



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

41.º período de sesiones, Sede de la FAO, Roma (Italia), 2-6 de julio de 2018

ENMIENDAS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

ANTECEDENTES

En el presente documento, la Secretaría del Codex propone una serie de enmiendas a normas y textos afines del Codex con el fin de aumentar su coherencia, corrección, legibilidad y claridad. Tales enmiendas pueden tener carácter horizontal y ser consecuencia de decisiones anteriores de la Comisión o bien afectar únicamente a algunos textos y ser consecuencia de enmiendas aplicadas a textos análogos u horizontales.

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS CON BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD (CXC 75-2015)

Relación entre las hierbas aromáticas desecadas y las hierbas culinarias¹

En respuesta a las peticiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 47.ª reunión, el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su tercera reunión, aclaró que la expresión “hierbas aromáticas” era amplia y que comprendía productos que estaban fuera del ámbito del CCSCH, y manifestó la opinión de que era más apropiado utilizar la expresión “hierbas culinarias” en el *Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015). El CCFH, en su 49.ª reunión, tomó nota de la aclaración proporcionada por el CCSCH en su tercera reunión y pidió a la Secretaría que sustituyera la expresión “hierbas aromáticas” por “hierbas culinarias” en el *Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).

NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS (CXS 193-1995)

Enmienda consiguiente en la nota sobre el nivel máximo (NM) de arsénico inorgánico en el arroz²

El Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), en su 12.ª reunión, acordó enmendar la nota sobre el nivel máximo (NM) de arsénico inorgánico en el arroz en aras de la coherencia con la nota relativa al metilmercurio en el pescado.

MÉTODOS DE ANÁLISIS Y DE MUESTREO RECOMENDADOS (CXS 234-1999)

Métodos de análisis para la leche y los productos lácteos³

Al examinar el conjunto manejable relativo a los productos lácteos como parte del trabajo en curso sobre la revisión de la norma CXS 234-1999, se propuso que se realizaran varias correcciones con arreglo al documento CX/MAS 18/39/4 Add.1, a saber:

- incluir la nota 15 para varios métodos de análisis (p. ej., los relativos a la proteína de leche en el extracto seco no graso [ESNG] y a la materia seca [sólidos totales]);
- incluir la línea correspondiente al contenido respecto al método de análisis de la proteína de leche en el ESNG de la mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo;
- corregir las referencias a los métodos para la determinación del contenido de agua en la mantequilla (manteca);
- corregir la referencia a los productos a base de “grasa de leche” a fin de que dijera “**grasa de leche anhidra**” en consonancia con lo dispuesto en la *Norma para los productos a base de grasa de la leche* (CXS 280);

¹ REP18/FH, párr. 6.

² REP18/CF, párr. 84.

³ REP18/MAS, párr. 34 iii).

- suprimir los datos duplicados en relación con los productos a base de grasa de leche (grasa de leche anhidra) y con la determinación del índice de peróxido;
- suprimir la nota 18;

* Leches en polvo y nata (crema) en polvo	Agua ¹⁶	ISO 5537 IDF 26 ¹⁸
---	--------------------	---------------------------------

- incluir la nota 16 siempre que haya una disposición relativa al “agua”.

NORMAS PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Sustituir el texto de las secciones sobre métodos de análisis de todas las normas pertinentes para la leche y los productos lácteos por el texto normalizado del Manual de procedimiento: *“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma”*.

Recomendación

Se invita a la Comisión a aprobar las enmiendas de redacción especificadas más arriba.