



Tema 2 a) del programa

CX/EXEC 10/64/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

64.^a reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza), 29 de junio – 2 de julio de 2010

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

- 1) De conformidad con el párrafo 8 de la Parte 2 (“Examen crítico”) del Procedimiento para la elaboración de normas y textos afines del Codex, los textos transmitidos a la Comisión para que ésta estudie su aprobación deben ser examinados en cuanto a:
 - su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos vigentes del Codex;
 - el cumplimiento de los requisitos previstos en el procedimiento de aprobación, si fuere necesario;
 - su forma de presentación;
 - su coherencia lingüística.
- 2) Para la presentación del examen crítico se utiliza el modelo incluido en el Plan estratégico para 2008-2013. El número de identificación del trabajo proporciona información sobre las normas y textos afines aprobados como nuevos trabajos de 2004 en adelante. Puesto que el Comité necesita conocer la fecha en la que se inició el trabajo en relación con todas las normas y textos afines en curso de elaboración, en la primera columna de la tabla se indica el número de identificación o el año en el que se aprobó el nuevo trabajo o el año en el que el trabajo comenzó efectivamente, según proceda. El plazo indicado es 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 en otra etapa del proceso, cuando corresponda.
- 3) Los códigos de resultados corresponden a lo especificado en la parte 2 del Plan estratégico, a saber: 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 sobre métodos de toma de muestras y análisis. Los proyectos de normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación se enumeran en los cuadros siguientes con notas para señalar cuestiones específicas a la atención del Comité Ejecutivo y la Comisión. Las notas incluyen la situación de su ratificación, si procede y únicamente en relación con las disposiciones pertinentes. No hay comentarios cuando no existen problemas específicos respecto a los criterios mencionados en el Examen crítico u otras cuestiones conexas, ni cuando los textos cuya aprobación se propone se hayan finalizado de forma consensuada en el Comité competente.
- 4) En los cuadros se incluyen las observaciones de los presidentes o los países anfitriones de los comités correspondientes. Los comentarios recibidos tras la distribución de este documento se presentarán en documentos de sala.
- 5) El presente documento debería leerse en conjunción con los documentos **CX/CAC 10/33/3** y **CX/CAC 10/33/3A** (“Proyectos de normas y textos afines presentados al trámite 8 del procedimiento” y “Proyectos de normas y textos afines en el trámite 8 del procedimiento”) y **CX/CAC 10/33/4** y **CX/CAC 10/33/4A** (“Anteproyectos de norma y textos afines presentados en el trámite 5”).

PARTE I – PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 8

Comité y título del documento	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (15.ª reunión, 19-23 de octubre de 2009)						
Proyecto de Norma para la yuca (mandioca) amarga	N03-2005	2008	8	1.2	El JECFA evaluó los glucósidos cianógenos en 1992 y llegó a la conclusión de que no era posible calcular un nivel de ingesta inocuo (por falta de datos cuantitativos).	<p>En su 31.º período de sesiones (julio de 2008), la CAC devolvió al trámite 6 la sección sobre etiquetado para que se presentaran observaciones, en particular sobre las instrucciones de preparación, con miras a su examen en la 15.ª reunión del CCFFV (2009) y a su ratificación en la 38.ª reunión del CCFL (mayo de 2010); al mismo tiempo, retuvo las demás secciones en el trámite 8, para su aprobación final como un único documento.</p> <p>En su 15.ª reunión el CCFFV finalizó la sección sobre etiquetado, reforzando las instrucciones de preparación a fin de asegurar más cabalmente la inocuidad* del producto, y la remitió a la CAC en su 33.º período de sesiones para su aprobación definitiva. La sección fue ratificada por el CCFL de conformidad con la propuesta del CCFFV.</p> <p><i>* El CCCF consideró en su cuarta reunión (abril de 2010) los glucósidos cianógenos, que siguen figurando en la lista de prioridades para la evaluación por parte del JECFA en función de la disponibilidad de información en respuesta a la solicitud de datos.</i></p>
Proyecto de norma para las manzanas	1999		8	1.2		La Norma se ha armonizado con la Norma para manzanas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) en la medida de lo posible, a fin de atender las necesidades de los miembros del Codex y adecuarse al formato de las normas del Codex sobre productos por lo que se refiere a las disposiciones que no tratan exclusivamente la calidad.

						<p><u>Disposiciones sobre etiquetado:</u> ratificadas por el CCFL en su 38.^a reunión de conformidad con la propuesta del CCFFV.</p> <p><u>Contaminantes e higiene:</u> las disposiciones corresponden al texto estándar que figura en el Manual de procedimiento. Respecto a los contaminantes, no se hace referencia a medicamentos veterinarios, tal como recomendó la Comisión en relación con los productos de origen vegetal.</p>
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: la Norma para las manzanas y la Norma para la yuca (mandioca) amarga se han finalizado.						

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (30.^a reunión, 28 de septiembre – 2 de octubre de 2009)	Plazo	Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
Proyecto de Norma para el caviar de esturión	2003	8	1.1 1.2		<p>En su 30.^a reunión el CCFFP acordó adelantar el proyecto de Norma al trámite 8 para su aprobación.</p> <p>CCMAS: ratificado</p> <p>CCFH: ratificado</p> <p>CCFL: ratificado</p>
Proyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (langostas y cangrejos)	En curso	8	1.1 1.2		<p>En su 31.^o período de sesiones (2008), la CAC devolvió al trámite 6 la sección del Código de prácticas referente a las langostas debido a la falta de consenso sobre el uso de cloro.</p> <p>En su 30.^a reunión el CCFFP acordó adelantar al trámite 8, para su aprobación, las secciones sobre langostas y cangrejos y las definiciones correspondientes.</p> <p>A causa del debate sobre el uso de cloro se hace necesaria otra enmienda de la Sección 2.1 (Definiciones generales) del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.</p>

						CCFH: ratificado También se propone la enmienda de las definiciones de “Agua limpia” y “Contaminación microbiológica” (Sección 2.1 del Código) como enmiendas consiguientes.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
<ul style="list-style-type: none"> • Véanse las notas explicativas anteriores. • El CCEXEC examinó en su 63.ª reunión los progresos respecto de todos los temas del programa del CCFFP (ALINORM 10/33/3, pág. 20). • Se ha previsto alargar por un día hábil más la duración de la 31.ª reunión del CCFFP a fin de facilitar el avance del trabajo sobre varios temas. El intervalo entre las reuniones del CCFFP es de 18 meses. 						

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (31.ª reunión, 2-6 de noviembre de 2009)	Plazo	Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
Lista de métodos para la determinación de la fibra dietética	1995	8	1.3 1.4		<p>En su 32.º período de sesiones, la CAC aprobó las disposiciones sobre fibras dietéticas del cuadro de condiciones relativas a los contenidos de nutrientes (en las Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, [CAC/GL 23-1997]). En su 30.ª reunión, el CCNFSU devolvió al trámite 6 los métodos, que se finalizaron en la 31.ª reunión del Comité.</p> <p>El CCMAS ratificó los métodos como del Tipo IV y formuló algunas otras preguntas para su consideración por el CCNFSU en su siguiente reunión (1-5 de noviembre de 2010). Este hecho puede afectar al tipo de métodos en una etapa posterior pero no debería impedir su aprobación.</p>
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:					

Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (41.ª reunión, 16-20 de noviembre de 2009)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
Anteproyecto de Anexo sobre las hortalizas de hoja verde, incluidas las hierbas de hoja verde, del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas	N04-2008	2012	5/8	1.1	Reunión de expertos de la FAO/OMS sobre peligros microbiológicos en hortalizas de hoja y plantas herbáceas frescas. 5-9 de mayo de 2008 (Serie JEMRA n.º 14). Informe del grupo FAO/OMS de debate electrónico celebrado durante agosto y septiembre de 2009 para evaluar la información disponible entre 2007 y 2009, revisar los criterios basados en riesgos y la lista de prioridades de productos frescos de mayor preocupación con respecto a la inocuidad mundial de los alimentos.	
Anteproyecto de Código de prácticas de higiene para las especies patógenas de <i>Vibrio</i> en los alimentos de origen marino	N05-2008	2012	5/8	1.1	Evaluaciones de riesgos de las JEMRA sobre <i>Vibrio</i> spp. Serie JEMRA n.º 8, n.º 9 y n.º 16.	
Anteproyecto de Anexo sobre las medidas	N05-2008	2012	5/8	1.1	Se ha pedido	

de control para <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y <i>Vibrio vulnificus</i> en los mariscos moluscoideos del Anteproyecto de Código de prácticas de higiene para <i>Vibrio</i> spp. en los alimentos de origen marino					asesoramiento a la FAO/OMS sobre modelos predictivos del riesgo. La reunión de la JEMRA se celebrará más adelante en el 2010.	
---	--	--	--	--	---	--

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (novena reunión, 1-5 de febrero de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de enmienda a la Norma del Codex para leches fermentadas referente a las bebidas de leche fermentada compuestas	2003	2010	8	1.2		Las secciones sobre el etiquetado y sobre los aditivos alimentarios fueron ratificadas por el CCFL en su 38. ^a reunión (2010) y por el CCFA en sus reuniones 40. ^a (2008) y 42. ^a (2010), respectivamente.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Proyecto de enmienda a la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) referente a las bebidas a base de leche fermentada

En su novena reunión, el CCMMP finalizó el proyecto de enmienda a la Norma para leches fermentadas referente a las bebidas a base de leches fermentadas y acordó remitir el proyecto de enmienda a la Comisión para su aprobación en el trámite 8. El Comité acordó fijar el contenido mínimo de leche fermentada en el 40 %, a la vez que tomó nota de las reservas de seis países.

El Comité examinó las propuestas de Irán y Turquía respecto a la inclusión de *ayran* y *doogh* como ejemplos de bebidas a base de leches fermentadas y respecto a la introducción de otra enmienda de la Norma con miras a incluir sus requisitos específicos de composición. El Comité no apoyó la propuesta porque suponría una desventaja para más de 100 bebidas tradicionales a base de leche fermentada que no se ajustaban a los criterios de composición especificados en el proyecto de Norma. El CCMMP tomó nota de las oportunidades para considerar la elaboración de normas regionales sobre los mencionados productos.

Tipo de licopeno en la Norma para leches fermentadas

En respuesta a la solicitud del CCFA, el Comité aclaró el tipo de licopeno en la Norma para leches fermentadas.

El CCFA revisó posteriormente el nivel máximo y lo situó en un nivel más coherente con la adición de licopeno puro, y no una solución de licopeno diluido, a estos productos lácteos. El tipo y el nivel de licopeno están listos para su aprobación.

Lista actualizada de métodos de análisis y de toma de muestras para las normas del Codex sobre la leche y los productos lácteos

El Comité revisó y actualizó la lista de métodos de análisis y de toma de muestras para las normas del Codex sobre los productos lácteos y la remitió al CCMAS para su ratificación previamente a la presentación a la Comisión. En la 31.ª reunión del CCMAS se examinaron y ratificaron los métodos propuestos por el CCMMP y se tomó nota de que con la terminación del programa de trabajo del CCMMP y su suspensión propuesta, el CCMAS proseguiría la labor de revisión de los métodos de análisis y de toma de muestras para las normas sobre la leche y los productos lácteos según fuera necesario. La lista actualizada, ratificada por el CCMAS, está lista para su aprobación.

Lista revisada de aditivos alimentarios en las normas sobre la leche y los productos lácteos

En su novena reunión, el Comité examinó, a petición del CCFA, las incoherencias en la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para la leche y los productos lácteos. Un grupo de trabajo en el marco de la reunión revisó la lista de incoherencias editoriales preparada por la Secretaría del Codex en 29 normas para la leche y los productos lácteos y acordó que se presentara y remitiera una lista revisada al CCFA, que la ratificó para su aprobación por la Comisión.

Asimismo, el Comité tomó nota de que con la inminente suspensión del CCMMP, las futuras tareas vinculadas con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para la leche y los productos lácteos deberían abordarse en el CCFA.

Revisión de la sección sobre contaminantes en las normas para la leche y los productos lácteos

De conformidad con la solicitud formulada por la Comisión en su 32.º período de sesiones, el CCMMP revisó la sección sobre contaminantes en las normas para los productos lácteos y recomendó la inclusión de un texto estándar en las normas del CCMMP pertinentes. Las nuevas disposiciones sobre contaminantes son los requisitos aplicables a los productos especificados en CODEX STAN 193, los niveles máximos de contaminantes y toxinas previstos en CODEX STAN 193 para la leche utilizada en la elaboración de productos y los LMR de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos en relación con la leche por la CAC.

El texto revisado está listo para aprobación, tras ser ratificada por los comités pertinentes (CCCF, CCPR y CCRVDF)

Nota de la Secretaría: el texto revisado fue ratificado por el CCCF en su cuarta reunión (ref. ALINORM 10/33/41 párr. 6). La ratificación por parte del CCRVDF no es necesaria puesto que el texto revisado hace referencia únicamente a contaminantes.

Modelo revisado de Certificado de exportación para la leche y los productos lácteos

De conformidad con la solicitud formulada por la Comisión en su 32.º período de sesiones, el Comité examinó el modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos a fin de garantizar la coherencia con el modelo genérico de certificado oficial. Antes de embarcarse en el proceso de revisión, el Comité celebró un amplio debate sobre la necesidad de mantener un certificado aparte para los productos lácteos en vista de la aprobación del modelo genérico de certificado. Hubo apoyo general al mantenimiento del modelo de certificado para la leche y los productos lácteos siempre que este fuera coherente con el modelo genérico de certificado oficial. El Comité acordó un modelo revisado de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos para su aprobación por la Comisión. El CCMMP también solicitó que el CCFICS tuviera en cuenta las especificidades del certificado para la leche y los productos lácteos en cualquier futura revisión del modelo genérico de certificado y acordó que la cuestión de mantener un certificado aparte para la leche y los productos lácteos se replanteara en ese momento.

Este documento está listo para su aprobación.

Estado de la labor del CCMMP y recomendación de suspensión

El CCMMP, en su novena reunión, concluyó definitivamente su programa de trabajo y acordó recomendar su suspensión *sine die*.

Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (18. ^a reunión, 1-5 de marzo de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de principios y directrices para efectuar evaluaciones de sistemas oficiales de inspección y certificación extranjeros (anexo de las <i>Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos</i> (CAC/GL 26-1997))	N07-2008	2012	5/8	1.4		El anexo, cuando sea aprobado, sustituirá el anexo actual (“Directrices sobre los procedimientos para evaluar y verificar los sistemas de inspección y certificación de un país exportador por parte de un país importador”) de la norma CAC/GL 26-1997.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

El Comité convino en transmitir el anteproyecto de Principios y directrices para efectuar evaluaciones de sistemas oficiales de inspección y certificación extranjeros (anexo de las Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos [CAC/GL 26-1997]), con su nuevo nombre, a la Comisión en su 33.º período de sesiones, para su aprobación en el trámite 5/8, y recomendar que se omitieran los trámites 6 y 7 (véase ALINORM 10/33/30, Apéndice II). El Comité recomendó a la Comisión que el anteproyecto de Directrices y principios sustituyera al anexo actual (“Directrices sobre los procedimientos para evaluar y verificar los sistemas de inspección y certificación de un país exportador por parte de un país importador” de las Directrices del Codex para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos [CAC/GL 26-1997]). El anteproyecto de Directrices y principios proporcionará orientación acerca de diferentes instrumentos que podrían emplearse en los países importadores para evaluar el sistema oficial de inspección y certificación de un país exportador.

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (31. ^a reunión, 8-12 de marzo de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Directrices sobre criterios de rendimiento y validación de métodos de detección, identificación y cuantificación de secuencias específicas de ADN y proteínas específicas en alimentos	N09-2008	2011	5/8	1.4		La modificación del ámbito de aplicación y el título en la 30. ^a reunión del CCMAS (2009) fue notificada a la CAC en su 32.º período de sesiones (2009). En la última reunión del CCMAS también se enmendaron el título y el ámbito de aplicación con vistas a que tuvieran aplicación más general (inicialmente, se centraba en alimentos obtenidos por medios biotecnológicos)

Ratificación de los métodos de análisis previstos en las normas del Codex en diferentes trámites	En curso		Para su aprobación	1.4		Para su aprobación en las normas del Codex vigentes o en la norma CODEX STAN 234-1999. Incluye los métodos para sustancias relacionadas con la salud (Sección 3.2) en la Norma para las aguas minerales naturales, en atención a la petición formulada por la CAC en su 31.º período de sesiones (2008).
--	----------	--	--------------------	-----	--	--

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (42.ª reunión, 15-19 de marzo de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración	N04-2008	2011	5/8	1.1		Anteriormente, “Anteproyecto de Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración”. En su 42.ª reunión, el CCFA modificó el nombre del Anteproyecto de Directrices y lo finalizó.
Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)	En curso		8 y 5/8	1.1	JECFA en curso	
Enmiendas al Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)	En curso		5/8	1.1		
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 71.ª reunión (CAC/MISC 6)	En curso		5/8	1.1	JECFA, en curso	

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

En su 42.ª reunión, el CCFA finalizó el trabajo acerca de las 123 disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 de la NGAA, 34 de las cuales eran revisiones de disposiciones aprobadas sobre aditivos alimentarios, además de recomendar la suspensión/revocación de otras 158 disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 de la NGAA. El Comité expresó su apoyo general al planteamiento adoptado en el examen de la NGAA y, a fin de acelerar su trabajo, apoyó la propuesta de considerar la posibilidad de ampliar la duración de la reunión del grupo de trabajo presencial a dos días, ampliando, como consecuencia, la duración total de su reunión a ocho días (de sábado a sábado) en función de la conformidad del país anfitrión.

El Comité prosiguió su labor sobre las enmiendas del SIN y las especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios. A fin de gestionar mejor el trabajo sobre el

SIN, el Comité acordó un conjunto de principios sobre la necesidad de justificación de las propuestas para introducir cambios en el SIN. En su 42.ª reunión, el CCFA también finalizó su trabajo en relación con las Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración y acordó recomendar a la Comisión en su 33.ª período de sesiones la revocación del Inventario de coadyuvantes de elaboración (CAC/MISC 3). El Comité considerará una propuesta relativa a la estructura y el contenido de una base de datos de información sobre coadyuvantes de elaboración en su siguiente reunión.

Comité del Codex sobre Principios Generales (26.ª reunión, 12-16 de abril de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión del Código de ética para el comercio internacional de alimentos	1999		8			Las demoras se debieron a la divergencia de opiniones en cuanto a la necesidad de un código revisado, a la finalidad del mismo y al contenido de varias secciones, que dieron lugar a largas deliberaciones. En su 32.º período de sesiones, la Comisión aprobó el texto en el trámite 5. El CCGP, en su 26.ª reunión (2010), finalizó el texto ya que todas las cuestiones se resolvieron de forma adecuada.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (42.ª reunión, 19-24 de abril de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyectos y proyectos revisados de LMR	En curso		8 y 5/8	1.1	JMPR en curso	
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (cuarta reunión, 26-30 de abril de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil peladas y preparadas para consumir así como nueces de Brasil y su cáscara destinadas a ulterior elaboración	N11-2008	2011	5/8	1.1	68. ^a reunión del JECFA	En su 68. ^a reunión, el JECFA examinó las repercusiones que tendrían en la ingesta dietética distintos límites hipotéticos del contenido total de aflatoxinas en las nueces de árbol, incluidas las nueces del Brasil.
Anteproyecto de niveles máximos de melamina en los alimentos (<i>preparado en polvo para lactantes y otros alimentos</i>) y piensos	N13-2009	2010/ 2011	5/8	1.1	Reunión de expertos de la OMS para la revisión de los aspectos toxicológicos de la melamina y el ácido cianúrico (diciembre de 2008)	
Anteproyecto de revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas (medidas adicionales para las nueces del Brasil)	N12-2009	2010/ 2011	5/8	1.1		La revisión constituye la continuación del proyecto SafeNut del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (38. ^a reunión, 3-7 de mayo de 2010)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional (nueva Sección)	N16-2008	2015	5/8	1.3		

4: Principios y criterios sobre la legibilidad de las etiquetas nutricionales)						
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) ha asumido las prioridades de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS y ha llevado a cabo un considerable volumen de trabajo para avanzar dichas prioridades, incluidos los intercambios con el CCNFSDU para garantizar la armonización y una respuesta coordinada.</p> <p>El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Principios y criterios sobre la legibilidad de las etiquetas nutricionales al trámite 5/8 con omisión de los trámites 6 y 7, con vistas a su aprobación por la Comisión en su 33.º período de sesiones, y acordó añadirlos como la nueva Sección 4 en las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985).</p>						

PARTE II – PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 5

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (19-23 de octubre de 2009)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	N.º de trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión de la Norma para el aguacate (CODEX STAN 197-1995)	N19-2008	2011	5	1.2		Las disposiciones sobre contenido de materia seca para determinadas variedades y calibres de variedades pequeñas se mantienen entre corchetes para nuevo examen y finalización en la 16.ª reunión del CCFFV (mayo de 2010).
Anteproyecto de Norma para el tomate de árbol	N18-2008	2011	5	1.2		Las disposiciones sobre calibre y tolerancias de calibre se mantienen entre corchetes para nuevo examen y finalización en la 16.ª reunión del CCFFV (mayo de 2010).
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>- Las normas para el tomate de árbol y para el aguacate (revisión de la norma para incluir nuevas variedades) se adelantaron al trámite 5.</p>						

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (28 de septiembre – 2 de octubre de 2009)						
Anteproyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado aromatizado con humo y pescado secado con humo	1996	2011	5	1.2		Se convocó un grupo de trabajo presencial antes de la 30. ^a reunión. La contribución del mismo facilitó de manera evidente el progreso en la sesión plenaria. En su 30. ^a reunión el CCFFP acordó adelantar el anteproyecto de Norma al trámite 5. Trabajo futuro del CCFFP: en su 31. ^a reunión (2011) se procurará hacer llegar el documento al trámite 8.
Anteproyecto de Norma para la salsa de pescado	N02-2007	2011	5	1.2		Debates fructíferos sobre todas las secciones del anteproyecto de Norma en la 30. ^a reunión. En su 30. ^a reunión el CCFFP acordó adelantar el anteproyecto de Norma al trámite 5. Trabajo futuro del CCFFP: en su 31. ^a reunión (2011) se procurará hacer llegar el documento al trámite 8.
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Véanse las notas explicativas anteriores. • El CCEXEC examinó en su 63.^a reunión los progresos respecto de todos los temas del programa del CCFFP (ALINORM 10/33/3, pág. 20). • Se ha previsto alargar por un día hábil más la duración de la 31.^a reunión del CCFFP a fin de facilitar el avance del trabajo sobre varios temas. El intervalo entre las reuniones del CCFFP es de 18 meses. <p><u>Nota de la Secretaría:</u> el Comité sobre Higiene de los Alimentos acordó examinar en su siguiente reunión (noviembre de 2010) la ratificación de las disposiciones sobre higiene del anteproyecto de Norma para el pescado ahumado, el pescado aromatizado con humo y el pescado secado con humo y del anteproyecto de Norma para la salsa de pescado, para prestar asesoramiento si fuera necesario al CCFFP en su siguiente reunión (abril de 2011).</p>						

Grupo de acción intergubernamental especial sobre resistencia a los antimicrobianos (tercera reunión, 12-16 de octubre de 2009)						
Orientaciones para la evaluación de	N01-2008	2011		1.1		En su segunda reunión, el TFAMR convino en

riesgos basada en criterios científicos respecto a los microorganismos resistentes a los antimicrobianos						fundir los tres textos en un documento único: Anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos
Orientaciones para la gestión de riesgos con miras a contener la presencia de microorganismos resistentes a los antimicrobianos transmitidos por los alimentos	N02-2008	2011		1.1		
Orientación sobre la creación de perfiles de riesgo relativos a los microorganismos resistentes a los antimicrobianos transmitidos por los alimentos a efectos de la determinación de prioridades de evaluación y gestión de riesgos	N03-2008	2011		1.1		
Anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos	N01-N02-N03-2008	2011	5	1.1		
<p><u>Nota de la Secretaría:</u> en su tercera reunión, el TFAMR examinó por primera vez un anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos en el que se unificaban tres documentos separados sobre evaluación de riesgos, gestión de riesgos y perfiles de riesgos. El Grupo de acción abordó las cuestiones pendientes y abrevió el documento, en la medida de lo posible, a fin de eliminar repeticiones y evitar la duplicación de otros documentos del Codex vigentes y asegurar, al mismo tiempo, la legibilidad y utilidad del texto. Las limitaciones de tiempo impidieron al Grupo de acción finalizar su examen del apéndice sobre “Elementos de un perfil de riesgo”, que se puso entre corchetes para ser considerado en la próxima reunión.</p> <p>En vista de los considerables progresos logrados en otras partes del documento, el TFAMR acordó remitir todo el anteproyecto de Directrices a la CAC en su 33.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 5. A efectos de facilitar la finalización del documento en su próxima reunión, el Grupo de acción acordó convocar un grupo de trabajo presencial inmediatamente antes de la misma (que se celebrará en octubre/noviembre de 2010) para que examinara el apéndice y preparara un documento revisado sobre la base de las observaciones recibidas.</p> <p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p>						

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (31.ª reunión, 2-6 de noviembre de 2009)						
Principios generales para el	N06-2008	2012	5	1.3		El Comité observó que se había progresado

establecimiento de valores de referencia de nutrientes (VRN) relativos a las vitaminas y los minerales para la población general en los anteproyectos de VRN adicionales o revisados						considerablemente en la elaboración del anteproyecto de Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes (VRN) relativos a las vitaminas y los minerales para la población general, por lo que acordó remitir el anteproyecto a la Comisión en su 33.º período de sesiones para que lo aprobara en el trámite 5.
--	--	--	--	--	--	---

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (31.ª reunión, 8-12 de marzo de 2010)						
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre la incertidumbre de la medición (CAC/GL 54-2004)	N10-2008	2011	5	1.4		El CCPR también está examinando las Directrices sobre la estimación de la incertidumbre de los resultados para la determinación de residuos de plaguicidas (CAC/GL 59-2006), mientras que la labor del CCMAS es de aplicación general y se coordina de forma permanente con el CCPR para asegurar la coherencia del enfoque.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (42.ª reunión, 19-24 de abril de 2010)						
Anteproyectos de LMR	En curso		5	1.1	JMPR en curso	
Anteproyecto de revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos (propuestas relativas a tres grupos de productos: nueces de árbol, hierbas y especias)	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1		En su 27.º período de sesiones (2004), la Comisión aprobó una revisión limitada de la Clasificación. Durante la revisión, el Comité constató que la actual Clasificación del Codex necesita una profunda revisión y ampliación, debido a que se ha propuesto la inclusión en la misma de muchos nuevos productos. Asimismo, deben revisarse los grupos teniendo en cuenta las nuevas pruebas científicas. También es preciso elegir

						<p>cultivos representativos a efectos de extrapolación.</p> <p>El Comité revisa la Clasificación de conformidad con el plan hasta que se hayan revisado todos los grupos de productos.</p>
Anteproyecto de principios y directrices para la selección de productos representativos a efectos de la extrapolación de límites máximos de residuos de plaguicidas respecto de distintos grupos de productos	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1		<p>Inicialmente la CAC aprobó este trabajo en el marco de la revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos (N11-2004). La finalidad del documento es establecer principios para la descripción de productos representativos a fin de facilitar el establecimiento de LMR en los productos relacionados y en otros usos secundarios y cultivos especiales mediante la extrapolación de datos sobre LMR.</p> <p>En su 40.ª reunión el CCPR decidió que este documento debía elaborarse por separado con respecto a la mencionada Clasificación.</p>
Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (38.ª reunión, 3-7 de mayo de 2010)						
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) respecto a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar de forma obligatoria o voluntariamente (Sección 3.2)	N16-2008	2015	5	1.3		
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>Respecto a la lista de nutrientes que siempre se han de declarar de forma obligatoria o voluntariamente, el Comité llegó a un acuerdo sobre todos los nutrientes, excepto en el caso del sodio/la sal, que se mantiene entre corchetes, y adelantó la Sección 3.2 revisada al trámite 5 para su aprobación en el 33.º período de sesiones de la Comisión. Si bien todas las delegaciones convinieron en la importancia de incluir el etiquetado nutricional sobre el sodio/la sal, y que el sodio (Na) es el nutriente preocupante, el Comité sigue dividido sobre el término que debe emplearse para que resulte más significativo para los consumidores, en particular en las campañas de salud pública, es decir, sal (el ingrediente) o bien sodio (el nutriente). El CCFL acordó volver a establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos para considerar diferentes enfoques a fin de declarar el sodio/la sal en el etiquetado alimentario.</p>						