

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

DEL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

60ª reunión, Sede de la FAO, Roma (Italia), 4-7 de diciembre de 2007

EXAMEN CRÍTICO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX SEGUIMIENTO DEL PROGRESO EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS

- 1) El Comité Ejecutivo acordó, en su 56ª reunión, examinar las propuestas de nuevos trabajos en su reunión inmediatamente anterior al período de sesiones de la Comisión, y realizar un seguimiento de la elaboración de normas en la reunión que celebrase entre los períodos de sesiones de la Comisión. Por consiguiente, en su 60ª reunión el Comité Ejecutivo abordará el seguimiento de la elaboración de normas.
- 2) Para la presentación del examen crítico se utilizó el modelo incluido en el Plan Estratégico para 2008-2013, según se describe a continuación. El número de identificación del trabajo proporciona información sobre las normas y textos afines que se aprobaron como nuevo trabajo de 2004 en adelante. Puesto que el Comité necesita conocer la fecha en la que se inició el trabajo para todas las normas y textos afines en curso de elaboración, la primera columna de la tabla indica el número de identificación, el año en el que se aprobó el nuevo trabajo o el año en el que comenzó efectivamente, según proceda. El año fijado es el año para el cual ha de adoptarse el proyecto de texto en el Trámite 8, conforme a lo acordado por la Comisión sobre la base del documento de proyecto. En el caso de trabajos iniciados antes de 2004, los comités han examinado la fecha fijada para todos los trabajos en curso de elaboración e indicado, en la medida de lo posible, una fecha. Cuando los Comités han especificado un plazo para la finalización en otra etapa del proceso, esto se menciona en las notas explicativas.
- 3) Los códigos de resultado se especifican en la parte 2 del Plan Estratégico: 1.1: Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos; 1.2 : Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos; 1.3 : Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre etiquetado de los alimentos y nutrición; 1.4 : Examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y métodos de muestreo y análisis. Se menciona el asesoramiento científico cuando se ha solicitado o proporcionado para un trabajo específico.
- 4) Este documento contiene la información actualizada sobre el estado de los trabajos recabada del período de sesiones de la Comisión, así como el asesoramiento pertinente de la Comisión y el Comité Ejecutivo, según proceda, y las actualizaciones que derivan de las reuniones celebradas después del período de sesiones de la Comisión. La información actualizada sobre el trabajo de comités que aún no se habían reunido en el momento de distribuir este documento se presentará en un Addendum.

5) Se ha invitado a los Presidentes, o a los países anfitriones, a formular observaciones sobre el documento. Debido a la brevedad de los plazos quizás se reciban nuevas observaciones antes de la reunión del Comité Ejecutivo, en cuyo caso se les dará distribución. En los casos en que el estado de los trabajos no se ha modificado, sobre todo porque los comités en cuestión todavía no se han reunido, se han mantenido las observaciones previas de los presidentes.

6) De conformidad con el Artículo V.2 del Reglamento y con los párrafos 5-8 de la Parte 2, “Examen crítico”, de los Procedimientos para la elaboración de las normas y textos afines del Codex, se invita por este medio al Comité Ejecutivo a examinar el estado de la elaboración de proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión. En particular, el Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo, o la prosecución de éste a cargo de un Comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio.

7) A fin de facilitar la realización del seguimiento del progreso en la elaboración de normas el Comité Ejecutivo, en su 58.^a reunión (junio de 2006), convino en aplicar los siguientes criterios:

- 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;
- 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;
- 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 obtener progresos, tomando plenamente en consideración la información proporcionada por el órgano auxiliar interesado.¹

¹ ALINORM 06/29/31, párr. 47. La Comisión ratificó estos criterios (ALINORM 06/29/41, párr. 13).

Comité y título del documento	Calendario de actividades		Situación actual	Código de resultado pertinente	Prestación de asesoramiento científico	Notas explicativas
	Nº de trabajo o año	Año fijado				
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) 21 -25 de abril de 2008						
Proyecto de revisión del documento “Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios - CAC/GL 36-2003”	N07-2005	2007	7/6	1.1		Sección 2 finalizada (en el Trámite 7). Preámbulo y sección 3 pendientes de revisión (en el Trámite 6).
Proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA	En curso		3 y 6	1.1		
Anteproyecto de Directrices para la utilización de aromatizantes (N03-2006)	N03-2006	2009	2, 3 y 6):	1.1		Sección 4 y Anexos A y B en el Trámite 2/3, restantes secciones aprobadas en el Trámite 5 por la CAC en su 30º período de sesiones (p.s.)
Anteproyecto de revisión del Sistema de clasificación de alimentos de la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios	N11-2007	2010	2/3	1.1		Aprobado como nuevo trabajo por la CAC en su 30º p.s.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos - 31 de marzo - 4 de abril de 2008						
Proyecto de nivel máximo para la ocratoxina A en el trigo, la cebada y el centeno	1999		7	1.1	Reevaluación de la ocratoxina A por el JECFA en su 68ª reunión (2007)	No hay consenso sobre el nivel. En el Trámite 7 desde 2004. Mantenido en el Trámite 7 en espera de la evaluación del JECFA.

Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos destinados a elaboración posterior	2003		7	1.1	68ª reunión del JECFA	No hay consenso sobre el nivel. En la 68ª reunión del JECFA se evaluará el efecto potencial en la exposición diferentes niveles máximos de aflatoxinas. Mantenido en el Trámite 7 a la espera de la evaluación del JECFA.
Anteproyecto de nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en almendras, avellanas y pistachos “listos para el consumo”	2003		7	1.1		
Anteproyecto de niveles máximos para el 3-MCPD en los condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas mediante ácido (excluida la salsa de soja de fermentación natural) (N08-2004)	N08-2004	NS	6	1.1	Cloropropanoles evaluados por el JECFA en su 57ª reunión (2001)	Arprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30º p.s. El CCCF convino en que el proyecto de nivel máximo debía examinarse nuevamente a la luz de la finalización y aplicación del Proyecto de Código de prácticas mencionado más abajo (también en el Trámite 6)
Anteproyecto de Código de prácticas para la reducción de los 3-Monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas (PVH) mediante ácido y productos que contienen esas proteínas	N09-2005	2008	6	1.1		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30º p.s.
Anteproyecto de revisión del preámbulo de la NGCTA	N04-2006	2009	2/3	1.1		
Anteproyecto de planes de muestreo para determinar la contaminación por aflatoxinas en almendras, nueces del Brasil, avellanas y pistachos	N07-2004	NS	2/3	1.1		
Anteproyecto de Código de prácticas para la reducción de la acrilamida en los alimentos	N06-2006	2010	2/3	1.1		
Anteproyecto de Código de prácticas para la reducción de la contaminación de los alimentos por hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAH) en procesos de ahumado y secado directo	N07-2006	2009	2/3	1.1		
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por aflatoxinas en los higos secos	N10-2007	2010	2/3	1.1		Aprobado como nuevo trabajo por la CAC en su 30º p.s.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites						
16-20 de febrero de 2009						
Proyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz	2003		6	1.2		Se requiere un nuevo examen de algunas características de composición
Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables	1999		6	1.1	Reunión técnica de la FAO y de la OMS celebrada en noviembre de 2006	Las listas se habían mantenido en los Trámites 4 y 7 a la espera de asesoramiento científico de la FAO y de la OMS. Considerando las recomendaciones de la reunión técnica de la FAO y la OMS, el Comité continuó con su trabajo sobre el tema y acordó difundir los criterios propuestos por la reunión técnica y las listas, para su examen en su reunión siguiente.
Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	1999		3	1.1		
Anteproyecto de criterios (Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel)			3	1.1		
Anteproyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado	N01-2005	2007	3	1.2		Procedimiento acelerado al proponerse como nuevo trabajo. En el Comité se expresaron diferentes puntos de vista de los países productores y el anteproyecto se devolvió para la formulación de nuevas observaciones.
Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: ácido linolénico	2003		3	1.2		Tras la decisión adoptada por la CAC en su 26º período de sesiones (2003) al aprobar la Norma, el CCFO examinó el nivel de ácido linolénico teniendo en cuenta la encuesta del COI y acordó reanudar el trabajo sobre la inclusión del ácido linolénico en la Norma. La CAC en su 30 p.s. alentó al Comité a resolver este problema.
Anteproyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: la estearina de almendra de palma y la oleína de almendra de palma.	N09-2007	2009	2/3	1.2		Aprobado como nuevo trabajo por la CAC en su 30º p.s.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité (junio de 2007):

De los trabajos mencionados más arriba, los dos proyectos de listas de cargas aceptables deben llevarse a cabo antes que el texto sobre transporte marino de grasas y aceites comestibles, puesto que se están elaborando desde hace cinco años. Sin embargo, gracias al Anteproyecto de Criterios para evaluar sustancias propuestas para su inclusión en las listas, elaborado en la Reunión técnica FAO/OMS, se debería poder avanzar con más rapidez en el examen de las listas existentes y acordar un proyecto de lista definitivo para su aprobación en el Trámite 8. Se prevé que en la próxima reunión del Comité se pedirá a este que examine si es posible un acuerdo sobre el Anteproyecto de criterios.

El Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva relacionado con el ácido linolénico tiene la finalidad de llegar a una posición de compromiso sobre los aspectos pendientes de la Norma aprobada.

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros - 18-23 de febrero de 2008						
Proyecto de Norma para el caviar de esturión	2003		6	1.1 1.2		No hubo consenso sobre las propuestas para cambiar el ámbito de aplicación en la última reunión. El Comité señaló que el 2008 era la fecha elegida para la finalización. Observaciones del Presidente, junio de 2007: Las mismas ya enunciadas.
Proyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (moluscos bivalvos vivos y crudos, langostas y cangrejos)	En curso		6	1.1 1.2	Consulta mixta especial de expertos FAO/COI/OMS sobre las biotoxinas en los moluscos bivalvos En el futuro podría requerirse más asesoramiento científico	Los resultados de la Consulta se tomaron en cuenta en la sección sobre los moluscos bivalvos El CCFFP debe examinar las observaciones del Comité sobre Higiene de los Alimentos y la necesidad de más asesoramiento científico sobre las biotoxinas (recomendaciones del CCEXEC en su 59ª reunión y de la Comisión en su 30ª p.s.).
Proyecto de Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos	1996		6	1.1 1.2		Demoras en la preparación del borrador inicial, distribuido por primera vez en 2000. Se modificó varias veces el ámbito de aplicación. Se plantearon varias cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Los resultados de la

						<p>Consulta de expertos sobre las biotoxinas (2004) se utilizaron para establecer los niveles máximos para biotoxinas.</p> <p>El CCFFP debe examinar las observaciones del Comité sobre Higiene de los Alimentos y la necesidad de más asesoramiento científico sobre las biotoxinas (recomendaciones del CCEXEC en su 59ª reunión y de la Comisión en su 30ª p.s.).</p>
Anteproyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (otras secciones)	En curso		3	1.1 1.2		<p>La sección relativa al pescado ahumado se examinará conjuntamente con la elaboración de la Norma correspondiente.</p> <p>Observaciones del Presidente, junio de 2007: Las mismas ya enunciadas.</p>
Anteproyecto de Norma para la carne del músculo abductor del peine congelada rápidamente	2001		4	1.1 1.2		<p>Los principales problemas de la Norma son el contenido de humedad y la utilización de aditivos. El CCFFP acordó elaborar un código de prácticas a fin de resolver las cuestiones técnicas.</p>
Anteproyecto de código de prácticas sobre la elaboración de la carne del peine	N02-2005	2008	4	1.1 1.2		<p>Observaciones del Presidente, junio de 2007: En la última reunión, el debate pertinente se aplazó hasta la reunión siguiente (2008) a causa de limitaciones de tiempo. La reunión de 2008 del CCFFP se ha programado para seis días (en vez de cinco) a fin de lograr más progresos.</p>
Anteproyecto de Norma para el pescado ahumado	1996		2/3	1.2		<p>Retrasos en la preparación inicial del proyecto y necesidad de aclarar el alcance.</p> <p>Observaciones del Presidente, junio de 2007: No se podría finalizar en el CCFFP antes de 2009 (2010 en la CAC).</p>
Enmienda a la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (factores de nitrógeno)	N01-2007	2009	2/3	1.2		Aprobados como nuevos trabajos por la CAC en su 30ª p.s.
Anteproyecto de Norma para la salsa de pescado	N02-2007	2011	2/3	1.2		

Norma para el abalón fresco/vivo y congelado (<i>Haliotis spp</i>)	N03-2007		3	1.1 1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: Véase más arriba.						

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos 30 de octubre a 4 de noviembre de 2007						
Anexo: Orientación sobre las mediciones en la gestión del riesgo microbiológico	1997		5/8	1.1		Anexo al Proyecto de principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos, adelantado para su aprobación en el Trámite 5/8.
Anexo: Aplicación de mediciones de la inocuidad de los alimentos en la adopción de decisiones sobre la gestión del riesgo – huevos líquidos enteros pasteurizados.	2001		4	1.1		Puesto que la estructura de la medición en la gestión del riesgo microbiológico se había modificado radicalmente, y se había finalizado, ya no existía necesidad alguna de elaborar el anexo propuesto sobre los huevos líquidos. Por consiguiente, el Comité convino en quitar este trabajo del programa de los Comités e informar de ello a la Comisión.
Anteproyecto de revisión del Código internacional de prácticas recomendado de higiene para alimentos para lactantes y niños	N10-2004	2010	5/8	1.1	Reuniones de la FAO y de la OMS sobre <i>E. sakazakii</i> , <i>Salmonella</i> y otros patógenos en preparados en polvo para lactantes celebradas en 2004 y 2006	El CCFH en su 39. ^a reunión acordó remitir el texto principal del Código y los Anexos I y III para su aprobación final en el Trámite 5/8, y devolvió al Trámite 2 el Anexo II sobre los preparados complementarios a fin de que se siguiera elaborando. Para este Anexo se requiere asesoramiento científico adicional de la FAO/OMS.
Anteproyecto de directrices para la validación de las medidas de control de la inocuidad de los alimentos	2002		5/8	1.1		Adelantado al Trámite 5/8 para su aprobación por la Comisión en su 31 ^o p.s.

Criterios microbiológicos para la <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo	2001		2/3	1.1		Para su introducción en el proyecto de Directrices a efectos de la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos El CCFH, en su 39ª reunión, convino en devolver este anexo al Trámite 2 para que se siguiera elaborando.
Directrices para el control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> spp. en la carne de pollo	N08-2007	2010	2/3			La CAC en su 30 p.s. lo aprobó como nuevo trabajo ampliando el ámbito de aplicación a todas las carnes de pollo y no sólo a las de pollos de engorde. El CCFH lo devolvió al Trámite 2.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité (se presentarán por separado al CCEXEC):

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (para actualizar después del CCFICS) 26-30 de noviembre de 2007						
Anteproyecto de apéndice a las Directrices para la determinación de equivalencia de medidas sanitarias relacionadas con la inspección y certificación de alimentos	N04-2004	NS	2/3	1.4		

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité (se proporcionarán después de la reunión del CCFICS):

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas – 5-10 de mayo de 2008						
Proyecto de Norma del Codex para los tomates	1999		7	1.2		Algunas disposiciones sobre el tamaño requieren un mayor examen. En la 13ª reunión del CCFFV se acordó que la Norma debía finalizarse para su aprobación en 2008.
Proyecto de sección 3 – Disposiciones referentes al tamaño (proyecto de Norma del Codex para los tomates)	1999		6	1.2		
Anteproyecto de Norma para la yuca (mandioca) amarga	N03-2005	2008	6	1.2	El JECFA evaluó los glucósidos cianógenos en 1992 y llegó a la conclusión de que no era posible estimar un nivel de ingesta inocuo (por la falta de datos cuantitativos).	Aprobado por la CAC en el Trámite 5 con la recomendación de que, como cuestión aparte, el Comité sobre Contaminantes en los Alimentos examinara la inocuidad de los niveles de cianuro de hidrógeno propuestos en la Norma con miras a una nueva evaluación de los glucósidos cianógenos por el JECFA. La yuca (mandioca) amarga se define en función de la gama de valores de cianuro de hidrógeno (50 a 200 mg/kg). La Norma del Codex para la yuca (mandioca) dulce (CODEX STAN 238-2003) se aplica a las variedades que contienen menos de 50 mg de cianuro de hidrógeno.
Anteproyecto de directrices para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas a fin de verificar su conformidad con las normas de calidad	2001		6	1.4		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30º p.s. El objetivo es finalizar las Directrices en 2010.
Anteproyecto de Norma para las manzanas	1999		2/3	1.2		En la 13ª reunión del CCFFV se acordó que la Norma debía finalizarse para su aprobación en 2010.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Principios Generales						
30 de marzo -3 de abril de 2009						
Anteproyecto de Código de ética revisado para el comercio internacional de alimentos	1999		3			<p>Las demoras en la marcha de este trabajo se deben a la falta de consenso sobre la necesidad de la revisión del Código, la finalidad general del documento, y varias secciones del mismo. El CCGP, en su 24ª reunión, distribuyó un nuevo texto abreviado para recabar observaciones en el Trámite 3.</p> <p>El CCEXEC, en su 59ª reunión, alentó a los miembros a proporcionar sus observaciones sobre el Anteproyecto de Código distribuido en el Trámite 3 y acordó que si no se hacían progresos en el plazo establecido por el CCGP (2009) aplicaría los criterios para la realización del examen crítico.</p>
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras						
10-14 de marzo de 2008						
Proyecto de Directrices para la evaluación de métodos de análisis aceptables	2001		7	1.4		Mantenido en el Trámite 7 a la espera de la publicación de estudios científicos relacionados con la incertidumbre de la medición.
Anteproyecto de Directrices para la solución de controversias sobre los resultados (de ensayo) analíticos	2003		6	1.4		Devuelto al Trámite 6 debido a cambios sustanciales y a la propuesta de nuevo planteamiento basado en la incertidumbre de la medición. El objetivo del CCMAS es finalizar las Directrices en 2008.
Anteproyecto de Directrices sobre <i>terminología analítica</i>	2003 N12-2006		3	1.4		Inicialmente, como revisión de la sección del Manual de Procedimiento referente a la terminología.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité (junio de 2007):

Proyecto de Directrices para la evaluación de métodos de análisis aceptables

Tras el estudio y examen de los documentos científicos publicados sobre el tema de la incertidumbre de la medición, el Comité puede concluir y aceptar la versión definitiva de las Directrices, que debe remitirse a la Comisión para su aprobación en 2008.

Anteproyecto de Directrices para la solución de controversias sobre los resultados (de ensayo) analíticos

Los cambios sustanciales y la propuesta de nuevo planteamiento que se hicieron durante la última reunión del CCMAS, celebrada en Budapest en 2007, hacen necesario elaborar una nueva versión y distribuirla para recabar observaciones. Es preferible que la delegación de Francia siga preparando el nuevo texto. Sin embargo, en caso de que dicha delegación ya no esté interesada en proseguir este trabajo, la delegación del país anfitrión (Hungría) debería elaborar la nueva versión del texto, que se distribuirá para finales del año en curso a más tardar. Dada la delicadeza del tema, no es seguro que pueda alcanzarse el objetivo del Comité de finalizar las Directrices en 2008. Por otra parte, se trata de una cuestión de gran relevancia.

Anteproyecto de Directrices sobre terminología analítica

Está prevista una revisión de la sección del Manual de Procedimiento referente a la terminología. Es posible cumplir el objetivo del CCMAS de adelantar las Directrices al Trámite siguiente en 2008.

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) 12 -16 de noviembre de 2007						
Directrices para el uso de declaraciones nutricionales: Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes (Parte B que contiene disposiciones sobre la fibra dietética).	1995		6	1.3	Actualización científica FAO/OMS sobre los hidratos de carbono en la nutrición humana	Controvertido en razón de las dificultades relacionadas con la definición de fibra y las cuestiones metodológicas. El Comité acordó poner en circulación la definición examinada anteriormente y la definición propuesta en el informe FAO/OMS presentado en la 28ª reunión del CCNFSDU (2006).
Proyecto de Norma revisada para los alimentos exentos de gluten	1991		6	1.3		En la 49ª reunión del CCEXEC se recomendó que la Norma se mantuviera en el Trámite 7 a la espera de que se aclarara la base científica para el establecimiento de un nivel y de un método de determinación. En el Trámite 7 desde 2003. Grandes dificultades debido a la falta de consenso sobre el nivel aceptable y el método de determinación. Se ha abordado la cuestión del método, y el texto con el nivel máximo se hizo circular para la formulación de observaciones.

Proyecto de listas de referencia de compuestos de nutrientes para su uso en alimentos con fines dietéticos especiales para la alimentación de lactantes y niños pequeños.	1999		6	1.3		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30° p.s.
Anteproyecto de Recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables	2003		4	1.3		Este texto no se ha examinado en detalle hasta el momento debido a lo cargado del programa del Comité y al tiempo requerido por la revisión de otras normas.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas 15-20 de septiembre de 2008						
Proyecto de Norma para jaleas, gelatinas y mermeladas	1998		6	1.2		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30° p.s. El objetivo es finalizar la Norma en 2008.
Proyecto de Norma del Codex para determinadas hortalizas en conserva (Disposiciones generales)	1998		6	1.2		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30° p.s. El objetivo es finalizar la norma principal en 2008, los Anexos y las Directrices en 2010.
Anteproyecto de anexos específicos sobre determinadas hortalizas en conserva (anteproyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva)	1998		3	1.2		Las disposiciones generales del anteproyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva se encuentran en el Trámite 5. Los Anexos y las Directrices se incorporarán a la Norma. El Comité acordó terminar los trabajos en 2010.
Anteproyecto de Directrices para los líquidos de cobertura de las hortalizas en conserva	1998		3	1.2		
Anteproyecto de plan de muestreo incluidas disposiciones metodológicas para controlar el peso escurrido mínimo de las frutas y hortalizas en conserva con líquido de cobertura	N04-2007	2011	2/3	1.4		La CAC en su 30° p.s. lo aprobó como nuevo trabajo para el CCPFV.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité (como las anteriores, inclusión de nuevos trabajos):						

Comité Coordinador del Codex para Asia 17 -20 de noviembre de 2008						
Anteproyecto de Norma del Codex para la pasta de soja fermentada (Sección 3.2)	N02-2004	2007	2/3	1.2		Se dispuso la reformulación de la sección sobre factores de calidad y la petición de observaciones al respecto; también se realizaron varios cambios en otras secciones. Se mantiene en el Trámite 4.
Anteproyecto de Norma del Codex para la pasta de soja fermentada (N02-2004) (otras secciones)	N02-2004	2007	4	1.2		
Anteproyecto de Norma para productos de soja no fermentada	N06-2005	2009	2/3	1.2		La Norma se reformulará teniendo en cuenta la clasificación de productos elaborada por el Comité a fin de clarificar los tipos de productos que abarca.
Norma del Codex para el Gochujang	N03-2004	2007	6	1.2		La CAC en su 30 p.s. la aprobó en el Trámite 5 para su finalización como norma regional.
Proyecto de Norma para productos de ginseng	N01-2004	2007	6	1.2		La CAC en su 30 p.s. la aprobó en el Trámite 5 para su finalización como norma regional.
Anteproyecto de Norma regional para la salsa de ají	N05-2007	2011	2/3	1.2		La CAC en su 30 p.s. la aprobó en el Trámite 5 para su finalización como norma regional, con la recomendación de que se informara de ello al CCPFV y se le invitara a expresar su opinión sobre la necesidad de una norma internacional para la salsa de ají.
Anteproyecto de Norma revisada para la harnina de sagú comestible	N06-2007	2011	2/3	1.2		Aprobado como nuevo trabajo por la CAC en su 30º p.s.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente 26-29 de enero de 2009						
Anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos que se venden en la vía pública	2001		2/3	1.1		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos 28 de abril - 2 de mayo de 2008						
Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Proyecto de Anexo 2 revisado: Cuadro 3 (otras sustancias)	2002		6	1.3		La parte principal del Cuadro 3 fue revisada y aprobada por la CAC en su 30 p.s. Algunas sustancias aún deben ser examinadas ya que no existe acuerdo respecto de su uso en un sistema orgánico.
Anteproyecto de enmienda a las Directrices para los alimentos producidos orgánicamente (etileno)	N10-2006	2008	6	1.3		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30.º p.s.
Anteproyecto de definición de publicidad en relación con las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales	N11-2006		6	1.3		La CAC en su 30 p.s. la aprobó en el Trámite 5 para su finalización como norma regional, con la recomendación de que el CCFL especificara en qué texto de etiquetado debía figurar la definición una vez finalizada.
Anteproyecto de Enmienda a la <i>Norma General</i> (Declaración cuantitativa de ingredientes)	2000		6	1.3		Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 30º p.s.
Proyecto de enmienda a la Norma General (Proyecto de Recomendaciones para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética/ingeniería genética (MG/IG)): Definiciones	1996		7	1.3		Muy controvertido. No existe consenso sobre el examen de las definiciones (inicialmente propuesta como enmienda a la Norma General) en forma separada respecto de las otras recomendaciones.

Anteproyecto de Directrices para el etiquetado de los alimentos obtenidos por medio de ciertas técnicas de MG/IG: Disposiciones de etiquetado	1996		3	1.3		<p>Muy controvertido. El texto de las Directrices no se ha examinado en el Comité desde 2002. En reuniones sucesivas (2003 a 2007) del propio Comité y de grupos de trabajo presenciales se debatió el planteamiento general y la forma de proceder con este asunto.</p> <p>El CCEXEC en su 59ª reunión convino en volver a examinar la cuestión <u>en su 61ª reunión, en junio de 2008</u>, después de que el CCFL hubiera celebrado su 36ª reunión (mayo de 2008).</p>
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas 14 -19 de abril de 2008						
Anteproyecto y proyecto revisado de LMR	En curso		3 y 6	1.1		
Anteproyecto de revisión de la Clasificación de alimentos y piensos del Codex de alimentos y piensos	N11-2004 N09-2006	2012	2/3	1.1		<p>La revisión limitada de la clasificación que se había aprobado inicialmente se amplió a revisión general. En la última reunión del CCPR se acordó que no debía aprobarse ninguna sección por separado, aunque estuviera finalizada, y se estableció un calendario para la revisión de cada sección. Sin embargo, hasta la fecha el Comité ha debatido sólo el planteamiento general y no se ha examinado en detalle ninguna sección específica.</p>
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos - 4-8 de febrero						
Anteproyecto de modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos	2002		6	1.2 1.4		<p>Aprobado en el Trámite 5 por la CAC en su 29º p.s., celebrado en 2006.</p> <p>El CCMMP pidió al CCFICS que formulara observaciones sobre la coherencia del texto con</p>

						las Directrices para modelos genéricos de certificados oficiales y para la preparación y expedición de certificados (CAC/GL 38-2001)
Anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para leches fermentadas referente a las bebidas lácteas fermentadas compuestas	2003		2/3	1.2		El CCMMP en su 7ª reunión convino en fijar el plazo en 2010.
Anteproyecto de Norma para el queso elaborado	2002		3	1.2		Algunos aspectos controvertidos tenían relación con el ámbito de aplicación de la Norma y los requisitos de composición, considerando la amplia gama de productos afectados.
Enmienda a la lista de aditivos de la Norma del Codex para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas	N08-2006	2008	3	1.1		Aprobada como nuevo trabajo en el 29º período de sesiones de la CAC en 2006 – El CCMMP se reunirá en 2008.
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>Anteproyecto de enmienda a la Norma del Codex para leches fermentadas referente a las bebidas lácteas fermentadas compuestas</p> <p>Considerando los progresos realizados en el grupo de trabajo respecto de la elaboración del proyecto de enmienda, Nueva Zelandia considera que puede preverse la finalización de esta actividad dentro del plazo establecido (2010).</p> <p>Anteproyecto de Norma para el queso elaborado</p> <p>Quedan por resolver cuestiones sustantivas que probablemente afectarán el avance en la elaboración de este proyecto de norma. En la reunión del Grupo de Trabajo que presidió Nueva Zelandia en Bruselas, en febrero de este año, no se pudieron resolver las principales diferencias, incluida la cuestión del contenido de queso y las disposiciones relativas al empleo de emulsionantes. El resultado de los debates de la octava reunión del CCMMP contribuirá al examen posterior de esta cuestión.</p> <p>Enmienda a la lista de aditivos de la Norma del Codex para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas</p> <p>Tal como se indica en el correspondiente documento del programa, la Comisión aprobó la propuesta en su 29.º período de sesiones y la misma se debatirá en la octava reunión del CCMMP, en febrero 2008.</p>						

Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente 25-29 de febrero de 2008						
Anteproyecto de Código internacional de prácticas para los alimentos congelados rápidamente	2000	2008	3	1.1 1.2		Tras haber la devolución del Código al Trámite 3 por la CAC, en su 28º período de sesiones (2005), la Secretaría de los Estados Unidos coordinó nuevos trabajos por correspondencia sobre las disposiciones de calidad, pero esto no permitió resolver todas las cuestiones pendientes. La CAC en su 29º período de sesiones (2006) decidió, por tanto, establecer un grupo de acción intergubernamental, hospedado por Tailandia, con el fin de debatir y finalizar las disposiciones de inocuidad y calidad incluidas en el Código, que se devolvió una vez más al Trámite 3.
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité (junio de 2007):</p> <p>Se había previsto distribuir el Anteproyecto de Código en el Trámite 3 a fin de recabar dos rondas de observaciones. La primera ronda de observaciones indicó un apoyo concreto al Anteproyecto de Código. Aparentemente sería posible resolver la mayoría de las cuestiones pendientes. Tailandia y Estados Unidos están revisando el Anteproyecto de Código a la luz de las observaciones recibidas, con la finalidad de distribuirlo a más tardar en agosto para recabar la segunda ronda de observaciones. La segunda revisión del Anteproyecto de Código se examinará y finalizará en la reunión del Grupo de acción de febrero de 2008.</p>						

Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos 24-28 de septiembre de 2007						
Anteproyecto de Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante	N01-2006	2009	5/8	1.1		

Anteproyecto de Directrices para la realización de la evaluación de inocuidad de los alimentos derivados de plantas de ADN recombinante. Evaluación de inocuidad de los alimentos derivados de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales o sanitarios	N02-2006	2009	5/8	1.1		Puesto que el anteproyecto de anexo contiene referencias a determinados conceptos relacionados con la nutrición, el Grupo de acción invitó al CCNFSDU en su 29ª reunión (noviembre de 2007) a examinar el documento y proporcionar observaciones en caso necesario.
Anteproyecto de Anexo: Evaluación de la inocuidad alimentaria respecto de la presencia de niveles bajos de materiales vegetales de ADN recombinante en los alimentos	N07-2007		5/8	1.1		El Grupo de Acción convino en pedir a la FAO que en el 31º período de sesiones de la Comisión le proporcionara información actualizada sobre la base de datos y la puesta en común de información.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: En vista de que el Grupo de Acción acordó por unanimidad adelantar los tres documentos al Trámite 5/8, no se prevé que el Grupo vuelva a reunirse. No obstante, si tras el examen de estos anteproyectos por parte de la Comisión en su 31º período de sesiones, que tendrá lugar en julio de 2008, surgiera la necesidad de que el Grupo de Acción se reuniera nuevamente, el gobierno anfitrión adoptaría las disposiciones necesarias para ello en consulta con la Secretaría del Codex.						

Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos 3-7 de septiembre de 2007						
Proyectos de LMR para colistín y ractopamina	En curso		8	1.1		El CCRVDF en su 17ª reunión, observando que la justificación para no apoyar el adelanto de los LMR no se basaba en argumentos científicos (legislación que no permite el uso de beta-agonistas en la promoción del crecimiento), convino en adelantar los LMR para la ractopamina al Trámite 8, a la vez que tomaba nota de las serias reservas de las delegaciones de la Comunidad Europea, Noruega y Suiza al respecto.
Anteproyectos de LMR para la eritromicina	En curso		5/8	1.1		

Anteproyecto de LMR para el acetato de melengestrol (MGA)	En curso		7	1.1		El CCRVDF retuvo en el Trámite 7 los LMR para el MGA en tejidos de bovino en el entendimiento de que la Comunidad Europea proporcionaría información escrita sobre la naturaleza de sus preocupaciones, así como todos los datos pertinentes para la evaluación del JECFA. Si el JECFA reafirma su decisión, los LMR para el MGA se adelantarán al Trámite 8 en la próxima reunión.
Proyecto y anteproyecto de LMR para la flumequina (langostino pelágico y langostino)	En curso		7 y 4	1.1		Se propuso interrumpir el trabajo por no haberse proporcionado información alguna sobre usos registrados de flumequina en estas especies.
Anteproyectos de LMR para triclabendazol	En curso		2	1.1	Será reevaluado por el JECFA en su próxima reunión, con inclusión de los datos sobre biodisponibilidad. Para entonces se dispondrá de nuevos datos sobre residuos.	El CCRVDF examinará en su 18ª reunión los LMR que recomiende el JECFA en su próxima reunión.
Anteproyecto de Directrices para la formulación y ejecución de programas normativos nacionales para asegurar la inocuidad de los alimentos asociados con la utilización de medicamentos veterinarios en los animales productores de alimentos	2002		6	1.1		Aprobado como nuevo trabajo en dos partes que sucesivamente se fundieron en una, con un título enmendado, en la 16ª reunión del CCRVDF celebrada en 2006; aprobado en el Trámite 5 por la Comisión en su 29º periodo de sesiones. El CCRVDF examinó y enmendó el texto en su 17ª reunión (septiembre de 2007), lo devolvió al Trámite 6 y convino en que el documento debía finalizarse en su próxima reunión (aprobación en el 32º periodo de sesiones de la CAC, en 2009) en vista de la necesidad, especialmente de los países en desarrollo, de analizar las disposiciones específicas y evaluar con las autoridades nacionales y el sector privado las consecuencias para su aplicación.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Proyecto de límites máximos de residuos para el acetato de melengestrol - Desde su 13ª reunión el Comité viene examinando LMR para el acetato de melengestrol (MGA). La posición de la Comunidad Europea, que tiene competencia y voto en las cuestiones relativas a los LMR, ha dificultado en las tres últimas sesiones del Comité la obtención del consenso para el adelanto ulterior de estos LMR. El principal motivo por el que la Comunidad Europea se opone al adelanto de los LMR es que el MGA fue evaluado por el JECFA en relación con la promoción del crecimiento, uso prohibido en la Comunidad. Además, la Comunidad Europea criticó el hecho de que algunos de los datos originales del examen del JECFA, y las referencias correspondientes, no figuraran en publicaciones científicas revisadas por expertos, y de que la evaluación del JECFA no hubiera tomado en cuenta los descubrimientos científicos más recientes. La Comunidad Europea propuso que el JECFA volviera a examinar la sustancia teniendo en cuenta más datos científicos.

A efectos de adelantar los LMR, el Comité acordó lo siguiente: los LMR para el MGA se retendrían en el Trámite 7; la Comunidad Europea proporcionaría información escrita sobre los motivos exactos de sus preocupaciones, así como todos los datos pertinentes para la evaluación del JECFA; por último, en caso de que el JECFA reafirmara su decisión el MGA se adelantaría al Trámite 8 en la próxima reunión del Comité.

Anteproyecto de LMR para el triclabendazol – Se informó al Comité de que el JECFA, en su 66ª reunión, había examinado varios estudios sobre el tema, pero no había considerado los factores de biodisponibilidad indicados en estos estudios al determinar los LMR para los bovinos y ovinos. En vista de los nuevos datos de residuos que se proporcionarían para la evaluación del JECFA, el Comité convino en devolver al Trámite 2 los anteproyectos de LMR para el triclabendazol en tejidos de vaca, oveja y cabra, y examinar los LMR que recomendara el JECFA en su próxima reunión.

Proyecto de Directrices para la formulación y ejecución de programas normativos nacionales para asegurar la inocuidad de los alimentos asociados con la utilización de medicamentos veterinarios en los animales productores de alimentos – Este documento es el producto de dos trabajos separados iniciados por el Comité en su 13ª reunión. Ambos documentos se fundieron en uno en la 16ª reunión del Comité y se remitieron a la Comisión para que los aprobara en el Trámite 5. En su 17ª reunión, el Comité revisó el texto a fin de mejorar el orden de los párrafos, mejorar la legibilidad y eliminar incoherencias y redundancias. El trabajo del Comité ha producido un texto amplio, centrado en la cadena alimentaria y basado en los planteamientos del análisis de riesgos y la transferencia de responsabilidades a los productores a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos; asimismo refleja el cambio en el papel que desempeñan las autoridades competentes respecto del control y el empleo de los medicamentos veterinarios.

El Comité expresó su apoyo general a las Directrices, que se consideraban necesarias y sumamente importantes para ayudar a los países a gestionar mejor los posibles riesgos que entraña el empleo de medicamentos veterinarios. Por otra parte, en vista de las amplias repercusiones que tendrían las Directrices revisadas en el marco reglamentario, la industria privada y los consumidores así como de la necesidad, especialmente de los países en desarrollo, de examinar el documento en detalle, analizar las disposiciones específicas que contenía y evaluar con las autoridades nacionales y el sector privado sus consecuencias desde el punto de vista de la ejecución, convino en volver a distribuir las Directrices a fin de recabar observaciones en el Trámite 6, y en examinarlas en su 18ª reunión con miras a finalizar el texto.

Comité del Codex Sobre Aguas Minerales Naturales – 11-15 de febrero de 2008						
Enmiendas a la sección 3.2 “Límites de determinadas sustancias en relación con la salud” de la Norma para aguas minerales naturales (CODEX STAN 108-1981)	N12-2007	2009	3	1.1 1.2		La CAC en su 30º período de sesiones dispuso la reactivación del CCNMW con el fin de actualizar las disposiciones sobre sustancias relacionadas con la salud que figuraban en la Norma para aguas minerales naturales (CODEX STAN 108-1981) en vigor. En la CL 2007/25-NMW se piden observaciones sobre las sustancias en cuestión, y en particular sobre discrepancias entre los límites relacionados con la salud que figuran en la Norma y los valores de referencia indicados por la OMS en la tercera edición de sus Directrices para sustancias químicas de importancia para la salud presentes en el agua potable.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						