



**Tema 2 a) del programa**

**CX/EXEC 13/68/2**

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

**68.ª reunión**

**Sede de la FAO, Roma (Italia)**

**25-28 de junio de 2013**

**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 esta 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 formato 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 nuevos trabajos 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 del cuadro 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 y 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 ratificación, si procede, y únicamente para las disposiciones pertinentes.

4) No se incluyen observaciones cuando no existen problemas específicos con 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.

5) El presente documento debería leerse junto con los documentos CX/CAC 13/36/3 y CX/CAC 13/36/3-Add.1 (*Lista de proyectos de normas y textos afines que se presentan a la Comisión para su aprobación*) y CX/CAC 13/36/5 y CX/CAC 13/36/5-Add.1 (*Lista de anteproyectos de norma 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 Frutas y Hortalizas Frescas (17.ª reunión, 3-7 de septiembre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Norma revisada para el aguacate (CODEX STAN 197-1995) Proyectos de disposiciones relativas a las normas de uniformidad y otras disposiciones relativas al tamaño (Sección 5.1 sobre la uniformidad y Sección 6.2 sobre la identificación comercial) del proyecto de Norma para el aguacate	N19-2008	2011	8	1.2		Retenido en el trámite 7 por el CCFFV en su 16.ª reunión (2011) a la espera de la finalización de las disposiciones sobre los requisitos de madurez (métodos de análisis para la determinación del contenido de materia seca), las tolerancias de calidad (tolerancias establecidas en cuanto a la pudrición o la descomposición interna) y la uniformidad del tamaño por el CCFFV en su 17.ª reunión (2012).  La norma es acorde a la Norma de la CEPE para el aguacate sobre la base del punto b) del Mandato del CCFFV en la medida en que se adecua a los objetivos del Codex y a las necesidades de los miembros.  No existen disposiciones específicas sobre los aditivos alimentarios y los métodos de análisis CCFL: ratificado.
Proyecto de Norma para la granada	N01-2010	2013	8	1.2		Aprobado en el trámite 5 por la CAC en su 34.º período de sesiones (2011) No existen disposiciones específicas sobre los aditivos alimentarios y los métodos de análisis CCFL: ratificado
Anteproyecto de disposiciones relativas al tamaño y a las normas de uniformidad (Secciones 3 y 5.1) (Proyecto de Norma para la granada)			5/8	1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión:						

Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (28. <sup>a</sup> reunión, 25-28 de septiembre de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma regional revisada para los hongos frescos "cantarelos"	N02-2011	2015	5/8	1.2		Revisión de la norma CODEX STAN 40R-1981 CCFL: ratificado
Observaciones del Presidente/país anfitrión:						

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (32. <sup>a</sup> reunión, 1.º-5 de octubre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado aromatizado con humo y pescado secado con humo	1996	2011	8	1.2		CCFA: ratificado con enmiendas y se siguen examinando ciertos aditivos CCMAS: ratificado con enmiendas CCFL: ratificado con una enmienda Observaciones del Presidente: El CCFFP realizó avances considerables y finalizó las disposiciones pendientes sobre aditivos alimentarios en su 32. <sup>a</sup> reunión
Proyecto de Norma para el abalón fresco/vivo y congelado	N03-2007	2012	8	1.1-1.2		CCFL: ratificado CCMAS: los métodos para la determinación de biotoxinas indicados en esta norma son los mencionados en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos. No obstante, dado que el debate del CCMAS se centró en el anteproyecto de Criterios de

						<p>rendimiento para los métodos de referencia y confirmación para biotoxinas marinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (véase la Parte II del presente documento), al no ratificar el CCMAS dichos criterios, por error tampoco ratificó los métodos para la determinación de biotoxinas para la Norma para el abalón fresco/vivo y congelado. Se propone que el Comité Ejecutivo recomiende la aprobación de la Norma para el abalón fresco/vivo y congelado haciendo referencia a los métodos para la determinación de biotoxinas de la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008).</p> <p>El CCFFP realizó avances considerables y finalizó los debates pendientes en su 32.<sup>a</sup> reunión.</p>
Revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies en normas para el pescado y los productos pesqueros	2007	2012	5/8	1.2		<p>El CCFFP realizó avances muy importantes en su 32.<sup>a</sup> reunión gracias a la excelente labor de preparación llevada a cabo por muchas delegaciones en el período entre reuniones. (Para su inclusión en la Sección II del Manual de procedimiento.)</p>
Anteproyecto de enmienda a la Norma para barritas de pescado congeladas rápidamente (factores de nitrógeno)	N01-2007	2009	5/8	1.2		<p>El CCFFP realizó avances considerables en su 32.<sup>a</sup> reunión.</p>
Enmiendas a las Secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7 de la Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CODEX STAN 292-2008) y las Secciones 7.1 y 7.2.2.2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003).					Reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre la <i>Salmonella</i> en moluscos bivalvos (2011)	<p>Criterio para la <i>Salmonella</i>. Enmiendas basadas en las conclusiones del grupo de expertos de la FAO y la OMS y la recomendación del CCFH.</p>

Observaciones del Presidente/país anfitrión: Véase *supra*.

Nota:

El Comité Ejecutivo tomó nota en su 67.<sup>a</sup> reunión en 2012 de que estaba previsto ultimar en octubre de 2012, con vistas a su aprobación en 2013, el proyecto de Norma para el pescado ahumado y el anteproyecto de Criterios de rendimiento para los métodos relativos a las biotoxinas marinas, mientras que la revisión del procedimiento de inclusión de nuevas especies se examinaría para su finalización o bien se consideraría la posibilidad de interrumpir este trabajo.

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (26. <sup>a</sup> reunión, 15-19 de octubre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa (revisión de la norma CODEX STAN 66-1981)	N02-2009	2013	5/8	1.2		El CCEXEC en su 65. <sup>a</sup> reunión (2011) alentó al CCPFV a fijar un plazo realista en caso de no poder finalizar la revisión en su próxima reunión. La Norma ha sido revisada en colaboración con el Consejo Oleícola Internacional (COI) y es acorde a la Norma del COI en la medida en que se adecua a los objetivos del Codex y las necesidades de los miembros. CCFA: ratificado (referencia general a la NGAA en cuanto a la categoría pertinente de alimentos); trabajo en curso sobre las disposiciones relativas a los aditivos en la categoría pertinente de alimentos de la NGAA CCMAS: ratificado con algunas enmiendas CCFL: ratificado
Enmienda a las Directrices sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva (CAC/GL 51-2003)			Para su aprobación			<u>Introducción de la definición de “envase ordinario” como resultado de la revisión en curso de las normas sobre frutas en conserva (anteproyecto de Norma para determinadas frutas en conserva)</u>
Enmienda a las Normas para algunos frutos cítricos en conserva, tomates			Para su aprobación			<u>Actualización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios e introducción de referencias a la</u>

en conserva y concentrados de tomate elaborados (Sección 4 sobre aditivos alimentarios)						<u>NGAA en cuanto a la categoría pertinente de alimentos cuando sea posible.</u>
Enmienda a la Norma para la compota de manzanas en conserva (Sección 9 sobre métodos de análisis)			Para su aprobación			<u>Introducción de disposiciones sobre métodos de análisis (ya ratificadas por el CCMAS)</u>

Observaciones del Presidente/país anfitrión:

### **Anteproyecto de Norma para las aceitunas de mesa**

1. El CCPFV acordó incluir categorías comerciales de carácter facultativo en la norma.
2. El CCFA ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la Norma para las aceitunas de mesa recomendadas por el CCPFV durante la 45.ª reunión del CCFA. Estas disposiciones se incluyen en las siguientes referencias generales a la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA):

“En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color<sup>1</sup>, reafirmantes, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes<sup>2</sup> de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (hortalizas [incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera] y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios”.

<sup>1</sup> Aceitunas de mesa oscurecidas mediante oxidación

<sup>2</sup> Aceitunas de mesa rellenas

### **Proyecto de enmiendas a directrices y normas**

El CCPFV en su 26.ª reunión remitió a la CAC para su aprobación enmiendas a los documentos del Codex subrayados a continuación. El CCFA ratificó en su 45.ª reunión las enmiendas relativas a los aditivos alimentarios concernientes a los puntos 2, 3 y 4 incluidos a continuación.

1. Directrices sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva. Se añadió la siguiente definición de “envase ordinario”:  
“2.8 Envase ordinario. El producto también podrá designarse como 'envase ordinario', lo que implica que incluye piezas enteras o trozos de fruta con medio de cobertura líquido”.
2. Norma para algunos frutos cítricos en conserva. Se sustituyeron las referencias a aditivos alimentarios por la frase siguiente:  
“En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez y reafirmantes de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos [pasterizadas]) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios”.
3. Norma para los tomates en conserva. Se amplió la lista de reguladores de la acidez permitidos y se sustituyó la lista de reafirmantes por la siguiente referencia general a la NGAA:  
“En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los reafirmantes incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas [incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera] y algas marinas en conserva, en latas o frascos [pasterizadas] o en bolsas de esterilización”.

4. Norma para los concentrados de tomate elaborados. Se amplió la lista de reguladores de la acidez permitidos.  
Norma para la compota de manzanas en conserva. Se añadieron métodos de análisis del relleno del envase y los sólidos solubles a la Sección 8 de la Norma.

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (18. <sup>a</sup> reunión, 5-9 de noviembre de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Norma regional para el tempe	N05-2011	2015	5/8	1.2		CCFA: ratificado CCMAS: ratificado con enmiendas y algunas preguntas para su aclaración por parte del CCASIA CCFL: ratificado
Enmiendas a algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios de las Normas regionales para pasta de soja fermentada (CODEX STAN 298R-2009) y para la salsa de ají (chiles) (CODEX STAN 306R-2011)						Actualización de la sección sobre aditivos alimentarios en las normas aprobadas ratificada por el CCFA
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre Higiene de los Alimentos (44. <sup>a</sup> 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				
Revisión de los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997)	N06-2010	2012	5/8	1.1		<p>El CCEXEC en su 65.º reunión (2011) invitó al CCFH a proponer otro plazo en caso de no poder finalizar el trabajo en su próxima reunión.</p> <p>En su 43.<sup>a</sup> reunión, el CCFH acordó aplicar un enfoque innovador a través de mecanismos de tutoría y con asistencia financiera del Fondo fiduciario del Codex Alimentarius para la elaboración de ejemplos de las distintas aplicaciones de los criterios microbiológicos, con el fin de ayudar a entender el establecimiento y la aplicación de los criterios microbiológicos.</p>
Anteproyecto de Anexo sobre las bayas para el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)	N02-2012	2015	5/8	1.1		

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

- **ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LOS PRINCIPIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y LA APLICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.** El Comité acordó adelantar al trámite 5/8, omitiendo los trámites 6 y 7, el anteproyecto de Principios y directrices para su aprobación por parte de la Comisión en su 36.º período de sesiones. El Comité expresó su agradecimiento al Fondo fiduciario del Codex por respaldar el proyecto experimental financiando la asistencia de los participantes del Fondo a grupos de trabajo presenciales. Ello fomentó la interacción entre los miembros del grupo de trabajo, contribuyó notablemente al entendimiento de los criterios microbiológicos y facilitó la finalización de este importante trabajo. El proyecto también resultó ser una buena experiencia formativa para todos los países y observadores que participaron en él.
- **ANTEPROYECTO DE ANEXO SOBRE LAS BAYAS PARA EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CAC/RCP 53-2003).** El Comité señaló que se habían realizado avances considerables en cuanto al documento y que no quedaban cuestiones pendientes, por lo que se podía adelantar para su aprobación. Respaldó, asimismo, la recomendación de revisar el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y sus anexos e indicó que esta cuestión se analizaría en mayor profundidad. El Comité acordó adelantar el anteproyecto de Anexo sobre las bayas al trámite 5/8, omitiendo los trámites 6 y 7, para su aprobación por parte de la Comisión en su 36.º período de sesiones. Es necesario señalar que el trabajo relativo a este documento se llevó a cabo en el plazo de un año.



Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (34. <sup>a</sup> 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				
Proyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (CAC/GL 8-1991)	N03-2010	2012	5/8	1.3		CCFL: ratificado
Proyecto de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta (VRN-ENT) (ácidos grasos saturados y sodio)	N04-2010	2013	8	1.3		El trabajo sobre los VRN-ENT incluye tanto principios generales como VRN específicos. El CCNFSU en su 33. <sup>a</sup> reunión había remitido los VRN al trámite 5/8. La Comisión en su 35. <sup>o</sup> período de sesiones (2012) los aprobó en el trámite 5 para que el CCNFSU los volviera a examinar teniendo en cuenta el resultado de la labor de la OMS en relación con el sodio y los ácidos grasos saturados. Se informó al Comité del trabajo que se estaba realizando en la OMS y se concluyeron los VRN.
Anteproyecto de Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta, y versión consolidada de los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes	N04-2010	2013	5/8	1.3		El Comité convino en unificar el Anexo sobre los principios generales para el establecimiento de VRN relativos a las vitaminas y los minerales (aprobado en 2011) y los aplicables a los VRN-ENT. El CCFL realizó algunas enmiendas de redacción al texto.

Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes (VRN) adicionales o revisados con fines de etiquetado en las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional	N06-2008	2012	5/8	1.3	Examen FAO/OMS de los VRN existentes (2011)	Tomando como base el examen realizado por la FAO y la OMS de los valores de referencia de la ingesta diaria de vitaminas y minerales vigentes, el CCNFSDU acordó varias recomendaciones sobre VRN nuevos o revisados relativos a las vitaminas y los minerales. Se está trabajando en varios VRN adicionales.
<p>Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:</p> <p><b>Proyecto de revisión de las Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños (trámite 8):</b></p> <p>En su 34.<sup>a</sup> 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 la Comisión del Codex Alimentarius conviniese en aprobar el anteproyecto de revisión en el trámite 5 en su 35.º período de sesiones, celebrado en 2012. El CCNFSDU analizó en profundidad todas las cuestiones pendientes y examinó otras propuestas. El Comité pudo concluir la revisión de las Directrices y convino en adelantar el proyecto de Directrices revisadas al trámite 8 para su aprobación por parte de la Comisión en su 36.º período de sesiones.</p> <p><b>Anteproyecto de Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta para la población general (trámite 5/8)</b></p> <p>En su 34.<sup>a</sup> reunión el CCNFSDU concluyó su trabajo de elaboración de los Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta para la población general sobre la base de la propuesta reformulada elaborada por un grupo de trabajo por medios electrónicos. El Comité acordó adelantar el anteproyecto de Principios generales al trámite 5/8, omitiendo los trámites 6 y 7, para su aprobación por parte de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones.</p> <p><b>Anteproyecto de Anexo a las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional - Versión consolidada:</b></p> <p><b>Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población general</b></p> <p>El CCNFSDU convino en unificar el proyecto de Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta para la población general, previa aprobación de la Comisión, y los Principios generales para el establecimiento de los valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales para la población general, que fueron aprobados por la Comisión en su 34.º período de sesiones. El CCNFSDU examinó el texto refundido propuesto por un grupo de trabajo por medios electrónicos y acordó remitir el texto final (Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población general) a la Comisión en su 36.º período de sesiones para su aprobación. Se aclaró que el texto refundido no tendría que seguir el procedimiento de trámites porque las modificaciones se consideraron enmiendas de redacción. La versión unificada de los Principios generales se remitirá al CCFL para su inclusión como Anexo en las Directrices sobre etiquetado nutricional.</p>						

**Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta para la población general (VRN-ENT) (trámite 8):**

Tras la aprobación de los VRN-ENT para el sodio y los ácidos grasos saturados en el trámite 5 por parte de la Comisión del Codex Alimentarius en su 35.º período de sesiones, el CCNFSDU volvió a examinar los VRN-ENT propuestos en su 34.ª reunión. El Comité confirmó los valores propuestos porque se basaban en datos científicos convincentes y concluyó que estaban en consonancia con los Principios generales. Acordó adelantar el proyecto de valores de referencia de nutrientes relativos a los ácidos grasos saturados (20 g) y el sodio (2 000 mg) al trámite 8 para su aprobación por parte de la Comisión en su 36.º período de sesiones. Las delegaciones de Malasia y Filipinas expresaron su objeción al valor de referencia de nutrientes relativo a los ácidos grasos insaturados.

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

**Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado en las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional**

Tomando como base el informe presentado por la FAO y la OMS del examen de los valores de referencia de la ingesta diaria de vitaminas y minerales vigentes y en consonancia con los Principios generales para el establecimiento de los valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales para la población general, un grupo de trabajo por medios electrónicos examinó todos los valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y los minerales incluidos en el Apéndice IV de las Directrices sobre etiquetado nutricional y formuló recomendaciones al respecto. El CCNFSDU debatió en profundidad las recomendaciones formuladas por el grupo de trabajo por medios electrónicos y convino en adelantar al trámite 5/8 el anteproyecto de valores de referencia de nutrientes relativos a la vitamina K, la tiamina, la riboflavina, la niacina, la vitamina B6, el folato, la vitamina B12, el pantotenato, la biotina, el calcio y el yodo para su aprobación por parte de la Comisión en su 36.º período de sesiones.

Los valores de referencia de nutrientes relativos a otras vitaminas y minerales y a las proteínas serán examinados por el grupo de trabajo por medios electrónicos y debatidos por el Comité en su próxima reunión.

Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (séptima reunión, 21-25 de enero de 2013)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma regional para la pasta de dátil	N11-2012	2015	5/8	1.2		CCFL: ratificado
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre alimentación animal (séptima reunión, 4-8 de febrero de 2013)</b>	<b>Plazo</b>		<b>Situación actual</b>	<b>Códigos de resultado</b>	<b>Asesoramiento científico</b>	<b>Notas explicativas</b>
	<b>Número de identificación del trabajo o año</b>	<b>Año fijado</b>				
Proyecto de Directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en los piensos	2010	A partir de 2011, dos reuniones con posibilidad de una tercera.	8	1.1		
Anteproyecto de Directrices para la priorización de los peligros presentes en los piensos (anteriormente, Directrices para su uso por los gobiernos en la priorización de los peligros presentes en los piensos)	2010		5/8	1.1		El TFAF convino en su 6. <sup>a</sup> reunión en que no era posible elaborar una lista de prioridades sobre los peligros presentes en los piensos y los ingredientes que los componen, como establecía su segundo mandato, y en que el documento debería centrarse en los criterios que deberían utilizar los gobiernos para establecer prioridades entre sus peligros y podría incluir ejemplos de peligros presentes en los piensos de interés internacional para la información de los gobiernos.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

<b>Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (18-22 de febrero de 2013)</b>	<b>Plazo</b>		<b>Situación actual</b>	<b>Códigos de resultado</b>	<b>Asesoramiento científico</b>	<b>Notas explicativas</b>
	<b>Número de identificación del trabajo o año</b>	<b>Año fijado</b>				
Proyecto (Secciones 1 a 3) y anteproyecto (Sección 4) de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos	N06-2009	2011	8 y 5/8	1.4		En su 35.º período de sesiones la CAC aprobó las Secciones 1-3 en el trámite 5, mientras que la Sección 4 se encontraba en desarrollo en el trámite 2/3, de ahí que se encuentren en situaciones diferentes.

Proyecto de enmiendas a las Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995)	--			1.4		El CCFICS llevó a cabo este trabajo porque la CAC pidió en su 32.º período de sesiones que se tratase la aplicabilidad de las Directrices a los piensos. La labor relativa a los Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995) se encuentra en curso.
---	----	--	--	-----	--	--

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

**Anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009).** La introducción y las Secciones 1 a 3 fueron aprobadas en el trámite 5 por la Comisión en su 35.º período de sesiones de julio de 2012. La Sección 4 del documento, en la que se presenta el marco para los sistemas nacionales de control de alimentos, se perfeccionó en un grupo de trabajo presencial que se reunió en Grange (Irlanda) del 9 al 12 de julio de 2012. El documento reformulado se distribuyó para recabar observaciones en el trámite 3 antes de la 20.ª reunión del Comité, en febrero de 2013. En dicha reunión, el Comité convino en remitir a la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones el proyecto y el anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009) para su aprobación en los trámites 8 y 5/8.

**Proyecto de enmiendas a las Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995)** para su aprobación (véanse el párr. 58 y el Apéndice III).

El Comité aprobó la mayoría de las enmiendas propuestas, presentadas en el Apéndice 1 del documento CX/FICS 13/20/6, y realizó los cambios siguientes:

- Hacer referencia únicamente a “piensos” e incluir la siguiente nota a pie de página la primera vez que aparezca: “El término 'piensos' hace referencia tanto al pienso (alimento para animales) como a los ingredientes de pienso, definidos en el Código de prácticas sobre buena alimentación animal (CAC/RCP 54-2004).”
- Trasladar del párrafo 9 al 7 a) la enmienda concerniente a la obligación de indicar la naturaleza específica del problema vinculado a los piensos y su efecto en la inocuidad de los alimentos y del párrafo 12 al 9 la enmienda concerniente a la obligación de identificar el pienso relacionado con la emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos.

Comité sobre Grasas y Aceites (23.ª reunión, 25 de febrero-1.º de marzo de 2013)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Enmienda a los parámetros para aceites de salvado de arroz en la Norma para aceites vegetales especificados	N10-2011	2013	5/8	1.2		
Enmiendas a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), la Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999) y la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)			Para su aprobación			Enmiendas resultantes para garantizar la coherencia con otras normas del CCFO
Enmiendas a las listas de cargas anteriores aceptables del Código de prácticas para el almacenamiento y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel (CAC/RCP 36-1987)			Para su aprobación			Aclaraciones limitadas de la lista actual (melazas y agua potable). El Comité convino en examinar periódicamente la lista de cargas anteriores aceptables (la medida tomada por el CCFO tras el período de sesiones de la Comisión de 2011 se considerará una de las cuestiones remitidas a la Comisión [CX/CAC 13/36/10, tema 10 del programa]).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						
<p><u>Enmienda a los parámetros para aceites de salvado de arroz en la Norma para aceites vegetales especificados:</u> Con los nuevos datos proporcionados por la India, se acordó la enmienda propuesta por Tailandia a varios parámetros. Por tanto, el Comité convino en adelantar la norma a la Comisión en su 36.º período de sesiones para su aprobación en trámite 5/8.</p> <p>En cuanto a las <u>enmiendas a la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), la Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999) y la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)</u>, el Comité acordó reemplazar las disposiciones específicas relativas al arsénico y el plomo por la referencia general a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, ya que sus respectivos niveles máximos ya se incluyen en ella. Asimismo, se acordó eliminar en consecuencia los métodos de análisis de estas sustancias de dichas normas y de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999).</p>						

En lo tocante a la disposición relativa al contenido de eritrodio y uvaol de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, el Comité convino en que el método de análisis de la Sección 8.8 debería ser COI/T.20/Doc. n.º 30-2011, elaborado por el Consejo Oleícola Internacional (COI) y disponible en su sitio web. Se acordó también añadir este método a los ya incluidos en la Sección 8.7 para la determinación de la composición y el contenido de esteroides.

Con fines de clarificación, el Comité convino en incluir “distintos de los disolventes halogenados” tras “disolventes” y en cambiar “u” por “o mediante” en la descripción del aceite de orujo de oliva (Sección 2.3) de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).

En lo que respecta a la sección sobre disolventes halogenados (Sección 5.3) de la norma, los miembros acordaron que estos disolventes se considerasen contaminantes, ya que ya no se utilizan para producir aceite de orujo de oliva. El Comité convino, asimismo, en mantener la sección sobre disolventes halogenados porque aún se podría producir la contaminación con tales sustancias a partir de otras fuentes y pidió al CCCF que incluyese las disposiciones sobre disolventes halogenados en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos para que la sección sobre contaminantes de la norma pudiese adecuarse a ella posteriormente.

Enmiendas a la lista de cargas anteriores aceptables del Código de prácticas para el almacenamiento y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel (CAC/RCP 36/1987). El Comité acordó remitir a la Comisión en su 36.º período de sesiones para su aprobación las siguientes propuestas:

- i. limitación de la entrada "Melazas" (n.º CAS 57-50-1) a las melazas derivadas de los cítricos, el sorgo, la remolacha azucarera y la caña de azúcar;
- ii. eliminación de la condición adicional “sólo aceptable cuando la carga inmediatamente anterior figure también en la lista” en relación con el agua potable.

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (34.ª reunión, 4-8 de marzo de 2013)	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	8	1.4		Sección sobre principios. El trabajo sobre otras secciones (notas explicativas) se encuentra en curso en el trámite 2/3.
Métodos de análisis y muestreo en normas en distintos trámites	En curso		Para su aprobación	1.4		Para su aprobación en normas existentes del Codex o en la norma CODEX STAN 234-1999.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre Aditivos Alimentarios (45. <sup>a</sup> reunión, 18-22 de marzo de 2013)	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	
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 45. <sup>a</sup> reunión, el CCFA examinó las recomendaciones formuladas en la 76. <sup>a</sup> reunión del JECFA (Ginebra, 5-14 de junio de 2012) en relación con las especificaciones nuevas y revisadas.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

**NGAA**

En su 45.<sup>a</sup> reunión el CCFA continuó 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: i) las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre aditivos alimentarios incluidos en el Cuadro 3 que actúan como reguladores de la acidez; ii) las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre aditivos alimentarios incluidos en el Cuadro 3 que actúan como emulsificantes, estabilizantes y espesantes; y iii) las disposiciones relativas a aditivos alimentarios que contienen aluminio. El Comité pudo formular recomendaciones sobre los puntos i) y ii) aunque, debido a la falta de tiempo, solamente consideró en parte las disposiciones del punto ii). En su 45.<sup>a</sup> reunión el CCFA: i) remitió a la CAC en su 36.º período de sesiones para su aprobación 527 disposiciones sobre aditivos alimentarios, incluidas dos revisiones de disposiciones aprobadas, de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA relativas a 95 aditivos alimentarios; y ii) interrumpió el trabajo relativo a 160 disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA concernientes a 53 aditivos alimentarios. La Unión Europea y Noruega manifestaron sus reservas acerca de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio remitidas para su aprobación. El CCFA examinará en su próxima reunión las disposiciones restantes de los Cuadros 1 y 2 sobre aditivos alimentarios incluidos en el Cuadro 3 que actúan como emulsificantes, estabilizantes y espesantes y otras disposiciones de los Cuadros 1 y 2 sobre aditivos alimentarios incluidos en el Cuadro 3.



En su 45.<sup>a</sup> reunión el CCFA realizó avances considerables en cuanto al planteamiento del diagrama de decisiones para adecuar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos y la NGAA y convino en explorar la posibilidad de utilizar notas alternativas a la Nota 161 para una serie de disposiciones relativas a diversos edulcorantes.

Como resultado del debate celebrado en la 45.<sup>a</sup> reunión del CCFA, el número total de disposiciones de la NGAA cuyo trabajo se ha concluido (aproximadamente 2 950) es por primera vez igual al número de disposiciones que se debían examinar.

#### **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 (séptima reunión, 8-12 de abril de 2013)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de niveles máximos para el plomo en jugos y néctares de fruta listos para el consumo, las frutas en conserva y las hortalizas en conserva	N04-2012	2015	5/8			Identificado el primer grupo de alimentos como parte de la revisión en curso de los NM para el plomo en diversos alimentos de la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
Anteproyecto de nivel máximo para el desoxinivalenol (DON) en alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños	N10-2010	2012	5/8	1.1	72. <sup>a</sup> reunión del JECFA	Otros niveles máximos se remitieron al trámite 5 (véase la Parte II del presente documento)
Anteproyecto de Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del cacao por ocratoxina A	N06-2012	2014	5/8			
Anteproyecto de Código de prácticas para la reducción del ácido cianhídrico presente en la yuca y sus derivados	N07-2012	2015	5/8			
Enmiendas resultantes a la Norma para la harina de yuca comestible (CODEX STAN 176-1989), la						La enmienda está relacionada con el traspaso de las disposiciones sobre los NM del ácido cianhídrico de las normas para la harina de yuca

Norma para el gari (CODEX STAN 151-1985) y la Norma para la yuca (mandioca) dulce (CODEX STAN 238-2003)						y el gari a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos y con la adición de la referencia general a esta en la sección relativa a los contaminantes de dichas normas. En lo que respecta a la yuca dulce, la enmienda tiene que ver con la adecuación de las disposiciones sobre contaminantes en las que se establecen los NM del ácido cianhídrico a las disposiciones correspondientes de la Norma para la yuca amarga a causa de la interrupción de los trabajos relativos al establecimiento de NM para el ácido cianhídrico en la yuca y sus derivados por parte del CCCF.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre Residuos de Plaguicidas (45.ª reunión, 6-11 de mayo de 2013)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyectos y proyectos de LMR	En curso		8 y 5/8	1.1	JMPR: en curso	
Enmiendas a los LMR de plaguicidas en grupos de productos de frutas resultantes de la revisión de la Clasificación de alimentos y piensos en relación con estos grupos de productos						
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (41. <sup>a</sup> reunión, 15-18 de mayo de 2013)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de enmiendas a las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) en relación con la no adición de sales de sodio	N14-2010	2012	8	1.3		Forma parte de la contribución del CCFL a la aplicación de la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud de la OMS. En 2012 se concluyeron las declaraciones de propiedades de no adición de azúcares. Hubo consenso general acerca del adelanto de las declaraciones de propiedades de no adición de sales de sodio al trámite 8 con solo una reserva relativa al texto de la nota a pie de página.
Proyecto de enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999): uso de etileno como inhibidor de la germinación de cebollas y patatas	N10-2006	2008	5/8	1.3		La CAC en su 31.º período de sesiones (2008) aprobó el uso de etileno para hacer madurar el kiwi y el plátano. El CCEXEC en su 65. <sup>a</sup> reunión (2011) alentó al CCFL a que fijara un plazo para la finalización del trabajo.  En su 35.º período de sesiones (2012), la CAC aprobó el uso de etileno como agente de floración de las piñas tropicales y para el desverdizado de los cítricos con el propósito de prevenir la mosca de la fruta.  La enmienda actual concluirá el trabajo del CCFL sobre los usos del etileno.
Enmiendas a las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) concernientes a las definiciones y a la sustitución del anexo actual por el nuevo Anexo, titulado Principios generales para el	N16-2008	2013 y 2015	5/8			El CCNFSU propuso las enmiendas y el nuevo Anexo y el CCFL los revisó y solamente realizó enmiendas de redacción.

establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población general						
Enmiendas de redacción a las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) en relación con las declaraciones comparativas						Enmiendas resultantes a la propuesta del CCNFSDU de aclarar la Sección 6.3 de las Directrices (véase la Parte B del Apéndice III del documento REP13/FL).
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

#### NORMAS Y TEXTOS AFINES RETENIDOS POR LA COMISIÓN EN EL TRÁMITE 8

Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (séptima reunión, 21-25 de enero de 2013)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Código de prácticas para alimentos que se venden en la vía pública	Aprobado en 2001 Trabajo iniciado en 2003		8	1.1		El CCNEA remitió el Código al trámite 5/8. La Comisión en su 34.º período de sesiones (2011) lo aprobó en el trámite 5, lo retuvo en el trámite 8 y remitió las disposiciones sobre higiene al Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) para su aprobación. En su séptima reunión, el CCNEA examinó las observaciones del CCFH y revisó el proyecto de Código en consecuencia para su aprobación por la Comisión en su 36.º período de sesiones.

**Proyectos de LMR para medicamentos veterinarios**

Proyectos de LMR para la somatotropina bovina	En curso	8	1.1		La Comisión en su 35.º período de sesiones convino en pedir al JECFA que volviese a evaluar la somatotropina bovina y que continuase reteniendo los proyectos de LMR para este medicamento en el trámite 8 a la espera de la reevaluación del JECFA y las recomendaciones del CCRVDF.
---	----------	---	-----	--	---

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

Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (17. <sup>a</sup> reunión, 3-7 de septiembre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para la granadilla	N17-2011	2014	5	1.2		
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (32. <sup>a</sup> reunión, 1.º-5 de octubre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Criterios de rendimiento para los métodos de referencia y confirmación para biotoxinas marinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos	Cf. nota		5	1.1	Consulta de expertos FAO/OMS sobre biotoxinas marinas (2004)	<p>Llamado inicialmente "proyecto de Lista de métodos para la determinación de las biotoxinas", se retuvo para su examen ulterior cuando se aprobó la Norma para moluscos bivalvos vivos y crudos en 2008.</p> <p>El CCFFP acordó que la Sección I-8.6 sobre la determinación de las biotoxinas incluiría únicamente los criterios de rendimiento y que no se incluiría una lista de métodos.</p> <p><u>El CCMAS no aprobó los criterios</u> y alentó al CCFFP a proporcionar información sobre los factores equivalentes de toxicidad para todas las biotoxinas enumeradas en la norma. El CCMAS examinará la elaboración de criterios en caso de toxicidad total como cuestión general en su siguiente reunión.</p>

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

En la 32.ª reunión del CCFFP se realizaron buenos progresos gracias al grupo de trabajo entre reuniones y al grupo de trabajo celebrado durante la reunión. Se remitirá a la CAC para su aprobación en el trámite 5 y al CCMAS para su ratificación.

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (26.ª reunión, 15-19 de octubre de 2012)	Plazo		Situación actual	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para determinadas frutas en conserva y anteproyecto de Anexo sobre el mango	N19-2011	2015	5	1.2		Revisión de normas para determinadas frutas en conserva. El texto que se quiere aprobar contiene disposiciones generales aplicables a todas las frutas en conserva y disposiciones específicas para el mango en conserva. El CCPFV está elaborando otras disposiciones específicas para determinadas frutas en conserva.
Anteproyecto de Norma para determinadas hortalizas congeladas rápidamente	N20-2011	2015	5	1.2		Revisión de normas para determinadas hortalizas congeladas rápidamente. El texto que se quiere aprobar contiene disposiciones generales aplicables a todas las hortalizas congeladas rápidamente. Los anexos, en curso de elaboración, incluirán disposiciones específicas para determinadas hortalizas congeladas rápidamente.

Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:

Anteproyecto de Norma del Codex para determinadas frutas en conserva y anteproyecto de Anexo sobre los mangos

1. El CCPFV en su 26.ª reunión amplió la labor del grupo de trabajo sobre frutas en conserva y elaboró una norma general para determinadas frutas en conserva con disposiciones generales a la que se añadirían anexos sobre frutas específicas. El CCPFV también concluyó el trabajo sobre el anexo relativo al mango, con la excepción del texto entre corchetes relativo a los colorantes, que se continuará debatiendo.

El CCPFV acordó volver a convocar el grupo de trabajo por medios electrónicos sobre frutas en conserva para revisar los anexos relativos a las peras y la piña tropical y para abordar los colorantes en el mango. El trabajo sobre las peras y la piña se encuentra en el trámite 2/3 para su examen por el CCPFV en su próxima reunión.

Anteproyecto de Norma para determinadas hortalizas congeladas rápidamente

1. El CCPFV, en su 26.ª reunión, amplió la labor del grupo de trabajo sobre hortalizas congeladas rápidamente y elaboró una norma general para determinadas hortalizas congeladas rápidamente con disposiciones generales a la que se añadirían anexos sobre hortalizas específicas. El CCPFV también realizó avances considerables en el anexo sobre los puerros pero, a pesar de ello, este trabajo no alcanzó el trámite 5.
2. El CCPFV acordó volver a convocar el grupo de trabajo por medios electrónicos sobre hortalizas congeladas rápidamente para continuar el trabajo relativo al anexo sobre los puerros y revisar los anexos restantes sobre diversas hortalizas. Este trabajo se encuentra en el trámite 2/3 para su examen por el CCPFV en su próxima reunión.

Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (18.ª reunión, 5-9 de noviembre de 2012)	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Norma para los productos de soja no fermentados	N06-2005	2015 (inicialmente 2009)	5	1.2		En su 65.ª reunión (2011) el CCEXEC tomó nota del plazo fijado para el año 2015 que propuso el Coordinador del CCASIA. CCFA: ratificado CCMAS: ratificado con algunas enmiendas CCFL: no lo ratificó y propuso enmiendas a algunas disposiciones. Además, señaló que era necesario que el CCASIA examinase ulteriormente la sección 2.2 del anteproyecto de norma tomando en consideración las disposiciones pertinentes de la Norma general para el uso de términos lecheros y los debates de interés celebrados en otros comités del Codex como el CCFA y el CCMMP.
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						



<b>Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (séptima reunión, 8-12 de abril de 2013)</b>	<b>Plazo</b>		<b>Situación</b>	<b>Códigos de resultado</b>	<b>Asesoramiento científico</b>	<b>Notas explicativas</b>
	<b>Número de identificación del trabajo o año</b>	<b>Año fijado</b>				
Anteproyectos de niveles máximos para el desoxinivalenol en cereales en grano crudos (maíz, trigo y cebada) y plan de muestreo conexo y en la harina, la sémola y los copos de trigo, maíz o cebada	N10-2010	2012	5			Hubo un acuerdo generalizado en cuanto a los anteproyectos de NM y los planes de muestreo, pero algunos miembros solicitaron más tiempo para realizar consultas, por lo que los NM solamente se han remitido al trámite 5. Se prevé que los NM estén terminados para la siguiente reunión.

<b>Comité sobre Residuos de Plaguicidas (45.ª reunión, 6-11 de mayo de 2013)</b>	<b>Plazo</b>		<b>Situación</b>	<b>Códigos de resultado</b>	<b>Asesoramiento científico</b>	<b>Notas explicativas</b>
	<b>Número de identificación del trabajo o año</b>	<b>Año fijado</b>				
Anteproyecto de revisión de la Clasificación de alimentos y piensos: determinados grupos de productos de hortalizas (raíces y tubérculos)	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 del Codex sobre Azúcares	Plazo		Situación	Códigos de resultado	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado y no centrifugado	N13-2011	2013	5/8	1.2		<p>El trabajo se realiza por correspondencia y lo coordina Colombia en tanto que país anfitrión del CCCS.</p> <p>Las disposiciones sobre métodos de análisis y etiquetado están pendientes de ser ratificadas por los comités pertinentes.</p> <p>CCFA: ratificada</p>
Observaciones del Presidente/país anfitrión del Comité:						