

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 4/20.2

CL 2011/11 - FH
Mayo de 2011

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

ASUNTO: **PETICIÓN DE PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN
DE NORMAS EXISTENTES**

FECHA LÍMITE: **15 de septiembre de 2011**

OBSERVACIONES:

A:
1. Sr. Pisan Pongsapitch
Director
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
50 Phahonyothin Rd., Chatujak,
Bangkok, Tailandia
Tel: 662 561 3390
Fax: 662 561 3357
Correo electrónico: codex@acfs.go.th /
pisan@acfs.go.th

2. Sra. Barbara McNiff
Analista principal de asuntos internacionales
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861,
1400 Independence Avenue, S.W.,
Washington DC, 20250 EE.UU.
Correo electrónico:
Barbara.McNiff@fsis.usda.gov
Tel: 202 690 4719
Fax: 202 720 3157

Con copia a:
Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Fax: +39 06 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org

Antecedentes:

1. El CCFH, en su 42ª reunión, al examinar el Informe del Grupo de trabajo para el establecimiento de prioridades en el trabajo del CCFH, acordó restablecer el Grupo de trabajo para el establecimiento de prioridades en el trabajo del CCFH bajo el liderazgo de Tailandia. El grupo de trabajo examinará las propuestas de nuevos trabajos que se remitirán en respuesta a esta carta circular. El grupo de trabajo se reunirá un día antes de la 43ª reunión del Comité (4 de diciembre de 2011) (REP 11/FH, párrs. 128 – 147).

2. Además, el Comité acordó solicitar propuestas sobre aquellos asuntos a los que se hubiera asignado una prioridad menor en reuniones pasadas, junto con la lista de códigos de prácticas de higiene existentes que pudieran revisarse y/o revocarse, tomando como base una propuesta presentada en la 33^a reunión del CCFH (CX/FH 00/14, disponible para consulta en ftp://ftp.fao.org/codex/CCFH33/fh00_14s.pdf) (REP 11/FH, párr. 145).
3. Se invita a los Gobiernos miembros a proponer nuevos trabajos, tomando también en cuenta los trabajos a los que previamente se les asignó una menor prioridad en el Comité (véase el Anexo I) y la posible revisión y/o revocación de códigos de prácticas existentes (véase el Anexo II) para ser examinados por el grupo de trabajo citado anteriormente. Las propuestas deberían elaborarse de conformidad con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y de conformidad con el proceso descrito en el Apéndice V del documento ALINORM 07/30/13 (ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm07/al30_13s.pdf), y enviarse a las direcciones indicadas arriba antes del **15 de septiembre de 2011**.

**Trabajos examinados anteriormente y a los que se asignó una prioridad menor
en reuniones anteriores del CCFH**

Posible nuevo trabajo	Referencia
Anexo sobre los tomates en el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas	42ª reunión – REP 11/FH (párr. 139) (se acordó enfocarse primero en los melones)
Código de Prácticas de Higiene para la Producción y la Elaboración del Cacao y el Chocolate	41ª reunión – ALINORM 10/33/13, párr. 128 (se acordó examinarse nuevamente en el futuro)

Evaluación de normas existentes para revisión / revocación o retención (con o sin revisión)

En la 33ª reunión del Comité, se examinó un documento sobre las prioridades para la revisión de códigos de prácticas de higiene (CX/FH 00/14). En este documento se presentaron varias propuestas para fusionar códigos de prácticas, y se estableció una lista de prioridades. En aquel entonces, el Comité acordó que algunos de los códigos de prácticas podrían fusionarse y revisarse por producto, tal como se muestra en el Anexo 1 del documento CX/FH 00/14 (ALINORM 01/13/A).

Desde entonces, varios de los códigos han sido revisados o revocados en vista de la elaboración de códigos más recientes y actualizados (véase la Tabla 1).

Por consiguiente, el Comité tiene que examinar cómo abordará los códigos restantes (véase la Tabla 2):

- en caso de que los códigos todavía sean relevantes, tendrá que decidirse si deberían retenerse en su estado actual o si deberían revisarse;
- si deberían fusionarse con otros códigos similares para formar un solo código o incorporarse como anexos en un código existente (véase la recomendación 1a del documento CX/FH 00/14); o
- si deberían revocarse puesto que ya no son relevantes o porque las disposiciones ya se abarcan en el texto general de la higiene y en otros códigos de prácticas nuevos.

Tabla 1 - Códigos que ya han sido revisados o revocados

Título del código	Fecha de aprobación / revisión / revocación	Nota
CAC/RCP 8 – Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente	1976, revisado en 2008	
CAC/RCP 15 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo	1976, revisado en 2007	
CAC/RCP 21 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños	1979, revocado en 2008	Sustituido por el <i>Código de Prácticas de Higiene para los Preparados en Polvo para Lactantes y Niños Pequeños</i> (CAC/RCP 66 – 2008, revisado en 2009)
CAC/RCP 33 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales	2011, <i>en espera de aprobación por la CAC en su 34^o período de sesiones</i>	Finalizado en la 42 ^a reunión del CCFH.

Tabla 2 - Lista de códigos a ser examinados por el CCFH (actualización de la lista en CX/FH 00/14)

Título del código	Fecha de aprobación / última revisión	Notas
CAC/RCP 1 – Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos Anexo: Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) - Directrices para su Aplicación	1969, revisado en 2003	
CAC/GL 21 – Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos	1997	En proceso de revisión
CAC/RCP 23 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados	1979, revisado en 1993	Se hizo una recomendación anteriormente para fusionar estos tres textos y formar un solo código (CX/FH 00/14, recomendación 1a).
CAC/RCP 40 – Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente	1993	
CAC/GL 17 – Directrices sobre Procedimientos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados para la Detección de Defectos No Aceptables	1993	
CAC/RCP 39 – Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades	1993	
CAC/RCP 2 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva	1969	Se hizo una recomendación anteriormente para fusionar estos tres códigos y formar un solo Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas y Productos de las Mismas (CX/FH 00/14, recomendación 1a).
CAC/RCP 3 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas	1969	
CAC/RCP 5 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Deshidratadas Incluidos los Hongos Comestibles	1971	

CAC/RCP 6 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Nueces Producidas por Árboles	1972	Se hizo una recomendación anteriormente para fusionar estos dos códigos y formar un solo Código de Prácticas de Higiene para Nueces (CX/FH 00/14, recomendación 1a). Si estos códigos van a retenerse o revisarse, entonces es necesario tomar en cuenta otros códigos afines más recientes, tales como el <i>Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Maní (Cacahuetes) por Aflatoxinas</i> (CAC/RCP 55-2004), y el <i>Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas</i> (CAC/RCP 59 – 2005) que abarca en gran medida la prevención de la contaminación por moho.
CAC/RCP 22 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Maní (Cacahuete)	1979	
CAC/RCP 4 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Coco Desechado	1971	Anteriormente se recomendó su fusión con un código para frutas y hortalizas o con un código para nueces (CX/FH 00/14, recomendación 1a). El coco desecado es considerado un producto distinto de las frutas desecadas o las nueces. Hay una norma individual para el coco desecado (trabajo realizado en el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas).
CAC/RCP 42 – Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desechadas	1995	
CAC/RCP 30 – Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ancas de Rana	1983	
CAC/RCP 46 - Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén	1999	