



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

35.º período de sesiones

Roma (Italia), 2-7 de julio de 2012

ENMIENDAS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

1 ANTECEDENTES

En el presente documento, la Secretaría del Codex presenta una serie de enmiendas a normas y textos afines del Codex en aras de una mayor coherencia, corrección, legibilidad y claridad. Las enmiendas proceden unas veces de órganos auxiliares y, otras, de un examen periódico de la Secretaría. Pueden ser de carácter horizontal y como consecuencia de anteriores decisiones de la Comisión o afectar únicamente a algunos textos.

2 ENMIENDAS A NORMAS ESPECÍFICAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX

2.1 Principios y Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995)

Elimínese la nota a pie de página N.º 2 ya que hace referencia a la revisión en curso del instrumento CAC/RCP 20-1979, que ha sido finalizado.

Modifíquese la referencia del párrafo 23 de la siguiente manera: "... y tomando en consideración el *Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria* (CAC/RCP 20-1979)".

2.2 Código de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005)

Actualícese la nota a pie de página N.º 2 del siguiente modo: "Véase asimismo el capítulo 6.2 del Código sanitario para los animales terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), 'Control de riesgos biológicos que amenazan la salud de las personas y la sanidad de los animales mediante la inspección ante mortem y post mortem de las carnes'."

2.3 Normas para productos de cacao

2.3.1 Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981)

Suprímase la sección 6.3, titulada "Determinación del plomo", ya que no se ha establecido un límite máximo (LM) para esta sustancia.

2.3.2 Norma del Codex para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1983)

Suprímase la sección 7.3, titulada "Determinación del plomo", ya que no se ha establecido un LM para esta sustancia.

2.4 Normas para cereales

2.4.1 Norma del Codex para el arroz (CODEX STAN 198-1995)

2.4.1.1 Modifíquese la sección 3.2.1, titulada "Contenido de humedad", como sigue:

"Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. ~~Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.~~"

2.4.1.2 Enmiéndese en el Apéndice la sección 3, titulada "Ingredientes facultativos", como sigue:

“Nutrientes

Pueden añadirse vitaminas, minerales y aminoácidos específicos de conformidad con la legislación del país en que se vende el producto. ~~(Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen los requisitos vigentes en su país.)~~”

2.4.2 Enmiéndese en las siguientes normas la sección 3.2.1 tal como se señala en el apartado 2.4.1.1:

CODEX STAN 151-1989 (Gari)
CODEX STAN 152-1985 (Harina de trigo)
CODEX STAN 153-1985 (Maíz)
CODEX STAN 154-1985 (Harina integral de maíz)
CODEX STAN 155-1985 (Harina y sémola de maíz sin germen)
CODEX STAN 169-1989 (Mijo perla en grano entero y decortinado)
CODEX STAN 170-1989 (Harina de mijo perla)
CODEX STAN 172-1989 (Sorgo en grano)
CODEX STAN 173-1989 (Harina de sorgo)
CODEX STAN 176-1989 (Harina de yuca comestible)
CODEX STAN 178-1991 (Sémola y harina de trigo duro)
CODEX STAN 200-1995 (Maní)
CODEX STAN 199-1995 (Trigo y trigo duro)
CODEX STAN 201-1995 (Avena)

2.4.3 *Norma del Codex para determinadas legumbres (CODEX STAN 171-1989)*

Enmiéndese la sección 3.2.1.1 tal como se señala en el apartado 2.4.1.1.

2.5 Normas para alimentos de lactantes y niños pequeños

2.5.1 Disposiciones sobre aditivos alimentarios

En la Norma para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987) y la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981), con objeto de garantizar la coherencia entre las disposiciones sobre aditivos en las mismas, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) convino en sustituir la sección actual sobre el principio de transferencia de aditivos por el siguiente texto al comienzo de la sección sobre aditivos alimentarios:

“Solo los aditivos alimentarios que se enumeran en esta sección podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en la presente Norma, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- a) que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y*
- b) que el alimento al que se transfiera el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (CAC/STAN 192-1995)”.*

2.5.2 Disposiciones sobre higiene de los alimentos

Observando que el *Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños* (CAC/RCP 66-2008) habrá sustituido al *Código de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños* (CAC/RCP 21-1979), el CCNFSDU convino en actualizar las referencias como sigue:

- En la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981): elimínese la referencia CAC/RCP 21-1979 e introdúzcase una referencia a los *Principios generales de higiene de los alimentos*, que abarcan adecuadamente los productos en cuestión.
- En la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981): elimínese la referencia al CAC/RCP 21-1979 e introduzca una referencia al *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CAC/RCP 23-1979) y al *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente*

(CAC/RCP 40-1993), así como a los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969).

- Revítese la sección sobre higiene de las *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CAC/GL 8-1991) cuando se revisan las Directrices (véase el tema 6 del programa).

(REP 12/NFSDU, párrs.11 y 15-16).