

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/TBT/GEN/53
12 de julio de 2007

(07-2963)

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: inglés

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y ACTIVIDADES CONEXAS DE LA FAO Y LA OMS

En el marco del punto 4 del orden del día (Actualización por los Observadores) de la reunión del Comité OTC celebrada el 5 de julio de 2007, el Codex facilitó la información que figura a continuación.

I. REUNIONES CELEBRADAS POR EL CODEX DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ OTC (21 Y 22 DE MARZO DE 2007)

- 24ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (París, Francia, 2 a 6 de abril de 2007)
- Primera reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (Beijing, China, 16 a 20 de abril de 2007)
- 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Beijing, China, 24 a 28 de abril de 2007)
- 35ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (Ottawa, Canadá, 30 de abril a 4 de mayo de 2007)
- 39ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (Beijing, China, 7 a 12 de mayo de 2007)

En particular, la siguiente información puede ser de interés para el Comité OTC:

1. En su 24ª reunión, el **Comité del Codex sobre Principios Generales** convino en remitir a la Comisión, para su adopción, las siguientes propuestas de enmienda: i) los Principios para la participación de las organizaciones no gubernamentales internacionales en los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius; ii) las Reglas de procedimiento sobre las responsabilidades de los coordinadores y las funciones respectivas de los coordinadores regionales y los miembros elegidos con criterios de representación geográfica en el Comité Ejecutivo; y iii) la Guía sobre el procedimiento de revisión y enmienda de las normas del Codex y las Disposiciones para enmendar normas del Codex elaboradas por comités del Codex que han aplazado *sine die* sus reuniones. El Comité convino igualmente en distribuir el Anteproyecto de Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos entre los países miembros, a fin de que éstos formularan observaciones al respecto.

2. En su 39ª reunión, el **Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios** convino en examinar un conjunto de principios como punto de partida para la integración de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos básicos del Codex en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) y continuar sus deliberaciones sobre la forma de llevar a cabo esa labor en su siguiente reunión. El Comité convino también en remitir a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción las modificaciones propuestas de determinadas secciones del Manual de procedimiento sobre el formato de las normas de productos del Codex y las relaciones entre los comités encargados de los productos y los comités generales, y de una lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA). El Comité decidió interrumpir los trabajos relativos a la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios y solicitar información sobre otras para continuar examinándolas en su siguiente reunión, y emprender nuevos trabajos sobre la revisión del Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA.

3. En su 35ª reunión, el **Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos** finalizó el Proyecto Revisado de Lista de sustancias permitidas que figura en las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* y aprobó las disposiciones sobre etiquetado de varios proyectos de normas relativas a distintos quesos para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones. Asimismo, examinó las Directrices para el Etiquetado de Alimentos e Ingredientes Alimentarios Obtenidos por medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética y la Declaración cuantitativa de ingredientes, cuyo examen proseguirá en la siguiente reunión, y consideró la aplicación de la Estrategia Global de la OMS sobre Dieta, Actividad Física y Salud en el marco del Codex.

II. PRÓXIMAS REUNIONES DEL CODEX

- 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 2 a 7 de julio de 2007)
- 17ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (Breckenridge, Colorado, Estados Unidos de América, 3 a 7 de septiembre de 2007)
- Séptima reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos (Chiba, Japón, 24 a 28 de septiembre de 2007)
- Primera reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre la Resistencia a los Antimicrobianos (Seúl, República de Corea, 23 a 26 de octubre de 2007)
- 39ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Nueva Delhi, la India, 29 de octubre a 3 de noviembre de 2007).

En particular, la siguiente información puede ser de interés para el Comité OTC:

4. La **Comisión del Codex Alimentarius** celebrará su 30º período de sesiones en la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma, Italia, del 2 al 7 de julio de 2007, precedido por la 59ª reunión del Comité Ejecutivo. La Comisión examinará, entre otras cosas, diversos proyectos de normas del Codex y textos conexos para su adopción final en los Trámites 8 ó 5/8 (véase el anexo), así como propuestas de enmienda al Reglamento y otros textos del Manual de Procedimiento. Asimismo, la Comisión adoptará el Plan Estratégico para 2008-2013.

5. En su séptima reunión, el **Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos** examinará la sección relativa al uso de genes marcadores de la resistencia a antibióticos y cualesquiera otras enmiendas necesarias para tomar en consideración las aplicaciones no heredables. El Grupo de Acción también examinará el Anteproyecto de Anexo a las Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante: Evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante modificadas para obtener beneficios nutricionales o de salud y el Anteproyecto de Anexo a las Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante sobre la Presencia de Niveles Bajos de Material Vegetal de ADN Recombinante.

6. En su primera reunión, el **Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre la Resistencia a los Antimicrobianos** debatirá nuevos temas de trabajo destinados a proteger la salud humana contra la presencia de microorganismos resistentes a los antimicrobianos en alimentos y piensos, que examinará en sucesivas reuniones, y establecerá prioridades entre ellos.

ANEXO

NORMAS Y TEXTOS CONEXOS PRESENTADOS PARA SU ADOPCIÓN FINAL

Órgano del Codex	Tema
CCCF	Proyecto de niveles máximos para el estaño en los alimentos enlatados (distintos de las bebidas) y en las bebidas enlatadas
CCCF	Anteproyecto de Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación del Vino por Ocratoxina A
CCFA	Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)
CCFA	Anteproyecto de Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración de los Aditivos Alimentarios
CCFA	Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios presentadas en la 65ª reunión del JECFA
CCFFP	Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (Productos pesqueros revestidos congelados rápidamente, pescado salado y definiciones pertinentes)
CCFFV	Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa
CCFFV	Anteproyectos de secciones 2.1.2 - Requisitos de madurez y 3.1 - Peso mínimo del racimo
CCFH	Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Huevos y los Productos de Huevo
CCFH	Proyecto de Directrices para la Aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en los Alimentos
CCFH	Proyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos
CCFICS	Anteproyecto Revisado de las Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para el Diseño, Preparación, Expedición y Uso de Certificados
CCFL	Proyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anexo 2 - Sustancias permitidas: Cuadro 3
CCFO	Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar
CCGP	Anteproyecto de Principios Prácticos para el Análisis de Riesgos en relación con la Inocuidad de los Alimentos destinados a la aplicación por los gobiernos
CCNEA	Proyecto de Norma Regional para el Humus (Garbanzos elaborados) con Tahina en Conserva
CCNEA	Proyecto de Norma Regional para las Habas Elaboradas (Foul Medames) en Conserva

Órgano del Codex	Tema
CCNEA	Proyecto de Norma Regional para la Tahina
CCNFSDU	Proyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes, secciones A y B
CCPFV	Proyecto de Norma del Codex para Productos Encurtidos
CCPFV	Proyecto de Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado
CCPFV	Proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva
CCPFV	Proyecto de Norma del Codex para algunos Frutos Cítricos en Conserva
CCPR	Proyectos de límites máximos de residuos de plaguicidas
CCPR	Anteproyectos de límites máximos de residuos de plaguicidas
CCMAS	Métodos de análisis en normas del Codex en diferentes trámites
CCMMP	Proyecto de Norma Revisada para el Cheddar (C-1)
CCMMP	Proyecto de Norma Revisada para el Danbo (C-3)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Edam (C-4)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Gouda (C-5)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Havarti (C-6)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Samsó (C-7)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Emmental (C-9)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Tilsiter (C-11)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Saint-Paulin (C-13)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Provolone (C-15)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso Cottage (C-16)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Coulommiers (C-18)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Queso de Nata (Crema) (C-31)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Camembert (C-33)
CCMMP	Anteproyecto de Norma Revisada para el Brie (C-34)
CCMMP	Anteproyecto de Norma para la Mozzarella