



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

**33ª reunión**  
**Bergen, Noruega**  
**17 - 21 de febrero de 2014**

La reunión se celebrará en el hotel Radisson Blu Bryggen, Bryggen 5, Bergen, Noruega desde el lunes 17 de febrero de 2014 a las 09.30 horas al viernes 21 de febrero de 2014

**PROGRAMA PROVISIONAL**

<b>Tema</b>	<b>Asunto</b>	<b>Documento</b>
	Apertura de la reunión	
1.	Aprobación del programa	CX/FFP 14/33/1
2.	a) Cuestiones planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex	CX/FFP 14/33/2
	b) Cuestiones planteadas en el trabajo de la FAO y la OMS	CX/FFP 14/33/3
	c) Cuestiones planteadas en el trabajo de la OIE	<a href="#">CX/FFP 14/33/4</a>
3.	Proyecto de Criterios de rendimiento para los métodos de referencia y confirmación para biotoxinas marinas (sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) en la Norma para moluscos bivalvos vivos y crudos	<a href="#">CL 2013/16-FFP REP13/FFP Apéndice VII</a>
	- observaciones en el Trámite 6	CX/FFP 14/33/5
4.	Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo - Sección 4, Aditivos alimentarios	<a href="#">CL 2012/31-FFP REP13/FFP, Apéndice VIII</a>
	- observaciones en el Trámite 6	<a href="#">CX/FFP 14/33/6</a>
5.	Proyecto de Norma para los productores de los Pectínidos Frescos, Crudos y Congelados Rápidamente	<a href="#">CL 2012/31-FFP REP13/FFP, Apéndice IX</a>
	- observaciones en el Trámite 6	<a href="#">CX/FFP 14/33/7</a>
6.	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Carne de Pectínidos	<a href="#">CX/FFP 14/33/8</a>
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 14/33/8-Add.1
7.	Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Sección sobre el caviar de esturión)	<a href="#">CX/FFP 14/33/9</a>

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/ccffp33>

Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les hayan distribuido, puesto que en la reunión sólo se dispondrá de un número limitado de ejemplares.

<b>Tema</b>	<b>Asunto</b>	<b>Documento</b>
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 14/33/9-Add.1
8.	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Salsa de Pescado	<a href="#">CX/FFP 14/33/10</a>
	- observaciones en el Trámite 3	CX/FFP 14/33/10-Add.1
9.	Disposiciones sobre los Aditivos Alimentarios en las Normas para Pescados y Productos Pesqueros (disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas adoptadas)	CX/FFP 14/33/11
10.	Documento de trabajo referente a la Histamina	CX/FFP 14/33/12
11.	Documento de trabajo referente a los Factores de Nitrógeno	CX/FFP 14/33/13
12.	Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (requisitos opcionales del producto final para los productos)	<a href="#">CL 2013/27-FFP</a>
	- Observaciones	CX/FFP 14/33/14
13.	Otros asuntos y trabajos futuros	
14.	Fecha y lugar de la próxima reunión	
15.	Aprobación del informe	