



36° Período de Sesiones Comisión del Codex Alimentos

Roma - Italia

01 al 05 de Julio de 2013



A. Mónica Saavedra Chumbe
Presidenta del Comité Nacional del

ex



PERÚ

Ministerio

Dirección Ge

36° Período de Sesiones

Comisión del Codex Alimentos

- Asistieron 620 delegados de 126 países miembros y 1 organización miembro, 1 país observador y 41 organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, incluidos los organismos de las Naciones Unidas.

Países asistentes de América Latina y el Caribe

- Argentina
- Brasil
- México
- Colombia
- Perú
- Venezuela
- Chile
- Ecuador
- Trinidad y Tobago
- Panamá
- Uruguay
- Dominica
- Haití
- Paraguay
- Guatemala
- Honduras
- Costa Rica
- Cuba
- Antigua y Barbuda
- El Salvador
- Nicaragua
- San Vicente
- Bolivia
- Jamaica

Temas

1. Proyecto de enmiendas al Manual de Procedimiento
2. Proyectos de normas y textos afines en el trámite 8 del Procedimiento (incluidos los presentados en el trámite 5 con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7 y los presentados en el trámite 5 del procedimiento acelerado).
3. Anteproyectos de normas y textos afines en el trámite 5.
4. Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes.
5. Enmiendas a normas y textos afines del Codex.
6. Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines y de interrupción de trabajos.
7. Cuestiones planteadas en informes de los comités y grupos de acción del Codex.
8. Planificación estratégica de la Comisión del Codex Alimentarius.



CODEX ALIMENTARIUS



Tema 4: Proyecto de enmiendas al Manual de Procedimiento

Tema 4: Proyecto de enmiendas al Manual de Procedimiento

Se aprobaron todas las enmiendas propuestas

Comité del Codex	Propuesta aprobada	Notas
CCMAS	Enmienda propuesta a las Directrices para establecer valores numéricos relativos a los criterios de método y/o evaluar los métodos para el cumplimiento de los mismos en el Manual de procedimiento(LD y LC)	Se precisará que los métodos deberán satisfacer tanto el límite de detección (LD) como el de cuantificación (LC): ¿Se valida el método a 0,03 mg/kg o se determinan el LD y LC en 0,01 mg/kg y 0,02 mg/kg como máximo?
CCPR	Directrices y principios para la aplicación del concepto de proporcionalidad en la estimación de los límites máximos de residuos de plaguicidas	Especificaciones técnicas sobre el concepto de proporcionalidad.
CCFFP	Anteproyecto de revisión del procedimiento para la inclusión de especies adicionales en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros (para su inclusión en la Sección II: Elaboración de normas del Codex y textos afines: Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas del Codex y textos afines)	La Delegación del Brasil, si bien no se opuso a la adopción del procedimiento revisado, expresó sus reservas sobre el hecho de que el procedimiento no puede ser empleado para revisar las especies actualmente incluidas en normas para el pescado y productos pesqueros.

CODEX ALIMENTARIUS

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 8 del Procedimiento (incluidos los presentados en el trámite 5 con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7 y los presentados en el trámite 5 del procedimiento acelerado)

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 8 del Procedimiento

Todos los proyectos y textos en el trámite 8, fueron adoptados.

- Norma para el aguacate: Proyecto de disposiciones para las reglas de homogeneidad y otras disposiciones relacionadas con el calibre (secciones 5.1 – homogeneidad y 6.2.4 – especificaciones comerciales) en el Proyecto de norma para el aguacate – CCFFV; **adoptado** pero con la especificación de que Tailandia en la 17° Reunión del CCFFV expresó una reserva sobre la definición del término "decadencia", el cual se examinará en el marco general del Proyecto de Modelo de Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Frescas.
- Norma para la granada – CCFFV; **adoptado**, sin observaciones.
- Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo-CCFFP; **adoptado** pero con reservas de la Unión Europea y Noruega sobre el uso de amarillo ocaso ECE (INS 110)

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 8 del Procedimiento

- Norma relativa al Abalón vivo y al Abalón crudo refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su elaboración ulterior-CCFFP; **adoptado** con inclusión de la referencia al método de determinación de biotoxinas en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008) como propone el CCFFP.
- Proyecto de Directrices revisadas sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños-CCNFSDU; **adoptado** con enmienda en el apartado 4.1.3.1 después del trabajo "gospol": “La decisión de añadir la harina de semillas de aceite de un alimento complementario formulado deberá tener en cuenta las condiciones y necesidades locales”. Asimismo, se tuvieron las siguientes especificaciones en el debate:
 - Varias delegaciones no apoyaron la adopción de las directrices propuestas por el CCNFSDU, dado que consideraron que no se habían abordado algunas cuestiones importantes, como la inclusión de prohibición de los siguientes ingredientes: harina de semillas de algodón desgrasado, en vista de la falta de control del proceso, lo que podría dar lugar a productos no aptos para el consumo humano, especialmente en los países en desarrollo; ingredientes modificados genéticamente; e ingredientes tratados por la radiación ionizante. Con tales modificaciones estas delegaciones podrían apoyar la adopción de las Directrices a fin de garantizar la seguridad de los preparados alimenticios complementarios.
 - Otras delegaciones apoyaron la adopción, dado que todas las disposiciones se habían discutido ampliamente en varios períodos de sesiones del Comité y de los grupos de trabajo, y ningún país tenía reserva expresada en el avance de la norma en el CCNFSDU. Opinaron que corresponde a cada país decidir si se les permite o no ingredientes producidos por la biotecnología. También se señaló que este texto era una guía y no una norma de productos y por tanto no especifica ni prohíbe ingredientes.

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 8 del Procedimiento

- **Valores de Referencia de Nutrientes (VRN)-CCNFSDU; adoptado** pero con las siguientes especificaciones:
 - Algunas delegaciones, no apoyaron la adopción del VRN para los ácidos grasos saturados (SFA); ya que, en su opinión, la Comisión debe ser coherente con la decisión del CAC 35°, en donde se acordó solicitar al CCNFSDU la reconsideración del tema dado que no había pruebas científicas suficientes para establecer conclusiones sobre el riesgo de SFA.
 - La Comisión adoptó los VRN en el Trámite 8. Las delegaciones de Filipinas y Malasia expresaron sus reservas sobre los VRN para los ácidos grasos saturados. El Presidente señaló que los VRN deben ser revisados cuando la nueva evidencia científica este disponible.
- **Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos-CCFICS (Sección 1-4); adoptado** con enmienda en la redacción de la versión en español debido a la traducción.

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 8 del Procedimiento

- **Aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios - (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)-CCFA; adoptado** con la especificación de que las delegaciones de la Unión Europea y Noruega expresaron su reserva general a las disposiciones de los aditivos alimentarios que contienen aluminio, destacando la importancia de promover la restricción del aluminio en usos de los aditivos alimentarios (incluidos los lagos aluminio de los colorantes y aditivos alimentarios que contienen impurezas de aluminio) y la necesidad de buscar alternativas que reemplacen dichos aditivos.
- **Límites máximos para residuos de plaguicidas-CCPR; adoptado**, con la especificación de que la delegación de la Unión Europea expresó sus reservas sobre varios LMR propuestos para combinaciones de plaguicida/producto. Asimismo, la delegación de Tailandia informó a la Comisión de que el LMR para fenvalerato (brócoli chino) no se aplica al brócoli porque brócoli chino es una “*leafy brassica*” y que los datos de consumo no es aplicable a la mercancía.
- **Enmiendas en las directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) relativo a la no adición de sales de sodio-CCFL; adoptado**, por unanimidad.

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 5 para omitir los trámites 6 y 7

En el trámite 5 para omitir los trámites 6 y 7, no se aprobaron 2 anteproyectos, correspondientes al Comité CCCF. Se detallan las normas y textos afines aprobados:

- Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (sección 3 y 5.1) (Proyecto de norma para la granada)- CCFFV; **adoptado**, sin comentarios de las delegaciones.
- Enmienda a la Norma para barritas de pescado congelados rápidamente-CCFFP; **adoptado**, sin especificaciones por parte de las delegaciones.
- Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos-CCFH; **adoptado**, sin comentarios de las delegaciones.
- Anexo sobre bayas para el código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)-CCFH; **adoptado**, con una enmienda a la Sección 2.1, sustituyendo la especie *Fragaria grandiflora* L. y *Fragaria vesca* L. sólo con el género *Fragaria* L para permitir una mayor flexibilidad con respecto a la aplicación del anexo. Una delegación expresó que el anexo debería incluir parámetros parasitológicos y físicos.

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 5 para omitir los trámites 6 y 7

- Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes para nutrientes asociados al riesgo de enfermedades no transmisibles relativas al régimen alimentario para la población general (VRN-ENT) y versión consolidada de principios generales para establecer valores de referencia de nutrientes para la población general-CCNFSDU; **adoptado**, sin comentarios por parte de las delegaciones.
- Valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional-CCNFSDU; **adoptado**, con la enmienda de modificar el texto al pie del cuadro de los factores de conversión como sigue: *“Los factores de conversión para los equivalentes de las vitaminas incluidos en el cuadro ofrecen solo información de apoyo y no están destinados a una armonización de los factores de conversión”*.

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 5 para omitir los trámites 6 y 7

- Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración (SIN) de los aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)-CCFA; **adoptado**, sin comentarios.
- Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios surgidas del 76ª reunión del JECFA- CCFA; **adoptado**, tomándose nota de la reserva de la Unión Europea que expresa que las especificaciones de los aditivos alimentarios deben estar relacionados con las sustancias y no con la preparación.
- Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina A - CCCF; **adoptado**, sin comentarios.
- Código de prácticas para reducir la presencia de ácido hidrocianico en la yuca y los productos de yuca - CCCF; **adoptado**, sin comentarios.
- Enmienda de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente y el uso del etileno como inhibidor de la germinación en las cebollas y las patatas - CCFL ; **adoptado**, sin comentarios.

Tema 5: Proyectos de normas y textos afines en el trámite 5 para omitir los trámites 6 y 7

Se detallan los proyectos de normas y textos afines no aprobados, que se presentaron en el trámite 5 para omitir los trámites 6 y 7 :

- **Anteproyecto de niveles máximos (NM) para el plomo en los zumos (jugos) y néctares de fruta, listos para el consumo; fruta y hortalizas en conserva- CCCF:**
 - Varias delegaciones no apoyaron la adopción en el trámite 5/8 del anteproyecto ya que los datos geográficamente representativos no se encontraban completos, sobre todo de los países productores. Se expresó la necesidad de una evaluación para determinar qué categorías de alimentos contribuyen en mayor medida a la ingesta total de plomo en diferentes regiones. Otra preocupación fue que la propuesta más baja de NM requeriría métodos más sensibles de análisis.
 - Por tanto, tomando nota del amplio apoyo para seguir trabajando en la NM, y las opiniones expresadas sobre la necesidad de considerar geográficamente más datos representativos, **la Comisión acordó adoptar los NM en el Trámite 5** en el entendido de que los países que intervinieron se comprometen a enviar datos a GEMS /base de datos de alimentos dentro de un año, para apoyar que el CCCF examine su revisión en el 2015 para su presentación en la 38ª reunión de la Comisión. Se señaló además que el JECFA había concluido su labor sobre evaluación del riesgo del plomo, incluyendo una evaluación de la exposición completa, y que no era necesario seguir trabajando en este sentido.
- **Anteproyecto de NM para el deoxinivalenol (DON) en los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad-CCCF:**
 - El NM para el DON que se presentó a la Comisión se aplicaba a los alimentos a base de cereales "que se consumen". La Comisión tomó nota de que era necesario que se aclare si el NM debe aplicarse a los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad "que se consumen" o a la "materia prima", por lo que **acordó adoptar el anteproyecto de NM en el Trámite 5** para su consideración en la CCCF. Una delegación expresó también preocupación de la propuesta de NM por considerarlos demasiado alto y debe reducirse aún más el valor

Tema 5: Otras Normas y textos afines presentados para aprobación

Todos los proyectos de Normas y textos adicionales presentados, fueron adoptados:


- Enmiendas a las secciones I-6.5, I-8.5 y II-8.7 de la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008) y sección 7.1 y 7.2.2.2 del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP52 – 2003) - CCFFP; **adoptado**, teniendo en cuenta la precisión realizada por la delegación de Egipto que expresó que el criterio para Salmonella debería mantenerse en esta Norma, a fin de asegurar la protección al consumidor.
- Enmiendas a las Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995)-CCFICS; **adoptado**, sin comentarios.
- Métodos de análisis en las Normas del Codex en diferentes trámites-CCMAS ; **adoptado**, sin comentarios.

Tema 5: Otras Normas y textos afines presentados para aprobación

- Enmiendas correspondientes a las Normas para la Harina de Yuca Comestible, el Gari y la Yuca Dulce- CCCF; **adoptado**, sin comentarios.
- Consecuencia a las enmiendas de límites máximos para residuos de plaguicidas en los productos de frutas debido a la revisión de la clasificación de alimentos y piensos, en estos grupos de frutas-CCPR; **adoptado**, sin comentarios.
- Enmiendas a las consecuencias editoriales a las directrices sobre el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997) respecto a la aclaratoria en la sección 6.3 sobre propiedades comparativas-CCFL; **adoptado**, sin comentarios.
- Enmiendas a las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) sobre las definiciones y reemplazar el actual anexo con el nuevo: Principios generales para establecer los valores de referencia de nutrientes relativos a las vitaminas y minerales para la población general-CCFL; **adoptado**, sin

Tema 5: Normas y Textos afines retenidos en el Trámite 8 por la Comisión

- **Proyecto de los LMR para los somatotropinas bovinas-CCRVDf:**
 - En respuesta a la solicitud de aclaración sobre la fecha límite para la consideración de los proyectos de LMR para la somatotropina bovina (BST), la Secretaría de la OMS del JECFA aclaró que, tras la petición de la 35ª Reunión del CAC para llevar a cabo una nueva evaluación, se solicitó en enero de 2013 información a los países, con un plazo para la presentación de datos hasta abril de 2013; recibiendo información, la cual será revisada sistemáticamente.
 - La Comisión tomó nota de que el proyecto de LMR para la STB se realizaron en el Trámite 8 y serían examinadas por la Comisión en 2015 a la luz de las recomendaciones del CCRVDf.
- **Aquí la discusión se centró radicalmente en poner fechas, porque la Unión Europea quiso que se revise sin plazos establecido**



CODEX ALIMENTARIUS



**Tema 6: Anteproyectos de
normas y textos afines en el
trámite 5**

Tema 6: Anteproyectos de normas y textos afines en el trámite 5

La Comisión adoptó en el Trámite 5 el Anteproyecto de Normas y textos afines presentados por sus órganos subsidiarios a fin de que se adelanten al Trámite 6, siendo los siguientes:

- **Anteproyecto de Norma para la granadilla- CCFFV:**
 - El Presidente consideró importante que las delegaciones puedan presentar observaciones e información en el trámite 5 para su examen, sobre la importancia económica de otras especies de granadilla de sus países, lo cual podría ampliar el ámbito de aplicación.
 - La Delegación de Colombia, que había propuesto inicialmente la norma, mencionó que al no recibir propuestas para ampliar el alcance de la norma debería ser adoptado en el Trámite 5, pudiéndose posteriormente agregar las propuestas en un anexo que forme parte de la norma en el CCFFV.
 - La Comisión adoptó la Norma en el Trámite 5, con el alcance actual señalando que cualquier delegación puede formular observaciones o propuestas relativas a otras especies en CCFFV.
- **Anteproyecto de Criterios de Rendimiento para los Métodos de Referencia y Confirmación para Biotoxinas Marinas (Sección I-8.6 Determinación de biotoxinas) en la Norma para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (CODEX STAN 292-2008) – CCFFP:**
 - La Comisión aprobó el proyecto de criterios de desempeño propuestos en el Trámite 5. La Delegación de Chile señaló que el debate técnico podría estar todavía en curso en el CCFFP y destacó la importancia del bioensayo en ratón para la determinación de biotoxinas en Chile y otros Países en Desarrollo.

Tema 6: Anteproyectos de normas y textos afines en el trámite 5

• **Anteproyecto de niveles máximos (NM) para el deoxinivalenol en los cereales sin elaborar (maíz, trigo y cebada) y plan de muestreo asociado y en las harinas, sémola y copos de trigo, maíz y cebada – CCCF:**

- La Comisión expresó que aun existen preocupaciones expresadas por países tanto por los NM en general y los NM para los cereales en grano sin elaborar, en particular.
- Algunas delegaciones cuestionaron la necesidad de que existiera un NM para los cereales en grano sin elaborar señalando que debido a las variaciones climáticas quizás fuese difícil cumplir el NM alguno años, lo que podría dar lugar a rechazos prematuros con posibles consecuencias para el comercio y la seguridad alimentaria.
- Algunas delegaciones respaldaron la aprobación del NM para los cereales en grano sin elaborar e indicaron que era necesario establecer niveles máximos para estos productos, por ser los más comercializados en el plano internacional.
- La delegación de Noruega expresó una reserva general acerca de los NM para el desoxinivalenol debido a preocupaciones sobre la inocuidad alimentaria basadas en una evaluación exhaustiva del riesgo de micotoxinas en cereales en grano publicada por el Comité Científico para la Inocuidad Alimentaria de Noruega en abril de 2013.
- Teniendo en cuenta las preocupaciones manifestadas, la Comisión aprobó los NM en el trámite 5 y recomendó que el CCCF volviera a examinar las cuestiones pendientes. La Comisión tomó nota de las reservas expresadas por los Estados Unidos de América y Jordania acerca del NM para los cereales en grano sin elaborar; por la Unión Europea sobre el plan de muestreo para este producto y por Noruega y Egipto acerca de los NM para los cereales en grano sin elaborar así como para la harina, la sémola y los copos de trigo, maíz o cebada.

Tema 6: Anteproyectos de normas y textos afines en el trámite 5

- Anteproyecto de revisión de la Clasificación de alimentos y piensos: Grupos de hortalizas seleccionadas – CCPR, aprobada.



CODEX ALIMENTARIUS



Tema 7: Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes


Tema 7: Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes

Se revisaron las propuestas de revocación de normas y textos afines del Codex vigentes; teniéndose los siguientes textos aprobados por caducidad:

- **Disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas sobre productos-CCFA.**
- **Especificaciones para el aceite mineral, media y baja viscosidad (INS 905e, f y g)-CCFA.**
- **Límites máximos de residuos de plaguicidas/combinaciones de productos-CCPR:** La Delegación de Egipto expresó sus reservas sobre la revocación de los LMR establecidos en los siguientes plaguicidas: diclorvos, glufosinato de amonio, cicloxidim, metoxifenoza y fluopiram. La Comisión acordó revocar los LMR.



CODEX ALIMENTARIUS



**Tema 9: Propuestas de
elaboración de nuevas normas y
textos afines y de interrupción
de trabajos**

Tema 9: Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines y de interrupción de trabajos

La Comisión aprobó la elaboración de nuevas normas y textos afines, siendo los siguientes:

- **Norma para el quimbombó (okra).**
- **Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado.**
- **Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad.**
- **Revisión de las Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios (CAC/GL 3-1989).**
- **Documento de debate sobre los criterios de rendimiento para evaluar la idoneidad de los métodos de análisis para residuos de plaguicidas.**
- **Establecimiento de los calendarios y las listas de prioridades del Codex en materia de plaguicidas.**
- **Revisión de la norma general sobre etiquetado de los alimentos preenvasados para abordar el tema de la indicación de la fecha.**
- **Norma Regional para el Yacón.**

Tema 9: Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines y de interrupción de trabajos


- **Norma para la patata (papa) de consumo:**

- La Comisión tomó nota de la recomendación del Comité Ejecutivo, sobre no aprobar la propuesta de elaboración de la referida norma, ya que consideran se debe realizar un análisis más técnico sobre el tema.
- Muchas delegaciones intervinieron a favor de la aprobación de un nuevo trabajo sobre la norma para la papa de consumo, debido a su gran circulación en el mercado internacional. En sus opiniones, los debates técnicos podrían celebrarse en el proceso de elaboración del Anteproyecto de la Norma en el CCFFV.
- Una delegación mencionó que el establecimiento de un nuevo estándar para las papas de consumo encaja bien con el nuevo Plan Estratégico que aprobará el Codex para el periodo 2014-2019. Otra delegación recordó que la FAO había celebrado el Año Internacional de la Papa en el 2008 y además que son considerados como uno de los productos más importantes en el mundo para garantizar la seguridad alimentaria, por lo que una norma del Codex podría hacer una importante contribución a su comercio.
- El Presidente llegó a las siguientes conclusiones: a) la Comisión reconoce la importancia de iniciar un nuevo trabajo sobre patatas de consumo en vista de la importancia de su producción, comercio y consumo; b) la Comisión solicita al CCFFV que presente un documento de proyecto claro, con un alcance perfectamente determinado, para examen del CCEXEC y la Comisión en sus próximos períodos de sesiones; y c) la Secretaría del Codex redactará carta una para contribuir a la elaboración del documento del proyecto.

Tema 9: Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines y de interrupción de trabajos

La comisión aprobó la interrupción de los siguientes trabajos:

- **Anteproyecto de revisión de los Niveles de Referencia para radionucleidos en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos, incluida la elaboración de una guía para facilitar la aplicación y puesta en práctica de Niveles de Referencia.**
- **Anteproyecto de niveles máximos de ácido cianhídrico en la yuca y productos de yuca.**



CODEX ALIMENTARIUS



**Tema 10: Cuestiones planteadas
en informes de los comités y
grupos de acción del Codex**

Tema 10: Cuestiones planteadas en informes de los comités y grupos de acción del Codex

La Comisión tomó nota de varias cuestiones planteadas en los informes de los Comités del Codex y Grupos de acción de los siguientes puntos:

- **Nuevo trabajo sobre el queso fundido:**

- El Presidente del CAC recordó brevemente que en el 35^o Período de Sesiones de la Comisión, se había acordado suspender el trabajo sobre la elaboración de una norma para el queso fundido y pidió a la Secretaría del Codex analizar: (i) la información presentada por los Miembros y observadores de las brechas en la seguridad y calidad de las disposiciones de los textos del Codex que justifiquen un nuevo trabajo sobre el queso fundido y el alcance del nuevo trabajo para hacer frente a estas deficiencias, y (ii) los debates de los Comités Coordinadores sobre la necesidad de elaborar la mencionada propuesta de Norma.
- La Comisión tomó nota del análisis realizado: (i) un número de países, en particular en América Latina, el Caribe y el Cercano Oriente, todavía considera factible y necesario el desarrollo de un estándar (o dos) que garanticen que los productos de queso procesados comercializados internacionalmente tienen ciertos aspectos de composición, lo cual puede utilizarse como base de su legislación nacional, y (ii) que las posiciones entre países / regiones en favor y en contra de un nuevo trabajo sobre queso fundido no ha cambiado sustancialmente en los últimos años.
- La Comisión consideró dos opciones posibles: (i) establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos para considerar el desarrollo de un documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre el queso fundido (Opción 1), y (ii) suspender el mencionado trabajo (Opción 2).

Tema 10: Cuestiones planteadas en informes de los comités y grupos de acción del Codex

- **Cuestiones relacionadas con solicitudes de la Comisión**

La Comisión tomó nota de varias cuestiones planteadas en los informes de diversos comités del Codex, a saber CCFICS, el CCFA y el CCPR, en relación con las solicitudes formuladas en anteriores períodos de sesiones de Comisión y presentadas en el documento CX/CAC 13/36/10.

- **Nuevo trabajo sobre el queso fundido**

- La Comisión acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico copresidido por Nueva Zelandia y Uruguay. La Comisión acordó sobre el Grupo de trabajo electrónico:

- Realice un estudio sobre la posibilidad de elaborar una o más normas para el queso fundido y, en función de los resultados del mismo, preparara los correspondientes documentos de proyecto relativos a un nuevo trabajo sobre una o más normas para el queso fundido, en que se definieran claramente a) el ámbito de aplicación de la norma y los productos que debería regular; b) los aspectos relativos a la composición de dichos productos, en concreto el contenido mínimo de queso; y c) la aceptabilidad del empleo de gelatina, almidones y estabilizantes en la elaboración de queso fundido.
- Examine la posibilidad de elaborar una norma que regulara productos análogos al queso fundido en los que el queso y los productos lácteos hayan sido sustituidos por ingredientes no lácteos.
- El informe del Grupo y, el documento o documentos proyectados se someterían al examen de la Comisión en su 37.º período de sesiones por conducto del Comité Ejecutivo en su 69.ª reunión.
- La Comisión señaló que los resultados de este trabajo no prejuzgarían la decisión de la Comisión sobre un nuevo trabajo relativo a una norma internacional para el queso fundido, ni sobre el mecanismo para realizarlo; además señaló que se requeriría la participación activa de todos los países que respaldaban la elaboración de una norma para el queso fundido a fin de completar la tarea del Grupo de trabajo electrónico.

Tema 10: Cuestiones planteadas en informes de los comités y grupos de acción del Codex

- **Creación del Comité del Codex sobre Especies, Hierbas Aromáticas y sus Formulaciones:**
 - Varias delegaciones apoyaron el establecimiento de este comité presidido por la India, teniendo en cuenta la necesidad de normas internacionales armonizadas para evitar los obstáculos al comercio internacional y el beneficio para los pequeños agricultores y los países en desarrollo. Sin embargo, señalaron que el alcance del trabajo y los mecanismos para la priorización del trabajo deben encontrarse claramente definidos. Se propuso que el Comité se denominará "Comité de Especies y hierbas culinarias" para reflejar que las hierbas a considerar se limitan a los fines culinarios y no para su uso como aditivos alimentarios u otros fines.
 - Otras pocas delegaciones, aun reconociendo la importancia del establecimiento de normas para las especias, expresaron su preocupación por las repercusiones en los costos asociados a la creación de un nuevo Comité. Se observó que muchos países ya no se benefician del Fondo Fiduciario del Codex y la falta de recursos dificultaría su participación en este nuevo Comité. Algunos de estos países no apoyaron el establecimiento de un nuevo órgano subsidiario, y propusieron examinar otras maneras de abordar las normas para las especias, pudiendo ser el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas el que lleve a cabo esta tarea, en vista a los debates sobre los productos deshidratados en dicho Comité.
 - En vista del gran apoyo recibido por los países, la Comisión convino en **establecer un "Comité sobre Especies y Hierbas Culinario (CCSCH)"** para ser alojados por la India, en las lenguas árabe, inglés, francés y español; con las siguientes términos de Referencia: (i) Elaborar normas en todo el mundo para las especias y las hierbas culinarias en su estado secado y deshidratados en su totalidad, (ii) Para consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales en el proceso de desarrollo de normas para evitar la duplicación.
 - Asimismo, se acordó que en la primera reunión del Comité se coordinará sus modalidades de trabajo de gestión, programa de trabajo, incluidos los criterios de priorización y nuevas propuestas de trabajo de los miembros del Codex. La Comisión tomó nota de que la fecha y lugar



CODEX ALIMENTARIUS



Tema 11: Planificación estratégica de la Comisión del Codex Alimentarius

Tema 11: Planificación estratégica de la Comisión del Codex Alimentarius

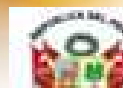
El Presidente de la Comisión tomó nota de algunas reservas expresadas por algunas delegaciones sobre determinadas secciones y en la redacción de la propuesta del Plan Estratégico para el período 2014-2019 del Codex Alimentarius.

Destacó el apoyo de las delegaciones, así como el consenso de la Comisión al adoptar el Plan Estratégico presentado por el Comité Ejecutivo en su 68^o período de sesiones. Por tanto, la Comisión aprobó el Plan Estratégico 2014-2019 que orientará sus actividades durante los próximos seis años.



MBA. Mónica Saavedra Chumbe
Presidenta del Comité Nacional del Codex

Muchas gracias



PERÚ

Ministerio
de Agricultura e Irrigación

Dirección General