

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

**69.ª reunión
Sede de la OMS, Ginebra (Suiza)
8-11 de julio de 2014**

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

1. En el marco del examen crítico, en el presente documento se analizan todos los temas de trabajo que los comités del Codex están elaborando actualmente. Los proyectos de normas y textos afines remitidos a la Comisión para su aprobación se presentan en el tema 2 a) del programa. Los nuevos asuntos de trabajo se incluyen en el tema 2 c) del programa.
2. En su 63.ª reunión, el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC) acordó que en el documento relativo al seguimiento se incluyera una lista de documentos de debate con fines informativos únicamente, con objeto de presentar una visión completa de la carga de trabajo de cada comité, pero que la lista en sí no se examinase. Se incluyó, por tanto, una lista de documentos de debate en relación con posibles trabajos nuevos, según correspondiese.
3. En las notas se mencionan asimismo las recomendaciones formuladas en períodos de sesiones anteriores del Comité Ejecutivo en relación con temas específicos de trabajo.
4. De conformidad con el artículo V.2 del Reglamento y con los párrafos 5-8 de la Parte 2 “Examen crítico” de los procedimientos para la elaboración de las normas y textos afines del Codex, se invita al Comité Ejecutivo a examinar el estado de la elaboración de proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión. En particular, el Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo o su prosecución por parte de un Comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio.
5. A fin de facilitar el seguimiento de los progresos realizados en la elaboración de normas, el CCEXEC en su 58.ª reunión (2006) convino en aplicar los siguientes criterios:
 - cuando se demorasen los progresos respecto de una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podría alentar a la FAO y la OMS a programar una consulta de expertos que prestasen dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se dispusiese del asesoramiento científico;
 - cuando se hubiese proporcionado asesoramiento científico y una norma hubiese sido objeto de examen durante más de cinco años, el Comité Ejecutivo debería instar al Comité pertinente a adoptar medidas en un plazo especificado;
 - cuando un tema hubiese sido examinado durante varias reuniones sin que se hubieran realizado progresos ni existieran perspectivas de alcanzar un consenso, el Comité Ejecutivo podría proponer la suspensión de los trabajos en un Trámite determinado del procedimiento de elaboración durante un período de tiempo especificado, el abandono de los trabajos o la adopción de medidas correctivas a fin de obtener progresos, tomando plenamente en consideración la información proporcionada por el órgano auxiliar interesado¹.
6. En el presente documento solo figura la labor realizada por los comités que han celebrado reuniones desde el 36.º período de sesiones de la CAC (2013).

¹ ALINORM 06/29/3A, párr. 47. Los criterios fueron aprobados por la CAC en su 29.º período de sesiones, 2006 (Ref. ALINORM 06/29/41, párr. 13).

Estado de elaboración de proyectos de normas (distintos a los que se hayan presentado para su adopción)[†]

Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDV) (21.ª reunión, 26-30 de agosto de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Límites Máximos de Residuos (LMR) para el Monepantel (en tejidos de ganado ovino)	En curso	-	7	1.1	75.ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) (2011) 78.ª reunión del JECFA (2013)	El CCRVDV, en su 22.ª reunión (2015), examinará el Proyecto de LMR a la luz de las recomendaciones formuladas en la 78.ª reunión del JECFA (2013)
Anteproyecto de LMR para el Derquantel (en tejidos de ganado ovino)	En curso	-	4	1.1	75.ª reunión del JECFA (2011) 78.ª reunión del JECFA (2013)	El CCRVDV, en su 22.ª reunión (2015), examinará el Anteproyecto de LMR a la luz de las recomendaciones formuladas en la 78.ª reunión del JECFA.
Anteproyecto de recomendaciones sobre la gestión de riesgos para el dimitridazol, ipronidazol, metronidazol y ronidazol	N10-2012	2015	4	1.1	JECFA (próxima reunión)	El CCRVDV, en su 22.ª reunión (2015), examinará el anteproyecto de recomendaciones sobre la gestión de riesgos a la luz del asesoramiento del JECFA sobre la disponibilidad de datos toxicológicos y de exposición y las posibles implicaciones.
Documentos de debate:						
<ul style="list-style-type: none"> - Documento de debate sobre las cuestiones y preocupaciones que afectan a la capacidad del CCRVDV para realizar su trabajo de manera eficiente - Enfoque alternativo para transferir los elementos de la base de datos sobre la necesidad de los países de establecer LMR a la lista de prioridades del JECFA 						
Observaciones del Presidente/país anfitrión:						
El Presidente del CCRVDV, actuando por iniciativa propia, está preparando un documento de debate sobre las cuestiones y preocupaciones que afectan a la capacidad del Comité para realizar su trabajo de manera eficiente. El Presidente recabará observaciones de las delegaciones al preparar el documento de debate. Espera que este trabajo suscite nuevas ideas y enfoques para poder realizar el trabajo de manera eficiente en un entorno de colaboración, señalando los retos inminentes a los que se enfrenta el Comité en el futuro.						

[†] “Número de identificación del trabajo”: el número de identificación del trabajo o el año en que se aprobó el nuevo trabajo o en que comenzó efectivamente, según proceda.

“Año fijado”: 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.

“Códigos de resultados”: 1.1: se utilizan los siguientes códigos: 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.

“Notas explicativas”: en las notas explicativas se abordan cuestiones específicas únicamente en relación con las disposiciones pertinentes y el estado de ratificación, cuando proceda. No se incluyen observaciones cuando no existen problemas específicos con respecto a los criterios mencionados en el examen crítico u otras cuestiones conexas.

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) (35.ª reunión, 4-8 de noviembre de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Propuesta de revisión de la <i>Norma para Preparados Complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987)	N07-2013	2017	4	1.3	-	
Anteproyecto de valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados para fines de etiquetado de los alimentos en las <i>Directrices sobre etiquetado nutricional</i> (otros valores distintos de las proteínas)	-	-	2	1.3	-	
Anteproyecto de Enmienda a la <i>Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños a fin de incluir una parte B nueva relativa a lactantes de más edad y niños pequeños con insuficiencia ponderal</i>	N04-2011	2013	2	1.3	-	
Anteproyecto de revisión de la lista de aditivos alimentarios	En curso	-	-	1.3	-	
<u>Documentos de debate:</u>						
- Documento de debate sobre el bioenriquecimiento						
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>						
-						

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (45.ª reunión, 11-15 de noviembre de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anexo sobre las consideraciones estadísticas y matemáticas relativas a los <i>Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos</i> (CAC/GL 21-1997)	N06-2010	2012	2	1.1	FAO/OMS	Este trabajo forma parte de la revisión de los <i>Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos</i> (CAC/GL 21-1997), aprobados en 2013. El CCFH se centró inicialmente en la revisión del documento principal y convino en continuar posteriormente la labor sobre este anexo. Este trabajo depende del asesoramiento y la asistencia de la FAO/OMS.

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (45.ª reunión, 11-15 de noviembre de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Alimentos de bajo Contenido de Humedad	N06-2013	2016	2	1.1	FAO/OMS	Este trabajo depende del asesoramiento científico de la FAO/OMS. La FAO y la OMS han finalizado este trabajo y el informe se pondrá a disposición del grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para que redacte de nuevo el Anteproyecto de Código.
Documentos de debate:						
<ul style="list-style-type: none"> - Documento de debate sobre la necesidad de revisar el <i>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas</i> (CAC/RCP 53-2003) La revisión propuesta es de forma, en aras de garantizar la coherencia a lo largo del Código y sus anexos. 						
Observaciones del Presidente/país anfitrión:						
Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Alimentos de bajo Contenido de Humedad						
<p>La Delegación del Canadá dirigió el GTe, presentó el informe del GTe (CX/FH 13/45/7) y destacó el objetivo del GTe, el proceso seguido, así como la lista de las principales recomendaciones que habría de examinar el Comité</p> <p>La Delegación también informó al Comité de que era necesario determinar el ámbito de aplicación, pero que esto dependería del informe de la FAO/OMS, una vez que estuviera disponible. También se señaló que a raíz de los comentarios recibidos era necesario aclarar si las carnes y los pescados secos deberían considerarse como parte del documento.</p> <p>El Comité convino en preparar un documento general y sus posibles anexos, y destacó que la elaboración de los anexos dependería del asesoramiento de la FAO/OMS. Este enfoque es coherente con el planteamiento adoptado en la formulación de otros códigos de prácticas sobre higiene y limitaría la duplicación de diferentes códigos de prácticas. El Comité acordó incluir los tés en el ámbito de aplicación, en particular porque su preparación no necesariamente incluye una fase letal para inactivar la <i>Salmonella</i> spp.; además, los tés estaban asociados con brotes causados por esta bacteria. Teniendo en cuenta esta decisión, se acordó utilizar “especies y hierbas aromáticas desecadas”. El Comité examinó además si debían incluirse la carne y el pescado secos. El Comité tomó nota de que, si bien el ámbito de aplicación no era un factor limitante, variaría en función del asesoramiento de la FAO/OMS.</p> <p>Además, el Comité convino en que la FAO/OMS examinaran los siguientes criterios en la clasificación de los alimentos de bajo contenido de humedad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prevalencia de la contaminación del agente patógeno en la comida especificada; - la relación dosis-respuesta según las estimaciones basadas en los conocimientos de los expertos, en relación con el comportamiento y la fisiología del agente patógeno específico; - la frecuencia y la gravedad de las enfermedades; - el tamaño y el alcance de la producción; - la diversidad y la complejidad de la cadena de producción y la industria; - el potencial de proliferación de los patógenos transmitidos por los alimentos en la cadena alimentaria; - la posibilidad de control; - el alcance del comercio internacional y las repercusiones económicas. <p>El Comité acordó establecer un GTe, dirigido por el Canadá y copresidido por los Estados Unidos de América, para elaborar un nuevo proyecto de código con vistas a su examen en la próxima reunión del CCFH.</p> <p>Documento de debate sobre la necesidad de revisar el <i>Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas</i> (CAC/RCP 53-2003)</p> <p>El Comité convino en establecer un GTe, dirigido por el Brasil y copresidido por Francia que trabajaría únicamente en francés y en inglés, para revisar el Código consolidado y determinar los cambios adicionales con vistas a su examen en su próxima reunión, en el entendimiento de que si se introdujeran modificaciones de fondo en el Código (por ejemplo,</p>						

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (45.ª reunión, 11-15 de noviembre de 2013)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
nuevas secciones y disposiciones), el GTe también prepararía un documento de proyecto en relación con el nuevo trabajo.						

Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) (1.ª reunión, 11-14 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<u>Documentos de debate:</u>						
- Documento de debate sobre grupos de especias y hierbas culinarias						
<u>Preparado por la Secretaría del Codex:</u>						
El CCSCH, en su primera reunión (2014), convino en emprender un nuevo trabajo sobre las cuatro normas (véase el documento CX/EXEC 14/69/4).						

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (33.ª reunión, 17-21 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente	-	2015	3	1.1	-	Véase la nota del Presidente
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección sobre el caviar de esturión)	N16-2011	2014	2	1.1	-	Véase la nota del Presidente
Disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para el pescado y los productos pesqueros	En curso	-	-	1.1	-	Es necesario abordar únicamente algunos aditivos alimentarios; deberían finalizarse las disposiciones pertinentes para la 34.ª reunión del CCFFP (2015).
<u>Documentos de debate:</u>						
- Documento de debate sobre la histamina						
- Documento de debate sobre factores de nitrógeno (enmiendas a la sección 7.4 de la <i>Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente</i> (CODEX STAN 166-1989))						
- Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (requisitos opcionales del producto final para los productos y apéndice sobre el envasado en atmósfera modificada)						
- Propuesta de un nuevo trabajo sobre una Norma para el Pirarucú Fresco o Refrigerado en Filetes o Entero						

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (33.ª reunión, 17-21 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<p><u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u></p> <p>Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (La <u>Norma</u> correspondiente se remite a la CAC [2014] con vistas a su adopción. Véanse los documentos CX/EXEC 14/69/2 y CX/CAC 14/37/3). El Código de Prácticas: El GTe dirigido por el Canadá ha elaborado el Anteproyecto. Antes de la reunión, el Proyecto fue revisado teniendo en cuenta la Norma correspondiente y las observaciones presentadas por escrito en un documento CRD. Habida cuenta de que en la propuesta presentada en el CRD se abordaba la alineación con la Norma, sobre la base de las observaciones presentadas por escrito, el Comité acordó distribuir el Anteproyecto de Código revisado para recabar observaciones en el Trámite 3. El Comité también convino en establecer un GTe, dirigido por el Canadá que trabajaría únicamente en inglés, para examinar los comentarios recibidos y abordar la cuestión sobre el riesgo de las biotoxinas, los pectínidos muertos y los viajes de corta distancia y para preparar un Anteproyecto de Código revisado a fin de recabar nuevas observaciones en el Trámite 3. Si fuera necesario, los comentarios se examinarían en un GTe dirigido por el Canadá que trabajaría en español, francés e inglés para facilitar el debate en la sesión plenaria y que se celebraría inmediatamente antes de la próxima reunión. Teniendo en cuenta los amplios debates sobre la Norma y el examen exhaustivo sobre el Código de Prácticas y el establecimiento de otros grupos de trabajo presenciales (GTP) y GTe antes de la próxima reunión. Está previsto que el Comité termine este trabajo sobre el Código de Prácticas en su próxima reunión en 2015.</p> <p>Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (sección sobre el caviar de esturión) El Comité acordó establecer un GTe dirigido por el Irán, que trabajaría únicamente en inglés, para volver a redactar el documento tomando en consideración las observaciones formuladas por escrito en la última reunión e incorporar las decisiones tomadas en la misma, a fin de recabar observaciones en el Trámite 3. Las observaciones serán examinadas en un GTP, dirigido por el Irán, que se convocaría antes de la próxima reunión y trabajaría únicamente en español, francés e inglés con el fin de facilitar las deliberaciones en la sesión plenaria. Está previsto que el Comité termine el trabajo sobre el Código de Prácticas (en el Trámite 5/8) en la próxima reunión en 2015. El CCFFP ha realizado en sus últimas reuniones avances importantes en la mayoría de los temas del programa.</p> <p>Otras cuestiones Además de las observaciones formuladas anteriormente respecto a varios temas del programa, podrían abordarse brevemente otros temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Documento de debate sobre la histamina</i>; en la 34.ª reunión podrían adoptarse enmiendas al Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros; en el marco de la labor del CCFH, podrían abordarse otros aspectos sobre los temas. - <i>Documento de debate sobre los factores de nitrógeno</i>: El CCFFP, en su 34.ª reunión (2015), probablemente finalice este trabajo. - <i>Requisitos opcionales del producto final en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros</i>: El CCFFP, en su 34.ª reunión (2015), probablemente finalice otros trabajos. - <i>Nuevo trabajo sobre una Norma para el Pirarucú Fresco o Refrigerado en Filetes o Entero</i>: Todavía no se ha considerado la posibilidad de emprender un nuevo trabajo para el Pirarucú en filetes o entero, pero los debates preliminares podrían indicar un estado de incertidumbre sobre la recomendación del Comité de avanzar al respecto teniendo en cuenta las normas ya adoptadas que abarcan los filetes o el pescado entero frescos. <p>El CCFFP, en su 34.ª reunión (2015), contará con el apoyo de varios GTe antes de la reunión y dos GTP justo antes de la 34.ª reunión. Además, la 34.ª reunión (2015) del CCFFP se ampliará un día de trabajo más para facilitar los progresos en relación con los temas restantes.</p> <p>Conclusión: El Presidente ha señalado en relación al estado de tramitación de los trabajos del CCFFP, que es necesario considerar la posibilidad de aplazar <i>sine die</i> las actividades del Comité tras su reunión de 2015, en el supuesto de que se concluya el trabajo en el procedimiento de trámites.</p>						

Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (18.ª reunión, 24-28 de febrero de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Requisitos mínimos de madurez para las uvas de mesa (<i>Norma para las Uvas de Mesa</i> , CODEX STAN 255-2007)	-	-	-	1.2	-	El Comité acordó mantener las disposiciones actuales sobre los requisitos mínimos de madurez en la <i>Norma para las Uvas de Mesa</i> .
<u>Documentos de debate:</u> -						
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u> -						
<u>Preparado por la Secretaría del Codex:</u> El Comité ha completado el trabajo sobre las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas en el año fijado para la finalización del trabajo o anteriormente. Si no hay ninguna tarea pendiente sobre normas y textos afines, en la próxima reunión del CCFFV se examinarán las patatas (papas) de consumo, los ajos, las berenjenas y el kiwi como parte de su nuevo programa de trabajo para las próximas dos reuniones (véase el documento CX/EXEC 14/69/4).						

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (35.ª reunión, 3-7 de marzo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de Principios para el Uso del Muestreo y el Análisis en el Comercio Internacional de Alimentos: Notas explicativas y ejemplos prácticos	N11-2011	2013	2	1.4	-	Véase la nota del Presidente.
Examen y actualización de los métodos en la Norma CODEX STAN 234-1999	En curso		-	1.4	-	
Seguimiento de métodos de análisis y planes de muestreo	En curso		-	1.4	-	
<u>Documentos de debate:</u> - Documento de debate sobre la elaboración de procedimientos o directrices para determinar la equivalencia con los métodos del Tipo I - Documento de debate sobre el enfoque de criterios para los métodos que utilizan una "suma de componentes"						
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u> Anteproyecto de Principios para el Uso del Muestreo y el Análisis en el Comercio Internacional de Alimentos: Notas explicativas y ejemplos prácticos El trabajo sobre los Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional se inició en 2011. Los Principios se finalizaron y aprobaron en 2013 como documento del Codex (CAC/GL 83-2013). Junto a la elaboración de los Principios se aprobó un nuevo trabajo sobre las notas explicativas, que debería adjuntarse más adelante a las directrices.						

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (35.ª reunión, 3-7 de marzo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
<p>Este documento es importante porque tiene en cuenta la incertidumbre del muestreo para determinar la incertidumbre a nivel mundial. Al tomar muestras de un producto antes de su comercialización, la comparación directa del valor de medición en promedio con los niveles máximos lleva a la adopción de decisiones equivocadas en un 60-70% de los casos. Este concepto se utiliza en contadas ocasiones, entre otras cosas, para el control de los contaminantes químicos, por tanto, han de elaborarse directrices claras con el fin de respaldar la práctica internacional para comercializar productos que cumplan los requisitos pertinentes.</p> <p>Se proponen dos líneas distintas para proseguir la labor en 2014, en GTe dirigidos por Alemania, Nueva Zelanda y los Países Bajos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anteproyecto de notas explicativas relativas a los Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional (CAC/GL 83-2013): en el Trámite 2/3 - Ejemplos prácticos de los planes de muestreo relativos al documento CAC/GL 83-2013: en el Trámite 2/3 <p>Ya se ha cursado la invitación a participar en el grupo de trabajo.</p> <p>Se propuso la creación de varios GTe en 2014 para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Preparar un documento de debate sobre la elaboración de procedimientos o directrices para determinar la equivalencia con los métodos del Tipo I, que se inició en 2013 (que habría de ser dirigido por los EE.UU.).</i> <p>Es importante adoptar directrices claras para determinar la equivalencia de los métodos del Tipo I, puesto que el concepto de enfoque por criterios es aplicable a los métodos del Tipo II y III, pero no del Tipo I, es decir, la definición de los métodos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Elaborar un documento de debate sobre el enfoque por criterios para los métodos que utilizan una "suma de componentes", iniciado en 2013 (que habría de ser dirigido por el Reino Unido).</i> <p>Han de elaborarse asimismo directrices claras al respecto porque existen varios métodos de medición de la suma de componentes, pero los criterios pueden derivarse solo de aquellos métodos que calculan analitos por separado. El enfoque por criterios no resulta sencillo en el caso de los métodos de múltiples analitos, por tanto, es necesario elaborar unas directrices.</p> <p>Ya se ha cursado la invitación a participar en el grupo de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Examinar y actualizar los métodos en CODEX STAN 234-1999 (que habría de ser dirigido por el Brasil).</i> <p>Esta labor se emprendió en 2012; el CCMAS, en su 35.ª reunión (2014), convino en preparar una lista única de métodos en CODEX STAN 234 y en las normas sobre productos y en validarlos.</p> <p>El documento abordaría el modo de actualizar periódicamente los métodos del Codex, muchos de los cuales fueron aprobados hace unos 10-15 años. Esta tarea es fundamental puesto que las técnicas analíticas han evolucionado y las normas tienen que actualizarse teniendo en cuenta los resultados de los laboratorios. Es necesario adoptar un procedimiento de revisión de los métodos a fin de determinar si son oportunos y viables, para lo cual se ha formulado una propuesta. En primer lugar, sería preciso incluir los métodos viables en una única lista a fin de examinarlos y validarlos como un primer conjunto de tareas.</p> <p>Ya se ha cursado la invitación a participar en el grupo de trabajo.</p>						

Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (46.ª reunión, 17-21 de marzo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para los aditivos del Cuadro 3 que presentan la función de “emulsionantes, estabilizadores o espesantes” para su uso según una función tecnológica distinta a la de emulsionantes, estabilizadores o espesantes; disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos de la NGAA 14.2.3 “Vinos de uva” y sus subcategorías; descriptores y disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos de la NGAA 01.1 “Leche y bebidas lácteas” y sus subcategorías; nota a la Nota 161 (aplicación de la nota alternativa a las disposiciones para edulcorantes)	En curso		-	1.1		Para avanzar sobre la NGAA, el CCFA convoca a un GTP a una reunión de dos días de duración inmediatamente antes de cada reunión del Comité. Si se adoptaran todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios presentadas en la 46.ª reunión del CCFA, sería la primera vez que la NGAA contendría más disposiciones aprobadas (aprox. 3500) que el proceso de trámites (aprox. 2 300).
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con las disposiciones pertinentes de la NGAA	En curso			1.1		El CCFA ha comenzado el proceso de alineación de las cinco normas para productos de carne (la sección sobre aditivos alimentarios revisada y las disposiciones correspondientes de la NGAA se remitieron al 37.º período de sesiones de la CAC para su aprobación). Para ello, el CCFA ha elaborado un enfoque de árbol de decisión que se seguirá utilizando para alinear las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos elaboradas por comités no activos. El CCFA, en su 47.ª reunión (2015), considerará la posibilidad de alinear las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para los “Bouillons” y Consomés</i> (CODEX STAN 117-1981) y las normas para el chocolate y productos del cacao. El CCFA, en su 47.ª reunión (2015), también considerará la posibilidad de elaborar una lista de prioritarios en relación con las normas para productos a fin de brindar orientación sobre la labor futura de alineación.

Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (46.ª reunión, 17-21 de marzo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Enmiendas al <i>Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989)	En curso		1/2/3	1.1		
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (CAC/MISC 6)	En curso		1/2/3	1,1	JECFA	
<u>Documentos de debate:</u>						
<ul style="list-style-type: none"> - Documento de debate sobre aditivos secundarios - Información sobre la disponibilidad de datos para la reevaluación de los seis colorantes prioritarios - Documento de debate sobre incoherencias de terminología en relación con los aromatizantes en los textos del Codex 						
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u>						
-						

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (8.ª reunión, 31 de marzo-4 de abril de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) y sus derivados acetilados en los cereales en grano sin elaborar (trigo, maíz y cebada), incluidos los planes de muestreo; harinas, sémolas y copos derivados del trigo, el maíz o la cebada y alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños	N10-2010	2012	7	1.1	72.ª reunión del JECFA (2009)	<p>El CCCF, en su cuarta reunión (2010), aprobó un nuevo trabajo sobre los niveles máximos para el DON y sus derivados acetilados en los cereales y los alimentos a base de cereales, incluidos los planes de muestreo correspondientes, a raíz de los resultados de la 72.ª reunión del JECFA (2009).</p> <p>El CCCF, en su octava reunión (2014), se mostró de acuerdo en que se tuviera en cuenta la ampliación de los niveles máximos del DON a sus derivados acetilados, cuando hubiera más datos disponibles para determinar las repercusiones de los derivados acetilados en la exposición general al DON, con inclusión de métodos analíticos validados a nivel internacional.</p> <p>En la quinta reunión del CCCF (2011) se iniciaron los debates sobre los niveles máximos para el DON y sus derivados acetilados. El Comité ha abordado en varias ocasiones las siguientes cuestiones:</p>

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (8. ^a reunión, 31 de marzo-4 de abril de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
						<p>(1) el enfoque sobre el establecimiento de niveles máximos a saber: a) cereales en grano sin elaborar; b) harinas, sémolas y copos; c) alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños en relación con: i) la necesidad de establecer niveles máximos para las tres categorías; ii) su inclusión posterior en categorías individuales o en subcategorías;</p> <p>(i) las diversas propuestas sobre los niveles máximos asignados a categorías generales o individuales o subcategorías propuestas;</p> <p>(ii) el enfoque de los planes de muestreo para los cereales en grano sin elaborar con un solo tamaño de la muestra, o dos tamaños, para el trigo o la cebada y el maíz habida cuenta de las diferencias en cuanto al peso de los granos, incluyendo las distintas propuestas para el tamaño de la muestra (un tamaño muestral o más de uno).</p> <p>No se han propuesto planes de muestreo para las harinas, las sémolas y los copos ni los alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños.</p> <p>La finalidad del documento sobre los enfoques para aplicar la reducción de los niveles máximos con vistas a su examen en la novena reunión del CCCF (2015) es lograr un consenso para completar el trabajo sobre este tema.</p>
Anteproyecto de niveles máximos para el plomo en zumos (jugos) y néctares de fruta (listos para el consumo), las frutas en conserva y las hortalizas en conserva	N04-2012	2015	6	1.1	73. ^a reunión del JECFA (2010)	La CAC, en su 36. ^o período de sesiones (2013) aprobó estos niveles máximos en el Trámite 5 en el entendido de que los países enviarían datos al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) dentro de un año para que el CCCF pudiera examinar más a fondo la revisión de los niveles máximos en 2015.
Niveles máximos para el plomo en las frutas y hortalizas seleccionadas	N04-2012	2015	2/3	1.1	73. ^a reunión del JECFA (2010)	El CCCF, en su novena reunión (2015), también examinará los niveles máximos para las frutas y hortalizas seleccionadas sobre la base de los nuevos datos presentados al SIMUVIMA/Alimentos, en el entendimiento de que si no hubiera nuevos datos disponibles, el Comité ultimaría los niveles máximos revisados (inferiores) tal y como se propuso en la octava reunión del CCCF (2014).

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) (8.ª reunión, 31 de marzo-4 de abril de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Anteproyecto de niveles máximos de arsénico inorgánico en el arroz descascarillado	N12-2011	2013	2/3	1.1	72.ª reunión del JECFA (2009)	<p>El CCCF, en su octava reunión (2014), tomó nota de las propuestas de establecer unos niveles máximos más rigurosos para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado que sean tecnológicamente viables, las repercusiones de la reducción de los niveles máximos para proteger en mayor medida la salud de los consumidores y las consecuencias sobre el comercio (seguridad alimentaria) teniendo en cuenta que el arroz es un alimento básico en la región asiática.</p> <p>Habida cuenta de la importancia de esta cuestión para muchos Estados Miembros del Codex, el Comité alentó a los países, especialmente los países productores de arroz a suministrar datos al SIMUVIMA/Alimentos con el fin de facilitar las deliberaciones sobre este asunto en la novena reunión del CCCF (2015) antes de tomar una decisión final sobre la viabilidad de establecer un nivel máximo para este producto.</p> <p>Es preciso señalar que la cuota de mercado del arroz pulido es del 79 % y que se propone su aprobación en el Trámite 5/8.</p>
<p><u>Documentos de debate:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Documento sobre la presentación y la utilización de datos de SIMUVIMA/Alimentos. - Documento de debate sobre los radionucleidos. - Documento de debate sobre los enfoques para la aplicación gradual de la reducción de los niveles máximos. - Documento de debate sobre los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado. - Documento de debate sobre la contaminación por micotoxinas en especias (enfoque relativo a los niveles máximos para las especias). - Documento de debate sobre un Código de buenas prácticas para las micotoxinas en especias (enfoque para la elaboración de un código de prácticas para las especias). 						
<p><u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u></p> <p>-</p>						

Comité sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) (46.ª reunión, 5-10 de mayo de 2014)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
LMR para los Plaguicidas (Anteproyecto y Proyecto)	En curso	N/A	4 y 7	1.1	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) - en curso	La finalización de estos LMR depende de la reevaluación o revisión periódica realizada por la JMPR de conformidad con las Listas y la relación de prioridades sobre plaguicidas
Orientación sobre los criterios de rendimiento de los métodos de análisis para la determinación de los residuos de plaguicidas	N09-2013	2016	2/3	1.1	-	

Documentos de debate:

Orientación para facilitar el establecimiento de los LMR para los plaguicidas destinados a cultivos secundarios y a cultivos específicos

Observaciones del Presidente/país anfitrión:**Proyecto de Revisión de la Clasificación de Alimentos y Piensos**

Con la revisión de la Clasificación de alimentos y piensos, el proceso de establecimiento de LMR podría ser más preciso, eficaz e inclusivo. Los progresos realizados son satisfactorios.

Anteproyecto de Directrices sobre los Criterios de Rendimiento Específicos de los Métodos de Análisis para la Determinación de Residuos de Plaguicidas

La sustitución de la antigua Norma CODEX STAN 229-1993 (*Métodos de Análisis de Residuos de Plaguicidas*) por un documento sobre criterios de rendimiento constituye un progreso real en la gestión de los métodos encomendada al CCPR. Ello permitiría introducir el concepto sobre el estado de la ciencia en cuanto a la determinación de los residuos, aceptado por todas las partes interesadas. Evidentemente, ello beneficiaría a los países en desarrollo en lo tocante a la creación de capacidad y la promoción del comercio internacional de alimentos. En el próximo trabajo se perfeccionará el documento a fin de abordar las últimas novedades en el plano internacional al respecto y armonizar los textos con otros órganos del Codex, incluso aunque solo sea las cuestiones en común.

Comité sobre Azúcares (CCS) (por correspondencia)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
Proyecto de Norma para el Jugo de Caña de Azúcar Deshidratado No Centrifugado	N13-2011	2013 2014 (se ha concedido un año más)	5	1.2	N/A	El proyecto de Norma se presentó con vistas a su adopción en el Trámite 5/8 en el 36.º período de sesiones de la CAC (2013). Teniendo en cuenta las observaciones presentadas, Colombia, en calidad de país anfitrión de la CAC, pidió que se adoptara únicamente en el Trámite 5 y que se prosiguiera la labor por correspondencia a fin de abordar estos y otros comentarios para su adopción en el Trámite 5/8 en el 37.º período de sesiones de la CAC (2014).

Comité sobre Azúcares (CCS) (por correspondencia)	Calendario		Estado actual de tramitación	Códigos de resultados	Asesoramiento científico	Notas explicativas
	Número de identificación del trabajo o año	Año fijado				
						La Comisión estuvo de acuerdo con esta petición. Colombia está realizando un estudio sobre otros coadyuvantes de elaboración que podrían utilizarse en la fabricación de este producto a fin de abordar las preocupaciones de la industria de este país. Por tanto, Colombia solicita la ampliación del plazo al próximo año para la terminación de este trabajo. Disposiciones para coadyuvantes de elaboración aprobadas por el CCFA. Disposiciones sobre el etiquetado y los métodos de análisis pendientes de de aprobación por parte del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el CCMAS.
<u>Documentos de debate:</u> -						
<u>Observaciones del Presidente/país anfitrión:</u> -						