

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/973
26 de octubre de 2009

(09-5278)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Comunicación de la Comisión del Codex Alimentarius (Codex) Reunión celebrada los días 28 y 29 de octubre de 2009

La siguiente comunicación, recibida el 23 de octubre de 2009, se distribuye a petición de la secretaría del Codex.

I. REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ MSF (23 Y 24 DE JUNIO DE 2009)

- 62ª Reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 23 a 26 de junio de 2009)
- 32ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 29 de junio a 4 de julio de 2009)
- 30ª Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (Agadir, Marruecos, 28 de septiembre a 2 de octubre de 2009)
- 3ª Reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos (Jeju, República de Corea, 12 a 16 de octubre de 2009)
- 15ª Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Ciudad de México, México, 19 a 23 de octubre de 2009)

Se señala en particular lo siguiente al Comité MSF:

1. Entre otras cosas, la 32ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius:
 - aprobó 28 normas o textos afines nuevos, revisados o enmendados del Codex (véase el apéndice I);
 - aprobó varias propuestas de nuevos trabajos (véase el apéndice II);
 - tomó nota del estado de aplicación del Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius;

- convino en varias recomendaciones destinadas a mejorar la participación de países en desarrollo, en particular el refuerzo de la capacidad y el Fondo Fiduciario del Codex; y
- dio su apoyo a la constante cooperación y coordinación con las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

El informe completo de la reunión está disponible en: <http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=09> o en: <ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm09/al32REPs.pdf>.

2. La 30ª Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros acordó remitir a la Comisión para su adopción definitiva el proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (bogavantes y cangrejos y las definiciones pertinentes), así como una modificación de la definición de "agua limpia" que figura en la sección 2.1, Definiciones generales, del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros* y el Proyecto de Norma para el caviar de esturión. Además, el Comité convino en enviar a la Comisión el anteproyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor ahumado y pescado seco ahumado y el anteproyecto de Norma para la salsa de pescado para su adopción como proyecto de norma y posterior examen en el siguiente período de sesiones del Comité.

3. Asimismo, el Comité acordó continuar en su próxima reunión el debate sobre: i) el anteproyecto de enmienda de la sección 3.4.5.1, Agua, del *Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros*; ii) el anteproyecto de Norma para la carne del músculo aductor congelado rápidamente; iii) el anteproyecto de Revisión del procedimiento para la inclusión de especies adicionales en la Norma para el pescado y los productos pesqueros; iv) el proyecto de Lista de métodos para la determinación de biotoxinas en la Norma para los moluscos bivalvos crudos y vivos; v) el anteproyecto de Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (otras secciones, incluido el pescado ahumado); vi) el anteproyecto de Norma para el abulón fresco, vivo y congelado (*Haliotis* spp.); y vii) el anteproyecto de Modificación de Norma para barritas de pescado congeladas rápidamente (factores nitrógeno).

4. La 3ª reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos envió el anteproyecto de Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos de origen alimentario a la Comisión para su adopción como proyecto de Directrices y su finalización en su siguiente reunión de 2010, dado que el Grupo de acción celebrará su reunión final y completará su labor en 2010.

II. PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- 31ª Reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Düsseldorf, Alemania, del 2 al 6 de noviembre de 2009)
- 41ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (San Diego, Estados Unidos de América, 16 a 20 de noviembre de 2009)
- 63ª Reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 8 a 11 de diciembre de 2009)
- 9ª Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (Auckland, Nueva Zelanda, 1º a 5 de febrero de 2010)

5. La 31ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales examinará la Lista de métodos para las fibras dietéticas y la adición o revisión de valores de referencia

de nutrientes para fines de etiquetado para su inclusión en la *Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional*. El Comité también examinará la propuesta de nuevos trabajos para enmendar los *Principios Generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos*; la propuesta para establecer una Norma relativa a productos alimenticios elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños de peso inferior al normal; y la revisión de las *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad*.

6. La 41ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos examinará los siguientes proyectos propuestos: Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. en la carne de pollo; un Anexo de hortalizas verdes de hoja, incluidas las hierbas de hoja verde, para su inclusión en el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas; un Código de prácticas de higiene para *Vibrio* spp. en alimentos de origen marino y un Anexo sobre las medidas de control para *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* en los mariscos moluscoídeos; y un Código de prácticas de higiene para el control de los virus.

**LISTA DE NORMAS Y TEXTOS AFINES ADOPTADOS POR LA
 COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
 EN SU 32º PERÍODO DE SESIONES**

Parte 1 - Normas y textos afines adoptados en el trámite 8

Normas y textos afines	Referencia	Situación
Norma regional para el gochujang	ALINORM 09/32/15 Apéndice II	Adoptada con enmiendas (véase el Tema 5)
Norma regional para los productos a base de ginseng	ALINORM 09/32/15 Apéndice III	Adoptada con enmiendas (véase el tema 5)
Código de prácticas para reducir el contenido de archilamida en los alimentos	ALINORM 09/32/41 Apéndice IV	Adoptado
Código de Prácticas para la reducción de la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo	ALINORM 09/32/41 Apéndice V	Adoptado
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios	ALINORM 09/32/12 Apéndice IV	Adoptado (excepto la eritrosina) (véase el tema 5)
Modificación de la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz	ALINORM 09/32/17 Apéndice II	Adoptada
Directrices para la Solución de Controversias sobre los Resultados (de Ensayos) Analíticos	ALINORM 09/32/23 Apéndice II	Adoptadas
Directrices para la terminología analítica	ALINORM 09/32/23 Apéndice III	Adoptado
Cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes (Parte B: Disposiciones sobre fibra dietética), para las <i>Directrices nutricionales y saludables</i> (CAC/GL 23-1997)	ALINORM 09/32/26 Apéndice II	Adoptado
Disposiciones sobre la goma arábiga (goma acacia) (Parte D: Lista de referencia sobre aditivos alimentarios de formas de nutrientes especiales) <i>Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños</i> (CAC/GL 10-1997)	ALINORM 09/32/26 Apéndice III	Adoptado (como sustancia inerte) (véase el tema 5)
Principios y directrices de análisis de riesgos nutricionales para su aplicación en los trabajos del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	ALINORM 09/32/26 Apéndice IV	Adoptado
Norma para las confituras, jaleas y mermeladas	ALINORM 09/32/27 Apéndice II	Adoptado con enmiendas (véase el punto 5 del orden del día)

Normas y textos afines	Referencia	Situación
Norma del Codex para algunas hortalizas en conserva (disposiciones generales)	ALINORM 09/32/27 Apéndice III	Adoptado
Límites máximos de residuos para plaguicidas	ALINORM 09/32/24 Apéndice II	Adoptado
Límite máximo para residuos de medicamentos veterinarios	ALINORM 09/32/31 Apéndice II	Adoptado
Directrices para el diseño y la implementación de programas reglamentarios nacionales de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de residuos de medicamentos en los animales destinados a la producción de alimentos	ALINORM 09/32/31 Apéndice V	Adoptado

Parte 2 - Normas y textos afines adoptados en el Trámite 5/8 (con omisión de los Trámites 6 y 7)

Normas y textos afines	Referencia	Situación
Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada	ALINORM 09/32/15 Apéndice IV	Adoptado con enmiendas (véase el punto 5 del orden del día)
Revisión del Preámbulo de la NGCTAP	ALINORM 09/32/41 Apéndice III	Adoptado
Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina A en el café	ALINORM 09/32/41 Apéndice VI	Adoptado
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	ALINORM 09/32/12 Apéndice IV	Adoptado (excepto la eritrosina) (véase el tema 5)
Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (SIN) para Aditivos Alimentarios	ALINORM 09/32/12 Apéndice VII	Adoptado
Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios surgidos en la 69ª reunión del JECFA	ALINORM 09/32/12 Apéndice VIII	Adoptado
Criterios microbiológicos para <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos listos para el consumo (Anexo II: en las Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales en la Higiene de los Alimentos para el control sobre <i>Listeria monocytogenes</i> en los alimentos listos para el consumo (CAC/GL 61-2007)	ALINORM 09/32/13 Apéndice II	Adoptada con enmiendas (véase el tema 5)
Criterios microbiológicos para preparados de continuación y preparados con fines medicinales especiales destinados a niños pequeños (Anexo II del Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CAC/RCP 66-2008))	ALINORM 09/32/13 Apéndice III	Adoptada con enmiendas (véase el tema 5)

Normas y textos afines	Referencia	Situación
Modelo Genérico para un Certificado Oficial (Anexo a las <i>Directrices para el Diseño, Elaboración, Expedición y Uso de Certificados Oficiales genéricos</i> - (CAC/GL 38-2001))	ALINORM 09/32/30 Apéndice II	Adoptado
Recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables - (Anexo sobre las <i>Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales saludables</i> (CAC/GL 23-1997))	ALINORM 09/32/26 Apéndice V	Adoptado
Anexos específicos para algunas hortalizas en conserva (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)	ALINORM 09/32/27 Apéndice IV	Adoptado
Anexos específicos para algunas hortalizas en conserva (proyecto de Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva)	ALINORM 09/32/27 Apéndice V	Adoptado
Límites máximos de residuos para plaguicidas	ALINORM 09/32/24 Apéndice III	Adoptada con enmiendas (véase el tema 5)
Límite máximo para residuos de medicamentos veterinarios	ALINORM 09/32/31 Apéndice III	Adoptado

Parte 3 - Normas y textos afines adoptados en el Trámite 5 del procedimiento acelerado

Normas y textos afines	Referencia	Situación
Enmienda a las <i>Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente</i> : Anexo II (condiciones para el uso de rotenona)	ALINORM 09/32/22 Apéndice V	Adoptado

Parte 4 - Otras Normas y textos afines presentados para su aprobación

Normas y textos afines	Referencia	Situación
Enmiendas al párrafo 10, preparación de la muestra en los planes de muestreo para la contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol listas para el consumo y nueces de árbol destinadas a ulterior elaboración: almendras, avellanas y pistachos	ALINORM 09/32/41 Apéndice II	Adoptado
Enmiendas al Cuadro 3 de la NGAA	ALINORM 09/32/12 Párrafo 9	Adoptado
Revisión de los nombres y descriptores de las categorías de alimentos 01.2.1.1, 15.1 y 15.2 en el NGAA	ALINORM 09/32/12 Apéndice IX	Adoptado
Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales especificados: reemplazar la sección sobre contaminantes por el lenguaje normalizado en el <i>Formato de las Normas del Codex para Productos</i>	ALINORM 09/32/17	Adoptado

Normas y textos afines	Referencia	Situación
Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>norma general para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i> y otras normas para grasas y aceites	ALINORM 09/32/17 Apéndice VII ALINORM 09/32/12 Apéndice III	Adoptado
Métodos de análisis en las normas del Codex en diferentes trámites	ALINORM 09/32/23 Apéndice IV	Adoptado

APÉNDICE II

LISTA DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES APROBADA
 COMO NUEVOS TRABAJOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX
 ALIMENTARIUS EN SU 32º PERÍODO DE SESIONES

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia	Código
CCPR	Lista de prioridades de sustancias químicas programadas para su evaluación y reevaluación por la JMPR	Lista de prioridades de sustancias químicas programadas para su evaluación y reevaluación por la JMPR	En curso
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios programadas para su evaluación y reevaluación por el JECFA	ALINORM 09/32/31, párrafo 138 y apéndice VI	En curso
CCPFV	Revisión de la <i>Norma para los brotes de bambú en conserva</i> (CODEX STAN 241-2003) y la <i>Norma para las setas en conserva</i> (CODEX STAN 55-1981) a fin de incluirlas como anexos en el proyecto de Norma para determinadas hortalizas en conserva	ALINORM 09/32/27, párrafo 109	N01-2009
CCPFV	Revisión de la Norma para las aceitunas de mesa (CODEX STAN 66-1981)	ALINORM 09/32/27, párrafo 109	N02-2009
CCPFV	Revisión de la Norma para el coco rallado desecado (CODEX STAN 177-1991)	ALINORM 09/32/27, párrafo 109	N03-2009
CCLAC	Norma regional para el culantro coyote	ALINORM 09/32/36, párrafo 72	N04-2009
CCLAC	Norma regional para la lúcuma	ALINORM 09/32/36, párrafo 76	N05-2009
CCFICS	Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos	ALINORM 09/32/30, párrafo 71 y apéndice III	N06-2009
CCFH	Código de práctica de higiene para el control de virus en los alimentos	ALINORM 09/32/13, párrafo 138 y apéndice V	N07-2009
CCNEA	Norma regional para la <i>harissa</i> (pasta de pimiento picante)	ALINORM 09/32/40, párrafo 41	N08-2009
CCNEA	Norma regional para el <i>halwa tehenia</i> (<i>halwa shamia</i>)	ALINORM 09/32/40, párrafo 44	N09-2009
CCCF	Niveles máximos para las fumonisinas en el maíz y productos del maíz, y planes de muestreo pertinentes	ALINORM 09/32/41, párrafo 100 y apéndice VII	N10-2009
CCCF	Código de prácticas para la reducción del carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso	ALINORM 09/32/41, párrafo 114 y apéndice VIII	N11-2009
CCCF	Revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas (CAC/RCP 59-2005): Medidas adicionales para las nueces del Brasil	ALINORM 09/32/41, párrafo 122 y apéndice IX	N12-2009
CCCF	Niveles máximos para la melamina en los alimentos y piensos	ALINORM 09/32/41, párrafo 125 y apéndice X	N13-2009