

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

INFORME

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

39.º período de sesiones
Roma, Italia
27 de junio- 1º de julio de 2016

MBA. Mónica Patricia Saavedra Chumbe
Presidenta del Comité Nacional del Codex Alimentarius

PERÚ

INFORME

Asistencia al 39º Periodo de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius realizado en Ginebra-Suiza

1. País: Perú, MBA. MONICA SAAVEDRA CHUMBE, Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA y Presidenta del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

2. Nombre del Comité del Codex al que asistió: 39º Periodo de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, que consideró en el presente año, los temas siguientes:

- Tema 2. Informe del Presidente sobre la 71.^a reunión del Comité Ejecutivo
- Tema 3. Aprobación definitiva de textos del Codex en los trámites 8, 5/8 y 5A
- Tema 4. Aprobación de textos del Codex en el trámite 5
- Tema 5. Revocación de textos del Codex
- Tema 6. Propuestas de nuevos trabajos
- Tema 7. Suspensión de trabajos
- Tema 8. Enmiendas a normas y textos afines del Codex
- Tema 9. Gestión del trabajo del Codex y funcionamiento del Comité Ejecutivo
- Tema 10. Relaciones entre las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS y la labor del Codex
- Tema 11. Labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos
- Tema 11.1 Observaciones sobre el trabajo futuro del Codex en Resistencia Antimicrobiana
- Tema 12. Asuntos remitidos a la Comisión por los comités y grupos de acción del Codex
- Tema 12.1 Cuestiones remitidas a la Comisión por los Comités del Codex
- Tema 13. Planificación del presupuesto del Codex (2016-2017) e informe sobre los gastos (2014-2015)
- Tema 14.1 Apoyo científico de la FAO y la OMS al Codex (informe sobre las actividades)
- Tema 14.2 Apoyo científico de la FAO y la OMS al Codex (presupuesto y gastos)
- Tema 14.3. Apoyo científico de la FAO y la OMS al Codex (aumento de la sostenibilidad)
- Tema 15. Actividades de desarrollo de la capacidad de la FAO y la OMS (informe sobre las actividades)
- Tema 16.1. Proyecto y Fondo fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex (informe final del proyecto anterior, terminado en 2015)
- Tema 16.2. Proyecto y Fondo fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex (informe sobre el mecanismo sucesor, puesto en marcha en enero de 2016)
- Tema 17. Relaciones entre la Comisión del Codex Alimentarius y otras organizaciones internacionales
- Tema 18. Elección del Presidente y de los Vicepresidentes
- Tema 19. Designación de los países encargados de nombrar a los presidentes de los comités del Codex
- Tema 20.1. Integridad y autenticidad de los alimentos
- Tema 20.2 Expedición de visados para asistir a reuniones del Codex
- Tema 21. Otros asuntos
- Tema 22. Aprobación del informe

3. Comité Nacional del Codex en Perú.

El Perú es miembro del Codex Alimentarius desde 1963 y mediante Décimo Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria, se crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius - CNC, como instancia de coordinación interinstitucional encargada de efectuar la revisión periódica de la normatividad sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos, con el propósito de proponer su armonización con la normatividad internacional aplicable a la materia.

El Pleno del Comité Nacional del Codex Alimentarius; está conformado por un representante del Ministerio de Salud, quien lo preside, así como por un representante de

cada uno de los siguientes organismos: Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de Agricultura y Riego, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi)¹, y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú), dos representantes del Ministerio de la Producción (uno del sector pesquería y otro del sector MYPE e Industrias), un representante de la asociación de consumidores, un representante de la industria y otro del sector académico.

La Secretaría Técnica; es ejercida por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud, y coordina el trabajo de las Comisiones Técnicas.

Las Comisiones Técnicas; son designadas por el Pleno del Comité. Son de carácter permanente o transitorio, y están integradas por representantes de los sectores público y privado, gremios representativos de la industria y del comercio, y organizaciones representativas de los consumidores, de la Universidad Peruana y profesionales versados en la materia. También pueden estar integrados por los Miembros del Pleno. Actualmente contamos con 12 Comisiones Técnicas: i) Higiene de los Alimentos, ii) Aditivos Alimentarios, iii) Contaminantes de los Alimentos, iv) Etiquetado de los Alimentos, v) Frutas y Hortalizas Frescas, vi) Métodos de Análisis y Toma de Muestras, vii) Leche y Productos Lácteos, viii) Nutrición y Alimentación para Regímenes Especiales, ix) Pescados y Productos Pesqueros, x) Residuos de Medicamentos Veterinarios, xi) Residuos de Plaguicidas, xii) Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones.

Gráfico N° 01



4. Procedimiento para aprobación de la posición país.

Se cuenta con el Procedimiento de gestión de los documentos del Codex que requieren opinión nacional, Procedimiento N° 002 CNC-ST, dicho procedimiento establece directrices sobre los pasos que deben seguirse para la atención de los documentos que son remitidos por la Secretaría del Codex y que merecen opinión nacional (Cartas circulares, proyectos y anteproyectos de normas, cuestionarios, ALINORM), que permitan una adecuada participación del país en las decisiones que le afecten del Codex Alimentarius, haciendo presente su realidad y necesidades de salud pública, económicas y comerciales sobre la materia. Asimismo, está en conformidad con lo establecido con la normativa que crea el Comité Nacional del Codex (R.M. 124-2000-SA/DM).

- a. El Secretariado del Codex, ubicado en Roma, remite los documentos vía electrónica a todos los Puntos de Contacto.
- b. El Punto de Contacto del Codex en el Perú recibe esta comunicación y la retransmite al Secretariado Técnico del CNC.
- c. La Secretaría Técnica del CNC, de acuerdo a la temática del documento remite al correo electrónico al Coordinador de la Comisión Técnica estableciendo los plazos

¹ Según DS lo referido a normas pasa a cargo del Inacal

- respectivos, y en caso no existiera el Pleno determinara a quien se le remite y/o que tiene competencia en el tema.
- d. El Coordinador de la Comisión Técnica hace de conocimiento a sus integrantes de la temática del documento, los cuales emiten su opinión mediante correo electrónico o presencial.
 - e. El Coordinador remite la respuesta u opinión técnica de la comisión a la Secretaría del CNC.
 - f. La Secretaría Técnica del CNC remite la respuesta de la Comisión a los miembros del Pleno del Comité Nacional del Codex.
 - g. El Pleno del CNC aprueba o desaprueba la opinión de la Comisión Técnica. La ausencia de respuesta de alguno de los miembros, cumplido el plazo, se considerará como una aprobación. La aprobación de los documentos puede ser por vía electrónica y se realiza por consenso.
 - h. En caso el Pleno del CNC apruebe la respuesta de la Comisión Técnica, la Secretaría Técnica enviará el correo electrónico al Punto de Contacto. La respuesta aprobada se denominará "Posición/opinión País".
 - i. El procedimiento termina cuando el Punto de Contacto del CNC en el Perú envía la "Posición/opinión País" a la Secretaría del Codex en Roma.

Consideraciones especiales:

En el caso que los acuerdos sean tomados en un grupo de trabajo presencial, se deberá adjuntar el acta de reunión con las firmas de los asistentes.

En el caso que los integrantes de la Comisión hayan remitido sus observaciones u opiniones vía electrónica, se indicará nombres de las personas que participaron y a que instituciones pertenecen.

El coordinador de la Comisión es el encargado de consolidar las opiniones de cada uno de los integrantes. La opinión técnica de la Comisión deberá responder punto por punto a las cuestiones planteadas en el documento remitido, en caso estén de acuerdo con determinado punto deberá indicarse "El Perú está de acuerdo con este numeral" indicando claramente la justificación técnica, de igual forma deberá procederse en caso que haya un desacuerdo "El Perú no está de acuerdo con este numeral", justificando técnicamente tal respuesta.

5. Temas de interés

Los temas de interés identificados por los miembros de las Comisiones Técnicas y cuyas posiciones país fueron aprobadas por el Pleno se detallan en el Anexo 01 que se adjunta. No obstante ello; la relación se presenta a continuación:

Tema 3

Aprobación definitiva de textos del Codex en los trámites 8, 5/8 y 5ª

Tema 4

Aprobación de textos del Codex en el trámite 5

Tema 5

Revocación de textos del Codex

Tema 6

Propuestas de nuevos trabajos

Tema 7

Suspensión de trabajos

Tema 9

Gestión del trabajo del Codex y funcionamiento del Comité Ejecutivo

Tema 11

Labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos

Tema 12.1

Cuestiones remitidas a la Comisión por los Comités del CODEX (queso procesado)

6. Resultados alcanzados.

Tema 3

Aprobación definitiva de textos del Codex en los trámites 8, 5/8 y 5ª

La Comisión aprobó los proyectos y anteproyectos de normas y textos afines presentados por sus órganos auxiliares en el trámite 8 (incluidos los presentados en el trámite 5/8 con la recomendación de que se omitieran los trámites 6 y 7), así como otras normas y textos afines presentados para su adopción que habían aprobado los comités de asuntos generales pertinentes, teniendo en cuenta el examen crítico realizado en el CCEXEC71 (apéndices II y III).

Además de las correcciones de redacción a las otras versiones lingüísticas de los textos, la Comisión destacó las siguientes observaciones y decisiones.

Observaciones adicionales y decisiones

Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

Norma para las berenjenas

La Comisión tomó nota de las recomendaciones formuladas a raíz del examen crítico del CCEXEC718.

Examen

Las delegaciones que apoyaban la aprobación del anteproyecto de norma en el trámite 5 únicamente, y no en el trámite 5/8, expresaron las siguientes opiniones:

i) la inclusión de un nivel de tolerancia para la pudrición en la Categoría “Extra” no estaba en consonancia con el concepto de Categoría “Extra”, según la cual los productos clasificados como “Extra” debían ser de carácter excepcional;

al incluir la misma tolerancia para la pudrición (1 %) tanto en la Categoría “Extra” como en la Categoría I no se establecía ninguna distinción significativa entre ambas categorías;

iii) el CCFFV estaba examinando el tema general de las tolerancias para la pudrición en la Categoría “Extra”; a este respecto, era prudente tomar una decisión sobre esta cuestión en la estructura de las normas del Codex sobre las frutas y las hortalizas frescas antes de incluir dichas tolerancias en las normas individuales;

iv) todavía se estaban debatiendo las disposiciones técnicas sobre el calibre y las tolerancias y las mezclas permitidas de variedades o tipos comerciales en el mismo envase.

Conclusión

La Comisión señaló que el anteproyecto de norma se había completado antes de la fecha prevista y que aún había tiempo suficiente para abordar las cuestiones técnicas. La Comisión convino en aprobar la norma en el trámite 5 y pidió que todas las observaciones presentadas en el período de sesiones en curso se remitieran de nuevo al CCFFV con objeto de ultimar el texto para el siguiente período de sesiones.

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado9

Conclusión

La Comisión aprobó el Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado y señaló lo siguiente:

- La reserva del Perú con respecto al tamaño de los peces eviscerados utilizados como materia prima en la elaboración de salsa de pescado, que en opinión de dicho país no

deberían exceder los 15 cm, en lugar de 12 cm como se indicaba en el Código de prácticas;

- La opinión de la Federación de Rusia, según la cual debería haberse señalado la relación de organismos utilizados en la preparación de salsa de pescado con objeto de reducir los riesgos.

Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección referente al caviar de esturión)

La Comisión tomó nota de la preocupación de China sobre el uso de hormonas y de la necesidad de realizar una evaluación de la inocuidad antes de permitir su uso. Se aclaró que este asunto se había examinado en el CCFFP y que el Código de prácticas se había alineado con la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010) conexa, que autorizaba el empleo de hormonas.

Conclusión

La Comisión aprobó la Sección sobre el caviar de esturión.

La Comisión tomó nota de la aclaración en el sentido de que el nivel máximo (NM) para el difosfato disódico [SIN 450(i)] y el ácido fosfórico (SIN 338) era de 10 g/kg y no de 10 mg/kg (véase el documento CX/CAC 16/39/9). En vista de esta aclaración, la Comisión examinó una propuesta de modificar el proyecto de nivel correspondiente a los dos aditivos alimentarios de forma que este pasara de 5 g/kg a 4 400 mg/kg, como factor de conversión más preciso de P₂O₅ a fósforo.

Conclusión

La Comisión aprobó un nivel modificado de 4 400 mg/kg, como fósforo.

Una delegación pidió a la FAO que aclarara cómo se preveía mantener la tabla de factores de nitrógeno y cómo podrían participar los países en este proceso. El representante de la FAO aclaró que la Organización había solicitado recientemente datos, que dicha petición había recibido muy pocas respuestas y que tenía previsto volver a solicitarlos. La tabla de factores de nitrógeno seguiría actualizándose mediante peticiones periódicas de datos utilizando el sistema del Codex así como las redes sobre pesca de la FAO.

Conclusión

La Comisión aprobó las enmiendas y señaló que la FAO mantendría la tabla de factores de nitrógeno.

Una delegación propuso ampliar la lista de especies de peces en esta enmienda. Se aclaró que dicha lista no se había examinado en el CCFFP. La enmienda a la Sección 11 constituía la culminación de los trabajos sobre el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros en virtud de los cuales se había tomado la decisión de integrar en el texto principal del Código de prácticas los aspectos esenciales de la inocuidad o la calidad que figuraban en diversos apéndices. Además, el CCFFP había convenido en interrumpir el trabajo sobre estos apéndices debido a que las especificaciones opcionales sobre el comercio (o los requisitos contenidos en ellas) causaban problemas a la hora de llegar a un acuerdo entre los socios comerciales y no deberían formar parte de un texto del Codex.

Conclusión

La Comisión aprobó la enmienda.

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Directrices para el control de Salmonella spp., no tifoidea en carne de bovino y cerdo

El Comité tomó nota de la preocupación de una delegación sobre la inclusión de determinadas sustancias, como el cloro, sin que se evaluaran las repercusiones de su utilización. La Comisión señaló que las directrices proporcionaban ejemplos u opciones de medidas de control de la Salmonella no tifoidea que los países podían utilizar en función de su situación nacional.

Conclusión

La Comisión aprobó las Directrices propuestas. Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos para el control de parásitos transmitidos por alimentos¹⁵

Noruega, remitiéndose a las observaciones formuladas en el documento CX/CAC 16/39/3, expresó gran preocupación respecto del párrafo 43 de la Sección 3.1 sobre la higiene del medio, puesto que la medida indicada no se basaba en datos científicos sólidos. Noruega señaló que el texto abarcaba la captura de peces de aguas marinas en su medio natural y era comúnmente aceptado que los caladeros de todo el mundo, en general, no podían considerarse exentos de parásitos de importancia para la salud pública. En su opinión, la referencia a la infección podría implicar cualquier larva de parásitos; por consiguiente, propuso que se enmendara ese párrafo para sustituir el término "infección" por "enfermedades" a fin de reducir las consecuencias para las normales actividades de captura de peces en su medio natural.

La Comisión tomó nota de que este asunto se había examinado detenidamente en el Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). Observó asimismo que las Directrices eran flexibles, que se había alcanzado un consenso sobre ellas y que contaban con el apoyo de otros miembros de la Comisión.

Conclusión

La Comisión aprobó las Directrices y tomó nota de las serias preocupaciones de Noruega sobre el párrafo 43, por las razones expuestas anteriormente.

Colombia, con el apoyo de Costa Rica, propuso que se suprimieran los criterios microbiológicos puesto que tales ejemplos no deberían formar parte de un texto del Codex, si bien podían publicarse como documento de información en el sitio web del Codex. La delegación también solicitó orientación sobre el uso de ejemplos en los textos del Codex a fin de garantizar la coherencia entre diferentes normas.

La Unión Europea y sus Estados miembros, aunque apoyaban la aprobación del Anexo, expresaron su preocupación por la inclusión de ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad, puesto que el riesgo relativamente bajo que presentaban tales alimentos en comparación con otros no justificaba el establecimiento de dichos criterios. Los criterios microbiológicos supondrían una carga desproporcionada sobre los productores.

Se aclaró que el CCFH había mantenido un amplio debate sobre la inclusión de los ejemplos de criterios microbiológicos y que había señalado que podrían ser útiles para los países y que deberían incluirse como anexo del Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015). También se aclaró que su inclusión en el anexo no comportaba que tales criterios fueran obligatorios.

Conclusión

La Comisión aprobó el Anexo I tomando nota de las preocupaciones planteadas por Colombia, Costa Rica y la Unión Europea y sus Estados miembros.

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) Valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados con fines de etiquetado de las Directrices del Codex sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985)

Vitamina E

Malasia, con el apoyo de Indonesia, propuso devolver los valores de referencia de nutrientes (VRN) para la vitamina E al trámite 3 hasta que se finalizara el trabajo sobre el factor de conversión correspondiente. Estas delegaciones señalaron que había opiniones divergentes y que no se había logrado un consenso en el CCNFSDU en cuanto a la determinación de si todas las formas de isómeros de la vitamina E mostraban la actividad de la vitamina E o solo lo hacían los alfa-tocoferoles. Señalaron que la labor debía proseguir en un orden lógico y que en primer lugar debía aprobarse el factor de conversión para la vitamina antes de pasar a aprobar el VRN para la vitamina E. Al devolver el VRN al trámite 3 se podrían mantener debates al respecto de manera simultánea a los relacionados con el factor de conversión. Asimismo, estas delegaciones propusieron que

se solicitara en las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU) el examen del VRN para la vitamina E y su factor de conversión.

Dos observadores también señalaron que la propuesta de VRN para la vitamina E no se basaba en los últimos conocimientos científicos, que la vitamina E estaba compuesta por ocho isómeros, no solo por alfa-tocoferoles, y que el VRN debía ser superior al nivel propuesto de 9 mg.

El representante de la FAO aclaró que la Organización acogería con beneplácito peticiones de asesoramiento científico pero que las peticiones dirigidas a las JEMNU debía realizarlas el comité técnico pertinente.

La Presidenta del CCNFSDU aclaró que en la última reunión del Comité se había mantenido un amplio debate sobre el VRN y se había acordado presentarlo para su aprobación, si bien tomó nota de las reservas de tres países. Asimismo, el CCNFSDU había acordado posponer el debate sobre el factor de conversión y los equivalentes alimentarios. Sin embargo, observando las preocupaciones expresadas y el hecho de que en primer lugar debía acordarse el factor de conversión antes de concluir el VRN, la Presidenta propuso que el VRN se aprobara en el trámite 5 como solución conciliadora. Por lo tanto, en la siguiente reunión del CCNFSDU se examinarían los equivalentes alimentarios y el factor de conversión de la vitamina E y, en este contexto, se podría considerar si había repercusiones en el valor del VRN.

Conclusión

La Comisión aprobó el VRN para la vitamina E en el trámite 5 tomando nota de que toda petición de asesoramiento científico de las JEMNU debía enviarse por conducto del CCNFSDU.

Conclusión

La Comisión aprobó las enmiendas al Anexo con las modificaciones recomendadas por el CCEXEC7119.

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

Métodos de análisis: preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes²⁰

La Comisión tomó nota de que el CCEXEC71 había respaldado la aprobación de tres métodos de análisis en su examen crítico (métodos de análisis para la vitamina A, el total de nucleótidos y el ácido pantoténico), pero que otros dos métodos, que habían recibido también el apoyo del CCMAS, se habían omitido involuntariamente en el proceso de examen crítico y estaban dispuestos para su aprobación. Se trataba de los métodos de análisis para el yodo, aprobados como tipo II, y para el cromo, el selenio y el molibdeno, aprobados como tipo III. Asimismo, se señaló que los criterios propuestos de los métodos de análisis para el cromo, el selenio y el molibdeno para su consideración por el CCNFSDU no afectaban a la aprobación de estos métodos por parte del CCMAS.

Conclusión

La Comisión aprobó los métodos de análisis propuestos por el CCNFSDU y respaldados por el CCMAS.

Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios

La Unión Europea y Noruega reiteraron su reserva general expresada en el CAC36 y el CAC37 sobre la inclusión en las especificaciones de referencias a aditivos alimentarios utilizados en aditivos alimentarios (es decir, aditivos secundarios), ya que, en su opinión, las especificaciones deberían estar relacionadas con las sustancias en sí y no con los preparados.

Conclusión

La Comisión aprobó las Especificaciones y tomó nota de las reservas formuladas por la Unión Europea y Noruega. Revisión de la categoría de alimentos 01.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) “Leche y bebidas lácteas” (con el nuevo nombre de “Leche y productos lácteos líquidos”) y sus cambios consiguientes (anteproyecto).

La Comisión tomó nota de diversas observaciones sobre la redacción de la versión española del documento, por ejemplo, la traducción de “plain” (natural) y “ultra-high temperature” (tratamientos de temperatura ultraelevada). La Comisión tomó nota de las preocupaciones expresadas por el Ecuador, que se exponían en detalle en el documento CRD21.

Con respecto a las observaciones formuladas por una delegación sobre los descriptores de varias categorías de alimentos de la NGAA, el Presidente del CCFa aclaró que este Comité había acordado en su 48.^a reunión que todos los productos de la categoría 01.1 se destinaban a elaboración ulterior; que las leches concentradas y evaporadas figuraban en la categoría 01.3.1 y, por lo tanto, no era necesario incluirlas en la categoría 01.1.2; que la expresión “producto lácteo compuesto” se definía en la Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999); y que no había ninguna indicación de que el suero de mantequilla fuera ultrapasteurizado.

Conclusión

La Comisión aprobó la revisión de la categoría de alimentos 01.1 de la NGAA y señaló que las observaciones sobre la redacción relativas a la versión española del documento se abordarían al publicar la NGAA revisada.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)23

Conclusión

La Comisión aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios y tomó nota de lo siguiente:

- i) la reserva de la Unión Europea y de Noruega relativa al etil-lauroil arginato (SIN 243) y la nisina (SIN 234) debido a posibles problemas de ingesta;
 - ii) la preocupación de la Unión Europea y de Noruega de que el NM de 250 mg/l para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 seguía siendo excesivo y, por lo tanto, era necesario examinar más a fondo el NM para los benzoatos en esta categoría de alimentos;
 - iii) la preocupación de otras delegaciones de que el NM para los benzoatos en la categoría de alimentos 14.1.4 fuera demasiado bajo y que tal vez sería necesario establecer niveles más elevados para conservar eficazmente los productos de la categoría 14.1.4, con objeto de tener en cuenta las diferentes condiciones climáticas y de transporte en distintas regiones del mundo, además de considerar un período de gracia para la reformulación.
- Revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981)24

Conclusión

La Comisión aprobó la revisión de la Norma General y tomó nota de la reserva de la Argentina con respecto al uso del término “artificial” que en opinión de este país no era coherente con las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008) y no contribuía a mejorar la coherencia de los textos del Codex.

Una delegación señaló que las disposiciones relativas a los colorantes de oro (SIN 175) y plata (SIN 174), que inicialmente figuraban en la Norma para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981), no se habían incluido en la NGAA al adecuar las disposiciones de la norma a las disposiciones pertinentes de la NGAA.

Con respecto a los colorantes de oro y plata, la Comisión señaló que el JECFA había llegado a la conclusión de que el uso de oro no suponía un peligro al ser muy escasa la cantidad con probabilidades de ser ingerida, mientras que no había podido completar la evaluación de la plata debido a que no se disponía de suficientes datos a tal efecto.

Conclusión

La Comisión aprobó la versión revisada de las secciones sobre los aditivos alimentarios de las normas para los productos del chocolate y el cacao y convino en pedir al CCFA que examinara el uso de oro (SIN 175) y plata (SIN 174).

Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)

Nivel máximo para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado.

La Comisión tomó nota de las distintas opiniones sobre la aprobación de un NM de 0,35 mg/kg para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado.

Las delegaciones que estaban a favor de un NM inferior a 0,35 mg/kg señalaron que el NM propuesto no daría lugar a una reducción significativa de la ingesta de arsénico inorgánico y no estaría en consonancia con el NM para el arroz pulido.

Las delegaciones favorables a un NM de 0,35 mg/kg indicaron que el arroz era un producto comercializado a escala internacional y un alimento de primera necesidad en muchos países y regiones. Por lo tanto, era necesario establecer un NM para el arsénico inorgánico en este producto a fin de garantizar la salud pública y unas prácticas leales en el comercio. Asimismo, señalaron que el NM se basaba en los datos disponibles actualmente; ofrecía un buen equilibrio entre la disminución de la exposición al arsénico inorgánico, la protección de la salud del consumidor y la reducción al mínimo de las repercusiones sobre el comercio (disponibilidad de arroz descascarillado); estaba en consonancia con el NM para el arroz pulido; y reflejaba las prácticas actuales de producción.

La India señaló que debían recabarse más datos antes de tomar una decisión sobre un NM para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado (especialmente en diferentes estaciones) a fin de tener una perspectiva más completa de la variación de las concentraciones de arsénico en el arroz. Esto impediría el establecimiento de un NM riguroso que pudiera convertirse en un obstáculo técnico al comercio. Asimismo, la delegación indicó que la India había remitido al CCCF datos sobre la contaminación del arroz por arsénico; sin embargo, no se habían tenido en cuenta todos los datos sobre la concentración, que podían haber ayudado a fijar un NM menos riguroso.

Sri Lanka reservó su posición sobre la aprobación del NM ya que habría preferido un NM inferior, al ser el arroz un alimento de primera necesidad en su país. Filipinas también reservó su posición, ya que era necesario contar con más datos sobre representación geográfica para respaldar un NM a escala mundial.

La Presidenta de la Comisión señaló que este tema se había debatido ampliamente en varias reuniones del CCCF. También tomó nota de que el NM propuesto era una solución conciliadora entre las delegaciones a favor de un NM superior o inferior y de que la opción alternativa era la suspensión de los trabajos. Se observó, no obstante, que la suspensión de los trabajos no había recibido el apoyo del Comité debido a la necesidad de fijar un NM para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado a fin de garantizar la protección de la salud de los consumidores y la adopción de prácticas leales en el comercio. La Presidenta también recordó a la Comisión que el CCCF había formulado la propuesta en el entendimiento de que el Comité volvería a examinar el NM tras la aplicación del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por arsénico en el arroz, examen que concluiría en la siguiente reunión del CCCF en 2017.

Dos observadores opinaron que el NM propuesto no suponía una solución conciliadora, ya que el NM no representaba un punto medio entre los NM superior e inferior (en el rango de NM examinado por el CCCF) sino que era un valor más alto. También apoyaron las opiniones de las delegaciones que estaban a favor de un NM más bajo (véase el párrafo 59).

Conclusión

La Comisión aprobó el NM de 0,35 mg/kg para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado en el entendimiento de que se revisaría el NM tres años después de la

aplicación del Código de prácticas y se tendrían en cuenta todos los datos disponibles sobre todas las regiones.

Manifestaron reservas sobre esta decisión Egipto, la Unión Europea y Noruega (párr. 59), la India (párr. 61), Filipinas y Sri Lanka (párr. 62). Consumers International y National Health Federation transmitieron su gran preocupación en relación con esta decisión por los motivos explicados en los párrafos 59 y 64.

La Comisión tomó nota de la preocupación manifestada por varias delegaciones en relación con la aprobación de niveles máximos para los tomates en conserva y las compotas, jaleas y mermeladas de frutas. Estas delegaciones señalaron que en el párrafo 74 del documento REP16/CF se afirmaba claramente que no se disponía de suficientes datos para poder examinar el nivel propuesto para los productos en cuestión. Estas delegaciones pidieron más tiempo para reunir datos para el examen de los NM vigentes a fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar las prácticas leales en el comercio, y propusieron aprobar estos NM solamente en el trámite 5.

La Presidenta de la Comisión recordó que la labor relativa a los NM para las frutas y hortalizas se había examinado desde 2013 en el seno del CCCF; que la fijación de los NM se había retrasado hasta 2015 para brindar a los países interesados la oportunidad de presentar los datos pertinentes a Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos), en el entendimiento de que el CCCF ultimaría los NM con miras a su aprobación por la CAC38 (2015); que ningún país había indicado que dispusiera de datos nuevos o adicionales en el momento en que el CCCF10 ultimó (2016) los NM (a excepción de los establecidos para algunas frutas y hortalizas, que se seguirían examinando en el CCCF11, en 2017); y que en el documento REP16/CF no se había hecho constar reserva alguna respecto de la decisión adoptada sobre todos los NM establecidos para las frutas y hortalizas que se habían sometido a la aprobación definitiva de la CAC39.

La Presidenta propuso, por tanto, aprobar los NM propuestos por el CCCF; tomar nota de la preocupación manifestada por esos miembros en relación con los NM relativos a los tomates en conserva y las compotas, jaleas y mermeladas de frutas; pedir al CCCF que contemplara la posibilidad de revisarlos en el futuro en caso de que hubiera datos nuevos o adicionales disponibles; y alentar a los países a que se dedicaran con urgencia a la generación y presentación de datos, de manera que los NM pudieran revisarse sobre la base de todos los datos e información disponibles.

La Secretaría señaló que, sin un compromiso claro y un plazo para la presentación de datos nuevos o adicionales, resultaba de poca utilidad someter de nuevo estos NM al examen ulterior del CCCF.

Las delegaciones partidarias de la aprobación de NM para los tomates en conserva y las compotas, jaleas y mermeladas de frutas solamente en el trámite 5 opinaron que la reducción de los NM de 1 mg/kg a 0,1 mg/kg (compotas, jaleas y mermeladas de frutas) y de 1 mg/kg a 0,05 mg/kg (tomates en conserva):

- i) no se podía llevar a cabo con efecto inmediato ni a corto plazo y, por tanto, repercutiría de forma negativa en el comercio al no haber pruebas científicas de beneficios adicionales para la protección de la salud pública, especialmente de grupos vulnerables como los niños;
- ii) el número de muestras disponibles no bastaba para efectuar un análisis estadístico de la producción mundial. Más aún, en el caso de las compotas, jaleas y mermeladas de frutas, el análisis se basaba en datos proporcionados por un país cuyas muestras procedían de productos que no habían sido elaborados en su territorio, sino importados de distintas regiones, y que no procedían de datos brutos de incidencia. Por tanto, dichas muestras no podían ser aceptables, ya que los niveles podrían haberse ajustado para cumplir los requisitos técnicos del país importador;
- iii) la evaluación del riesgo no se podría concluir, al no haber datos de distribución geográfica suficientes para llevar a cabo el análisis estadístico; de ahí que no hubiera una

base científica sólida para reducir los NM; si se aprobaban los NM propuestos por el CCCF, no sería fácil justificar un aumento de un NM a la luz de nuevos datos.

La Secretaría del JECFA aclaró que se había seguido el proceso de análisis de riesgos. A raíz de la evaluación del riesgo realizada por este Comité en su 73.^a reunión (JECFA73), el CCCF estableció un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para analizar, tras una petición pública de datos, los datos disponibles con miras a proponer NM de plomo revisados para diversos productos en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (NGCTAP).

Las delegaciones partidarias de la aprobación de estos niveles máximos indicaron que:

- i) los NM revisados se basaban en los datos de los que se disponía en ese momento;
- ii) se habían examinado en profundidad en el CCCF durante varias reuniones;
- iii) el plomo era una sustancia química sumamente tóxica, con enorme repercusión en la salud pública, especialmente de los niños pequeños, por lo que deberían adoptarse medidas para reducir el riesgo de exposición al mismo en todos los productos específicos (es decir, para reducir los NM establecidos) lo antes posible y establecerse el nivel más bajo posible;
- iv) si se disponía de más datos, los NM se podrían revisar más adelante, siguiendo los procedimientos del Codex establecidos para la revisión de normas; no obstante, en ese momento, someter de nuevo los NM al examen ulterior del CCCF no aportaría ningún beneficio, ya que este Comité no había percibido ningún compromiso de presentar datos nuevos o adicionales a la hora de ultimar los NM con miras a su aprobación en el período de sesiones en curso de la Comisión.

Conclusión

La Comisión estuvo de acuerdo con la propuesta formulada por la Presidenta de aprobar en el trámite 5/8 los NM que había propuesto el CCCF, a excepción de los establecidos para los tomates en conserva y las compotas, jaleas y mermeladas de frutas que se aprobarían solamente en el trámite 5, en el entendimiento de que los países interesados presentarían los datos pertinentes, en respuesta a la solicitud de datos que se anunciaría en breve, con el fin de ultimar estos NM en CCCF11 (2017).

Comité sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) Límites máximos de residuos de plaguicidas²⁸

Las delegaciones de la Unión Europea y Noruega, remitiéndose al documento CRD2, reiteraron las observaciones formuladas en el CCPR48 con respecto a distintas combinaciones de plaguicidas y productos.

Conclusión

La Comisión aprobó en el trámite 5/8 los límites máximos de residuos para distintas combinaciones de productos y plaguicidas, tomando nota de las reservas al respecto de la Unión Europea y Noruega.

Normas y textos afines retenidos por la Comisión en el trámite 8 Proyectos de límite máximo de residuos (LMR) para las somatotropinas bovinas (bST)

La Comisión tomó nota de las observaciones del Ecuador (recogidas en el documento de sesión CRD21), en las que se reiteró la importancia de que el Codex basara su decisión en datos científicos, así como en el respeto y reconocimiento de la labor del JECFA. En consecuencia, desde su punto de vista no era necesario continuar manteniendo los LMR para las somatotropinas bovinas en el trámite 8.

Conclusión

La Comisión observó que no se había recibido pedido alguno de modificar la situación de los proyectos de LMR para bST.

Tema 4

Aprobación de textos del Codex en el trámite 5

La Comisión adoptó los anteproyectos de normas y textos afines presentados por sus órganos auxiliares en el trámite 5 y los adelantó al trámite 6, tras señalar que las observaciones técnicas debían volver a someterse al examen de los comités pertinentes en el trámite 6 teniendo en cuenta el examen crítico realizado en el CCEXEC71.

Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

Norma para el ajo

La Comisión tomó nota de las preocupaciones relativas a la inclusión del ajo “ahumado”, al considerar que el ajo “ahumado” no era un producto fresco, sino un producto elaborado, puesto que el proceso de “ahumado” alteraba las características organolépticas del producto. Por consiguiente, el producto debería ser competencia del CCPFV.

La Secretaría comunicó a la Comisión que el Comité había analizado en profundidad este tema, el cual era uno de los asuntos pendientes por resolver al finalizar la norma en la siguiente reunión del CCFFV. La Secretaría señaló además que el CCFFV tenía la capacidad técnica para determinar si el producto se podría considerar ajo “fresco” y, por tanto, quedar incluido en el alcance de la norma.

Asimismo, la Secretaría tomó nota de las observaciones sobre la necesidad de aclarar las disposiciones relativas a los tipos comerciales, la presentación, la clasificación por calibres y las tolerancias.

Conclusión

La Comisión convino en aprobar la norma en el trámite 5.

Norma para el kiwi

La Comisión tomó nota de las opiniones siguientes:

- i) El CCFFV debería analizar con más detalle algunas cuestiones técnicas relacionadas con los requisitos de madurez (□Brix/porcentaje de materia seca), la clasificación por calibres y las tolerancias.
- ii) La tolerancia a la podredumbre de la clase “Extra” podría considerarse en la labor relacionada con el modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, en lugar de tratarse en el marco de las normas individuales (véase también el caso de las berenjenas).
- iii) No era una práctica habitual que se incluyeran híbridos en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Conclusión

La Comisión convino en aprobar la norma en el trámite 5.

Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

Directrices para supervisar el rendimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos

La Comisión tomó nota de la posible contribución del texto a la supervisión del rendimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos y sugirió que se continuara trabajando en la elaboración de directrices a fin de establecer indicadores y métodos para su medición.

Conclusión

La Comisión aprobó el texto en el trámite 5.

Tema 5

Revocación de textos del Codex

La Comisión revocó los textos contenidos en los documentos CX/CAC 16/39/6 y CX/CAC 16/39/6 Add.1, con las siguientes excepciones:

Las especificaciones relativas al éster de glicerol de colofonia de goma (SIN 445 ij), que nunca habían sido aprobadas por el Codex;
Los NM de plomo en el tomate en conserva y en las compotas (conservas de frutas) y las jaleas, para las que solo se aprobaron revisiones en el trámite 5.

Tema 6

Propuestas de nuevos trabajos

La Comisión aprobó la elaboración de nuevas normas y textos afines teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el CCEXEC71.

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

Orientación para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y planes de muestreo para la histamina en las normas para el pescado y los productos pesqueros.

La Comisión tomó nota del amplio respaldo prestado al nuevo trabajo y señaló que este se debería asignar al CCFH. Las delegaciones destacaron en particular que la asignación del trabajo al CCFH constituía la opción apropiada, en comparación con el trabajo por correspondencia (como proponía el CCFFP), en especial debido a la falta de orientación sobre los procedimientos para trabajar por correspondencia. La Comisión también destacó la confirmación del Presidente del CCFH en el sentido de que el Comité podría asumir el trabajo.

Conclusión

La Comisión aprobó el nuevo trabajo y, de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo, convino en que el trabajo se debería asignar al CCFH. La Comisión acordó también recomendar al CCFH que iniciara de inmediato su tarea, es decir, que se incluyera el trabajo en el programa de la 48.^a reunión del CCFH, y que estudiara el calendario para la finalización de la tarea teniendo en cuenta su plan de trabajo futuro.

Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP).

Una delegación mostró su apoyo al trabajo, al tiempo que destacó la necesidad de que el texto revisado tuviera en cuenta a todas las partes interesadas, en especial a las pequeñas y medianas empresas.

Conclusión

La Comisión aprobó el nuevo trabajo.

Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC).

La Comisión tomó nota del amplio apoyo que recibía este nuevo trabajo, en especial a la luz de la necesidad de los gobiernos y los productores de obtener orientación sobre los alimentos terapéuticos listos para el consumo que se utilizaban en la gestión de la malnutrición aguda grave. Las delegaciones indicaron que algunos de sus países ya estaban elaborando estos productos o utilizándolos para la gestión de la malnutrición aguda grave, no solo de las poblaciones de refugiados, sino también de los lactantes malnutridos y en geriatría, por lo que resultaría útil contar con directrices al respecto.

La delegación de la India no respaldó la propuesta debido a la falta de datos científicos suficientes que apoyaran el uso de alimentos terapéuticos listos para el consumo en la gestión de la malnutrición aguda grave en contextos comunitarios, y observó que todavía no estaba disponible el examen de la OMS sobre la inocuidad y eficacia del uso de estos productos.

La representante de la OMS explicó que las revisiones sistemáticas en curso que estaba realizando la OMS no ofrecerían orientación sobre la composición de nutrientes de este tipo de alimentos. La OMS se sentía más satisfecha con la propuesta actual puesto que ya no incluía los suplementos alimenticios listos para el consumo, sobre cuya eficacia en el tratamiento y la prevención de la malnutrición aguda moderada existían escasas pruebas.

También señaló que la FAO y la OMS habían trabajado conjuntamente con el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) en la preparación de esta propuesta, que sería examinada por el CCNFSDU, y apoyaban la continuación de este nuevo trabajo.

Tomando nota de la aclaración de la OMS, la India manifestó su respaldo al nuevo trabajo.

Conclusión

La Comisión aprobó el nuevo trabajo.

Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

Directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor.

Una delegación indicó que consideraba innecesario elaborar directrices para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, ya que esta información se trataba en función del suministro al cliente y podría dar lugar a obstáculos al comercio, y afirmó que, de iniciarse el trabajo, deberían prepararse directrices de carácter muy general. La delegación propuso que el grupo de trabajo electrónico (GTe) establecido por el CCFL trabajara también en español y se ofreció para copresidir dicho GTe.

El Presidente del CCFL aclaró que el Comité había manifestado un apoyo firme a este trabajo. Se debía continuar trabajando para determinar qué sería razonable incluir en las directrices.

En lo referente al GTe, la Secretaría aclaró que el grupo de trabajo establecido por el CCFL estaría dirigido por la India y que su única lengua de trabajo sería el inglés; no obstante, si Costa Rica deseaba que la labor se desarrollara también en español, la Secretaría podría hacer los arreglos necesarios para que la organización fuera compartida entre la India y Costa Rica y para que el español fuera una segunda lengua de trabajo.

Conclusión

La Comisión aprobó el nuevo trabajo.

Tema 7

Suspensión de trabajos

La Comisión aprobó la interrupción de los trabajos (Apéndice VI) relativos a los temas presentados en los documentos CX/CAC 16/39/8 y CX/CAC 16/39/8 Add.1 e hizo notar los puntos siguientes.

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

Apéndices 1-11 del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003).

Una delegación mostró su disconformidad con la suspensión de los trabajos relativos a los apéndices del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros, al considerar que la información que contenían resultaba útil para el comercio.

La Comisión tomó nota de la aclaración ofrecida con anterioridad sobre la suspensión de los trabajos relativos a los apéndices (véase el párr. 29) y observó además que la FAO se había ofrecido durante el CCFFP34 a alojar en el sitio web de la Organización todas las especificaciones técnicas necesarias.

Conclusión

La Comisión aprobó la suspensión de los trabajos.

Otros

La Comisión tomó nota de las opiniones expresadas por Colombia y respaldadas por otros países de la región de América Latina y el Caribe sobre el proseguimiento de la consideración de una norma para el pirarucú en el CCFFP. Estas delegaciones opinaron que tal norma resultaba necesaria a la luz de las dificultades de producción y comercialización de estos productos pesqueros y que se debería analizar con más detalle la conveniencia de elaborar una norma al respecto, cuya propuesta ya estaba lista para el examen.

La Secretaría y el Presidente del CCFFP aclararon que este trabajo no debía debatirse en este tema del programa, ya que la Comisión no había aprobado nunca trabajos sobre esta materia. La Comisión hizo notar que esta cuestión había formado parte del programa del CCFFP y que el Comité había solicitado un informe y una propuesta de proyecto para examinarlos en el CCFFP34. No obstante, dado que no se había presentado ningún documento, el Comité había acordado en esa reunión interrumpir la consideración del asunto.

Conclusión

La Comisión señaló que el CCFFP había acordado no continuar el debate sobre una posible norma para el pirarucú y que, si algún país se mostrara interesado en desarrollar este trabajo, se podría presentar una propuesta a la Comisión a través del Comité Ejecutivo para que se estudiara como trabajo nuevo.

Tema 9

Gestión del trabajo del Codex y funcionamiento del Comité Ejecutivo

La Secretaría presentó el tema recordando que, en la CAC38 había señalado que el Plan estratégico para 2014-2019 debía constituir la base para diseñar el examen interno dirigido por la Secretaría acerca de la gestión del trabajo y el funcionamiento del Comité Ejecutivo.

La Comisión señaló que el asunto se había examinado en el CCEXEC7150, el cual había recomendado:

- i) Interrumpir el debate sobre el mandato del examen interno dirigido por la Secretaría y, en lugar de ello,
- ii) solicitar a la Secretaría que examinara con regularidad la gestión de la labor del Codex como parte del seguimiento del Plan estratégico del Codex y comunicara periódicamente los resultados de ese examen al CCEXEC y a la CAC.

La Comisión señaló asimismo que era prerrogativa de la FAO y la OMS realizar una evaluación del programa del Codex cuando lo consideraran necesario y apropiado.

Examen

Las delegaciones apoyaron las recomendaciones formuladas por el CCEXEC71 y señalaron que el examen interno dirigido por la Secretaría no era necesario porque la Comisión ya había adoptado un enfoque para el seguimiento continuo de la gestión del trabajo del Codex como parte del Plan estratégico, esto es, el Objetivo Estratégico 4 (OE-4), y el examen interno dirigido por la Secretaría podría dar lugar a un debate estéril.

Las delegaciones consideraron asimismo la posibilidad de realizar un examen periódico como instrumento para resolver cuestiones básicas relativas a la gestión del trabajo e introducir mejoras graduales.

Si bien apoyaron las recomendaciones, algunas delegaciones cuestionaron la capacidad de la Secretaría en cuanto a los conocimientos especializados, el tiempo y los recursos financieros de los que disponía para asumir esta tarea sin que ello repercutiera en su labor actual. Asimismo, subrayaron la necesidad de que los miembros tuvieran oportunidad de formular propuestas sobre las cuestiones relativas a la gestión del trabajo que debían

examinarse (por ejemplo, la distribución oportuna de los documentos, el tratamiento de nuevas cuestiones o el trabajo por correspondencia).

Otras delegaciones señalaron asimismo que era importante empezar a examinar las cuestiones relativas a la gestión del trabajo y elaborar propuestas concretas que dieran oportunidad a los miembros para brindar sus aportaciones. También debería aclararse qué métodos se usarían para aplicar este proceso y de qué forma se informaría a la CAC y al CCEXEC, por motivos de transparencia.

La representante de la FAO se manifestó plenamente de acuerdo con la conclusión formulada por el CCEXEC de que el seguimiento de la aplicación del Plan estratégico competía a la Secretaría del Codex, la cual debería, por tanto, examinar periódicamente la gestión del trabajo del Codex. Tomó nota de las dudas expresadas por algunos miembros sobre la capacidad de la Secretaría para desempeñar esta función dada la carga de trabajo actual; sin embargo, señaló que la Secretaría ya había demostrado su capacidad para asumir tareas adicionales, como el desarrollo y la implantación de la nueva plataforma de comunicación y la estrategia de comunicación, junto a sus funciones habituales. La representante señaló asimismo que incumbía a la FAO y a la OMS la supervisión y facilitación de la labor de la Secretaría del Codex para garantizar que llevaran a cabo su programa de trabajo.

El representante de la OMS, coincidiendo plenamente con la postura expresada por la representante de la FAO, declaró que el examen y el seguimiento en curso deberían, en principio, ser sufragados con cargo al presupuesto ordinario del Codex y que, además, la OMS y la FAO deberían estar dispuestas a proporcionar orientación y otras formas de apoyo a la Secretaría del Codex para la planificación y ejecución de las actividades de examen y seguimiento a través de las unidades técnicas y de evaluación de ambas organizaciones. Era más probable que estas actividades abarcaran una o varias esferas específicas en un año dado para adaptarse a la cuantía de recursos disponible. En la medida en que estas actividades se desarrollaran en el marco del seguimiento de la aplicación del Plan estratégico, el Comité Ejecutivo examinaría periódicamente el asunto, lo que garantizaría un diálogo reiterado entre la Secretaría y los miembros del Codex.

El Secretario expresó su agradecimiento por la confianza que se había otorgado a la Secretaría. Señaló la importancia del apoyo y los conocimientos especializados de la FAO y la OMS y la necesidad de considerar la gestión del trabajo como un tema permanente del programa del Comité Ejecutivo, lo que ofrecería a los miembros la oportunidad de formular sugerencias sobre esferas que debieran mejorarse. Respecto a la capacidad de la Secretaría, subrayó que esta contaba en ese momento con el personal necesario y que era capaz de asumir la tarea de los exámenes periódicos. Asimismo, señaló que la planificación vigente de las reuniones del Codex (intervalos de 12, 18 o 24 meses) había ocasionado que en determinados períodos la carga de trabajo de la Secretaría fuera extremadamente elevada. Este y otros factores habían provocado retrasos en la distribución de los documentos de trabajo, por lo que podrían tenerse en cuenta en el examen periódico. La mejora de la gestión podría conducir a un mejor uso de los recursos de la Secretaría. Sin embargo, era importante que los miembros establecieran la prioridad de las cuestiones que el examen periódico debía abordar.

El Camerún, si bien apoyaba la interrupción del debate sobre el mandato, expresó reservas sobre el hecho de encomendar a la Secretaría la tarea del examen periódico ya que, en su opinión, esto le conferiría demasiado poder en la gestión del Codex.

La Secretaría subrayó que en el examen periódico se tratarían los problemas prácticos que planteara la gestión del trabajo en el marco del Plan estratégico, y no asuntos de gobernanza del Codex.

Conclusión

La Comisión:

- i) acordó interrumpir el debate sobre el mandato del examen interno dirigido por la Secretaría;
- ii) solicitó a la Secretaría que examinara con regularidad la gestión de la labor del Codex como parte del seguimiento del Plan estratégico del Codex y comunicara periódicamente los resultados de ese examen y las medidas recomendadas a raíz del mismo al CCEXEC y a la CAC;
- iii) señaló, además, que los miembros podrían determinar asuntos específicos que debían mejorarse, los cuales podrían señalarse a la atención del CCEXEC y de la CAC. Este enfoque permitiría asimismo a la Comisión estudiar opciones alternativas para mejorar la gestión del trabajo y las prácticas del Codex;
- iv) acordó también seguir supervisando en este sentido la actividad 4.1.4 del Plan estratégico, "Mejorar la distribución oportuna de todos los documentos de trabajo del Codex en los idiomas de trabajo del Comité o de la Comisión".

La Comisión señaló que la FAO y la OMS contaban con la prerrogativa de realizar una evaluación del programa del Codex cuando lo consideraran necesario y apropiado.

La Argentina y el Camerún expresaron sus reservas acerca del apartado ii) de la conclusión por los motivos anteriormente expuestos.

Tema 11

Labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos

La Secretaría presentó el tema recordando que la FAO y la OMS habían señalado al CCEXEC70 decisiones importantes de ambas organizaciones sobre la resistencia a los antimicrobianos. En consecuencia, la Secretaría, en colaboración con la FAO y la OMS, elaboró una carta circular (CL 2015/21-CAC) en la que se solicitaba información sobre el uso de los textos del Codex y sus lagunas en relación con la resistencia a los antimicrobianos y sobre la necesidad de que la FAO y la OMS prestaran asesoramiento científico y fomentaran la capacidad. La Secretaría preparó las propuestas adecuadas para su examen por el CCEXEC71 y la CAC39.

La Comisión tomó nota de que el documento relativo a la labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos, preparado por la Secretaría en colaboración con la FAO y la OMS, se había examinado en la 71.^a reunión del Comité Ejecutivo.

Examen

Las delegaciones reconocieron que la resistencia a los antimicrobianos era una grave amenaza a la salud pública que requería la atención urgente del Codex, así como un enfoque multisectorial y coordinado en los planos internacional y nacional a fin de combatir el problema. Las delegaciones pusieron de relieve el Plan de acción mundial de la OMS sobre la resistencia a los antimicrobianos, las resoluciones específicas de la FAO y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Además, destacaron la importancia de aplicar el enfoque "Una salud" para hacer frente a la resistencia a los antimicrobianos.

Conclusión

La Comisión acordó:

- i) establecer un Grupo de acción intergubernamental especial sobre la resistencia a los antimicrobianos, con el mandato presentado en el Apéndice VIII, cuya anfitriona sería la República de Corea;
- ii) crear un GTp, bajo la dirección del Reino Unido y la copresidencia de Australia y los Estados Unidos de América, que trabajaría en español, francés e inglés, estaría abierto a todos los miembros y observadores, y tendría las siguientes tareas:

- Revisar los documentos de proyectos relativos a los nuevos trabajos (CX/CAC 16/39/12, Apéndice 1, parte 1 y 2);
- Revisar el mandato relativo a la petición de asesoramiento científico a la FAO y la OMS en colaboración con la OIE (CX/CAC 16/39/12, Apéndice 3).

iii) pedir a la FAO y la OMS que elaboren un programa de fomento de la capacidad para satisfacer las necesidades determinadas. Tema 12.1

Cuestiones remitidas a la Comisión por los Comités del CODEX (queso procesado)

Tema 12

Asuntos remitidos a la comisión por los comités y grupos de acción del Codex

Integridad y autenticidad de los alimentos

La delegación de la República Islámica del Irán recordó que una propuesta relativa a la integridad y autenticidad de los alimentos no había podido examinarse durante el CAC38 a causa de las restricciones de tiempo.

En consecuencia, la propuesta se había remitido al CCFICS para que procediera a su consideración durante su 22.^a reunión, en la que se había acordado que la República Islámica del Irán elaborara, con la ayuda de los Países Bajos y el Canadá, un documento de debate sobre este asunto.

La República Islámica del Irán consideraba que la cuestión de la integridad y la autenticidad de los alimentos no pertenecía únicamente al mandato del CCFICS y que, por tanto, era necesario que la Comisión y otros comités de asuntos generales, en especial el CCFL, el CCMAS e incluso el Comité sobre Principios Generales (CCGP), realizaran el seguimiento de este asunto. En el futuro quizás resultara adecuado establecer un GTe de la Comisión o un grupo de acción intergubernamental especial sobre integridad y autenticidad de los alimentos.

Conclusión

La Comisión tomó nota de la intervención.

Comité sobre Principios Generales (CCGP)

Coherencia de los textos sobre el análisis de riesgos en todos los comités pertinentes

Las delegaciones intervinientes respaldaron la recomendación del CCGP según la cual el CCNFSDU debería revisar el texto sobre el análisis de riesgos nutricionales y estudiar la manera de incluir las JEMNU como fuente principal de asesoramiento científico, haciendo notar que el modelo de órganos de expertos con reuniones conjuntas sería acorde con la práctica seguida por otros comités.

Las delegaciones de América Latina manifestaron preocupación por el hecho de que no se hubiera completado la tarea, encomendada al CCGP por el CAC30 (2007), de revisar todos los textos pertinentes sobre principios de análisis de riesgos aplicados por los comités del Codex en su conjunto a fin de garantizar la coherencia en todo el Codex, especialmente en lo que atañe al examen periódico de los plaguicidas que realiza el CCPR. Se referían en particular a la decisión, adoptada por el CAC37 (2014), de que el CCGP, en su siguiente reunión, “abordara las preocupaciones planteadas al examinar la coherencia entre los principios para el análisis de riesgos aplicados por los diferentes comités”⁵⁸. En su opinión, por tanto, se debería mantener el tema en el programa del CCGP.

Estas delegaciones pusieron de relieve las incoherencias entre los principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité sobre residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDV), el CCFA y el CCPR, observando que todos estos comités se ocupaban de la evaluación de riesgos asociados a sustancias químicas. También señalaron que, en algunos casos, el CCPR y el CCRVDV aplicaban principios de análisis de riesgos diferentes a la misma sustancia. En particular, indicaron que el único

documento sobre el análisis de riesgos que establecía la obligación de un examen periódico de los límites máximos de residuos, y su eliminación como consecuencia del simple paso del tiempo, eran los Principios de análisis de riesgos aplicados por el CCPR. Resaltaron la incoherencia entre estos y los Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos en el marco del Codex Alimentarius.

La Secretaría afirmó que, de acuerdo con los Principios de análisis de riesgos revisados, el examen periódico comprendía dos listas de plaguicidas para su examen periódico por la JMPR, a saber:

- Una lista de los plaguicidas que no se habían sometido a examen toxicológico durante más de 15 años. Se debería programar el examen periódico de estos plaguicidas cuando se determinen preocupaciones, en particular en lo que atañe a la salud pública, proponiéndose luego su inclusión en ii);
- Una lista de los plaguicidas para examen periódico respecto de los cuales un país ha indicado preocupaciones, tanto sanitarias como de otro tipo, que han sido ratificadas por la JMPR.

Por tanto, el examen periódico de los plaguicidas no se aplicaba de forma automática y el número de años transcurridos desde el último examen servía únicamente como llamada de atención sobre ese plaguicida en concreto. Si no se determinaban preocupaciones públicas, el plaguicida podría continuar en la lista de espera para el examen periódico.

Las delegaciones agradecieron la labor del CCPR en la revisión de los Principios de análisis de riesgos y las mejoras realizadas a este respecto en el procedimiento de examen periódico. No obstante, como no había desaparecido la incoherencia, solicitaron que se aclarara la base científica y jurídica de este procedimiento. Propusieron que los departamentos jurídicos de la FAO y la OMS proporcionaran un análisis jurídico de la coherencia entre los principios de análisis de riesgos aplicados por el CCFA, el CCPR y el CCRVDF.

La representante de la OMS aclaró que el examen de las sustancias químicas presentes en los alimentos constituía una práctica común en los comités del Codex; por ejemplo, el CCFA había decidido examinar sistemáticamente los colorantes alimentarios, que había evaluado el JECFA muchos años antes. No existían incoherencias en el tratamiento de diferentes sustancias químicas presentes en los alimentos. Además, como había explicado el CCGP, la existencia de diversos perfiles de riesgo en las sustancias químicas justificaba la adopción de enfoques distintos, y eran los comités técnicos quienes debían definir el nivel de detalle con el que se mencionaba esta práctica en el documento de análisis de riesgo.

El representante de la FAO suscribió la opinión de la OMS y añadió que la necesidad de utilizar procesos de examen diferentes también se relacionaba con el modo de actuación único empleado para los productos de protección fitosanitaria (plaguicidas). Estos productos tenían la finalidad de controlar las plagas y eran intrínsecamente vulnerables al aumento de la tolerancia de estas plagas a los productos de protección fitosanitaria. En consecuencia, se modificaron las buenas prácticas agrícolas para continuar garantizando su eficacia. De este modo, se corroboraría la necesidad de que el CCPR y la JMPR realizaran revisiones periódicas de los productos de protección fitosanitaria. Este efecto no solía resultar pertinente para los aditivos alimentarios.

El representante tomó nota de que la FAO había iniciado debates con los países de la región de América Latina y el Caribe para ayudar a analizar la situación y comprender mejor las repercusiones prácticas.

La Secretaría hizo notar que el examen realizado en el informe que había preparado la Secretaría no se ocupaba de las cuestiones técnicas específicas de cada comité. Además, destacó que el CCPR era el órgano auxiliar de la CAC encargado de analizar sus políticas y principios de análisis de riesgos y que no era competencia de la Secretaría proporcionar orientación adicional sobre la adecuación del empleo de procedimientos específicos para la evaluación de riesgos de los plaguicidas.

Conclusión

La Comisión hizo suyas las siguientes recomendaciones del CCGP:

- El CCNFSDU debería revisar el texto sobre el análisis de riesgos nutricionales y estudiar la manera de incluir las JEMNU como fuente principal de asesoramiento científico.
- La Secretaría debería resolver, en colaboración con los comités correspondientes, los pequeños problemas de numeración existentes en los textos del CCCF, el CCRVDF y el CCPR.

La Comisión tomó nota asimismo de que el CCGP había completado la labor relativa a la coherencia de los principios de análisis de riesgos aplicados en el ámbito del Codex.

La Comisión tomó nota de las reservas de la Argentina, el Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Honduras, el Paraguay, el Perú, la República Dominicana y el Uruguay, por los motivos expuestos anteriormente (párr. 170), sobre los principios del análisis de riesgos aplicados por el CCPR, y también respecto de la interrupción del debate en el CCGP sobre la coherencia de los principios de análisis de riesgos aplicados en todos los comités del Codex, ya que consideraban que el mandato conferido por la CAC al CCGP no se había aplicado por completo; por consiguiente solicitaron que este asunto se siguiera manteniendo en el programa del CCGP.

Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

La Comisión hizo notar que el Comité había completado su trabajo con la aprobación de los textos del CCFFP y la decisión de asignar al CCFH el trabajo sobre la histamina y podía suspender su actividad sine die. La Comisión destacó el deseo de Noruega de celebrar reuniones presenciales en el futuro, de acuerdo con las necesidades (véase también el tema 19 del programa).

Conclusión

La Comisión suspendió sine die las actividades del CCFFP.

Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

Factores de conversión de proteínas

La Comisión tomó nota de la respuesta del CCMAS de que no se encontraba en situación de responder a la pregunta planteada por CAC38 sobre los factores adecuados de conversión de proteínas en los productos de soja, ya que este asunto correspondía a otros comités del Codex, y observó que esta podría ser una ocasión oportuna para que la FAO y la OMS convocasen un panel de expertos que examinara la bibliografía disponible a fin de evaluar la base científica de los factores de conversión de proteínas.

Algunos miembros, si bien no se oponían a la idea de pedir a la FAO y a la OMS que convocaran un panel de expertos para examinar la bibliografía científica, advirtieron que deberían tenerse en cuenta las necesidades de asesoramiento científico en general, las limitaciones presupuestarias a las que se enfrentaban y la necesidad de establecer un orden de prioridades respecto a los trabajos.

La representante de la FAO tomó nota de la petición dirigida a la FAO y la OMS de convocar un panel de expertos para examinar la bibliografía disponible con objeto de evaluar la base científica de los factores de conversión de proteínas. No obstante, señaló que, dada la carga de trabajo de la FAO y la OMS en ese momento y atendiendo a las limitaciones de recursos, no podía considerarse en esta etapa el trabajo propuesto. Subrayó asimismo que ese trabajo podría considerarse en una etapa posterior si el alcance y los efectos previstos pudieran definirse mejor.

Una delegación que no apoyaba la necesidad de efectuar un examen científico en particular señaló que el informe de la consulta de expertos FAO/OMS/Universidad de las Naciones Unidas (UNU) sobre necesidades de proteínas y aminoácidos en la nutrición

humana era bastante reciente y, por lo tanto, no estaba justificado efectuar dicho examen en esta etapa.

Un observador señaló, además, que actualmente se utilizaba el factor de conversión normalizado de 6,25 sin efecto negativo alguno sobre la salud humana y la nutrición, y que el uso de dicho factor debía volver a evaluarse de forma más acertada en el comité técnico apropiado.

Una delegación observó que el CCNFSDU consideraría el factor de conversión en el marco de su labor y que esta cuestión podría abordarse en dicho Comité.

Conclusión

La Comisión tomó nota del interés por un examen científico. Se podría considerar la posibilidad de convocar en una etapa posterior a un panel de expertos con un ámbito de acción más definido, teniendo en cuenta la necesidad de establecer prioridades entre los trabajos de asesoramiento científico así como las limitaciones financieras.

Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica

La Comisión consideró la recomendación del Comité Ejecutivo de interrumpir el trabajo⁶⁰.

Las delegaciones que se oponían a que se interrumpiera eran de la opinión de que el trabajo era de gran importancia, especialmente para los países en desarrollo, y que debería determinarse un foro alternativo para proseguir con él. El CCFL había recomendado que, si el trabajo no se suspendía, se encargara de su seguimiento un órgano auxiliar diferente. Se observó que varios países estaban considerando propuestas relativas a un foro alternativo, como la creación de un grupo de acción intergubernamental especial, pero que no estaban preparados para formular una propuesta en este momento.

Las delegaciones que apoyaban la interrupción del trabajo reconocieron los esfuerzos realizados para lograr un consenso en el CCFL y que había muchas cuestiones técnicas y principios generales pendientes, pero destacaron que el motivo principal por el que no se lograba avanzar era la falta de una visión común acerca del concepto de acuicultura orgánica. Estas delegaciones opinaban también que era necesario comprender mejor la necesidad de realizar dicho trabajo, considerando que ya se disponía de otras directrices internacionales.

La representante de la FAO señaló que después de varios debates sobre cómo apoyar este trabajo, los especialistas de la FAO en pesca y acuicultura habían llegado a la conclusión de que sería necesario realizar un trabajo preliminar para alcanzar un consenso internacional sobre lo que podía considerarse acuicultura orgánica. Además, la representante señaló que ni el Subcomité de Acuicultura, ni el Subcomité de Comercio Pesquero ni el Comité de Pesca habían planteado nunca esta cuestión con carácter prioritario. Señaló que si ello cambiaba en el futuro, podría considerarse la realización del trabajo, pero en esta etapa la FAO recomendaba interrumpirlo.

La Presidenta observó que había interés en continuar el trabajo, aunque también había miembros a favor de que se interrumpiera; tomó nota asimismo de la intervención de la FAO, y propuso que la Comisión aplazara la decisión sobre la interrupción del trabajo en espera de que los miembros interesados formularan una propuesta sobre cómo y dónde llevarlo adelante. La Comisión consideraría esta cuestión en el CAC41, en 2018.

Conclusión

La Comisión convino en examinar esta cuestión en el CAC41 (2018) y en que no se incluyera este tema en el programa del CCFL.

Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP)

Norma para la mozzarella

Conclusión

La Comisión acordó examinar esta cuestión en el CAC40 (2017).

Norma general para el queso fundido

Examen

Algunas delegaciones expresaron su intención de abrir un debate sobre este asunto, dada la importancia que tenía para los países en desarrollo; consideraban que la falta de tiempo durante este período de sesiones no debía ser el motivo de que no se realizara tal debate. La Presidenta señaló la recomendación del CCEXEC7161 y propuso que el debate prosiguiera el año siguiente, de forma de que hubiera más tiempo para la discusión y el análisis.

Conclusión

La Comisión convino en debatir este asunto en el CAC40 (2017) y tomó nota del ofrecimiento de Nueva Zelanda, en su calidad de país anfitrión del CCMMP, de recopilar las nuevas ideas sustanciales que pudieran aportar los miembros en el ínterin.

7. Perspectivas a futuro sobre el tema o temas de interés.

- Promover la investigación en los temas de interés nacional que permitan generar datos país y establecer posición con base científica.
- Conformar una Red de expertos en el marco del Codex, a fin de que la Academia tenga mayor participación en temas específicos y de interés nacional.
- Identificar instituciones que puedan financiar estudios de investigación que sustenten la posición país en temas de interés nacional.

8. Evaluación de la Iniciativa (Fortalezas – debilidades – sugerencias – recomendaciones).

Consideramos de suma importancia la participación de Digesa, en su calidad de Presidente del Comité Nacional de Codex Alimentarius, según el DS N° 007-98-SA, Reglamento de Alimentos y Bebidas Industrializados, para conocer las tendencias de las discusiones internacionales – basadas en evidencias – sobre la normativa sanitaria en materia de inocuidad de alimentos, aditivos y bebidas industrializados, que impactarán en la armonización con nuestra normatividad, así como, promover la participación de otros actores importantes como el Senasa y Sanipes.

Asimismo, es una fortaleza contar con el apoyo de la iniciativa del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA que facilita la participación de los miembros del Pleno del Comité Nacional del Codex del Perú; así como, de sus delegados en las reuniones internacionales.

Consideramos una debilidad que la respuesta a nuestras postulaciones para el financiamiento se de en fechas muy cercanas a la cita de la reunión internacional, lo que no permite tener la certeza de reprogramar las actividades inherentes al desempeño de nuestras funciones en la institución.

ANEXO 01
MATRIZ QUE RESUME POSICIONES PAÍS

Tema 3. Aprobación definitiva de textos del Codex en los trámites 8, 5/8 y 5ª (CX/CAC 16/39/2)
NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN

Órgano Codex	Nombre del Documento	Resumen y Observaciones	Posición país
CCFFV REP 16/FFV Párr. 51, Apéndice III	Norma para las berenjenas (anteproyecto). T 5/8	<p>Es una norma propuesta por India, con el fin de establecer estándares de calidad para berenjena fresca con el fin de mejorar el comercio internacional.</p> <p>Esta propuesta se discutió ampliamente en la reunión 2015, sobre todo la inclusión de tolerancias de podredumbre ya que varios países consideraban que esas tolerancias en Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II son necesarias para la aplicación de la norma en el comercio internacional; las tolerancias de podredumbre en las tres categorías de calidad, es decir Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II son necesarias para la aplicación de la norma en el comercio internacional; asimismo; refleja las actuales prácticas industriales y comerciales para el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas.</p> <p>Las tolerancias de podredumbre propuestas del 1% en la Categoría "Extra" y del 1% en la Categoría I aplican a distintos porcentajes de tolerancias para la totalidad del lote,</p>	Perú apoya la adopción de la propuesta en el trámite 5/8.

		es decir 5% del producto que no satisfaga los requisitos de la Categoría "Extra" y el 10% del producto que no satisfaga los requisitos de la Categoría I respectivamente, y por lo tanto, se hizo una distinción entre las tolerancias de podredumbre en la Categoría "Extra" y la Categoría I,	
CCFFP	Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado (proyecto) REP 16/FFP Párr. 18, Apéndice III N03-2013 CCFFP	Este código de prácticas presenta una orientación para mejorar las prácticas de elaboración de la salsa de pescado con vistas al cumplimiento de los requisitos internacionales. La salsa de pescado es un producto líquido nítido, libre de turbidez, salado y que posee sabor a pescado, obtenido a partir de la fermentación de una mezcla de pescado y sal. Sección para incluir después de la Sección 16, Elaboración de pescado, mariscos y otros invertebrados acuáticos en conserva del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003).	Perú apoya.
CCFFP	Código de prácticas para la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente	Este código reconoce los controles en las distintas fases de elaboración, se incluyen ejemplos de posibles peligros y defectos, y se describen las	Perú apoya.

	(anteproyecto) REP16/FFP Párr. 24, Apéndice IV - 5/8	orientaciones técnicas que se pueden utilizar para establecer medidas de control y medidas correctivas. Este Código se incluiría después de la Sección 7 Elaboración de moluscos bivalvos vivos y crudos y las definiciones en la Sección 2 – Definiciones, de CAC/RCP 52-2003.	
CCFFP	Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección sobre el caviar de esturión) (anteproyecto) REP16/FFP Párr. 29, Apéndice V N16-2011 5/8	Esta sección se aplica a los productos regidos por la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010) y versa sobre la producción de caviar mediante la extracción de huevas no ovuladas y también a partir de huevas ovuladas a través de la inducción de la ovulación, ya sea con medios naturales o con productos autorizados. En esta Sección se identifican los posibles peligros y defectos que pueden surgir en una fase de elaboración. El código resume los principales defectos y programas adicionales de requisitos previos. X.3 Incisión abdominal y extracción del ovario (Fase 3 de elaboración: ... • Antes de proceder con la incisión, se debería cepillar minuciosamente la zona abdominal (alrededor de la zona de incisión) con agua potable o limpia para eliminar toda sustancia extraña (por ej., arena y sangre) y reducir la carga microbiana de la piel.	No hay posición.
CCFFP	Planes de muestreo en la Norma relativa al abalón vivo y al abalón	El Comité de Pescado y Productos Pesqueros acordó incluir en las	No hay posición.

	<p>crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior (CODEX STAN 312-2013); Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013); y Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014)</p> <p>REP16/FFP Párr. 8</p>	<p>normas pertinentes para el pescado y los productos pesqueros, los planes de muestreo propuestos por el Comité del Codex sobre métodos de análisis y muestreo en su 35.ª reunión (CCMAS 35, 2015).</p> <p>Nota: 9. El Comité mencionó que CAC/GL 50-2003 es difícil de entender o utilizar y propuso que el CCMAS considerara la posibilidad de mejorar las Directrices para que fueran más accesibles.</p> <p>10. El Comité acordó que la elaboración y armonización de los planes de muestreo para las normas sobre el pescado y los productos pesqueros podrían ser materia de un trabajo futuro.</p>	
CCFFP	<p>Enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros</p> <p>REP16/FFP Párr. 56, Apéndice VI</p>	<p>En el apéndice VI se muestran las tablas que incluyen enmiendas únicamente a la lista completa de aditivos de varias normas de pescado.</p>	No hay posición.
CCFFP	<p>Enmiendas a la sección 7.4, Estimación del contenido de pescado, de la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989)</p> <p>REP 16/FFP Párr. 63a, Apéndice VII</p>	<p>Las enmiendas consisten en:</p> <p>a) Método del análisis químico (Factor de nitrógeno – Método del producto final): se reconoció la importancia del método para verificar el contenido de pescado declarado en la etiqueta.</p> <p>b) Solicitar a la FAO que: Elaborara una tabla de factores de nitrógeno para el método del análisis químico en la Sección 7.4 de la Norma para</p>	No hay posición.

		<p>barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).</p> <ul style="list-style-type: none"> - La tabla incluirá los datos existentes que se han adoptado en CODEX STAN 166-1989 y otra información estadística a partir de los datos disponibles. - La tabla será posteriormente un documento activo que incluirá los datos futuros de los factores de nitrógeno basados en estudios arbitrados (por ejemplo, publicados en revistas revisadas por expertos). - Elaborar un procedimiento uniforme de muestreo y análisis para los factores de nitrógeno a fin de generar los datos antedichos. El procedimiento uniforme debería considerar la variación que surge, por ejemplo, de factores ambientales, métodos de acuicultura, variación natural del nitrógeno, condiciones de elaboración (de corresponder), etc. 	
CCFFP	<p>Enmienda a la sección 11, Elaboración de pescado salado y pescado seco salado, del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) REP 16/FFP Párr. 66b, Apéndice VIII</p>	<p>Se incluyen varias especies de pescado en el código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.</p>	<p>No hay posición.</p>
CCFH	<p>Directrices para el control de Salmonella spp., no tifoidea en carne</p>	<p>El documento establece las directrices para el control de</p>	<p>Perú apoya.</p>

	de bovino y cerdo REP16/FH Párr. 22, Apéndice II N02-2014 5/8	<i>Salmonella</i> spp. no tifoidea en la carne de bovino y de cerdo.	
CCFH	Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos para el control de parásitos transmitidos por alimentos REP16/FH Párr. 30, Apéndice III N03-2014 5/8	El documento contempla las directrices para la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos, con miras a prevenir las enfermedades alimentarias asociadas a los mismos. El documento se enfoca en los siguientes alimentos: carne, leche y productos lácteos, pescado y productos pesqueros, frutas y hortalizas frescas. Considera las instalaciones de procesamiento, el control de las operaciones y la higiene del personal.	Perú apoya.
CCFH	Anexo I “Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad cuando se consideren apropiados de acuerdo con los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997)”, y el	Este tema es liderado por Canadá y EEUU contempla 5 anexos enfocados al establecimiento de BPM y las BPH. Debido a las escasas orientaciones que contenían el anexo IV sobre las frutas desecadas y las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles, el anexo V sobre el coco desecado y nueces producidas por árboles y el anexo VI sobre el maní; el Comité acordó suspender el análisis de los anexos y continuar solamente con los anexos para su aprobación por la CAC.	Perú apoya.

	<p>Anexo II “Pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para Salmonella spp. y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad” del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) (anteproyecto) REP16/FH Párr. 41, Apéndice IV N06-2013 5/8</p> <p>Anexo III “Especias y hierbas aromáticas desecadas” del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC/RCP 75-2015) (proyecto) REP16/FH Párr. 41, Apéndice IV</p>	<p>Al respecto Colombia manifestó su preocupación por que se mantuviese el anexo I, ya que era prerrogativa de cada país elaborar sus propios criterios microbiológicos. Sin embargo el Comité observó que el texto ponía de manifiesto que los criterios eran ejemplos y que no eran aplicables en todos los casos.</p>	
CCNFSDU	<p>Valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados para fines de etiquetado en las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) (anteproyecto) REP 16/NFSDU Párr. 52a, Apéndice II, Parte 1 N06-2008 trámite 5/8</p>	<p>Australia lideró un GTE para este tema. El Comité examinó las recomendaciones 1 a 19 del GTE, tomó decisiones y aportó las observaciones para los valores de referencia de nutrientes para fines de etiquetado.</p>	Perú apoya.
CCNFSDU	<p>Enmienda al Anexo de las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) para añadir una definición de organismos científicos competentes reconocidos (OCCR) (proyecto) REP 16/NFSDU Párr. 50a, Apéndice II, Parte 2</p>	<p>Esta enmienda añade la definición de Organismo científico competente reconocido (OCCR): tal como se utiliza en los presentes principios, alude a la FAO y/o la OMS (FAO/OMS) o a toda organización apoyada por una o varias autoridades nacionales o</p>	Perú apoya.

		regionales competentes para ofrecer, previa solicitud, asesoramiento científico independiente, competente y transparente sobre los valores de referencia de la ingesta diaria mediante la evaluación primaria de la evidencia científica y cuyo asesoramiento está reconocido al usarse en la elaboración de políticas en uno o más países.	
CCNFSDU	Enmienda a la sección 10, Métodos de análisis, de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981) (proyecto) REP 16/NFSDU Párr. 96, Apéndice V, Parte 2	El Comité convino en remitir al CCMAS los ocho métodos de análisis de los nutrientes presentes en los preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (vitamina B12, mioinositol, cromo, selenio, molibdeno, nucleótidos, vitaminas A y E, perfil de ácidos grasos, yodo y ácido pantoténico).	Perú apoya.
CCFICS	Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos (anteproyecto) Párr. 25 y Apéndice II N01-2015 5/8	El doc. proporciona orientación para asistir a las autoridades competentes de los países importadores y exportadores a identificar cuándo es necesario intercambiar información y qué tipo de información es esencial para la evaluación del componente o componentes pertinentes del SNCA. Además proporciona orientación para simplificar y armonizar la información y el procedimiento para el intercambio de información entre las autoridades competentes de los países importadores y exportadores.	Perú apoya.

<p>CCFICS</p>	<p>Revisión de los Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995) (anteproyecto) Párr. 43 y Apéndice IV N03-2015 5/8</p>	<p>El documento tiene dos enfoques: que se limite únicamente al intercambio de información en una situación particular o con enfoque orientado a enfrentar una gestión de emergencias de inocuidad alimentaria. Se aplica a las situaciones en las cuales las autoridades competentes sean enteradas de la emergencia de inocuidad alimentaria y deben tomar medidas para gestionar y comunicar los riesgos vinculados a dicha emergencia.</p> <p>Dada la globalización del comercio y el aumento de las operaciones de importación/exportación, la responsabilidad de gestionar una emergencia de inocuidad alimentaria, en raras ocasiones recae en una sola autoridad competente nacional.</p> <p>Los Principios y directrices se aplican a las situaciones de emergencia de inocuidad alimentaria vinculadas a alimentos importados o exportados. Los Principios y directrices también podrían aplicarse a ciertas emergencias asociadas a los alimentos para animales destinados al consumo humano.</p> <p>Para proteger la salud la toma de medidas sanitarias y sus posibles</p>	<p>Perú apoya.</p>
---------------	--	---	--------------------

		modificaciones deben realizarse en plazos cortos.	
CCFICS	Revisión de las Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados (CAC/GL 25-1997) (anteproyecto) Párr. 48 y Apéndice V N04-2015 5/8	Las directrices incluyen los alimentos y los alimentos para animales destinados al consumo humano, se aplican al rechazo por incumplimiento de requisitos y tienen el propósito de mejorar la transparencia.	Perú apoya.
CCMAS	Métodos de análisis y muestreo en las normas del Codex (proyecto y anteproyecto) REP 16/MAS Párr. 44, Apéndice II En curso	El Comité acordó que se enviaran los métodos de análisis y planes de muestreo aprobados a la CAC39, para su adopción (véase el Apéndice II) y se remitieran al CCSC y el CCNFSDU las recomendaciones sobre los métodos relativos al comino y el tomillo, y los preparados para lactantes, respectivamente, para su examen (véase el Apéndice II).	No hay posición.
CCMAS	Enmiendas al Manual de procedimiento REP 16/MAS Párrs. 60 y 73, Apéndice III	60. El Comité convino en modificar la sección del Manual de Procedimiento sobre los Criterios generales para la selección de métodos de análisis y remitirla al Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), en su 30.ª reunión, para su aprobación y a la CAC39, para su adopción (véase el Apéndice III). 73. El Comité acordó modificar la	No hay posición.

		sección sobre métodos de análisis y muestreo en el Formato de las Normas del Codex sobre Productos (Manual de procedimiento) a fin de incluir una declaración para referir los métodos de análisis y muestreo contenidos en las normas del Codex a los enumerados en CODEX STAN 234-1999 en el caso de disposiciones de relevancia para el ámbito de aplicación de la norma (Apéndice III).	
CCFA	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (anteproyecto) REP16/FA Párr. 30 i) y Apéndice III, Parte A En curso 5/8	La Secretaría del JECFA informó al Comité acerca de las principales conclusiones con respecto a las especificaciones de identidad y pureza derivadas de la 80.ª reunión del JECFA y el Comité convino en remitirlas al CAC39 para su adopción en los Trámites 5/8 (con omisión de los Trámites 6/7) (Apéndice III, Parte A).	Perú apoya.
CCFA	Revisión de la categoría de alimentos 01.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) “Leche y bebidas lácteas” (con el nuevo nombre de “Leche y productos lácteos líquidos”) y sus cambios consiguientes (N14-2015) (anteproyecto) REP16/FA Párr. 87 y Apéndice XII N14-2015 5/8		Perú apoya.
CCFA	Disposiciones relativas a aditivos alimentarios de la NGAA (proyecto y anteproyecto)	Se establecen niveles máximos para aditivos en muchas categorías de alimentos.	Perú apoya.

	REP16/FA Párr. 98 i) y Apéndice VII, Partes A-F En curso 8 y 5/8		
CCFA	Enmiendas al Nombre genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989) (anteproyecto) REP16/FA Párr. 110 y Apéndice XIII En curso 5/8	El Comité acordó remitir el anteproyecto de enmiendas al SIN a la CAC39 para su aprobación en el Trámite 5/8 (con omisión de los trámites 6/7) (Apéndice XIII).	Perú apoya.
CCFA	Revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981) (N15-2015) (anteproyecto) REP16/FA Párr. 155 y Apéndice XV N15-2015 5/8	Se realizan mejoras en la redacción de la Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales, para que exista consistencia en los textos del Codex.	Perú apoya.
CCFA	Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981), la Norma para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981), la Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1983), y la Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981) REP16/FA Párr. 52 i) y Apéndice V En curso -	Las revisiones se realizan con el objetivo de armonizar las normas específicas con la norma general de aditivos.	Perú apoya.
CCFA	Disposiciones revisadas de la NGAA	Las revisiones se realizan con el	Perú apoya.

	<p>sobre aditivos alimentarios en relación con la armonización de las cuatro normas para productos relativos al chocolate y los productos del chocolate y las normas para productos señaladas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) REP16/FA Párr. 52 i), b y Apéndice VII, Partes G y H En curso -</p>	<p>objetivo de armonizar las normas específicas con la norma general de aditivos.</p>	
CCFA	<p>Enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios de varias normas para productos REP16/FA Párrs. 152 (i-v)</p>	<p>Son disposiciones que han enviado otros Comités para ser aprobado por el Comité de Aditivos.</p>	<p>No hay posición.</p>
CCCF	<p>Nivel máximo para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado (proyecto) REP 16/CF Párr. 45, Apéndice II Tramite 8</p>	<p>EL CCCF acordó adelantar el NM de 0,35 mg/kg de arroz descascarillado, para su aprobación por el CAC39, en el entendimiento que el NM sería revisado tres años después de la aplicación del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en el arroz por el arsénico, y tener en cuenta todos los datos disponibles para reducir claramente el NM de 0,35 mg/kg.</p>	<p>No hay posición por falta de evidencia científica.</p>
CCCF	<p>Anteproyecto de niveles máximos para el plomo en zumos (jugos) y néctares de fruta listos para el consumo (con inclusión de la fruta de la pasión); frutas en conserva</p>	<p>89.El Comité convino en remitir al CAC39 el anteproyecto revisado de NM para los zumos (jugos) y néctares de frutas, listos para el consumo (con inclusión de la fruta de la pasión) (NM</p>	<p>No hay posición.</p>

	<p>(con inclusión de las bayas y otras frutas pequeñas en conserva); conservas de hortalizas (con inclusión de las conservas de hortalizas de hoja y conservas de legumbres); compotas, jaleas y mermeladas de frutas (NM más bajo y con inclusión de las mermeladas); pepinos encurtidos (NM más bajo); tomates en conserva (NM más bajo y la eliminación de la nota sobre la aplicación de un factor de concentración); y las aceitunas de mesa (NM más bajo) – (proyecto) REP 16/CF párr. 89 Apéndice III Trámite 5/8</p>	<p>= 0,03 mg/kg); frutas en conserva (con inclusión de las bayas y otras frutas pequeñas en conserva) (NM = 0,1mg/kg); conservas de hortalizas (con inclusión de conservas de hortalizas de hoja y conservas de legumbres) (NM = 0,1mg/kg); compotas, jaleas y mermeladas de frutas (NM revisado = 0,1 mg/kg y con inclusión de las mermeladas); pepinos encurtidos (NM revisado = 0,1 mg/kg); tomates en conserva (NM = 0,05 mg/kg y la eliminación de la nota sobre el ajuste del NM para tener en cuenta la concentración del producto); y las aceitunas (NM = 0,4 mg/kg) para aprobación en el Trámite 5/8 (Apéndice III).</p>	
CCCF	<p>Revisión del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003) – (proyecto) REP 16/CF párr.124, Apéndice IV Trámite 8</p>	<p>Luego de efectuar la revisión del código de prácticas, el Comité acordó remitir el código revisado a la CAC para su aprobación.</p>	<p>No hay posición por falta de evidencia científica.</p>
CCCF	<p>Anexos propuestos sobre la ocratoxina A, la zearalenona, las fumonisinas, los tricotecenos y las aflatoxinas del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CAC/RCP 51-2003) – (proyecto) REP 16/CF párr.128, Apéndice IV Trámite 5/8</p>	<p>El Comité acordó que el proyecto revisado de anexos del CDP según modificado podía presentarse para su aprobación por la Comisión. El Comité acordó armonizar los títulos en todos los anexos con los títulos revisados en el Código principal; en el Anexo 5 se ha cambiado “infección por</p>	<p>No hay posición.</p>

		<p>Aspergillus” por “infección de hongos aflatoxigénicos”, ya que el CDP sobre aflatoxinas no solo es para reducir las especies de Aspergillus; y añadió una disposición para indicar que los métodos biológicos, como biofungicidas y bioplaguicidas, podrían utilizarse como una medida de siembra.</p>	
CCPR	<p>Límites máximos propuestos de residuos de plaguicidas – (proyecto) REP 16/PR párr. 113 Apéndice II. Trámite 5/8</p>	<p>LMR en el trámite 5/8.</p>	<p>Perú apoya.</p>

Tema 4. Aprobación de textos del Codex en el trámite 5 (CX/CAC 16/39/4)
NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN

Órgano Codex	Nombre del Documento	Resumen y Observaciones	Posición país
CCSCH	Norma para el comino (anteproyecto) N05-2014 REP16/SCH párr. 25 y Apéndice III	Norma propuesta por India, que se trabajó en un grupo de trabajo liderado por Europa and co-liderado por India, solo en inglés, que establece: alcance, descripción, composición, aditivos, contaminantes, higiene, peso y medidas, etiquetado, métodos de análisis y muestreo, con un plan de inspección. El comité aprobó que se continuara en el Trámite 5, porque existen algunas cuestiones que GTE no pudo resolver relativas a: clasificación, algunos requisitos físico-químicos. En la conclusión del reporte o informe de la reunión del 2015, se acordó que había cuestiones que debían ser más debatidas, p.ej.: definición de posterior procesamiento y plan de muestreo. En la Sección 3.2.4 sobre las Características Físicas, US tiene la preocupación de que algunos de los requisitos físicos en la Tabla 1, no reflejaban la práctica actual en el comercio internacional.	No hay posición.
CCSCH	Norma para el tomillo (anteproyecto) N07-2014 REP16/SCH párr. 37 y Apéndice IV	Norma propuesta por India, que se trabajó en un grupo de trabajo liderado por Europa y co-liderado por Suiza, solo en inglés, que establece:	No hay posición.

		<p>alcance, descripción, composición, aditivos, contaminantes, higiene, peso y medidas, etiquetado, métodos de análisis y muestreo, con un plan de inspección. El presidente del GTe señaló que los aditivos alimentarios no se permiten a excepción de ciertos agentes anti-aglutinantes en forma molida o en polvo y que existen una serie de disposiciones para las que el GTe no pudo llegar a consenso, las que fueron dejadas entre paréntesis para continuar el debate.</p> <p>En la Sección 5: Contaminantes, el Comité cuestionó si los actuales niveles máximos de contaminantes para las verduras de hoja eran también aplicables a las especias y hierbas culinarias debido a su diferente nivel de consumo.</p> <p>El Comité concluyó, que algunas cuestiones necesitaban ser discutidas aún más: p.ej. la definición de un mayor procesamiento y plan de muestreo y, por lo tanto, el documento estaba listo para avanzar en el Procedimiento de Pasos. También acordó establecer un GTe, liderado por Brasil, para preparar los planes de muestreo para la inclusión en la norma para el tomillo y el comino, teniendo en cuenta las</p>	
--	--	---	--

		<p>recomendaciones del Comité sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS)¹¹, para su consideración en su próxima reunión; b) Solicitar al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) que considere si los niveles máximos vigentes de contaminantes para las verduras de hoja podrían aplicarse a las especias y hierbas culinarias o si deben redactarse niveles máximos.</p>	
CCFFV	<p>Norma para el ajo (anteproyecto) N09-2014 REP16/FFV párr. 70 y Apéndice IV</p>	<p>Norma propuesta y liderada por México, con el fin de establecer criterios sobre la calidad de los ajos, el etiquetado entre otros puntos pertinentes que contribuyan a la protección de la salud del consumidor, facilitando además el comercio internacional.</p> <p>Hubo mucha discusión respecto a la solicitud del Comité con respecto a aclarar si el ajo “ahumado” se pudiera considerar como un producto “fresco” o “procesado”, el Secretariado del Codex hizo referencia a la reunión de la CAC en el que se aprobó el nuevo trabajo sobre el ajo, a saber: “La Comisión observó que el documento del proyecto afirmaba, de manera específica, que el ámbito de la Norma abarcaba al producto, que ha “pasado por un secado de las hojas alrededor del bulbo (catáfilas) y de la túnica de los</p>	Perú apoya.

		dientes”, que es lo que los consumidores conocen tradicionalmente como “ajo fresco” y, por lo tanto, cae claramente dentro del alcance de los Términos de referencia del CCFV.”.	
CCFFV	Norma para el kiwi (anteproyecto) N11-2014 REP16/FFV párr. 76 y Apéndice IV	Propuesta de Nueva Zelanda y copresidido por Irán. El objetivo es considerar las características de calidad esenciales del kiwi para su consumo en fresco para facilitar el comercio internacional del producto. No hubo mucho tiempo para la discusión; el Comité acordó discutir en términos generales y propuso el avance al trámite 5 debido a que aún faltan aspectos por debatir más.	Perú apoya.
CCFICS	Directrices para supervisar el rendimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos (anteproyecto) N03-2015 REP16/FICS párr. 32 y Apéndice III.	Este tema tiene como objetivo describir un marco lógico para la planificación, la verificación y los pasos relativos al examen del sistema para la verificación del rendimiento de un SNCA y establece un entendimiento común de los principios para la verificación del rendimiento, la terminología y las buenas prácticas. El documento hace hincapié en las etapas de planificación dentro del marco para la verificación del rendimiento	No hay posición.

		<p>y establece un fundamento para evaluar la eficacia de los SNCA y facilitar la mejora continua, según corresponda.</p> <p>La autoridad competente puede utilizar dicho marco para poner en marcha la verificación y el examen del sistema, o bien, para incorporar este enfoque y robustecer los procedimientos existentes.</p>	
CCPR	<p>Proposed revision to the Classification of Food and Feed (selected commodity groups: Group 015 020–Grasses of cereal grains) (draft) N11-2004 N09-2006 REP 16/PR para 141 Appendix X</p>	<p>El documento propone revisar las clasificaciones para el grupo 20: cereales en grano: La primera opción divide en grupo en 3: cereales en grano, maíz y arroz y la segunda opción, divide en 5 subgrupos: 20A Trigo, 20B Cebada, 20C Arroz, 20D Maíz, mijo, sorgo, 20E Pseudocereales, 20F Maíz dulce</p>	
CCPR	<p>Proposed Guidance on performance criteria for methods of analysis for the determination of pesticide residues (draft) N09-2013 REP 16/PR para 163 Appendix XI</p>	<p>El documento presenta directrices para definir criterios de validación de las metodologías de análisis de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos</p>	
CCFL	<p>Proposed Revision of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods: Date marking (Draft) N10-2013 REP 16/FL Para. 49 Appendix II</p>	<p>Se acordaron las siguientes definiciones: Para los fines del marcado de la fecha de los alimentos preenvasados, se entiende por:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. “Fecha de fabricación”, la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito. Esto no es una indicación de la durabilidad del 	Perú apoya.

		<p>producto.</p> <p>2. “Fecha de envasado”, la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente. Esto no es una indicación de la durabilidad del producto.</p> <p>3. “Consumir preferentemente antes de” o “Fecha de mejor calidad”, la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto sin abrir es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen implícita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía aceptable para el consumo.</p> <p>4. Por “Fecha límite de utilización” o “Fecha de caducidad” se entiende la fecha en que termina el período después del cual el producto, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, no se deberá vender ni consumir por razones de inocuidad y calidad.</p> <p>43. El Comité convino en indicar que las marcas “fecha de fabricación” o “fecha de envasado”, cuando se utilizaran en combinación con otras marcas de</p>	
--	--	--	--

		<p>fecha pero debían seguir el mismo formato que las otras.</p> <p>31. El Comité acordó continuar con las dos marcas de fecha diferentes y enmendar la definición de “fecha límite de utilización” y “fecha de vencimiento” a fin de abarcar los aspectos de inocuidad y calidad del alimento.</p> <p>Definiciones de los términos “Fecha de fabricación” y “fecha de envasado”</p> <p>32. El Comité confirmó su conformidad con las definiciones. “Fecha límite de venta”</p> <p>33. El Comité confirmó su decisión de suprimir la entrada “fecha límite de venta”. “Fecha de duración mínima” o “Consumir preferentemente antes de” o “Fecha de mejor calidad”</p> <p>34. El Comité enmendó la definición para aclarar que la marca de fecha se aplica a los productos sin abrir almacenados bajo determinadas condiciones de almacenamiento. Asimismo, acordó utilizar solo “consumir preferentemente antes de” y “fecha de mejor calidad”, observando que debía limitarse la cantidad de sinónimos. Se</p>	
--	--	--	--

		<p>manifestaron preocupaciones acerca de la supresión de “fecha de duración mínima”, ya que este término se empleaba ampliamente en otras normas del Codex.</p> <p>“Fecha límite de utilización” o “Fecha de vencimiento” o “Fecha de caducidad” “Caduca en” o “Fecha de vencimiento” “Vence en”</p> <p>35. Análogamente, el Comité convino en limitar la definición a los términos “fecha límite de utilización” y “fecha de vencimiento”, y en indicar que podría utilizarse para referirse tanto a la inocuidad como a la calidad, tal como se había acordado anteriormente (párr. 31).</p>	
CCMMP	Anteproyecto de norma para los permeados lácteos en polvo	<p>Los permeados lácteos en polvo son productos de leche en polvo caracterizados por un contenido elevado de lactosa:</p> <p>a) elaborados a partir de permeados que se obtienen extrayendo, por filtración con membranas y en la medida en que resulte práctico, la materia grasa y las proteínas lácteas, pero no la lactosa, de la leche, el suero¹; la nata² (crema); y/o el suero de mantequilla dulce y/u otras</p>	Perú apoya.

		<p>materias primas similares, y/u</p> <p>b) obtenidos mediante otras técnicas de elaboración que consisten en extraer la materia grasa y las proteínas lácteas, pero no la lactosa, de las mismas materias primas enumeradas en el punto (a) y que dan como resultado un producto final cuya composición se indica en la sección 3.3.</p> <p>El permeado de suero en polvo es el permeado lácteo en polvo elaborado a partir del permeado de suero. El permeado de suero se obtiene extrayendo del suero las proteínas del suero pero no la lactosa.</p> <p>El permeado de la leche en polvo es el permeado lácteo en polvo elaborado a partir del permeado de la leche</p>	
--	--	---	--

Tema 5. Revocación de textos del Codex (CX/CAC 16/39/6)

Órgano Codex	Nombre del Documento	Resumen y Observaciones	Posición país
CCFH	Código de Prácticas de Higiene para Especias y Hierbas Aromáticas Desechadas		No hay posición.
CCFA+	Especificaciones que se recomienda retirar (Especificaciones para el silicato de aluminio [SIN 559], el silicato de aluminio y calcio [SIN 556] y el éster de glicerol de colofonia de goma [SIN445])		No hay posición.

Tema 6. Propuestas de nuevos trabajos (CX/CAC 16/39/7)

Órgano Codex	Nombre del Documento	Resumen y Observaciones	Posición país
CCFFV	Norma para los dátiles frescos REP 16/FFV Párr. 95. Véase el Anexo I de este documento.	Es una propuesta de la India para palmera datilera. India explicó que se comercializan tres tipos de dátiles; ej. el “Khalaal” (frutos semi-maduros que se recolectan frescos), el “Rutab” (frutos totalmente maduros que se recolectan frescos) y el “Tamar” (totalmente deshidratado) y que el nuevo trabajo propuesto sólo cubriría los dos primeras palmeras.	No hay posición.
CCFFP	Nuevo trabajo sobre las directrices para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y los planes de muestreo para la histamina en las normas sobre el pescado y los productos pesqueros REP 16/FFP Párrs. 72 y 80 Véase el Anexo II de este documento	76. El Presidente mencionó que durante la presente reunión se habían finalizado todos los temas en el Procedimiento de Trámites; se resolvieron las cuestiones relativas a los factores de nitrógeno (Tema 7 del programa) y los apéndices a CAC/RCP 52-2003 (Tema 8 del programa). Agregó que la elaboración de orientación y planes de muestreo para la histamina (Tema 9 del programa) era el único tema identificado como nuevo trabajo y que no se presentó ninguna solicitud de nuevo trabajo. Consideró que el volumen de trabajo pendiente no justifica reuniones periódicas del CCFFP. 80. El Comité acordó lo siguiente: a) continuar la labor por correspondencia dado que el volumen de trabajo pendiente no	Perú apoya.

		<p>justifica reuniones presenciales del CCFFP;</p> <p>d) establecer un GTe, presidido por el Japón y los EE.UU., cuyo idioma de trabajo sería inglés únicamente, y que, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, elaboraría el documento descrito anteriormente para recabar observaciones en el Trámite 3, teniendo en cuenta la posibilidad de un GTP convocado por el Gobierno hospedante.</p>	
CCFH	<p>Revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC), REP 16/FH Párr. 45 c), Apéndice V</p>	<p>Este nuevo trabajo se dio por la necesidad de revisar los Principios Generales y su Anexo sobre HACCP en aras de mejorar la comprensión del mismo y la aplicación de la norma a todos los miembros de la cadena de producción de alimentos o el aclarar algunos aspectos que parecen ambiguos. Este nuevo trabajo pretende entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ Aclarar el ámbito de aplicación, para establecer si el documento debería abarcar también aspectos relativos a la gestión de calidad; ☑ abordar de mejor manera conceptos comunes a ambas partes del documento, teniendo en cuenta que pudieran no aplicarse con el mismo rigor en lo que respecta a los Principios Generales y al HACCP; ☑ Completar la sección de definiciones con los siguientes 	<p>Perú apoya.</p>

		<p>términos: "buenas prácticas de higiene", "programa de requisitos previos", "agua potable" y "agua limpia". Por otra parte, por lo que se refiere a HACCP, debería aclararse el uso del término "esencial" y "crítico",</p> <p>☑ Establecer un enfoque secuencial sistemático para elaborar una lista de riesgos pertinentes a la hora de llevar a cabo la fase de identificación del peligro del HACCP.</p>	
CCFH	<p>Revisión del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) Párr. 46 b) y Apéndice VI</p>	<p>Propuesta de Brasil y Francia que tiene como propósito suprimir redundancias, revisar su ámbito de aplicación y realizar enmiendas de redacción, añadir definiciones y disposiciones específicas sobre la higiene del medio y los programas de limpieza.</p>	<p>Perú apoya.</p>
CCNFSDU	<p>Propuesta de directrices para los alimentos listos para el consumo REP 16/NFSDU Párr. 88, Apéndice IV Véase el Anexo III de este documento.</p>	<p>El objetivo actual del trabajo era establecer unas directrices (y no una norma) para un único producto conocido como «alimento terapéutico listo para el consumo» (ATLC) que se usa en el tratamiento de la malnutrición aguda grave. 82. El Comité expresó su apoyo generalizado al nuevo trabajo.</p>	<p>No hay posición.</p>

Tema 7. Suspensión de trabajos (CX/CAC 16/39/8)

Órgano Codex	Nombre del Documento	Resumen y Observaciones	Posición país
CCFFP	Apéndices 1 – 11 del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RPC 52-2003)		No hay posición.
CCFA	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (proyectos y anteproyectos)		No hay posición.