



Tema 2 c) del programa

CX/EXEC 13/68/4-Add.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

PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES

En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los **anexos** los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan Estratégico 2008-2013* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia y documento de proyecto
CCLAC	Norma regional para el yacón	REP13/LAC párr. 203 y Apéndice III
CCNEA	Norma regional para el labneh	REP13/NEA párr. 122 Anexo I del presente documento
CCNEA	Norma regional para la mezcla zaatar	REP13/NEA, párr. 122 Anexo II del presente documento

ANEXO I

PROPUESTA DE DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL LABNEH

1- Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de esta norma es establecer los factores esenciales de composición y calidad del “labneh”, un producto a base de leche fermentada concentrada muy conocido en la región, con miras a garantizar la protección del consumidor y la adopción de prácticas comerciales justas para el producto en la región del Cercano Oriente.

2- Pertinencia y oportunidad

El labneh es un producto tradicional de la región del Cercano Oriente; es objeto de una importante actividad comercial en la región y suscita un interés creciente en el ámbito internacional. Su producción ha pasado de un proceso puramente tradicional a procedimientos industriales, lo que supone un reto para mantener la composición y los factores esenciales de calidad del producto.

Los datos del siguiente cuadro ilustran los volúmenes promedio de importación del “labneh” en la región del Cercano Oriente:

	Cantidad (toneladas)					
Año	2006	2007	2008	2009	2010	2011
TOTAL	9 221	15 075	7 271	6 364	17 813	13 508

**Referencia: Centro de Comercio Internacional, www.trademap.org. Las cantidades indicadas se refieren únicamente a los países de la región que cuentan con un código de ocho dígitos del sistema armonizado para el “labneh”.*

Los datos del siguiente cuadro ilustran los volúmenes promedio de exportación del “labneh” en la región del Cercano Oriente:

	Cantidad (toneladas)					
Año	2006	2007	2008	2009	2010	2011
TOTAL	73	519,4	386	228	382	562

**Referencia: Centro de Comercio Internacional, www.trademap.org. Las cantidades indicadas se refieren únicamente a los países de la región que cuentan con un código de ocho dígitos del sistema armonizado para el “labneh”.*

3- Aspectos principales que deben tratarse

Los principales aspectos que deberán tratarse en una norma regional del Codex para el labneh son los relacionados con la calidad y la inocuidad, a fin de proteger la salud de los consumidores y de fomentar prácticas leales en el comercio de la región teniendo en cuenta las directrices y normas industriales existentes. De conformidad con el Formato de las normas para productos, se tratarán los aspectos siguientes:

- Ámbito de aplicación de la norma
- Definiciones relacionadas con el proceso de producción
- Composición esencial y factores de calidad

- Envasado, conservación y etiquetado
- Métodos de muestreo y análisis

También se especificarán en la norma los aditivos alimentarios autorizados, no regulados específicamente en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex.

Se considera que esta norma se relaciona con el Objetivo 1 del Plan estratégico del Codex en vigor al proporcionar un marco reglamentario sólido para el labneh en la región.

Se vincula asimismo a los objetivos 1.2 y 3.1 del proyecto de plan estratégico para el período 2014-19. La norma regional propuesta es necesaria para los países de la región e incrementará su participación eficaz en el Codex.

4- Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

El “labneh” es un producto de leche fermentada concentrada que tradicionalmente se obtiene mediante el escurrido de leche fermentada, procedimiento que le confiere un sabor y una textura peculiares y un alto contenido de proteínas y extracto seco de leche gracias a la elevada concentración.

Las normas del Codex existentes, incluida la CODEX STAN 243- 2003, no estipulan los factores de calidad y la composición esencial específicos ni tampoco los aditivos alimentarios autorizados para las leches fermentadas concentradas y para este producto concreto; a causa de ello pueden surgir problemas comerciales y cuestiones relacionadas con la inocuidad.

5- Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No prevista en esta fase de la propuesta.

6- Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Podrá ser necesario solicitar asesoramiento técnico al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis.

7- Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

- El nuevo trabajo se someterá a la evaluación del Comité Ejecutivo en su reunión de junio de 2013 y a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones, en julio de 2013.
- El anteproyecto se distribuirá a los miembros y observadores en el trámite 3 para su examen en la octava reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente, en 2015, con miras a adelantar el texto al trámite 5 del Procedimiento del Codex.
- El proyecto de norma regional se adelantará al trámite 8 en la novena reunión del CCNEA, en enero de 2017.
- Se prevé la aprobación de los proyectos de norma en el trámite 8 durante el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de julio de 2017.

ANEXO II

PROPUESTA DE DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA MEZCLA ZAATAR

1- Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de esta norma es establecer los factores esenciales de composición y calidad de la “mezcla zaatar”, un producto tradicional muy difundido en la región del Cercano Oriente, que se elabora con tomillo y orégano de las siguientes especies:

- *Origanum syriacum*
- *Origanum ehrenbergi*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitalus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*
- *Thymus vulgaris*
- *Origanum vulgare* y otras,

mezcladas con semillas de sésamo, súpmac y sal de mesa.

Esta norma es necesaria a fin de garantizar la protección del consumidor y la adopción de prácticas comerciales justas para este producto en la región del Cercano Oriente.

2- Pertinencia y oportunidad

La “mezcla de zaatar” es objeto de una importante actividad comercial en la región del Cercano Oriente y suscita un interés creciente en el ámbito internacional.

Región del Cercano Oriente	Volúmenes de importación en 2012 (en miles de USD)
TOTAL	35 952

*Referencia: ITC trade map, www.trademap.org.

Región del Cercano Oriente	Volúmenes de exportación en 2012 (en miles de USD)
TOTAL	21 309

*Referencia: ITC trade map, www.trademap.org.

3- Aspectos principales que deben tratarse

Los principales aspectos que deberán tratarse en una norma regional del Codex para la mezcla de zaatar son los relacionados con la calidad y la inocuidad, a fin de proteger la salud de los consumidores y fomentar prácticas leales en el comercio regional teniendo en cuenta las directrices y normas industriales existentes. De conformidad con el Formato de las normas para productos, se tratarán los aspectos siguientes:

- Ámbito de aplicación de la norma
- Definiciones relacionadas con el proceso de producción
- Composición esencial y factores de calidad
- Envasado, conservación y etiquetado
- Métodos de muestreo y análisis

También se especificarán en la norma los aditivos alimentarios autorizados, no regulados específicamente en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

4- Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex.

Se considera que esta norma se relaciona con el Objetivo 1 del Plan estratégico del Codex en vigor, al proporcionar un marco reglamentario sólido para la mezcla de zaatar en la región.

Se vincula asimismo a los objetivos 1.2 y 3.1 del proyecto de plan estratégico para el período 2014-19. La norma regional propuesta es necesaria para los países de la región e incrementará su participación eficaz en el Codex.

5- Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

Hasta la fecha el Codex no ha publicado norma alguna para este producto; podrían emplearse las normas existentes del Codex para la regulación de los aspectos relativos al etiquetado, los contaminantes y los métodos de análisis.

6- Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No prevista en esta fase de la propuesta.

7- Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Podrá ser necesario solicitar asesoramiento técnico al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis.

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

- El nuevo trabajo se someterá a la evaluación del Comité Ejecutivo en su reunión de junio de 2013 y a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones, en julio de 2013.
- El anteproyecto se distribuirá a los miembros y observadores en el trámite 3 para su examen en la octava reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente, en 2015, con miras a adelantar el texto al trámite 5 del Procedimiento del Codex.
- El proyecto de norma regional se adelantará al trámite 8 en la novena reunión del CCNEA, en enero de 2017.
- Se prevé la aprobación de los proyectos de norma en el trámite 8 durante el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de julio de 2017.