



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

**32ª reunión
Bali, Indonesia
1 – 5 de octubre de 2012**

La reunión se celebrará en el hotel Discovery Kartika Plaza, Jalan Katika Plaza, South Kuta, Bali, Indonesia desde el lunes 1 de octubre de 2012 a las 09.30 horas al viernes 5 de octubre de 2012

El Grupo de Trabajo basado en la presencia física sobre el Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Pectínidos se reunirá el domingo 30 de septiembre de 2012 desde 10.00 horas hasta 17.00 horas

PROGRAMA PROVISIONAL

Tema	Asunto	Documento
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FFP 12/32/1
2.	a) Cuestiones planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex	CX/FFP 12/32/2
	b) Cuestiones planteadas en el trabajo de la FAO y la OMS	CX/FFP 12/32/2-Add.1
3.	Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo (retenido en el Trámite 7)	REP11/FFP Apéndice IV
	Sección 4 Aditivos alimentarios	CX/FFP 12/32/3
	- observaciones en el Trámite 6	CX/FFP 12/32/3- Add.1
4.	Anteproyecto de Norma para la Carne del Músculo Abductor de los Pectínidos Congelada Rápidamente	CL 2011/15-FFP REP11/FH, Apéndice VII
	- observaciones en el Trámite 6	CX/FFP 12/32/4
5.	Anteproyecto de Norma para el Abalón Fresco/Vivo y Congelado (<i>Haliotis</i> spp.)	CL 2011/15-FFP REP11/FH, Apéndice X
	- observaciones en el Trámite 6	CX/FFP 12/32/5
6.	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Pectínidos	CL 2011/10-FFP REP11/FFP Apéndice VIII
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 12/32/6

Los documentos de trabajo se incluirán en el sitio web del Codex: <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/> o enlace directo <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccffp/ccffp32>

Se ruega a los delegados que lleven a la reunión todos los documentos que se les haya distribuido, puesto que el número de ejemplares adicionales disponibles en la reunión será limitado.

Tema	Asunto	Documento
7.	Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación de Biotoxinas Marinas en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos	CL 2011/10-FFP REP11/FFP Apéndice IX
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 12/32/7
8.	Anteproyecto de Criterios/parámetros para los Métodos de Detección para Biotoxinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos	CX/FFP 12/32/8
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 12/32/8-Add.1
9.	Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congelados Rápidamente (Factores de nitrógeno para la Merluza del Atlántico)	CX/FFP 12/32/9
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 12/32/9-Add.1
10.	Anteproyecto de Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies de pescado en las normas para el pescado y los productos pesqueros	CX/FFP 12/32/10
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 12/32/10- Add.1
11.	Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Sección sobre el caviar de esturión)	CX/FFP 12/32/11
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 12/32/11- Add.1
12.	Documento de debate sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y Productos Pesqueros (apéndices sobre requisitos facultativos para el producto final)	CX/FFP 12/32/12
13.	Disposiciones sobre los Aditivos Alimentarios en las Normas para Pescados y Productos Pesqueros	CX/FFP 12/32/13
14.	Documento de trabajo sobre Histamina	CX/FFP 12/32/14
15.	Documento de trabajo sobre un Código de Prácticas para la Salsa de Pescado	CX/FFP 12/32/15
16.	Otros asuntos y trabajos futuros	
17.	Fecha y lugar de la próxima reunión	
18.	Aprobación del informe	