



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

**35.º período de sesiones**

**Roma, Italia 2-7 de julio de 2012**

**PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS AL TRÁMITE 8  
DEL PROCEDIMIENTO (INCLUYENDO AQUELLOS PRESENTADOS EN EL  
TRÁMITE 5 CON LA RECOMENDACIÓN DE QUE SE OMITAN LOS  
TRÁMITE 6 Y 7 Y AQUELLOS PRESENTADOS EN EL TRÁMITE 5 DEL  
PROCEDIMIENTO ACELERADO)**

**(Septiembre de 2011 a marzo de 2012)**

1. De acuerdo con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, se presentan los siguientes textos a la Comisión para su examen y aprobación:
  - proyectos de normas y textos afines presentados en el Trámite 8;
  - proyectos de normas y textos afines presentados en el Trámite 5 del Procedimiento acelerado (Trámite 5A);
  - proyectos de normas presentados en el Trámite 5 del Procedimiento uniforme con la recomendación por parte del órgano auxiliar pertinente de que se omitan los trámites 6 y 7 (Trámite 5/8).
2. Dichos textos se enumeran en las partes 1 y otras normas y textos afines presentados para su aprobación en la parte 2 del presente documento.
3. Los comentarios recibidos de los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas, de acuerdo con los Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, se presentan en el documento CX/CAC 10/33/4.
4. Los textos retenidos por la Comisión en el Trámite 8 se enumeran en la Parte 3 del presente documento.

---

**NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN**


---

**Parte 1 – Normas y textos afines presentados para su aprobación en el Trámite 8, en el Trámite 5 del Procedimiento acelerado y en el Trámite 5/8**

<b>Órgano del Codex</b>	<b>Asunto</b>	<b>No. del trabajo</b>	<b>Trámite</b>	<b>Referencia</b>
CCNFSDU	Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (NRVs)	N04-2010	5/8	REP12/NFSDU párr. 76, Apéndice III
CCFH	Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos	N07-2009	5/8	REP12/FH párr. 50, Apéndice III
CCFH	Anteproyecto de anexo para el código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)	N08-2011	5/8	REP12/FH párr. 118, Apéndice IV
CCFA	Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios (GSFA),		8, 5/8	REP12/FA párr. 131, Apéndice VI
CCFA	Proyecto de revisión de la <i>norma del codex para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985)	N08-2010	8	REP12/FA párr. 136, Apéndice XI
CCCF	Proyecto de niveles máximos para el contenido de melamina en los alimentos (preparados líquidos para lactantes) (listos para ingerir)	N13-2009	8	REP12/CF, párr. 58, Apéndice V
CCCF	Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos incluido los planes de muestreo	N11-2010	5/8	REP12/CF, párr. 82, Apéndice VI

## Parte 2 – Otras Normas y textos afines presentados para su aprobación

Órgano del Codex	Asunto	Referencia
CCFH	Propuesta de modificación a los <i>Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos</i>	REP12/FH párr. 14 and Apéndice II
CCFH	Propuesta de Revisión de los <i>Principios de análisis de riesgos y procedimientos aplicados por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos</i>	REP12/FH párr. 129 and Apéndice V.
CCMAS	Métodos de análisis en las normas del Codex en diferentes trámites, incluidos los métodos de análisis para la sal de calidad alimentaria	REP12/MAS párr. 20, Apéndice IV
CCFA	Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	REP12/FA párr 21, Apéndice II
CCFA	Nombres y descriptores revisados de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 en el NGAA	REP12/FA párr. 114, Apéndice X
CCCF	Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre contaminantes de los alimentos	REP12/CF párr. 22, Apéndice II
CCCF	Revisión del Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas	REP12/CF párr. 38, Apéndice III
CCCF	Definición revisada de contaminante	REP12/CF párr. 38, Apéndice IV
CCASIA	Norma regional para la Pasta de soja fermentada (CODEX STAN 298R-2009) - disposición para tartrato monopotásico (INS 336(i))	REP11/ASIA párr. 10

**Nota :** La Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada (CODEX STAN 298R-2009) se había aprobado sin la disposición sobre el tartrato monopotásico (SIN 336 i)) y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) había solicitado al CCASIA que proporcionase una dosis máxima numérica para esta sustancia, ya que la misma tiene una IDA numérica. El Comité Coordinador convino en recomendar a la Comisión, en respuesta a esta petición, que incluyera una disposición de 1000 mg/kg para tartrato monopotásico en la norma regional, pendiente de aprobación por parte del CCFA (REP 11/ASIA, párr. 10 and REP 11/FA, párr. 36)

## Parte 3 – Normas y Textos afines retenidos en el Trámite 8 por la Comisión

Órgano del Codex	Asunto	Referencia	Notas
CCRVDF	Proyectos de LMR para la somatotropina bovina	ALINORM 95/31, Apéndice II	Retenido en el Trámite 8 por la 23° CAC (ALINORM 03/41, párr. 34)
CCRVDF	Proyectos de LMR para la Ractopamina	ALINORM 08/31/31, Apéndice II	Retenido en el Trámite 8 por la 33ª CAC (ALINORM 10/33/REP, párr. 59)