

# 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)

**REP20/AFRICA**

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

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*Cuadragésimo tercero período de sesiones*

*Sede de la FAO, Roma (Italia)*

*6-11 de julio de 2020*

**INFORME DE LA 23.<sup>a</sup> REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA**

**Nairobi (Kenya)**

**2-6 de septiembre de 2019**

## ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos .....	página ii
Lista de siglas .....	página v
Informe de la 23. <sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África.....	página 1

### Párrafos

Introducción.....	1
Apertura .....	2 - 3
Aprobación del programa (tema 1 del programa).....	4 - 5
Discurso de apertura: Zona de Libre Comercio Continental Africana, la búsqueda del comercio de alimentos inocuos (tema 2 del programa).....	6 - 10
Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: cuestiones nuevas y actuales (tema 3.1 del programa).....	11 - 15
El futuro de la inocuidad alimentaria: resultados de la Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria y el Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio. ¿Qué hacer en adelante? (tema 3.2 del programa).....	16 - 23
Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: uso de la plataforma en línea (tema 3.3 del programa).....	24 - 28
Utilización de las normas del Codex en la región (tema 4 del programa).....	29 - 33
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 5 del programa).....	34 - 43
Labor del Codex pertinente para la región (tema 6 del programa) .....	44 - 47
Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2014-2019 (tema 7.1 del programa).....	48 - 54
Plan estratégico del Codex para 2020-2025: programa detallado de aplicación (tema 7.2 del programa) .....	55 - 60
Plan de trabajo del Codex en materia de comunicación (tema 8 del programa).....	61 - 64
Proyecto de norma para los productos a base de yuca fermentada cocinada (tema 9 del programa).....	65 - 76
Proyecto de norma para las hojas de <i>Gnetum</i> spp. (tema 10 del programa).....	77 - 84
Anteproyecto de norma para la carne seca (tema 11 del programa) .....	85-103
Documento de debate sobre la elaboración de directrices regionales para formular leyes alimentarias armonizadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África (tema 12 del programa).....	104 - 109
Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales ( <i>mahewu</i> ) (tema 13 del programa).....	110
Nombramiento del Coordinador (tema 14 del programa).....	111 - 114
Otros asuntos (tema 15 del programa).....	115 - 119
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 16 del programa).....	120

### Páginas

#### Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes .....	página 22
Apéndice II: Plan de trabajo regional en materia de comunicación.....	página 29
Apéndice III: Proyecto de norma para los productos a base de yuca fermentada cocinada .....	página 30
Apéndice IV: Proyecto de norma para las hojas de <i>Gnetum</i> spp. ....	página 32
Apéndice V: Anteproyecto de norma para la carne seca .....	página 35
Apéndice VI: Enmiendas propuestas a la Norma regional para la manteca de karité .....	página 39
Apéndice VII: Documento de información: información adicional sobre ejemplos de productos a base de yuca fermentada cocinada .....	página 41

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr(s)
Miembros/ CCEXEC79/ CAC43	Observaciones/ Aprobación	Proyecto de norma para los productos a base de yuca fermentada cocinada	N07-2015	8	76 y Ap. III
		Proyecto de norma para las hojas de <i>Gnetum</i> spp.	N09-2015	8	84 y Ap. IV
		Anteproyecto de norma para la carne seca.	N07-2016	5	101 y Ap. V
		Enmiendas propuestas a las secciones 3.2.2 y 3.4 de la Norma regional para la manteca de karité (CXS 325R-2017)	-	-	40, 41 y Ap. VI
	Aprobación	Nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para apoyar la formulación de leyes alimentarias armonizadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África	-	-	107
CCFL y CCMAS	Aprobación final	Secciones pertinentes de los siguientes documentos: i) proyecto de norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada; ii) proyecto de norma regional para las hojas frescas de <i>Gnetum</i> spp.; iii) anteproyecto de norma para la carne seca.			75 y Ap. III; 83 y Ap. IV; 101 y Ap. V
CAC43 y órganos auxiliares	Información	Resultado de la encuesta sobre cuestiones emergentes realizada en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África			15
Coordinador y miembros	Medidas	Alentó a los miembros a seguir celebrando consultas y nombrar el próximo Coordinador en el 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius			114
Secretaría del Codex	Medidas	Acordó publicar ejemplos de productos específicos a base de yuca fermentada cocinada como documento de información			75 y Ap. VII
CCFA y CCPFV	Información	Proporcionó información al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) sobre la armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas regionales del Comité Coordinador FAO/OMS para África			39
		Apoyó el nuevo trabajo para elaborar una norma sobre los anacardos			43
FAO/OMS y miembros	Medidas e información	<p><u>Discurso de apertura: Zona de Libre Comercio Continental Africana, la búsqueda del comercio de alimentos inocuos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoció la oportunidad que brindaría la Zona de Libre Comercio Continental Africana para mejorar la inocuidad alimentaria a nivel continental y alentó a los países a sensibilizar sobre esta zona y el elevado nivel de inversiones necesario para reforzar la inocuidad alimentaria en apoyo del comercio intrarregional, así como la necesidad de otorgar prioridad a dichas inversiones.</li> <li>- Alentó a los miembros a emplear el instrumento de la FAO y la OMS para evaluar el sistema de control alimentario con el objetivo de armonizar sus enfoques de inversión en la inocuidad de los alimentos.</li> <li>- Acordó promover el uso de las normas del Codex como base para la armonización de las normas alimentarias en la región.</li> <li>- Acordó priorizar de manera proactiva áreas que necesiten normas alimentarias y señalarlas a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, y también instó a los miembros a participar activamente en todos los comités del Codex pertinentes.</li> </ul>			10

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr(s)
FAO/OMS y miembros	Medidas e información	<p><u>Situación de la calidad y la inocuidad de los alimentos en los países de la región: cuestiones nuevas y actuales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomó nota del resultado de la encuesta y acordó lo siguiente: que resultaba pertinente para la región y que este tipo de estudios deberían apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex; que informaría a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.º período de sesiones, y a sus órganos auxiliares de las cuestiones identificadas en la encuesta; y que se siguiera realizando la encuesta; asimismo, alentó a los miembros a que respondieran a ella.</li> <li>- Propuso la realización experimental de un análisis de la situación en determinados países del Comité Coordinador FAO/OMS para África.</li> </ul>			15
FAO/OMS y miembros	Medidas e información	<p><u>El futuro de la inocuidad alimentaria</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomó nota del resumen del Presidente de la primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria y la declaración conjunta FAO/OMS/OMC del Foro internacional de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre inocuidad alimentaria y comercio.</li> <li>- Contrajo compromisos (aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 y Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos).</li> <li>- Pidió a la FAO y a la OMS que llevaran a cabo un seguimiento del éxito de la Conferencia y el Foro a fin de mantener la atención en la inocuidad de los alimentos (elaboración de un plan de acción mundial sobre inocuidad alimentaria y presentación en el 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de un informe sobre los progresos realizados en relación con el Embajador de buena voluntad).</li> <li>- Alentó a los miembros a sensibilizar en sus ministerios de sanidad y representaciones ante la OMS sobre la importancia de apoyar la inclusión de la inocuidad de los alimentos en la agenda del Consejo Ejecutivo de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud.</li> </ul>			23
FAO/OMS y miembros	Medidas e información	<p><u>Situación de la calidad y la inocuidad de los alimentos en los países de la región: uso de la plataforma en línea</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confirmó el valor de intercambiar información sobre los sistemas nacionales de control alimentario y que la plataforma se adecuaba a su finalidad.</li> <li>- Manifestó su acuerdo en relación con la necesidad de fortalecer los puntos de contacto del Codex de forma que puedan desempeñar plenamente su función.</li> <li>- Recomendó que los miembros lograran una mayor conciencia sobre la labor del Codex en general y los puntos de contacto del Codex en particular y promovieran el apoyo a nivel político.</li> </ul>			28
FAO/OMS y miembros	Información	<p><u>Utilización de las normas del Codex en la región</u></p> <p>Tomó nota del resultado de la encuesta sobre el uso de las normas del Codex en la región y formuló observaciones y sugerencias para futuras encuestas.</p>			29-33
CAC y CCEXEC Miembros	Información	<p><u>Labor del Codex pertinente para la región</u></p> <p>Convino en que el trabajo que se estaba llevando a cabo en diversos comités del Codex señalado por el Coordinador, así como la información adicional facilitada por las delegaciones, eran importantes para la región.</p>			44-46
Coordinador, miembros y Secretaría del Codex	Medidas e información	<p><u>Plan estratégico del Codex</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomó nota del informe de aplicación del Plan estratégico mundial y regional para 2014-2019 y pidió a los miembros que proporcionaran información de manera proactiva a fin de facilitar la preparación del informe final del Plan estratégico para 2014-2019.</li> <li>- Acogió con satisfacción el nuevo Plan estratégico para 2020-2025 y acordó la realización de actividades destinadas a lograr las metas 1, 3 y 4.</li> </ul>			48-54 y 60 i) y ii)

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr(s)
Coordinador, miembros y Secretaría del Codex	Medidas	Debatí y aprobó el Plan de trabajo regional en materia de comunicación y otros mecanismos de apoyo conexos para su ejecución.			61-63
Coordinador, Unión Africana y miembros	Redacción	Elaboración de un documento sobre el establecimiento de prioridades en la labor del Comité Coordinador FAO/OMS para África			38
GTe (Kenya, el Senegal y Marruecos)/ miembros	Revisión/ Observaciones	Perfeccionamiento de las actividades que se llevarán a cabo en la región durante los próximos dos años para respaldar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, en particular la definición de las responsabilidades, las metas y el enfoque de seguimiento			59
Kenya	Revisión	Revisión y presentación a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.º período de sesiones, del documento del proyecto para el nuevo trabajo propuesto sobre la elaboración de directrices de apoyo a la formulación de leyes alimentarias armonizadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África			107
GTe (Botswana, Kenya y Marruecos)/ miembros	Redacción/ Observaciones	Elaboración de un proyecto de norma revisado para la carne seca		6	101, Ap. V
GTe (Kenya, Senegal y Marruecos)/ miembros	Redacción/ Observaciones	Elaboración de un proyecto de directrices para apoyar la formulación de leyes alimentarias armonizadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África		2/3	107
Eswatini y Comité Coordinador FAO/OMS para África	Actualización	Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales		-	109

## LISTA DE SIGLAS

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CAE	Comunidad de África Oriental
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CEDEAO	Comunidad Económica de los Estados del África Occidental
CER	Comunidad Económica Regional
CMB	Copolímetro de metacrilato
CNC	Comité nacional del Codex
COMESA	Mercado Común para África Oriental y Meridional
CRD	Documento de sala
CUA	Comisión de la Unión Africana
CXG <sup>1</sup>	directrices del Codex
CXS <sup>2</sup>	norma del Codex
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FFC	Fondo fiduciario del Codex
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
LM	Límite máximo
LMR	Límite máximo de residuos
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
OIRA-UA	Oficina Interafricana de Recursos Animales de la Unión Africana
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMS	Organización Mundial de la Salud
PCC	Punto de contacto del Codex
STDF	Fondos para la aplicación de las normas y el desarrollo del comercio
UA	Unión Africana
ZLEC	Zona de Libre Intercambio Continental

<sup>1</sup> CXG es la nueva designación de las directrices del Codex (es decir, CAC/GL).

<sup>2</sup> CXS es la nueva designación de las normas del Codex (es decir, CODEX STAN).

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para África (en adelante, el Comité Coordinador) celebró su 23.<sup>a</sup> reunión en Nairobi (Kenya), del 2 al 6 de septiembre de 2019, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Kenya. El Dr. Kimutai Maritim, Director Adjunto de los Servicios Veterinarios del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Kenya, presidió el Comité Coordinador, con la ayuda del Dr. George Abong, Profesor Titular de la Universidad de Nairobi. Asistieron a la reunión 32 países miembros, cinco países miembros y una organización miembro de fuera de la región, siete organizaciones observadoras y los representantes de la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La lista de los participantes figura en el Apéndice I.

### APERTURA<sup>1</sup>

2. El Vicepresidente de la República de Kenya, el Excmo. Dr. William S. Ruto, dio la bienvenida a los delegados y se dirigió a los asistentes. Subrayó la importancia de fortalecer las capacidades reglamentarias, científicas y tecnológicas a lo largo de la cadena de valor alimentaria para facilitar las innovaciones que orientarán la producción y el consumo de alimentos hacia una mayor sostenibilidad, y expresó el apoyo continuado del Gobierno de Kenya a la labor del Codex.
3. También pronunciaron declaraciones: el Excmo. Sr. Mwangi Kiunjuri, galardonado con el segundo y tercer grado de la Orden del Corazón Dorado y Secretario de Gabinete del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Kenya; el Dr. Charles Bebay, Representante de la FAO en Kenya; el Dr. Rudi Eggers, Representante de la OMS en Kenya; el Sr. Steve Wearne, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, y el Dr. Kimutai Maritim, Presidente del Comité Coordinador FAO/OMS para África.

### APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>2</sup>

4. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, aprobó el programa incluido en el documento CX/AFRICA 19/23/1 Rev.2 y acordó examinar los siguientes temas en el tema 15 (Otros asuntos) en función de la disponibilidad de tiempo:
  - propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el etiquetado y la publicidad de sustitutos de la leche materna y otros productos (Red internacional de acción sobre alimentos de lactantes [CRD 9]);
  - uso del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) como aditivo alimentario (Senegal);
  - declaración de agradecimiento (República Unida de Tanzania).
5. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, también acordó establecer los siguientes grupos de trabajo durante la reunión, abiertos a todos los miembros y observadores, a fin de examinar:
  - i. el tema 7.2 del programa, teniendo en cuenta las observaciones recibidas por escrito (CRD 8), así como preparar un informe con recomendaciones para su consideración por parte del pleno (presidido por Kenya y copresidido por el Senegal); el grupo trabajará en inglés y francés;
  - ii. el tema 11 del programa (anteproyecto de norma para la carne seca), así como revisar el proyecto de norma teniendo en cuenta las observaciones recibidas por escrito (CRD 3, 4 y 6) y formular recomendaciones para su consideración por el pleno (presidido por Botswana y copresidido por Kenya); el grupo de trabajo trabajará solo en inglés.

---

<sup>1</sup> CRD 1 (Discursos de apertura).

<sup>2</sup> CX/AFRICA 19/23/1 y CRD 9 (Red internacional de acción sobre alimentos de lactantes).

**DISCURSO DE APERTURA: ZONA DE LIBRE COMERCIO CONTINENTAL AFRICANA, LA BÚSQUEDA DEL COMERCIO DE ALIMENTOS INOCUOS (tema 2 del programa)<sup>3</sup>**

6. El Representante de la FAO presentó el tema en nombre de la FAO y la OMS, recordando el objetivo del discurso de apertura, a fin de generar debates sobre un asunto de interés para la región, elevar el interés de los miembros, incrementar la implicación política, apoyar una mayor participación en la labor del Codex y generar intercambios de información útil sobre inocuidad y calidad de los alimentos en la región. Esto contribuye a recabar información sobre inocuidad de los alimentos, algo que resulta esencial para los programas de desarrollo de la capacidad de la FAO y la OMS. Puesto que los miembros de la Unión Africana (UA) ratificaron el Acuerdo de la Zona de Libre Comercio Continental Africana en mayo de 2019, esta fue seleccionada como tema para el discurso de apertura.
7. El Sr. Jean Kamanzi pronunció el discurso de apertura (CRD 2), en el que señaló los desafíos y oportunidades existentes para los programas de inocuidad de los alimentos de la región, los instrumentos disponibles para apoyar este tipo de programas en la región y las posibles esferas de intervención. Al discurso de apertura le siguió un debate de expertos. Los panelistas fueron los siguientes: el Sr. Willie Shumba, de la Comisión de la Unión Africana; el Sr. Benoit Gnonlonfin, de la Comunidad Económica de los Estados del África Occidental (CEDEAO); el Sr. Joseah Rotich, del Ministerio de Industria, Comercio y Cooperativas de Kenya, y el Sr. John Oppong-Otoo, de la Oficina Interafricana de Recursos Animales de la Unión Africana.
8. En el curso del debate se formularon las siguientes observaciones:
  - resulta importante reconocer y aprovechar la elevada voluntad política actual para abordar la inocuidad de los alimentos tras la ratificación de la Zona de Libre Comercio Continental Africana y la Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria;
  - la labor técnica y la capacidad y conocimientos técnicos necesarios para abordar los desafíos que plantea la inocuidad de los alimentos en la región no deberían subestimarse y deberían vincularse a la dimensión política de la Zona de Libre Comercio Continental Africana;
  - aunque en la región se han realizado inversiones considerables en inocuidad alimentaria, es necesario volver a alinear y ampliar las inversiones para abordar los alimentos destinados a los mercados nacionales y regionales, así como las exportaciones fuera del continente;
  - debería otorgarse prioridad a la inversión en creación de capacidad basándose en datos objetivos y riesgos;
  - la Zona de Libre Comercio Continental Africana puede constituir un elemento catalizador para impulsar la inversión en inocuidad alimentaria tanto del sector público como del privado;
  - las comunidades económicas regionales (por ejemplo, el Mercado Común para África Oriental y Meridional, la CEDEAO y la Comunidad del África Oriental) desempeñan una función importante a la hora de apoyar los esfuerzos de coordinación, armonización y aplicación de normas; asimismo, la colaboración con la UA brinda oportunidades para acelerar este proceso;
  - es necesario garantizar la coordinación entre el Comité Coordinador y las organizaciones de establecimiento de normas regionales, por ejemplo, la Organización Regional Africana de Normalización, a fin de promover la armonización de las normas alimentarias en la región;
  - la UA debería establecer el Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos en cuanto tenga oportunidad de hacerlo;
  - las normas del Codex deberían constituir la base de la armonización de las normas alimentarias en la región;
  - los países deberían otorgar prioridad a sus necesidades de nuevas normas alimentarias y garantizar que disponen de una preparación eficaz a fin de participar activamente en los comités del Codex;
  - la sensibilización acerca de la importancia de la inocuidad de los alimentos puede alentar a los consumidores a demandar de manera más activa alimentos inocuos y nutritivos.
9. Los representantes de la FAO y la OMS destacaron la utilidad del instrumento de la FAO y la OMS para evaluar el sistema de control alimentario, publicado recientemente, para ayudar a los países a analizar sus

---

<sup>3</sup> CX/AFRICA 19/23/2 y CRD 2 (Discurso de apertura).

fortalezas y deficiencias y planificar cómo realizar avances y establecer prioridades de inversión en la inocuidad de los alimentos. El uso generalizado del instrumento por parte de los miembros podría facilitar el diálogo intrarregional, crear una comprensión común de los sistemas nacionales de control alimentario y apoyar la armonización de los enfoques para invertir en la inocuidad de los alimentos.

### **Conclusión**

10. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:

- i) reconoció la oportunidad que proporcionaría la Zona de Libre Comercio Continental Africana para mejorar la inocuidad de los alimentos a escala continental y alentó a los países a sensibilizar sobre esta zona y a incluir a sus expertos técnicos en los debates sobre este acuerdo y su aplicación;
- ii) alentó a la UA a establecer el Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos;
- iii) reconoció el elevado volumen de inversión necesario para fortalecer la inocuidad de los alimentos en apoyo del comercio intrarregional y la necesidad de otorgar prioridad a dicha inversión;
- iv) alentó a sus miembros a emplear el instrumento de la FAO y la OMS para evaluar el sistema de control alimentario con el objetivo de armonizar sus enfoques de inversión en la inocuidad de los alimentos;
- v) acordó promover el uso de las normas del Codex como base para armonizar las normas alimentarias de la región, apoyó los esfuerzos de la UA por armonizar las normas regionales basándose en datos científicos y alentó encarecidamente la colaboración con otras organizaciones pertinentes;
- vi) reconoció la importancia de las comunidades económicas regionales en el fortalecimiento de la inocuidad alimentaria, en particular en la armonización y aplicación de las normas alimentarias;
- vii) acordó priorizar de manera proactiva áreas que necesiten normas alimentarias y señalarlas a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius;
- viii) instó a los miembros a participar activamente en todos los comités del Codex pertinentes.

## **SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN: CUESTIONES NUEVAS Y ACTUALES (tema 3.1 del programa)<sup>4</sup>**

11. El Representante de la FAO, que habló en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema, señaló que la finalidad de este consistía en señalar a la atención del Comité Coordinador las cuestiones nuevas que suscitaban preocupación, así como la situación general de la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región, y confirmó que la información facilitada respaldó los esfuerzos de la FAO y la OMS por mejorar las capacidades en materia de inocuidad alimentaria y aplicar el Plan estratégico del Codex. El Representante presentó las cuestiones nuevas y actuales determinadas en la encuesta, principalmente la resistencia a los antimicrobianos, los residuos de plaguicidas, la capacidad de los sistemas de control alimentario, el fraude alimentario, la contaminación del agua, la sensibilización de los consumidores, las aflatoxinas y el cambio climático.
12. El Representante alentó a los miembros a aportar sus observaciones sobre: i) las medidas que ya se estaban llevando a cabo en los países y la región como resultado de la determinación de las cuestiones nuevas, ii) los desafíos relativos a la determinación de las cuestiones nuevas y la presentación de informes al respecto, y iii) las perspectivas sobre las acciones futuras.
13. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de la información proporcionada y formuló las siguientes observaciones.

### **Cuestiones determinadas**

- Las cuestiones determinadas en la encuesta reflejaban las preocupaciones actuales de los países de la región y esta información resultó útil a la hora de determinar esferas prioritarias y enfocar la inversión en la inocuidad de los alimentos.
- Si bien se otorgó la prioridad más elevada a la resistencia a los antimicrobianos, se señaló que existía una serie de iniciativas en curso en este ámbito, aunque todavía se podía mejorar la coordinación de estas.
- Las deficiencias de los marcos jurídicos y los sistemas de control alimentario se consideraron críticas, pues se necesitan sistemas de control alimentario que funcionen correctamente para determinar y abordar cuestiones nuevas y emergentes. En este contexto, resultaba esencial otorgar prioridad a la aplicación de marcos jurídicos y sistemas de control alimentario eficaces. También era necesario realizar esfuerzos para armonizar los enfoques nacionales y regionales.
- Los sistemas nacionales de control alimentario deben aplicar un enfoque integral a la hora de abordar las diversas necesidades de infraestructura y deberían tener en cuenta la necesidad de abordar el sector informal.

### **Enfoque de la encuesta**

- El incremento de las respuestas a la encuesta en comparación con la presentada en la 22.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador resultó positivo, aunque algunos países siguieron experimentando problemas técnicos a la hora de responder a la misma.
- La tasa de respuesta (47 %) reflejó que todavía existen deficiencias en términos de comprensión de las cuestiones nuevas y actuales a las que se enfrentan los países y que tal vez sea necesario considerar otros medios para recopilar este tipo de información, por ejemplo, el análisis de la situación en el país. No obstante, los datos disponibles se deberían utilizar y combinar con otros datos como aportación al establecimiento de prioridades.

### **Acciones futuras**

- La necesidad actual de crear sistemas de control alimentario sólidos y sostenibles requiere un elevado nivel de apoyo y, por ello, es necesario realizar esfuerzos de promoción para sensibilizar a los miembros y las autoridades de alto nivel a fin de que garanticen ese apoyo. Se debería pedir a la UA que promueva entre sus miembros la garantía del compromiso con la inocuidad alimentaria.
- El nuevo trabajo propuesto sobre la elaboración de directrices para apoyar la armonización de las leyes alimentarias nacionales (véase el tema 12 del programa) constituyó un paso positivo en esta dirección.

---

<sup>4</sup> CX/AFRICA 19/23/3 Rev1 y CRD 6 (Senegal).

14. El Representante de la FAO proporcionó información sobre el enfoque que aplica la Organización al prestar apoyo a sus países Miembros para evaluar sus sistemas de control alimentario, en particular la capacidad para determinar cuestiones nuevas, e informó al Comité Coordinador en su 23.<sup>a</sup> reunión de la publicación del instrumento de la FAO y la OMS para evaluar el sistema de control alimentario, que resultará útil a los países miembros a la hora de determinar y abordar cuestiones esenciales.

### Conclusión

15. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- i) tomó nota del resultado de la encuesta y convino en que resultaba pertinente para la región y que este tipo de estudios podrían respaldar o fundamentar la aplicación del Plan estratégico del Codex;
  - ii) acordó informar a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, y a sus órganos auxiliares de las cuestiones determinadas en la encuesta;
  - iii) se mostró de acuerdo en que la encuesta resultaba útil y que debería seguir realizándose, y pidió a los miembros que hicieran todo lo posible por responder a este tipo de encuestas;
  - iv) alentó a los miembros a considerar también otros mecanismos de recopilación de este tipo de información que pudieran facilitar tasas de respuesta más elevadas y datos más representativos de la región;
  - v) hizo hincapié en la necesidad fundamental de fortalecer los sistemas nacionales de control alimentario y la importancia de aplicar un enfoque multisectorial a la inocuidad de los alimentos;
  - vi) destacó la necesidad crítica de incrementar la sensibilización y la promoción a fin de recibir el apoyo político y financiero necesario;
  - vii) pidió a la Comisión de la Unión Africana que ayudara a los miembros a llegar a los responsables de adoptar decisiones al más alto nivel, en particular que prestara apoyo para la armonización de los marcos reglamentarios a nivel regional;
  - viii) propuso la realización, de manera experimental, de un análisis de la situación en determinados países de la región del Comité Coordinador a fin de proporcionar una mayor comprensión de la situación de la inocuidad de los alimentos en el conjunto de la región.

### **EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: RESULTADOS DE LA CONFERENCIA INTERNACIONAL FAO/OMS/UA SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y EL FORO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO. ¿QUÉ HACER EN ADELANTE? (tema 3.2 del programa)<sup>5</sup>**

16. El Representante de la OMS presentó el tema, en nombre de la FAO y la OMS, reconociendo la importancia otorgada por la Comisión del Codex Alimentarius al destacar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en los órganos rectores de la OMS y la FAO. El Representante señaló la oportunidad que brindaron la primera Conferencia Internacional sobre Inocuidad Alimentaria, celebrada en Addis Abeba (Etiopía) el 12 y 13 de febrero de 2019, y el Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio, celebrado en Ginebra (Suiza) el 23 y 24 de abril de 2019, para elevar el perfil de la inocuidad de los alimentos y promover el compromiso político con la atención a las preocupaciones relativas a la inocuidad alimentaria.
17. Recordando los resultados de la Conferencia de Addis Abeba y del Foro de Ginebra, así como la necesidad de fortalecer los sistemas de control alimentario en todos los sectores y a través de las fronteras, el Representante destacó la importancia de los debates de los comités a la hora de impulsar procesos destinados a incluir la inocuidad de los alimentos en los programas de las reuniones de los órganos rectores de la OMS. El Representante pidió a los miembros del Comité Coordinador que reflexionaran sobre lo siguiente: a) sus esferas de actuación prioritarias en materia de inocuidad de los alimentos para el próximo decenio; y b) medidas concretas que la OMS o la FAO deberían llevar a cabo para el próximo decenio.
18. Las delegaciones expresaron su firme aprecio a la Conferencia de Addis Abeba y el Foro de Ginebra e hicieron hincapié en la necesidad de aprovechar el impulso actual para abordar las preocupaciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Se realizaron varias sugerencias a este respecto, entre ellas las siguientes:
- la elaboración de un plan de acción mundial para la inocuidad de los alimentos;
  - la necesidad de designar embajadores de buena voluntad para la inocuidad de los alimentos que defiendan la promoción de la inocuidad alimentaria y la inversión en ella;

---

<sup>5</sup> CX/AFRICA 19/23/4 y CRD 6 (Senegal).

- la necesidad de ampliar los esfuerzos de promoción de la inversión en la inocuidad de los alimentos en los más altos niveles de gobierno, así como la importante función de la UA a la hora de apoyar esos esfuerzos a escala continental.
19. En lo que respecta a las esferas de actuación prioritarias durante el próximo decenio, se expresaron las siguientes ideas:
- avanzar en el establecimiento de la autoridad africana de inocuidad de los alimentos;
  - evaluar y fortalecer los sistemas nacionales de control alimentario, garantizando que también abordan el sector alimentario informal;
  - mejorar la base de datos objetivos sobre inocuidad de los alimentos mediante el apoyo a los esfuerzos de seguimiento y vigilancia, estudios de la dieta total y de otra índole, así como el uso de los datos disponibles para llevar a cabo actividades como, por ejemplo, estimar la carga de morbilidad de transmisión alimentaria a fin de fundamentar las decisiones que se tomen;
  - mejorar la evaluación de riesgos, las capacidades de gestión y comunicación en los países, en particular, garantizar una financiación específica para el asesoramiento científico que proporcionan los órganos de expertos de la FAO y la OMS a la Comisión del Codex Alimentarius;
  - desarrollar un sistema de alerta regional para los alimentos y los piensos;
  - prestar apoyo para destacar la inocuidad de los alimentos en los órganos rectores de las organizaciones patrocinadoras;
  - fortalecer los laboratorios de alimentos nacionales con capacidad para analizar peligros de inocuidad alimentaria prioritarios.
20. Dos miembros observadores detallaron el proceso que se estaba llevando a cabo en un intento por lograr la inclusión de la inocuidad de los alimentos en la agenda de los órganos rectores de la OMS, el razonamiento actual en relación con el contenido de dicha petición a la OMS y el plazo correspondiente establecido el 17 de septiembre. Asimismo, pidieron a los miembros de la región que apoyaran esta iniciativa.
21. Se recordó a los países miembros que este tipo de proceso estaba impulsado plenamente por los miembros y que proporcionaba muy pocas oportunidades para que los diferentes sectores y las autoridades gubernamentales colaboraran en la promoción de las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los órganos rectores de las organizaciones patrocinadoras.
22. La OMS y la FAO se comprometieron a estudiar las opciones y procedimientos relacionados con la designación de embajadores de buena voluntad en sus organizaciones.

### **Conclusión**

23. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- i) tomó nota del resumen del Presidente de la primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria y la declaración conjunta FAO/OMS/OMC del Foro internacional de la OMC sobre inocuidad alimentaria y comercio y se comprometió a poner estos documentos a disposición de los encargados de formular políticas al más alto nivel en sus gobiernos;
  - ii) se comprometió a participar activamente en la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 y a apoyar la realización de los principios incluidos en el resumen del Presidente y la declaración FAO/OMS/OMC (participación en la labor del Codex y aprobación y uso de las normas del Codex como fundamento de la inocuidad alimentaria);
  - iii) reafirmó la necesidad de emplear diferentes enfoques para elevar y mantener el perfil de la inocuidad alimentaria de forma que se pongan a disposición los recursos necesarios para apoyar los programas de inocuidad alimentaria, en particular con ocasión del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, que se celebra el 7 de junio;
  - iv) solicitó a la FAO y la OMS que continuaran sus actividades para mantener un elevado perfil en materia de inocuidad alimentaria a través de iniciativas de seguimiento de los actos celebrados en 2019, por ejemplo, mediante la elaboración de un plan de acción mundial para la inocuidad de los alimentos;
  - v) apoyó el nombramiento de un embajador de buena voluntad que defienda la importancia de la inocuidad de los alimentos y ayude a mantener el impulso creado por las dos conferencias sobre inocuidad alimentaria, acogió con satisfacción el apoyo de la FAO y la OMS para determinar cómo actuar y pidió que presentaran un informe sobre los progresos en el 43.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius;

- vi) acogió con agrado los esfuerzos que se están llevando a cabo para proponer que la inocuidad de los alimentos se considere parte del programa de la próxima reunión del Consejo Ejecutivo de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud, y alentó a los miembros a sensibilizar en sus ministerios de sanidad y en sus representaciones ante la OMS en Ginebra sobre la importancia de respaldar dichos esfuerzos.

### **SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN: USO DE LA PLATAFORMA EN LÍNEA (tema 3.3 del programa)<sup>6</sup>**

24. El Representante de la FAO presentó el tema en nombre de la FAO y la OMS como parte de la estrategia para revitalizar los comités coordinadores FAO/OMS. El enfoque que permitía el intercambio de información entre miembros, así como la modalidad (plataforma en línea), fueron diseñados para permitir flexibilidad y aprovechar otros instrumentos existentes de la FAO y la OMS a fin de garantizar la coherencia y facilitar su uso. Debido a la limitada tasa de respuesta y al estado incompleto de algunas aportaciones de información (por ejemplo, preguntas sin responder, estado de borrador, etc.), se plantearon preguntas específicas al Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, a fin de entender la pertinencia de la plataforma para los miembros, las dificultades afrontadas y el apoyo que se podría proporcionar para abordar dichas dificultades.
25. Los delegados destacaron que uno de los problemas fundamentales que afrontaron los países fue la limitada o nula funcionalidad de los puntos de contacto del Codex o los comités nacionales del Codex. Las razones de esto incluyeron la institución en la que estaba ubicado el punto de contacto del Codex, la falta de apoyo institucional o de políticas, la falta de recursos financieros, la insuficiencia de los conocimientos o de la sensibilización sobre la labor del Codex y su finalidad y valor, los problemas para comunicarse o interactuar con los diferentes ministerios y partes interesadas pertinentes, y la falta de compromiso y apoyo de alto nivel.
26. El motivo por el que algunos países no pudieron facilitar la información en la plataforma en línea fue la dificultad para alcanzar un consenso sobre el contenido y obtener la aprobación, especialmente cuando las autoridades competentes del sistema nacional de control alimentario no estaban definidas claramente en la legislación nacional.
27. El Representante de la FAO tomó nota de las dificultades encontradas por los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex, y las diferentes razones de estas, e indicó que esto se abordaría en programas de desarrollo de la capacidad que ya estuvieran realizándose o que se realizarían en el futuro, en particular, proyectos del Fondo Fiduciario del Codex (FFC). También se aclaró que los datos enviados a la plataforma en línea se podían encontrar en la página web del Codex en la zona dedicada a los miembros del Codex.

### **Conclusión**

28. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:
  - i) confirmó el valor de intercambiar información sobre los sistemas nacionales de control alimentario y la adecuación de la plataforma en línea a su finalidad;
  - ii) manifestó su acuerdo en relación con la necesidad de fortalecer los puntos de contacto del Codex de forma que pudieran desempeñar plenamente su función;
  - iii) expresó su aprecio por la labor llevada a cabo por la FAO y la OMS y la disposición de ambas organizaciones para prestar apoyo a fin de abordar los problemas identificados;
  - iv) recomendó que los miembros lograran una mayor conciencia sobre la labor del Codex en general y los puntos de contacto del Codex en particular y promovieran el apoyo a nivel político.

---

<sup>6</sup> CX/AFRICA 19/23/5 y CRD 6 (Senegal).

**UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN (tema 4 del programa)<sup>7</sup>**

29. La Secretaría del Codex presentó el tema y señaló que la encuesta en línea se centró en el uso de los siguientes textos del Codex: los límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios en los alimentos, la resistencia a los antimicrobianos y las Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública. El objetivo de la encuesta consistía en proporcionar un mayor conocimiento del alcance del uso y la pertinencia de las normas del Codex, una idea de las dificultades relacionadas con el uso de estas normas y la obtención de observaciones generales de los miembros sobre la realización de la encuesta en el futuro.
30. La Secretaría del Codex destacó la elevada tasa de respuesta a la encuesta (63 %) en comparación con la realizada en 2017 (53 %), y señaló a la atención del Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, el resultado de esta, invitando a aportar observaciones sobre el análisis.

**Debate**

31. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de los resultados de la encuesta y los miembros expresaron las siguientes opiniones generales:
- esta información resultaba útil para comprender los desafíos a los que se enfrentan los países a la hora de utilizar las normas del Codex y destacaba la necesidad de sensibilizar de manera continua sobre el valor y el uso de las normas del Codex, así como la necesidad de alentar a los miembros a utilizar dichas normas. Se podría otorgar una mayor consideración a la forma de estructurar el documento para indicar las cuestiones más importantes y facilitar el seguimiento a nivel nacional;
  - las normas del Codex son las normas de referencia que se emplean en el comercio mundial de alimentos y resulta esencial que se apliquen, pues la falta de uso puede provocar que queden obsoletas;
  - las futuras encuestas se podrían centrar en códigos de prácticas relacionados con los contaminantes de los alimentos, ya que estos revisten gran importancia para la región, por ejemplo, el Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los alimentos por micotoxinas, la aplicación de las directrices sobre micotoxinas y otros códigos o directrices del Codex relacionados con peligros microbiológicos o cuestiones de higiene;
  - la baja adopción de algunas de las normas del Codex debería preocupar a todos los miembros. Esto podría deberse en parte al uso cada vez mayor de normas privadas a nivel nacional en comparación con el uso de las normas del Codex. El resultado del proyecto experimental que está llevando a cabo el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio sobre las normas empleadas a nivel nacional podría fundamentar la labor en curso del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) sobre certificación de terceros;
  - se destacaron desafíos relacionados con la adopción de las directrices para los alimentos que se venden en la vía pública, en particular el hecho de que en la mayoría de los países este sector es informal y también muy amplio. Solía estar regulado a nivel de la autoridad local y era necesario aplicar enfoques diferentes para llegar a este sector. Se observó que en la mayoría de los casos los países carecían de estrategias sobre cómo abordar la inocuidad de los alimentos en este sector y que era necesario aplicar enfoques más innovadores, así como aumentar la colaboración con las autoridades locales. El intercambio de experiencias sobre cómo regular el sector informal, por ejemplo, mediante una reunión especial del Comité Coordinador, podría facilitar los progresos en este ámbito;
  - es posible que en algunos casos se necesiten directrices sobre aplicación para facilitar la adopción de las normas del Codex.

---

<sup>7</sup> CX/AFRICA 19/23/6 y CRD 6 (Senegal).

32. El miembro observador del Reino Unido recordó que, en su 42.<sup>o</sup> período de sesiones (2019), la Comisión del Codex Alimentarius había señalado que la labor en curso del CCFICS destinada a elaborar una orientación sobre programas voluntarios de aseguramiento por parte de terceros tenía como objetivo apoyar los mecanismos reglamentarios existentes en los países, no perjudicarlos.

### **Conclusión**

33. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- i) tomó nota del resultado de la encuesta y reconoció el valor de esta información; asimismo, acordó apoyar futuras encuestas y que estas se deberían seguir realizando dos veces al año;
  - ii) recomendó que las observaciones formuladas en la presente reunión se tuvieran en cuenta en futuras encuestas y en los informes correspondientes;
  - iii) alentó a los países a desarrollar formas innovadoras de aplicar las *Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública en África* (CXG 22R-1997) y compartir las experiencias al respecto.

### **ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 5 del programa)<sup>8</sup>**

34. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, examinó la información proporcionada en los documentos CX/AFRICA 17/22/6 y CX/AFRICA 17/22/6 Add.1, y tomó nota de los asuntos que se presentaban con fines de información. En esta reunión, el Comité Coordinador debatió los siguientes aspectos remitidos para adoptar medidas, señalando al mismo tiempo que otros se debatirían en los temas del programa pertinentes.

#### **Grupos de trabajo por medios electrónicos**

35. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló la importancia de celebrar un debate profundo sobre los desafíos y obstáculos a la participación en los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe), así como la necesidad de determinar posibles soluciones, y acordó celebrar un debate informal como aportación a un debate más amplio en el tema 7.1 del programa.

#### **Establecimiento de prioridades en los trabajos**

36. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, consideró su carga de trabajo en vista de la invitación del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 73.<sup>a</sup> reunión a establecer prioridades y escalonar las nuevas propuestas de trabajos, así como garantizar el equilibrio de su agenda para proporcionar un foro de debate regional, y formuló las siguientes observaciones.
- Es posible que la tasa de avance de las normas no esté relacionada solo con el tiempo sino también con la capacidad de los países de dirigir y hacer avanzar los trabajos, la comunicación deficiente y el intercambio de información insuficiente entre países, y la generación y disponibilidad de datos científicos insuficientes.
  - Las nuevas propuestas de trabajos deben evaluarse adecuadamente para garantizar su factibilidad antes de que el Comité Coordinador recomiende el inicio del trabajo en cuestión.
  - En los esfuerzos por mejorar los procesos de establecimiento de prioridades se deberían tener en cuenta los procesos de establecimiento de prioridades ya desarrollados por otros comités del Codex, por ejemplo, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y estos se deberían llevar a cabo de manera paralela a la labor en curso de forma que no retrase el trabajo actual del Comité Coordinador.
  - Dado el nuevo impulso para abordar la inocuidad de los alimentos en la región, en particular la importante función de las normas del Codex y el Comité Coordinador en la aplicación de la Zona de Libre Comercio Continental Africana, poner límites al número de normas que se deben considerar o elaborar en una reunión específica del Comité Coordinador resultaría contraproducente en este momento. No obstante, se podría considerar lo siguiente: i) encontrar mecanismos diferentes e innovadores de trabajo entre reuniones para avanzar en la labor de establecimiento de normas, en particular solicitar a la UA que apoye el trabajo entre reuniones mediante la organización de grupos de trabajo presenciales; y ii) celebrar reuniones más frecuentes del Comité Coordinador para abordar su abundante carga de trabajo.

---

<sup>8</sup> CX/AFRICA 19/23/7, CX/AFRICA 19/23/7 Add.1, CRD 6 (Senegal) y CRD 7 (Asociación Internacional de Confitería).

37. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, convino en que era necesario examinar en mayor medida cómo mejorar su labor de establecimiento de normas teniendo en cuenta los diferentes enfoques y los obstáculos y desafíos determinados más arriba.

#### **Conclusión**

38. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó que el Coordinador dirigiría la elaboración de un documento sobre establecimiento de prioridades en la labor del Comité, en colaboración con otras partes como la UA y teniendo en cuenta los debates celebrados en la reunión. El Comité Coordinador estudiaría dicho documento en su próxima reunión.

#### **Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios**

39. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de la orientación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) acerca de la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos básicos con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA), indicó que actualmente no era necesario adoptar medidas con respecto a las normas existentes elaboradas por el Comité Coordinador ya que estas no incluían disposiciones sobre aditivos alimentarios, y acordó que tendría en cuenta la orientación en su labor en curso y en el futuro.

#### **Enmiendas al documento CXS 325R-2017**

40. Tras una solicitud de aclaración de dos descriptores asociados al Cuadro 1 de la Sección 3.2.2, titulada "Criterios de calidad", el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó simplificar el cuadro para hacer referencia a las categorías como Categoría I y Categoría II e incluir los descriptores conexos como notas a pie de página del cuadro (Apéndice VI).
41. Con respecto a la Sección 3.4 sobre la composición de ácidos grasos, el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, aclaró que el nivel de ácido linolénico especificado en la norma debería ser < 1 % en lugar de 1-11 %, según los datos disponibles, y acordó enmendar la norma en consecuencia (Apéndice VI).

#### **Trabajo del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación con los anacardos**

42. Las delegaciones indicaron su firme apoyo al nuevo trabajo sobre los anacardos, dada la importancia de este producto para sus economías.

#### **Conclusión**

43. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó informar al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) de su firme apoyo al nuevo trabajo destinado a elaborar una norma sobre los anacardos, así como del interés de los miembros por respaldar un grupo de trabajo en el futuro sobre la elaboración de esta norma, ya sea como copresidentes o participantes.

#### **LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN (tema 6 del programa)<sup>9</sup>**

44. El Coordinador presentó el documento CX/AFRICA 19/23/8 y destacó los aspectos principales de la labor del Codex de importancia para la región, entre ellos, los siguientes: las aflatoxinas en los alimentos, las actividades del FFC, algunos de los trabajos en curso de los comités del Codex pertinentes para África y recomendaciones generales al respecto.
45. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, respaldó las recomendaciones de su Coordinador y tomó nota de las siguientes opiniones sobre algunas de las recomendaciones y cuestiones.
- *Organización conjunta de las reuniones*: se apoyó la recomendación sobre la organización conjunta de las reuniones de los comités del Codex en la región teniendo en cuenta que esto elevaba el perfil de la región, elevaba también el perfil de la inocuidad de los alimentos y del Codex en el país en cuestión y facilitaba el compromiso político de alto nivel, incrementaba la participación de los miembros de la región y también aumentaba la influencia dentro del sistema del Codex. Por tanto, resultaba importante para los países de la región poner en marcha estrategias que permitieran realizar esta recomendación.

---

<sup>9</sup> CX/AFRICA 19/23/8 y CRD 7 (Asociación Internacional de Confitería).

- *FFC*: se informó de que la región había obtenido resultados relativamente satisfactorios en cuanto al número de proyectos apoyados por el FFC y que estos proyectos habían repercutido positivamente en los beneficiarios, por tanto, se alentaba a los miembros a presentar solicitudes de apoyo para la cuarta ronda del FFC2. Asimismo, se propuso que resultaba necesario compartir con el Comité Coordinador las experiencias y enseñanzas adquiridas por los beneficiarios anteriores.
- *Participación en la labor de los comités del Codex*: se expresó la necesidad de que los miembros participasen activamente en la labor del Codex y principalmente en el trabajo actual de los GTe sobre el establecimiento de niveles máximos para el ácido cianhídrico en la yuca y los productos a base de yuca (del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos [CCCF]), la elaboración de un documento de debate sobre las micotoxinas en los productos a base de yuca fermentada (del CCCF) y los límites máximos de residuos para productos plaguicidas registrados en África no respaldados por los fabricantes originales que figuran en los cuadros 2A y 2B (del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas [CCPR]).
- *Centro de excelencia para el control de las micotoxinas*: se informó de que el Centro de excelencia africano para las micotoxinas y la inocuidad de los alimentos se encontraba actualmente en funcionamiento y se alentó a los miembros a determinar y alentar a candidatos adecuados (incluidas candidatas) a nivel nacional que pudieran beneficiarse del centro. La información sobre el proceso de presentación de solicitudes y la dirección de contacto se compartirían con todos los miembros a través del Coordinador.

46. El Representante de la OMS recordó a los delegados que un acto sobre el FFC celebrado paralelamente a la 23.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador brindó la oportunidad de realizar un debate más profundo sobre el FFC y que se podría elaborar un documento sobre los éxitos y desafíos del FFC, tal como pidió uno de los miembros, para proporcionar información a los países miembros.

### Conclusión

47. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- i) se mostró de acuerdo en que la labor que se estaba llevando a cabo en diversos comités del Codex, determinada por el Coordinador, resultaba pertinente para la región;
  - ii) asimismo, acordó aumentar los esfuerzos por participar en diversos GTe en los ámbitos determinados y por colaborar en la preparación y presentación conjuntas de propuestas de nuevos trabajos en esferas de interés común;
  - iii) alentó a los miembros a aprovechar el apoyo ofrecido por el FFC2 y a presentar sus solicitudes para la cuarta ronda.

### APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2014-2019 (tema 7.1 del programa)<sup>10</sup>

48. La Secretaría del Codex presentó el tema del programa señalando que el mandato del Plan estratégico mundial del Codex para 2014-2019 estaba finalizando y que había numerosas enseñanzas útiles que se debían adquirir del seguimiento y la aplicación del plan y que era necesario tener en cuenta al aplicar el nuevo plan estratégico. Se informó al Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que en el 43.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se presentaría un informe final sobre la aplicación del Plan estratégico (2014-2019), para el cual se necesitaban aportaciones de la región.
49. La Secretaría del Codex recordó a los delegados la importante función que desempeñan los miembros tanto en el seguimiento como en la aplicación, señalando que las actividades que no se pueden cuantificar ni seguir tampoco se pueden gestionar ni mejorar, y pidió a los miembros que acordaran un mecanismo adecuado mediante el cual pudieran informar regularmente a la Secretaría del Codex sobre los progresos realizados.
50. El Coordinador presentó los progresos sobre la aplicación del plan estratégico regional señalando los desafíos de la adhesión al plan inicial. El Coordinador destacó también algunos de los logros, entre ellos, la representación del Comité Coordinador en todas las reuniones del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, la celebración periódica de reuniones consultivas técnicas regionales para armonizar posiciones, y el elevado nivel de participación en las actividades de capacitación relacionadas con el Codex. La participación en las reuniones del Codex y los GTe siguió siendo bastante baja, aunque se produjeron hechos destacados como la organización por parte de Uganda de la reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas y la presidencia o copresidencia de GTe por parte de un mayor número de países en la región. Se siguieron realizando esfuerzos por sensibilizar a nivel de políticas y actualmente existe cierto impulso en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y el Codex en la región que los países deben aprovechar.

<sup>10</sup> CX/AFRICA 19/23/9.

51. El Coordinador también destacó que la región no había avanzado en otros ámbitos como el envío de datos para apoyar el asesoramiento científico y el establecimiento de normas, y el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que esta era una esfera que debía impulsarse en el próximo plan estratégico.
52. Como seguimiento del examen periódico de la gestión de la labor del Codex en lo que respecta a los GTe, la Secretaría del Codex recordó la recomendación formulada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones de trabajar con los coordinadores y los comités para examinar los obstáculos a la participación activa y determinar posibles soluciones<sup>11</sup>. En los debates se destacaron los siguientes impedimentos generales a la participación en los GTe:
- Tiempo
    - a. gestión del tiempo (desde la perspectiva tanto de los presidentes de los GTe como de los participantes);
    - b. participación y registro oportunos en las reuniones y plazos posteriores.
  - Cuestiones técnicas
    - a. aspectos técnicos relacionados con el mandato del GTe y disposición de conocimientos y experiencia sobre el tema para participar eficazmente;
    - b. oportunidades y desafíos en la utilización de la tecnología de seminarios web;
    - c. conectividad a Internet limitada y otros problemas relacionados con la tecnología de la información;
    - d. conocimientos y experiencia sobre el uso de la plataforma de los GTe del Codex.
  - Obstáculos relacionados con el idioma
  - Coordinación del trabajo del GTe por parte del punto de contacto
    - a. comunicación en términos de coordinación nacional con expertos pertinentes;
    - b. preparación y organización de una estructura nacional que incluya la gestión de las comunicaciones de la Secretaría del Codex sobre los GTe y los plazos correspondientes.
  - Compromiso con el trabajo
    - a. falta de observaciones;
    - b. confianza para participar.
53. En su 23.<sup>a</sup> reunión, el Comité Coordinador señaló que abordar estas cuestiones requería un enfoque de diversos niveles que incluyera el fortalecimiento de las estructuras nacionales, tal como se describe en el tema 3 del programa. Los miembros reconocieron claramente que necesitaban encontrar formas de participar que funcionaran en el contexto de su realidad. Se señaló que todos los GTe que el Comité Coordinador había establecido habían notificado dificultades de participación y que era necesario tomar medidas para abordar esto, ya que los nuevos GTe establecidos habían iniciado su labor. Se apreciaron los esfuerzos que está realizando la Secretaría del Codex para prestar apoyo destinado a abordar los problemas técnicos y se acogió con agrado cualquier iniciativa que pudiera ayudar a los puntos de contacto del Codex en su función de gestión y comunicación.

### Conclusión

54. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- i) puso de relieve los logros tanto del plan estratégico mundial como regional, así como la importancia de aplicar las enseñanzas adquiridas del seguimiento y aplicación de estos planes al iniciar la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025;
  - ii) pidió a los miembros que proporcionaran información de manera proactiva a través del Coordinador para facilitar la preparación del informe final del Plan estratégico correspondiente a 2014-2019;
  - iii) señaló la necesidad de incrementar la contribución de la región a la labor de asesoramiento científico que respalda las normas del Codex mediante el desarrollo de la capacidad y la mejora de la coordinación regional;

---

<sup>11</sup> CX/AFRICA 19/23/5, párrs. 6 y 7.

- iv) reconoció los desafíos actuales relativos a la participación en las reuniones del Codex y en los GTe y acordó emplear los mecanismos existentes en el contexto del Codex, es decir, herramientas web, así como celebrar reuniones de coordinación antes y durante las reuniones, y buscar soluciones innovadoras para abordar los desafíos a los que se enfrenta la región y aumentar la participación de esta en la labor en curso del Codex.

### **PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-2025: PROGRAMA DETALLADO DE APLICACIÓN (tema 7.2 del programa)<sup>12</sup>**

55. La Secretaría del Codex presentó el tema recordando que la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado el Plan estratégico del Codex para 2020-2025 en su 42.º período de sesiones, destacando algunas de las diferencias clave con respecto al plan estratégico actual y señalando la flexibilidad del nuevo plan estratégico en términos de aplicación. La Secretaría del Codex hizo hincapié en que la asimilación y responsabilidad de la aplicación del plan estratégico se compartían entre los miembros y observadores del Codex, los órganos auxiliares del Codex y la Secretaría del Codex, así como la secretaria del país anfitrión y los presidentes. La Secretaría del Codex recordó al Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, que el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius había establecido un subcomité destinado a supervisar y facilitar la elaboración de un plan de trabajo para la aplicación del plan estratégico y que se había pedido al Comité Coordinador que proporcionara información detallada sobre las actividades que emprendería para apoyar la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025 durante los próximos dos años.
56. El Presidente recordó que el Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, había establecido un grupo de trabajo de la reunión presidido por Kenya y copresidido por el Senegal con el fin de abordar esta petición. Kenya, que ejercía la presidencia del grupo de trabajo de la reunión, resumió el resultado de los debates del grupo de trabajo, que se presentan en el documento CRD 10, y señaló que el grupo de trabajo había otorgado prioridad a las actividades relacionadas con las metas 1, 3 y 4 para los próximos dos años, que había determinado una serie de actividades cuya ejecución estaba prevista para este período y que había identificado la necesidad de llevar a cabo trabajos adicionales que se podrían completar mediante un GTe de duración limitada.

#### **Debate**

57. Las delegaciones expresaron su aprecio por la labor del grupo de trabajo y manifestaron su acuerdo general con las metas a las que se había otorgado prioridad, señalando al mismo tiempo que en dos años estas prioridades podrían revisarse. Existía un consenso general sobre la naturaleza de las actividades determinadas, pero se consideró que estas requerían cierto perfeccionamiento a fin de ajustarse de forma más adecuada a los objetivos y logros.
58. El Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, recordó el debate (tema 7.1 del programa) sobre la necesidad de incluir una actividad adicional para promover la participación de la región en la generación y suministro de datos de apoyo a la labor del Codex y el asesoramiento científico conexo. Se propuso que, como punto de partida, esta actividad podría incluirse en el Objetivo 4.2 del Plan estratégico destinado a abordar la participación técnica de los miembros en la labor del Codex y proporcionar datos de apoyo a dicha labor.
59. Teniendo en cuenta la necesidad de perfeccionar las actividades, así como de definir a las partes responsables y un enfoque para realizar un seguimiento de los progresos, el Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, se mostró de acuerdo con la propuesta de establecer un GTe para continuar el trabajo. También convino en que se debería considerar cómo podría el plan de trabajo regional en materia de comunicación (tema 8 del programa) apoyar la aplicación del Plan estratégico para garantizar la coherencia y reducir al mínimo la duplicación de actividades.

#### **Conclusión**

60. El Comité Coordinador, en su 23.ª reunión:
  - i) acogió con satisfacción el nuevo Plan estratégico del Codex para 2020-2025;
  - ii) acordó centrarse en la ejecución de las actividades destinadas al logro de las metas 1, 3 y 4 del Plan estratégico para 2020-2025;
  - iii) acordó establecer un GTe, presidido por Kenya y copresidido por el Senegal, que trabajase en inglés y francés, con el siguiente mandato:
    - a. perfeccionar las actividades que se van a llevar a cabo en la región para apoyar la aplicación del Plan estratégico durante los próximos dos años, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 23.ª reunión del Comité Coordinador (CRD 10);
    - b. incluir en el plan de trabajo la información adicional necesaria sobre responsabilidades, metas

<sup>12</sup> CX/AFRICA 19/23/10, CRD 8 (Kenya y Senegal) y CRD 10 (Informe del grupo de trabajo de la reunión).

y enfoque del seguimiento;

- c. presentar a la Secretaría del Codex el plan de trabajo propuesto para el Comité Coordinador a través del Coordinador antes del 31 de diciembre de 2019, para su incorporación a un plan de trabajo general destinado a la aplicación del Plan estratégico 2020-2025 por parte del subcomité de planificación estratégica.
- iv) alentó a todos los miembros a participar en el GTe a fin de garantizar que el plan de trabajo fuera realista y factible en los próximos dos años y reflejase al mismo tiempo las necesidades prioritarias de la región.

### **PLAN DE TRABAJO DEL CODEX EN MATERIA DE COMUNICACIÓN (tema 8 del programa)<sup>13</sup>**

61. La Secretaría del Codex presentó el tema recordando el apoyo expresado por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 74.ª reunión (Roma, 2017) a "... la necesidad de que los miembros contribuyeran a [la] elaboración y aplicación..." del actual plan de trabajo del Codex en materia de comunicación y "... las posibilidades de una participación y repercusión mayores a través de la cooperación, adaptada a las circunstancias, con los comités coordinadores FAO/OMS"<sup>14</sup>.
62. La Secretaría del Codex destacó las oportunidades que ofrecían tanto las redes sociales como los medios de comunicación tradicionales para sensibilizar sobre las cuestiones del Codex, ya fuera al más alto nivel político o al presentar informes, por ejemplo, sobre iniciativas técnicas y de creación de capacidad. La Secretaría reiteró la disponibilidad del equipo de comunicaciones de la Secretaría del Codex para colaborar con los miembros y el Coordinador a fin de poner en práctica el plan de trabajo en materia de comunicación, también mediante la creación de grupos de comunicación rápida con herramientas como WhatsApp, que se utilizan amplia y eficazmente en toda la región.
63. El Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, reconoció la importancia de otorgar prioridad a las comunicaciones regionales del Codex y expresó su amplio apoyo a las iniciativas de comunicación emprendidas y al plan de trabajo presentado.

### **Conclusión**

64. El Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, acordó:
  - i. aprobar el plan de trabajo regional en materia de comunicación (Apéndice II);
  - ii. establecer una red de comunicaciones empleando herramientas como WhatsApp;
  - iii. determinar, a través del Coordinador, un centro de coordinación en materia de comunicación;
  - iv. mantener contactos con la Secretaría del Codex, principalmente a través del Coordinador, a fin de ejecutar el plan de trabajo en materia de comunicación durante el período comprendido entre la 23.ª y la 24.ª reunión del Comité Coordinador.

### **PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA (tema 9 del programa)<sup>15</sup>**

65. El Camerún, que ejercía la presidencia del GTe, presentó el tema y destacó los progresos realizados en la preparación del proyecto de norma y las cuestiones pendientes que debían abordarse, incluidas en el documento CX/AFRICA 19/23/12.
66. El Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, convino en debatir el proyecto de norma sección por sección, teniendo en cuenta las observaciones remitidas, realizó las correcciones editoriales adecuadas y tomó las decisiones que se indican en los siguientes párrafos.

### **Debate**

67. El Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, manifestó su acuerdo con las secciones sobre el ámbito de aplicación (Sección 1), los aditivos alimentarios (Sección 4) y la higiene de los alimentos (Sección 6) del proyecto de norma.

### Descripción

68. El Comité Coordinador, en su 23.ª reunión, acordó revisar el último párrafo de la sección sobre la descripción e introdujo un subapartado (el relativo a la manipulación) para aclarar la finalidad del párrafo, revisó también

<sup>13</sup> CX/AFRICA 19/23/11.

<sup>14</sup> REP18/EXEC1, párrs. 9 y 11.

<sup>15</sup> CX/AFRICA 19/23/12, CX/AFRICA 19/23/12 Add.1 y CRD 4 (Kenya).

el texto sobre “manipulación” a fin de aclarar que el párrafo se refería al almacenamiento y la manipulación del producto fermentado sin cocinar, e incluyó la frase relativa al cumplimiento de unas “condiciones de tiempo y temperatura” que no comprometan la inocuidad del producto durante el almacenamiento y el transporte del producto sin cocinar con el fin de proporcionar más flexibilidad en la aplicación de la norma.

#### Factores generales de calidad

69. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que la humedad era un factor importante para las características organolépticas de un determinado producto a base de yuca fermentada cocinada y que el contenido de humedad variaba en función del tipo concreto de producto a base de yuca fermentada cocinada, por tanto, sería necesario definir este parámetro de calidad para cada producto específico. En consecuencia, el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó introducir la siguiente frase descriptiva para abordar este aspecto: “El contenido de humedad debería ser característico de cada producto”.

#### Factores específicos de calidad

70. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que existían diferentes métodos de preparación y presentación de productos a base de yuca fermentada cocinada y que el contenido de humedad era distinto en cada producto. Por tanto, como resultaría difícil establecer valores numéricos comunes para este parámetro, se acordó eliminar “Contenido de humedad, m/m, máximo”.
71. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, también acordó eliminar los corchetes de la disposición correspondiente a la acidez total, pues los valores propuestos se basaban en los datos disponibles.

#### Contaminantes

72. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, recordó los debates que se estaban celebrando en el CCCF<sup>16</sup> en relación con el establecimiento de niveles máximos para el ácido cianhídrico en los productos a base de yuca fermentada cocinada y acordó lo siguiente:
- eliminar el anteproyecto de niveles máximos de 0,001 mg/kg y 0,85 mg/kg;
  - añadir la siguiente nota a pie de página: “Los valores del ácido cianhídrico total se determinarán una vez se hayan completado los trabajos en curso en el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)”.

#### Nombre del producto

73. La disposición se enmendó para incluir la declaración o bien del nombre específico o bien del nombre local.

#### Métodos de análisis

74. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de la explicación proporcionada por la Secretaría del Codex de que la competencia para determinar los métodos adecuados de análisis de la calidad y evaluación de la inocuidad de los productos a base de yuca fermentada cocinada correspondía al Comité Coordinador, y que una vez determinados dichos métodos, se presentarían al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para su aprobación y posterior inclusión en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999). Se acordó que dichos métodos se identificarían en una fecha futura.

#### Anexo

75. Se acordó eliminar el anexo y que la información contenida en él se publicaría en el sitio web del Codex como documento de información. En consecuencia, se eliminó la referencia al anexo en la Sección 3.3.

#### **Conclusión**

76. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó:
- i) remitir el proyecto de norma para los productos a base de yuca fermentada cocinada a la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice III);
  - ii) remitir el proyecto de disposiciones relativas al etiquetado al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) para su aprobación;
  - iii) publicar los ejemplos de productos específicos a base de yuca fermentada cocinada como documento de información en el sitio web del Codex para que sirvan de referencia en el futuro (Apéndice VII).

---

<sup>16</sup> CX/AFRICA 19/23/12, párrs. 24 y 25.

**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LAS HOJAS FRESCAS DE *GNETUM* SPP. (tema 10 del programa)<sup>17</sup>**

77. El Camerún, que ejercía la presidencia del GTe, presentó el tema y proporcionó un resumen del informe del GTe, especialmente en lo que respecta a los cambios que se habían introducido en el proyecto de norma, entre ellos, la armonización del proyecto de norma con el formato normalizado de las normas relativas a las frutas y hortalizas frescas y la aclaración en el título y el ámbito de aplicación de que la norma se aplica a las hojas frescas.
78. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, convino en debatir el proyecto de norma sección por sección, teniendo en cuenta las observaciones remitidas, realizó las correcciones editoriales adecuadas y tomó las decisiones que se indican en los siguientes párrafos.

**Debate**

79. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó el título, el ámbito de aplicación (Sección 1), la descripción (Sección 2), las disposiciones relativas a la tolerancia (Sección 4), el envasado (Sección 5.1), los contaminantes (Sección 7) y la higiene de los alimentos (Sección 8) del proyecto de norma.

Descripción

80. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, examinó la propuesta de incluir algunas definiciones en esta sección, señaló que los requisitos mínimos establecidos en la Sección 3.1 resultaban claros y acordó que no había necesidad de incluir dichas definiciones.

Requisitos mínimos

81. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó aclarar aún más el requisito relativo a la presentación de un aspecto fresco mediante la especificación de un contenido de agua mínimo del 60 %. Como consecuencia de ello, se eliminó la Sección 3.3, sobre la "frescura de las hojas", ya que se consideró una repetición de lo que ya se especificaba en el ámbito de aplicación, donde se establece que la norma se aplica a las hojas frescas enteras y cortadas en tiras, y que el parámetro sobre la "frescura de las hojas" era subjetivo y difícil de aplicar tanto en el entorno reglamentario como en el comercial.

Nombre del producto

82. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó que se incluyeran ejemplos de nombres locales para las hojas de *Gnetum* spp. en una nota a pie de página para facilitar la referencia; como consecuencia de ello, se eliminó el Anexo II (nombres locales de *Gnetum* spp.) del proyecto de norma.

Envases no destinados a la venta al por menor

83. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó armonizar aún más la sección sobre envases no destinados a la venta al por menor con disposiciones similares de las normas para las frutas y hortalizas frescas, y en particular las siguientes subsecciones: 6.2.1 (Identificación); 6.2.2 (Naturaleza del producto); 6.2.3 (Origen del producto); y 6.2.4 (Identificación comercial). Con esta armonización, la Sección 9 se consideró una duplicación y, por tanto, se eliminó.

**Conclusión**

84. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir:
- el proyecto de norma para las hojas frescas de *Gnetum* spp. a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice IV);
  - el proyecto de disposiciones para el etiquetado al CCFL para su aprobación.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA CARNE SECA (tema 11 del programa)<sup>18</sup>**

85. Botswana, que ejercía la presidencia del GTe, presentó el tema del programa y proporcionó un resumen del informe del GTe, así como los ámbitos clave que abarcaba el anteproyecto de norma; asimismo, informó al Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que el grupo de trabajo de la reunión examinó el anteproyecto de norma sobre la carne seca, resolvió algunos de los problemas pendientes y formuló recomendaciones sobre una serie de secciones de la norma teniendo en cuenta las recomendaciones que realizó el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 71.<sup>a</sup> reunión en relación con la armonización de las secciones sobre higiene, contaminantes y residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios con las normas horizontales pertinentes y en consonancia con los requisitos del manual de procedimiento.

<sup>17</sup> CX/AFRICA 19/23/13, CX/AFRICA 19/23/13 Add.1 y CRD 4 (Kenya).

<sup>18</sup> CX/AFRICA 19/23/14, CX/AFRICA 19/23/14 Add.1, CRD 4 (Kenya) y CRD 3 (Secretaría del Codex).

## Debate

86. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, examinó el anteproyecto de norma revisado sección por sección, tomó nota de las observaciones, realizó cambios editoriales y tomó las siguientes decisiones:

### Ámbito de aplicación

87. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó enmendar el ámbito de aplicación para incluir la carne seca de burro y caballo y aclarar que la carne seca estaba destinada al consumo humano, y confirmó de nuevo que la carne de conejo estaba incluida en la categoría de animales de caza de cría.

### Descripción

88. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, confirmó que los despojos no se incluían en el ámbito de aplicación de la norma y acordó añadir una frase que especificase su exclusión; asimismo, de conformidad con el ámbito de aplicación, añadió la categoría de carne de burro y caballo a esta sección. Se revisó el texto que describe la forma típica de elaborar la carne seca para aclarar que salar y añadir especias eran pasos opcionales. La sección se volvió a redactar para garantizar la coherencia y la claridad y para eliminar la duplicación de conceptos.

### Factores esenciales de composición y calidad

89. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, observó que la sección se había redactado de nuevo para eliminar la duplicación de conceptos que ya abarcaba el ámbito de aplicación y la sección sobre la descripción, y acordó aprobar la disposición.

### Aditivos alimentarios

90. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, confirmó que en la NGAA (CXS 192-1995), la carne seca estaba incluida en la categoría de alimentos "08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes", y que la categoría de alimentos 08.2 incluía varias subcategorías en las que se incluía la carne seca, por ejemplo, los productos cárnicos elaborados sin tratar térmicamente en cortes (08.2.1) y los productos cárnicos tratados térmicamente en cortes (08.2.2).
91. Se señaló que los aditivos alimentarios para los productos cárnicos tratados térmicamente en cortes incluidos en la subcategoría 08.3.2 se habían excluido del anteproyecto de norma, aunque en algunos países el tratamiento térmico o cocción formaba parte del proceso de producción de los productos de carne seca comercializados. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó poner la sección sobre aditivos alimentarios entre corchetes para celebrar consultas adicionales.

### Contaminantes

92. Esta sección fue aprobada tal como se presentó debido a que guardaba coherencia con el requisito del manual de procedimiento para abordar los contaminantes en las normas de productos básicos.

### Higiene

93. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, recordó la recomendación que le formuló el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 71.<sup>a</sup> reunión (2016) acerca de que los aspectos relativos a la inocuidad (es decir, la higiene, los contaminantes y los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios) de la norma para la carne seca se abordaran haciendo referencia a los textos del Codex, y acordó:
- eliminar el anteproyecto de criterios microbiológicos del Cuadro 1, titulado "Requisitos microbiológicos máximos tolerables para la carne seca";
  - la inclusión de: i) una referencia al *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) ya que la definición de carne seca de la norma era coherente con la definición de alimentos con bajo contenido de humedad de este Código, y ii) los *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)* (CXG 63-2007).

### Criterios físicos y químicos

94. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, consideró el cuadro sobre requisitos físicos y químicos y:
- eliminó el límite mínimo para la materia grasa cruda señalando que el producto podía producirse a partir de carne muy magra;
  - eliminó el requisito mínimo para la sal, ya que la salazón era un paso opcional en la producción de carne seca;

- señaló que el contenido de ceniza era una medida de la cantidad total de minerales presentes en un alimento y que su límite máximo no podía ser inferior al límite máximo de sal común añadida; y acordó poner el valor entre corchetes para examinarlo en mayor profundidad.

#### Etiquetado

95. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- señaló que era necesario que en la disposición 7.1 a) se especificase tanto el tipo de carne utilizada como el nombre local o común; y, por consiguiente, acordó añadir una nota a pie de página en la disposición 7.1 a) para proporcionar algunos ejemplos de este tipo de denominaciones locales utilizadas en la región;
  - acordó sustituir el término “retractilado” por “envasado al vacío” en la Sección 7.2 (Envasado) como término técnico apropiado.
96. Tras una solicitud para incluir una disposición sobre el etiquetado de halal, el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que el ámbito de aplicación del anteproyecto de norma abarcaba la carne seca en general, que el sacrificio, la producción y el comercio de carne estaban sujetos a requisitos reglamentarios nacionales que podían incluir el halal, y que el término “halal” estaba relacionado con declaraciones de propiedades, las cuales ya se incluían en las *Directrices generales para el uso del término “halal”* (CXG 24-2007) y las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979), por tanto, el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, no incluyó esta disposición.
97. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, aprobó la disposición sobre el etiquetado teniendo en cuenta las enmiendas indicadas en el párrafo 94 b).

#### Transporte

98. La sección se aprobó tal como se presentó en el anteproyecto de norma.

#### Métodos de análisis y muestreo

99. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, corrigió el método de referencia para la determinación de la actividad acuosa y también añadió el tipo correspondiente (tipo II); posteriormente aprobó la sección señalando que los métodos propuestos se remitirían al CCMAS para su aprobación.
100. Se explicó que tras la aprobación de los métodos por parte del CCMAS y su posterior incorporación a los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999), en la norma se añadiría una disposición general que haría referencia al documento CXS 234-1999.

#### **Conclusión**

101. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, observó que se habían realizado progresos importantes en la revisión del anteproyecto de norma y que algunas secciones seguían entre corchetes y era necesario examinarlas en mayor profundidad.
102. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó:
- i) remitir el anteproyecto de norma para la carne seca a la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones para que lo aprobara en el trámite 5 (Apéndice V);
  - ii) remitir las disposiciones relativas al etiquetado y los métodos de análisis al CCFL y al CCMAS, respectivamente, para su aprobación;
  - iii) establecer un GTe, presidido por Botswana y copresidido por Kenya y Marruecos, que trabajase en inglés y francés, para examinar las disposiciones entre corchetes y las observaciones recibidas en el trámite 5, tener en cuenta los debates celebrados en la presente reunión y preparar un proyecto de norma revisado para su difusión con objeto de recabar observaciones en el trámite 7 y someterlo a la consideración del Comité Coordinador en su 24.<sup>a</sup> reunión.
103. El informe del GTe debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 24.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE DIRECTRICES REGIONALES PARA FORMULAR LEYES ALIMENTARIAS ARMONIZADAS EN LA REGIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA (tema 12 del programa)<sup>19</sup>**

104. Kenya, como autor del documento, presentó la propuesta preparada con el beneplácito otorgado por el Comité Coordinador en su 22.<sup>a</sup> reunión, destacando el largo historial de este tema en el contexto del Comité Coordinador; asimismo, señaló que la necesidad de trabajar en este ámbito nunca había sido tan elevada teniendo en cuenta la reciente ratificación de la Zona de Libre Comercio Continental Africana y pidió al Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, que iniciara un nuevo trabajo en este ámbito.

**Debate**

105. Se manifestó un amplio apoyo a esta propuesta y se reconoció su oportunidad y valor. No obstante, también se destacaron algunos desafíos a la hora de llevar a cabo dicho trabajo y que, en última instancia, podrían limitar su uso, entre ellos los siguientes: la diversidad de instrumentos legislativos y sistemas jurídicos en los países de la región, los diferentes niveles de desarrollo de la legislación sobre inocuidad de los alimentos, así como las capacidades de aplicación de los países.
106. El Representante de la FAO, señalando tanto el amplio interés como las posibles dificultades, indicó que, a fin de reflejar dichos desafíos, el objetivo del trabajo debería ser la preparación de un conjunto de directrices que ayudase a los países a redactar o revisar sus legislaciones nacionales en relación con los alimentos y el control de estos, respaldando así la armonización de estas en todo el continente.
107. Dado el apoyo general a la propuesta de nuevo trabajo, el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, examinó el documento del proyecto y, teniendo en cuenta los debates, tomó las siguientes decisiones:
- Título: revisó el título para establecerlo como “*Directrices para apoyar la elaboración de leyes alimentarias armonizadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África*”, ya que este reflejaba de manera más adecuada el objetivo del trabajo de elaborar directrices que ayuden a los países a redactar o revisar sus legislaciones nacionales de manera que se promueva la armonización (del campo a la mesa) en lugar de elaborar una única ley alimentaria armonizada;
  - acordó que el documento del proyecto se debería redactar de forma que reflejase el objetivo del trabajo y que debería estar en consonancia con el título del documento del proyecto; asimismo, sustituyó la referencia a los países africanos por “miembros de la región”, ya que esto garantizaría que el Comité Coordinador no ampliara su jurisdicción más allá de su mandato;
  - Sección 4 c): acordó i) revisar esta sección para incluir referencias a los documentos pertinentes de la CEDEAO, tal como se indicaba en el documento CRD 6; ii) añadir texto que proporcionara la flexibilidad de hacer referencia a otros documentos conexos de las comunidades económicas regionales con condición de observadoras del Codex, en caso de que resultara pertinente y apropiado, y iii) corregir los títulos de las publicaciones de la FAO y la OMS;
  - Sección 4 d): acordó revisar esta sección para hacerla más factible;
  - Sección 5: acordó que el texto sobre los objetivos estratégicos se armonizara con el nuevo Plan estratégico del Codex para 2020-25;
  - Sección 6: acordó incluir una referencia a los *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* (CXG 82-2013);
  - acordó que el documento del proyecto se editara para abordar cualquier incoherencia pendiente.

**Conclusión**

108. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó:
- i) iniciar un nuevo trabajo sobre un conjunto de directrices que ayudaría a los países a redactar o revisar su legislación nacional en relación con los alimentos y el control de estos;
  - ii) solicitar a Kenya que revisara el documento del proyecto en consonancia con el debate y que remitiera a la Comisión del Codex Alimentarius, a través de la Secretaría del Codex, el documento del proyecto revisado para que esta lo aprobara como nuevo trabajo en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones;

---

<sup>19</sup> CX/AFRICA 17/23/15 y CRD 6 (Senegal).

- iii) establecer un GTe, presidido por Kenya y copresidido por el Senegal y Marruecos, que trabajase en inglés y francés, para preparar el anteproyecto de directrices, en caso de que la Comisión del Codex Alimentarius lo aprobara, a fin de difundirlo para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del Comité Coordinador en su 24.<sup>a</sup> reunión.

109. El informe del GTe debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 24.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador.

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL RELATIVA A UNA BEBIDA NO ALCOHÓLICA FERMENTADA A BASE DE CEREALES (MAHEWU) (tema 13 del programa)<sup>20</sup>**

110. No se examinó el tema del programa debido a que el miembro que presentaba el documento (Eswatini) no asistió a la reunión. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que consideraría este tema en su próxima reunión.

#### **NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 14 del programa)<sup>21</sup>**

111. La Secretaría del Codex presentó el tema.
112. En respuesta a las solicitudes de aclaración sobre la retirada de la candidatura del Senegal para la función de Coordinador, la delegación del Senegal informó al Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que la postura actual de las autoridades senegalesas era no seguir adelante con su propuesta de nombramiento.
113. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, observó el apoyo abrumador de los países miembros al Senegal para que aceptara la función de Coordinador e instó a la delegación a volver a solicitarlo a las autoridades del Senegal. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, consideró que el Senegal constituía un excelente candidato, adecuado también en términos técnicos, para desempeñar la función de Coordinador en este momento y que se debería hacer un llamamiento para apoyar su candidatura.

#### **Conclusión**

114. El Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que no se había propuesto ningún candidato en la reunión y alentó a los miembros a seguir celebrando consultas para garantizar que la región pudiera nombrar al próximo Coordinador en el 43.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 2020).

#### **OTROS ASUNTOS (tema 15 del programa)<sup>22</sup>**

115. Debido a limitaciones de tiempo, el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, no pudo debatir los temas adicionales propuestos en el párrafo 4; no obstante, tomó nota de las opiniones expresadas por sus patrocinadores.

#### **Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el etiquetado y la publicidad de sustitutos de la leche materna y otros productos: Red internacional de acción sobre alimentos de lactantes (CRD 9)**

116. La organización observadora expresó su pesar por que el Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, no examinara el tema señalando que el número de muertes de bebés y niños pequeños atribuible a una lactancia materna deficiente en la región es aproximadamente el doble que el número de muertes atribuibles al resto de enfermedades transmitidas por los alimentos combinadas en adultos y niños en la región.

#### **Uso del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) como aditivo alimentario: el Senegal**

117. La delegación del Senegal invitó a los miembros a apoyar la inclusión del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) en la NGAA, señalando que esta sustancia era inocua. Su uso como agente encapsulante para micronutrientes en los programas de enriquecimiento de los alimentos evitaría la malnutrición y mejoraría la salud pública en los países en desarrollo. Por ello, el Senegal invitó a los miembros del Comité Coordinador a unirse al GTe sobre la NGAA y la armonización, así como a aportar observaciones para respaldar la inclusión del CMB en la NGAA y apoyar su aprobación en la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA.

#### **Declaración de agradecimiento: República Unida de Tanzania**

118. La República Unida de Tanzania expresó su aprecio al apoyo y confianza de los miembros que hicieron posible su elección como miembro del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius con arreglo al criterio geográfico. La delegación prometió representar a la región de la mejor manera posible.

<sup>20</sup> CX/AFRICA 19/23/16 y CRD 4 (Kenya).

<sup>21</sup> CX/AFRICA 19/23/17 y CRD 5 (Directrices para el traspaso de las funciones de coordinación).

<sup>22</sup> CRD 9 (Red internacional de acción sobre alimentos de lactantes).

**Declaración de Chile**

119. Chile expresó su aprecio por la labor del Comité Coordinador bajo el liderazgo del Coordinador y señaló que esperaba ver otros ejemplos de cooperación interregional en asuntos técnicos y proyectos como el FFC donde las regiones se pudieran beneficiar mutuamente de su experiencia.

**Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 16 del programa)**

120. Se informó al Comité Coordinador, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que su 24.<sup>a</sup> reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se darían a los miembros más detalles después de que la Comisión del Codex Alimentarius nombrara al Coordinador en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones y de que se mantuvieran consultas con la Secretaría del Codex.

**APÉNDICE I**

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

Dr Kimutai Maritim  
Chair- CCAFRICA  
Ministry of Agriculture, Veterinary and Fisheries  
Nairobi

**CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE**

Dr George Abong  
Senior Lecturer  
University of Nairobi  
Nairobi

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**

**ANGOLA**

Dr Maria De Fátima Da Conceicao De Melo  
Secretária Executiva  
Codex-Angola/Ministério da Agricultura  
e Florestas  
Luanda

Ms Lephutshe Ada Senwelo  
Senior Scientific Officer - Food Safety  
Ministry of Health and Wellness  
Gaborone

**BENIN - BÉNIN**

Mr Egnon Jacques Houngbenou Hougla  
Directeur de l'Alimentation et  
de la Nutrition Appliquée  
Porto-Novo

**BURKINA FASO**

Mr Cyrille Sansan Régis Kambire  
Cadre Supérieur/Service du Contrôle  
Phytoprotecteur  
et de la Qualité des Aliments  
Ministère de l'Agriculture  
Ouagadougou

Mr Dagbegnon Comlan Tossougbo Hinson  
Animateur du Point de Contact Codex  
Ministère de l'Agriculture,  
de l'Élevage et de la Pêche  
Porto-Novo

Mr Abdoulaye Gueye  
Responsable de la sécurité sanitaire des aliments  
Ministère de la Santé Publique  
Ouagadougou

**BOTSWANA**

Mrs Esther Rugara  
Principal Scientific Officer - Food Safety  
Ministry of Health and Wellness  
Gaborone

**BURUNDI**

Dr Jean Felix Karikurubu  
Director

University of Burundi  
Bujumbura

**CABO VERDE**

Mr Helder Lopes  
Manager  
ERIS - Entidade Reguladora Independente da  
Saude

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Jean Martin Etoundi  
Yaounde

Mr Daniel Fotio  
Research Officer  
Central African Inter-States Pesticides' Committee  
(CPAC)  
Yaounde

Mrs Ingratia Marie Luz Kayitavu Kone Sim  
Point de Contact Codex  
Ministère des Mines, de l'Industrie et du  
Développement Technologique  
Yaounde

**CÔTE D'IVOIRE**

Mr Brou Ahoua  
Directeur des Affaires Scientifiques et  
Règlementaires  
Coca-Cola Export Corporation /Membre de la  
Confédération Générale des Entreprises  
de Côte d'Ivoire (CGECI)  
Abidjan

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO -  
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO -  
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr Damien Nguba Kasongo  
Point Contact National Codex  
Comité National Codex  
Kinshasa

**DJIBOUTI**

Mr Mouharam Fouad Abdallah  
Directeur  
Ministère du Commerce  
Djibouti

**GABON - GABÓN**

Mr Christian Engohang Ondo  
Conseiller Technique  
AGANOR  
Libreville

**GAMBIA - GAMBIE**

Mrs Zainab Jallow  
Director General  
Food Safety and Quality Authority of The Gambia  
Serre Kunda

**GHANA**

Mr Ebenezer Kofi Essel  
Chief Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
Accra

**GUINEA - GUINÉE**

Mr Yacouba Sylla  
Directeur Général Adjoint  
Institut Guinéen de Normalisation et de Métrologie  
(IGNM)  
Conakry

Mr Sylla Aly  
Chef, Division de la normalisation -  
Institut Guineen de normalisation et de  
métrologie  
Conakry

Mr Mamady Toure  
Chef Division Normalisation; Secrétaire du CNC  
Institut Guinéen de Normalisation et  
de Métrologie (IGNM)  
Conakry

**GUINEA-BISSAU - GUINÉE-BISSAU**

Mr N'sum-ne Jose Mora  
Point du Contact de Comité National du Codex  
Alimentarius et Directeur des services de  
l'Information  
et de la Communication  
Institut National de la Recherche Agricole  
Bissau

**KENYA**

Dr Allan Azegele  
Deputy Director Veterinary Services  
Directorate of Veterinary Service  
Nairobi

Mr Lawrence Aloo  
Senior Biochemist  
NPHL  
Nairobi

Mr Nicholas Otieno Ayore  
Senior Assistant Director  
Directorate of Veterinary Services

Mr James Karitu  
CEC  
Nyandarua Couty  
Nairobi

Ms Felista Kerubo Nyakoe  
Assistant Director  
Kenya Accreditation Services  
Nairobi

Mrs Julia Kiage-otaya  
National Codex Executive Committee  
Coca-Cola  
Nairobi

Mr Harry Kimtai  
Principle Secretary State Department of Livestock  
Nairobi

Ms Mildred Kosgei  
Senior Standards and Enterprise officer  
Kenya Dairy Board  
Nairobi

Mr Domiciano Maingi  
Chief Executive officer  
Aquaculture Association of Kenya  
Nairobi

Mr Charles Mwaniki  
Regional Manager  
KDB  
Nairobi

Ms Esther Ngari  
Director -Standard development and Trade  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Geoffrey Odero  
Trade Development officer  
Ministry of Trade and Industry  
Nairobi

Mr James Ojiambo Olumbe  
Member National Codex - Executive Committee  
Nestle Kenya Limited  
Nairobi

Ms Lilian Ouma  
Chief Laboratory Technologist  
Ministry of Interior and Coordination of National  
Government  
Nairobi

Ms Josephine Simiyu  
Directorate  
Horticultural Crops Department Authority  
Nairobi

## **LESOTHO**

Ms Ketelo Hlrlhisi  
Technical Inspector  
CCP-Lesotho  
Maseru

## **LIBERIA - LIBÉRIA**

Mr Stephen Mambu  
Director and NCCP-Liberia  
National Standards Laboratory  
Monrovia

Dr Gilson Njunga  
Director of Animal Health (Field Services)  
Ministry of Agriculture, Irrigation and  
Water Development  
Lilongwe

Mr Justin Onani  
Standards Officer  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

## **MALI - MALÍ**

Mr Mahmoud Abdoul Camara  
Chargé du Service Central de Liaison du Codex  
pour le Mali  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire  
des Aliments  
Bamako

Dr Sékouba Keita  
Chef de Division  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
Bamako

Dr Mahamadou Sako  
Inspecteur en Chef  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire  
des Aliments  
Bamako

## **MAURITANIA - MAURITANIE**

Eng Lekweiri Haiba Legrae  
Secrétariat du Comité National du Codex et  
Responsable Qualité au Laboratoire  
de contrôle qualité des aliments  
Laboratoire de Contrôle Qualité des Aliments  
à l'Institut National de Recherches  
en Santé Publique  
Nouakchott

## **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mr Mohamed Edahaoui  
Veterinarian  
National Food Safety Office  
Rabat

**MOZAMBIQUE**

Mrs Angelina Marissol Woderych Da Silva  
Manhica  
Technical  
Ministry of Health  
Maputo

**NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Abimbola Opeyemi Adegboye  
Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control  
Lagos

Dr Mabel Kamweli Aworh  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture & Rural  
Development  
Abuja

Mr Fred Nduka Chiazor  
Regulatory Affairs Director  
Coca-Cola Nigeria Limited/Association of  
Food Beverages and Tobacco Employees  
(AFBTE)  
Lagos

Mrs Eva Obiageli Edwards  
Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control (NAFDAC)  
Lagos

**RWANDA**

Mr Nigaba Eric  
Codex and Regional contact person  
Rwanda Standards Boards  
Kigali

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

Mr Alassane Mbengue  
Secrétaire General  
Dakar

Dr Raphaael Coly  
Expert SSA  
Comité National codex  
Dakar

Mr Abdoulaye Diawara  
Chef du bureau de l'hygiène alimentaire  
Ministère de l'Elevage et des Productions  
animales  
Dakar

Ms Ndeye Maguette Diop  
Responsable Division Agroalimentaire  
Association Sénégalaise de Normalisation  
Dakar

Prof Amadou Diouf  
Président du Comité national du Codex  
alimentarius  
Ministère de la Santé et de l'Action sociale  
Dakar

Mrs Mame Diarra Faye Leye  
Point de Contact du Codex  
Direction Générale de la Santé  
Dakar

Mr Diene Ndiaye  
Directeur  
Direction des Industries de Transformation  
de la Pêche  
Dakar

Dr Moussa Ndong  
Enseignant chercheur  
Université Gaston Berger  
Saint-Louis

Mrs Safietou Sabaly  
Ministère de l'agriculture et équipement rural  
Dakar

**SOMALIA - SOMALIE**

Dr Mohamed Noor  
Head of Food and Drugs  
Ministry of Health  
Garowe

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mr Deon Jacobs  
Principal Inspector  
National Regulator for Compulsory Specifications  
Cape Town

**SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR**

Dr David Adwok  
Director General of Technical Operations/  
National Codex Contact Point  
South Sudan National Bureau of Standards  
Sudan National Bureau of Standards  
Juba

**TOGO**

Mrs Dédé Mawulé Hanvi  
Chef section laboratoire  
Institut Togolais de Recherche Agronomique  
Lomé

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Medard Bitekyerezo  
Chairman  
National Drug Authority  
Kampala

Ms Diana Kabuzire  
Senior Legal Officer  
National Drug Authority  
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro  
Principal Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Dr David Kituuka Nsubuga  
Senior Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture, Animal Industry and  
Fisheries  
Kampala

Mr Geoffrey Onen  
Principal Government Analyst  
Directorate of Government Analytical Laboratory  
Kampala

Mr Asuman Ratibu  
Ag. Director, Product Development/Production  
System  
Uganda Industrial Research Institute  
Kampala

Ms Irene Wanyenya  
Principal Food Safety Officer  
National Drug Authority  
Kampala

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -  
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE -  
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Mr Lazaro Henry Msasalaga  
Director of Quality Management  
Tanzania Bureau of Standards  
Dar-es-Salaam

Ms Liana Belinda John  
Project Manager  
Counsenuth  
Dar Es Salaam

Ms Sikitu Simon Kihinga  
Director of Nutrition Education and Training  
TFNC  
Dar Es Salaam

**ZIMBABWE**

Mr Fredy Chinyavanhu  
Deputy Director-Food Control  
Ministry of Health and Child Care  
Harare

Mr Munyaradzi Livingstone Musiyambiri  
Director  
Ministry of Health and Child Care  
Harare

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION /  
MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION /  
MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**

**CHILE - CHILI**

Mr Diego Varela  
Chair CCLAC - International Affairs Coordinator  
Ministerio de Agricultura  
Santiago

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Dr Zienab Mosad Abdelrazik Abdelrahman  
Food Standards Specialist  
Egyptian Organization for Standardization and  
Quality (EOS)  
Cairo

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -  
UNIÓN EUROPEA**

Mr Sebastian Goux  
Deputy Head of Unit  
European Commission  
Brussels

**FRANCE - FRANCIA**

Mr Vincent Abt  
Conseiller aux affaires agricoles  
Ambassade de France au Kenya  
Nairobi

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO  
UNIDO**

Mr Steve Wearne  
Director of Science  
London

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS  
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE  
AMÉRICA**

Mr Kenneth Lowery  
Senior International Issues Analyst  
Office of the Under Secretary  
Washington DC

**OBSERVER ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS OBSERVATRICES –  
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**AFRICAN UNION (AU)**

Mr John Oppong Otoo

Food Safety Officer

African Union - Inter African Bureau for Animal  
Resources

Nairobi

Mr Willie Shumba  
Trade Officer  
African Union Commission

Addis Ababa

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN  
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin  
ECOWAS-USAID Senior SPS Standards Advisor  
Abuja

**HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)**

Ms Jane Badham  
HKI Consultant  
Johannesburg

Mrs Ndeye Yaga Sy Gueye  
ARCH Project Coordinator  
Helen Keller International  
Dakar

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR  
MANUFACTURERS (IACM)**

Mr Tlou Mokoete  
IACM

Dr George Pugh  
IACM

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION  
NETWORK (IBFAN)**

Mr Bill Jeffrey  
Centre for Health Science and Law (CHSL)  
International Baby Food Action Network (IBFAN)  
Ottawa

Mr Hussein H.t. Tarimo  
Food Safety independent Consultant  
IBFAN

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Dr Wamwari Waichungo  
VP, Global Scientific & Regulatory Affairs  
The Coca-Cola Company  
Atlanta

Mr Sunil Adsule  
Director, Regulatory  
The Coca-Cola Company  
Atlanta

Dr Ayeshah Fauzee  
Scientific & Regulatory Affairs Manager  
Coca-Cola Indian Ocean Islands  
Ebene

**SSAFE**

Mr Himanshu Gupta

**HEALTH FOR ANIMALS  
(HEALTHFORANIMALS)**

Dr Liezl Kock  
HealthforAnimals

**FAO PERSONNEL**

**PERSONNEL DE LA FAO**

**PERSONAL DE LA FAO**

Mr Charles Bebay  
FAOR a.i.  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Nairobi

Ms Catherine Bessy  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Rome

Mr Stanley Kimereh  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Nairobi

Mr Blaise Ouattara  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO) - FAO Regional Office for Africa  
Accra

**WHO PERSONNEL****PERSONNEL DE L'OMS****PERSONAL DE LA OMS**

Dr Rudi Eggers  
World Health Organization Representative for  
Kenya  
World Health Organization  
Nairobi

Mrs Catherine Mulholland  
Administrator Codex Trust Fund  
World Health Organization (WHO)  
Geneva 27

Mrs Lusubilo Mwamakamba  
Technical Officer – WHO Regional Officer  
World Health Organization (WHO)  
Brazzaville

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT -  
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Lucy Namu  
Head Analytical Chemistry Laboratory and Food  
Safety  
Nairobi

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango  
FAO/WHO CCAFRICA Coordinator  
Codex Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Ronald Barongo Mosioma  
Research Scientist  
Kenya Industrial Research and Development  
Institute  
Nairobi

Mrs Muchemi Grace Nyawira  
Head of PCPB Laboratory  
Pest Control Products Board  
Nairobi

Ms Rosaline Daisy Karimi Muriuki  
Assistant Director  
State Department of Fisheries  
Nairobi

Mr Onesmus Kyalo Mwaniki  
Head Pesticide residue Analysis Lab  
Kenya Plant Inspectorate Services  
Nairobi

Mr Walter Otieno  
Principle Standard development officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

**CODEX SECRETARIAT**

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Dr Sarah Cahill  
Senior Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Ms Jocelyne Farruggia  
Administrative Assistant  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mr David Massey  
Co-Facilitator  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

**KEYNOTE SPEAKER**

Dr Jean Kamanzi  
International Food Safety Consultant and Advisor

Canada

## APÉNDICE II

## PLAN DE TRABAJO REGIONAL EN MATERIA DE COMUNICACIÓN PARA 2020-2021

El presente cuadro ilustra los objetivos, las actividades, las metas y los indicadores para el plan de trabajo regional en materia de comunicación del Comité Coordinador FAO/OMS para África (el Comité Coordinador). Estos elementos proceden de la Meta estratégica 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 (“Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex”) y, más específicamente, del Objetivo 3.1 (“Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex”).

Objetivo	Actividades	Metas	Indicadores
<b>1. Establecer canales de comunicación claros.</b>	1.1. Consolidar y mejorar el flujo e intercambio de información entre los países y la Secretaría del Codex. 1.2. Establecer métodos de comunicación simples y veloces (por ejemplo, grupos de comunicación de WhatsApp o grupos de debate en el foro de los grupos de trabajo por medios electrónicos del Codex).	Para la 24. <sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador (2021), el 75 % de los miembros y observadores encuestados habrán calificado la puntualidad, accesibilidad y calidad de las comunicaciones regionales del Codex como “excelentes” o “buenas”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Número de respuestas a las encuestas que califiquen las comunicaciones regionales como “excelentes” o “buenas”.</li> </ul>
<b>2. Comunicar el valor de las normas del Codex en la región.</b>	2.1. Presentar a la Secretaría del Codex proyectos mensuales de historias para la Web vinculadas a la inocuidad de los alimentos, la labor en materia de normas o las iniciativas de creación de capacidad en la región. 2.2. Promover iniciativas e historias de éxito regionales en colaboración con la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS. 2.3. Mantener contactos con los países beneficiarios del Fondo fiduciario del Codex en la región, a fin de informar sobre cada una de las fases de los proyectos de dicho Fondo.	Para el 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se habrán publicado 10 noticias de los países de la región.  Para la 24. <sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador, se habrán publicado 24 noticias de los países de la región.  Para la 24. <sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador, el 50 % de los países de la región habrá realizado una aportación a las noticias del Codex en la página web regional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Número de noticias publicadas del Comité Coordinador.</li> <li>• Número de países que han realizado una aportación publicada.</li> </ul>

## APÉNDICE III

**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA  
COCINADA  
(TRÁMITE 8)**

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a todos los productos a base de yuca fermentada cocinada, destinados al consumo humano directo y obtenidos tras la elaboración de las raíces de yuca (*Manihot esculenta Crantz*). Esta norma no se aplica al gari.

**2. DESCRIPCIÓN**

Los productos a base de yuca fermentada cocinada se presentan en forma de bolas o palos de yuca.

Estos productos se obtienen a partir de las raíces de yuca fresca, peladas, cortadas, sumergidas en agua para que fermenten y prensadas y secadas antes de su envoltura y cocinado.

**Manipulación**

Cuando se cocina en el lugar de consumo, el producto no cocinado debería almacenarse y transportarse en condiciones de tiempo y temperatura que no comprometan la inocuidad del producto.

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1 Factores generales de calidad**

Los productos a base de yuca fermentada cocinada deberán estar limpios y ser inocuos para el consumo humano. El contenido de humedad debería ser característico de cada producto. Estarán exentos de olores y sabores anormales, así como de materias extrañas como fragmentos de insectos, pelo de roedores, granos de arena o polvo.

**3.2 Factores específicos de calidad**

Acidez total: (en ácido láctico equivalente): entre 0,1 y 0,5 g por cada 100 g de preparado de yuca fermentada.

**3.3 Disposición relativa a la presentación**

Los productos a base de yuca fermentada cocinada se presentan en forma de bolas o palos de yuca.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite el uso de aditivos en este producto.

**5. CONTAMINANTES**

Los productos a los que se aplica la presente norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y el *Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca* (CXC 73-2013)<sup>1</sup>.

Los productos a base de yuca fermentada cocinada deberán cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6. HIGIENE**

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene del Codex.

Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

---

<sup>1</sup> Los valores del ácido cianhídrico total se determinarán una vez se hayan completado los trabajos en curso en el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).

## **7. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

### **7.1 Nombre de los productos**

El nombre de los productos regulados por esta norma es “productos a base de yuca fermentada cocinada”, seguido del nombre específico o local del producto.

### **7.2 Ubicación de la etiqueta**

La etiqueta de los productos regulados por esta norma se colocará en el envase secundario.

### **7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información sobre los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Por elaborar.

## APÉNDICE IV

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LAS HOJAS FRESCAS DE *GNETUM* SPP.

## (TRÁMITE 8)

**1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a las hojas frescas enteras y cortadas en tiras de *Gnetum* spp., principalmente *Gnetum africanum* y *Gnetum bucholzianum*.

**2 DESCRIPCIÓN**

La planta *Gnetum* corresponde a una trepadora salvaje perenne que crece hasta alcanzar aproximadamente los 10 m de longitud con hojas de unos 8 cm y que suele encontrarse en pluviselvas. Las especies que más comúnmente se encuentran en África —*Gnetum africanum* y *Gnetum bucholzianum*— son morfológicamente similares, pero tienen ligeras diferencias en la forma de las hojas.

**3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****3.1 Requisitos mínimos**

**3.1.1** En todas las variedades, a reserva de las disposiciones especiales para cada variedad y las tolerancias permitidas, las hojas deberán:

- estar enteras;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- presentar un aspecto fresco, con un contenido de agua mínimo del 60 %;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- estar exentas de cualquier olor o sabor extraño.

**3.1.2** Las hojas de *Gnetum* spp. deben recolectarse cuidadosamente y haber alcanzado un nivel de madurez suficiente.

**3.2 Clasificación**

Las hojas de *Gnetum* spp. se clasifican en las categorías que se definen a continuación:

**3.2.1 Categoría “extra”**

Las hojas u hojas cortadas en tiras de esta categoría deberán ser de un solo tipo, *de calidad superior, con un alto grado de desarrollo* y con el color característico de las hojas de este tipo. Al menos el 95 % de las hojas, en función del peso, cumple estos requisitos.

**3.2.2 Categoría I**

Las hojas de *Gnetum* spp. de esta categoría deberán cumplir los requisitos de la categoría “extra”, excepto una pequeña cantidad aceptable de hojas jóvenes de hasta el 10 % del total de hojas en función del peso.

**3.2.3 Categoría II**

Esta categoría comprende hojas de *Gnetum* spp. que no pueden clasificarse en las dos categorías anteriores pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Casi el 20 % de las hojas, en función del peso, puede no cumplir los requisitos de madurez y color sin perjuicio de los requisitos mínimos de calidad.

**4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA TOLERANCIA****4.1 Tolerancias de calidad****4.1.1 Categoría “extra”**

El 5 % en peso de hojas de *Gnetum* spp. no satisface los requisitos de esta categoría pero cumple los de la Categoría I.

#### 4.1.2 **Categoría I**

El 10 % en peso de hojas de *Gnetum* spp. no satisface los requisitos de esta categoría, pero cumple los de la Categoría II.

#### 4.1.3 **Categoría II**

El 20 % en peso de hojas de *Gnetum* spp. no satisface los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

### 5 **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

#### 5.1 **Envasado**

Las hojas de *Gnetum* spp. atadas en manojos (1 kg) o cortadas deben envasarse en recipientes sólidos y robustos que salvaguardarán las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto sin poder transmitir sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

Las hojas de *Gnetum* spp. deben envasarse y transportarse de conformidad con el *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

#### 5.2 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase (unidad de venta) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por hojas de la misma calidad, de conformidad con los requisitos de la clasificación.

### 6 **ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

#### 6.1 **Nombre del producto**

El nombre del producto regulado por la presente norma es “hojas de *Gnetum* spp.” seguido del nombre local aplicable<sup>1</sup>.

#### 6.2 **Envases no destinados a la venta al por menor**

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en el documento que acompaña el envío.

##### 6.2.1 **Identificación**

Nombre y dirección del exportador o envasador o código de identificación del expedidor (opcional).

##### 6.2.2 **Naturaleza del producto**

Nombre del producto (hojas de *Gnetum* spp.) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad o el tipo comercial (opcional).

##### 6.2.3 **Origen del producto**

País de origen y, de manera opcional, nombre del distrito, país, región o lugar local de producción.

### 7. **CONTAMINANTES**

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 8. **HIGIENE**

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex.

---

<sup>1</sup> Ejemplos de nombres locales: okok y eru (Camerún), okazi y afang (Nigeria) y fumbua (República Democrática del Congo).

El producto debe cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

## APÉNDICE V

## ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA CARNE SECA

## (TRÁMITE 5)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma comprende la carne seca obtenida de ganado bovino, caprino y ovino, así como camellos, aves de corral, burros, caballos y aves de caza de cría destinada al consumo humano directo o a una elaboración posterior.

**2. DESCRIPCIÓN**

Los productos de carne seca se elaboran con diversas carnes secas, curadas o ahumadas exentas de grasa superficial, huesos, cartílagos y tendones. Normalmente se elaboran a partir de carne cruda cortada en tiras y pueden salarse o especiararse para después desecarlos. La carne seca deberá estar limpia y secarse, curarse y cocinarse o ahumarse de manera uniforme; asimismo, el producto deberá cumplir los requisitos de la presente Norma. Esta descripción no incluye los despojos comestibles.

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1. Ingredientes esenciales****3.1.1 Carne magra cruda**

La carne cruda empleada para elaborar estos productos deberá proceder de un único tipo de carne y su sabor deberá ser característico de dicho tipo. Las materias primas a partir de las cuales se preparan los productos deberán ser inocuas para el consumo humano y estar libres de olores desagradables, cuerpos extraños, suciedad y signos de podredumbre.

La carne cruda empleada para elaborar el producto deberá obtenerse de animales que hayan superado una inspección ante-mortem y post-mortem de una autoridad competente.

**3.2 Factores esenciales de calidad**

Los ingredientes deberán estar limpios y ser de buena calidad y aptos para el consumo humano. Estos se deberán manipular de conformidad con la última edición de los códigos de prácticas de higiene del Codex Alimentarius correspondientes a los respectivos ingredientes.

**3.2.1 Ingredientes facultativos**

Estos incluyen agentes de curación como la sal, las especias y los condimentos de calidad alimentaria y el aceite comestible.

**4. [ADITIVOS ALIMENTARIOS]**

Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizantes, reguladores de la acidez y agentes secuestrantes empleados de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) y aceptables para su uso en alimentos según esta norma.

Categoría de alimentos N.º 08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes		Función tecnológica (Cuadro 1)	
	Aditivo	SIN		Nivel máximo
	Butilhidroxianisol	320	200	Antioxidante
	Butilhidroxitolueno	321	100	Antioxidante
	Galato de propilo	310	200	Antioxidante
	Butilhidroquinona terciaria	319	100	Antioxidante
	Tocoferoles	307a, b, c	500	Antioxidantes
	Diacetato de sodio	262 ii)	1 000	Regulador de la acidez, sustancia conservadora y secuestrante

<b>Categoría de alimentos N.º 08.2.1</b>	<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>		<b>Función tecnológica (Cuadro 1)</b>
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	
Éster de etilo del arginato láurico	243	200 mg/kg	Sustancias conservadoras

<b>Categoría de alimentos N.º 08.2.1.1</b>	<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>		<b>Función tecnológica (Cuadro 1)</b>
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	
Sorbatos	200, 202, 203	2 000 mg/kg	Sustancias conservadoras

<b>Categoría de alimentos N.º 08.2.1.2</b>	<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>		<b>Función tecnológica (Cuadro 1)</b>
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	
Benzoatos	210-213	1 000 mg/kg	Antioxidante, sustancias conservadoras y secuestrante
Citratos de isopropilo	384	200 mg/kg	Antioxidante, sustancias conservadoras y secuestrante
Natamicina (pimaricina)	235	6 mg/kg	Sustancias conservadoras
Sorbatos	200, 202, 203	2 000 mg/kg	Sustancias conservadoras

<b>Categoría de alimentos N.º 08.2.1.3</b>	<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>		<b>Función tecnológica (Cuadro 1)</b>
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	
Sorbatos	200, 202, 203	2 000 mg/kg	Sustancias conservadoras

El uso de sustancias aromatizantes deberá ajustarse a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplica la presente norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, especificados en el documento CXL 2-2015.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). Los productos deberían cumplir los criterios microbiológicos establecidos en los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997) y el *Proyecto de código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005), los *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)* (CAC/GL 63-2007) y el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).

## 7. CRITERIOS FÍSICOS Y QUÍMICOS

La carne seca deberá cumplir los requisitos establecidos en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: Requisitos físicos y químicos**

N.º	Característica	Límites para el producto final (% m/m)	
		Mín.	Máx.
1.	Contenido de humedad	10	35
2.	Actividad del agua (aw)	-	0,85
3.	Materia grasa cruda	-	25
4.	Proteína bruta	20	48
5.	Sal comestible	-	13
6.	Contenido de ceniza	-	[8]

## 8. ENVASADO Y ETIQUETADO

### 8.1 Etiquetado

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- en el nombre del producto se indicará el tipo de carne utilizada, según proceda, y el nombre local o común<sup>1</sup>;
- lista de ingredientes: el tipo de carne utilizada deberá indicarse en la lista de ingredientes;
- fecha de consumo preferente.

Todos los requisitos de etiquetado adicionales, relacionados específicamente con los ingredientes, deberán estar en consonancia con los requisitos de los códigos y normas pertinentes.

### 8.2 Envasado

El producto se envasará en recipientes limpios, higiénicos, estancos a la humedad y bien cerrados fabricados con un material de categoría alimentaria adecuado que no tenga efectos adversos en las propiedades del producto. También se pueden envasar al vacío.

## 9. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

El transporte de los productos deberá realizarse de conformidad con el *Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados* (CAC/RCP 47-2001).

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Método	Título	PRINCIPIOS	TIPO
AOAC 988.05	Determinación del contenido de humedad	Gravimetría	I
ISO 1443 (AOAC 960.39)	Determinación de la materia grasa cruda	Gravimetría	I
AOAC 928.08	Determinación de la proteína bruta	Kjeldhal	II

<sup>1</sup> Algunos ejemplos de nombres locales para la carne seca: aliya (Kenya), khlii (Marruecos), kilishi (Nigeria, Camerún y Burkina Faso), odka (Somalia), qwanta (Etiopía), segwapa (Zimbabwe, Botswana, Lesotho, Namibia y Sudáfrica) y kuna (Botswana).

<b>Método</b>	<b>Título</b>	<b>PRINCIPIOS</b>	<b>TIPO</b>
ISO 937	Determinación de la proteína bruta	Valorimetría	II
ISO 1841-1 e ISO 1841-2	Determinación de la sal comestible	Método potenciométrico o de Volhard	II
AOAC 940.26	Determinación del contenido de ceniza	Gravimetría	I
ISO 18787	Determinación de la actividad del agua	Método potenciométrico	II

## APÉNDICE VI

**ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA REGIONAL PARA LA MANTECA DE KARITÉ**  
(Aprobación)

Todas las enmiendas se muestran en **negrita y subrayado** y el texto eliminado se muestra tachado.

### 3.2.2 Criterios de calidad

La manteca de karité sin refinar deberá cumplir los criterios de calidad especificados en el Cuadro 1 de la presente Norma.

**Cuadro 1: Criterios de calidad**

Características	Manteca de karité sin refinar		
	Categoría 1 <sup>a</sup> <u>I</u>	Categoría 1 <sup>b</sup> <u>II</u>	
	Nivel máximo	Nivel mínimo	Nivel máximo
Contenido de agua (%)	0,05	0,06	0,2
Ácidos grasos libres (%)	1	1,1	3
Índice de peróxido (miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite)	10	11	15
Impurezas insolubles (% m/m)	0,09	0,1	0,2
<p>a- <b>Categoría I:</b> La manteca de karité sin refinar de <del>la primera</del> esta categoría puede utilizarse para el consumo directo.</p> <p>b- <b>Categoría II:</b> La manteca de karité sin refinar de <del>la segunda</del> esta categoría puede utilizarse en la industria alimentaria (en confitería, para hacer chocolate o aceite comestible, o como base para margarinas).</p>			

Los límites de estas variables descriptivas esenciales de composición y calidad de la manteca de karité sin refinar genérica pueden parecer muy amplios, al contener una gran gama de valores entre el mínimo y el máximo. Esto se debe a que los descriptores tienen en cuenta la variación real de las características encontrada en la manteca de karité en todas las zonas de producción.

### 3.4 Composición de ácidos grasos

Las muestras que se encuentran dentro de los rangos pertinentes especificados más abajo cumplen la presente norma.

**Cuadro 3: Composición de ácidos grasos de la manteca de karité sin refinar determinada mediante la cromatografía de gas-líquido a partir de muestras auténticas (expresada como porcentaje de los ácidos grasos totales)**

Ácido graso	Niveles de ácidos grasos (%)
Ácido láurico (C 12:0)	< 1
Ácido mirístico (C 14:0)	< 0,7
Ácido palmítico (C 16:0)	2 - 10
Ácido palmitoleico (C 16:1)	< 0,3
Ácido esteárico (C 18:0)	25-50
Ácido oleico (C 18:1)	32-62
Ácido linoleico (C 18:2)	1-11

---

Ácido linolénico (C 18:3)	<del>1-11</del> <u>≤ 1</u>
Ácido araquidónico (C 20:0)	< 3,5

## DOCUMENTO DE INFORMACIÓN

## INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE EJEMPLOS DE PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA

Chikwangué, ebobolo, miondo y mangbèré.

## DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

- a) *Chikwangué*: el palo de chikwangué mide entre 30 cm y 40 cm aproximadamente; se forman paquetes envolviéndolo en hojas silvestres procedentes de determinadas plantas herbáceas endémicas que crecen en la subregión de África central. El paquete de chikwangué se ata con plantas enredaderas silvestres.
- b) *Ebobolo* (palo de yuca): el palo de yuca es más largo que el de chikwangué y mide entre 50 cm y 60 cm. Se compone de nudos (de 20 a 25) realizados con una cuerda de sujeción. Los paquetes se hacen con hojas de la misma familia y especie que las de la chikwangué.
- c) *Mangbèré*: el mangbèré puede presentarse en forma de bola o de palo. Morfológicamente es muy similar a la chikwangué, pero el mangbèré es más corto —mide unos 20 cm— y tiene un aspecto contundente y ovalado, con una sección que va de los 10 cm en la parte central a los 5 cm en los extremos. *El mangbèré se envuelve en las mismas hojas que la chikwangué.*
- d) *Miondo*: existen dos tipos de miondo:
  - *Miondo Sawa*: está formado por dos láminas de yuca chamuscadas de unos 30 cm, cada una envuelta en hojas de *Megaphrynium macrostachyum* o *Sarcophrynium brachystachys*. Las láminas tienen un ancho de unos 1,5 cm y un grosor bastante uniforme de aproximadamente 3 mm. Una vez están envasadas, las dos láminas se juntan paralelamente y se atan formando el palo de yuca.
  - *Miondo de Grassfield* (o *meedo*): mide unos 30 cm y está formado por una masa cilíndrica de yuca chamuscada de unos 2 cm de sección interna. Se envuelve específicamente en hojas de banano (*Musa banana*) y se ata con cuerdas de rafia o bambú.

## DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

*Ebobolo*: un palo de ebobolo mide 60 cm (50-60 cm) aproximadamente y tiene unos 25 nudos (de 20 a 25) que forman secciones (envasado) de entre 2 cm y 3 cm en promedio. Envuelto en hojas de plantas herbáceas, principalmente *Megaphrynium macrostachyum* y *Sarcophrynium brachystachys*, sin expansión, tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

*Chikwangué*: el palo de chikwangué mide unos 40 cm de longitud y tiene una sección (envasado) de 5 cm en promedio. Envuelto en hojas de *Megaphrynium macrostachyum* o *Sarcophrynium brachystachys*, limpio, sin expansión, tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

*Miondo*: el palo de miondo mide 30 cm de longitud y forma secciones (envasado) de 1,5 cm. Está formado por dos láminas colocadas de manera contigua y simétrica. Se presenta envuelto en hojas de *Megaphrynium macrostachyum*, *Sarcophrynium brachystachys* o en hojas de banano, limpio y sin expansión. Tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

*Mangbèré*: el palo de mangbèré mide unos 20 cm. Envuelto en hojas de *Megaphrynium macrostachyum*, limpio y sin expansión, tiene una textura homogénea, un color y olor regulares y no contiene materias extrañas.

## ENVASADO

Los productos regulados por la presente norma se envuelven mediante tres tipos de envases:

1. El envase primario, que está en contacto con los alimentos, contiene las unidades de venta. Se realiza con hojas de *Megaphrynium macrostachyum* o *Sarcophrynium brachystachys* en el caso de la chikwangué, el mangbèré, el ebobolo y el miondo y con hojas de banano (*Musa banana*) para el meedo.
2. El envase secundario se hace con cualquier tipo de material y se compone de paquetes con entre dos y cinco unidades de venta. El paquete de miondo está formado por 20 unidades de láminas dobles de miondo, mientras que el de meedo consta de 10 unidades de meedo.
3. El envase terciario se realiza con cualquier tipo de material y contiene un número limitado de paquetes de unidades de venta.

Los envases primario, secundario y terciario deben estar limpios y mantener las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas

ni olores o sabores desagradables. Los envases secundario y terciario deberán ser robustos y tener un diseño sólido con el fin de utilizarlos para los fines a los que se destinan.