

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

# S



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 4 del programa**

**CX/EXEC 22/83/4**  
**Octubre de 2022**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**Octogésima tercera reunión**

**14-18 de noviembre de 2022**

### **INFORME DEL SUBCOMITÉ DEL COMITÉ EJECUTIVO SOBRE FUENTES DE ALIMENTOS Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN NUEVOS**

*(Preparado por la Presidencia del Subcomité)*

#### **Introducción**

1. Desde que la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) presentaron por primera vez la cuestión de las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos como un asunto al que se debía prestar atención, el Codex ha mantenido conversaciones y ha recopilado información al respecto en diferentes ocasiones. Las conversaciones iniciaron en la 81.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en la que se estableció un Subcomité del Comité Ejecutivo para que considerara el asunto con más detenimiento<sup>1</sup>. Posteriormente, la Comisión consideró la cuestión en su 44.<sup>o</sup> período de sesiones, en el que respaldó la necesidad de que el Codex estuviera preparado para abordar cuestiones transversales, generales y emergentes, y pidió a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular<sup>2</sup> con vistas a recopilar información de los miembros y observadores sobre las novedades que se estuvieran produciendo en relación con las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos. El Subcomité del Comité Ejecutivo respaldó la elaboración de la carta circular a la que se sumó una carta en la que se invitaba a todos los miembros y observadores del Codex a que mantuvieran conversaciones informales con la Presidencia y la Vicepresidencia de la Comisión a fin de intercambiar puntos de vista sobre este asunto. En la 82.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo se presentó un informe provisional del Subcomité que contenía una visión detallada de esta primera fase del trabajo<sup>3</sup>.

#### **Visión general de las conversaciones mantenidas en la 82.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo y la labor en curso del Subcomité<sup>4</sup>**

2. En su 82.<sup>a</sup> reunión, el Comité Ejecutivo consideró el informe provisional del Subcomité y subrayó la complejidad de este ámbito. Los miembros del Comité Ejecutivo manifestaron diferentes puntos de vista sobre la forma de proceder, incluida la necesidad de disponer de tiempo suficiente para considerar las cuestiones, y la necesidad de disponer de conocimientos específicos o de otros mecanismos para colaborar con todos los miembros del Codex (por ejemplo, el establecimiento de un grupo de trabajo por medios electrónicos de la Comisión). En su 82.<sup>a</sup> reunión, el Comité Ejecutivo reconoció que esta labor que estaba realizando en relación con las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos no impedía que los comités del Codex emprendieran nuevos trabajos sobre estas cuestiones emergentes que correspondieran a sus respectivos mandatos, utilizando los mecanismos de trabajo existentes del Codex. Al tomar nota del informe provisional del Subcomité, los comentarios formulados durante el debate y la gran cantidad de datos recibidos en respuesta a la carta circular, el Comité Ejecutivo, en su 82.<sup>a</sup> reunión, convino en que el Subcomité debería seguir considerando

<sup>1</sup> REP21/EXEC 22/82/4, párr. 110.

<sup>2</sup> Respondieron a la carta circular 25 miembros y 10 observadores. Se mantuvieron conversaciones informales con los seis coordinadores regionales, CCAFRICA (Uganda), CCASIA (China), CCEURO (Kazajistán), CCLAC (Ecuador), CCNASWP (Fiji) y CCNE (Arabia Saudita) y con la Unión Europea, la FAO, el Good Food Institute (GFI), la Federación Internacional de Lechería (FIL), Alemania y los Estados Unidos de América.

<sup>3</sup> CX/EXEC 22/82/4.

<sup>4</sup> REP22/EXEC1, párrs. 70-85.

las cuestiones de forma gradual, basándose en el análisis de la información recopilada mediante la carta circular, los documentos de sesión y el informe de la 82.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo.

3. Con el apoyo de la FAO, posteriormente se encargó un resumen de las respuestas a las cartas circulares, que figura como Apéndice 2 del presente documento. Esta cuestión se volvió a considerar en una reunión informal del Subcomité celebrada por medios virtuales.

4. Sobre la base del resumen de las respuestas a la carta circular, que permitió entender mejor toda la información sobre las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos que se había recopilado por medio de la carta circular y las conversaciones informales, el Subcomité sopesó las posibles formas de proceder en una reunión virtual. Los miembros reconocieron que las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos presentaban a la vez un desafío y una oportunidad para el Codex y que este debía trabajar basándose en su mandato a fin de mantener la inocuidad de los alimentos y promover prácticas equitativas de comercio de alimentos.

5. Había diversidad de opiniones sobre si el Codex estaba preparado para gestionar las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos. Algunos miembros opinaron que los procedimientos y los órganos auxiliares existentes estaban bien preparados para gestionar las propuestas relativas a las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos, aunque sería conveniente recordar a los miembros del Codex cómo funcionan dichos procedimientos para recibir propuestas de elaboración o revisión de normas. Otros subrayaron la necesidad de mantener una conversación en profundidad en la que participaran todos los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **Formas de proceder:**

6. Gracias a las diferentes conversaciones e interacciones que se han venido produciendo desde que este tema se presentó por primera vez en un documento de debate de la 81.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo, ya se dispone de una cantidad considerable de información generada en el Codex, que se suma a los documentos ya elaborados por la FAO y la OMS sobre este tema. Teniendo presente el primer objetivo del Plan estratégico del Codex Alimentarius para 2020-25, en el que se establece que el Codex debería abordar las cuestiones actuales, nuevas y críticas de forma oportuna, el Comité Ejecutivo, en su 83.<sup>a</sup> reunión, podrá considerar la posibilidad de formular recomendaciones a la Comisión en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones basadas en las preguntas originales presentadas por la FAO y la OMS. Sobre la base del trabajo del Subcomité, se invita al Comité Ejecutivo, en su 83.<sup>a</sup> reunión, a sopesar lo siguiente:

- i) la prestación de asesoramiento en relación con los mecanismos con los que la FAO y la OMS pueden compartir estos temas de interés con los comités pertinentes;
  - en su 83.<sup>a</sup> reunión, el Comité Ejecutivo podría considerar:
    - o poner de relieve en el 45.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión la existencia del tema del programa titulado “Asuntos planteados por la FAO y la OMS” en todas las reuniones del Codex, que permite que la FAO y la OMS compartan temas de interés con los comités del Codex pertinentes;
    - o señalar que la Secretaría del Codex comparte información sobre los informes y las publicaciones de la FAO y la OMS de forma regular con todos los miembros del Codex a través de la lista de distribución por correo del Codex (Codex-L) y el sitio web del Codex.
- ii) las modalidades para considerar cómo podría el Codex iniciar y adoptar otros trabajos sobre estas cuestiones transversales;
  - en su 83.<sup>a</sup> reunión, el Comité Ejecutivo podría considerar:
    - o poner de relieve en el 45.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión que los procedimientos existentes en el Codex permiten recibir propuestas de trabajo relacionadas con las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos y considerarlas a fin de elaborar normas nuevas o revisar las existentes. Estos procedimientos figuran en el Apéndice 1.
    - o recomendar a la Comisión, en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones, que invitara a los miembros y observadores a tomar nota de la información recopilada en respuesta a la carta circular y como consecuencia de las conversaciones informales;

- recomendar a la Comisión, en su 45.º período de sesiones, que alentara a los miembros a presentar propuestas relacionadas con las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos utilizando los mecanismos existentes.

iii) los procesos que permitirían al Codex evaluar de forma integral la necesidad de tomar medidas en relación con estas cuestiones transversales y establecer un orden de prioridad entre dichas medidas.

7. Algunos miembros y observadores mencionaron que los procedimientos y las estructuras actuales no bastaban para abordar todos los desafíos planteados en relación con las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos, que el sistema del Codex debía adoptar un enfoque más coordinado y holístico respecto de algunas de estas fuentes y sistemas, y que sería útil para los miembros y observadores del Codex mantener un debate más detenido sobre cómo abordar las cuestiones actuales, nuevas y críticas de forma oportuna.

8. A tal efecto, el Comité Ejecutivo, en su 83.ª reunión, podría considerar la posibilidad de recomendar a la Comisión en su 45.º período de sesiones que estableciera un grupo de trabajo por medios electrónicos dependiente de la Comisión que se encargara de buscar la forma de promover una mejor coordinación entre los órganos auxiliares o de examinar la estructura existente del Codex (procedimientos u órganos auxiliares), reconociendo que ello no debería impedir que los miembros presentaran propuestas sobre fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos utilizando los procedimientos existentes.

**APÉNDICE I****Procedimientos actuales del Codex pertinentes para las nuevas propuestas de trabajo**

Los procedimientos del Codex que se señalan a continuación están descritos en el Manual de procedimiento y deberían considerarse antes de emprender nuevos trabajos sobre las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos:

- Principios generales del Codex Alimentarius (Sección I del Manual de procedimiento del Codex)
  - Propósito: La publicación del Codex Alimentarius tiene la finalidad de guiar y promover la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para prestar asistencia en su armonización y, de esta manera, facilitar el comercio internacional.
  - Ámbito de aplicación: El Codex Alimentarius contiene normas para todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, para su distribución al consumidor. Deberá comprender, además, todas las materias que se utilizan en la elaboración ulterior de los alimentos en la medida necesaria para lograr los fines definidos del Codex Alimentarius.
  - Naturaleza: En las normas del Codex y los textos relacionados se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado.
  - Definición del Codex de “alimento”: Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los “alimentos”.
- Directrices relativas a la aplicación de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos. (Sección III del Manual de procedimiento del Codex)
  - En principio, se adoptará un enfoque basado en hechos comprobados que aborde múltiples factores cuando el Comité Ejecutivo examine las propuestas de nuevos trabajos de elaboración o revisión de normas para productos. Algunas de las propuestas de proyectos podrían ser:
    - i. Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y pautas del comercio entre países.
    - ii. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.
    - iii. Mercado internacional o regional potencial.
    - iv. Posibilidades de normalización del producto.
    - v. Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.
    - vi. Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.
    - vii. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.
- Procedimientos de establecimiento de prioridades en los órganos auxiliares: algunos comités han creado mecanismos para hacer un análisis prospectivo dirigido a establecer un orden de prioridades entre los trabajos y mejorar su capacidad de elaborar o enmendar normas de forma oportuna.

## APÉNDICE II

INFORME RESUMIDO DE LAS PRESENTACIONES DE LOS MIEMBROS Y OBSERVADORES DEL CODEX  
COMO FIGURAN EN LOS DOCUMENTOS CX/EXEC 22/82/4, CCEXEC 83 REP22/EXEC1 Y EXEC 82/CRD 2

## ÍNDICE

<b>Introducción</b> .....	6
<b>Capítulo 1: El panorama de las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos</b> .....	6
<b>Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados</b> .....	6
<b>Ingredientes derivados de la fermentación</b> .....	7
<b>Proteínas alternativas de origen vegetal</b> .....	8
<b>Algas marinas</b> .....	9
<b>Insectos comestibles</b> .....	10
<b>Alimentos impresos en 3-D</b> .....	10
<b>Microalgas</b> .....	11
<b>Capítulo 2: Estructura del Codex para abordar las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos</b> .....	12
<b>Resumen de las respuestas a las preguntas sobre los textos y las estructuras existentes del Codex para abordar las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos</b> .....	12
<b>El camino que hay que seguir en el Codex para abordar las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos</b> .....	14

## Introducción

1. Las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos (FASPN) conforman un área que está creciendo ya rápidamente, y es muy probable que crezca aún más con el paso del tiempo, de ahí que en la Comisión del Codex Alimentarius se haya empezado a debatir sobre si deben abordarse y sobre la manera de hacerlo. En consonancia con estos debates, se emitió una carta circular (CL 2022/06-EXEC) a todos los miembros y observadores con el fin de solicitar su opinión sobre las FASPN. Este informe ofrece un análisis de la información recibida a través de la carta circular<sup>5</sup> y de las consultas informales<sup>6</sup> que se realizaron entre abril y junio de 2022 entre la Presidencia del subcomité y los miembros y observadores interesados. Cada vez que en el presente informe se utilicen términos como “algunos”, “muchos”, “la mayoría de los miembros”, etc., se refieren al subgrupo de miembros y observadores del Codex que aportaron su opinión sobre este tema y no a todos los miembros del Codex.

2. Las respuestas indican que, mientras algunos miembros tienen experiencia con muchas de las FASPN, todavía es necesario entender mejor y aprender más sobre las posibles cuestiones de inocuidad de los alimentos, reguladoras, de etiquetado, nutricionales y de calidad de FASPN específicos. Los miembros y observadores subrayaron la complejidad de esta área y expresaron diferentes puntos de vista sobre las posibles repercusiones y los caminos que seguir.

3. Con respecto a la necesidad de que el Codex comience a trabajar en este tema, la mayoría de los miembros y observadores estuvo de acuerdo en que la modificación de las normas existentes del Codex o la elaboración de nuevas normas podría reducir futuros obstáculos en el comercio y proporcionar un marco normativo global más armonizado para estos productos. Las normas nuevas o enmendadas deberían ser lo suficientemente flexibles como para no detener la futura innovación tecnológica. No existe acuerdo sobre los mecanismos que el Codex debería usar para abordar las FASPN; la mayoría de los miembros y observadores comentaron que los órganos auxiliares existentes, así como los procedimientos incluidos en el Manual de procedimiento, están respectivamente bien equipados y son adecuados para empezar a trabajar sobre NFPS, mientras que otros miembros y observadores piensan que es necesario que se creen nuevos órganos auxiliares. En el Capítulo 2 de este documento se presentan las principales propuestas y preocupaciones determinadas por los miembros y observadores.

## Capítulo 1: El panorama de las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos

4. Algunos miembros y observadores creen que la definición de “nuevos alimentos” debería explicarse y debatirse más detenidamente para brindar mayor claridad. Varios miembros consideran que la mayoría de los nuevos alimentos destacados en el documento no son alimentos en sí, sino más bien procesos no tradicionales de elaboración de alimentos. Algunos miembros, sobre todo de países de ingresos bajos y medios, todavía carecen de conocimientos e información básicos para realizar evaluaciones de inocuidad de los procesos de producción de proteínas alternativas. La mayoría de los observadores manifestó su preocupación sobre el etiquetado de estos productos, especialmente de aquellos destinados a reemplazar un producto existente.

5. A continuación, se analizan los principales temas destacados en la carta circular por los miembros y observadores del Codex en relación con las FASPN.

### Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados

#### *Aspectos normativos*

6. En muchas regiones ya existe un marco normativo y los productos de carne cultivada requieren una autorización previa a su comercialización. Algunos de los miembros que contestaron ya han recibido solicitudes y han aprobado productos para su comercialización, mientras otros aún no han tenido solicitudes para estos

---

<sup>5</sup> Observaciones de Arabia Saudita, Argentina, Australia, Canadá, Chile, China, Costa Rica, Dinamarca, Ecuador, Egipto, la ENSA, los Estados Unidos de América, la European Vegetable Protein Association, EU Specialty Food Ingredients, Fiji, Food Industry Asia, el Foro de Bienes de Consumo, el Good Food Institute, la ICUMSA, la Federación Internacional de Lechería (FIL), India, Indonesia, Japón, Kazajistán, Malasia, Noruega, Nueva Zelanda, la Oficina Permanente Internacional de la Carne, el OIEA, el Reino Unido, la República de Corea, Tailandia, Uganda, la Unión Europea, Uruguay.

<sup>6</sup> Se mantuvieron debates informales con los Estados Unidos de América, la FAO, la FIL, el Good Food Institute (GFI), la Unión Europea y los seis coordinadores regionales: el Comité Coordinador del Codex para África (CCAFRICA) (Uganda), el Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) (China), el Comité Coordinador del Codex para Europa (CCEURO) (Kazajistán), el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) (Ecuador), el Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) (Fiji) y el Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente (CCNE) (Arabia Saudita).

alimentos. En otros países miembros no existen normas o marcos nacionales para abordar los nuevos alimentos. Varios observadores manifestaron la necesidad de una definición común aceptable de alimentos de ingeniería tisular como carne de cultivo celular y/o cultivada.

*Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas*

7. Algunos miembros están de acuerdo en que no exista ningún requisito específico para el etiquetado de estos productos. Otros miembros y observadores señalaron que los nuevos alimentos podrían tener requisitos de etiquetado específicos adicionales para ofrecer información sobre cualquier característica específica o propiedad alimentaria y para garantizar que los consumidores no sean inducidos a engaño y estén bien informados para tomar decisiones alimentarias fundadas, saludables y sostenibles. Además, algunos miembros creen que en materia de nuevas fuentes de alimentos, los alérgenos alimentarios podrían ser motivo de preocupación. Un miembro afirmó que los consumidores están acostumbrados desde hace tiempo al uso de la palabra “cultivada” cuando se trata de “leche”, y que saben que se refiere a productos lácteos fermentados que han sido inoculados con cultivos bacterianos. Cuando el término “cultivado” también se usa para describir a la leche que se hace a partir de tecnología de cultivo celular, los consumidores pueden ser inducidos a engaño inadvertidamente.

*Aspectos nutricionales*

8. Para los miembros que realizan evaluaciones previas a la comercialización de los nuevos alimentos, se considera el perfil nutricional del alimento. Algunos miembros hicieron hincapié en que el valor nutricional de los nuevos alimentos no difiere significativamente del de los alimentos a los que pretenden remplazar. También se destacó el enriquecimiento con vitaminas y minerales para ajustar el perfil nutricional a un perfil nutricional “más saludable” (por ejemplo, menos grasas saturadas, mayor contenido de fibra) o la creación de alternativas con dicho perfil.

*Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos*

9. Muchos miembros están de acuerdo en que los nuevos alimentos deberían pasar por una evaluación de inocuidad, que las autoridades en materia de inocuidad de los alimentos también deberían garantizar que las instalaciones de producción sean higiénicas, que implementen medidas para reducir al mínimo o evitar la contaminación y que sigan buenas prácticas de fabricación. Algunos miembros consideran muy oportuna la aplicación de un enfoque preventivo basado en el sistema de HACCP o de infraestructura reguladora. Otros miembros consideraron que, desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos, el énfasis principal debería recaer en analizar el producto final para confirmar la inocuidad de los alimentos para su consumo. Un miembro consideró que, debido al posible aumento de alérgenos proteicos comparados con las células primarias, sería útil la elaboración de listas de alérgenos específicos de cada especie que pudieran ser analizados para controlar las carnes cultivadas, antes de su consumo o comercialización. Un observador del Codex consideró que, dado el gran número de multiplicaciones de células que se produce, debería evaluarse la posibilidad de alteraciones genéticas.

*Aspectos cualitativos*

10. Varios miembros consideraron que los nuevos productos deberían caracterizarse por completo, incluyendo una descripción detallada del proceso de fabricación y de la composición del alimento, los aspectos relacionados con su inocuidad y su calidad. La evaluación previa a la comercialización de carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados establecida por varios miembros debería considerar las características de calidad de los nuevos alimentos.

*Cualquier otra cuestión pertinente para la misión del Codex*

11. Los gobiernos, el mundo académico o el sector privado están realizando investigaciones en algunas regiones. En determinados países miembros, la condición halal de la carne, los lácteos o los alimentos de origen marino cultivados (es decir, procedentes de células madre) es una de las principales preocupaciones.

## **Ingredientes derivados de la fermentación**

*Aspectos normativos*

12. Algunos productos de la fermentación pueden no ser novedosos y ya se distribuyen en algunos países miembros. Sin embargo, nuevos tipos de ingredientes derivados de la fermentación pueden requerir una aprobación previa a su comercialización. Algunos ingredientes podrían regularse como aditivos alimentarios según la normativa existente en algunos territorios. Varios miembros están en el proceso de revisión de las

políticas y la legislación nacionales para estos productos. Un país miembro destacó el caso de los glicósidos de esteviol de fermentación (SIN 960b) que, después de una revisión por parte del JECFA, fueron considerados por el Codex y se incluyeron disposiciones para los mismos para un rango de categorías de alimentos en la Norma general para los aditivos alimentarios.

*Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas*

13. La mayoría de los miembros convino que, en cuanto a los ingredientes derivados de la fermentación, en las directrices de etiquetado debe tenerse en cuenta el etiquetado adecuado de los alérgenos, incluyendo una declaración destacada de los ingredientes que pudieran causar hipersensibilidades, usando términos de fácil comprensión para los consumidores.

*Aspectos nutricionales*

14. Algunos miembros mencionan que, en términos nutricionales, es importante establecer el contenido de proteínas, grasas, aminoácidos y otros compuestos. Ya que la digestibilidad de este contenido nutricional también es pertinente, además podría analizarse el aporte nutricional de este tipo de productos.

*Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos*

15. Algunos miembros propusieron el uso de metodología de análisis de riesgos para determinar los peligros químicos, físicos o microbiológicos, y para evaluar el efecto de cada uno de los procesos determinados sobre el riesgo asociado a los peligros definidos. Los microbios nuevos pueden requerir una aprobación previa a su comercialización para evaluar la inocuidad de los ingredientes que producen. Asimismo, se deberían proporcionar directrices para respaldar una evaluación que determine si los ingredientes fermentados contienen contaminantes tóxicos u organismos con elementos genéticos resistentes a los antibióticos. Un observador consideró que se debería garantizar el uso de cepas no patógenas que no produzcan metabolitos nocivos.

*Aspectos cualitativos*

16. Los miembros debatieron la importancia de contar con métodos validados implementados para caracterizar los productos de fermentación.

*Cualquier otra cuestión pertinente para la misión del Codex*

17. Un miembro estaba preocupado sobre el contenido de alcohol de estos productos y se refirió a la legislación nacional de algunos países miembros que tienen una base religiosa y que requieren que todos los productos no tengan alcohol. Otro miembro y un observador creían que podría resultar útil que el Codex considerara distinguir entre productos fermentados elaborados por fermentación de biomasa y por precisión, dadas las diferencias existentes en las tecnologías y en los productos resultantes, así como en su estatus normativo.

## **Proteínas alternativas de origen vegetal**

*Aspectos normativos*

18. Muchos miembros informaron que, en sus regiones, hace mucho tiempo que se consumen como alimento una amplia variedad de proteínas de origen vegetal, por lo que no se las considera nuevos alimentos. Sin embargo, ciertos ingredientes nuevos de origen vegetal podrían requerir una evaluación normativa. Por ejemplo, los preparados para lactantes con origen en proteínas alternativas deben someterse a una evaluación previa a su comercialización y se consideran nuevos dentro de la población infantil.

*Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas*

19. Algunos miembros y observadores también plantearon el tema de la terminología que se permite o no para estos productos. Para algunos miembros, esta cuestión está relacionada con la utilización de nombres de alimentos tradicionales de origen animal para productos alimenticios de origen vegetal (por ejemplo, leche de almendras, leche de avena); para otros, la cuestión se centra en la declaración en las etiquetas de los productos de origen vegetal de valores nutricionales ambiguos o que pueden llevar a engaño. Además, un observador afirmó que aún no se han definido de forma precisa en todo el mundo las expresiones “de origen vegetal” y “100 % de origen vegetal”, lo que está creando confusión entre los consumidores en cuanto a si los productos etiquetados como tal son veganos, vegetarianos, contienen ingredientes de origen animal o han sido producidos usando

genes animales o microbianos. Otro observador destacó que consideraba que estos productos no deberían nombrarse haciendo referencia a terminología comercial de especies animales o de carne/pescado.

#### *Aspectos nutricionales*

20. Los sucedáneos de la carne y de los lácteos de origen vegetal pueden tener perfiles nutricionales diferentes a los de los alimentos tradicionales. Algunos miembros permiten el enriquecimiento de los productos de origen vegetal; sin embargo, otros tienen limitaciones al respecto. Otra preocupación manifestada por algunos miembros es la biodisponibilidad y calidad de las proteínas vegetales, así como de otros nutrientes. En los últimos años, se han planteado cuestiones referidas a los altos niveles de sodio, grasas saturadas y azúcares encontrados en algunas proteínas alternativas de origen vegetal.

#### *Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos*

21. Algunos miembros señalaron que las principales consideraciones para la inocuidad incluían el sistema de producción (fermentación, elaboración mecánica y extracción química), los productos (proteína de interés) y subproductos (antinutrientes, sustancias tóxicas), el perfil de aminoácidos, la estabilidad, la exposición alimentaria y su inocuidad en el uso previsto. Otro miembro consideró que, desde la perspectiva de la inocuidad de los alimentos, el énfasis principal debería recaer en analizar el producto final para confirmar la inocuidad de los alimentos para su consumo.

#### *Aspectos cualitativos*

22. Otro miembro sugirió que se podría establecer un contenido mínimo de proteína bruta, grasa e ingredientes adicionales para garantizar la calidad de los productos. Otro miembro recomendó el uso de métodos sensibles para detectar impurezas relacionadas con la elaboración y componentes antinutricionales que pudieran estar presentes.

#### *Cualquier otra cuestión pertinente para la misión del Codex*

23. Según algunos miembros, los productos de origen vegetal y otras proteínas alternativas no se ajustan a los códigos existentes del Sistema Armonizado establecido por la Organización Mundial de Aduanas (OMA), una organización observadora del Codex. Los códigos del Sistema Armonizado no reflejan la variedad de ingredientes que se utilizan actualmente en proteínas alternativas de origen vegetal o las diferentes formulaciones que están surgiendo en esta categoría, lo que da lugar a ambigüedades y, en algunos casos, a tasas aduaneras más altas para los productores que exportan sus productos a otros mercados.

### **Algas marinas**

#### *Aspectos normativos*

24. Las algas marinas ya se consumen y están reguladas en muchas regiones; en esos casos, no se consideran nuevos alimentos y se encuadran en los marcos normativos existentes. Algunos de estos productos también se usan en piensos. Algunos miembros mencionaron que las especies nuevas de algas marinas podrían requerir una aprobación previa a su comercialización como nuevos alimentos. Otros miembros no cuentan con legislación específica para las algas marinas.

#### *Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas*

25. La mayoría de los miembros no tiene requisitos de etiquetado específicos para las algas marinas. Un miembro estableció un sistema de etiquetado voluntario para productos ricos en yodo, con el fin de informar a los consumidores sobre un posible riesgo si se consume demasiado, en especial para los grupos vulnerables. El Codex ya estableció una norma orma regional para las algas marinas: CXS 323R-2017, Norma regional para productos a base de alga nori. Esta norma regional aborda las necesidades de etiquetado para este producto usando la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).

#### *Aspectos nutricionales*

26. En la actualidad, la información proporcionada por los miembros con respecto a los aspectos nutricionales de las algas marinas es limitada. Un miembro señaló que se han documentado muchos beneficios nutricionales de su uso tanto para alimentos como para piensos. Sin embargo, no existen declaraciones autorizadas sobre propiedades saludables que puedan atribuirse al consumo de las algas marinas como alimento.

*Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos*

27. Entre los principales problemas en cuanto a la inocuidad de los alimentos debatidos por los miembros y observadores están la posibilidad de presencia de metales pesados, elevados niveles de yodo y otros contaminantes como plaguicidas y toxinas marinas. Es muy importante ser consciente de las grandes diferencias que existen entre las distintas especies de algas marinas en lo referente a sus componentes, incluido el contenido de sustancias peligrosas como el yodo y metales y otros peligros como las biotoxinas. Algunos miembros establecen límites para los metales pesados en las algas marinas.

*Aspectos cualitativos*

28. El Codex ya estableció una norma regional para las algas marinas: CXS 323R-2017, Norma regional para productos a base de alga nori. Esta norma regional aborda los factores esenciales de composición y calidad, pesos y medidas. Los métodos de análisis y de muestreo se contemplan en la norma regional con una referencia a los Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999).

**Insectos comestibles***Aspectos normativos*

29. En la actualidad, existe un creciente interés en el uso de insectos para alimentos y piensos, y se están desarrollando nuevos productos. Mientras que en algunos territorios existe una variedad de insectos comestibles muy populares y cuentan con un historial de uso inocuo para el consumo humano, ciertas especies y productos de insectos comestibles pueden ser considerados como un nuevo alimento. Algunos miembros no poseen legislación relativa a los insectos comestibles y otros los examinan caso por caso para determinar si requieren una aprobación previa a su comercialización. Los miembros que siguen el enfoque islámico en la regulación de ciertos productos alimenticios consideran que algunos insectos no son halal.

*Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas*

30. La principal preocupación en cuanto al etiquetado de los insectos comestibles son los alérgenos. Algunos miembros también señalaron la posible reactividad cruzada con la alergia a moluscos y crustáceos.

*Aspectos nutricionales*

31. Es difícil generalizar la composición nutricional de los insectos comestibles, debido al gran número de especies que se consumen. Se sabe que los insectos comestibles tienen altos niveles de proteína, por lo que algunos miembros creen que podrían ser una buena alternativa a las fuentes tradicionales de este macronutriente.

*Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos*

32. En opinión de varios miembros, las principales preocupaciones en cuanto a la inocuidad de los alimentos estaban ligadas a las prácticas de producción relacionadas con la alimentación, las condiciones de reproducción y el manejo general de los insectos que pueden determinar su contaminación con contaminantes microbiológicos y químicos. Algunos miembros y observadores señalaron la necesidad de realizar una evaluación del riesgo de alérgenos en los insectos y los productos de origen insectil, debido, en concreto, a que los insectos y los crustáceos pertenecen a la misma familia de artrópodos y a que pueda existir a su vez un grado de cruce de alergenicidad.

*Aspectos cualitativos*

33. Un miembro sugirió la implementación de una norma para garantizar el contenido mínimo de humedad, proteína bruta, grasas y materias primas adicionales que pueda asegurar la inocuidad microbiana.

**Alimentos impresos en 3-D***Aspectos normativos*

34. Este proceso de producción se está usando actualmente en algunas regiones para varias aplicaciones de productos diferentes y es probable que, con el paso del tiempo, se utilice para más aplicaciones, incluyendo el ensamblaje de células animales de origen vegetal e ingredientes microbianos. Los alimentos impresos en 3-D no requerirían una revisión adicional a menos que el uso de lo impreso sea significativamente distinto a los usos ya permitidos para el ingrediente. Es probable que estos alimentos se hagan con varios ingredientes, que pueden o no requerir una aprobación previa a su comercialización.

*Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas*

35. Un miembro sugirió que para fabricar alimentos impresos en 3-D era absolutamente necesaria la tinta alimentaria pretratada y, ya que los nutrientes específicos y los ingredientes funcionales se preenvasaban o distribuían en forma de cartuchos como tinta alimentaria, la tinta alimentaria debería marcarse como “Tinta para alimentos impresos en 3-D”, para que pueda distinguirse de los ingredientes alimentarios generales.

*Aspectos nutricionales*

36. Un miembro destacó que consideraba que, dado el importante grado de elaboración que implica la producción de alimentos impresos en 3-D, podría ser necesario el enriquecimiento con vitaminas o minerales para compensar las pérdidas durante la elaboración. Los alimentos impresos en 3-D pueden ayudar a aportar nutrición a personas con trastornos digestivos, como problemas para tragar. Otro miembro argumentó que no quedaba claro si este proceso de producción tendría alguna relación significativa con la nutrición.

*Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos*

37. Un miembro informó que esta tecnología podría causar algunos problemas de inocuidad de los alimentos, como una posible migración de químicos desde la impresora 3-D hacia los alimentos y la imposibilidad de limpiar todas las superficies que están en contacto con la tinta alimentaria. Otro miembro destacó que creía que podía resultar útil considerar si existe algún punto en común amplio en las posibles fuentes de peligros microbianos asociados con este proceso de elaboración que pudiera resultar un foco útil para el desarrollo de buenas prácticas de fabricación que se puedan aplicar extensamente, más allá de las que ya se usan en la elaboración de alimentos.

*Aspectos cualitativos*

38. En un país miembro se analizaban las características de calidad y sensoriales para asegurarse de que el producto se ajustara a las especificaciones. Otro miembro consideró que, debido a la naturaleza de la tinta, que contiene una gran cantidad de nutrientes e ingredientes funcionales, era necesario establecer normas para el control de calidad.

*Cualquier otra cuestión pertinente para la misión del Codex*

39. Un miembro destacó que creía que era necesario obtener la confianza de los consumidores en estos productos. Otro miembro reparó en que también valdría la pena considerar la inclusión de la impresión 4-D. La 4.<sup>a</sup> dimensión es el tiempo y, por lo tanto, algo impreso en 4-D tiene la capacidad de cambiar sus características a lo largo del tiempo o añadiendo un factor externo como la temperatura (por ejemplo, cambio de forma).

## **Microalgas**

*Aspectos normativos*

40. En la mayoría de los territorios ya se utilizan unos cuantos tipos de microalgas y productos derivados de las microalgas en productos alimenticios. En algunos casos, puede requerirse su aprobación como alimento nuevo antes de su comercialización. Dependiendo del uso previsto de la microalga (o de productos derivados de microalgas), puede requerirse su aprobación como sustancia nutritiva antes de su comercialización.

*Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas*

41. Los miembros no señalaron ningún aspecto pertinente con respecto al etiquetado de microalgas. Un observador señaló que no existe una definición común acordada para microalga.

*Aspectos nutricionales y cualitativos*

42. Un miembro destacó que consideraba que una norma debería establecer el contenido mínimo de proteína, el contenido de vitamina y el contenido de ácidos grasos esenciales en las microalgas, para garantizar una calidad constante.

*Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos*

43. Según un miembro, en las microalgas puede producirse la bioacumulación de metales pesados, plaguicidas y otros contaminantes y representar un riesgo para la salud. Otro miembro señaló que, como con cualquier vegetal usado como alimento, era importante tener en cuenta si existían toxinas y antinutrientes

producidos de forma constitutiva o en respuesta a ciertas condiciones de crecimiento, que pudieran suscitar preocupación respecto a la inocuidad.

## **Capítulo 2: Estructura del Codex para abordar las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos**

44. Algunos miembros y observadores destacaron que creían que las normas del Codex existentes, horizontales y para productos, podían cubrir parcialmente algunos de los requisitos de las FASPN, pero no parecían adecuadas para su aplicación directa a algunos nuevos alimentos que ya se comercializan en determinadas jurisdicciones. La mayoría de los miembros cree que podría ser prematuro pensar en cambiar las estructuras existentes (órganos auxiliares) y procesos (contenidos en el Manual de procedimiento del Codex) cuando todavía ningún comité o miembro ha determinado un tema específico para que sea abordado por el Codex. Estos miembros opinaron que, a menos que un miembro u observador presente una necesidad específica que no pueda abordarse con la estructura actual, no existe justificación para un enfoque novedoso dentro del Codex.

45. La mayoría de los miembros y observadores consideraron que se necesitaba trabajar para determinar las deficiencias en la inocuidad de los alimentos y el comercio relacionadas con la aparición de nuevas tecnologías agroalimentarias. Si se determinaran las deficiencias, se podría considerar por qué existen y las soluciones posibles. Se debería proceder con nuevos trabajos cuando se cuente con suficientes evidencias científicas y exista un comercio internacional significativo, en consonancia con los Principios para el análisis de riesgos en el Codex, y una evaluación de acuerdo con los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

46. Algunos miembros mencionaron la necesidad de crear nuevos órganos auxiliares o revisar los mandatos de los existentes para satisfacer la demanda de normas internacionales de referencia para las FASPN.

### **Resumen de las respuestas a las preguntas sobre los textos y las estructuras existentes del Codex para abordar las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos**

#### *¿Tratan las normas existentes del Codex las cuestiones determinadas?*

47. La mayoría de los miembros y observadores confían en que las normas horizontales del Codex traten parcialmente las cuestiones de inocuidad de los alimentos y de etiquetado. Algunas de las normas verticales actuales también pueden aplicarse a los nuevos alimentos si están relacionadas con un producto que ya cuenta con una norma del Codex (por ejemplo, CXS 323R-2017 Norma regional para productos a base de alga nori; Norma general para los productos proteínicos vegetales (PPV) - CXS 174-1989; Norma para productos proteínicos de soja (PPS) - CXS 175-1989; Norma para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo - CXS 163-1987; Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia) - CXS 298R-2009; Norma regional para los productos de soja no fermentados - CXS 322R-2015; Directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV) en los alimentos (CXG 4-1989)). Sin embargo, el alcance de las normas existentes del Codex para tratar todos los problemas pertinentes en materia de salud e inocuidad, etiquetado o comercio requeriría más evaluaciones y los textos existentes, que cubren aspectos como la evaluación de la alergenicidad (por ejemplo, CXG 45-2003) podrían necesitar actualizarse. Los comités específicos pueden usar mecanismos existentes para evaluar si las normas actuales tienen suficientemente en cuenta las cuestiones determinadas en la carta circular. Además, algunos miembros y observadores consideran que estos son productos nuevos, por lo que las actuales normas del Codex no tratarían las cuestiones determinadas.

#### *De no ser así, ¿cuál sería la necesidad y el beneficio de una norma del Codex en las áreas que ha señalado?*

48. Varios miembros y observadores confían en que el establecimiento de normas del Codex para nuevos alimentos/nuevas fuentes de alimentos ayudaría a mejorar la protección de la salud humana a nivel mundial y las prácticas comerciales equitativas, proporcionaría un marco normativo mundial más armonizado para dichos productos y ofrecería herramientas útiles para las autoridades de control y aplicación. Las normas nuevas o enmendadas deberían ser lo suficientemente flexibles como para no detener la innovación futura y permitir una flexibilidad máxima en la tecnología utilizada para elaborar alimentos. Otros miembros consideran que los comités específicos pueden usar mecanismos existentes para evaluar si las normas actuales abordan de forma suficiente las cuestiones determinadas en la carta circular.

*¿Cómo recomendaría que se priorizaran las cuestiones para las que ha determinado que se necesita una norma del Codex?*

49. Un grupo de miembros cree que los procedimientos del Codex podrían usarse para seleccionar las cuestiones clave, y propusieron que el Comité Ejecutivo proporcionara asesoramiento a la Comisión sobre la priorización de las cuestiones que afectan a varios comités. Otro grupo de miembros sugirió una propuesta sobre las cuestiones que deberían priorizarse. Como primera prioridad, la mayoría de los miembros elaboraría normas sobre higiene e inocuidad de los alimentos, y, después, nutrición y etiquetado.

*¿Cuál es su evaluación de la base científica necesaria para trabajar en las cuestiones indicadas?*

50. Varios miembros consideraron que sería necesario el asesoramiento de los organismos científicos de la FAO y la OMS si se adoptara el enfoque “Una salud” para la evaluación de los riesgos para la inocuidad alimentaria. De acuerdo con el proceso del Manual de procedimiento para proponer nuevos trabajos o la revisión de una norma, una propuesta debería determinar cualquier requerimiento de asesoramiento científico por parte de expertos y la disponibilidad de este. A través de este proceso, podría evaluarse si los organismos de expertos existentes están en condiciones de ofrecer el asesoramiento necesario y, de no ser así, analizar otras opciones. Un observador estaba preocupado por la calidad de la documentación disponible y creía que se había avanzado poco hasta la fecha.

51. Los miembros señalaron que se necesitaba información sobre:

- aspectos nutricionales;
- efectos de los procesos de elaboración en los nuevos alimentos;
- historia como alimento de la fuente de origen del nuevo alimento;
- uso previsto del nuevo alimento y cantidad esperada de consumo;
- información sobre consumo humano previo del nuevo alimento;
- información microbiológica pertinente del nuevo alimento;
- toxicidad del alimento o sus componentes;
- alergenicidad del nuevo producto o alguno de sus componentes.

*¿Qué información, pruebas o análisis adicionales serían necesarios para elaborar propuestas de nuevos trabajos sobre cualquiera de las cuestiones que ha indicado en su respuesta a la pregunta “a”?*

52. Varios miembros coincidieron en que, una vez establecida su inocuidad, la información, la percepción y la aceptación del consumidor del nuevo alimento y las nuevas fuentes de alimentos fueron determinantes clave para su contribución exitosa a dietas saludables de sistemas alimentarios sostenibles. Otro miembro sugirió que, con el fin de preparar normas o directrices para las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos, se podrían recopilar datos de los miembros relacionados con el consumo. La necesidad de nuevos trabajos también dependería de la naturaleza específica de los alimentos y debería tenerse en cuenta el propósito de los alimentos.

*Enfoques para la elaboración de normas del Codex.*

53. La mayoría de los miembros creía que era prematuro considerar nuevos enfoques para el desarrollo de normas adicionales. La información recibida a través de la carta circular podría ayudar a determinar la existencia de cuestiones emergentes clave sobre las que los comités pertinentes del Codex pudieran ofrecer más asesoramiento. De lo contrario, contemplaban el proceso existente para proponer nuevos trabajos, previendo los mecanismos necesarios para evaluar qué comité(s) estaría(n) en mejores condiciones para abordar la cuestión particular determinada. Ciertos miembros y observadores propusieron que el trabajo debería abordarse primero verticalmente para productos y, después, horizontalmente en las normas generales o textos.

*El Codex ya cuenta con una serie de mecanismos de trabajo (por ejemplo, comités [algunos aplazados sine die con posibilidad de reactivación], grupos de trabajo, cuestiones remitidas y grupos de trabajo de los diferentes comités).*

- i. ¿Proporcionan al Codex estos mecanismos los instrumentos necesarios para abordar las cuestiones que usted ha señalado?

54. Los miembros y observadores que respondieron a esta pregunta estuvieron de acuerdo en que la mayoría de las cuestiones para las FASPN pueden ser abordadas por los comités permanentes de asuntos generales y

quedar comprendidas en los mandatos existentes de esos comités. Sin embargo, de lo que se señaló en las respuestas a otras preguntas puede deducirse que otros miembros y observadores no están de acuerdo y no considerarían que las estructuras actuales del Codex sean suficientes.

- ii. De ser así, ¿cuál es la mejor manera para ello? (Por ejemplo, si no existe un comité evidente que funcione como punto de partida para una propuesta de nuevos trabajos, ¿cómo podría examinarse esto dentro de la estructura actual?)

55. Algunos miembros sugirieron que el trabajo propuesto podría iniciarse consultando a expertos de la FAO, de manera que pudieran ofrecer una base o directrices para la elaboración de normas o para que se elaborasen directrices con estas cuestiones. Otros miembros y un observador creían que sería preferible que la CAC estableciera un grupo de acción intergubernamental especial con un mandato específico para trabajar en estos temas emergentes o establecer un grupo de trabajo.

- iii. ¿Cree que es necesario adaptar los instrumentos existentes del Codex para que sean lo suficientemente flexibles para abordar estas cuestiones y, en caso afirmativo, cómo (por ejemplo, ampliando/revisando los mandatos de los Comités), o es necesario considerar algún mecanismo de trabajo nuevo/adicional?

56. Varios miembros estuvieron de acuerdo en que los mecanismos de trabajo actuales del Codex eran suficientes para abordar las cuestiones emergentes. Sin embargo, otros miembros sugirieron que se debería dar más flexibilidad a los comités existentes del Codex para garantizar que se puedan considerar o abordar algunas cuestiones nuevas. Algunos miembros plantearon que todos los comités del Codex deberían examinar y evaluar si alguna norma, directriz o código de prácticas del Codex dentro de su ámbito de aplicación debería ser actualizado para abordar esos nuevos alimentos y presentar un informe a la Comisión del Codex Alimentarius con sus conclusiones y recomendaciones de posibles nuevos trabajos en esta área. Otros miembros y un observador repararon en que las NFPS se están desarrollando y expandiendo rápidamente con el desarrollo de la tecnología de los alimentos y que, por lo tanto, era necesario establecer un nuevo grupo de acción o comité del Codex para la gestión preventiva de la inocuidad y la comunicación de riesgos de estas cuestiones.

### **El camino que hay que seguir en el Codex para abordar las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos**

57. Entre las respuestas a la carta circular, se determinaron dos categorías principales de opciones como posibles caminos para que el Codex comience a trabajar en materia de FASPN. Por un lado, algunos miembros y observadores se mostraban satisfechos con la estructura actual del Codex y consideran que está bien preparada para las FASPN, mientras que otros expresaron la necesidad de crear una estructura nueva.

### ***Las estructuras existentes del Codex son lo suficientemente flexibles para comenzar a trabajar en las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos.***

58. Entre las estructuras y los mecanismos existentes del Codex, se podrían considerar los siguientes:

- a. Las propuestas de nuevos trabajos deberían presentarse a la CAC de acuerdo con los procedimientos indicados en el Manual de procedimiento.
  - Se mencionaron los Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, con especial énfasis en la revisión crítica:
    - Antes de la aprobación para su desarrollo, cada propuesta de nuevos trabajos o revisión de una norma debe estar acompañada por un documento de proyecto, preparado por el comité o el miembro que propone el nuevo trabajo o la revisión de una norma. La decisión de llevar a cabo nuevos trabajos o de revisar normas será tomada por la Comisión, teniendo en cuenta una revisión crítica realizada por el Comité Ejecutivo.
- b. Dar más flexibilidad a los órganos auxiliares existentes para garantizar que puedan abordar el nuevo escenario de las FASPN.
- c. Los comités permanentes deberían considerar las cuestiones que surgieron de la respuesta colectiva a la CL 2022/06/OCS-CCEXEC para determinar aquellas comprendidas en el ámbito de sus mandatos, buscar información adicional sobre qué productos o métodos de producción se usan en el comercio internacional y desarrollar un enfoque para gestionar el trabajo sobre las cuestiones determinadas por los miembros, incluida la solicitud de asesoramiento científico a los organismos de expertos de la FAO/OMS o consultas con expertos. Por ejemplo:

- i. El etiquetado estaría mayoritariamente contemplado por las normas generales que existen en el Codex para el etiquetado. Cuando se necesite etiquetado específico porque un nuevo alimento pueda exigir que se consideren requisitos de etiquetado de alérgenos, como puede ser el caso de determinados insectos o en cuestiones de denominación de algunas de las proteínas alternativas de origen vegetal, las normas pueden ser elaboradas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL).
- ii. Los alimentos elaborados, incluidas las carnes cultivadas, pueden someterse a la consideración del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).
- iii. Las cuestiones de nutrición, como las expectativas de nutrientes que tienen los consumidores con el variado contenido de nutrientes de las alternativas a la leche, pueden ser consideradas por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

**Los órganos auxiliares existentes o activos no son adecuados o no están lo suficientemente preparados para comenzar a trabajar en materia de FASPN , y se debe establecer un órgano auxiliar nuevo para las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos o revisar los procedimientos o mandatos de los órganos auxiliares existentes, por ejemplo:**

59. Las propuestas relacionadas con este punto de vista incluyen:

- a) Crear un comité nuevo sobre FASPN.
- b) Dar más flexibilidad a los órganos auxiliares existentes para garantizar que puedan abordar el nuevo escenario de las FASPN (esto podría significar revisar o modificar sus mandatos).
- c) Establecer un grupo de acción.
- d) Activar los órganos auxiliares que actualmente están aplazados *sine die*.

60. Un miembro destacó que creía que los nuevos alimentos mencionados en el documento son alimentos para los que no existe un comercio importante, y que su consumo tampoco está extendido mundial o regionalmente, y que tampoco se han determinado cuestiones pertinentes que justifiquen en la actualidad la elaboración de normas sobre este tema, que es el propósito del Codex. Por lo tanto, no quedaría justificada la asignación de recursos o la priorización de esta cuestión cuando el presupuesto es limitado, como se pone de manifiesto anualmente, y cuando existen cuestiones importantes que en la actualidad repercuten en el comercio. Estas cuestiones nuevas podrían ser abordadas, en esta etapa, por órganos nacionales, regionales o internacionales cuya prioridad sea la investigación.

---