

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57051 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Roma Facsimile: (6) 57054593

ALINORM 99/3
Junio 98

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
23^o período de sesiones
Sede de la FAO, Roma 28 de junio - 3 de julio de 1999,

**INFORME DE LA 45^a REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO
DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

SEDE DE LA FAO, ROMA, 3-5 DE JUNIO DE 1998

COMITE EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

45ª reunión, sede de la FAO, Roma, 3-5 de junio de 1998

Resumen y conclusiones

El Comité Ejecutivo:

- expresó su aprecio por la considerable aportación financiera proporcionada al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, por la FAO, la OMS y los gobiernos hospedantes (párr. 4);
- pidió que en su siguiente reunión se le proporcionara una descripción y una estimación del apoyo proporcionado a los países en desarrollo por la FAO y la OMS (párr. 6);
- tomó nota de que se había eliminado el Comité del Codex sobre hielos comestibles (párr. 10);
- suprimió, a reserva de su confirmación por la Comisión, los órganos que se indican a continuación y propuso que se adoptaran disposiciones para asignar sus trabajos a otros comités (párrs. 11-15):
 - Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos sobre la normalización de alimentos congelados rápidamente
 - Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos sobre la normalización de zumos (jugos) de frutas.
- enmendó el proyecto de Plan a Plazo Medio para 1998-2002 para introducir una nueva esfera programática sobre *reforzamiento de la transparencia* e incluyó una disposición a efectos de examinar una norma general para alimentos preparados por medios biotecnológicos (párrs. 16-20);
- hizo un llamamiento a la FAO y a la OMS para que aseguraran que los preparativos para convocar una consulta sobre evaluación de riesgos microbiológicos en los alimentos fueran transparentes e incluyeran las aportaciones del Comité sobre Higiene de los Alimentos y de los Miembros párr. 22);
- hizo también un llamamiento para mantener un seguimiento eficaz a efectos de proporcionar asesoramiento de expertos sobre la cuestión de las alergias e intolerancias alimentarias (párr. 43);
- expresó su preocupación en el sentido de que los Comités del Codex deberían prestar cuidadosa atención, al proponer nuevos trabajos, a los criterios establecidos en el Manual de Procedimiento y pidió a la Secretaría que preparara un documento sobre un examen de los criterios aplicables para nuevos trabajos y directrices para el establecimiento de normas “inclusivas” (párr. 27);
- aprobó varias propuestas de nuevos trabajos (párr. 26-28 y Apéndice 3);
- adelantó varios anteproyectos de normas en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex (párr. 29-30 y Apéndice 4);
- acordó retirar determinados LMR para residuos de medicamentos veterinarios, a reserva de su confirmación por la Comisión (párrs. 31-32);
- examinó a fondo la cuestión del “juicio de equivalencia” y formuló varias recomendaciones al

respecto (párrs. 35-36);

- examinó la respuesta formulada por el Presidente del Comité de la OMC sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias acerca del carácter de los textos consultivos del Codex (párrs. 41-44);
- recomendó que el programa provisional para el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius fuera presentado a los Directores Generales de la FAO y la OMS (párr. 45);
- acogió con satisfacción la celebración de reuniones oficiosas de Presidentes de los Comités del Codex, pero subrayó que tales reuniones deberían mantenerse oficiosas y sin ningún programa oficial (párrs. 46-48);
- tomó nota de que las conclusiones del Grupo de Estudio FAO/OMS/OIEA sobre irradiación de los alimentos en dosis elevadas podían dar lugar a una revisión de la Norma General del Codex para los Alimentos Irradiados y otros textos (párr. 49); y
- tomó nota de los cambios introducidos en los servicios de documentación (párr. 50).

ALINORM 99/3
Apéndice 1**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS****COMITE EJECUTIVO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS***45ª reunión, 3-5 de junio de 1998**Sede de la FAO, Roma, Italia***Lista de participantes****PRESIDENTE**

Prof. Pakdee Pothisiri
Deputy Permanent Secretary
Office of Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Nonthaburi 11000
THAILAND

VICEPRESIDENTES

Sra. María E. Chacon
Asesora del Gobierno
Ministerio de Ciencia, Tecnología, Industria
y Comercio
Apartado 4135-1000
San José
COSTA RICA

Mr. Thomas J. Billy
Administrator
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Jefferson Dr.
Whitten Building
Washington, D.C. 20250
USA

Mr. S. Van Hoogstraten
Director of Public Health
Ministry of Health, Welfare and Sport
Sir Winston Churchill Laan 368
P.O. Box 5406
2280 MK Rijswijk
THE NETHERLANDS

REPRESENTE DE LA REGION DE AFRICA

Mr. Meftah Amara
Directeur Général de l'Agro-alimentaire
Ministère de l'Industrie
37 Avenue Khereddine Pacha
Tunis
TUNISIE

REPRESENTANTE DE LA REGION DE ASIA	Dr. Abd. Rahim Mohamad Principal Assist. Director Ministry of Health, Block E. Jalan Dungun 50490 Kuala Lumpur MALAYSIA
Asesor del Representante de la Región de Asia	Dr. Wan Mahmud Othman Deputy Director General of Health Ministry of Health, Block E, Jalan Dungun 50490 Kuala Lumpur MALAYSIA
Asesor	Mr. Akihiko Nishiyama Director for International Standardization Standards and Labelling Division, Food and Marketing Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950 JAPAN
REPRESENTANTE DE LA REGION DE EUROPA	M. Jean-Pierre Doussin Chargé de Mission Ministère de l'Economie et des Finances Telidoc 051 59 Bld. Vincent Auriol 75013 Paris Cedex FRANCE
Asesores del representante de la Región de Europa:	
Asesor	Mr. Hubert Ferry-Wilczek Sous-directeur Direction générale de l'alimentation Agriculture et pêche 251 rue de Vaugirard 75015 Paris FRANCE
Asesor	Mr. Edwin Hecker Codex Manager Ministry of Agriculture, Nature Management & Fisheries, 73 Bezuidenhoutseweg 2500 EK The Hague THE NETHERLANDS

REPRESENTANTE DE LA REGION DE AMERICA LATINA

Mr. Fernando José Marroni de Abreu
First Secretary, Alternate Permanent
Representative of Brazil to FAO
Permanent Representation of the Federative
Republic of Brazil to FAO
Piazza Navona 14
Rome, ITALY

Asesor del Representante de la Región de América Latina y el Caribe

Ms. Maria Aparecida Martinelli
Coordinator of the Codex Alimentarius
Committee of Brazil
INMETRO/Ministry of Industry, Trade and
Tourism SEP 511, ED Bittar III,
Bloco 'B', 4o Andar, Brasilia - DF
BRAZIL CEP 70750-527

REPRESENTANTE DE LA REGION DE AMERICA DEL NORTE

Dr. Anne MacKenzie
Associate Vice President, Science
Evaluation
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive,
Nepean, Ontario, K1A 0Y9
CANADA

Asesores del Representante de la Región de América del Norte:**Asesor**

Mr. Ron B. Burke
Director, Bureau of Food Regulatory, Inter-
national and Interagency Affairs
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada
Room 200, H.P.B. Building (0702C)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
CANADA

Asesor

Dr. F. Edward Scarbrough
US Manager for Codex
Food Safety and Inspection Service
US Department of Agriculture
Room 4861 South Building
14th Independence Ave., SW
Washington DC 20250
USA

REPRESENTANTE DE LA REGION DEL PACIFICO SUDOCCIDENTAL

Mr. Sundararaman Rajasekar
Manager WTO/SPS
Codex Coordinator and Contact Point for
New Zealand
MAF Policy - Ministry of Agriculture
P.O. Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND

**Asesor del Representante de la Región del
Pacífico Sudoccidental**

Mr. Digby Gascoine
Director
Policy and International Division
Australian Quarantine and Inspection
Service
Department of Primary Industries and
Energy
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA

COORDINADOR PARA AFRICA

Dr. D.B. Nhari
Government Analyst
Ministry of Health
P.O. Box CY 1122
Causeway
Harare
ZIMBABWE

COORDINADOR PARA EUROPA

Dr. Felipe Mittelbrunn
Consejero Técnico Secretaría de la
Comisión Interministerial para la Ordenación
Alimentaria
Subdirección General de Higiene de los
Alimentos
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28071 Madrid
SPAIN

**COORDINADOR PARA AMERICA LATINA Y
EL CARIBE**

Sr. G. Ugarte
Director Unidad Asuntos Internacionales
Ministerio Ganadería, Agricultura y Pesca
Constituyente 1476 3o piso
Montevideo
URUGUAY

SECRETARIA:

**Secretario de la Comisión del Codex
Alimentarius**

Mr. G.D. Orriss
Chief
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Nutrition Division
FAO, Rome

Secretaría FAO/OMS:

FAO

Dr. A.W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Nutrition Division
FAO, Rome

OMS

Mr. Sahara Yasuyuki
Scientist
Programme of Food Safety and Food Aid
World Health Organization
20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
SWITZERLAND

ASESOR JURIDICO

OMS

Mr. Tom Topping
Legal Counsel
World Health Organization
20 Avenue Appia
CH 1211 Geneva 27
SWITZERLAND

FAO

Mr. Gerald Moore
Legal Counsel
FAO, Rome
ITALY

PREPARACION DE UN PLAN A PLAZO MEDIO PARA 1998-2002

ENFOQUES Y CUESTIONES GENERALES

1. El enfoque general adoptado e en la preparación del Plan a Plazo Medio para este período tiene en cuenta de forma realista las situaciones financieras con las que se enfrentan las organizaciones patrocinadoras y el deseo de todo el sistema de las Naciones Unidas de simplificar y racionalizar las estructuras actuales. El hincapié que la Comisión ha hecho en los últimos años en las cuestiones horizontales ofrece una base satisfactoria para esta racionalización. El establecimiento de grupos de acción *ad hoc* para sustituir las estructuras permanentes de los comités podría permitir a la Comisión reaccionar de forma flexible a problemas concretos. Será necesario establecer normas para asegurar que dichos mecanismos sean tan exhaustivos, transparentes y flexibles como lo requiere el sistema actual. Se procederá a introducir mejoras generales en los procedimientos de adopción de decisiones y de aceptación de las normas y textos afines.
2. Las necesidades de la seguridad alimentaria mundial durante la primera mitad del siglo XXI han constituido el centro de atención de la Cumbre sobre la Alimentación, celebrada en Roma en noviembre de 1996. La Conferencia Internacional sobre Nutrición, de 1992, subrayó la importancia de mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos a fin de mejorar la nutrición. Es preciso asegurar la utilización eficiente y sostenible de los recursos agrícolas y la introducción de mejoras para aumentar la eficiencia en la producción agrícola, la elaboración de alimentos y las prácticas de comercialización, mediante todas las tecnologías seguras disponibles. Por consiguiente, a plazo medio, hay que otorgar alta prioridad a normas, directrices y otras recomendaciones basadas en la ciencia, con el fin de eliminar impedimentos injustificados al comercio de los alimentos producidos, elaborados y comercializados por tales medios. Así pues, los compradores que deseen tener acceso a alimentos producidos o elaborados por métodos alternativos deberán disponer de información suficiente y tener la garantía de que se han aplicado de hecho tales condiciones alternativas. Será preciso examinar los procedimientos de etiquetado y certificación de tales productos alternativos, paralelamente a la formulación de directrices sobre las nuevas tecnologías de producción y elaboración para los productos alimenticios normales, cuando se considere necesario.
3. Entre otros asuntos generales que se han incluido, durante este período habrá que completar la integración de los principios de análisis de riesgos en el proceso de adopción de decisiones del Codex mediante la introducción de los cambios necesarios en el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, los Principios Generales del Codex Alimentarius y los Criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo. Deberán darse orientaciones específicas sobre la aplicación de los principios de análisis de riesgos a los Comités del Codex, por un lado, y a los gobiernos miembros, por el otro: las orientaciones destinadas a los primeros deberán incluirse en el Manual de Procedimiento, y las que están destinadas a los segundos, en el propio Codex Alimentarius. Deberán tenerse en cuenta los retos que se plantean a los países en desarrollo en la aplicación de los principios de análisis de riesgos. Se elaborarán orientaciones para la identificación, gestión, aplicación e interpretación de factores de legitimación distintos de la ciencia en relación con la protección de la salud de los consumidores y para fomentar prácticas leales en el comercio de alimentos. Los principios de comunicación de riesgos se incorporarán en el marco del análisis de riesgos y probablemente en los requisitos de etiquetado de los alimentos.
4. Deberá darse una prioridad constante a la labor horizontal de la Comisión, basada en la ciencia, en los sectores de los aditivos alimentarios, contaminantes, plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, higiene y etiquetado de los alimentos y nutrición. Deberá estudiarse la elaboración de normas en estos sectores para alimentos derivados de la biotecnología o con características introducidas en ellos

por la biotecnología, en los casos en que ello esté científicamente justificado. Seguirán siendo también sectores prioritarios los problemas relacionados con el comercio entre gobiernos en materia de inspección y certificación de los alimentos y la determinación de equivalencias, así como métodos de análisis y muestreo apropiados.

5. En el período de 1998 al año 2002 se propondrá que la Comisión siga reduciendo gradualmente sus trabajos relacionados con normas para productos específicos, a favor de las normas de carácter horizontal o general. La modernización de las actuales normas para productos, iniciada en 1993, y la transferencia de material de las normas para productos a las normas generales aplicables deberían completarse durante este período. En el período a plazo medio se aclararán también las relaciones entre la Comisión y los Comités de la Organización Mundial del Comercio sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité sobre MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Comité sobre OTC), en especial en lo que respecta a la notificación de la utilización de normas o aceptación de normas.

6. En este período debería aumentar también notablemente la utilización de la electrónica para la transmisión y el almacenamiento de documentos. La cooperación con instituciones y asociaciones del sector privado, que es ahora parte integrante de la programación de todo el sistema de las Naciones Unidas, podrá proporcionar también a la Comisión del Codex Alimentarius los medios para facilitar la difusión de información del Codex y contribuir a los costos de almacenamiento de la documentación existente.

7. En el Plan a Plazo Medio se ha incluido la exigencia de un mejoramiento en los esfuerzos por asegurar la transparencia, la necesidad de mejorar la participación de las organizaciones no gubernamentales en calidad de observadores en el proceso de adopción de decisiones del Codex y la necesidad de tener en cuenta las opiniones de estas organizaciones al determinar los sectores de trabajos.

PLAN A PLAZO MEDIO 1998-2002**ESBOZO****Esfera programática****Objetivos a plazo medio**

Principios Generales y
Reglamento

Reglamento para establecer grupos de acción *ad hoc* en lugar de los órganos auxiliares permanentes, cuando haga falta. Integración de los principios de análisis de riesgos en los procedimientos del Codex. Mejora de las directrices para la participación de organizaciones internacionales no gubernamentales. Mejora de los procedimientos de adopción de decisiones y examen de la aceptación de las normas. Examen de las condiciones especiales o más flexibles que puedan aplicarse a los países en desarrollo en relación con la aceptación y aplicación de las normas.

Aplicación de principios
sobre políticas para la gestión
de riesgos

Directrices sobre la aplicación e interpretación, en la gestión de riesgos, de factores de legitimación distintos de la ciencia en relación con la protección de la salud del consumidor y para fomentar prácticas leales en el comercio de alimentos. Completar la Norma General para la Utilización de Aditivos Alimentarios, y la Norma General para Contaminantes en los Alimentos. Mantener actualizados los LMR de plaguicidas y medicamentos veterinarios y ampliar la cobertura de productos de interés especial para los países en desarrollo. Aplicar los principios de análisis de riesgos para afrontar riesgos microbiológicos específicos derivados de los alimentos.

Sistemas de producción
y elaboración de alimentos

Establecimiento de principios para utilizar tecnologías seguras en la producción, elaboración y manipulación de alimentos, inclusive las destinadas a sectores alimentarios específicos. Examen de una norma general para los alimentos derivados de la biotecnología o con características introducidas en ellos por medios biotecnológicos. Continuación de la elaboración de directrices sobre sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos. Examen de la aplicación de las normas y textos afines por empresas en pequeña y mediana escala, sobre todo en los países en desarrollo.

Equivalencia, e conocimiento
mutuo y garantía de la calidad
de los sistemas de control de
los alimentos

Directrices sobre equivalencia y reconocimiento mutuo de los procedimientos de ensayo y de los sistemas de inspección y certificación. Recomendaciones sobre sistemas para obtener el control óptimo mediante planes oficiales y voluntarios de garantía de la calidad y otros factores legítimos.

Información nutricional y
para el consumidor

Examen de la base para los requisitos nutricionales y los requisitos de etiquetado de los alimentos a la luz de los datos científicos y del análisis de riesgos y de factores legítimos distintos de la ciencia atinentes a la protección de la salud de los consumidores y para el fomento de prácticas leales en el comercio de alimentos. Directrices sobre declaraciones de propiedades y procedimientos de certificación para procesos de producción alternativos. Integración de los requisitos de etiquetado de los alimentos y nutrición.

Normas para productos	Finalización de la revisión/ simplificación de las Normas del Codex para Productos. Elaboración de normas para productos específicos, en los casos en que ello esté justificado.
Reforzar la transparencia	Establecer recomendaciones generales para mejorar la transparencia de la adopción de decisiones del Codex. Elaborar directrices sobre los procedimientos para conceder la calidad de observadores a las organizaciones no gubernamentales internacionales en el Codex Alimentarius. Continuar teniendo en cuenta las opiniones de las organizaciones no gubernamentales internacionales al determinar los sectores de trabajos.
Publicación	Transferencia del contenido del Codex Alimentarius al World Wide Web.
Administración	Almacenar los archivos del Codex en forma electrónica (financiación exterior).

ALINORM 99/3
Apéndice 3

NUEVOS TRABAJOS APROBADOS (TRAMITE 1)

TEMA	PROPUESTA	COMITE	REFERENCIA	ESTADO DE APROBACION
1.	Anteproyecto de Norma para el Tiquisque (Blanco y Lila)	CCFFV	ALINORM 99/35, párr.87	Aprobado. Se ha de proporcionar información sobre producción y comercio.
2.	Anteproyecto de Norma para la Yuca (mandioca)	CCFFV	ALINORM 99/35, párr. 87	Aprobado
3.	Anteproyecto de Norma para la Uchuva	CCFFV	ALINORM 99/35, párr. 87	Aprobado. Se ha de proporcionar información sobre producción y comercio.
4.	Anteproyecto de Norma para la Pitahaya Amarilla	CCFFV	ALINORM 99/35, párr. 87	Aprobado. Se ha de proporcionar información sobre producción y comercio.
5.	Revisión de la Norma del Codex para la Papaya	CCFFV	ALINORM 99/35, párr. 87	Aprobado
6.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, Recolección y Envasado de Productos Frescos	CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108	Aprobado. Se ha de prestar cuidadosa atención al posible efecto de incrementar el volumen de trabajo de este Comité.
7.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Previamente Cortadas	CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108	Aprobado. Se ha de prestar cuidadosa atención al posible efecto de incrementar el volumen de trabajo de este Comité.
8.	Anteproyecto de Anexo al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, relativo a la Limpieza y desinfección	CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108	Aprobado. Se ha de prestar cuidadosa atención al posible efecto de incrementar el volumen de trabajo de este Comité.
9.	Anteproyecto de Directrices/ Recomendaciones para los Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos	CCFICS	ALINORM 99/30, párrs.34-36	Aprobado. Se ha de prestar cuidadosa atención a la naturaleza del resultado de este trabajo sobre todo por lo que respecta al carácter del texto final.
10.	Anteproyecto de Directrices y Criterios para	CCFICS	ALINORM 99/30,	Aprobado

TEMA	PROPUESTA	COMITE	REFERENCIA	ESTADO DE APROBACION
	un Modelo de Certificado Oficial Genérico y normas relativas a la producción y emisión de certificados		párrs.37-40	
11.	Funciones fundamentales de los puntos de contacto del Codex	CCGP	ALINORM 99/15, párr. 27	Aprobado
12.	Disposiciones para el enriquecimiento con yodo, hierro y vitamina A en las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales	CCNFSDU (CCFL)	ALINORM 99/15, párr.74	Aprobado
13.	Anteproyecto de Norma para Frutas de Hueso en Conserva	CCPFV	ALINORM 99/27, párrs. 44,52 y 76 y Apéndice IV	Aprobado. Para sustituir a la vigente Norma del Codex para los Albaricoques (damascos) en Conserva, los Melocotones (duraznos) en Conserva y las Ciruelas en Conserva y regular también las frutas de hueso en conserva del género <i>Prunus</i> .
14.	Anteproyecto de Norma para los Frutos Cítricos en Conserva	CCPFV	ALINORM 99/27, párr. 50 y 76	Aprobado. Para sustituir a las vigentes Normas del Codex para el Pomelo en Conserva y las Naranjas, Mandarinas en Conserva.
15.	Anteproyecto de Norma para Frutas de Bayas en Conserva	CCPFV	ALINORM 99/27, párrs. 50 y 76	Aprobado. Para sustituir a las vigentes Normas del Codex para Frambuesas en Conserva y Fresas en Conserva.
16.	Anteproyecto de Norma para las Hortalizas en Conserva	CCPFV	ALINORM 99/27, párr. 63 y 76	Aprobado. Para sustituir a las vigentes Normas del Codex para Espárragos en Conserva, Zanahorias en Conserva, Frijoles Verdes y Frijolillos en Conserva, Guisantes Verdes en Conserva, Palmito en Conserva, Guisantes Maduros Elaborados en Conserva, y Maíz Dulce en Conserva.
17.	Anteproyecto de Norma para Jaleas, Gelatinas y Mermeladas	CCPFV	ALINORM 99/37, párrs. 66 y 76	Aprobado. Para sustituir a las vigentes Normas del Codex para Jaleas (conservas de frutas) y Gelatinas y para Mermelada de Cítricos.
18.	Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva	CCPFV	ALINORM 99/27, párrs. 33-35 y 76, Apéndice V.	Aprobado. Se ha de examinar la cuestión de incorporar el texto final en las normas apropiadas.

TEMA	PROPUESTA	COMITE	REFERENCIA	ESTADO DE APROBACION
19.	Directrices para los Medios de Cobertura de las Hortalizas en Conserva	CCPFV	ALINORM 99/27, párrs. 63 y 76	Aprobado. Se ha de examinar la cuestión de incorporar el texto final en las normas apropiadas.
20.	Anteproyecto de Norma para la Salsa de Soja	CCPFV	ALINORM 99/27, párrs. 55 y 76	Aprobado. Se ha de examinar la cuestión de la posibilidad de elaborar una norma más inclusiva.
21.	Enmiendas propuestas a la Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria	CCFAC	ALINORM 99/12, párrs. 113 y Apéndice XIII	Aprobado. La enmienda propuesta se refiere a los requisitos de envasado para mantener la estabilidad de la sal yodada

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS CONFORME AL PROCEDIMIENTO ACELERADO

TEMA	PROPUESTAS	COMITE	REFERENCIA	ESTADO DE APROBACION
1.	Anteproyecto de Enmienda al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos	CCFH	ALINORM 99/13, párr. 10 y Apéndice II	Aprobado
2.	Anteproyecto de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (SIN) para los Aditivos Alimentarios Las enmiendas se refieren a: <ul style="list-style-type: none"> • Argón (SIN 938) • Helio (SIN 939) • Oxígeno (SIN 948) 	CCFAC	ALINORM 99/12, párr. 55 y Apéndice II	Aprobado

PROPUESTAS PARA SUSPENDER TRABAJOS

TEMA	PROPUESTAS	COMITE	REFERENCIA	ESTADO DE APROBACION
1.	Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Fabricación de Quesos no Curados no Sometidos a Maduración y Quesos Maduros Blandos	CCFH	ALINORM 99/13, párr. 67	Suspendido