la Somatotropina Bovina (BST)	En curso	8	1.1	Reuniones del JECFA, incluida la 78. <sup>a</sup> reunión (2013)	La Comisión en su 35.º período de sesiones convino en pedir al JECFA que volviese a evaluar la BST y que continuase reteniendo los proyectos de LMR para este medicamento en el Trámite 8 a la espera de la reevaluación del JECFA y las recomendaciones del CCRVDF.

## PARTE II - PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) (35.ª reunión, 4-8 de noviembre de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos del Codex (CAC/GL 9-1987) (Anteproyecto de Revisión)	N02-2010	2013/2014	5	1.3	-	
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>						

CCFFP (33.ª reunión, 17-21 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado (Anteproyecto)	N03-2013	2016	5	1.1 1.2	-	
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>						
<b>Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado</b>						
El GTe antes de la 33.ª reunión del CCFFP (2014), dirigido por Tailandia y Viet Nam, elaboró un proyecto para avanzar. Se recibieron observaciones por escrito en el Trámite 3 y se incorporaron en un CRD, que se utilizó como base de las deliberaciones. Se avanzó notablemente en la sesión plenaria y el Comité acordó remitir el Anteproyecto de Código a la CAC, en su 37.º período de sesiones (2014), para su adopción en el Trámite 5. Está previsto que se termine este trabajo en la próxima reunión en 2015.						

CCPR (46. <sup>a</sup> reunión, 5-10 de mayo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<i>Clasificación de alimentos y piensos: grupos de hortalizas (legumbres) seleccionadas (Anteproyecto de Revisión)</i>	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1	-	<p>Este trabajo forma parte de la revisión en curso de la <i>Clasificación de alimentos y piensos</i> aplicable actualmente a los grupos de hortalizas.</p> <p>Se han retenido varios grupos de hortalizas en el Trámite 7 a la espera de que se finalice su revisión en 2016 o antes.</p> <p>El enfoque relativo a la revisión de la Clasificación por grupos de hortalizas es acorde con el planteamiento adoptado para la revisión de los grupos de frutas, a saber, no deberían aprobarse grupos de productos en el Trámite 8 hasta que se haya completado la revisión de todo el grupo con el fin de evitar problemas con la transferencia de productos de un grupo a otro al finalizar todo el grupo con vistas a su aprobación definitiva por la CAC.</p>
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>						