

comisión del codex alimentarius



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 2 del programa

CX/PFV 10/25/2

Julio 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

25ª reunión
Bali, Indonesia,
25 - 29 de octubre de 2010

CUESTIONES REMITIDAS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN COMITÉS DEL CODEX

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN
DEL COMITÉ

1. Normas adoptadas en el Trámite 8

1. La Comisión del Codex Alimentarius en su 32º Período de Sesiones (julio de 2009) adoptó los *Proyectos de Normas para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y Ciertas Hortalizas en Conserva*.

2. Los párrafos siguientes se han extraído del informe de la Comisión y proporcionan información adicional sobre las observaciones que se hicieron y las decisiones que se tomaron al adoptar estos puntos:

1.1 *Confituras, jaleas y mermeladas*

3. La delegación de la India solicitó la inclusión de una nota a pie de página al alcance de la Norma con el fin de excluir determinados productos muy comercializados en ese país como, por ejemplo, la “murabba”, que podrían no corresponder a la definición de mermeladas presentada en la Norma. Se observó que el alcance de la Norma no se extendía a los productos similares a las mermeladas de producción tradicional en determinados países y que, por tanto, no existía posibilidad de confusión entre estos productos.

4. La Comisión acordó suprimir como enmienda editorial la referencia a los “productos para untar a base de frutas” del alcance de la Norma, dado que dichos productos no eran objeto de la Norma.

5. La Comisión respaldó la recomendación del Comité Ejecutivo de suprimir la referencia a los “medicamentos veterinarios” de la sección sobre contaminantes al no ser pertinente para los productos de origen vegetal. La Comisión acordó también que las disposiciones para los planes de muestreo en los anexos de la Norma no se incluyeran a la espera de aclaración por parte del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en cuanto a cuáles son las disposiciones de la Norma a las que se aplican. Se observó que esto no afectaría a la aplicación de la Norma, puesto que en las disposiciones para la aceptación de lotes ya se recomendaba que los países aplicaran planes apropiados de muestreo. La Comisión reconoció que la enmienda a la sección sobre contaminantes y la eliminación de los anexos sobre planes de muestreo también eran de aplicación en el caso de la Norma para determinadas hortalizas en conserva.

6. La Comisión aprobó el proyecto de *Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas* con la incorporación de las enmiendas mencionadas.

7. La Comisión observó que esta Norma sustituiría a las normas específicas para *compotas (conservas de fruta)* y *jaleas (CODEX STAN 79-1981)* y para *mermeladas de cítricos (CODEX STAN 80-1981)*.¹

¹ ALINORM 09/32/REP, párrs. 49-53, Ap. III.

1.2 Algunas hortalizas en conserva (disposiciones generales); medios de cobertura (para su inclusión en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva); Anexos específicos para algunas hortalizas en conserva (para su incorporación en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva)

8. La Comisión adoptó el *Proyecto de Norma para Algunas Hortalizas en Conserva*. La Comisión también adoptó el *Anteproyecto de Sección 3.1.3 sobre los Medios de Cobertura* y los *Anteproyectos de Anexos específicos para Algunas Hortalizas en Conserva* y su inclusión en la Norma para determinadas hortalizas en conserva.

9. La Comisión tomó asimismo nota de que esta Norma sustituiría a las individuales para *espárragos en conserva (CODEX STAN 56-1981)*, *zanahorias en conserva (CODEX STAN 116-1981)*, *guisantes (arvejas) verdes en conserva (CODEX STAN 58-1981)*, *frijoles verdes y frijolillos en conserva (CODEX STAN 16-1981)*, *guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva (CODEX STAN 81-1981)*, *palmito en conserva (CODEX STAN 144-1985)* y *maíz dulce en conserva (CODEX STAN 18-1981)*.²

2. Propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines

10. La Comisión en su 32º Período de Sesiones aprobó la revisión de las Normas para el *Coco Rallado Desechado*, las *Aceitunas de Mesa*, las *Setas en Conserva* y los *Brotos de Bambú en Conserva* como nuevo trabajo del Comité.³

3. Enmiendas a normas del Codex y textos afines

3.1 Enmiendas a normas adoptadas: Referencia a los planes de muestreo para alimentos pre-ensados en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

11. La Comisión en su 32º Período de Sesiones señaló que, en vista de la revocación de la norma del CODEX STAN 233-1969 y su sustitución por las *Directrices generales sobre muestreo*, con arreglo a las cuales los órganos auxiliares de la Comisión deberían elaborar planes apropiados de muestreo de los productos que se vayan a normalizar, las referencias a las disposiciones sobre aceptación de lotes que figuraban en diversas normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas deberían armonizarse con la redacción utilizada en las últimas normas revisadas por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en las que se hacía referencia al “*plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5*”, y en consecuencia acordó que se procediera a realizar esta sustitución en las normas pertinentes sobre frutas y hortalizas elaboradas.⁴

3.2 Enmiendas a la sección sobre contaminantes en algunas normas para productos: Referencia a los “medicamentos veterinarios” en normas del Codex para productos de origen vegetal

12. La Comisión en su 32º Período de Sesiones aprobó la recomendación del Comité Ejecutivo de que se eliminara la referencia a “medicamentos veterinarios” en la sección sobre contaminantes de las normas del Codex relativas a las frutas y hortalizas elaboradas ya que las normas para productos de origen vegetal no deberían hacer referencia a los medicamentos veterinarios. La Comisión acordó que la Secretaría sustituyera las disposiciones sobre contaminantes (incluidos los plaguicidas) con la disposición estándar que figuraba en el Manual de Procedimiento en aras de la coherencia en todas las normas del Codex y remitiera la cuestión al comité interesado cuando se plantearan cuestiones técnicas concretas que hicieran precisos cambios de carácter sustantivo en la sección sobre contaminantes.⁵

3.3 Revisión de algunos niveles máximos para contaminantes en conservas de frutas y hortalizas en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos

Comité Ejecutivo

13. El Comité Ejecutivo en su 62ª reunión (junio de 2009) observó que como resultado de la preparación de normas generales sobre grupos de frutas y hortalizas elaboradas, varias normas habían sido revocadas tras la adopción de normas más horizontales para frutas y hortalizas en conserva. En las normas horizontales se incluía tan solo la declaración general sobre contaminantes prevista en el Manual de Procedimiento, mientras que en las normas específicas se incluían los niveles máximos de determinados contaminantes (plomo y estaño) que figuraban también en la *Norma general para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos*. En vista del carácter técnico de la cuestión, el Comité recomendó que la Comisión, al aprobar los proyectos de normas, remitiera al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos la revisión de los niveles máximos de contaminantes en las frutas y hortalizas elaboradas.⁶

² ALINORM 09/32/REP, párrs. 54-55, Ap. III.

³ ALINORM 09/32/REP, párr. 114, Ap. IV.

⁴ ALINORM 09/32/REP, párr. 106.

⁵ ALINORM 09/32/3, párrs. 70-72 y ALINORM 09/32/REP, párr. 112.

⁶ ALINORM 09/32/3, párrs. 15-17.

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos

14. El Comité sobre Contaminantes de los Alimentos en su 4ta reunión (abril de 2010) observó que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas había elaborado diversas normas generales para grupos de fruta y hortalizas en conserva, las cuales sustituían distintas normas individuales para fruta y hortalizas en conserva que la Comisión había revocado al adoptar las normas generales. Se observó además que el ámbito de aplicación de esas normas generales se había ampliado para incorporar otros productos que antes carecían de normas individuales. Estas normas generales contienen las disposiciones generales para los contaminantes del Manual de Procedimiento.

15. Asimismo, varios niveles máximos para el estaño y el plomo en las frutas y hortalizas en conserva, procedentes de las normas revocadas, figuraban en la *Norma General para los Contaminantes y Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos*. Por tanto, el Comité consideró si los niveles para el estaño y el plomo se aplicaban a las normas más generales, con atención especial a si estos niveles debían extenderse también a los productos que ahora comprenden estas normas generales y para los cuales no se habían establecido niveles anteriormente.

16. Como la Norma General establece un *NM de 250 mg/kg para el estaño en los alimentos enlatados (distintos de las bebidas)*, el Comité acordó aplicar este NM a las normas generales para las fruta y hortalizas en conserva, y sustituir el nombre del producto en la *Norma General (conserva de melocotones, conserva de albaricoques, conserva de ciruelas, etc.)* por el nombre del grupo de las normas generales (*frutas de hueso en conserva*) e insertar las referencias correspondientes en las normas generales asociadas para la fruta y las hortalizas en conserva (*CODEX STAN 242-2003*). En el caso del NM para el plomo, el Comité observó que el plomo se evaluará en la 73ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA), en junio de 2010, y acordó no tomar medidas hasta que el JECFA haya concluido su evaluación.⁷

Comisión del Codex Alimentarius

17. La Comisión en su 33º Período de Sesiones (julio de 2010) adoptó el *Nivel Máximo para el Estaño en Alimentos en Conserva (excluida las bebidas) a 250 mg/kg* en varias normas generales para frutas y hortalizas en conserva en la *Norma General para Contaminantes y Toxinas en los Alimentos y Piensos*.⁸

4. Métodos de análisis y toma de muestras para algunas conservas de frutas y hortalizas

18. El Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 30ª reunión (marzo de 2009) examinó los métodos de análisis y muestreo en varias normas del Codex para frutas y hortalizas en conserva e hizo los siguientes comentarios y tomó las siguientes decisiones:

4.1 Confituras, jaleas y mermeladas

19. El Comité acordó de revocar los métodos para calcio e impurezas minerales visto que no existían disposiciones en la Norma.⁹

4.2 Productos acuosos de coco

20. El Comité eliminó los métodos Bligh-Dyer y AOAC 983.23 para las grasas totales puesto que estos usan cloroformo como solvente.

21. El Comité consideró la información proporcionada por la Delegación de Tailandia sobre la validación de estudios realizados sobre ISO 1211:1999 para el total de grasas e ISO 6731:1989 para el total de sólidos en la leche de coco y acordó ratificar ambos métodos como Tipo I. El método AOAC 963.15 para grasas totales fue por lo tanto eliminado puesto que sólo un método Tipo I podía mantenerse.¹⁰

5. Disposiciones sobre aditivos alimentarios y temas relacionados en las normas del Codex para productos

22. El Comité sobre Aditivos Alimentarios en su 42ª reunión (marzo de 2009) ratificó con algunos cambios editoriales casi todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que le remitió el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas¹¹

⁷ ALINORM 10/33/41, párrs. 18-21, Ap. II.

⁸ ALINORM 10/33/REP, Ap. III.

⁹ ALINORM 09/32/23, párr. 72, Ap. IV.

¹⁰ ALINORM 09/32/23, párrs. 74-75, Ap. IV.

¹¹ ALINORM 09/32/12, párr. 33, Ap. III

5.1 *Confituras, jaleas y mermeladas*

23. El Comité ratificó las disposiciones como se propusieron, con excepción de la disposición para los extractos de piel de uva (SIN 163(ii)) que se ratificó con un nivel máximo de 500 mg/kg en vez que de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (BPF) ya que este aditivo tenía un nivel de Ingesta Diaria Admisible (IDA). Los 4 carotenoides se ratificaron con un nivel máximo de 500 mg/kg para ser utilizados sólo o combinados y, se ratificó la sección sobre aromatizantes incluyendo una referencia a las *Directrices para el uso de aromatizantes*.¹²

5.2 *Algunas hortalizas en conserva*

24. El Comité no ratificó el caramelo III (SIN 150c) propuesto a la dosis de BPF y tomó nota de que tenía una IDA numérica. El Comité convino en cambiar la dosis para el caramelo IV (SIN 150d) de según BPF a la dosis numérica de 50.000 mg/kg convenida para la categoría de alimentos 04.2.2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*.¹³

5.3 *Otras cuestiones para el CCPFV*

25. El Comité acordó examinar la petición de la 24ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para asociar ciertas clases funcionales nuevas con ciertos aditivos alimentarios en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios*. En este sentido, el Comité no estuvo de acuerdo en asignar un nuevo fin tecnológico de “conservante” al ácido ascórbico (SIN 300), debido a que el ácido ascórbico no evita el desarrollo de microorganismos sino que actúa principalmente como agente de conservación/retención del color en compotas, jaleas y mermeladas.¹⁴

5.4 *Aditivos alimentarios, aromatizantes y coadyuvantes de elaboración en las normas del Codex para productos*

Aditivos alimentarios

26. El Comité Ejecutivo en su 63ª reunión (diciembre de 2010) alentó a todos los comités a respetar las disposiciones en la *Sección II del Manual de Procedimiento* (“*Elaboración de normas y textos afines*”) y acordó que la Secretaría prestase orientación a los comités a ese respecto. Se informó al Comité acerca de los trabajos en marcha en varios comités con vistas a actualizar las disposiciones sobre aditivos y velar por la coherencia entre la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* y las disposiciones incluidas en las distintas normas.¹⁵

Coadyuvantes de elaboración

27. La Comisión en su 33º Período de Sesiones (julio de 2010) adoptó el *Proyecto de Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* y revocó el *Inventario de Coadyuvantes de Elaboración (ICE)* (CAC/MISC 3). En este sentido, el Comité sobre Aditivos Alimentarios acordó elaborar una base de datos de información de los coadyuvantes de elaboración. La estructura y el contenido de la base de datos y los criterios para el ingreso y actualización de la base de datos, se examinará en la próxima reunión del CCFA en marzo de 2011.¹⁶

Aromatizantes

28. La Comisión en su 33º Período de Sesiones adoptó la revisión de la *Sección sobre el Formato de las Normas del Codex para Productos (Aditivos Alimentarios)* en la *Sección II del Manual de Procedimiento* para incluir una referencia a las *Directrices para el uso de aromatizantes*.¹⁷

¹² ALINORM 09/32/12, párrs. 36-45.

¹³ ALINORM 09/32/12, párrs. 46-47.

¹⁴ ALINORM 09/32/12, párr. 118.

¹⁵ ALINORM 10/33/3, párr. 11.

¹⁶ ALINORM 10/33/12, párrs. 106-126.

¹⁷ ALINORM 10/33/12, párr. 15 and ALINORM 10/33/REP párr. 11 and Ap. II.

CUESTIONES PARA ACCIÓN DEL
COMITÉ

1. Examen de la estructura de los comités del Codex y los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex: Asignación de los zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

29. Al examinar la revisión de la estructura de los comités del Codex y los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex, la Comisión en su 32° Período de Sesiones concluyó que la cuestión de la fusión de los comités había generado muy poco interés. Además, se concluyó que la fusión de comités tal vez no fuese la forma más adecuada para mejorar la eficacia de la labor del Codex, y que era necesario abordar todos los procesos de trabajo del Codex. La Comisión acordó suspender el debate sobre la fusión o disolución de comités hasta que sea necesario reabrirlo de nuevo en el futuro. En este marco, se observó que sería apropiado considerar la revisión del mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para incluir los zumos (jugos) de frutas y hortalizas, ya que estos productos también eran alimentos elaborados. En consecuencia, la Comisión acordó solicitar al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que examinara su mandato para considerar la inclusión de los zumos (jugos) de frutas y hortalizas.¹⁸

30. El mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas comprende la elaboración de normas mundiales para todo tipo de frutas y hortalizas elaboradas, excluidos los zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines.

31. El Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas se disolvió en el 28° Período de Sesiones de la Comisión (julio de 2005) después de completar su trabajo sobre la revisión y consolidación de las normas existentes del Codex para zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines incluido los métodos de análisis¹⁹. La *Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas* representa la revisión y actualización de todas las normas individuales para zumos (jugos) y néctares de frutas y textos relacionados en una sola norma horizontal que abarca un mayor número de estos productos comercializados actualmente a nivel internacional.

32. Se invita al Comité a examinar si su mandato debería incluir los zumos (jugos) de frutas y hortalizas y productos afines teniendo en cuenta la disolución del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas y la finalización de la *Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas* y en el marco del debate llevado a cabo por la Comisión en relación a la revisión de la estructura de los comités del Codex y los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex.

2. Métodos de análisis y muestro en algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

2.1 Aplicación de planes de muestreo con un NCA = 6,5 para la aceptación del lote en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

33. El Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 30ª reunión hizo notar que no había indicación del propósito de los planes de muestreo en la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva* y en la *Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas*, y pidió al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que aclarase a que disposiciones en las normas se aplicarían los planes de muestreo.²⁰

34. Al adoptar ambas normas, la Comisión acordó que las disposiciones para los planes de muestreo en los anexos de la *Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas* y de la *Norma para Algunas Hortalizas en Conserva* no se incluyeran a la espera de aclaración por parte del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en cuanto a cuáles son las disposiciones de la Norma a las que se aplican. Se observó que esto no afectaría a la aplicación de la Norma, puesto que en las disposiciones para la aceptación de lotes ya se recomendaba que los países aplicaran planes apropiados de muestreo.²¹

35. Se observa que las disposiciones para la aceptación del lote utilizando planes de muestreo con un NCA de 6,5 usualmente se refieren a aquellas disposiciones descritas en los criterios de calidad, por ejemplo, color, sabor, aroma, textura, tamaño, etc., y en las disposiciones relativas al llenado mínimo. En cuanto la aceptación del lote relacionada al peso escurrido mínimo, se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase. El Comité examinará planes de muestreo específicos para la aceptación del lote en relación al peso escurrido mínimo (NCA = 2,5) en el punto 6 del programa.

¹⁸ ALINORM 09/32/REP, párrs. 223-228.

¹⁹ ALINORM 05/28/41, párr. 244.

²⁰ ALINORM 09/32/23, párr. 76, Ap. IV

²¹ ALINORM 09/32/REP, párr. 52, Ap. III.

36. Se invita al Comité a aclarar si las disposiciones para aceptación del lote (planes de muestreo con un NCA de 6,5) en las Normas para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y en la Norma para Algunas Hortalizas en Conserva se aplican a la disposiciones que se describen en los criterios de calida (sección 3.3 para las confituras, jaleas y mermeladas y sección 3.2 para las hortalizas en conserva) y en el llenado mínimo (sección 7.1 para las confituras, jaleas y mermeladas y las secciones 7.1.1-7.1.3 para las hortalizas en conserva) de estas normas.

2.2 Métodos de análisis para algunas hortalizas en conserva

37. El Comité sobre Método de Análisis y Toma de Muestras en su 30ª reunión acordó buscar esclarecimiento por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para saber si el método ISO 762:1982 actualmente incluido para las conservas de palmito se debía mantener y ratificó el método AOAC 971.33 ratificado como Tipo I.²²

38. En la 28ª reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (2007) se aprobó temporalmente el método ISO/UNIUN para la determinación del peso escurrido de los tomates de estilo machacado en la Norma para los tomates en conserva, a la espera de la confirmación de la referencia ISO correcta. En la 24ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas no se pudo identificar la referencia ISO correcta y se solicitó al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras que eliminase este método y aprobase el AOAC 968.30 como un método únicamente para los tomates en conserva de estilo machacado, con la siguiente nota al pie: “*usar un tamiz (criba) número 14 en vez de uno de '7/16' o número 8*”. El Comité acordó ratificar el método como de Tipo I y solicitó aclaraciones del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas acerca del cambio en el tamaño del tamiz, en comparación con el método AOAC original.²³

39. Se invita al Comité a aclarar ambas cuestiones al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

3. Elaboración de criterios específicos en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades (incluida la revisión o enmienda) para normas del Codex sobre frutas y hortalizas elaboradas

40. El Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su 24ª reunión (octubre de 2008) examinó la solicitud de la Comisión del Codex Alimentarius en relación a varias actividades del *Plan Estratégico del Codex 2008-2013* pertinentes a los trabajos del Comité incluida la *Actividad 3.3 (Elaboración de criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades)*. El Comité consideró esta Actividad en el marco de la lista de prioridades para la normalización de las frutas y hortalizas elaboradas y acordó no desarrollar criterios específicos adicionales para el establecimiento de prioridades de trabajo, reconociendo que los *Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos* del Manual de Procedimiento eran suficientes para establecer prioridades para el futuro trabajo del Comité.²⁴

41. El Comité Ejecutivo en su 63ª reunión (julio de 2010) acordó aconsejar al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que reconsideraran la posibilidad de elaborar criterios específicos para la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades en los respectivos comités según se estipula en el *Objetivo 3 (Actividad 3.3)* del *Plan Estratégico del Codex*, incluida la necesidad de revisar o enmendar normas vigentes.²⁵

42. Se invita al Comité a reexaminar la necesidad de elaborar criterios específicos en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades teniendo en cuenta la decisión tomada en su última reunión y el resultado de los debates en el punto 8 del programa.

²² ALINORM 09/32/23, párr. 73, Ap. IV.

²³ ALINORM 10/33/23, párrs. 79-80.

²⁴ ALINORM 09/32/27, párr. 112.

²⁵ ALINORM 10/33/3, párr. 9.