

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

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

CX 4/20.2

CL 2013/11-FH  
Mayo 2013

PARA: Puntos de contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

DE: El secretariado, Comisión del Codex Alimentarius  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

ASUNTO: **SOLICITUD DE PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS Y/O REVISIÓN DE NORMAS EXISTENTES.**

FECHA LÍMITE: **1 de septiembre 2013**

COMENTARIOS: **Para:**

**1. Dr Vu Ngoc Quynh**  
Director  
Oficina del Codex de Vietnam  
Administración de alimentos de Vietnam  
135 Nui Truc St, Hanoi, Vietnam  
Tel.: (84-4) 38464489 ext. 3070  
Fax: (84-4) 38463739  
Correo electrónico: [vungocquynh@vfa.gov.vn](mailto:vungocquynh@vfa.gov.vn)

**Con copia:**  
**Al Secretariado**  
Comisión del Codex Alimentarius  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italia  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

**2. Ms Barbara McNiff**  
Analista en jefe sobre asuntos internacionales  
Servicio de inspección e inocuidad de los alimentos,  
Departamento de agricultura de Estados Unidos de  
América, Room 4861,  
1400 Independence Avenue, S.W.,  
Washington DC, 20250 USA,  
Tel: 202 690 4719  
Fax: 202 720 3157  
Correo electrónico: [Barbara.mcniff@fsis.usda.gov](mailto:Barbara.mcniff@fsis.usda.gov)

## Antecedentes

1. El CCFH, en su 44<sup>a</sup> periodo de sesiones, al examinar el informe del grupo de trabajo (GT) para el establecimiento de prioridades en el trabajo del CCFH, acordó re-establecer este GT bajo el liderazgo de Vietnam con el apoyo de Estados Unidos de América. El GT considerará las propuestas para nuevos trabajos presentados en respuesta a esta carta circular (CL). El GT se reunirá el día previo al inicio del 45<sup>o</sup> periodo de sesiones del Comité (10 de noviembre de 2013).

2. Se acordó que la revisión del anteproyecto sobre "Proceso por el que el CCFH emprenderá nuevos trabajos", que incluye los criterios propuestos para evaluar y establecer la prioridad de nuevos trabajos, será utilizada, con carácter experimental, por el coordinador del GT sobre las prioridades<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> La información sobre el desarrollo y debates respecto al "proceso por el que el CCFH emprenderá nuevos trabajos", los criterios para evaluar y dar prioridad al nuevo trabajo y el "plan de trabajo futuro", se encuentran en el CRD2 presentado durante el 44<sup>o</sup> periodo de sesiones del CCFH [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfh/ccfh44/CRDs](http://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfh/ccfh44/CRDs)

3. Además de las propuestas para nuevo trabajo, el Comité también acordó en solicitar comentarios sobre los criterios provisionales y sus valores de ponderación, así como sobre el "plan de trabajo futuro" (*Consulte el Anexo I a esta CL*) (REP 13/FH, párrs. 128-131).

#### **SOLICITUD DE COMENTARIOS**

4. Se invita a los países miembros y observadores presentar comentarios respecto a los criterios provisionales y sus valores de ponderación, así como sobre el "plan de trabajo futuro" (Anexo I) y, (i) evaluar cada plan de trabajo; así como los valores de ponderación asignados a cada uno de éstos; y (ii) proporcionar valores de ponderación para cada criterio del nuevo plan de trabajo, por ej., parásitos y cereales<sup>1</sup>.

5. Se invita a los Gobiernos miembros a proponer nuevos trabajos, para ser examinados por el GT citado anteriormente, así como la posible revisión y/o revocación de códigos de prácticas existentes. Al hacer las presentaciones, los gobiernos miembros deberían tener en cuenta los documentos de debate que se están desarrollando para ser examinados por el Comité, así como el anteproyecto del "plan de trabajo futuro" del CCFH. Las propuestas deberían elaborarse de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (véase el Manual de procedimiento del Codex) y de conformidad con el proceso descrito en el Apéndice VI del REP 12/FH y enviarse a las direcciones indicadas arriba, antes del **1 de septiembre de 2013**.

## Anexo I

**Crterios y sus valores de ponderación propuestos, usados para desarrollar el "plan de trabajo futuro"**

<b>Crterios</b>	<b>Valor de ponderación</b>
Riesgo a la salud pública: tal como el riesgo a la salud pública debido a las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos	Actual: 10 Posible: 8
Impacto al comercio debido al riesgo a la salud pública	Impacto global: 10 Impacto regional: 8
Qué tan actual es la información: Datos/ tecnología nuevos que influncian la necesidad de revisar el código existente	5
Duplicación o inconsistencias con los códigos existentes	5
Más de 5 años desde su implementación, última revisión y/o consideración por el Comité	3

## ANTEPROYECTO DEL PLAN DE TRABAJO FUTURO DEL CCFH

Título del trabajo	Salud pública	Nueva información	Impacto en el comercio	Total
<b>Código de prácticas de higiene sobre el control de parásitos en los alimentos.</b>				
<b>Código de prácticas de higiene para el almacenamiento de cereales.</b>				
Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) <i>(El anexo para las hortalizas de hoja verde fue finalizado en el año 2010, sin embargo este código tiene más de 10 años y una revisión pudiera también entender la razón de la necesidad de desarrollar anexos adicionales).</i>	<b>10</b>		<b>10</b>	<b>20</b>
Desarrollo de un anexo sobre tomates para el código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).	<b>10</b>		<b>8</b>	<b>18</b>
Desarrollo de un anexo sobre zanahorias para el código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).	<b>10</b>		<b>8</b>	<b>18</b>
Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CAC/RCP 48-2001).	<b>8</b>		<b>10</b>	<b>18</b>
Código de prácticas de higiene para alimentos pre cocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CAC/RCP 2-1993).	<b>10</b>	<b>5</b>		<b>15</b>
Código recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1993). Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente (CAC/RCP 40-1993). Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados (CAC/GL 17-1993). Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas en conserva (CAC/RCP 2-1969)		<b>5</b>		<b>5</b>

Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semi envasados (CAC/RCP 47 -2001).			<b>10</b>	<b>10</b>
Código de prácticas de higiene para el procesamiento de ancas de rana (CAC/RCP 30-1983).			<b>8</b>	<b>8</b>
Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-2003) Anexo: Directrices para la aplicación de los sistemas de ARPCC.				
Código de prácticas de higiene para alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén (CAC/RCP 46-1999).		<b>5</b>		<b>5</b>
Código de prácticas de higiene para leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2009).				
Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo (CAC/RCP 15-2007).				
Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005).				