



Tema 2 a) del programa

CX/EXEC 12/67/2

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

67.^a reunión

Sede de la FAO, Roma (Italia)

26-29 de junio de 2012

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

PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS A LA COMISIÓN PARA SU APROBACIÓN

1) De conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas y textos afines del Codex, Parte 2, Examen crítico, 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 en vigor del Codex;
- el cumplimiento de las exigencias del procedimiento de aprobación, si fuere necesario;
- su esquema de presentación;
- su coherencia lingüística.

2) Para la presentación del examen crítico se utilizó el modelo incluido en el Plan estratégico para 2008-2013. El número de identificación del trabajo proporciona información sobre las normas y textos afines que se aprobaron como nuevo trabajo a partir 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 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.

3) Los códigos de resultados se especifican en la Parte 2 del Plan Estratégico: 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 así como sobre métodos de muestreo 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 refrendo, si procede, y únicamente para las disposiciones pertinentes.

4) No se incluyen observaciones cuando no existen problemas específicos respecto a los criterios mencionados en el Examen crítico u otras cuestiones conexas. En los cuadros se incluyen las observaciones de los presidentes o los países anfitriones. Las observaciones recibidas tras la finalización de este documento se presentarán en documentos de sala.

Este documento debe leerse conjuntamente con los documentos CX/CAC 12/35/3, CX/CAC 12/35/3-Add.1, CX/CAC 12/35/3-Add.2 (Lista de proyectos de normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación) y CX/CAC 12/35/5 y CX/CAC 12/35/5-Add.1 (Lista de anteproyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 5).

PARTE I - PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN LOS TRÁMITES 8, 5/8 o 5 acelerado

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (34.ª reunión, 3-7 de diciembre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) respecto de nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles (ENT) derivado del régimen alimentario (ácidos grasos saturados y sodio)	N04-2010	2013	5/8	1.3		Entre los trabajos sobre los VRN-ENT figuran los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes respecto de nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) para la población en general derivado del régimen alimentario (Anteproyecto de Anexo a las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> , en curso de elaboración) y el examen de VRN específicos.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

En su 33.ª reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) acordó adelantar las propuestas relativas a los VRN-ENT para los dos nutrientes (ácidos grasos saturados y sodio) al trámite 5/8 omitiendo los trámites 6 y 7 con vistas a aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 35.º período de sesiones. La propuesta de VRN-ENT fue elaborada por un grupo de trabajo electrónico que se basó en los informes de la consulta conjunta de expertos FAO/OMS como principal fuente de datos.

Los dos VRN-ENT se presentarán al CCFL para su inclusión en la Sección 3.4.4 de las Directrices sobre el etiquetado nutricional.

El trabajo del CCNFSDU sobre los VRN-ENT contribuye a la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud (Resolución 57.17 de la Asamblea Mundial de la Salud).

Comité sobre Higiene de los Alimentos (44.ª reunión, 12-16 de noviembre de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Código de prácticas para el control de virus en los alimentos	N07-2009	2012	5/8	1.1	Reunión FAO/OMS sobre virus en los alimentos: asesoramiento científico en apoyo de las actividades de gestión de los riesgos (2008)	Durante la finalización del Código en la 43.ª reunión del CCFH, Noruega recomendó que el Anexo sobre el control del VHA y el NoV en los moluscos bivalvos se enviara al CCFFP para alinearlos con el artículo 7 del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros. Sin embargo, los grupos de trabajo —antes de la 43.ª reunión del CCFH— hicieron

						<p>todo lo posible, al igual que el propio Comité, para garantizar la coherencia con el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros. Esto también se aplicaba al Anexo II sobre el control del VHA y el NoV en los productos frescos, cuya coherencia quedó garantizada con los textos pertinentes aplicables. En anteriores debates celebrados durante la elaboración del Código de prácticas, se consideró la conveniencia de incluir el Código en los documentos existentes, tales como el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros y el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas, entre otros, y se propuso continuar con la elaboración de un código específico para los virus en los alimentos, teniendo en cuenta la importancia de la cuestión para la salud pública (ALINORM 10/33/13).</p>
<p>Anexo sobre los melones al <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)</p>	N08-2011	2015	5/8	1.1	<p>Informe de la FAO preparado para el CCFH en relación con la elaboración de un Anexo sobre los melones al Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (2011) (sobre la identificación y control de los peligros microbianos asociados con los melones).</p>	
<p>Enmienda a los <i>Principios y Directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos</i>(CAC/GL 30-1999)</p>			Para su aprobación	1.1		<p>La enmienda se introdujo para indicar que los Principios y Directrices se aplicaban también a los piensos y sus ingredientes, en respuesta a las recomendaciones formuladas en el 33.º período de sesiones de la Comisión (2010).</p>

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Anteproyecto de Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos al control de virus en los alimentos para su adopción en el trámite 5/8 (REP12/FH, párr. 50 y Apéndice III).

- En la reciente reunión del CCGP (2012), Noruega presentó un documento de sala (CRD) titulado "Cooperación entre los comités de asuntos generales y los comités de productos y la necesidad de enmiendas al Manual de Procedimiento. En esencia, el documento abogaba por una mayor comunicación entre los comités con el fin de evitar la duplicación de trabajo. Noruega consideraba al haber aprobado y la CAC el *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*, el cual contenía información completa acerca de los virus, el CCFH debería haber considerado la conveniencia de actualizar y modificar del Código de prácticas en vigor en lugar de comenzar a trabajar en un nuevo anexo sobre los virus. También hace notar la similitud y la superposición de párrafos en estos dos documentos.
- Si bien afirma que apoya el la elaboración de directrices sobre los virus, es posible que quiera plantear esta cuestión al Comité Ejecutivo, ya que cree que debe introducirse una enmienda en el Manual de Procedimiento para eliminar este tipo de problema en el futuro.
- Observamos que en el documento de proyecto para el anteproyecto de Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos al control de virus en los alimentos se ha reconocido la necesidad de coordinación de determinados anexos elaborados no solo por el CCFFP, sino también por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.
- Además, muchas personas opinan que los documentos del Codex deben ser exhaustivos y contener toda la información necesaria en un solo documento, en lugar de remitir a varios documentos para obtener información sobre un tema determinado.

Anteproyecto de Anexo sobre los melones al *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 53-2003) para su adopción en el trámite 5/8 (REP12/FH, párr. 118 y Apéndice IV, respectivamente);

- El hecho de que este documento se terminara en una sola sesión indica que no se trataba de un documento polémico y no se prevén problemas con este documento en la CAC.

Proyecto de enmienda a los Principios y Directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CAC/RCP 30-1999) y Revisión de los Principios de análisis de riesgos y procedimientos aplicados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para su aprobación (REP12/FH, párrs. 14 y Apéndice II, y párr. 129 y Apéndice V, respectivamente).

- El CCFH analizó exhaustivamente las revisiones de estos documentos y no se prevé oposición alguna por parte de los Estados Miembros.

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (33. ^a reunión, 5-9 de marzo de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Métodos de análisis y muestreo en normas en distintos trámites	En curso		Para su aprobación	1.4		Para su aprobación en las normas del Codex en vigor o en CODEX STAN 234-1999. Incluye la actualización de los métodos en la Norma para la sal de calidad alimentaria.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
Comité sobre Aditivos Alimentarios (44.ª reunión, 12-16 de marzo de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
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	
Proyecto de revisión de la <i>Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria</i> (CODEX STAN 150-1985)	N08-2010	2011	8	1.1 1.4		El objetivo de este trabajo era centrarse en la revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene y métodos de análisis y muestreo, sin reabrir el debate sobre otras secciones. Aprobada en el trámite 5 por la CAC en su 34.º período de sesiones (2011) la sección sobre los métodos de análisis y muestreo se remitió al CCMAS para su refrendo y asesoramiento. El CCFA, en su 44.ª reunión, podría finalizar la revisión a la luz del refrendo y asesoramiento del CCMAS.
Enmiendas al Sistema internacional de numeración del Codex para Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-1989)	En curso		5/8	1,1		
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (CAC/MISC 6)	En curso		5/8	1.1	JECFA - en curso	En su 44.ª reunión, el CCFA examinó las recomendaciones formuladas en la 74.ª reunión del JECFA (Roma, 14-23 de junio de 2011) en relación con las especificaciones nuevas y revisadas.
Revisión de las denominaciones y descriptores de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 de la NGAA			Para su aprobación	1.1		

Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)

En su 44.^a reunión el CCFA continua otorgando una prioridad elevada a la finalización de la NGAA, a la que el grupo de trabajo presencial dedicó dos días y la plenaria uno completo. El Comité centró su labor en las disposiciones que no pudieron ser consideradas en reuniones anteriores, debido a limitaciones de tiempo, y comenzó el examen de las disposiciones en los Cuadros 1 y 2 respecto de los aditivos alimentarios sin una IDA especificada que desempeñaban la función de "regulador de la acidez" usando un enfoque horizontal. El Comité remitió a la CAC para su aprobación en su 35.^o período de sesiones 160 disposiciones sobre aditivos alimentarios, entre ellas 10 revisiones de disposiciones aprobadas, en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en relación con 20 aditivos alimentarios, con un IDA numérica y cinco aditivos alimentarios en el Cuadro 3. Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron reserva respecto a las disposiciones relativas a caramelo III -caramelo al amoníaco- y caramelo IV -caramelo al sulfito amónico- porque les preocupaba la inocuidad; la delegación de la Unión Europea expresó también una reserva general para el uso de colorantes en las categorías de alimentos relacionadas con productos de pastelería a base de cacao, porque les preocupaba que pudiera confundir a los consumidores, así como una reserva al uso de sorbatos y parahidroxibenzoatos en las categorías de alimentos relacionadas con las confituras, jaleas, mermeladas, debido a que, a su juicio, no se justificaba tecnológicamente. El CCFA recomendó también la suspensión/derogación de otras 169 disposiciones sobre aditivos alimentarios en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

En su próxima reunión, el CCFA continuará su debate sobre el enfoque horizontal para el examen de las disposiciones en los Cuadros 1 y 2 respecto de los aditivos alimentarios sin una IDA especificada que desempeñan una función de "regulador de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante" (más de 1500 disposiciones relativas a 114 aditivos alimentarios). Este enfoque permitiría reducir considerablemente el trabajo actualmente acumulado en el ámbito de la NGAA.

En su 44.^a reunión, el CCFA concluyó sus deliberaciones sobre la revisión de la categoría de alimentos 16 de la NGAA, que se remitió a la CAC (35.^a período de sesiones) para su aprobación; el Comité avanzó también considerablemente en el desarrollo de un árbol de decisiones que debería ser utilizado por el CCFA como herramienta para alinear las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos con la NGAA.

Se suspendió el debate sobre el uso de la Nota 161. Aunque el Comité convino en que la Nota 161 se utilizaba de forma inadecuada en la NGAA, no hubo consenso sobre las propuestas relativas al mandato de un grupo de trabajo encargado de abordar el uso de la Nota en las disposiciones aprobadas y en las disposiciones sobre el proceso de trámites.

Revisión de la Norma para la sal de calidad alimentaria

En su 44.^a reunión, el CCFA terminó de revisar la *Norma para la sal de calidad alimentaria* sobre la base del asesoramiento prestado por el CCMAS. El Comité tomó nota del asesoramiento del CCMAS sobre el enfoque de criterios, pero no tenía la competencia necesaria para agregar el enfoque de criterios a la Norma. Se prevé que el futuro trabajo de revisión de la Norma se centre principalmente en la actualización de la sección sobre métodos de análisis y muestreo. Por las razones anteriormente mencionadas, y para no retrasar el proceso de actualización/revisión de la Sección, sería conveniente que la actualización de la Sección fuera llevada a cabo directamente por el CCMAS.

Sistema internacional de numeración (SIN) y especificaciones

El Comité prosiguió su labor sobre las enmiendas al SIN y las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios.

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (6. ^a reunión, 26-30 de marzo de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de niveles máximos para la melamina en los preparados líquidos para lactantes	N13-2009	2011	8	1.1	Consulta de expertos FAO/OMS en colaboración con Health Canada sobre la melamina, celebrada del 1.º al 4 de diciembre de 2008.	Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 34.º período de sesiones, celebrado en 2011. Se ha eliminado la nota sobre la exención del nivel máximo, que no se aplica a los preparados líquidos para lactantes de los que se puede demostrar que el nivel de melamina superior a 0,15 mg/kg sea consecuencia de migración desde materiales de contacto con los alimentos y se acordó por consenso un valor único de 0,15 mg/kg sin excepción, el cual se presenta para su aprobación en el trámite 8.
Anteproyecto de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en los higos secos, incluido el plan de muestreo	N11-2010	2012	5/8	1.1	68. ^a reunión del JECFA	El plan de muestreo revisado correspondiente respalda la aplicación adecuada del NM de 10 µg/kg y, por ende, la inocuidad del producto. El plan de muestreo revisado permitió al CCCF llegar a un acuerdo por consenso sobre el NM y el PE.
Revisión del Código de prácticas sobre las medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas			Para su aprobación			El Código de prácticas revisado incorpora referencias a los piensos cuando corresponda, de acuerdo con el alcance de la revisión y con las recomendaciones de la Comisión en su 33.º período de sesiones (2010).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre Residuos de Plaguicidas (44. ^a reunión, 23-28 de abril de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyectos y proyectos revisados de LMR	En curso		8 y 5/8	1.1	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) - en curso	
Proyecto de revisión de la clasificación del Codex de alimentos y piensos – grupos de frutas	N11-2004 N09-2006	2012	8	1.1		Los grupos de productos revisados de frutas sustituirán a las disposiciones correspondientes de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos (CAC/MISC 4-1993).
Proyecto de Principios y Directrices para seleccionar productos representativos con miras a la extrapolación de LMR para grupos de producto (incluido el Cuadro 1: Ejemplos de selección de productos representativos – grupos de frutas)	N11-2004 N09-2006	2012	8	1.1		Inicialmente aprobado en el marco de la revisión de la Clasificación de alimentos y piensos. El CCPR, en su 40. ^a reunión (2008), decidió que este documento debería elaborarse al margen de la Clasificación. Los Principios y las Directrices complementan la labor de revisión de la Clasificación al proporcionar criterios para la extrapolación de LMR con el fin de facilitar el establecimiento de LMR para grupos que utilizan productos representativos y, por lo tanto, aumentar la disponibilidad de LMR para los plaguicidas.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (20. ^a reunión, 7-11 de mayo de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de LMR de narasina (tejidos de vacunos)	En curso		8	1.1	70. ^a reunión del JECFA 75. ^a reunión del JECFA	El proyecto de LMR para la narasina en tejidos de porcinos fue aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 34.º período de sesiones (2011); el CCRVDF acordó mantener los LMR

						<p>temporales para la narasina en los tejidos de vacunos en el trámite 7 para que fueran examinados más a fondo a la luz de la evaluación del método de análisis por el JECFA. El método analítico para controlar de la narasina en tejidos de vacunos se examinó en la 75.ª reunión del JECFA (Roma, 8-17 de noviembre de 2011), que recomendó LMR completos al disponerse de un método de análisis validado a efectos del control de residuos que se evaluó de modo satisfactorio para este fin. Las recomendaciones formuladas en la 75.ª reunión del JECFA se distribuyeron para recabar observaciones y fueron examinadas por el CCRVDF en su 20.ª reunión, en la cual acordó remitir los LMR completos para la narasina en tejidos de vacunos (en sustitución de los temporales) a la Comisión en su 34.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 8.</p>
Anteproyecto de LMR para la amoxicilina (en tejidos de vacunos, ovinos y porcinos); la apramicina (en riñones de vacuno y pollos); el derquantel (en tejidos de ovinos); y la monensina (en hígado de vacuno)	En curso		5/8	1.1	75.ª reunión del JECFA	<p>La lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA, elaborada por el CCRVDF en su 19.ª reunión, fue aprobada por la CAC en su 34.º período de sesiones. El JECFA en su 75.ª reunión evaluó las sustancias y se distribuyeron recomendaciones respecto de los LMR para recabar observaciones en el trámite 3. El LMR para la monensina en el hígado de vacuno revisa el LMR que fue aprobado por la Comisión en su 32.º período de sesiones.</p>
Anteproyecto de Planes de muestreo para el control de residuos en productos derivados de animales acuáticos y productos comestibles derivados de animales acuáticos			5/8	1.1		<p>Para su inclusión en la Tabla C, Anexo B de las <i>Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos</i> (CAC/GL 71-2009).</p> <p>El Comité Ejecutivo (CCEXEC), en su 65.ª reunión de 2011, invitó al CCRVDF a fijar un plazo para su finalización.</p>
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (40.ª reunión, 14-18 de mayo de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de definición de valores de referencia de nutrientes (para su inclusión en las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i>)	N14-2010	2012	8	1.3		El trabajo sobre la definición se inició en respuesta a la petición del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU). La definición se remitió al CCNFSDU, que no propuso enmiendas específicas y volverá a examinarla después del trabajo ulterior sobre los VRN-ENT.
Anteproyecto de revisión de las <i>Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables</i> (CAC/GL 23-1997): nueva definición de "declaración de no adición", enmiendas a la sección sobre declaraciones comparativas y las condiciones para las declaraciones de no adición de azúcares	N16-2008	2013 y 2015	5/8			Forma parte de la ejecución de la <i>Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud</i> de la OMS, que constituye una prioridad elevada del CCFL. Las condiciones para la declaración de no adición de sal de sodio han de aprobarse en el trámite 5 (véase la Parte II).
Anteproyecto de revisión de las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985) respecto a las disposiciones sobre etiquetado nutricional obligatorio	N16-2008	2013 y 2015	5/8			
Proyecto de enmienda a las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i> (CAC/GL 32-1999): uso del etileno en la maduración de la fruta	N10-2006	2008	8	1.3		La CAC, en su 31.º período de sesiones (2008), aprobó el uso de etileno en el kiwi y el plátano. El CCEXEC, en su 65.ª reunión (2011), alentó al CCFL a que fijara un plazo para la finalización del trabajo. Debido que no se presentaron nuevas propuestas, el Comité consideró concluido el trabajo y no se introdujeron cambios a las disposiciones vigentes.

Proyecto de enmienda a las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i> (CAC/GL 32-1999) respecto a la inclusión de nuevas sustancias	N18-2011	2012	5A	1.3		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

NORMAS Y TEXTOS AFINES MANTENIDOS POR LA COMISIÓN EN EL TRÁMITE 8

Proyectos de LMR para medicamentos veterinarios

Proyecto de LMR para la ractopamina	En curso	8	1.1	Examen por el JECFA, en su 62. ^a y 66. ^a reuniones, de datos adicionales presentados por China en junio de 2010	En el 32.º período de sesiones de la CAC (2009) se acordó mantener los LMR en el trámite 8 y volver a examinarlos a la luz de los resultados de la evaluación hecha por el JECFA de los estudios de depleción en cerdos realizados en China. En el 33.º período de sesiones de la CAC (2010), se acordó seguir examinando en su siguiente reunión los LMR con las propuestas del Grupo de "Amigos del Presidente". En el 34.º período de sesiones de la CAC (2011) se mantuvo el LMR en el trámite 8.
Proyectos de LRM para la somatotropina bovina	En curso	8	1.1		Mantenido en el trámite 8 desde 1999. No se han recibido propuestas para que se cambie la situación de los proyectos de LMR. En su 34.º período de sesiones (2011), la CAC acordó que se examinarían los LMR de las somatotropinas bovinas en su 35.º período de sesiones (2012).

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

Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (18-22 de febrero de 2013)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Principios y Directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (Introducción, Secciones 1 a 3)	N06-2009	2011	5	1.4		La Sección 4 de los Principios y Directrices se devolvió al trámite 2/3 (véase más abajo).
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>Tras los debates y enmiendas al texto, en su 19.^a reunión el Comité convino en que la Introducción y las Secciones 1 a 3 del anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009) deberían remitirse a la Comisión en su 35.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 5. La Sección 4 del documento en la que se esboza el marco de los sistemas nacionales de control de los alimentos será analizada más a fondo y desarrollada en un grupo de trabajo grupo de trabajo presencial que se celebrará en Grange (Irlanda), del 9 al 12 de julio de 2012. El documento reelaborado será distribuido en el trámite 3 para recabar observaciones antes de la próxima reunión del Comité en febrero de 2013.</p>						

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (34. ^a reunión, 3-7 de diciembre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991)	N03-2010	2012	5	1.3		Véase más abajo.
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p>En su 33.^a reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) prosiguió su labor de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños después de que el CCNFSDU llegara a un acuerdo sobre la terminología y la descripción del alimento en cuestión en su 32.^a reunión. El CCNFSDU analizó en detalle el proyecto de texto revisado de las Directrices, elaborado por un grupo de trabajo electrónico presidido por Ghana y por un grupo de trabajo presencial presidido por Ghana y los Estados Unidos de América, que se reunió antes de la 33.^a reunión. El CCNFSDU acordó adelantar el proyecto de Directrices revisadas al trámite 5.</p>						

Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentación animal (6. ^a reunión, 20-24 de febrero de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en los piensos	2010	2013	5	1.1		El Grupo de acción sobre alimentación animal podría hacer progresos sustanciales en relación con el anteproyecto de Directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en los piensos. El alcance del segundo documento que debía elaborar el Grupo de Trabajo se revisó para centrarlo en los criterios de priorización de los peligros en los alimentos y su aplicación por los gobiernos y se devolvió el documento al trámite 2 para que un grupo de trabajo electrónico modificara su redacción.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Grupo de acción:						

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (33. ^a reunión, 5-9 de marzo de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional de alimentos	N11-2011	2013	5	1.4		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité: El CCMAS fue tan productivo en 2012 como en los últimos años. Se lograron avances considerables en el desarrollo del anteproyecto de Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional de alimentos. Los Principios generales se adelantaron al trámite 5 para su examen por la CAC en su 35.º período de sesiones. Un grupo de trabajo electrónico presidido por Alemania continuará trabajando en las notas explicativas y ejemplos prácticos.						

Comité sobre Residuos de Plaguicidas (44.ª reunión, 23-28 de abril de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyectos y proyectos revisados de LMR	En curso		5	1.1	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) - en curso	
Proyecto de revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos: Hierbas - Anteproyecto de revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos: grupos de hortalizas específicos	N11-2004 N09-2006	2012	5	1.1		La revisión de los grupos de hortalizas forma parte de la revisión en curso de la Clasificación.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (20.ª reunión, 7-11 de mayo de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de LMR para el monepantel (tejidos de ovinos)	En curso		5	1.1	75.ª reunión del JECFA	En su 20.ª reunión, el CCRVDF remitió los LMR para el monepantel a la Comisión para su aprobación en el trámite 5 y pidió al JECFA que evaluara la inocuidad de LMR más elevados a la luz de la información proporcionada por el Comité.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (40. ^a reunión, 14-18 de mayo de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de revisión de las <i>Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables</i> (CAC/GL 23-1997): condiciones para las declaraciones de no adición de sales de sodio	N16-2008	2013 y 2015	5	1.3		Debido al amplio debate mantenido sobre estas declaraciones, se adelantaron al trámite 5 y se volverán a examinar en la próxima reunión, mientras que otras enmiendas a las Directrices se adelantaron al trámite 8 (véase la Parte I más abajo).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						