



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

69.º período de sesiones
Sede de la OMS, Ginebra, Suiza
8 al 11 de julio de 2014

REVISIÓN CRÍTICA EN LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES

ANTECEDENTES

1. En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los **anexos** los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe.
2. Se invita al Comité Ejecutivo a que formule una recomendación a la Comisión acerca de si debe emprender o no el nuevo trabajo a la luz de su *Plan Estratégico 2014-2019* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia y documento de proyecto
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA	REP14/RVDF pár.130, Apéndice X
CCNFSDU	Posible VRN para el potasio relacionado con la reducción del riesgo de enfermedad no transmisible	REP 14/NFSDU paras 120-121, Apéndice III
CCFH	Directrices para el Control de <i>Salmonella</i> spp., No Tifoidea en la Carne de Bovino y Cerdo	REP14/FH pár.107, Apéndice VI
CCFH	Directrices sobre la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos	REP14/FH para.111, Apéndice VII
CCSCH	Norma para la Pimienta negra, blanca y verde (NBV)	REP14/SCH pár. 62, Apéndice II
CCSCH	Norma para el Comino	REP14/SCH pár. 65, Apéndice III
CCSCH	Norma para el Orégano	REP14/SCH pár. 68, Apéndice IV
CCSCH	Norma para el Tomillo	REP14/SCH pár. 72 (véase Anexo 1 de este documento)
CCFFV	Norma para la Papa de Consumo	REP14/FFV pár. 53, Apéndice V
CCFFV	Norma para el Ajo	REP14/FFV pár. 56, Apéndice VI
CCFFV	Norma para las Berenjenas	REP14/FFV pár. 56, Apéndice VII
CCFFV	Norma para el Kiwi	REP14/FFV pár. 56, Apéndice VIII
CCCF	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en el arroz por arsénico	REP14/CF pár. 95, Apéndice VIII
CCCF	Revisión del <i>Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas - (CAC/RCP 51-2003)</i>	REP14/CF pár. 99, Apéndice IX
CCCF	Nivel máximo para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo correspondiente	REP14/CF pár. 119, Apéndice X

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia y documento de proyecto
CCCF	Niveles máximos de cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao	REP14/CF pár. 142, Apéndice XI
CCPR	Lista de prioridades para el establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas	REP14/PR pár 185-186, Apéndice XV
Dinamarca	Norma para el Permeato de sueros en polvo	(véase Anexo 2 de este documento)

Anexo 1

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL TOMILLO

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Este trabajo tiene por objeto establecer una norma mundial para el tomillo deshidratado o secado, triturado o pulverizado – *Thymus vulgaris* L. de la familia *Labiatae* (*Lamiaceae*) destinado a la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, incluso para fines de servicios de comidas o para el reenvasado, si fuera necesario. Tomillo es el nombre general de muchas de las variedades de hierbas aromáticas de la especie *Thymus*, todas ellas autóctonas de Europa y Asia.

El objetivo es elaborar una norma mundial de calidad basada en características básicas como la humedad, el contenido total de cenizas, el contenido de aceite volátil, materias extrañas, etc., para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de los alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

El hecho de que en los países en desarrollo sean los agricultores marginales quienes producen este cultivo en superficies fragmentadas hace necesario disponer de una norma internacional para el tomillo. El tomillo se cultiva en diversas zonas del mundo. Se comercializa a nivel mundial y no se limita a ninguna región en concreto. Por tanto, es necesario establecer una norma que abarque las características de calidad del tomillo.

3. Principales aspectos que han de regularse

La norma comprenderá aspectos relacionados con las propiedades del tomillo, incorporando parámetros de calidad. A efectos de proporcionar productos de alta calidad, el objetivo de la norma es:

- Establecer los requisitos mínimos para el tomillo deshidratado o secado, triturado o pulverizado incluidos los parámetros de calidad y otras condiciones como el aspecto físico, la uniformidad del producto y otras materias extrañas, etc.
- Cuando proceda, definir categorías para clasificar el tomillo de acuerdo con las características/calidad y establecer tolerancias de calidad de la hierba.
- Incluir las disposiciones que deberán tenerse en cuenta en relación con la clasificación y el envasado del producto envasado y los envases utilizados.
- Incluir las disposiciones relativas al etiquetado y el marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Establecer las tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en el tomillo envasado.
- Incluir las disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas de higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y métodos de análisis.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

4.1 Criterio general

La elaboración de la norma para las formas de presentación del tomillo redundaría en beneficio de muchos países en general y de forma más concreta para los países en desarrollo que emergen como productores y exportadores, ya que podrían aumentar su competencia. La obtención de niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades a fin de satisfacer las necesidades de la industria y el consumidor con exactitud y credibilidad.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países:

El tomillo se cultiva principalmente en la mayoría de países europeos, entre ellos Francia, España, Italia, Portugal, Grecia, Bulgaria, Polonia y Alemania; así como en África del Sur y África del Norte, los Estados Unidos de América, Canadá y Australia. Algunos países de Asia como la India, Tailandia y Singapur son también productores de tomillo. Los principales países importadores se encuentran en Europa y Norteamérica.

El comercio internacional se basa, principalmente, en la hoja entera de esta planta. En el comercio no se registran grandes volúmenes de tomillo seco en / forma deshidratada - pequeñas hojas ligeras, compactas.

Las estadísticas de mercado disponibles indican una creciente tendencia en el comercio global del tomillo. Por ejemplo, las importaciones de tomillo (en hoja entera) que recibe la Unión Europea provenientes de otras partes del mundo aumentaron de 2,9 millones de euros en 2007 a 4,4 millones de euros in 2012, siendo Turquía el principal exportador con un valor de exportaciones de EUR 620 000 en 2012. Las exportaciones de la Unión Europea a otras partes del mundo aumentaron de un 3,8 millones de euros en 2007 a 5,1 millones de euros en 2012 siendo los Estados Unidos de América el principal destino de sus exportaciones por un valor de 2,4 millones de euros en 2012.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional:

El tomillo se importa para muchas aplicaciones. Sería preferible, no obstante, que el comercio de tomillo se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Por consiguiente, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente, a fin de potenciar el comercio internacional y atender las necesidades del importador.

La norma internacional ISO 6754:1996 establece requisitos de calidad para el tomillo desecado. La Asociación Americana del Comercio de Especies (ASTA) ha establecido especificaciones para el tomillo. La Asociación Europea para las Especies ha establecido requisitos mínimos de calidad para el tomillo. Pero se necesita una norma internacional, dado que las entidades de compra establecen diferentes normas al efectuar las compras, lo que va en perjuicio de los intereses de los agricultores marginales y los países en desarrollo.

El comercio internacional se ha visto sumamente afectado por la falta de una norma internacional para el tomillo. Los importadores prefieren importar basándose en una norma aceptada internacionalmente. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas internacionales reconocidas, con el fin de potenciar el comercio internacional.

De esta manera, si se eliminan los conjuntos variables de normas y reglamentos (a veces contradictorios), se reducirán los obstáculos al comercio y cada Estado Miembro obtendrá un marco jurídico completo que estipule la norma mínima aceptable para el tomillo en el plano internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

El tomillo es una de las hierbas culinarias más importantes de Europa. Dado que sus hojas son correosas y contienen poca agua, se secan sin una pérdida excesiva de sabor y se utilizan muy frecuentemente de esta forma. Tradicionalmente el tomillo desecado con aire caliente, desecado por congelación se comercializan en el mercado.

El promedio de las exportaciones mundiales de tomillo en el período 2008 – 2012 osciló en torno a las 3 000 toneladas y las cifras de importación entre 2009 y 2012 alcanzaron unas 1 600 toneladas.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del tomillo, desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado contribuyen al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Hay normas en vigor en distintos países, así como normas de la ISO, lo que indica las posibilidades de normalización mediante la armonización.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas:

No existe una norma general de producto relativa al tomillo. Los nuevos trabajos facilitarían el comercio al establecer una norma de calidad reconocida internacionalmente.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados:

La norma se referirá a un producto, a saber, el tomillo deshidratado o secado, triturado o pulverizado.

g) Trabajos ya iniciados por otra organización internacional en este campo:

No hay ninguna otra organización internacional que haya elaborado una norma internacional para el tomillo. Organizaciones internacionales como la Asociación Europea para las Especies, la Asociación Americana del Comercio de Especies y la Organización Internacional de Normalización (ISO) se han ocupado de las normas relativas al tomillo. En muchas convenciones, como por ejemplo el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial de las Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y especificaciones para las hierbas aromáticas. El tomillo es una hierba aromática que se produce

en países en desarrollo y países desarrollados. Además, se plantearon importantes cuestiones en las reuniones de la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA), el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial de las Especies a fin de normalizar los parámetros de calidad.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex.

La propuesta está en consonancia con la Declaración de visión estratégica del **Plan estratégico para 2014-2019**, en particular los **Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1** y mira a establecer los requisitos mínimos de calidad del tomillo para consumo humano aceptados internacionalmente. Contribuye asimismo a establecer prácticas leales de comercio, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles así obtener mayores valores monetarios. El hecho de que existan referencias a las normas sobre inocuidad alimentaria del Codex en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio significa que el Codex tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias comerciales.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico de expertos y disponibilidad del mismo

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones exteriores, para que se puedan programar.

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la Unión Europea (UE), la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la Organización Mundial de las Especies, dado que han realizado ya trabajos sobre este tema. Las normas ISO podrán asimismo utilizarse como procedimiento de trámites para enmarcar las normas del Codex para el tomillo.

9. Calendario propuesto.

Se propone el siguiente calendario provisional, a reserva de las decisiones que se adopten en la primera reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
1. ^a reunión del CCSCCH	Examen de los nuevos trabajos por el CCSCCH en su primera reunión.
Julio de 2014	Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC); Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión.
2. ^a reunión del CCSCCH	Examen en el Trámite 3 por el CCSCCH en su segunda reunión.
Julio de 2016	Aprobación por la CAC en el Trámite 5.
3. ^a reunión del CCSCCH	Examen en el Trámite 6 por el CCSCCH en su tercera reunión.
Julio de 2017	Aprobación por la CAC en el Trámite 8.

Anexo 2

DOCUMENTO DE PROYECTO NORMA DEL CODEX PARA EL PERMEADO DE SUERO EN POLVO *Elaborada por Dinamarca*

1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA

La norma abordará la identidad y la calidad de la composición, así como la inocuidad del permeado de suero en polvo destinado a ser utilizado como ingrediente en alimentos.

2. RELEVANCIA Y OPORTUNIDAD DEL TRABAJO

El permeado de suero en polvo es un producto lácteo que se obtiene con el secado del permeado de suero. Se obtiene de la extracción de las proteínas de la leche del suero resultante de la elaboración de queso, y se caracteriza por su contenido en lactosa, sales orgánicas y minerales.

Sin embargo, puesto que el permeado de suero en polvo es relativamente nuevo en el mercado alimentario, no se ha establecido una definición y denominación (etiquetado) clara, hecho que puede conllevar prácticas comerciales desleales y la confusión de los consumidores (p. ej., en lo referente a cómo se mencionan estos ingredientes alimentarios en la lista de ingredientes).

Otro obstáculo para el comercio equitativo de permeado de suero en polvo hace referencia al hecho de que, durante años, se han usado productos similares como ingredientes de los piensos, por lo que algunos mercados son reacios a reconocer el permeado de suero en polvo alimentario como ingrediente apropiado en los alimentos. Esto ha provocado restricciones en importaciones de algunos países. El mismo historial de uso también es responsable de la reticencia a aceptar el permeado de suero en polvo en los productos de ayuda alimentaria.

Debido a las mencionadas restricciones, es necesario establecer una norma del Codex que abarque la identidad, composición, etiquetado y calidad que serán de aplicación como referencia en el comercio.

A su vez, la norma del Codex para el permeado de suero en polvo garantizará la calidad alimentaria y contribuirá a proteger la salud de los consumidores.

3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN ABARCARSE

La norma consistirá en una norma sobre producto acorde con el formato de otras normas del Codex relativas a productos lácteos elaboradas por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP). Esto implica el establecimiento de una definición de producto, composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios y etiquetado. La inocuidad alimentaria se abordará a través de referencias a las normas, directrices y códigos de prácticas del Codex pertinentes.

4. EVALUACIÓN CON ARREGLO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

Criterio general

La finalidad de esta norma es garantizar unas prácticas leales en el comercio a través del establecimiento de la identidad, la composición y las denominaciones del producto, así como proteger al consumidor mediante la inclusión de referencias a las normas del Codex apropiadas para el etiquetado y la inocuidad alimentaria.

Criterios aplicables a los productos

a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países*

El permeado de suero en polvo se produce en numerosas regiones geográficas, como se muestra a continuación:

Producción de 2012 (en toneladas) de permeado de suero en polvo			
	Como alimento	Como pienso	Totales
Europa	89 000	61 000	150 000
América del Norte	35 000	310 000	345 000
América Latina	}	}	70 000
Pacífico Sudoccidental			

Producción mundial	147 000	418 000	565 000
---------------------------	----------------	----------------	----------------

El permeado de suero en polvo se sigue usando predominantemente en piensos, pero esta tendencia está cambiando. En la actualidad, más del 50% del permeado de suero en polvo producido en Europa se emplea como alimento. En América del Norte, la cuota en la producción empleada como alimento alcanza aproximadamente el 10%.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

No se dispone de normas nacionales en estos momentos. Como consecuencia, existe una gran diversidad en la composición y la calidad entre permeados de suero en polvo.

Esta situación supone una amenaza en cuanto a la garantía de la identidad verdadera del ingrediente alimentario, y es probable que provoque impedimentos en el comercio regional así como en el internacional.

Con este nuevo trabajo se reducirá el riesgo de dichos impedimentos al comercio, proporcionando la identidad del permeado de suero en polvo y creando unas condiciones armonizadas internacionalmente para el comercio del mencionado producto.

c) Mercado internacional o regional potencial

El permeado de suero en polvo se emplea como ingrediente de otros alimentos (p. ej., productos lácteos, aperitivos, bebidas, postres, helados, confitería, etc.), principalmente como edulcorante y potenciador del sabor. El permeado de suero en polvo aporta beneficios nutricionales en comparación con otros edulcorantes, debido a su contenido natural en calcio, fósforo, magnesio y potasio.

A causa de estos beneficios, el mercado para el permeado de suero en polvo, tanto en toneladas como en aplicaciones en alimentos, está aumentando rápidamente con una tasa de crecimiento del 6-10 % anual (véase la tabla siguiente). Esto es aplicable a productos destinados a la alimentación, así como para piensos.

Crecimiento de la producción (en toneladas) de permeado de suero en polvo (alimentación y piensos)			
	2009	2011	2012
Europa	103 000	134 000	150 000
América del Norte	280 000	337 000	345 000
América Latina			
Pacífico	} 20 000	} 55 000	} 70 000
Sudoccidental			
Producción mundial	383 000	496 000	565 000

Crecimiento de la producción mundial de permeado de suero en polvo

La explicación de este crecimiento se halla en la rápida expansión del mercado para los concentrados de proteínas de suero, que incrementa la cantidad de permeado de suero disponible para su secado en forma de permeado de suero en polvo. Por lo tanto, el potencial de oferta de los restos sólidos del suero para producir permeado de suero en polvo es muy elevado.

Se espera que la norma contribuirá de forma positiva a seguir desarrollando el mercado y el comercio de permeado de suero en polvo.

d) Viabilidad de la normalización del producto

El producto puede recibir la normalización del Codex. Esto se demuestra con la naturaleza de los parámetros previstos para su normalización; incluyen el mismo tipo de componentes conocidos que se abordan en las normas del Codex para otros productos lácteos secos (como la lactosa, proteínas, grasa láctea, cenizas y humedad).

e) Cobertura de los principales problemas comerciales y de protección del consumidor en las normas generales vigentes o propuestas

En la actualidad, el Codex Alimentarius no incluye normas del Codex que abarquen la identidad del permeado de suero en polvo.

Se ha reflexionado sobre la inclusión del permeado de suero en polvo en la Norma del Codex para los sueros en polvo (STAN 289-1995) existente. Sin embargo, puesto que el permeado de suero en polvo es distinto del suero en polvo en cuanto a materias primas empleadas, composición y uso, se propone elaborar una norma separada para el permeado de suero en polvo.

f) Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

El trabajo abarcará un único producto bien definido. A causa de sus características específicas, ninguna otra norma del Codex abarca el permeado de suero en polvo, ni puede ampliarse su alcance para que lo abarque. Por consiguiente, es necesario establecer una norma del Codex separada para el permeado de suero en polvo.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental

La Asociación Europea de Productos del Suero ha emprendido los trabajos preparatorios para alcanzar un acuerdo sobre los requisitos de composición del permeado de suero en polvo.

5. PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El establecimiento de una norma del Codex para el permeado de suero en polvo está en consonancia con los objetivos estratégicos del Codex siguientes:

- Refuerza al Codex Alimentarius como organismo preeminente para la elaboración de normas internacionales alimentarias con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar que se realicen prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
- Satisface el objetivo 1 del Plan estratégico 2014-2019 especificado, establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes y, en particular, la actividad 1.2.2: “Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los Miembros y a los factores que afecten la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos”.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX EXISTENTES

La norma se utilizará conjuntamente con todas las normas del Codex vigentes y pertinentes. Tendrá en cuenta las disposiciones de la Norma del Codex 206 (*Norma general para el uso de términos lecheros*), los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CAC/RCP 57-2004), la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995) y la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

7. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO POR PARTE DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD

No precisa.

8. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ÓRGANOS EXTERNOS CON VISTAS A PROGRAMARLAS

No precisa.

9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Acuerdo de comenzar nuevos trabajos sobre una norma para el permeado de suero en polvo por parte de la CAC.	Julio de 2014
Circulación del anteproyecto de norma para recabar observaciones en el Trámite 3.	Agosto de 2014
Examen del CCMMP.	Principios de 2015
Aprobación por la CAC en el Trámite 5 o 5/8 (dependiendo del avance de la elaboración).	Julio de 2015
Examen del proyecto de norma por el CCMMP en el Trámite 7.	Principios de 2016
Adopción de la Norma por la CAC.	Julio de 2016