

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 9 del programa

CX/FO 11/22/11

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

22.^a reunión

Penang (Malasia), 21-25 de febrero de 2011

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE UNA PROPUESTA DE REVISIÓN DEL LÍMITE PARA EL CAMPESTEROL EN LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX-STAN 33-1981)

(preparado por Australia)

Australia, firme defensor del mantenimiento de la calidad e integridad de los aceites de oliva en el comercio mundial, presenta el siguiente documento de debate en apoyo de su propuesta de que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) inicie un nuevo trabajo de revisión del límite para el campesterol (con la consiguiente modificación del límite de estigmasterol) en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981) (en adelante “la norma del Codex”), a fin de establecer un límite revisado que sea realmente representativo de la variabilidad mundial de este parámetro en los aceites vírgenes de oliva.

Se observa que, de acuerdo con los Principios Generales del Codex Alimentarius, los comités del Codex deben revisar las normas cuando se disponga de nuevos datos científicos u otra información pertinente¹. Considerando que desde la aprobación de la norma del Codex revisada en 2003 se han seguido proporcionando nuevos datos sobre la variabilidad mundial de los niveles de campesterol en el aceite de oliva virgen, Australia sostiene que el CCFO debería emprender un nuevo trabajo de revisión del límite para el campesterol en la norma del Codex a fin de asegurar la observancia de los Principios Generales. Recomendamos, además, que esta tarea se lleve a cabo conjuntamente con el nuevo trabajo propuesto por Siria en relación con el límite para el delta-7-estigmastenol en la norma del Codex, dada la analogía entre ambas cuestiones.

El Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2008-2013, al establecer su objetivo “Fomentar marcos reglamentarios racionales”, reconoce la necesidad de que las normas del Codex sobre productos reflejen las variaciones mundiales y se centren en las características esenciales, además de tomar en cuenta las implicaciones técnicas y económicas para todos los miembros:

Actividad 1.2 “Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos, tomando en cuenta los avances científicos y tecnológicos, asegurándose de que tengan un carácter genérico y de que, sin perjuicio de su amplitud, reflejen las variaciones mundiales y se centren en las características esenciales para evitar que sean excesivamente prescriptivos y que restrinjan el comercio en mayor medida de lo necesario, respetando al mismo tiempo los objetivos básicos de la CAC y tomando en consideración las consecuencias técnicas y económicas para

¹ Comisión del Codex Alimentarius, *Manual de procedimiento*, 19.^a edición, página 17: “La Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares se comprometen a revisar cuando proceda las normas y textos afines del Codex, con objeto de que se ajusten y respondan a los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes. Cada uno de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius se encargará de señalar y exponer al comité competente cualquier nueva información científica o de otro tipo que pueda justificar la revisión de las normas o textos afines del Codex vigentes.”

todos los miembros así como las necesidades especiales de los países en desarrollo, en particular por lo que se refiere a la infraestructura, los recursos y la capacidad técnica y jurídica.”²

Es opinión generalizada que la norma del Codex no se ajusta a estos objetivos. Muchos de los límites de composición que estipula no reflejan suficientemente las variaciones mundiales de este producto, con la consecuencia de que la norma no da cabida a numerosos aceites de oliva de alta calidad de todo el mundo. El Consejo Oleícola Internacional (COI), por ejemplo, ha observado excepciones a los límites establecidos respecto de numerosos parámetros (CX/FO 07/20/7). El trabajo en curso en el CCFO para tratar de definir una gama de valores idónea para el ácido linolénico en los aceites de oliva es una demostración más de ello, al igual que los casos recientes en que el comercio de aceites de oliva genuinos se vio trastornado por la aplicación de pautas de composición y calidad similares a las de la norma del Codex.

A fin de garantizar que la norma del Codex refleje en forma adecuada la variación mundial debida a las diferencias climáticas y no de lugar a obstáculos injustificados al comercio, el Codex debería abordar estas cuestiones con un enfoque científico riguroso y basado en pruebas concretas, que permita responder con eficacia a las preocupaciones legítimas que se plantean en el plano mundial.

A tal efecto Australia propone que se revise el límite estipulado en la norma del Codex para el campesterol en los aceites de oliva vírgenes a la luz de los datos disponibles que demuestran que su valor actual no es adecuado. Propone además que se examine, como consecuencia de lo anterior, el límite para el estigmasterol a fin de salvaguardar la integridad del aceite de oliva.

ANTECEDENTES

A principios de los años noventa, el CCFO emprendió un examen de la norma del Codex vigente a efectos de uniformarla con una norma de la industria establecida por el COI.

En 2003 la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la norma del Codex revisada. En vista de que no se lograba el consenso sobre las propuestas de reducir el límite vigente de 1,5 % para el ácido linolénico, la norma se aprobó sin indicación de límite para dicha sustancia en la sección 3.9 y con una nota a pie de página que indicaba lo siguiente:

A la espera de los resultados del estudio del Consejo Internacional del Aceite de Oliva y el examen adicional por parte del Comité sobre Grasas y Aceites, pueden mantenerse los límites nacionales.

El CCFO aún debe resolver el problema de un límite apropiado para el ácido linolénico.

El ácido linolénico es solo uno de los diversos componentes para los cuales se establecen límites en la sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex. Las excepciones a estos límites, que se verifican para numerosos componentes, son más evidentes en el caso del campesterol; así lo atestigua la literatura científica sobre la composición del aceite de oliva (véanse algunos ejemplos en el Cuadro 1).

Estos datos muestran que el límite para el campesterol no se cumple en diversas variedades de diferentes regiones, incluso en países que son productores tradicionales de aceite de oliva. Por consiguiente queda claro que el problema no reside, como se ha sugerido, simplemente en haber cultivado una variedad equivocada para la región del cultivo; tampoco se trata de un problema exclusivo de Australia, de los nuevos países productores o de aquellos que tienen menos experiencia en el cultivo de aceitunas y el análisis de los aceites de oliva.

² Objetivo 1 de la Actividad 1.2 del Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius.

Cuadro 1: Algunos ejemplos de valores de campesterol que no cumplen las especificaciones del COI, la Unión Europea y el Codex

Variedad/país	Problema	Referencia
Cornicabra/ España	25 % a 75 % de las muestras a lo largo de 5 campañas >4,0, con un promedio de 4,0 y una desviación estándar de 0,2	Sterol and alcohol composition of Cornicabra virgin olive oil: the campesterol content exceeds the upper limit of 4 % established by EU regulations. Rivera del Álamo, R.M., Fregapane, G., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. y M.D. Salvador (2004). <u>Food Chem.</u> 84: 533-537.
Cornicabra/ España	>75 % de las muestras a lo largo de 5 campañas >4,0, con un promedio de 4,2 y una desviación estándar de 0,15	Cornicabra virgin olive oil: a study of five crop seasons. Composition, quality and oxidative stability. Salvador Rivera, M.D., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. y G. Fregapane (2001). <u>Food Chem.</u> 74: 267-274.
Varios/ Australia	Varias muestras fuera de los límites	The Natural Chemistry of Australian Extra Virgin Olive Oil. R.J. Mailer (2007). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Barnea/ Australia	16 de 17 muestras > 4,0, con un promedio de 4,5y una desviación estándar de 0,3	A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards. R.J. Mailer & J. Ayton (2008). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Koroneiki/ Australia	4 de 8 muestras > 4,0, con un promedio de 3,9 y una desviación estándar de 0,6	A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards. R.J. Mailer & J. Ayton (2008). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Varios/Argentina	Todas las muestras de Barnea y el 70 % de las de Arbequina > 4,0, valor máximo 5,5	Characterization of Monovarietal Argentinian Olive Oils from New Productive Zones. Liliana N. Ceci & Amalia A. Carelli (2007). <u>J Am Oil Chem Soc</u> 84: 1125–1136.
Koroneiki/ Grecia	Promedio de 72 muestras: 4,2	Effect of Extraction System, Stage of Ripeness, and Kneading Temperature on the Sterol Composition of Virgin Olive Oils. A. Koutsaftakis, F. Kotsifaki & E. Stefanoudaki (1999). <u>J Am Oil Chem Soc</u> 76: 1477–1481.
Varios/ Australia	39 % (254 de 651) de las muestras >4,0 para varias campañas, todas las regiones, todas las variedades	Combined database of Australian olive oil analyses, AORL y MOLS, 2010.

CUESTIONES QUE SE PLANTEAN

En varios Estados miembros del Codex las autoridades competentes utilizan límites para los ácidos grasos, los esteroides y otros componentes menores de los aceites de oliva a fin de detectar y perseguir las prácticas fraudulentas, en particular la adulteración de los aceites de oliva con otros aceites comestibles. Los límites de composición que figuran en la sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex se han establecido principalmente con este fin. Estos valores máximos no se relacionan con la protección de la salud pública, ni tienen por finalidad principal definir los límites previstos en la composición del aceite de oliva.

Los límites de composición se establecen por motivos que pueden impedir (y de hecho impiden) el comercio legítimo de aceites de oliva vírgenes auténticos cuando la composición de los mismos excede los restrictivos valores máximos estipulados, pudiendo ser causa de ello las condiciones estacionales, geoclimáticas o relacionadas con la variedad. Es sabido que son comunes las excepciones a varios de los límites de composición establecidos en las normas internacionales para los aceites de oliva.

Recientemente, posibles compradores rechazaron aceites de oliva de Australia y otros países porque su nivel de campesterol excedía el límite definido en las normas del Codex/COI o de los países importadores. La desviación de estas normas no era consecuencia de problemas intrínsecos de calidad o autenticidad de los

aceites en cuestión sino de variaciones naturales en la química del aceite. Se sabe, en efecto, que los esteroides vegetales son un factor importante para mejorar la reputación del aceite de oliva como aceite “saludable”. Se ha descubierto que son eficaces para reducir los niveles elevados de colesterol, por lo que actualmente se añaden a una vasta gama de alimentos.

Esto demuestra que los límites para el campesterol establecidos en las normas del COI y el Codex funcionan como obstáculo para el comercio de aceites de oliva vírgenes auténticos. Como se supone que las normas del Codex están en consonancia con los Acuerdos de la OMC, los límites para el campesterol fijados en dichas normas deben ser auténticamente representativos de la variabilidad mundial de estos parámetros a fin de evitar perturbaciones del comercio. Las normas no deben restringir el comercio más que lo indispensable para el cumplimiento de objetivos legítimos.

Considerando las previsiones de un aumento considerable de la producción y el comercio de aceite de oliva virgen de los nuevos países productores de aceitunas, así como la evidencia de que el límite vigente para el campesterol funciona como obstáculo técnico para el comercio de aceites de oliva vírgenes, es preciso revisar la norma del Codex a fin de garantizar que sirva de punto de referencia justo y equitativo para el comercio internacional de aceites de oliva.

Cabe señalar que, actualmente, el hecho de que el Codex no tome en cuenta la variación natural exhibida por una parte importante de los aceites que se producen en todo el mundo no solo se traduce en un obstáculo para el comercio, sino que también es aprovechado por algunos para obtener aceites de alta calidad a precio rebajado. La gran mayoría de estos aceites que no cumplen la norma se mezclan con otros aceites de oliva hasta alcanzar los límites establecidos para el componente específico. Las mezclas resultantes se venden como aceite de oliva virgen. Con arreglo a las normas esa práctica no debería permitirse, ya que la mezcla de aceite de oliva con otros aceites no puede considerarse un aceite de oliva auténtico. Resulta evidente, además, que dicha práctica no está en consonancia con el mandato del Codex de fomentar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Numerosos estudios exponen el efecto de los distintos factores en los niveles de campesterol de los aceites de oliva. Un trabajo reciente realizado en Australia³ demuestra los importantes efectos combinados de la genética y el medio ambiente en los niveles de campesterol, mientras que deja claramente de lado causas relacionadas con la adulteración o baja calidad del aceite.

CONCLUSIONES

Australia solicita el acuerdo del CCFO a fin de que se inicie un nuevo trabajo de examen del límite para campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981), con el propósito de establecer un límite que sea realmente representativo de la variabilidad mundial de este parámetro en los aceites de oliva vírgenes.

Australia sostiene que el límite para el campesterol debería elevarse hasta un valor que no suponga la discriminación arbitraria de aceites de oliva auténticos. De acuerdo con los datos disponibles, Australia considera que el límite debería establecerse en 4,8 %, porcentaje que abarcaría la gran mayoría de aceites producidos con aceitunas Barnea, Arbequina, Koreneiki, Cornicabra y variedades análogas de alto contenido de campesterol independientemente del lugar del mundo en que se cultiven.

Anticipándose a la objeción de que un tal límite aumentaría las posibilidades de adulteración de los aceites de oliva, Australia afirma que una modificación concomitante del límite para el estigmasterol que sustituya la indicación actual (“< campesterol”) por un límite específico de $\leq 1,9$ %, junto con los límites para el brasicasterol ($\leq 0,1$ % para calidades distintas del aceite de orujo de oliva), el delta-7-estigmastenol (actualmente $\leq 0,5$ %) y el beta sitosterol aparente (≥ 93 %), salvaguardarán la integridad de los aceites de oliva vírgenes y asegurarán la aplicación de prácticas comerciales equitativas.

Australia recomienda que esta labor se realice conjuntamente con el nuevo trabajo propuesto por Siria sobre el límite para delta-7-estigmastenol estipulado en la norma.

Se adjunta un documento de proyecto para examen del Comité.

³ *Sterols in Australian Olive Oils: the effects of technological and biological factors*, Guillaume, C., Ravetti, L. & Johnson, J. (2010), Rural Industries Research and Development Corporation Publication No. 10/173.

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO – COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES
(preparada por Australia)

1. Finalidad y ámbito de aplicación del trabajo propuesto

Examinar el texto actual de la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981) (la norma del Codex) a fin de establecer parámetros de composición que sean realmente representativos de la variabilidad mundial de los aceites de oliva vírgenes; en particular, revisar el límite para el campesterol y modificar en consecuencia el relativo al estigmasterol.

2. Pertinencia y oportunidad

El trabajo propuesto se ajusta al mandato del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), a saber: “Elaborar normas mundiales para grasas y aceites de origen animal, vegetal y marino, incluidos la margarina y el aceite de oliva.”

Una encuesta mundial sobre los aceites de oliva vírgenes realizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI) a petición del CCFO (véase CX/FO 05/19/04), así como datos de la literatura científica, indican que una parte importante de los aceites de oliva vírgenes genuinos producidos por varios países miembros excede regularmente los límites de composición establecidos en la norma del Codex en vigor, en particular el relativo al campesterol.

Australia y otros países han tropezado con dificultades para comercializar aceites de oliva vírgenes auténticos que no cumplen los límites de composición establecidos en la norma del Codex. Puesto que las normas del Codex constituyen una referencia en el marco de los Acuerdos de la OMS, es preciso que los límites de composición establecidos para los esteroides en el aceite de oliva virgen sean verdaderamente representativos de la variabilidad mundial de estos parámetros, a fin de evitar que límites no representativos actúen como posibles obstáculos técnicos al comercio de aceites de oliva vírgenes genuinos.

Es necesario examinar el límite para el campesterol en la sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex a fin de tener en cuenta la variabilidad mundial de la composición de esteroides de los aceites de oliva vírgenes, en vista del incremento de la producción y el comercio de aceite de oliva virgen en todos los Estados miembros.

3. Principales aspectos que deberán tratarse

Revisión del límite de campesterol y, en consecuencia, del límite para el estigmasterol estipulados en la sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex, teniendo en cuenta los datos mundiales sobre la composición del aceite de oliva virgen.

4. Evaluación con respecto a los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”

Esta nueva propuesta de trabajo está en armonía con los siguientes criterios aplicables a los productos:

a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

Los límites de composición estipulados en la norma del Codex se establecieron principalmente con el propósito de garantizar prácticas leales de comercio alimentario, es decir, reconocer la adulteración del aceite de oliva con otros aceites comestibles. Sin embargo, unos límites que no sean representativos también pueden funcionar como obstáculo técnico al comercio de aceites de oliva vírgenes auténticos si estos exceden los límites por motivos estacionales, geoclimáticos o relacionados con la variedad. Estos límites no guardan relación con la protección de la salud pública y la inocuidad.

b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

El volumen del comercio mundial de aceites de oliva en 2003/04 (sin incluir el comercio dentro de la UE) ascendió a 682 kilotoneladas⁴. Esto representa aproximadamente el 22 % de la producción mundial de aceite de oliva (3 164,5 kilotoneladas en 2003/04). Los cinco mayores Estados o países exportadores son la Comunidad Europea (CE), Túnez, Turquía, Siria y Marruecos. Los cinco mayores importadores son los

⁴ Encuesta del COI sobre las características analíticas de los aceites de oliva vírgenes por zonas de producción de los países productores. CX/FO 05/19/4.

Estados Unidos de América, la CE, el Japón, Australia y el Canadá. Los cinco mayores consumidores (en volumen) son la CE, los Estados Unidos de América, Siria, Marruecos y Túnez.

c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La norma del Codex puede ser utilizada por los Estados Miembros como referencia para establecer su reglamentación nacional.

El Acuerdo de la OMC sobre Obstáculos Técnicos al Comercio dispone que en caso de que un miembro adopte una reglamentación técnica que esté en consonancia con la norma internacional correspondiente, *se supondrá que no constituye un obstáculo para el comercio* (artículo 2.5). La adopción de una norma que no está sostenida por un marco científico riguroso basado en datos de estudio da lugar a obstáculos injustificados al comercio. Existen sólidas pruebas científicas de la variación mundial de los niveles de ácido linolénico en otros componentes menores de los aceites de oliva que demuestran que los mismos exceden regularmente los límites actuales de las normas del Codex y del COI para el aceite de oliva.

Recientemente el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos finalizó la revisión de las normas nacionales sobre categorías de calidad del aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva (*United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil*). Al revisar la norma el USDA estableció límites para el ácido linolénico (1,5 %) y el campesterol (4,5 %) diferentes de los de la norma del Codex; estos nuevos límites, menos restrictivos, no constituyen un impedimento para el comercio internacional.

d) Mercado internacional o regional potencial.

Aunque es probable que en el futuro próximo los principales exportadores de aceites de oliva sigan siendo los países de la UE, Túnez, Turquía, Siria y Marruecos, a medio plazo el considerable incremento de la producción en varios otros países (como Argentina, Israel, Brasil, la República de Sudáfrica, China y Australia) tiene posibilidades de modificar las pautas del comercio. La norma del Codex debería poder aplicarse también a los productos de países que no son exportadores tradicionales de aceite de oliva.

e) Posibilidades de normalización del producto.

La norma del Codex, en vigor desde 1981, contiene las secciones y disposiciones exigidas por los requisitos del Codex para las normas sobre productos. Sin embargo, con la aparición de variedades diferentes y la producción en nuevas condiciones geoclimáticas se van haciendo más evidentes las diferencias en los parámetros de composición. La normalización de los parámetros del aceite de oliva exigirá que se tomen en cuenta datos sobre la composición de aceites obtenidos de nuevas variedades, en una gama más amplia de países y con prácticas de producción diferentes.

f) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

La norma del Codex en vigor no aborda adecuadamente la variación natural de la composición en función de la variedad de aceitunas, la estacionalidad y las condiciones geoclimáticas.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.

Recientemente el COI realizó una encuesta sobre los perfiles de ácidos grasos de los aceites de oliva vírgenes con el propósito de dar fundamento a la adopción de un límite para el ácido linolénico en la norma del Codex y a la elaboración y enmienda de sus propias normas para los aceites de oliva. Obtuvo respuestas de Arabia Saudita, Australia, Egipto, Francia, Israel, Nueva Zelandia y Sudáfrica. Los datos de Arabia Saudita, Australia, Francia e Israel mostraron que una parte de la producción excedía sistemáticamente los límites estipulados en las normas del Codex y del COI.

Datos recogidos en forma independiente, así como los de la literatura científica, indican que los aceites de oliva vírgenes de diversos países, tanto productores tradicionales como nuevos, superan regularmente los límites para el campesterol.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El nuevo trabajo propuesto contribuiría a garantizar la adopción de prácticas leales en el comercio internacional de aceites de oliva vírgenes, tomando en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países, al satisfacer los siguientes objetivos y prioridades estratégicos formulados en el Plan estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius.

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales

La elaboración de normas del Codex más representativas de las condiciones mundiales ayudará a asegurar su adopción más amplia por parte de los Estados miembros, reduciéndose al mínimo la posibilidad de que la reglamentación tenga efectos negativos en el comercio internacional al garantizar que no opone obstáculos técnicos al comercio.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos

El trabajo propuesto promoverá la elaboración de normas del Codex sobre productos basadas en un análisis científico riguroso de datos recopilados en todas las regiones, a fin de que los parámetros de composición sean pertinentes en todo el mundo.

Objetivo 4: promover la cooperación entre el Codex y las organizaciones internacionales pertinentes

El Codex y los Estados miembros seguirán colaborando intensamente con el COI en la recopilación y el análisis de datos y en la formulación de requisitos de mayor aplicabilidad mundial para las normas del Codex y el COI.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

El propósito del nuevo trabajo es la revisión de la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).

7. Determinación de las necesidades y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Es de esperar que el COI continúe participando en la revisión de la norma del Codex.

9. 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; normalmente el plazo de elaboración de una norma no debería superar los 5 años).

Aprobación del nuevo trabajo por la Comisión del Codex en su 34.º período de sesiones, en 2011

El CCFO examinará el proyecto de enmiendas en el trámite 4 en su 23.ª reunión, en 2013.

Puesto que se trata de una cuestión menor, el proyecto de enmienda se podría enviar a la Comisión en 2013 para su adopción en el trámite 5/8 con la omisión de los trámites 6 y 7 del procedimiento del Codex.

10. Dirección del trabajo a cargo de:

Por determinar.

11. Miembros del grupo de trabajo electrónico

Por determinar (si corresponde).