



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

71.ª reunión

Sede de la FAO, Roma (Italia)

20-23 de junio de 2016

EXAMEN CRÍTICO

**(PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PARA APROBACIÓN;
SEGUIMIENTO DE LA ELABORACIÓN DE NORMAS;
Y PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES)**

En el presente documento se recopila información sobre el trabajo realizado por los órganos auxiliares del Codex, que han celebrado reuniones tras el CAC38 (julio de 2015) hasta el 29 de febrero de 2016.

La información sobre el trabajo llevado a cabo por los comités que se han reunido entre 1 de marzo y el 10 de mayo de 2016 se recogerá en el documento CX/EXEC 16/71/2 Add.1.

ANTECEDENTES

1. De conformidad con la Parte 2 del *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines*, el CCEXEC:
 - i. Examinará los proyectos de normas procedentes de los comités del Codex, antes de que se presenten a la Comisión para su aprobación, a fin de apreciar:
 - su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos existentes del Codex;
 - el cumplimiento de las exigencias del procedimiento de aprobación, si fuera necesario;
 - su estructura y presentación;
 - su coherencia lingüística.
 - ii. Examinará el estado de elaboración de los proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión y presentará a esta el correspondiente informe. En concreto, el Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo o la prosecución del trabajo a cargo de un Comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio, incluso mediante el establecimiento de un número limitado de órganos auxiliares, según proceda¹.

¹ El CCEXEC63 (2009) acordó que en el documento relativo al seguimiento se incluyera una lista de documentos de debate con fines informativos únicamente, con objeto de presentar una visión completa de la carga de trabajo de cada comité, pero que la lista en sí no se examinase.

A fin de facilitar el seguimiento de los progresos realizados en la elaboración de normas, el CCEXEC58 (2006), convino en aplicar los siguientes criterios: i) cuando se demorasen los progresos respecto de una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podría alentar a la FAO y la OMS a programar una consulta de expertos que prestasen dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se dispusiese del asesoramiento científico; ii) cuando se hubiese proporcionado asesoramiento científico y una norma hubiese sido objeto de examen durante más de cinco años, el Comité Ejecutivo debería instar al Comité pertinente a adoptar medidas en un plazo especificado; y iii) cuando un tema hubiese sido examinado durante varias reuniones sin que se hubieran realizado progresos ni existieran perspectivas de alcanzar un consenso, el Comité Ejecutivo podría proponer la suspensión de los trabajos en un trámite determinado del Procedimiento de elaboración durante un período de tiempo especificado, el abandono de los trabajos o la adopción de medidas correctivas a fin de hacer progresos, tomando plenamente en consideración la información proporcionada por el órgano auxiliar interesado.

- iii. Realizar el examen crítico de las propuestas de elaboración o revisión de normas², que incluye los siguientes elementos:
 - el examen de las propuestas de elaboración o revisión de normas, teniendo en cuenta los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, el plan estratégico de la Comisión y las actividades de apoyo necesarias para una evaluación de riesgos independiente;
 - la identificación de las necesidades de los países en desarrollo en materia de establecimiento de normas;
 - el asesoramiento sobre la necesidad de coordinar los trabajos entre los órganos auxiliares competentes del Codex;
 - un dictamen sobre la creación y disolución de los comités y grupos especiales, comprendidos los grupos especiales compuestos por miembros de distintos comités (en aquellos ámbitos en que los trabajos entran en la esfera del mandato de varios comités);
 - la evaluación preliminar de la necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento por parte de la FAO, la OMS u otros órganos de expertos pertinentes, así como la concesión de prioridad a tal asesoramiento.

ESTRUCTURA DEL DOCUMENTO

2. En el presente documento se combina información para el examen crítico que tradicionalmente (antes CCEXEC70) se recopilaba en tres documentos independientes. El objetivo de esta estructura revisada del documento consiste en facilitar el examen crítico al CCEXEC proporcionándole una visión completa del trabajo total de cada comité. En concreto, se proporciona la siguiente información sobre cada comité, según corresponda:

- i) textos presentados a la CAC39 para su aprobación final;
- ii) textos presentados a la CAC39 para su aprobación en el trámite 5;
- iii) trabajos en curso (diversos trámites);
- iv) propuestas de nuevos trabajos presentadas a la CAC39 para su aprobación;
- v) documentos de debate u otros documentos;
- vi) carga de trabajo total del comité.

3. En los cuadros (apéndices 1-6), se incluyen observaciones proporcionadas por el Presidente del comité en cuestión y “notas explicativas” preparadas por la Secretaría del Codex sobre el estado de aprobación, cuando proceda, y cualquier otra información pertinente, según convenga. Asimismo, para las propuestas de nuevos trabajos, en las notas explicativas se incluye una breve descripción del objetivo del nuevo trabajo.

4. En las notas explicativas del cuadro sobre la carga de trabajo total se incluye la siguiente información:

- i) consideraciones de la Secretaría del Codex;
- ii) respuestas del Comité a la recomendación del CCEXEC70 acerca de examinar la necesidad de formular un enfoque para la gestión de su labor (véase el documento [REP15/EXEC](#), párr. 22), cuando convenga.

5. Para los temas que se encuentran en el proceso de trámites, se proporciona la siguiente información:

- **“Número de identificación del trabajo”**: o el año en que se aprobó el nuevo trabajo o en que comenzó efectivamente, según proceda.

² La decisión de emprender nuevos trabajos sobre límites máximos de residuos de plaguicidas o medicamentos veterinarios, o una revisión de dichos límites, o la actualización de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), el Sistema de Clasificación de Alimentos y el Sistema internacional de numeración debe ajustarse a los procedimientos establecidos por los comités interesados y ser aprobada por la Comisión.

- **“Año fijado”**: el año para el cual ha de aprobarse el texto en el trámite 8, conforme a lo acordado por la Comisión sobre la base del documento de proyecto (de 2004 en adelante), o bien la fecha especificada por el Comité, cuando proceda.
- **“Códigos de resultados”**: se utilizan los siguientes códigos: 1.1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos; 1.2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos; 1,3: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre etiquetado de los alimentos y nutrición; 1,4: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y métodos de muestreo y análisis.

6. En los cuadros se proporcionan hiperenlaces a los informes de los comités. Para los documentos de proyectos finalizados después de las reuniones de los comités (y que no se incluyen en los informes de estos), se proporcionan hiperenlaces a los documentos pertinentes del CAC39, que contienen los documentos de proyectos como documentación adjunta.

RECOMENDACIONES

7. **Se invita al CCEXEC a realizar el examen crítico** de los trabajos de los comités de conformidad con la Parte 2 del *Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (según lo expuesto en el párrafo 1), y en particular, en relación con cada comité, a:

- i) examinar las normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación;
- ii) examinar el estado de elaboración de las normas con respecto al calendario acordado por la Comisión;
- iii) examinar las propuestas de elaboración o revisión de normas.

Apéndices

- Apéndice 1: Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH)
(segunda reunión, 14-18 de septiembre de 2015)
- Apéndice 2: Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)
(19.ª reunión, 5-10 de octubre de 2015)
- Apéndice 3: Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)
(34.ª reunión, 19-24 de octubre de 2015)
- Apéndice 4: Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)
(47.ª reunión, 9-11 de noviembre de 2015)
- Apéndice 5: Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)
(37.ª reunión, 23-27 de noviembre de 2015)
- Apéndice 6: Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) (22.ª reunión, 6-12 de febrero de 2016)

Apéndice 1**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH) (SEGUNDA REUNIÓN, 14-18 DE SEPTIEMBRE DE 2015) (REP16/SCH)****Textos presentados a la CAC39 para su aprobación en el trámite 5**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para el comino	N05-2014	2017	5	1.2		Ref. REP16/SCH, párr. 25 y Apéndice III. El Comité examinó el documento por primera vez. Se realizaron progresos sustanciales en el proyecto de norma, pero dos cuestiones se debían examinar en mayor profundidad, es decir, la definición de “posterior procesamiento” y planes de muestreo. El trabajo sigue el calendario previsto.
Anteproyecto de Norma para el tomillo	N07-2014	2017	5	1.2		Ref. REP16/SCH, párr. 37 y Apéndice IV. El Comité examinó el documento por primera vez. Se realizaron progresos sustanciales en el proyecto de norma, pero dos cuestiones se debían examinar en mayor profundidad, es decir, la definición de “posterior procesamiento” y planes de muestreo. El trabajo sigue el calendario previsto.
Observaciones del Presidente: Los cuatro anteproyectos de normas preparados por los grupos de trabajo electrónicos (GTe) contenían texto similar en el alcance del término “posterior procesamiento”; sin embargo, durante la reunión plenaria algunos miembros expresaron preocupación acerca de su uso y, por tanto, se puso entre corchetes. Se ha procedido con cautela ya que el Comité está elaborando normas sobre especias y hierbas culinarias por primera vez y esto se podría tomar como referencia para trabajos futuros.						

Trabajos en curso

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para la pimienta negra, blanca y verde	N04-2014	2017	2/3	1.2		Ref. REP16/SCH, párr. 21. El Comité examinó el documento por primera vez. El Comité recabó observaciones adicionales sobre cada sección del anteproyecto de norma y acordó devolverlo al trámite 2/3 para redactarlo de nuevo, distribuirlo para recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión. El trabajo sigue el calendario previsto.
Anteproyecto de Norma para el orégano	N06-2014	2017	2/3	1.2		Ref. REP16/SCH, párr. 31. El Comité examinó el documento por primera vez. En vista de las numerosas cuestiones sin resolver, el Comité acordó devolver el anteproyecto de norma al trámite 2/3 para redactarlo de nuevo, distribuirlo y examinarlo en su próxima reunión. El trabajo sigue el calendario previsto.
<p><u>Observaciones del Presidente:</u> Se espera que las deliberaciones de la reunión plenaria celebrada durante la segunda reunión del Comité en relación con los anteproyectos de normas para la pimienta negra, blanca y verde y el orégano ayuden a los GTe en la formulación de anteproyectos de normas exhaustivos para estas importantes especias y hierbas. Esto facilitará asimismo la finalización del trabajo en el calendario propuesto.</p>						

Documentos de debate y otros documentos

Documentos	Notas explicativas
Documento de debate sobre agrupación de especias y hierbas culinarias	Ref. REP16/SCH, párr. 43. El CCSCCH, en su segunda reunión (CCSCCH2), examinó por primera vez el documento de debate y acordó revisar el documento objeto de examen en su próxima reunión. Esta revisión también tendría por objeto realizar algún subagrupamiento con miras a recomendar normas de grupo y explorar la posibilidad de desarrollar un formato para las normas de grupo para las especias.
Propuestas de nuevos trabajos sobre especias y hierbas culinarias	Ref. REP16/SCH, párrs. 53-54. El CCSCCH2 examinó varias propuestas de nuevos trabajos (respuestas al documento CL 2014/04-SCH) y las agrupó en tres categorías, a saber: <ul style="list-style-type: none"> i. Recomendadas para aprobación: jengibre desecado o deshidratado, pimiento picante desecado y pimentón dulce, y ajo seco; ii. Aprobación condicionada: albahaca, azafrán y nuez moscada; iii. Devueltas para reformulación: cilantro y clavo de olor. En la Parte B del documento CL 2015/27-CSH, se solicitan propuestas de nuevos trabajos que examinará un grupo de trabajo para la reunión, que establecerá el CCSCCH3.
Glosario de términos y productos para su posterior procesamiento	Ref. REP16/SCH, párr. 55. A fin de facilitar la elaboración de normas sobre especias y hierbas culinarias, para la tercera reunión del Comité se preparará un documento de debate que contendrá un glosario de términos y productos para su posterior procesamiento que aclarará el significado del concepto "posterior procesamiento" y cómo se aplica al ámbito del Comité.
<p><u>Observaciones del Presidente:</u></p> <p>El documento de debate sobre agrupación o subagrupación podría ayudar a elaborar normas de grupo para un gran número de especias y hierbas culinarias, reduciendo así el tiempo que tendría que dedicar el Comité.</p> <p>La preparación de una lista de prioridades por parte del grupo de trabajo para la reunión ayudaría no solo a evitar examinar la misma propuesta una y otra vez, sino también a mejorar la gestión del trabajo del Comité.</p> <p>El glosario de términos reduciría el tiempo dedicado al debate durante la reunión plenaria. La claridad sobre los productos para su posterior procesamiento facilitaría la definición del alcance de los trabajos en el futuro.</p> <p>Todas las cuestiones anteriores son de gran importancia para el CCSCCH, ya que este se encuentra en las etapas iniciales del proceso de establecimiento de normas. Esto facilitaría también la elaboración de textos del Codex en un plazo más corto.</p>	

Carga de trabajo total del Comité

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajos en curso	Nuevos trabajos	Documentos de debate y otros documentos	Trabajos o documentos de debate suspendidos
CCSCH2	-	2	-	2	-	3	-

Observaciones del Presidente:

La preparación de una lista de prioridades es un paso adelante en la reducción del tiempo de la reunión plenaria destinado al debate sobre las propuestas ya presentadas y examinadas y también ayuda al Comité en la gestión de sus trabajos.

Notas explicativas:

El Comité está gestionando adecuadamente sus trabajos, que progresan conforme al calendario establecido.

El CCSCH otorga prioridad a las propuestas de nuevos trabajos, de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* (aplicables a los productos básicos), establecidos en el Manual de Procedimiento; en su segunda reunión, el Comité no avanzó ninguna propuesta para su aprobación por parte de la CAC39 debido a que ninguna de las cuatro normas en proceso de elaboración se había finalizado.

La elaboración de las primeras normas requiere mayor trabajo por parte del Comité, ya que el examen abarca aspectos generales de las normas para las especias y las hierbas culinarias y también aspectos específicos de cada producto. El progreso constante en estas primeras normas repercutirá de forma positiva en los trabajos futuros del Comité, en particular la elaboración de normas de grupo.

Apéndice 2**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CCFFV) (19.ª REUNIÓN, 5-9 DE OCTUBRE DE 2015) (REP16/FFV)****Textos presentados a la CAC39 para su aprobación final**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para las berenjenas	N10-2014	2017	5/8	1.2	-	Ref. REP16/FFV, párr. 51 y Apéndice III. El CCFFV19 (2015) examinó por primera vez el documento y éste se completó antes del año fijado. Aprobación: <u>Aditivos alimentarios:</u> No existen disposiciones <u>Métodos de análisis y muestreo:</u> No existen disposiciones <u>Contaminantes e higiene:</u> Texto normalizado tal como se establece en el Manual de Procedimiento <u>Etiquetado de alimentos:</u> Para aprobación por el CCFL24 (2016)
<u>Observaciones del Presidente:</u> Sin observaciones.						

Textos presentados a la CAC39 para su aprobación en el trámite 5

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para el ajo	N09-2014	2017	5	1.2		Ref. REP16/FFV, párr. 70 y Apéndice IV. El CCFFV19 (2015) examinó por primera vez el documento y éste se completó antes del año fijado. El trabajo sigue el calendario previsto.
Anteproyecto de Norma para el kiwi	N11-2014	2017	5	1.2	-	Ref. REP16/FFV, párr. 76 y Apéndice V. El CCFFV19 (2015) examinó por primera vez el documento y éste se completó antes del año fijado. El trabajo sigue el calendario previsto.
<u>Observaciones del Presidente:</u> Sin observaciones.						

Trabajos en curso

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para la patata (papa) de consumo	N08-2014	2017	2/3	1.2	-	Ref. REP16/FFV, párr. 83 y Apéndice VI. El CCFFV19 (2015) examinó por primera vez el documento. Se han realizado progresos, pero todavía es necesario llevar a cabo un examen considerable de las disposiciones clave. Se prevé que el CCFFV20 (2017) finalice la norma de conformidad con el calendario previsto.
<u>Observaciones del Presidente:</u> Sin observaciones.						

Propuestas de nuevos trabajos presentadas a la CAC39 para su aprobación

Documentos	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Norma para los dátiles frescos	<u>CX/CAC 16/39/7</u> , Anexo 1	2020 (tres reuniones del CCFFV)	1.2	-	Ref. REP16/FFV, párr. 96. El CCFFV19 acordó recomendar a la CAC39 que aprobase un nuevo trabajo sobre los dátiles frescos y solicitó a la India que preparase un documento de proyecto revisado para su presentación al CCEXEC que garantizara la inclusión del dátil fresco en oposición al dátil deshidratado, abarcado por la <i>Norma para los dátiles</i> (CODEX STAN 143-1985). En la norma se tomarán en consideración las características de calidad esenciales de la palmera datilera fresca (<i>Phoenix dactylifera</i> L. de la familia <i>Arecaceae</i>) tras un acondicionamiento y envasado adecuados. Se excluyen los dátiles frescos destinados a la elaboración industrial.
<u>Observaciones del Presidente:</u> Sin observaciones.					

Documentos de debate y otros documentos

Documentos	Notas explicativas
Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (con inclusión de un glosario de términos)	<p>Ref. REP16/FFV, párrs. 100 y 101 y Apéndice VII. Este documento se viene examinando desde 2003.</p> <p>El Comité, en su 19.^a reunión, finalizó el modelo general a excepción de los siguientes elementos: los requisitos mínimos (aplicación de normas fitosanitarias a la presencia de plagas o los daños causados por estas); la clasificación por calibres (aplicación de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres a productos en miniatura); las tolerancias de calidad (tolerancias de podredumbre que se permiten en la Categoría “Extra” y la Categoría I y sus respectivos porcentajes); y los envases no destinados a la venta al por menor (aplicabilidad de la disposición para enviar de forma alternativa información distinta a la indicada en el envase). Se espera que el Comité finalice estas cuestiones en su próxima reunión.</p> <p>Asimismo, el Comité acordó elaborar un glosario como anexo al modelo general como elemento útil para la comprensión y aplicación de los términos utilizados en el modelo general y las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.</p>
Propuestas para nuevos trabajos sobre normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	<p>Ref. REP16/FFV, párr. 96.</p> <p>Se ha enviado una carta circular en la que se invita a los miembros a presentar propuestas de nuevos trabajos. El Comité examinará en su 20.^a reunión todas las propuestas recibidas y tomará una decisión sobre su presentación a la CAC para su aprobación basándose en la finalización de las normas objeto de examen.</p>
<p><u>Observaciones del Presidente:</u> Sin observaciones.</p>	

Carga de trabajo total del Comité

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajos en curso	Nuevos trabajos	Documentos de debate y otros documentos	Trabajos o documentos de debate suspendidos
CCFFV19	1	2	-	1	1	2	-

Observaciones del Presidente:

Sin observaciones.

Notas explicativas:

El CCFFV volvió a confirmar que los criterios para el establecimiento de prioridades en relación con los trabajos y los criterios relativos a la toma de decisiones para la elaboración de normas y textos afines del Codex establecidos en el Manual de Procedimiento son suficientes para garantizar el avance oportuno de las normas y esferas de trabajo determinadas como prioritarias.

La carga de trabajo total de la próxima reunión es similar a la de la reunión actual, la cual ha demostrado ser factible en el tiempo asignado para la reunión (es decir, una semana).

El CCFFV20: i) examinará para su finalización las normas que se encuentran en el proceso de trámites (ajo, kiwi y patata de consumo); ii) examinará por primera vez la norma para los dátiles frescos; iii) tomará en consideración las propuestas de nuevos trabajos; y iv) finalizará el modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (cuestiones pendientes) e iniciará un debate sobre el glosario de términos.

El valor añadido de un glosario de términos se debería evaluar en mayor medida, especialmente en lo que respecta a cómo facilitará aún más la elaboración de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, el calendario previsto para su finalización y el enfoque para iniciar su elaboración de forma que no repercuta negativamente en los trabajos principales de elaboración de normas de calidad para frutas y hortalizas frescas para el FFV.

Apéndice 3**COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP) (34.ª REUNIÓN, 19-24 DE OCTUBRE DE 2015) (REP16/FFP)****Textos presentados a la CAC39 para su aprobación final**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado	N03-2013	2016	8	1.1 1.2	-	Ref. REP16/FFP, párr. 18 y Apéndice III. Trabajo completado en el calendario previsto. Aprobaciones: Disposiciones pertinentes sobre higiene aprobadas por el CCFH47. No se requieren otras aprobaciones.
Anteproyecto de Código de prácticas para la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente	-	2015	5/8	1.1	-	Ref. REP16/FFP, párr. 24 y Apéndice IV. El trabajo se completó después del año fijado debido a la necesidad de armonizar el Código con la norma en cuestión, completada por el CCFFP33 y aprobada por la CAC37 (2014). Se ha llevado a cabo una amplia labor a través de un GTe, un grupo de trabajo presencial (GTP) y el debate celebrado en el CCFFP34. Aprobaciones: No se requieren.

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección del caviar de esturión)	N16-2011	2014	5/8	1.1	-	<p>Ref. REP16/FFP, párr. 29 y Apéndice V.</p> <p>El trabajo se completó después de la fecha prevista debido a que el CCFFP33 devolvió el Código al trámite 3. Se ha llevado a cabo una amplia labor a través de un GTe, un GTP y el debate celebrado en CCFFP34.</p> <p>Aprobaciones:</p> <p>Disposiciones pertinentes sobre higiene aprobadas por el CCFH en su 47.^a reunión.</p> <p>No se requieren otras aprobaciones.</p>
Planes de muestreo en la <i>Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior</i> (CODEX STAN 312-2013), la <i>Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo</i> (CODEX STAN 311-2013) y la <i>Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 315-2014)	-	-	-	1.1	-	<p>Ref. REP16/FFP, párr. 8</p> <p>El CCMAS34, no aprobó planes de muestreo en las normas mencionadas y señaló que no debería hacerse referencia a las <i>Directrices generales sobre muestreo</i>. Se pidió al CCFFP que estableciera planes de muestreo más apropiados.</p> <p>Como consecuencia, el CCFFP33 tomó en consideración la elaboración de planes de muestreo. No se han elaborado planes de muestreo, pero se solicitó que el CCMAS35 proporcionara orientación adicional.</p> <p>El CCMAS35 presentó propuestas de planes de muestreo para su consideración por parte del CCFFP34. El CCFFP34 aceptó los planes de muestreo propuestos (a excepción de los planes de muestreo relativos a los parásitos).</p> <p>Una vez aprobados estos planes, se completarán las tres normas mencionadas anteriormente.</p>

Enmiendas a las disposiciones para los aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros	-	-	-	1.1	-	<p>Ref. REP16/FFP, párr. 56 y Apéndice VI El CCFFP31 (2011), inició los trabajos de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en textos destinados al pescado y los productos pesqueros a fin de armonizarlas con la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) y armonizar también los nombres de los aditivos alimentarios con la norma CAC/GL 36-1989.</p> <p>El CCFFP34 solo examinó las disposiciones sobre aditivos alimentarios que quedaron pendientes en el CCFFP33 y centró su labor en la corrección de incoherencias e inexactitudes y en otros cambios de carácter editorial.</p> <p>Téngase en cuenta que:</p> <p>El CCFA 48 incluyó el sorbato de sodio (SIN 201) en la lista de prioridades de sustancias para su evaluación por parte del JECFA (tanto de las especificaciones como de la inocuidad), algo que debe confirmar el CCFA49. El CCFA debería proporcionar una respuesta sobre el estado final del compuesto en el futuro (Ref. REP16/FA, párr. 121 iv)). Por tanto, la disposición correspondiente en la <i>Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado</i> (CODEX STAN 244-2004) y la <i>Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae</i> (CODEX STAN 167-1989) se debería volver a examinar en una fase posterior. La disposición para el difosfato disódico (SIN 450 i)) y el ácido fosfórico (SIN 338) en la <i>Norma para el atún y el bonito en conserva</i> (CODEX STAN 70-1981) y la <i>Norma para la carne de cangrejo en conserva</i> (CODEX STAN 90-1981) se debe revisar para corregir un error en la información relativa a las unidades que expresan el nivel máximo (es decir, 10 mg/kg frente a 10 g/kg) en las normas publicadas en el sitio web del Codex.</p> <p>Aprobación por parte del CCFA: No es necesaria porque no se han realizado cambios en los niveles máximos.</p>
--	---	---	---	-----	---	--

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Enmiendas a la Sección 7.4 "Estimación del contenido de pescado" de la <i>Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 166-1989)			-			Ref. REP16/FFP, párr. 63 y Apéndice VII. Estas enmiendas son el resultado de varios años de debate sobre cómo abordar de la mejor manera los factores de nitrógeno en la norma mencionada anteriormente (es decir, la necesidad de factores de nitrógeno, los métodos empleados para determinar dichos factores y su eficacia a la hora de determinar el contenido de pescado). La finalización del trabajo dependía del apoyo de la FAO relativo a la publicación de los factores de nitrógeno en su sitio web, así como de la actualización continuada de esta información y la elaboración de un procedimiento uniforme de muestreo y análisis para los factores de nitrógeno. Aprobaciones: Aprobadas por el CCMAS37.
Enmienda a la Sección 11 "Elaboración de pescado salado y pescado seco salado" del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003)						Ref. REP16/FFP, párr. 66a y Apéndice VIII La enmienda incluye la integración de información esencial del apéndice en el texto principal. Esto se debe a una decisión adoptada por el CCFFP34 acerca de la suspensión de los trabajos sobre los apéndices del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003) (véase más abajo).
<p><u>Observaciones del Presidente:</u></p> <p>Todas las normas descritas anteriormente para su aprobación por parte de la CAC se han finalizado por consenso tras una amplia labor.</p> <p>Métodos de muestreo en normas para productos: Recomiendo alentar al CCMAS a revisar las directrices actuales sobre muestreo a fin de mejorar su facilidad de uso tanto para los órganos auxiliares como para otros usuarios.</p> <p>Enmiendas propuestas a la norma CODEX STAN 166-1989: El Comité ha aprobado las enmiendas (similares a las realizadas anteriormente a la norma para los moluscos bivalvos) de forma que si en el futuro surge la necesidad de añadir información sobre métodos o especies, esta se pueda abordar de manera eficiente mediante el uso del sitio web de la FAO pertinente en lugar de a través de enmiendas de las normas del Codex.</p>						

Propuestas de nuevos trabajos presentadas a la CAC39 para su aprobación

Documento	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Orientación para el control de la histamina en el <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003) y planes de muestreo para la histamina en las normas para el pescado y los productos pesqueros	<u>CX/CAC 16/39/7</u> , Anexo II.	2020	1.1 1.2	Consulta de expertos FAO/OMS sobre el riesgo para la salud pública que plantean la histamina y otras aminas biógenas del pescado y los productos pesqueros	Ref. REP16/FFP, párrs. 72 y 80 b) y c). El nuevo trabajo incluirá i) la revisión del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003) a fin de proporcionar orientación completa sobre el control de la escombrotóxina/histamina, y ii) la elaboración de nuevos planes de muestreo para la histamina en normas pertinentes para el pescado y los productos pesqueros. En el trabajo se tendrán en cuenta la consulta de expertos FAO/OMS sobre la histamina y la herramienta de muestreo para la histamina de la FAO y la OMS.
<p><u>Observaciones del Presidente:</u> Debido a que el Comité opina que no es necesario celebrar reuniones ordinarias en el futuro, se ha previsto que los trabajos ulteriores sobre las cuestiones relativas a la histamina se lleven a cabo mediante GTe o, si fuera necesario, GTp. Como Presidente, recomiendo a la CAC que examine con detenimiento si este trabajo debería incluirse en el marco del CCFH. En mi opinión, esto permitirá impulsar y facilitar los progresos en este ámbito mediante procedimientos y prioridades de trabajo habituales.</p>					

Documentos de debate y otros documentos

Documentos	Notas explicativas
Apéndices 1-11 del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003)	Suspendido (Ref. REP16/FFP, párr. 66 b)). La información pertinente del Apéndice 6 se ha transferido al texto principal del Código (Sección 11) (véase la enmienda a la Sección 11 "Elaboración de pescado salado y pescado seco salado" del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> [CAC/RCP 52-2003] que figura más arriba).
Propuesta de Norma para el pirarucú fresco refrigerado en filetes o entero	Suspendido (Ref. REP16/FFP, párr. 75). Colombia realizó una propuesta en el CCFFP33 y este solicitó a Colombia que presentara un documento de debate y un documento de proyecto. Debido a que no se presentó ninguna propuesta, el CCFFP acordó suspender el examen de este asunto.
<p><u>Observaciones del Presidente:</u> Sin observaciones.</p>	

Carga de trabajo total del Comité

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajos en curso	Nuevos trabajos	Documentos de debate y otros documentos	Trabajos o documentos de debate suspendidos
34. ^a reunión del CCFFP	3	-	4	-	1	-	2
<p><u>Observaciones del Presidente:</u> Debido a que el Comité opina que no es necesario celebrar reuniones ordinarias en el futuro, se ha previsto que los trabajos ulteriores sobre las cuestiones relativas a la histamina se lleven a cabo mediante GTe o, si fuera necesario, GTP. Como Presidente, recomiendo a la CAC que examine con detenimiento si este trabajo debería incluirse en el marco del CCFH. En mi opinión, esto permitirá impulsar y facilitar los progresos en este ámbito mediante procedimientos y prioridades de trabajo habituales.</p>							
<p><u>Notas explicativas:</u> El CCFFP34 finalizó los trabajos relativos a todos los temas que se encontraban en el proceso de trámites y resolvió las cuestiones relacionadas con los factores de nitrógeno y los apéndices del CAC/RCP 52-2003; el único asunto que se consideró objeto de nuevos trabajos fue la elaboración de orientación y planes de muestreo para la histamina y no se presentaron solicitudes adicionales de nuevos trabajos. El volumen de trabajos pendientes no justifica la celebración de reuniones ordinarias del CCFFP. El CCFFP34 examinó dos opciones para abordar el nuevo trabajo relativo a la histamina: i) aplazarlo <i>sine die</i> y remitir el trabajo sobre la histamina a los comités pertinentes; y ii) llevar a cabo o completar el trabajo en cuestión por correspondencia. Reconociendo: i) que el nuevo trabajo se debía llevar a cabo como un único conjunto de trabajos, ii) que el CCFFP era el foro más adecuado para efectuar dicho trabajo, y iii) que era posible que el trabajo, en caso de realizarse en otro comité, no recibiera la misma atención y prioridad o se diluyera en cuestiones más amplias como el control de la histamina en los alimentos en general, el CCFFP34 acordó seguir trabajando por correspondencia, ya que la cantidad de trabajo pendiente no justificaba la celebración de reuniones físicas del Comité. En vista de la finalización del trabajo relativo al <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003), la Secretaría del Codex planea preparar para el próximo período de sesiones de la CAC una revisión editorial del CAC/RCP 52-2003 a fin de garantizar la coherencia lingüística en todo el documento.</p>							

Apéndice 4**COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH) (47.ª REUNIÓN, 9-11 DE NOVIEMBRE DE 2015) (REP16/FH)****Textos presentados a la CAC39 para su aprobación final**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Directrices para el control de <i>Salmonella</i> spp. no tifoidea en la carne de bovino y cerdo	N02-2014	2018	5/8	1.1	FAO/OMS	Ref. REP16/FH, párr. 22 y Apéndice II. Este trabajo se inició en 2013 y se completó dos años antes del calendario previsto. La FAO y la OMS respaldaron este trabajo mediante: i) la realización de un examen sistemático de la literatura a fin de garantizar la identificación de todas las medidas pertinentes para el control de la <i>Salmonella</i> en la carne de bovino y cerdo, y ii) la celebración de una reunión de expertos destinada a examinar la base técnica de las medidas de mitigación e intervención propuestas.
Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de parásitos transmitidos por alimentos	N03-2014	2019	5/8	1.1	FAO/OMS	Ref. REP16/FH, párr. 30 y Apéndice III. Este trabajo se inició en 2013 y se completó dos años antes del calendario previsto. La FAO y la OMS respaldaron este trabajo mediante la celebración de una reunión de expertos sobre la clasificación basada en múltiples criterios para la gestión de riesgos de los parásitos transmitidos por alimentos.
Anteproyecto de Anexo I "Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad, cuando se estime oportuno, de conformidad con los <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos</i> (CAC/GL 21-1997)" y de Anexo II "Pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para <i>Salmonella</i> spp. y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad" del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015)	N06-2013	2016	5/8	1.1	-	Ref. REP16/FH, párr. 41 y Apéndice IV. El trabajo se inició en 2013. En primer lugar, el trabajo se centró en el texto principal o general, que se aprobó en 2015, seguido de la elaboración de los anexos. El trabajo relativo a los anexos sigue el calendario previsto. La FAO y la OMS respaldaron este trabajo mediante la celebración de una reunión de expertos sobre la clasificación de los alimentos con bajo contenido de humedad para contribuir a la gestión de riesgos microbiológicos.

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Anexo III "Especias y hierbas aromáticas desecadas" del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015)			Aprobación	1.1		<p>Ref. REP16/FH, párr. 41 y Apéndice IV.</p> <p>Este anexo forma parte del conjunto de anexos del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015)</p> <p>Constituye una adaptación o enmienda del <i>Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas</i> (CAC/RCP 42-1995) con miras a adaptarlo como anexo del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015).</p> <p>(Véase la nota indicada más abajo sobre la revocación del <i>Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas</i> [CAC/RCP 42-1995].)</p>
<p><u>Observaciones del Presidente:</u></p> <p>Tenemos excelentes relaciones de trabajo con la Secretaría, la FAO y la OMS y los delegados de los países, lo cual facilita considerablemente el trabajo del Presidente. En lo que respecta a todos estos documentos, la FAO y la OMS han celebrado consultas, redactado informes y remitido el material al Comité para que este lo examinase con tiempo para sus deliberaciones. Los delegados llegaron a la reunión bien preparados y dispuestos a alcanzar un consenso. Durante la reunión, la Secretaría estuvo disponible para proporcionar un marco adecuado para el debate y abordar cuestiones de procedimiento. Los productos finales se remitieron para su examen por la Comisión antes del calendario previsto. Verdaderamente se realizó un gran esfuerzo de equipo.</p> <p>Como recomendación para futuros trabajos, alentaría a los comités a intentar determinar al menos dos años antes (o más) la labor que deberán realizar los órganos de expertos. Esto les permitirá prever las necesidades, el presupuesto y los recursos personales con tiempo suficiente para que los comités lleguen preparados a la reunión. Aunque es posible que inicialmente los comités deban invertir más tiempo en la definición por adelantado de los trabajos futuros y el establecimiento de prioridades al respecto, una vez iniciado el ciclo, la gestión del flujo debería ser más sencilla y el trabajo del comité, más rápido.</p> <p>Tradicionalmente, la disponibilidad de documentos traducidos ha constituido un factor limitante. En este sentido nos sentimos afortunados, ya que el país anfitrión ha sido de gran ayuda y las delegaciones que han acogido grupos de trabajo han sido capaces de proporcionar también cierto grado de apoyo lingüístico.</p>						

Propuestas de nuevos trabajos presentadas a la CAC39 para su aprobación

Documento	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Revisión de los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i> (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre el APPCC	REP16/FH Apéndice V	2021	1.1	Se requiere asesoramiento científico de expertos de la FAO y la OMS sobre el agua en relación con la inocuidad y la adecuación de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, y sobre otros aspectos que puedan surgir durante el trabajo.	Ref. REP16/FH, párr. 45. El objetivo del nuevo trabajo consiste en revisar y actualizar los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i> (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC). Este texto constituye la base para todos los códigos de prácticas de higiene del Código y su uso y referencias al mismo son amplios a nivel internacional. Existen varias iniciativas en curso a escala internacional y resulta importante para el Codex garantizar que en los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i> y su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control se proporcione la mejor orientación disponible basada en información científica actual. El trabajo lo efectuará un GTe.
Revisión del <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas Frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)	REP16/FH Apéndice VI	2018	1.1	-	Ref. REP16/FH, párr. 46. La finalidad del trabajo consiste en revisar y reestructurar el Código para asegurar la uniformidad del texto principal y sus anexos y eliminar duplicaciones. El trabajo lo efectuará un GTe.
Observaciones del Presidente:					
<p>Este documento se redactó originalmente en 1969. El mundo es muy diferente y debemos redactar esta nueva versión de forma que siga siendo pertinente durante muchos años. No obstante, el Comité reconoce que iniciar la revisión de los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i> conllevará varios años de trabajo. Este es un documento clave para el Comité que se utiliza en todo el mundo. Tendremos que actuar con cautela en el debate e incluir otras iniciativas internacionales con un objetivo similar. Espero un debate muy activo.</p> <p>La revisión del <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> también es necesaria para mantener un texto bien organizado y sencillo, buscando al mismo tiempo aumentar su eficiencia y actualizar un documento con 15 años.</p>					

Documentos de debate y otros documentos

Documentos	Notas explicativas
Propuestas de nuevos trabajos / Plan de trabajos futuros	En curso (REP16/FH párr. 52 y Apéndice VII).
<i>Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas</i> (CAC/RCP 42-1995)	Revocado (REP16/FH párr. 40 a). La revocación se debe a la inclusión de este Código como anexo del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015). Véase la nota que se indica más arriba sobre los anexos del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015).
<u>Observaciones del Presidente:</u> Dada la complejidad y magnitud de los documentos en los que está trabajando actualmente el Comité, será necesario evaluar detenidamente los trabajos futuros y establecer un equilibrio entre las actividades cotidianas y el establecimiento de las bases para otros temas de nuestra lista de prioridades. Intentaremos tener muy en cuenta las necesidades de las delegaciones, pero también la carga de trabajo que asignamos a nuestros grupos de expertos en la FAO y la OMS. La cuidadosa planificación actual ha permitido al Comité completar tareas antes de tiempo. Debemos armonizar las capacidades de la Secretaría con las necesidades de los expertos a fin de seguir cosechando éxitos.	

Carga de trabajo total del Comité

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajos en curso	Nuevos trabajos	Documentos de debate y otros documentos	Trabajos o documentos de debate suspendidos
CCFH47	3	-	1	-	2	-	1
<u>Observaciones del Presidente:</u> No puedo agradecer lo suficiente la labor que la Secretaría y la FAO y la OMS realizan por el Comité. Debido a que algunos de nuestros delegados más veteranos han pasado a ocuparse de otras actividades, debemos hacer un esfuerzo especial para mantener una actitud abierta e impulsada por el consenso. Espero que todos los delegados, nuevos o antiguos, participen activamente en los debates, de forma que se mantenga un debate intelectual heterogéneo que concluya en una opinión consensuada. Quiero expresar mi preocupación acerca de una tendencia hacia la regionalización de las opiniones donde unos pocos representantes regionales dirigen el debate. La capacidad colectiva, creativa, imaginativa y de solución de problemas de los individuos se vería sin duda afectada si esta tendencia "regional" sigue aumentando.							
<u>Notas explicativas:</u> El trabajo del Comité está planificado a través del "proceso por el que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) emprenderá sus trabajos". El plan de trabajos futuros respalda el plan del Comité e incluye un programa de trabajo manejable. Asimismo, proporciona a la FAO y la OMS una guía sobre la necesidad de asesoramiento científico. El CCFH47 solicitó a la FAO y la OMS que llevaran a cabo un examen antes de iniciar un nuevo trabajo (es decir, sobre <i>E. coli</i> verotoxigénica [VTEC] y <i>E. coli</i> shigatoxigénica [STEC]) ya que este tipo de trabajo se encontraba entre las prioridades principales del plan de trabajos futuros. La finalización de los textos y su avance a los trámites 5/8, 8 y Aprobación ha permitido al Comité asumir dos nuevos temas de trabajo. Se prevé que los nuevos trabajos, en concreto la revisión de los <i>Principios Generales de Higiene de los Alimentos</i> y de su anexo sobre APPCC sean amplios y será necesario que el Comité invierta un tiempo considerable a lo largo de los próximos años.							

Apéndice 5**COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES (CCNFSDU) (37.ª REUNIÓN, 23-27 DE NOVIEMBRE DE 2015) (REP16/NFSDU)****Textos presentados a la CAC39 para su aprobación final**

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Valores de referencia de nutrientes con fines de etiquetado de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985)	N06-2008	2016	5/8	1.3	FAO/OMS y OCCR	Ref. REP16/NFSDU, párr. 52 a) y Parte I del Apéndice II. Este trabajo se inició en 2007 y se ha realizado en fases. El trabajo sobre valores de referencia de nutrientes sigue el calendario previsto.
Enmienda al anexo de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) (adición de una definición de OCCR)	-	-	Aprobación	1.1		Ref. REP16/NFSDU, párr. 52 a) y Parte II del Apéndice II. El Comité acordó anteriormente una definición práctica de “organismo científico competente reconocido” (OCCR). La definición se ha modificado y se ha presentado para su aprobación e inclusión en el documento CAC/GL 2-1985.
Enmienda a la Sección 10 “Métodos de análisis y muestreo” de la <i>Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CODEX STAN 72-1981)	-	-	-	1.1	-	Ref. REP16/NFSDU, párr. 94 y Parte I del Apéndice V. Esta es una enmienda de consecuencia para hacer referencia a los <i>Métodos de análisis y de muestreo recomendados</i> (CODEX STAN 234-1999) tras la determinación de métodos de análisis para su aprobación por el CCMAS y su inclusión en el documento CODEX STAN 234-1999.
Observaciones del Presidente: El Comité examinó ampliamente los valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) propuestos para la vitamina A (incluidos equivalentes alimentarios y factores de conversión), la vitamina E, el magnesio, el hierro (incluidas la descripción dietética y la nota al pie), el cobre y el fósforo basándose en el informe del GTe y teniendo en cuenta los conocimientos y datos científicos más recientes. Por tanto, el Comité sugiere su aprobación por parte de la CAC en los trámites 5/8 omitiendo los trámites 6 y 7.						

Trabajos en curso

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
VRN-N para la vitamina D y los equivalentes alimentarios y el factor de conversión de la vitamina E	N06-2008	2016	3	1.3	FAO/OMS y OCCR	Ref. REP16/NFSDU, párr. 52 b) y Parte III del Apéndice II. Este trabajo forma parte del trabajo general sobre los valores de referencia de nutrientes (VRN) nuevos o revisados. Se espera que el Comité finalice el VRN-N para la vitamina D y los equivalentes alimentarios y el factor de conversión de la vitamina E en el CCNFSDU38.
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) (secciones 2.1.1 y 2.2 y composición esencial e ingredientes facultativos) (6-12 meses)	N07-2013	2017	4	1.2/1.3		Ref. REP16/NFSDU, párr. 61 a) y Parte I del Apéndice III. El CCNFSDU37 examinó y aprobó esta parte de la revisión pero se mantendrá en el trámite 4 hasta que se hayan examinado y aprobado las demás secciones (en CCNFSDU38) a fin de hacer avanzar un conjunto completo de revisiones en el proceso de trámites. El trabajo sigue el calendario previsto.
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) (otras secciones)	N07-2013	2017	2/3	1.2/1.3		Ref. REP16/NFSDU, párr. 61 a) y Parte II del Apéndice III. (véase más arriba) El trabajo sigue el calendario previsto y lo llevarán a cabo un GTe y un GTP.
Definición de bioenriquecimiento	N05-2015	2016	2/3	1.3		Ref. REP16/NFSDU, párr. 71. El trabajo fue aprobado por la CAC38 (2015) y examinado por el CCNFSDU37. El trabajo no se completará en el calendario propuesto (para aprobación en 2016). El CCNFSDU37 proporcionó orientación adicional acerca de lo que se debía considerar en la elaboración de la definición, una tarea que continuará a través de un GTe. El GTe también tomará en consideración la cuestión planteada por el CCESEC70 y aprobada por la CAC38 sobre cómo se empleará la definición y dónde sería más adecuado incluirla.

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA	N06-2015	2016	2/3	1.3	FAO/OMS y OCCR	<p>Ref. REP16/NFSDU, párr. 80.</p> <p>El trabajo fue aprobado por la CAC38 (2015) y examinado por el CCNFSDU37.</p> <p>El trabajo no se completará en el calendario propuesto (para aprobación en 2016) ya que es necesario abordar algunas cuestiones clave. Estas cuestiones clave son las siguientes: si existen datos científicos suficientes para respaldar el vínculo entre los valores de referencia de nutrientes - enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) y la reducción del riesgo de muerte por cardiopatías coronarias; si se cumplieron todos los criterios para establecer un VRN; y si se tomaron en consideración todos los OCCR.</p> <p>En el establecimiento de VRN, el CCNFSDU sigue los <i>Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general</i> (un anexo de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> [CAC/GL 2-1985]).</p> <p>El trabajo continuará por medio de un GTe que seguirá los <i>Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para la población general</i>, identificando así OCCR mediante la definición de OCCR (véase la nueva definición para aprobación que figura más arriba) y empleando la información científica proporcionada por estos, teniendo en cuenta asimismo el trabajo del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición de la OMS.</p>

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<u>Observaciones del Presidente:</u>						
<p>En su última reunión, el CCNFSDU casi pudo finalizar su trabajo sobre valores de referencia de nutrientes (VRN-N) nuevos o revisados con fines de etiquetado (vitaminas y minerales) para la población general. La decisión sobre los VRN-N para la vitamina D y sobre los equivalentes alimentarios y los factores de conversión de la vitamina E se pospuso para la próxima reunión. Se debería poder alcanzar un consenso sobre estas dos cuestiones en el CCNFSDU38.</p> <p>El CCNFSDU también tomó en consideración la elaboración de VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños. Debido a que existía un gran apoyo para este trabajo, el CCNFSDU acordó establecer un GTe con atribuciones para evaluar la necesidad y el valor de establecer VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños y la necesidad de recibir asesoramiento científico de las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición. Sin embargo, ningún país miembro estaba preparado para dirigir el GTe. Si esta situación vuelve a darse en la próxima reunión y ningún país miembro está dispuesto a dirigir el GTe, el CCNFSDU debería considerar la suspensión del trabajo. Una cuestión importante será si las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición pueden proporcionar asesoramiento científico.</p> <p>La revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) es una tarea muy difícil que supone un reto. La decisión del CCNFSDU de efectuar el trabajo en fases ha sido acertada. En su última reunión, el CCNFSDU pudo avanzar con respecto a la composición esencial de los preparados complementarios para lactantes de más edad (de 6 a 12 meses) y los productos para niños pequeños basándose en los resultados de una reunión de un GTP de un día de duración que se celebró antes de la reunión del CCNFSDU.</p> <p>En lo que respecta a la definición de "bioenriquecimiento", el GTe presentó en su documento cuatro opciones de definición. El CCNFSDU acordó no examinar las cuatro opciones y pidió al GTe que presentara una única propuesta de proyecto de definición para debatirla en el CCNFSDU38. No obstante, el debate celebrado en el CCNFSDU37 sobre los criterios descritos en los documentos de trabajo del GTe resultó muy útil.</p> <p>El CCNFSDU37 no pudo alcanzar un consenso sobre el proyecto de VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA propuestos por el GTe debido a que existían opiniones divergentes sobre los datos científicos que debían respaldar los VRN-ENT propuestos. Resultó evidente que se necesita asesoramiento científico externo. Se debatió si se debería solicitar asesoramiento científico a las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición o si el trabajo del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición acerca de los ácidos grasos poliinsaturados debería utilizarse como base científica debido a que este Grupo Asesor todavía estaba estableciendo un examen. Tras un largo debate con posiciones firmes por parte de los representantes de la FAO y la OMS, el Comité acordó restablecer de nuevo el GTe para volver a evaluar los datos científicos tomando en consideración la labor del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición de la OMS. Si el informe (preliminar) de este Grupo Asesor no estuviera disponible con tiempo suficiente para la próxima reunión del CCNFSDU, este último no estará en situación de examinar en mayor medida el tema o llegar a una conclusión sobre el mismo. Los progresos de este trabajo en el CCNFSDU dependen del calendario del Grupo Asesor de Expertos de Orientación sobre la Nutrición de la OMS. Es probable que la conclusión del trabajo se retrase.</p> <p>En mi opinión, es de lamentar que el CCNFSDU no pudiera alcanzar un consenso para iniciar por primera vez el proceso relativo a las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición, especialmente teniendo en cuenta que estas reuniones se establecieron como iniciativa conjunta de la FAO y la OMS a petición expresa del CCNFSDU.</p>						

Propuestas de nuevos trabajos presentadas a la CAC39 para su aprobación

Documento	Calendario		Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Referencia y documento de proyecto	Año fijado			
Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)	REP16/NFSDU, Apéndice IV.	2020	1.3	Declaración conjunta de 2007 de la OMS, el PMA, el Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas (UNSCN) y el UNICEF	Ref. REP16/NFSDU, párrs. 87-88. El objetivo del nuevo trabajo consiste en definir los ATLC en términos de composición e inocuidad. Las directrices proporcionarán una referencia para el sector, los consumidores y los organismos públicos reguladores y ofrecerá el marco necesario para garantizar el suministro de productos de asistencia alimentaria destinados a emergencias sistemáticamente inocuos y nutricionalmente adecuados. El trabajo lo efectuará un GTe.
<u>Observaciones del Presidente:</u> En el CCNFSDU37 se mostró un gran apoyo a este importante nuevo trabajo después de que el representante del UNICEF sugiriera establecer unas directrices para los ATLC y no una norma.					

Documentos de debate y otros documentos

Documentos	Notas explicativas
Documento de debate sobre la declaración de propiedades "libre de ácidos grasos trans"	Ref. REP16/NFSDU, párr. 89. El debate continuará en el CCNFSDU39.
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU	Ref. REP16/NFSDU, párr. 95. A la luz de su decisión de no utilizar la "lista de posibles candidatos" para la inclusión de aditivos alimentarios en la norma CODEX STAN 72-1981, el Comité acordó empezar a considerar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las diversas normas bajo su jurisdicción con las disposiciones pertinentes de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> .
<u>Observaciones del Presidente:</u> Basándose en el documento de debate sobre la declaración de propiedades "libre de ácidos grasos trans", el CCNFSDU38 examinará si su carga de trabajo le permitirá asumir nuevos trabajos. La armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU también se tomará en consideración teniendo en cuenta el programa de trabajo completo del CCNFSDU.	

Carga de trabajo total del Comité

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajos en curso	Nuevos trabajos	Documentos de debate y otros documentos	Normas revocadas y trabajos o documentos de debate suspendidos
CCNFSDU37	1	-	2	5	1	1	1
<p><u>Observaciones del Presidente:</u> El asesoramiento científico externo de las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición respaldaría y aceleraría el trabajo del CCNFSDU. Por ejemplo, la elaboración de valores de referencia de nutrientes (VRN-N) nuevos o revisados para vitaminas y minerales resultó una tarea difícil y lenta debido a la falta de asesoramiento científico externo. Por tanto, el proceso relativo a las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición debería iniciarse en los casos donde se necesite asesoramiento científico.</p>							
<p><u>Notas explicativas:</u> El Comité tiene un programa de trabajo completo y ha realizado progresos acerca de la revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i>, que se está llevando a cabo en fases. Hasta el momento, el trabajo sobre la composición esencial y los ingredientes facultativos (de 6 a 12 meses) y la sección sobre las definiciones de productos se ha mantenido en el trámite 4 hasta que se aprueben las demás secciones, a fin de hacer avanzar un conjunto completo de revisiones en el proceso de trámites. Del mismo modo, el Comité ha seguido avanzando en la elaboración de VRN-N con fines de etiquetado en las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985), ha acordado la inclusión de una definición práctica de "organismo científico competente reconocido" (OCCR) en el anexo de las mismas y ha iniciado el establecimiento de VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños. Con respecto a la recomendación que realizó el CCEXEC70, el Comité recordó la respuesta sobre el seguimiento del plan estratégico que proporcionó en su última reunión, es decir, que no era necesario formular un nuevo enfoque para la gestión de su trabajo.</p>							

Apéndice 6**COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS (CCFICS)**

(22.ª REUNIÓN, 6-12 DE FEBRERO DE 2016) (REP16/FICS)

Textos presentados a la CAC39 para su aprobación final

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos	N01-2015	2018	5/8	1.4		Ref. REP16/FICS, párr. 25 y Apéndice II. Este trabajo se inició en 2015 y se completó dos años antes del calendario previsto. La finalización anticipada de este trabajo fue facilitada por GTe y talleres informales, los cuales definieron el objetivo del nuevo trabajo (aprobado por la CAC38) y prepararon el anteproyecto. Un GTp (que se reunió en julio de 2015) elaboró ulteriormente el anteproyecto, que se distribuyó para recabar observaciones y fue examinado y finalizado por el CCFICS22.
Anteproyecto de revisión de los <i>Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos</i> (CAC/GL 19-1995)	N03-2015	2018	5/8	1.4		Ref. REP16/FICS, párr. 43 y Apéndice IV. Este trabajo se inició en 2015 y se completó dos años antes del calendario previsto.
Anteproyecto de revisión de las <i>Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados</i> (CAC/GL 25-1997)	N04-2015	2018	5/8	1.4		Ref. REP16/FICS, párr. 48 y Apéndice V. Este trabajo se inició en 2015 y se completó dos años antes del calendario previsto.
Observaciones del Presidente: Los tres documentos presentados a la Comisión para su aprobación se han sometido a un examen considerable en GTe y GTp. El Comité se reunió durante un período más amplio (seis días) a fin de disponer de tiempo suficiente para que el Comité en su totalidad examinara plenamente los proyectos de normas. La elaboración de este proyecto de directrices se ha realizado de forma abierta, inclusiva y transparente y con un elevado nivel de compromiso por parte de los miembros del Codex (y de la FAO y la OMS). No existen cuestiones pendientes sobre ninguno de estos textos.						

Textos presentados a la CAC39 para su aprobación en el trámite 5

Documentos	Calendario		Estado actual	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Orientaciones para la verificación del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos	N02-2015	2019	5	1.4		Ref. REP16/FICS, párr. 32 y Apéndice III. El CCFICS examinó el documento en una sola ocasión. El trabajo sigue el calendario previsto.
<p><u>Observaciones del Presidente:</u></p> <p>El seguimiento del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos es un tema muy complejo. El proyecto de orientaciones ha sido el tema de talleres informales y de un GTp. El CCFICS22 dedicó un tiempo considerable al texto, lo cual brindó a todos los miembros la oportunidad de pedir aclaraciones y realizar aportaciones donde lo consideraron necesario.</p> <p>No hay cuestiones sin resolver sobre el proyecto de orientaciones. El Comité respaldó la aprobación en el trámite 5 debido a que se trata de un tema complejo y su aplicación a nivel nacional será distinta en función de la situación concreta de cada sistema nacional de control de los alimentos. Se espera que esté preparado para su aprobación en el trámite 8 en 2017.</p>						

Documentos de debate y otros documentos

Documentos	Notas explicativas
Documento de debate sobre la comparabilidad/equivalencia de sistemas	Ref. REP16/FICS, párr. 52. El Comité examinó en su 22. ^a reunión un documento de debate en el que se proponía un nuevo trabajo sobre la elaboración de orientación acerca de cómo deberían abordar los países la determinación de equivalencia de sistemas a nivel práctico. En vista de la necesidad de definir mejor el objetivo, los requisitos previos y los procedimientos de la propuesta, el CCFICS acordó examinar un documento revisado y un documento de proyecto en su próxima reunión.
Documento de debate sobre la posibilidad de utilizar certificados electrónicos por las autoridades competentes como así también la transición a una certificación electrónica, sin papel	Ref. REP16/FICS párrs. 56-58 El CCFICS22 examinó un documento de debate en el que se proponía un nuevo trabajo sobre la elaboración de orientación acerca del uso de certificados electrónicos por las autoridades competentes y la transición a la certificación sin papel. Debido a que era necesario realizar un examen más profundo del tema, el Comité acordó tomar en consideración en su próxima reunión un documento revisado y un documento de proyecto en los cuales se tendrían en cuenta las deliberaciones y, en particular, se efectuaría un análisis de las diferencias con los textos actuales del Codex y un examen de la tecnología referente a este tema, además de explorar los requisitos relativos a los recursos para los conceptos de procedimiento en materia de certificación electrónica sin papel.

Documentos	Notas explicativas
Documento de debate sobre la certificación por parte de terceros (con parámetros amplios)	<p>Ref. REP16/FICS, párr. 63.</p> <p>El CCFICS 22 examinó un documento de debate relativo a un posible futuro trabajo del CCFICS y acordó tomar en consideración en su próxima reunión un documento de debate sobre la certificación por parte de terceros (con parámetros amplios) en el que se estudiaría hasta qué punto se pueden usar estas certificaciones como parte de los controles oficiales relacionados con el comercio de alimentos.</p>
Documento de debate para el examen de nuevas cuestiones y orientaciones futuras del trabajo del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos	<p>Ref. REP16/FICS, párrs. 64 y 65.</p> <p>Este es un tema permanente destinado a facilitar al Comité la determinación de las nuevas cuestiones y para proporcionar orientaciones futuras sobre su trabajo. El CCFICS22 reconoció que algunas de las áreas propuestas para su consideración ya se habían abordado durante esa reunión y convino en mantener el documento en proceso de revisión.</p> <p>Asimismo, acordó que la actualización del documento incluiría un marco para la evaluación e identificación preliminares de las áreas prioritarias en las que es posible que el Comité deba trabajar en el futuro. El marco debería identificar cuestiones relacionadas con las posibles áreas de nuevos trabajos y, a continuación, vincularlas con los criterios que deben elaborarse para asignar prioridades.</p>
Documento de debate sobre integridad alimentaria/autenticidad alimentaria como temas emergentes	<p>Ref. REP16/FICS, párrs. 69 y 70.</p> <p>El CCFICS22 examinó un documento que abordaba las dificultades que experimentan los consumidores para determinar la autenticidad de los alimentos y la necesidad de elaborar metodologías y orientación para asistir a las autoridades en esta tarea.</p> <p>El Comité acordó examinar en su próxima reunión un documento de debate sobre este tema donde se pudiera identificar, dentro de lo posible, la relación (y posible complemento) entre un nuevo trabajo en el área de integridad y la autenticidad alimentarias y los actuales textos del CCFICS.</p> <p>El Comité convino en recurrir a la orientación del CCFL en materia de etiquetado, al CCMAS en lo que respecta a los métodos de análisis y muestreo relacionados con la integridad y autenticidad alimentarias, y a la CAC para verificar si esta cuestión está comprendida en el mandato del CCFICS.</p>
<p><u>Observaciones del Presidente:</u></p> <p>El documento de debate sobre nuevas cuestiones surgió a raíz de los debates celebrados por el Comité en reconocimiento del 50.º aniversario del Codex. El enfoque aplicado ha consistido en permitir que cada año se encargue de dirigir la redacción del documento un país diferente a fin de garantizar que el documento represente a todos los miembros del Comité. El debate sobre este tema permite al Comité señalar nuevas cuestiones que puedan requerir su consideración en el futuro. La inclusión en la nueva versión de un marco para la evaluación e identificación preliminares de las áreas prioritarias para el Comité hará de este documento una herramienta todavía más adecuada para el propio Comité en el futuro.</p> <p>Los demás documentos de debate versan sobre temas prioritarios en las deliberaciones de las autoridades competentes, tanto a nivel nacional como internacional. Numerosos países se encuentran inmersos en procesos de fortalecimiento de sus sistemas nacionales de control de los alimentos, mientras que otros están reformándolos o mejorándolos para aumentar su pertinencia, eficiencia y eficacia. El debate en curso sobre la equivalencia de sistemas y la certificación por parte de terceros proporcionará orientación en el futuro para apoyar el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos y la protección de la salud de los consumidores al tiempo que se promueven prácticas leales en el comercio de alimentos.</p> <p>El tema del fraude alimentario y la autenticidad alimentaria se ha hecho más visible por los incidentes acaecidos a nivel internacional entre los últimos cinco y diez años, lo cual ha llevado a los consumidores a buscar cada vez con más frecuencia garantías que las autoridades competentes de los países importadores y exportadores deben ser capaces de proporcionar. En este trabajo se estudiará cómo se puede abordar esta cuestión a través del Codex.</p>	

Carga de trabajo total del Comité

Reuniones del Comité	Trámites 8 y 5/8	Trámite 5	Otros textos para aprobación	Trabajo en curso	Nuevos trabajos	Documento de debate	Normas revocadas y trabajos o documentos de debate suspendidos
CCFICS22	3	1	-	-	-	5	-
<p><u>Observaciones del Presidente:</u> Una parte considerable del comercio mundial de alimentos depende de los sistemas de inspección y certificación. Estos sistemas pueden obstaculizar de forma significativa el comercio internacional. Por tanto, es conveniente que el diseño y la aplicación de los sistemas reflejen las directrices elaboradas por el Codex a través del CCFICS. El trabajo de este Comité es de gran importancia para el entorno comercial internacional y esto se reafirma con el elevado nivel de participación de las delegaciones en los debates celebrados tanto en las reuniones del Comité como en los GTe y GTp. La orientación elaborada por el Comité sigue un enfoque basado en principios y tiene en cuenta las diferentes circunstancias de los países en cuanto a sistemas de control de los alimentos.</p>							
<p><u>Notas explicativas:</u> El Comité ha completado la mayor parte de sus trabajos pendientes y, actualmente, solo tiene un documento en el trámite 5. Sin embargo, se están preparando varios documentos de debate que se prevé puedan dar lugar a un programa de trabajo completo para el Comité en los años venideros. El Comité aborda numerosas cuestiones importantes relacionadas con la garantía de la inocuidad de los alimentos y, en concreto, de prácticas leales en el comercio de alimentos. Existe una sinergia evidente entre el trabajo del Comité y diversos proyectos de creación de capacidad de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO. Con respecto a la recomendación que realizó el Comité Ejecutivo de la CAC en su 70.ª reunión, el CCFICS convino en examinar los criterios del Manual de Procedimiento del Codex y las prácticas de otros comités del Codex y, en el contexto de la actualización del “Documento de debate para el examen de nuevas cuestiones y orientaciones futuras del trabajo del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos” (CX/FICS 16/22/9), elaborar un marco de establecimiento de prioridades para utilizarlo en sus reuniones futuras.</p>							