

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 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6 del programa

CX/EXEC 23/84/8

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Octogésima cuarta reunión
Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG), Ginebra (Suiza)
10-14 de julio de 2023

NORMAS REGIONALES: DIFICULTADES EN LA APLICACIÓN DE LOS CRITERIOS PARA LAS NORMAS REGIONALES EN EL CONTEXTO DE LAS ACTUALES NECESIDADES REGIONALES

(Preparado por la Secretaría del Codex)

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Uno de los mandatos de los Comités Coordinadores FAO/OMS (CCR) es: “*Establecer normas regionales para los productos alimenticios destinados exclusiva o casi exclusivamente al comercio dentro de la región.*”¹

1.2 Los distintos CCR realizan esta tarea en grados diferentes:

- En los últimos años, los Comités Coordinadores para Europa (CCEURO) y para América Latina y el Caribe (CCLAC)² no han elaborado normas regionales, sino que se han centrado en debatir y participar en la elaboración de normas internacionales desde la perspectiva de su región.
- La primera norma regional elaborada por el Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) se adoptó en 2020.³
- Los Comités Coordinadores para África (CCAFRICA), Asia (CCASIA) y el Cercano Oriente (CCNE) han participado activamente en la elaboración de normas regionales y, o bien acaban de concluir su labor sobre normas regionales, o bien tienen en su programa trabajos en curso de elaboración de normas.

1.3 Los debates mantenidos en las últimas reuniones tanto del CCASIA como del CCAFRICA sobre propuestas de nuevo trabajo para normas regionales pusieron de relieve algunos de los retos a los que se enfrentan los CCR al examinar dichas propuestas de nuevas normas regionales, entre otros, los siguientes:

- Determinar si cumplen los criterios de una norma regional (por ejemplo, si los productos se comercializan predominantemente dentro de la región);
- Si, debido a su naturaleza, deberían elaborarse en un comité mundial;
- Definir su ámbito de aplicación.

1.4 La 22.^a reunión del CCASIA, al observar las preocupaciones planteadas por algunos de sus miembros y el deseo de elaborar normas regionales para productos elaborados cada vez más populares, acordó solicitar orientación al CCEXEC respecto de:⁴

- Cómo abordar las nuevas propuestas de trabajo para los productos elaborados (y a menudo listos para el consumo) producidos principalmente en la región y comercializados a nivel mundial para los que no existe un comité sobre productos activo adecuado.
- Si es necesario generar normas para dichos productos elaborados en forma individual o adoptar un enfoque más transversal o grupal, teniendo en cuenta la rápida evolución de las tecnologías de elaboración de alimentos.

¹ Manual de Procedimiento, sección V.

² La CAC, en su 45.º período de sesiones (CAC45), no aprobó la propuesta de un nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma mundial para el lulo de Castilla debido a que tiene un volumen limitado de comercio internacional; sin embargo, la CAC45 aprobó un nuevo trabajo sobre la preparación de una norma regional sobre el lulo de Castilla en el marco del CCLAC.

³ REP20/CAC, párrafo 50.

⁴ REP23/ASIA, párrafo 115.

1.5 Otro aspecto que debe considerarse es, en primer lugar, si es realmente necesario elaborar normas para estos productos, sobre todo, si no existen cuestiones suficientemente importantes relacionadas con las prácticas leales en el comercio de alimentos y su inocuidad se puede abordar de manera conveniente con las normas generales del Codex.

1.6 El presente documento tiene por objeto examinar en detalle algunos de los retos a los que se enfrentan los CCR a la hora de proponer y elaborar normas regionales, con el fin de proporcionar al CCEXEC una base para prestar el asesoramiento que se le solicita, y analizar el modo en que puede realizar su labor de conformidad con el Manual de Procedimiento del Codex, que establece lo siguiente: “En caso de que haya una producción y un comercio considerables de un producto regional en países externos a la región, el Comité Ejecutivo debería recomendar al comité sobre el producto en cuestión que considere la posibilidad de elaborar una norma mundial teniendo en cuenta su programa de trabajo”.

2 LOS TEXTOS DEL CODEX ELABORADOS POR LOS COMITÉS COORDINADORES – EL DILEMA DE SU CARÁCTER REGIONAL O INTERNACIONAL

2.1 Los textos del Codex elaborados por los CCR suelen ser predominantemente normas sobre productos (véase el Anexo 1).

2.2 Otros textos se refieren a directrices para los alimentos vendidos en la vía pública (CCAFRICA, CCASIA, CCLAC y CCNE), así como las recientes *Directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África*. El CCAFRICA, el CCASIA y el CCNE han elaborado directrices sobre los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex.

2.3 Los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex y, en particular, las directrices para su aplicación⁵ hacen especial referencia al mandato de los comités coordinadores,⁶ que reza “establecer normas regionales para los productos alimenticios destinados exclusiva o casi exclusivamente al comercio dentro de la región”, destacando que el comité coordinador debe proporcionar pruebas objetivas y bien documentadas de que existe un comercio intrarregional significativo, y de que no existe comercio, o comercio significativo, entre otras regiones o en las mismas.

2.4 Los Comités Coordinadores están observando que, en el actual contexto comercial internacional, aunque un producto se elabore predominantemente en una región, en muchos casos se comercializa a escala mundial, como ocurre con los siguientes:

- Propuesta de nuevo trabajo para el arroz cocido en la 22.^a reunión del CCASIA.⁷
- En los debates iniciales sobre la *Norma regional para la carne seca* (CCAFRICA), adoptada recientemente, los miembros externos a la región expresaron su preocupación por el avance del texto como norma regional, ya que los productos de carne seca se comercializaban internacionalmente. Expresaron asimismo su gran interés por contribuir a la labor dirigida por el CCAFRICA a fin de facilitar la posible conversión posterior en una norma internacional.⁸
- Debates sobre un nuevo trabajo relativo a una norma regional para los *jiaozi* (raviolis chinos) congelados rápidamente, propuesta por la 21.^a reunión del CCASIA (2019). El CCEXEC observó en el examen crítico que había productos con la misma definición que se producían y comercializaban fuera de la región asiática⁹ y recomendó al CCASIA que los productos abarcados fueran aquellos específicos de la región y que se comercializaran predominantemente en ella. La CAC, en su 43.^o periodo de sesiones, aprobó la propuesta de nuevo trabajo e indicó que, tal como había recomendado la 79.^a reunión del CCEXEC, los productos que debían abarcarse deberían ser específicos de la región y comercializarse sobre todo en ella.

2.5 Aunque se tomó nota de la cuestión y se debatió tanto en el CCR correspondiente como en el CCEXEC, finalmente se acordó emprender el nuevo trabajo en todos los casos.

2.6 El comercio mundial de productos regionales también se ha utilizado como justificación para la “conversión” de normas regionales en normas mundiales en el marco del examen crítico por parte del CCEXEC (gochujang y salsa de ají (chiles)¹⁰; productos a base de ginseng¹¹). En este contexto, cabe señalar

⁵ Manual de Procedimiento, sección II, parte 7.

⁶ Manual de Procedimiento, sección V.

⁷ ASIA22/CRD5.

⁸ REP20/CAC, párrafos 38-43.

⁹ REP20/EXEC2, párrafos 20-22.

¹⁰ CX/EXEC 17/73/2, Add. 2, App 1.

¹¹ REP13/PFV.

que la “conversión” de normas regionales con arreglo al procedimiento del Codex sigue el mismo proceso que la elaboración de una nueva norma (documento de proyecto, procedimiento de 5 u 8 trámites).

2.7 En resumen, el dilema es que, dada la naturaleza mundial del comercio de alimentos, hoy en día existen pocas situaciones en las que un producto se comercialice (casi) exclusivamente a escala intrarregional. Al mismo tiempo, dada la concentración del trabajo del Codex en cuestiones generales/transversales y de inocuidad de los alimentos, a menudo no resulta obvio qué comité (activo) es responsable de llevar a cabo el trabajo de establecimiento de normas sobre muchos de estos productos, que suelen ser, por su naturaleza, productos elaborados.

3. ¿CÓMO EVALÚA EL CODEX LA NECESIDAD DE UNA NUEVA NORMA? ¿CUÁLES SON LAS ALTERNATIVAS A LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA?

3.1 Procedimientos del Codex

3.1.1 En el Manual de Procedimiento existen criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, así como directrices para la aplicación de dichos criterios. En principio, la aplicación de estos criterios debería permitir tomar una decisión clara sobre cualquier propuesta de trabajo. Además, también es competencia de la Comisión determinar cuándo pueden emprenderse los nuevos trabajos que se acuerdan.¹² El Manual de Procedimiento señala asimismo que el examen crítico incluye “la identificación de las necesidades de los países en desarrollo en materia de establecimiento de normas”, lo que puede añadir cierta complejidad a la hora de aplicar los criterios. Así pues, a pesar de los procedimientos con los que se cuenta, los comités se enfrentan a algunos retos, tal y como se ha expuesto anteriormente, que los miembros intentan resolver, teniendo en cuenta que el Codex es una organización conducida por sus miembros.

3.2 ¿Los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex son adecuados para los alimentos elaborados y se aplican plenamente?

3.2.1 Una evaluación exhaustiva con respecto a los criterios para las prioridades de los trabajos contribuye a verificar que el trabajo sea necesario. Para ello es preciso contar con un documento de debate y un documento de proyecto bien presentados.

3.2.2 Se deben identificar claramente los problemas que plantea la falta de la norma en cuestión, por ejemplo, la diversificación de las legislaciones nacionales y los consiguientes impedimentos a nivel internacional.

3.2.3 La 83.^a reunión del CCEXEC¹³ ha solicitado a la Secretaría del Codex que recopile toda la información relacionada con las propuestas de nuevos trabajos, con el objeto de que, en el futuro, una orientación de este tipo pueda ayudar a presentar propuestas de trabajo bien desarrolladas.

3.2.4 Las posibilidades de normalización son un factor importante para considerar en el caso de los alimentos elaborados. Para ello, es necesario tener en cuenta los factores de calidad esenciales para la definición del producto y las características de este último, lo que puede plantear dificultades cuando se trata de productos con varios ingredientes.

3.3 ¿Puede resolverse el problema mediante la aplicación adecuada de las normas y orientaciones transversales existentes? ¿Se tiene debidamente en cuenta este hecho a la hora de proponer la elaboración de nuevas normas?

3.3.1 Existen numerosos aspectos relevantes para un producto que ya están cubiertos por normas/directrices/códigos de prácticas transversales o normas de producto existentes.

3.3.2 En las normas sobre productos, muchos aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos se abordan a través de referencias a los textos transversales pertinentes del Codex, como los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969) y la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995). Dado que estos textos son pertinentes para todos los alimentos, no es necesaria una norma de producto para que dichas normas se apliquen a ese producto concreto. En el caso de un producto elaborado, es posible que ya exista una norma para el producto sin elaborar que proporcione información suficiente sobre otros aspectos.

3.3.3 Puede ser necesario abordar el uso de aditivos alimentarios para un producto elaborado específico. Las disposiciones pertinentes podrían incorporarse a la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CXS192-1995) en lugar de especificarse en una nueva norma de producto. El trabajo de definir los aditivos alimentarios que están justificados desde el punto de vista tecnológico podría realizarse en el CCR, que a su vez lo trasladaría al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para su inclusión en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA). El CCFA se está ocupando activamente de evitar divergencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas sobre productos. En el marco de esta

¹² Manual de Procedimiento, sección II, parte 7.

¹³ REP22/EXEC2, párrafo 18 iii.

labor, el CCFA está estudiando diversas medidas, entre otras, una posible revisión del Manual de Procedimiento.

3.3.4 Aunque en las propuestas de nuevos trabajos se solicita información sobre la existencia de otras normas pertinentes, rara vez se examina en profundidad el modo en que se aplicarían realmente estos textos al producto para el que se propone la nueva norma. Dado que a menudo simplemente se enumeran, un primer paso puede ser preparar un documento sobre la aplicabilidad de los textos existentes del Codex al producto específico de interés. De este modo:

- Se facilitaría el uso de los textos del Codex al mostrar el modo en que pueden aplicarse a un producto específico.
- Se contaría con un análisis de carencias, para poner de relieve lo que realmente falta en el Codex Alimentarius en lo que respecta a un producto y el modo de orientar de manera óptima la elaboración de normas. Por ejemplo, puede ser necesario un trabajo de establecimiento de normas que se refiera a los aditivos o incluso al proceso por el cual se elabora un producto y se garantiza la inocuidad, en lugar de al producto en sí.

3.4 Ejemplo: CCAFRICA – Pescado ahumado

En la última reunión del CCAFRICA, se examinó una propuesta de norma para un tipo específico de pescado ahumado que se produce en la región. Aunque el Comité convino en que era necesario seguir trabajando sobre la cuestión, dado que el Codex ya cuenta con una norma para el pescado ahumado, este es un ejemplo en el que el enfoque mencionado podría ser útil y eficiente a la hora de proporcionar a los miembros la orientación adecuada para evitar emprender la elaboración de una nueva norma que podría no ser necesaria.

3.5 ¿El formato actual de las normas sobre productos es adecuado para los alimentos elaborados?

3.5.1 La aplicación del formato de las normas sobre productos a algunos alimentos elaborados plantea dificultades. Por ejemplo, a menudo no está claro cuáles son los criterios de calidad. Los métodos de análisis pertinentes para estos criterios de calidad son difíciles de definir, lo que significa que pueden existir deficiencias en la norma que reduzcan la calidad de esta última y, en consecuencia, la del Codex Alimentarius. Por lo general, las disposiciones sobre inocuidad son meras referencias al tema general o a textos transversales del Codex, lo cual pone de manifiesto la necesidad de reflexionar detenidamente sobre cuáles son las normas necesarias.

3.6 Complejidad de la definición del producto

3.6.1 Todas las normas sobre productos requieren una definición del producto. Cuantos más ingredientes componen un producto, más difícil puede resultar elaborar su definición, que a menudo resulta ser amplia y general. Por ejemplo, la 22.ª reunión del CCASIA, al debatir una propuesta de un nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para dulces tradicionales, identificó la necesidad de indicar más específicamente el alcance de la norma.¹⁴ Cuanto más general sea una definición, más difícil es establecer otros aspectos de la norma.

3.6.2 La aplicación de los requisitos de etiquetado, por ejemplo, la indicación de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (XCS1-1985) en el sentido de que “el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico” puede ser suficiente y no requerir la elaboración de una norma.

3.6.3 Si uno de los objetivos clave de estas normas es contar con una definición del producto acordada a nivel internacional, es posible que no sea necesaria una norma de producto. Por ejemplo, la *Norma general para el uso de términos lecheros* (XCS 206-1999) define varios productos para los que el Codex no ha elaborado una norma de producto (entre otros, la “leche”).

3.6.4 Se podría adoptar este enfoque para los alimentos elaborados. Se podría actualizar la norma general a medida que se definan nuevos alimentos elaborados, lo que también podría resultar adecuado en el contexto del trabajo sobre nuevas fuentes de alimentos.

3.7 ¿Qué ocurre si, después de aclarar todo lo anterior, sigue siendo necesaria una norma?

3.7.1 Si después de examinar las cuestiones anteriores, teniendo en cuenta el principio general del Codex establecido desde su primera reunión de que deben evitarse las normas “de receta”¹⁵, queda claro que el único camino a seguir es crear una norma de producto, entonces quedaría por resolver la cuestión de dónde se la debería elaborar.

¹⁴ REP23/ASIA, párrafo 98.

¹⁵ Informe del primer periodo de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, párrafo 15.

3.7.2 Evidentemente, si un producto se comercializa a nivel internacional, la norma se debería elaborar con carácter mundial y no regional. Aunque existe la posibilidad de convertir una norma regional en mundial,¹⁶ si un producto no se ajusta a la definición que corresponde a una norma regional, esta no es la alternativa más adecuada.

3.7.3 A menudo una región no cuenta con conocimientos especializados suficientes para elaborar tales normas, y los informes de los grupos de trabajo electrónicos regionales han subrayado un bajo nivel de participación activa en el desarrollo de su labor.¹⁷

3.7.4 Puede que no sea lo ideal añadir un nuevo comité a un ya apretado calendario; sin embargo, existen otras alternativas que se pueden analizar, como la ampliación del mandato de un comité ya existente, la creación de un grupo de trabajo que pueda abordar estas cuestiones cuando se haya definido un volumen de trabajo adecuado, o la creación de un grupo de trabajo de la Comisión que aborde cuestiones en forma *ad hoc*. Aunque, en un enfoque de este tipo, la tecnología virtual y los procedimientos de trabajo por correspondencia podrían reducir los costos, es probable que estos métodos se utilicen como último recurso, únicamente cuando se hayan agotado todas las demás opciones.

3.7.5 Una opción adicional es la que figura en el párrafo 529 del informe del 14.º periodo de sesiones de la CAC (1981): "En cuanto a la cuestión de si un órgano regional podría elaborar normas mundiales, se comunicó a la Comisión que esto sería posible según el reglamento, ya que se aplicaría el procedimiento para la elaboración de normas mundiales dando a todos los países participantes iguales derechos, incluido el derecho de voto, en caso necesario."

4. PRÓXIMOS PASOS

4.1 La cuestión planteada por el CCASIA ha puesto de relieve la posible necesidad de los miembros del Codex de contar con normas de cierto tipo, que presentan dificultades a la hora de definir su naturaleza, sin que sea inmediatamente obvio, en la actualidad, cuál es el mecanismo para abordarlas.

4.2 En la sección 3 se examinan tan solo algunas de las preguntas que se le han ocurrido a la Secretaría del Codex al analizar esta cuestión, aunque es probable que haya otras. Sin apartarnos de nuestros procedimientos actuales, es necesario seguir reflexionando sobre el modo en que orientamos, evaluamos y abordamos estas propuestas de nuevos trabajos, lo que también guarda relación con la conclusión de la 83.ª reunión del CCEXEC sobre la necesidad de agrupar todas las orientaciones relacionadas con las propuestas de nuevos trabajos.

4.3 Es posible que no siempre sea necesario elaborar una nueva norma de producto para dar respuesta a las necesidades de normalización de los miembros; sin embargo, la única alternativa no es necesariamente que no se apruebe el nuevo trabajo, sino que se debería definir cuidadosamente la necesidad real que se plantea para analizar qué tipos de normas del Codex pueden aplicarse y, en su caso, se podrían solicitar orientaciones sobre la aplicación de las normas del Codex existentes a un producto específico.

4.4 En la sección 3 se presentan algunas reflexiones a tener en cuenta a la hora de brindar asesoramiento sobre el modo de abordar propuestas de nuevos trabajos que se refieran a productos elaborados (y a menudo listos para el consumo) producidos principalmente en una región y comercializados a nivel mundial. No obstante, sería conveniente contar además con las aportaciones del CCEXEC y, en particular, de los Coordinadores Regionales, de modo que pueda estudiarse la cuestión de manera exhaustiva.

5. RECOMENDACIONES

Se invita a la 84.ª reunión del CCEXEC a:

- Examinar la información presentada en este documento de trabajo;
- Identificar otros aspectos relevantes de esta cuestión que podrían estudiarse más a fondo antes de la 85.ª reunión del CCEXEC;
- Recabar información específica de los Coordinadores Regionales sobre cualquier otra cuestión relacionada con la elaboración de normas regionales;
- Pedir a la Secretaría del Codex que actualice el documento de trabajo de acuerdo con los debates;
- Incluir el tema en el programa de la 85.ª reunión del CCEXEC, a fin de concluirlo y brindar asesoramiento definitivo al CCASIA y a otros comités coordinadores, según proceda.

¹⁶ Manual de Procedimiento, sección II, parte 6.

¹⁷ CX/AFRICA 19/23/14; CX/ASIA 22/22/7.

Anexo 1

Resumen de las normas regionales

Se incluyen las normas regionales existentes, las normas regionales en elaboración y las normas que hoy son mundiales pero que se elaboraron originalmente como normas regionales (filas sombreadas).

Región	Norma	Situación
África	<i>Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos vendidos en la vía pública (África), (CXG 22R-1997)</i>	Adoptada en 1997, revisada en 1999
África	<i>Directrices regionales para los puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex (África) (CXG 43R-2003)</i>	Adoptada en 2003
África	<i>Directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CXG 98-2022)</i>	Adoptada en 2022
África	<i>Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017)</i>	Adoptada en 2017, enmendada en 2020
África	<i>Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada (CXS 334R-2020)</i>	Adoptada en 2020
África	<i>Norma regional para las hojas frescas de Gnetum spp. (CXS 335 R-2020)</i>	Adoptada en 2020
África	<i>Norma regional para la carne seca (CXS 350R-2022)</i>	Adoptada en 2022
Asia	<i>Código regional de prácticas de higiene del para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia (CXC 76R-2017)</i>	Adoptada en 2017
Asia	<i>Directrices regionales para los puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex (Asia) (CXG 57R-1999)</i>	Adoptada en 1999
Asia	<i>Norma regional para el gochujang (CXS 294R-2009)</i>	Adoptada en 2009 Actualmente en proceso de conversión a norma mundial – Adoptada durante el 43.º periodo de sesiones de la CAC, se publicará como norma mundial en 2023, ya que se acaban de finalizar las aprobaciones.
Asia	<i>Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009)</i>	Adoptada en 2009 Enmendada en 2012, 2013, 2020
Asia	<i>Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia) (CXS 301R-2011)</i>	Adoptada en 2011
Asia	<i>Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011)</i>	Adoptada en 2011 Enmendada en 2013, 2017, 2020 Actualmente en proceso de conversión a norma mundial – Adoptada durante el 43.º periodo de sesiones de la CAC, se publicará como norma mundial en 2023, ya que se acaban de finalizar las aprobaciones.
Asia	<i>Norma regional para el tempe (CXS 313R-2013)</i>	Adoptada en 2013, enmendada en 2015, 2017

Asia	<i>Norma regional para los productos de soja no fermentados</i> (CXS 322R-2015)	Adoptada en 2015, enmendada en 2016, 2017
Asia	<i>Norma regional para productos a base de alga nori</i> (CXS 323R-2017)	Adoptada en 2017
Asia	<i>Norma para el kimchi</i> (CXS 223-2001)	Elaborada y adoptada inicialmente como norma regional pero adoptada posteriormente como norma mundial en 2001. Enmendada en 2017
Asia	<i>Norma para los productos a base de ginseng</i> (CXS 321-2015)	Elaborada y adoptada inicialmente como norma regional pero adoptada posteriormente como norma mundial en 2015.
Asia	<i>Norma regional para productos de soja fermentados con Bacillus spp.</i>	En el trámite 5/8 – Propuesta para su adopción por la CAC en su 46.º periodo de sesiones
Asia	<i>Anteproyecto de norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas</i>	En el trámite 5/8 – Propuesta para su adopción por la CAC en su 46.º periodo de sesiones
Asia	<i>Anteproyecto de norma regional para raviolis congelados rápidamente</i>	En el trámite 5 – Propuesta para su adopción por la CAC en su 46.º periodo de sesiones
Europa	<i>Norma regional para los hongos frescos "cantarelos"</i> (CXS 40R-1981)	Adoptada en 1981, revisada en 2012 2022
Europa	<i>Norma para la miel</i> (CXS 12-1981)	Elaborada y adoptada inicialmente como norma regional pero adoptada como norma mundial en 1981. Revisada en 1987, 2001. Enmendada en 2019
Europa	<i>Norma para las aguas minerales naturales</i> (CXS 108-1981)	Elaborada y adoptada inicialmente como norma regional en 1981. Revisada y adoptada como norma mundial en 1997. Revisada en 2008. Enmendada en 2001, 2011, 2019
América Latina y el Caribe	<i>Código de prácticas regional de higiene para la elaboración y venta de alimentos en las calles (América Latina y el Caribe)</i> (CXC 43-1995)	Adoptada en 1995 Revisada en 2001
América Latina y el Caribe	<i>Norma Regional para el culantro coyote (América Latina y el Caribe)</i> (CXS 304R-2011)	Adoptada en 2011
América Latina y el Caribe	<i>Norma regional para la lúcuma</i> (CXS 305R-2011)	Adoptada en 2011
América Latina y el Caribe	<i>Norma regional para el yacón</i> (CXS 324R-2017)	Adoptada en 2017
América Latina y el Caribe	Elaboración de una norma regional para el lulo de Castilla (naranjilla)	Aprobada como nuevo trabajo por la CAC en su 45.º periodo de sesiones
Cercano Oriente	<i>Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente)</i> (CXC 71R-2013)	Adoptada en 2013
Cercano Oriente	<i>Directrices regionales para los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex (Cercano Oriente)</i> (CXG 58R-2005)	Adoptada en 2005
Cercano Oriente	<i>Norma regional para el humus con tahina en conserva</i> (CXS 257R-2007)	Adoptada en 2007

Cercano Oriente	<i>Norma regional para las fowl medames en conserva</i> (CXS 258R-2007)	Adoptada en 2007
Cercano Oriente	<i>Norma regional para la tahina</i> (CXS 259R-2007)	Adoptada en 2007
Cercano Oriente	<i>Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)</i> (CXS 308R-2011)	Adoptada en 2011
Cercano Oriente	<i>Norma regional para la halva con tahina</i> (CXS 309R-2011)	Adoptada en 2011
Cercano Oriente	<i>Norma regional para la pasta de dáttil (Cercano Oriente)</i> (CXS 314R-2013)	Adoptada en 2013
Cercano Oriente	<i>Norma regional para el doogh</i> (CXS 322R-2018)	Adoptada en 2018
Cercano Oriente	<i>Norma regional para la mezcla zaatar</i> (CXS 341R-2020)	Adoptada en 2020
América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	<i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> (CXS 336R-2020)	Adoptada en 2020
América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni	En el trámite 8 – Propuesta para su adopción por la CAC en su 46.º periodo de sesiones