

comisión del codex alimentarius

S



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 8 del Programa

CX/FICS 08/17/8
Septiembre de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE
IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Reunión decimoséptima

Cebú, Filipinas, 24-28 de noviembre de 2008

DOCUMENTO DE TRABAJO ACERCA DE LA ELABORACIÓN DE ORIENTACIONES
RELATIVAS A LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN INTENCIONAL DE ALIMENTOS

(preparado por Estados Unidos de América)

ANTECEDENTES

1. Proteger el suministro global de alimentos es un objetivo común para las autoridades de control de los alimentos al objeto de preservar la salud pública y prevenir pérdidas económicas. La protección de los alimentos conlleva tanto reducir al mínimo la contaminación accidental (no intencional) de alimentos como prevenir la contaminación intencional. Históricamente, los organismos reguladores y del ámbito de la normalización en materia de alimentos (como el Codex en algunos de sus textos) han abordado ampliamente la contaminación accidental, aunque no se ha tratado formalmente el control de la contaminación intencional. Si se hiciera, se mejorarían los textos existentes del Codex y serían de mayor provecho para los gobiernos nacionales y demás partes interesadas.

2. En la 16ª Reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Estados Unidos planteó el tema de la contaminación intencional como posible ámbito de trabajo para el CCFICS. La delegación de Estados Unidos de América explicó que la contaminación intencional de alimentos es un tema conexo, aunque distinto, de la tradicional inocuidad de los alimentos, y que su potencial para causar perturbaciones en el mercado y muertes humanas es mayor. Durante los últimos años, muchas autoridades en materia de control de alimentos, industrias y organizaciones internacionales, como la OMS, han emprendido la elaboración de orientaciones para minimizar el riesgo de la contaminación intencional de alimentos, como por ejemplo la alteración intencional o la adulteración peligrosa por motivos económicos. Se señaló que aunque algunos textos del Codex proporcionan elementos de orientación que podrían aplicarse en la evaluación de la contaminación intencional, actualmente el Codex no dispone de textos que proporcionen unas directrices sustanciales de conjunto.

3. La Delegación manifestó que sería útil que el Codex considerara elaborar dichas directrices, en particular con respecto a los sistemas que evalúan la vulnerabilidad a la contaminación intencional y su correspondiente control. Por consiguiente, se propuso redactar un documento de trabajo que versaría sobre: i) la naturaleza de la contaminación intencional de alimentos; ii) la naturaleza y amplitud de las orientaciones elaboradas por los gobiernos, la industria y las organizaciones internacionales; iii) un análisis de los textos existentes del Codex, en particular los relacionados con la contaminación intencional, con vistas a identificar lagunas; y iv) una evaluación de la labor específica que el CCFICS tendría que llevar a cabo en este ámbito, incluido un análisis de las razones por las que se consideraría que el CCFICS es el foro adecuado para ello.

4. Varias delegaciones reconocieron que la contaminación intencional es un tema de debate importante y que los países deberían evaluar su vulnerabilidad con respecto a la misma y su capacidad para controlarla. Se

expresó preocupación acerca de si el CCFICS es la instancia apropiada para elaborar dicha orientación habida cuenta de que el control de la contaminación intencional es competencia de varias jurisdicciones. A la vista del apoyo generalizado a que se continuara con la discusión de este tema, el Comité aceptó la propuesta de la delegación de Estados Unidos de elaborar un documento de trabajo, según se describe más arriba, para su consideración en la siguiente reunión.

NATURALEZA DE LA CONTAMINACIÓN INTENCIONAL DE LOS ALIMENTOS

5. La contaminación intencional de alimentos rara vez se notifica; sin embargo, acontecimientos recientes han puesto de manifiesto la creciente probabilidad de que se plantee este tipo de problema.

6. La contaminación intencional se ha producido básicamente por dos razones diferentes. La primera de ellas es con fines lucrativos y conlleva en general una decisión específica, tomada a nivel directivo, de sustituir o añadir ingredientes a un producto con el propósito de aumentar la rentabilidad financiera. Aunque la contaminación para obtener beneficios económicos en general no pretende causar enfermedad, hay ejemplos que demuestran que dicha contaminación intencional puede causarla de forma inadvertida al utilizar ingredientes en niveles suficientes para provocar dolencias o muertes de personas o animales. Un ejemplo de contaminación intencional para obtener beneficios económicos es la deliberada sustitución de gluten de trigo y concentrado de proteínas de arroz por productos de proteínas vegetales contaminados con melamina o análogos de la melamina. Este incidente en 2007 causó la enfermedad y muerte de gatos y perros, la retirada de centenares de marcas de alimentos para animales domésticos y la preocupación por el posible riesgo asociado para la salud humana.

7. En segundo lugar, la contaminación intencional de alimentos puede consistir en añadir a los alimentos peligros microbiológicos, químicos o físicos en niveles suficientes con la intención de causar enfermedad y muerte en personas y animales, así como pérdidas económicas. Entre los ejemplos de contaminación intencional de alimentos que resultaron en daños para la vida así como pérdidas económicas cabe citar los siguientes casos.

- La muerte en 2002 de 40 personas, niños en edad escolar y adultos, y más de 200 hospitalizados, tras consumir alimentos para el desayuno deliberadamente contaminados con raticida por un competidor de un restaurante de comida rápida.
- La amenaza de envenenamiento intencional con cianuro, de uvas procedentes de Chile que causó en 1989 significativas pérdidas económicas.
- En 1984 las amenazas a un confitero de envenenar sus productos si la compañía no pagaba una suma de dinero.

8. Las evaluaciones de la inocuidad de los alimentos han permitido prever la contaminación accidental, identificar qué puede suceder de forma natural y qué medidas protectoras reducen el peligro. Sin embargo, la contaminación intencional se puede producir en puntos no predecibles (por ejemplo, empleados que utilizan agentes que no se encuentran de forma natural en la producción de alimentos como el arsénico, raticida u otras sustancias químicas), o al añadirse ingredientes para obtener beneficios económicos desconociéndose los efectos nocivos para la vida humana y animal. Un sistema de protección de alimentos debería incluir medidas que eviten la contaminación intencional impredecible además de la contaminación accidental predecible.

MEDIDAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN INTENCIONAL

Contaminación intencional para afectar a la salud pública o causar pérdidas económicas

9. Algunas medidas de control empleadas actualmente en la inocuidad de los alimentos para protegerse de la contaminación accidental también protegerán de los efectos de la contaminación intencional. Cabe citar como ejemplo las medidas para eliminar patógenos microbianos como la Salmonella y la Listeria monocytogenes o para detectar peligros físicos como fragmentos de metal o vidrio. No obstante, los agentes que se podrían utilizar en la contaminación intencional pueden ser estables al calor y no ser investigados de forma regular durante las pruebas tradicionales de inocuidad de los alimentos por lo que se requieren medidas protectoras diferentes.

10. La contaminación intencional con el propósito de afectar a la salud pública o de causar pérdidas económicas puede producirse en cualquier eslabón de la cadena alimentaria desde la producción y transporte

de la materia prima, la planta de procesamiento hasta el transporte del producto final a su punto de venta. Puede producirse por la actuación de un empleado o de una persona ajena.

11. En las evaluaciones de vulnerabilidad llevadas a cabo por autoridades gubernamentales en materia de alimentos y miembros de la industria se han identificado áreas de la cadena alimentaria con mayor vulnerabilidad en las que, de producirse la contaminación, el impacto sería significativo. En las evaluaciones se sugieren fórmulas para mitigar dicho impacto como seguridad física interior y exterior, acceso limitado a zonas críticas, seguridad en zonas de almacenamiento de materias primas, control de sustancias químicas, y comprobación de los antecedentes de los empleados.

Contaminación intencional para obtener beneficios económicos

12. En general, cabe suponer que la contaminación intencional para obtener beneficios económicos debería ocurrir en una fase de procesamiento en el interior de la fábrica más que en otros eslabones de la cadena alimentaria. Dado que la contaminación es probablemente conocida y respaldada por la dirección, un plan de defensa alimentaria elaborado y supervisado por los directivos puede no ser una medida de prevención efectiva. No obstante, para mitigar los efectos se podría sensibilizar a los directivos de las plantas acerca de los posibles perjuicios no intencionales derivados de añadir determinados ingredientes, y formar a los empleados para que cuestionen el uso de ingredientes o prácticas no habituales e informen de ello a las autoridades.

AMPLITUD DE LA ORIENTACIÓN ELABORADA

13. Algunos gobiernos han elaborado orientaciones para ayudar a prevenir la contaminación intencional de alimentos que podría repercutir en la salud pública o causar pérdidas económicas, destinadas a las propias autoridades competentes así como a la industria, desde los fabricantes y elaboradores de alimentos, los importadores de alimentos, hasta los distribuidores y comerciantes minoristas de alimentos. En Estados Unidos, por ejemplo, la Administración de alimentos y medicamentos y el Servicio de inspección de seguridad de los alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, han elaborado directrices para las industrias que regulan como los elaboradores de productos cárnicos, de leche y productos lácteos, y otros productores, elaboradores y transportistas de alimentos. También se han emitido orientaciones específicas para la industria, destinadas a la autoevaluación y confección de planes para prevenir la contaminación intencional de alimentos. Estos organismos también han trabajado estrechamente con la industria para evaluar los puntos vulnerables de los sistemas alimentarios y desarrollar estrategias de mitigación para proteger el suministro de alimentos.

14. Organizaciones internacionales han emprendido la elaboración de orientaciones relacionadas con la protección de alimentos frente a la contaminación intencional. Por ejemplo, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha publicado una monografía en la que se aboga por fortalecer los programas en los que se sustentan la producción, elaboración y preparación de alimentos, para responder a amenazas terroristas contra los alimentos. En ella se describe también el cometido de la OMS, con su mandato de protección de la salud pública, de responder a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, significativas para la salud pública internacional.

15. Los miembros del Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC) establecieron como tema importante proteger el suministro de alimentos contra la contaminación intencional; una iniciativa que encabeza la lucha contra el terrorismo en el seno de APEC. Como parte de dicha iniciativa, los miembros de APEC elaboraron y acordaron un conjunto de nueve principios de carácter voluntario que aportan una base científica para proteger el suministro de alimentos frente al terrorismo y ofrece un marco de cooperación continuada en torno a la mencionada iniciativa. En septiembre de 2007, APEC se convirtió en el primer foro internacional en emitir orientaciones al acordar los líderes de las 21 economías miembro los mencionados principios para prevenir la contaminación intencional en esta extensa región.

16. La Comisión Europea adoptó el 11 de julio de 2007 un Libro Verde sobre la biopreparación. El objetivo de dicha obra es suscitar el debate y lanzar un proceso de consulta a nivel europeo sobre cómo reducir los riesgos biológicos y mejorar la capacidad de preparación y respuesta. En dicho documento se abordan cuestiones relacionadas con la posibilidad de contaminación deliberada de la cadena de suministro de alimentos.

17. Además en 2004 y 2005, los líderes del G8 se comprometieron con la defensa contra el bioterrorismo mediante el fortalecimiento de los mecanismos de vigilancia biológica nacionales e internacionales; el

incremento de la protección del suministro mundial de alimentos; y la mejora de la capacidad de investigación, respuesta y mitigación en materia de bioterrorismo. En 2005, el grupo de expertos en bioterrorismo del G8 (BTEX) acordó un plan de trabajo para llevar a cabo un ejercicio de simulación de defensa frente a una amenaza alimentaria. Dicho ejercicio sirvió para iniciar un diálogo entre las naciones miembro del G8 acerca de mecanismos de respuesta frente a un ataque bioterrorista a la cadena de suministro de alimentos del G8 y métodos de investigación al respecto. Este ejercicio también brindó la oportunidad a los países del G8 de esbozar estrategias conjuntas de prevención y mitigación, líneas de comunicación y notificación, y posibles planes conjuntos de recuperación. El ataque simulado tenía por objeto un producto alimentario ampliamente exportado e importado en todos los países del G8.

ANÁLISIS DE LOS TEXTOS DEL CODEX EXISTENTES

18. Los textos existentes del Codex proporcionan actualmente muchos elementos de orientación que pueden aplicarse en la evaluación de la contaminación intencional de alimentos y de la vulnerabilidad de éstos. Los textos elaborados por el CCFICS contienen disposiciones relacionadas con algunos aspectos de los sistemas de control de alimentos, de certificación y de respuesta a situaciones de urgencia. Los documentos elaborados por otros órganos auxiliares del Codex, como por ejemplo el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ofrecen información acerca de algunas medidas de control —como son las relacionadas con el control de patógenos microbianos, la prevención de la contaminación química, microbiológica o física, la retirada de alimentos— que se aplican principalmente a la contaminación accidental pero que pueden ser adecuadas en algunos casos para la contaminación intencional. Sin embargo, en ningún texto actual del Codex se trata directamente la contaminación intencional de alimentos ni se ofrece orientación sustancial o exhaustiva al respecto, que abarque los aspectos señalados en el párrafo 20.

EVALUACIÓN DE TRABAJO ESPECÍFICO PARA EL CCFICS

19. Se sugirió que la elaboración por parte del Codex de principios y directrices relativos a la contaminación intencional de alimentos podría representar información adicional útil para los gobiernos y la industria alimentaria. Los principios relativos a la contaminación intencional de alimentos podrían cubrir los siguientes aspectos:

- considerar la contaminación intencional de alimentos como algo distinto aunque conexo a la contaminación accidental de alimentos;
- considerar la cuestión de la contaminación intencional de alimentos como una responsabilidad compartida por gobiernos e industria;
- la necesidad de una comunicación efectiva y a su debido tiempo entre las partes interesadas;
- la importancia de la prevención, preparación, respuesta y recuperación; y
- la importancia de que la mitigación sea coherente con el perfil de riesgo y la vulnerabilidad.

20. Las orientaciones de carácter general sirven para aumentar la concienciación y deberían contener información acerca de ámbitos como: procedencia de los alimentos; gestión y supervisión de las operaciones de los establecimientos alimentarios como la elaboración, almacenamiento, transporte y distribución; estrategias de retirada; operaciones de laboratorio; instalaciones de seguridad; inocuidad del agua y en las instalaciones; seguridad en TI; y, evaluación de la efectividad de las medidas para prevenir la contaminación accidental de los alimentos. En la orientación también se incluyen perspectivas para evaluar la vulnerabilidad.

21. En el proceso de elaboración de principios y directrices relativos a la prevención de la contaminación intencional de alimentos se debería tener en cuenta la información producida al respecto por los países, la OMS, APEC y demás organizaciones cuando sea pertinente.

EL CCFICS COMO EL FORO MÁS APROPIADO PARA LA LABOR RELATIVA A LA CONTAMINACIÓN INTENCIONAL DE ALIMENTOS

22. Estados Unidos señala que las directrices en materia de prevención de la contaminación intencional de alimentos es una orientación ampliamente basada en los sistemas. Aunque se pueden emplear medidas de control específicas para controlar los peligros derivados de la contaminación intencional de alimentos, y dichas medidas pueden ser idénticas o similares a aquéllas que se utilizan para controlar peligros

microbiológicos, químicos y físicos, y son por consiguiente incumbencia de otros comités del Codex cuyo ámbito es más general como es el de Higiene de los Alimentos o el de Contaminantes de los Alimentos, la índole de la orientación propuesta en el presente documento de trabajo se refiere al sistema en su conjunto, independiente, por lo general, de la naturaleza del peligro microbiano o químico concreto. Por consiguiente la pericia necesaria para esta labor tiene que ver en general con los sistemas de control de los alimentos, campo en el que el CCFICS tiene una gran experiencia.

RECOMENDACIONES

23. Estados Unidos alienta al CCFICS a considerar de manera favorable la elaboración de principios y orientaciones relativas a la prevención de la contaminación accidental de alimentos. Con dicha orientación se aumentará la información disponible acerca de los sistemas de control de las importaciones y exportaciones de alimentos en relación con la contaminación accidental de alimentos, reforzándose de manera sustancial la amplitud de la capacidad de protección de los alimentos brindada por dichos sistemas.

24. Se invita al Comité a considerar las recomendaciones de trabajo para elaborar principios y directrices relacionadas con la prevención de la contaminación intencional de alimentos, según se describe en el documento de proyecto contenido en el Anexo 1, para su aprobación como nuevo trabajo en el 32º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 2009.

Documento de proyecto

Propuesta de Nuevo Trabajo– Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

PROPUESTA PARA ELABORAR PRINCIPIOS Y DIRECTRICES ACERCA DE LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN INTENCIONAL DE ALIMENTOS

1. Objetivos y ámbito de la norma propuesta

El propósito de la norma es proporcionar orientación a los gobiernos y demás partes interesadas en la prevención de la contaminación intencional de alimentos con respecto a: a) la contaminación intencional promovida por la pretensión de obtener beneficios económicos, que causa daños; y, b) la contaminación intencional cuya pretensión original es causar daño.

2. Pertinencia y actualidad

Aunque rara vez se informa de ello, acontecimientos recientes han puesto de manifiesto la creciente probabilidad de contaminación intencional de alimentos que puede acarrear graves y adversas consecuencias para la salud pública y/o significativas pérdidas económicas. Por ejemplo, en 2007 se produjo un incidente de contaminación, con melamina y análogos de la melamina, de comida para animales domésticos cuya adulteración obedeció a motivos económicos; como consecuencia de ello enfermaron y murieron gatos y perros, y surgió la preocupación por un posible riesgo para la salud humana por consumo de productos con proteínas vegetales potencialmente contaminados. Aunque existen textos del Codex que tratan la prevención y el control de la contaminación accidental de alimentos, no se cuenta con directrices del Codex que versen específicamente sobre la contaminación intencional de alimentos. Considerando que dichos problemas pueden suceder, y de hecho suceden, la elaboración de la orientación propuesta es pertinente y oportuna.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El trabajo comportará tanto la elaboración de principios como orientación general acerca de la contaminación intencional de alimentos respecto de: a) la contaminación intencional promovida por un intento de obtener beneficios económicos, con consecuencias nocivas; y, b) la contaminación intencional cuya pretensión original es causar daño. Los principios podrían cubrir cuestiones como: la distinción entre contaminación intencional de alimentos y contaminación accidental; la importancia de la prevención, preparación, respuesta y recuperación; la importancia de que la mitigación sea coherente con el perfil de riesgo del peligro y la vulnerabilidad; y la necesidad de comunicación efectiva y oportuna entre las partes interesadas. La orientación general, que cuando corresponda será específica para los diferentes tipos de contaminación intencional, debería ofrecer información con respecto a: procedencia de los alimentos; gestión y supervisión de las operaciones en establecimientos alimentarios como el procesamiento la elaboración, almacenamiento, transporte y distribución; estrategias de retirada; operaciones en laboratorios, instalaciones y seguridad en TI; y evaluaciones de vulnerabilidad.

4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo*

Criterio General

Proteger al consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y tomando en cuenta las necesidades identificadas en los países en desarrollo. La elaboración de principios y directrices para prevenir la contaminación intencional de alimentos contribuye a proteger al consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos; en este sentido, la orientación ayudará a prevenir la ocurrencia de peligros para la salud pública intencionalmente añadidos a los alimentos. La orientación se elaborará de forma que sea flexible en su aplicación por parte de países cuyos sistemas de control de la inocuidad de los alimentos tengan un nivel de desarrollo dispar.

Crterios aplicables a cuestiones generales

(a) Diversidad de legislaciones nacionales e impedimentos aparentes o potenciales al comercio internacional.

Varios países han elaborado o tienen en elaboración orientaciones en el ámbito de la contaminación intencional de alimentos. La elaboración de orientaciones por parte del Codex en este ámbito contribuiría a la armonización a nivel internacional de las directrices que se hubieran emitido a nivel nacional en la materia.

(b) Ámbito del trabajo y orden de prelación de las diferentes secciones del mismo.

El trabajo se aplicará a todo tipo de alimento e ingrediente alimentario; consistirá en la elaboración de principios así como de orientación general en el sentido de lo señalado en el apartado de "principales cuestiones". Las distintas secciones del trabajo se elaborarán de forma simultánea.

(c) Trabajo emprendido por otras organizaciones internacionales en este campo y/o sugerido por el o los organismos internacionales intergubernamentales relevantes.

El trabajo tomará en consideración las orientaciones emitidas por países y entidades regionales, como Estados Unidos y la Comunidad Europea, relativas a la prevención de la contaminación intencional de alimentos. También se considerará la labor llevada a cabo por organizaciones internacionales como la OMS y APEC.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El presente trabajo es coherente con los objetivos estratégicos siguientes.

Objetivo 1: Fomentar un Marco Reglamentario Racional

Los marcos reglamentarios en materia de inocuidad de los alimentos deberían tomar en cuenta las repercusiones para la salud pública de la contaminación accidental de los alimentos así como de la contaminación intencional. Las orientaciones del Codex acerca de la inocuidad de los alimentos no tratan de forma específica la contaminación accidental de los mismos. De manera que la elaboración por el Codex de orientación al respecto y su disponibilidad para los gobiernos contribuirá al establecimiento de marcos reglamentarios racionales.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos

Al igual que en los supuestos de contaminación accidental de alimentos, la orientación relativa a la contaminación intencional de alimentos ha de sustentarse, en distintos ámbitos, en los principios científicos que imperan en el control de peligros microbianos, químicos y físicos. En este sentido, la orientación elaborada mediante el proyecto contribuirá a la aplicación más amplia y coherente de principios científicos. Además, los programas de control relativos a la prevención de la contaminación intencional de alimentos son componentes de los programas de evaluación efectiva de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos; por ello, contribuyen a fomentar el empleo más amplio y coherente posible del análisis de riesgos.

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

Los textos existentes del Codex proporcionan actualmente muchos elementos de orientación que pueden aplicarse a la evaluación y el control de la contaminación intencional de alimentos y de la vulnerabilidad de éstos. Los textos elaborados por el CCFICS contienen disposiciones relativas a algunos aspectos de los sistemas de control de alimentos, de certificación y de respuesta a situaciones de urgencia. Los documentos elaborados por otros órganos auxiliares del Codex, como por ejemplo el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ofrecen información acerca de algunas medidas de control —como son las relacionadas con el control de patógenos microbianos, la prevención de la contaminación química, microbiológica o física, la retirada de alimentos— que se aplican principalmente a la contaminación accidental pero que pueden ser adecuadas en algunos casos para la contaminación intencional. Sin embargo, en ningún texto actual del Codex se trata directamente la contaminación intencional de alimentos ni se ofrece orientación sustancial o exhaustiva al respecto, que abarque los aspectos señalados anteriormente como "principales cuestiones que se deben tratar".

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

En principio no se requiere ninguna.

8. Identificación de cualquier necesidad de contribución técnica a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de que pueda programarse

En principio no se requiere ninguna.

9. El plazo propuesto para finalizar el nuevo trabajo incluye la fecha de iniciación, la fecha propuesta para su aprobación en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión; normalmente, el calendario de elaboración de una norma no debería rebasar los cinco años.

Se propone el siguiente calendario para la conclusión del trabajo, suponiendo que el intervalo entre las reuniones del CCFICS se mantenga.

- Consideración del presente documento de trabajo en la 17ª Reunión del CCFICS, en 2008.
- Si se recomendara como nuevo trabajo, aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32º Período de sesiones, en 2009.
- Elaboración de un primer anteproyecto para su consideración en el Trámite 3 por parte del CCFICS, en 2009.
- Adopción de la norma en el Trámite 5 por la CAC en 2011.
- Adopción de la norma en el Trámite 8 por la CAC, en 2012 o 2013.