

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 8 del programa

CX/FH 22/52/8 Add.1

Febrero de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

52.^a reunión

Virtual

28 de febrero - 4 de marzo y 9 de marzo de 2022

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL USO Y LA REUTILIZACIÓN INOCUOS DEL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2021/64-FH

Observaciones de Arabia Saudita, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Egipto, EE.UU., India, Irán, Japón, Kenya, Malasia, México, Nueva Zelandia, Noruega, Perú, República de Corea, Tailandia, Unión Europea, Uruguay, Food Industry Asia, FoodDrinkEurope, ICBA, ICGMA, ICUMSA, IDF/FIL, IFT, IFU

Antecedentes

1. En el presente documento se compilan las observaciones recibidas a través del Sistema de comentarios en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2021/64-FH enviada en octubre de 2021. En el OCS las observaciones se compilan en el siguiente orden: en primer lugar, figuran las observaciones generales, seguidas por las observaciones sobre secciones específicas.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Las observaciones presentadas a través del OCS se adjuntan en el **Anexo I** organizadas en un cuadro.

Anexo I

OBSERVACIONES GENERALES	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>Aunque el documento contiene importantes ideas, somos partidarios de acortar el texto en los casos en que se presenta sobre todo información sobre antecedentes (por ejemplo, la introducción) para evitar las repeticiones. De este modo, se destacará el objetivo de esta guía y el motivo por el que es necesario que haya otra sobre el agua además de las ya existentes.</p> <p>Por ejemplo, este trabajo se centra en el uso inocuo del agua no potable o reciclada que surge de la escasez de fuentes de agua potable o del deseo o la necesidad de reutilizar el agua (o sus residuos). Véanse modificaciones marcadas como ejemplo. Proponemos tener un único texto o versión de los términos: tanto "reutilización" como "reutilización" (<i>re-use</i> y <i>reuse</i> en inglés) están presentes en todo el documento [N. del T.: en español no procede].</p>	Australia
<p>Teniendo en cuenta que el ámbito de aplicación de este documento es proporcionar orientaciones para establecer un criterio microbiológico apropiado y adecuado para su finalidad, se debe evitar mencionar otros tipos de peligros a lo largo del documento, como los químicos. Los peligros químicos están fuera del ámbito de aplicación. Esta cuestión ya se mencionó en párrafo 115 del informe de la 51.ª reunión del CCFH.</p>	Brasil
<p>Se recomienda revisar el texto para comprobar la coherencia en el uso de los términos. Por ejemplo, los siguientes términos se utilizan en tres definiciones consecutivas: operación alimentaria, actividad de elaboración de alimentos, operación de fabricación de alimentos, cuando con toda probabilidad se debería haber utilizado el mismo término.</p>	Canadá
<p>Cuba apoya el documento y en respuesta a la carta circular podemos decir que: el documento es muy valioso, los criterios aportan elementos a tener en consideración al aplicar acciones de gestión para las aguas utilizadas en los diferentes procesos de producción primaria de alimentos sobre todo vegetal, en agua para riego y con diferentes fuentes de obtención, tratamiento y control.</p>	Cuba
<p>El anteproyecto de directrices se centra en abordar los peligros biológicos para velar por la inocuidad en el uso y la reutilización del agua en la producción de alimentos, aunque también plantea preocupación por los peligros químicos. Nueva Zelandia se pregunta si la intención es abordar estos riesgos en el presente documento o remitir a otras directrices.</p>	Nueva Zelandia
OBSERVACIONES ESPECÍFICAS	
Uso del término "agua potable"	
<p>Australia considera que debería utilizarse el término "agua potable" en todo el documento en lugar de "agua para beber", ya que es el más utilizado por los gobiernos y la industria.</p>	Australia
<p>Sí, el término "agua potable" es preferible al de "agua para beber", ya que es más amplio, está bien definido y lo pueden aplicar los operadores de empresas alimentarias (OEA).</p>	Brasil
<p>El término "agua potable" es adecuado y preferible en este contexto. Este término se utiliza habitualmente en otros documentos del Codex, por lo que ofrecería coherencia.</p> <p>Además, en las normas sobre el agua para beber pueden figurar cualidades estéticas (sabor) aunque no sean pertinentes para su idoneidad en la elaboración de alimentos. En la sección sobre la finalidad y el ámbito de aplicación de este documento se afirma lo siguiente: "Estas directrices no abordarán el agua potable ni el uso doméstico del agua". Si utilizamos el término "agua potable", sería difícil distinguir entre el</p>	Canadá

<p>agua potable que es pertinente para la elaboración de alimentos y las normas de agua para beber que pueden incluir cualidades estéticas (sabor) que pueden no ser siempre necesarias para la elaboración de alimentos.</p> <p>El término "agua potable" se entiende bien y se define en la sección de Principios generales del documento: "Únicamente se debería utilizar como ingrediente de los alimentos el agua que cumpla con las normas de agua potable (como las establecidas por las autoridades competentes en la jurisdicción correspondiente o las Guías de la OMS para la calidad del agua potable)".</p> <p>El término "potable" es un término internacionalmente aceptado que ya figura en numerosos códigos de prácticas del Codex.</p>	
<p>Se considera oportuno realizar el ajuste en el documento, teniendo en cuenta que coincide con el nombre acogido en el país.</p> <p>No es clara a que nombre refiere. Se propone: "Se considera oportuno, dado que el término "agua para beber" es específico para una actividad y no para el proceso de producción, se acoge las palabras "agua potable"</p>	Colombia
<p>Costa Rica apoya el uso del término "agua potable"</p> <p>Justificación: es el término utilizado en los textos del Codex y en el informe del JEMRA.</p>	Costa Rica
<p>Egipto recomienda utilizar el término "agua potable" en lugar de "agua para beber" en todo el documento.</p>	Egipto
<p>La UEEM (Estados miembros de la Unión Europea) prefiere el término "agua potable" ya que es el más utilizado en los textos del Codex y en los informes de las JEMRA.</p> <p>Se puede considerar que refleja mejor el ámbito de aplicación de estas directrices, por ejemplo, al referirse específicamente a la inocuidad biológica.</p>	Unión Europea
<p>En el anteproyecto de directrices se debería utilizar el término "agua potable" en vez de "agua para beber".</p> <p>Justificación:</p> <p>"Agua potable" es un término más adecuado y es el que ya se utiliza en documentos del Codex como el CXC 53-2003 y el CAC/RCP 33-1985.</p>	India
<p>Preferimos el término "agua para beber".</p> <p>Se recomienda añadir "producción" del siguiente modo:</p> <p>"Anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos"</p>	Irán
<p>Japón apoya el uso del término "agua potable" en este documento. Si en otros documentos del Codex se utiliza el término "agua para beber" [N. del T.: u otros términos en español], se debería sustituir por "agua potable".</p>	Japón
<p>Kenya apoya el uso del término "agua potable" en lugar de "agua para beber", ya que es el que se utiliza de forma general, como agua inocua para beber o para su uso en la producción de alimentos.</p>	Kenya
<p>Malasia apoya el uso del término "agua potable" en todo el documento, ya que se utiliza de forma general en otros textos del Codex y en el informe de las JEMRA.</p>	Malasia
<p>Se debería utilizar el término "agua potable" en todo el documento.</p>	México

Justificación: Es el término que se emplea en la legislación local entraña y unas determinadas características que desde el punto de vista de la inocuidad implican que es inocua para el consumidor; lo mismo ocurre en las definiciones del mismo documento que se establecen con el término "agua potable".	
Nueva Zelanda está de acuerdo en que se utilice el término "agua potable" en lugar de "agua para beber" para mantener la coherencia con los demás textos del Codex.	Nueva Zelanda
Preferimos el término "agua potable" en lugar de "agua para beber", ya que este término es el más utilizado en los textos del Codex.	Noruega
Consideramos que debe utilizarse el Término de "agua potable" en lugar de "agua de beber" en todo el documento".	Perú
La República de Corea sugiere que se utilice "agua potable" en lugar de "agua para beber" en todo el documento.	República de Corea
Arabia Saudita está de acuerdo con las copresidencias en la utilización del término "agua potable", ya que se emplea de forma general en el resto de textos del Codex y se ha definido previamente.	Arabia Saudita
<p>En nuestra opinión, se debería utilizar el término "agua potable" en todo el documento.</p> <p>Además, con el fin de estar en consonancia con los Principios Generales iii) que se refiere a las normas del agua establecida por las autoridades competentes o las Guías de la OMS para la calidad del agua potable, así como para dar flexibilidad a los usuarios de estas Directrices, se debería añadir a la definición de "agua potable" la frase "o los establecidos por las autoridades competentes que tengan jurisdicción", como sigue:</p> <p>"Agua potable: Agua dulce apta para el consumo humano. Los requisitos de potabilidad no deben ser inferiores a los que figuran en la última edición de las Normas Internacionales para el agua potable publicadas por la Organización Mundial de la Salud o los establecidos por las autoridades competentes que tengan jurisdicción".</p> <p>Propuesta de modificación de la definición de "producto(s) fresco(s)".</p> <p>Nos gustaría modificar la definición de producto(s) fresco(s) como se indica a continuación. Dado que los párrafos 5 a 36 del Anexo I: Productos frescos se ha adaptado a partir de CXC 53-2003, la definición de productos frescos de estas Directrices también debería ajustarse al ámbito de aplicación de dicho documento, que establecía que "El presente código comprende prácticas generales de higiene de la producción primaria al consumo de frutas y hortalizas frescas cultivadas para el consumo humano a fin de obtener productos inocuos y sanos, especialmente para aquellas destinadas a consumirse crudas...".</p> <p>"Producto(s) fresco(s): Cualquier fruta, fruto seco y hortaliza fresca que pueda venderse a los consumidores sin elaborar (es decir, cruda) y que, por lo general, se considera perecedera...".</p>	Tailandia
Uruguay considera que es más apropiado el uso del término agua potable .El término agua para beber no tiene significado en nuestro país.	Uruguay
El CCFH decidió abordar el uso del agua y su calidad debido a las dudas que suscitan términos como agua "potable" y "limpia". Aunque Estados Unidos considera que el término agua para beber refleja de forma adecuada la calidad del agua que se pretende utilizar cuando se emplea el término "potable", podemos apoyar el uso del término "agua potable" si la mayoría de los miembros del CCFH lo prefieren. En general, se entiende como agua que cumple las normas para el agua para beber, tal y como se observa en la referencia a la guía de la OMS para el agua para beber en la definición propuesta de agua potable.	EE.UU.
<p>Se apoya la utilización del término "agua potable", ya que es de uso común y, por lo tanto, un término reconocido y aceptado.</p> <p>¿Se ha considerado si existe un posible riesgo de contaminación cruzada de alérgenos por la reutilización del agua y, más concretamente, se ha determinado si el agua podría o no transferir las proteínas a los alimentos alérgicos que causan reacciones? Si dicha transferencia</p>	FoodDrinkEurope

<p>fuera posible, es evidente que sería importante tener en cuenta las implicaciones de los alérgenos en todas las Directrices, cuando proceda. Algunos ejemplos de los casos en los que podría ser adecuado tener en cuenta este aspecto son los siguientes: el lavado de frutos secos y la reutilización de la misma agua para el lavado de otro alimento, el lavado de ensaladas (puede haber presencia de una hoja de mostaza en una mezcla de hojas pero no en la siguiente receta) y, en la pesca, la transferencia entre moluscos, crustáceos y pescado.</p>	
<p>El ICBA sugiere que el término "potable" no es una definición común en el sector, ni una norma de calidad o una especificación, ya que está muy sujeto a interpretaciones locales y se puede considerar un coloquialismo. El ICBA es partidario de sustituirlo por el término "agua para beber", tal y como se indica en las Guías de la Organización Mundial de la Salud para la calidad del agua potable (GDWQ), en su 4ª edición. El uso de este término "agua para beber" se sustituirá en todo el documento allí donde actualmente se indique "agua potable".</p>	ICBA
<p>"Agua potable" es un término más adecuado, especialmente en lo que respecta a la necesidad de determinar la idoneidad para su uso, como se describe en este documento.</p>	ICUMSA
<p>La FIL prefiere que se utilice el término "agua potable". El término "agua para beber" hace referencia a las guías de la OMS sobre la calidad del agua potable. La FIL señala que tal vez es necesario añadir las definiciones de "agua potable" y "agua para beber" en la sección de definiciones.</p>	IDF/FIL
<p>La IFU recomienda utilizar el término "agua para beber" tal y como se indica en la 4ª edición de las Guías de la Organización Mundial de la Salud para la calidad del agua potable (GDWQ), en todo el documento. .</p>	IFU
INTRODUCCIÓN	
<p>1. Estas directrices responden a la necesidad de contar con un documento del Codex que defina centrado en un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, el uso y la reutilización inocuos de agua adecuada para el uso previsto, en lugar de centrarse en el uso de agua potable o de otros tipos de calidad específicos (por ejemplo, agua limpia). El uso del enfoque basado en el riesgo que se describe en el presente documento permitirá realizar proporciona una evaluación específica de la adecuación del agua a un el fin determinado previsto.</p> <p>1. El agua es un insumo importante de la alimentación, a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, ya que se utiliza como ingrediente, en contacto directo e indirecto (por ejemplo, en el lavado, el enfriamiento del producto o en la limpieza de las superficies en contacto) con los alimentos y para el saneamiento higiénico en las empresas alimentarias, así como para el riego en la agricultura, y en la transformación de alimentos. El importante papel que desempeña el agua en la producción de alimentos ha conducido a la necesidad de garantizar su calidad ya que puede ser un vehículo para la transmisión de muchas enfermedades o de contaminación.</p> <p>2. El agua es un recurso cada vez más escaso en todo el mundo y no todos los productores y elaboradores de alimentos tienen acceso a fuentes de agua segura. mientras que, para otros, el acceso a agua segura y la eliminación de residuos supone un costo económico y ambiental cada vez mayor. Por tanto, resulta muy conveniente reducir al mínimo el uso de agua, disminuir su derroche y reutilizarla en la medida de lo posible. Por estas razón razones, el agua en la producción de alimentos debería gestionarse de forma que se garantice la inocuidad de los alimentos, evitando al mismo tiempo su consumo innecesario, su derroche y los costos correspondientes.</p> <p>3. Aunque Debido a que la disponibilidad y la calidad del agua varían en función del país, región, contexto, entorno y establecimiento alimentario, en todos los casos el agua debe ser siempre adecuada para su uso en cada fin específico</p> <p>4. El agua utilizada para la producción de alimentos es un elemento clave para la inocuidad de los alimentos ya que la calidad del agua puede verse afectada por la presencia de peligros biológicos y químicos. Esto se aplica al agua utilizada como ingrediente, a la que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos, y a la que se emplea en las operaciones de saneamiento, y es importante a lo largo de toda la cadena alimentaria. A menudo, se recomienda el uso de agua de la mejor calidad (es decir, el agua potable) para hacer frente a estos peligros, con objeto de solventar los problemas relacionados con la variación en el abastecimiento de agua, el tratamiento de la</p>	Australia

<p>misma, la frecuencia y el alcance del control realizado por las autoridades locales y las diferencias en el grado de sensibilización al respecto en las empresas alimentarias. Sin embargo, Gracias a la introducción de enfoques basados en el riesgo en la producción y la elaboración de alimentos se cuenta con los medios necesarios para dar respuesta a muchos de <u>estos los desafíos de acceso y calidad del agua relacionados con el reciclado y la reutilización</u>, de acuerdo con basándose en el principio de utilizar la calidad de agua adecuada para el fin y/o necesidad previstos.</p> <p>5. Aunque la opción más inocua en la producción de alimentos puede ser el uso de agua potable, a menudo se trata de una solución que no es sostenible, viable o práctica y existen otros <u>Los tipos de agua distintos del agua potable que pueden ser adecuados para determinados fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor.</u></p> <p>6. Una calidad de agua insuficiente puede tener graves repercusiones en las instalaciones de elaboración de alimentos, en las prácticas de higiene y en la salud pública. Las consecuencias de utilizar agua de una calidad inadecuada (es decir, agua no adecuada para su fin) dependerán de la finalidad del uso y de la posterior transformación o manipulación de los materiales potencialmente contaminados. Las variaciones ocasionales en la calidad del agua pueden ser inaceptables para algunos usos en la industria alimentaria y pueden tener consecuencias con importantes impactos económicos en la producción de alimentos debido, por ejemplo, a la retirada del producto del mercado o a efectos en la salud del consumidor.</p> <p>7. <u>6. Existen diferentes</u> Los <u>requisitos en materia de calidad del agua debido a la variedad de usos del agua en la a lo largo de la cadena de producción y la elaboración de alimentos pueden ser diferentes. Los parámetros de calidad no son los mismos para el agua potable, para las piscifactorías, la elaboración de alimentos, etc. Por tanto, los requisitos de calidad del agua utilizada a lo largo de la cadena alimentaria deben analizarse, por tanto, en su contexto, teniendo en cuenta la finalidad del uso del agua, los posibles peligros vinculados al uso del agua y si se va a tomar alguna medida posterior en la cadena alimentaria para reducir las posibilidades de contaminación. Así pues, los parámetros de calidad no son los mismos para el agua potable, las granjas piscícolas, la elaboración de alimentos, etc. La adopción de un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, el tratamiento, la manipulación y el uso del agua permitirá identificar los peligros asociados al agua y a su uso y determinar los tratamientos a los que debe someterse el de agua necesarios para cumplir los parámetros de calidad específicos de cada uso previsto.</u></p> <p>8. <u>7.</u> La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debe basarse en una evaluación de riesgos que tenga en cuenta el agua de origen, como los posibles peligros relacionados con esta fuente de abastecimiento, las alternativas en cuanto a tratamiento y su eficacia, la aplicación de procesos de barreras múltiples y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo).</p> <p>9. 1. Estas directrices responden a la necesidad de contar con un documento del Codex que defina un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, el uso y la reutilización inocuos de agua adecuada para el uso previsto, en lugar de centrarse en el uso de agua potable o de otros tipos de calidad específicos (por ejemplo, agua limpia). El uso del enfoque basado en el riesgo que se describe en el presente documento permitirá realizar una evaluación específica de la adecuación del agua al fin previsto.</p> <p>10. <u>8.</u> Los anexos asociados al mismo proporcionan directrices concretas destinadas a determinados productos para un abastecimiento, uso y reutilización inocuos y de calidad microbiológica del <u>de agua inocuo y de calidad microbiológica en contacto directo e indirecto con los mismos a lo largo de la cadena alimentaria. Estos anexos ofrecen asimismo ejemplos como las herramientas de los árboles de decisiones para determinar la adecuación del agua al fin previsto.</u></p>	
<p>Párrafo 6:</p> <p>Una calidad de agua inadecuada puede tener graves repercusiones en las instalaciones de elaboración de alimentos, en las prácticas de higiene y en la salud pública. Las consecuencias de utilizar agua de una calidad inadecuada (es decir, agua no adecuada par su fin) dependerán de la finalidad del uso y de la posterior transformación o manipulación de los materiales potencialmente contaminados. Las desviaciones en la calidad del agua pueden ser inaceptables para algunos usos en la industria alimentaria y pueden tener consecuencias</p>	<p>Brasil</p>

<p>con importantes impactos económicos en la producción de alimentos debido, por ejemplo, a la retirada del producto del mercado o a efectos en la salud del consumidor.</p> <p>Justificación: la palabra "insuficiente" es demasiado vaga y da a entender que existe una norma al respecto. Sustituir por "inadecuada". Sustituir "variaciones ocasionales" por "desviaciones".</p>	
<p>La introducción resulta larga y repetitiva. Se recomienda revisar el texto para eliminar redundancias y mejorar su legibilidad.</p> <p>Párrafo 1 - El documento se centra en la inocuidad del agua. Sería preferible referirse a la inocuidad del agua en lugar de a la calidad. Esta observación se refiere también al resto del texto, siempre que se menciona la calidad.</p> <p>Párrafo 2: La frase no es clara, en su lugar se debería decir lo siguiente:</p> <p>Por esta razón, el agua en la producción de alimentos debería gestionarse de forma que se garantice la inocuidad de los alimentos, evitando al mismo tiempo su consumo innecesario y su derroche.</p> <p>Párrafo 5: Sugerencia para mejorar la legibilidad del texto, de forma que diga:</p> <p>Aunque la opción más inocua en la producción de alimentos es el uso de agua potable, puede que se sea sostenible, viable o práctico y existen otros tipos de agua que pueden ser adecuados para determinados fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor.</p> <p>Párrafo 8: Para mayor precisión - se ha añadido el texto "para la mitigación de riesgos", véase a continuación.</p> <p>La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debe basarse en una evaluación de riesgos que tenga en cuenta el agua de origen, como los posibles peligros relacionados con esta fuente de abastecimiento, las alternativas en cuanto a tratamiento y su eficacia, la aplicación de procesos de barreras múltiples "para la mitigación de riesgos" y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo).</p>	Canadá
<p>Para 4. El agua utilizada para la producción de alimentos es un elemento clave para la inocuidad de los alimentos ya que la calidad del agua puede verse afectada por la presencia de peligros microbiológicos y químicos. Eliminar biológicos e incluir microbiológicos.</p> <p>Para 7. La adopción de un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, el tratamiento, la manipulación y el uso del agua permitirá identificar los peligros asociados y determinar los tratamientos. Se eliminó la frase "al agua y a su uso".</p> <p>Para 8. La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debe basarse en un análisis de peligros que tenga en cuenta el agua de origen, como los posibles peligros relacionados con esta fuente de abastecimiento, las alternativas en cuanto a tratamiento y su eficacia, la aplicación de procesos de barreras múltiples y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo). Se propone cambiar la frase "una evaluación de riesgos" por "un análisis de peligros".</p> <p>Los OEA deben realizar es un análisis de peligros, no una evaluación de riesgos, ya que la evaluación es una metodología de Codex que debe ser realizada por un evaluador de riesgos</p>	Colombia
<p>Para 2: En el segundo párrafo, Costa Rica propone eliminar la siguiente frase: Por tanto, resulta muy conveniente reducir al mínimo el uso de agua, disminuir su derroche y reutilizarla en la medida de lo posible.</p> <p>Justificación: Con el objeto de incluir coherencia en el documento, las definiciones, del Anexo II deberían colocarse en el apartado de definiciones generales y en este anexo solo hacer referencia a las mismas, tal como se plantea en el Anexo I, en la sección de definiciones.</p> <p>DEFINICIONES: Véase la parte general.</p>	Costa Rica
<p>Párrafo 2:</p>	Unión Europea

<p>El sentido de la última frase es bastante repetitivo con respecto a la anterior, por lo que se podrían fusionar. Posible redacción: Por tanto, resulta muy conveniente reducir al mínimo el uso de agua, disminuir su derroche y reutilizarla en la medida de lo posible en la producción de alimentos a la vez que se gestiona al mismo tiempo de forma que se garantiza la inocuidad de los mismos".</p> <p>Párrafo 4: La EUMS proponen suprimir este párrafo, ya que las dos primeras frases parecen repetir el párrafo 1 y las últimas se repiten en el párrafo 5.</p> <p>Párrafos 6-7: Los mensajes que se transmiten en estos párrafos parecen estar ampliamente cubiertos en otros párrafos. Por lo tanto, se podría simplificar estos párrafos.</p>	
<p>Párrafo 4:</p> <p>Se puede modificar el párrafo como sigue:</p> <p>La calidad del agua puede verse afectada por la presencia de peligros biológicos y químicos. Como opción más segura, se suele recomendar el uso de agua de la mejor calidad (es decir, el agua potable) para hacer frente a estos peligros y solventar los problemas relacionados con la variación en el abastecimiento de agua, el tratamiento de la misma, la frecuencia y el alcance del control realizado por las autoridades locales y las diferencias en el grado de sensibilización al respecto en las empresas alimentarias.</p> <p>Justificación:</p> <p>La intención del texto suprimido ya se refleja en el párrafo 1.</p> <p>Párrafo 5:</p> <p>Se puede modificar el párrafo como sigue:</p> <p>Sin embargo, el uso de agua potable no suele ser una solución sostenible, viable o práctica y existen otros tipos de agua que pueden ser adecuados para determinados fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor. La introducción de enfoques basados en el riesgo en la producción y la elaboración de alimentos cuenta con los medios necesarios para dar respuesta a muchos de estos desafíos, relacionados con el uso del agua la producción de alimentos, de acuerdo con el principio de utilizar la calidad de agua adecuada para el fin o la necesidad previstos.</p> <p>Justificación:</p> <p>Modificación propuesta para simplificar el texto (sin pérdida de información) y dar continuidad a los párrafos.</p> <p>Párrafo 7, cuarta frase:</p> <p>Incluir la palabra "almacenamiento" en la frase como sigue:</p> <p>Un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, el tratamiento, la manipulación, el almacenamiento y el uso del agua permitirá identificar los peligros asociados con el agua y su uso y determinar los tratamientos a los que debe someterse el agua para cumplir los parámetros de calidad específicos de cada uso previsto.</p> <p>Justificación:</p> <p>El almacenamiento es un elemento importante en relación con el agua y, por lo tanto, conviene mencionarlo por separado.</p> <p>Párrafo 8</p> <p>Añadir la preposición "de" como sigue: [en español no procede]</p>	<p>India</p>

La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debe basarse en una evaluación de riesgos que tenga en cuenta el agua de origen, como los posibles peligros...	
En el párrafo 1, línea 4, se sugiere añadir "como para el riego en la agricultura, en la ganadería y en la elaboración de alimentos...".	Irán
Párrafo 1: El agua es un insumo importante en la producción de alimentos de la alimentación, a lo largo de todas las etapas... El cambio sugerido asegura la coherencia con el resto de las directrices, ya que se refieren a la producción de alimentos	Nueva Zelandia
Párrafo 8 - Modificar como sigue: La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debe basarse en una evaluación de riesgos que tenga en cuenta el agua de origen, como los posibles peligros relacionados con esta fuente de abastecimiento, las alternativas en cuanto a tratamiento y su eficacia, la aplicación de procesos de barreras múltiples PARA LA MITIGACIÓN DE RIESGOS y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo, SIN OTRAS ETAPAS QUE MITIGUEN LOS POSIBLES PELIGROS QUE PUEDA INTRODUCIR LA FUENTE DE AGUA). Justificación: Se incluye la mitigación de riesgos aquí para aclarar el propósito de los procesos de tratamiento de aguas de barrera múltiple y la adición al final hace que la aclaración sea más amplia que "crudo" y establece mejor la preocupación. Párrafo 10 – Modificar “determinar” por “determinar” [en español no procede]. Justificación: Enmienda de forma.	EE.UU.
El término "potable" no es una definición común en el sector, ni una norma de calidad o una especificación, ya que está muy sujeto a interpretaciones locales y se puede considerar un coloquialismo. El FIA es partidario de sustituirlo en todo el documento por el término "agua para beber", tal y como se indica en la 4ª edición de las Guías de la Organización Mundial de la Salud para la calidad del agua potable (GDWQ) en todo el documento. Párrafo 8 - Sugerimos que se incluya aquí "para la mitigación de riesgos" con el fin de que se vincule con la aplicación de procesos de tratamiento de agua de barrera múltiple. "8. La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debe basarse en una evaluación de riesgos que tenga en cuenta el agua de origen, como los posibles peligros relacionados con esta fuente de abastecimiento, las alternativas en cuanto a tratamiento y su eficacia, la aplicación de procesos de barreras múltiples para la mitigación de riesgos y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo)".	Food Industry Asia

<p>Párrafo 4, “peligros químicos”: Los peligros químicos están fuera del ámbito de aplicación. Esta cuestión ya se mencionó en párrafo 115 del informe de la 51.ª reunión del CCFH. Por lo tanto, es necesario aclarar esto en el documento, preferentemente en el párrafo 12 del mismo, que está relacionado con la "finalidad y ámbito de aplicación".</p> <p>Párrafo 5: Proponemos que se elimine "para determinados fines", ya que resulta demasiado vago.</p> <p>Párrafo 6: Dejaríamos solo la siguiente frase en el párrafo 6: "Una calidad de agua inadecuada puede tener graves repercusiones en las instalaciones de elaboración de alimentos, en las prácticas de higiene y en la salud pública. Las consecuencias de utilizar agua de una calidad inadecuada (es decir, agua no adecuada para su fin) dependerán de la finalidad del uso y de la posterior transformación o manipulación de los materiales potencialmente contaminados". El párrafo eliminado es una repetición del texto. En la primera frase de este párrafo ya se destaca que una calidad inadecuada del agua puede tener un impacto y, posteriormente, en la segunda frase, se afirma que las consecuencias dependen del fin y la manipulación posterior. Por ello, proponemos suprimir la última oración del párrafo. Proponemos sustituir la palabra "insuficiente" por la palabra "inadecuada". La palabra "insuficiente" da a entender que existe una norma al respecto.</p> <p>Párrafo 8: Se debería sustituir 'evaluación de riesgos' por "evaluación de riesgos" [en español no procede].</p> <p>Párrafo 10: Se debería sustituir “determinar” por “determinar” [en español no procede].</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>
<p>En los párrafos 4, 5, 7 y 9, sustituir "potable" por "agua para beber". En el párrafo 8, el ICBA recomienda que se añada "mitigación de riesgos" después de "procesos de barreras múltiples" para que se relacione con la aplicación de procesos de tratamiento de agua de barrera múltiple.</p>	<p>ICBA</p>
<p>Modificaciones propuestas para el párrafo 3:</p> <p>Aunque la disponibilidad y la calidad del agua varían en función del país, región, contexto, entorno y establecimiento alimentario, en todos los casos debe ser adecuada para su uso en cada fin específico.</p> <p>Modificación propuesta y observación sobre el párrafo 4:</p> <p>El término "potable" en general no es una definición común en el sector, ni una norma de calidad o una especificación, ya que está muy sujeto a interpretaciones locales y se puede considerar un coloquialismo. El ICGMA sería partidario de aportar flexibilidad con el término "agua para beber", tal y como se indica en la 4ª edición de las Guías de la Organización Mundial de la Salud para la calidad del agua potable (GDWQ) en todo el documento. (es decir, agua potable/para beber)</p> <p>Modificaciones propuestas para el párrafo 5:</p> <p>Aunque la opción más inocua en la producción de alimentos puede ser el uso de agua potable/para beber, a menudo se trata de una solución que no es sostenible, viable o práctica y existen otros tipos de agua que pueden ser adecuados para determinados fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor.</p> <p>Modificaciones propuestas para el párrafo 7:</p> <p>Existen diferentes requisitos en materia de calidad del agua, debido a la variedad de usos del agua en la producción y la elaboración de alimentos. Por tanto, los requisitos de calidad del agua utilizada a lo largo de la cadena alimentaria deben analizarse en su contexto, teniendo en cuenta la finalidad del uso del agua, los posibles peligros vinculados al uso del agua y si se va a tomar alguna medida posterior en la cadena alimentaria para reducir las posibilidades de contaminación. Así pues, los parámetros de calidad no son los mismos para el agua potable/para beber, las granjas piscícolas, la elaboración de alimentos, etc. La adopción de un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, el tratamiento, la manipulación y el uso del agua permitirá identificar los peligros asociados al agua y a su uso y determinar los tratamientos a los que debe someterse el agua para cumplir los parámetros de calidad específicos de cada uso previsto.</p>	<p>ICGMA</p>

<p>Observación sobre el párrafo 8:</p> <p>El ICGMA sugiere que se incluya aquí la mitigación de riesgos con el fin de que se vincule con la aplicación de procesos de tratamiento de agua de barrera múltiple.</p> <p>Modificaciones propuestas para el párrafo 8:</p> <p>La decisión de si el agua es adecuada para su finalidad debe basarse en una evaluación de riesgos que tenga en cuenta el agua de origen, como los posibles peligros relacionados con esta fuente de abastecimiento, las alternativas en cuanto a tratamiento y su eficacia, la aplicación de procesos de barreras múltiples para la mitigación de riesgos y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo).</p> <p>Modificaciones propuestas para el párrafo 9:</p> <p>Estas directrices responden a la necesidad de contar con un documento del Codex que defina un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, el uso y la reutilización inocuos de agua adecuada para el uso previsto, en lugar de centrarse en el uso de agua potable/para beber o de otros tipos de calidad específicos (por ejemplo, agua limpia). El uso del enfoque basado en el riesgo que se describe en el presente documento permitirá realizar una evaluación específica de la idoneidad del agua para el fin previsto.</p>	
<p>La FIL propone importantes correcciones del texto (por ejemplo, duplicaciones o vocabulario) y mejoras en esta sección.</p> <p>Párrafo 4: utilizar “crítico” o “clave”, no ambos [en español no procede].</p> <p>Párrafo 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El uso del término “insuficiente” implica que existe una norma al respecto, que no es el objetivo de este documento. - Última frase. Parece ser una repetición del texto. En la primera frase de este párrafo ya se destaca que una calidad inadecuada del agua puede tener un impacto y, posteriormente, en la segunda frase, se afirma que las consecuencias dependen del fin y la manipulación posterior. Por ello proponemos suprimir la última oración del párrafo. Si se mantiene, recomendamos los cambios indicados. <p>Párrafo 7, última frase: añadir "almacenamiento". Es importante en relación con el agua y conviene mencionarlo por separado.</p> <p>Se propone que se revise esta sección:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El agua es un insumo importante en la alimentación, a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la recogida inicial, el almacenamiento, el tratamiento, la distribución, el uso en el riego de los cultivos alimentarios y el forraje para los animales, la producción primaria, la elaboración de alimentos hasta el consumo del alimento final. Se utiliza como ingrediente, en contacto directo e indirecto (por ejemplo, en el lavado, el enfriamiento del producto o en la limpieza de las superficies en contacto) con los alimentos, el envasado de los alimentos y para el saneamiento higiénico en la elaboración de alimentos. El importante papel que desempeña el agua en la producción de alimentos ha conducido a la necesidad de garantizar su inocuidad y calidad ya que puede ser portadora de la transmisión de enfermedades de contaminación o de atributos sensoriales no deseados. 2. El agua es un recurso necesario en todo el mundo, pero su disponibilidad no siempre coincide con la necesidad, lo que hace que el agua sea un importante factor limitante para muchos agricultores que suministran ingredientes alimentarios, así como para los productores y elaboradores de alimentos. Incluso para aquellos que tienen acceso a volúmenes adecuados de fuentes de agua segura; mientras que, para otros, esto tiene un costo económico y ambiental cada vez mayor. Por tanto, resulta muy conveniente reducir al mínimo el uso de agua, disminuir su derroche y reutilizarla en la medida de lo posible, sin comprometer la inocuidad y la 	IDF/FIL

calidad de los alimentos". Por esta razón, el agua en la producción de alimentos debería gestionarse de forma que se garantice la inocuidad de los alimentos, evitando al mismo tiempo su consumo innecesario, su derroche y los costos correspondientes.

3. Aunque la disponibilidad y la calidad del agua varían en función del país, región, contexto, entorno y establecimiento alimentario, en todos los casos debe ser adecuada para **su uso previsto y específico**.

4. El agua utilizada para la producción de alimentos es un elemento clave para la inocuidad de los alimentos **ya que la inocuidad y la calidad del agua pueden verse afectadas por la presencia de peligros biológicos, químicos y físicos. Esto se aplica al agua utilizada como ingrediente, a la que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos y a la que se emplea en las operaciones de saneamiento, así como a lo largo de toda la cadena alimentaria. Para hacer frente a estos peligros, es preferible el agua de la mejor calidad (es decir, el agua potable), cuando se disponga de ella. Sin embargo, es importante tener en cuenta que puede haber circunstancias relacionadas con la variación de la disponibilidad, el abastecimiento, el tratamiento, las regulaciones gubernamentales, así como las diferencias en el grado de formación y de experiencia del personal encargado de la gestión del agua o de la elaboración de alimentos, que den lugar a dificultades especiales y únicas en materia de inocuidad y calidad del agua. Sin embargo, la introducción de enfoques basados en el riesgo en la gestión del agua, así como en la producción y la elaboración de alimentos, puede aportar los medios necesarios para dar respuesta a muchos de estos desafíos, de acuerdo con el principio de utilizar el nivel adecuado de inocuidad y calidad de agua para el fin o la necesidad previstos.**

5. Aunque la opción más inocua en la producción de alimentos puede ser el uso de **agua potable/para beber, a menudo se trata de una solución que no esta disponible, no es sostenible, viable o práctica y existen otros tipos de inocuidad y calidad del agua que pueden ser adecuados, siempre que no comprometan la inocuidad del producto alimentario final para el consumidor.**

6. **Una inocuidad y calidad de agua inadecuadas puede tener graves repercusiones en las instalaciones de elaboración de alimentos, en las prácticas de higiene y en la salud pública. Las consecuencias de utilizar agua no adecuada para el fin previsto dependerán del uso previsto, así como de si se producirá una elaboración o manipulación posterior de materiales potencialmente contaminados. Las variaciones ocasionales en la inocuidad y la calidad del agua pueden ser inaceptables para algunos usos en la industria alimentaria y pueden tener consecuencias con importantes impactos en la salud humana y en la economía de la producción de alimentos debido a intoxicaciones alimentarias generalizadas y enfermedades asociadas, así como al coste empresarial de, por ejemplo, la retirada del producto del mercado.**

7. Existen diferentes requisitos en materia de inocuidad y calidad del agua debido a la variedad de usos del agua en la producción y la elaboración de alimentos. Por tanto, los requisitos de inocuidad y calidad del agua utilizada a lo largo de la cadena alimentaria deben analizarse, **teniendo en cuenta la finalidad del uso del agua, los posibles peligros vinculados al uso del agua y si se va a tomar alguna medida posterior para reducir a un nivel aceptable o eliminar la posibilidad de contaminación a lo largo de la cadena alimentaria. Así pues, los parámetros de inocuidad y calidad del agua no son los mismos para el agua para beber, para el agua potable, el agua de las granjas piscícolas, las panaderías, la elaboración de las verduras y frutas frescas, la elaboración de productos lácteos, etc. Un enfoque basado en el riesgo para el abastecimiento, la recogida, el tratamiento, la manipulación, la distribución, el almacenamiento y el uso del agua requiere la identificación de los peligros asociados al agua y a su uso y determinar los tratamientos necesarios para cumplir los parámetros de inocuidad y calidad específicos de cada uso previsto.**

8. La decisión de si el agua es **adecuada para su finalidad debe basarse en una evaluación de los peligros y sus riesgos asociados que tenga en cuenta su abastecimiento, recogida, almacenamiento, tratamiento, manipulación, distribución y uso, así como su eficacia, la aplicación de procesos de barreras múltiples y el uso final del producto alimentario (por ejemplo, si el alimento se consume crudo).**

10. Los anexos asociados al mismo proporcionan directrices concretas para los productos para **un abastecimiento, recogida, almacenamiento, tratamiento, manipulación, distribución, uso y reutilización del agua en contacto directo e indirecto con los mismos a lo**

largo de la cadena alimentaria que sean inocuos desde el punto de vista microbiológico . Estos anexos ofrecen asimismo ejemplos como los árboles de decisiones para determinar la adecuación del agua al fin previsto.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar orientación a los OEA sobre la aplicación de un enfoque basado en el riesgo para un abastecimiento inocuo <u>de agua inocua</u> y su uso y reutilización de acuerdo con su finalidad. • Elaborar orientaciones y herramientas prácticas (por ejemplo, árboles de decisión) para ayudar a los OEA a evaluar los riesgos y las intervenciones posibles en el marco de sus programas de gestión de la inocuidad de los alimentos. 	Australia
Existe un importante solapamiento entre las secciones de "Objetivos", "Finalidad y ámbito de aplicación" y "Utilización" del documento. Se sugiere simplificar el texto para reducir al mínimo la duplicación.	Canadá
<p>Se propone la siguiente redacción</p> <p>Para 11. Las Directrices para el uso y la reutilización del agua inocua en la elaboración de alimentos tienen por objeto:</p> <p>Punto 1 • Proporcionar información a los gobiernos y a los operadores de empresas alimentarias (OEA) sobre el uso del agua inocua y su reutilización según su finalidad prevista.</p>	Colombia
<p>Viñeta 3.</p> <p>Sustituir "programas de gestión de la inocuidad de los alimentos" por "sistema de higiene de los alimentos".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar orientaciones y herramientas prácticas (por ejemplo, árboles de decisión) para ayudar a los OEA a evaluar los riesgos y las intervenciones posibles en el marco de su sistema de higiene de los alimentos. <p>Justificación:</p> <p>El término "sistema de higiene de los alimentos" se define en los Principios generales de higiene de los alimentos y se refiere tanto a los PPR como al sistema de HACCP.</p>	India
Añadir al párrafo 12: "Proporcionar orientaciones para el uso del agua en la producción primaria de alimentos, es decir, en la agricultura y la ganadería".	Irán
<p>Viñetas 3 y 4: Las orientaciones y herramientas prácticas (incluidas las medidas de control) de los anexos se han obtenido de las orientaciones nacionales o locales existentes. Se deberían mencionar claramente como ejemplos para que los usuarios del documento de anteproyecto los puedan aplicar con arreglo a los documentos actuales del Codex, teniendo en cuenta las condiciones locales.</p> <p>Japón propone sustituir "elaborar" por "proporcionar ejemplos de" y añadir "medidas de control, incluidos ejemplos" delante del término "criterios microbiológicos" en las viñetas 3 y 4 del párrafo 11.</p>	Japón
Viñeta 1: Sugerimos añadir una nota a pie de página que haga referencia a otros textos en los que se definen los OEA para que se comprenda.	Food Industry Asia
<p>Viñeta 1: Proponemos definir la palabra OEA.</p> <p>Viñeta 3: Se debería sustituir "programas de gestión de la inocuidad de los alimentos" por "sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos".</p>	FoodDrinkEurope

<p>Viñeta 1:</p> <p>Una nota a pie de página que haga referencia a otros textos en los que se definen los OEA para que se comprenda.</p>	<p>ICGMA</p>
<p>Viñeta 2:</p> <p>En la segunda viñeta, después de "abastecimiento inocuo del agua", añadir "recogida, almacenamiento, tratamiento, manipulación y distribución".</p> <p>Viñeta 3:</p> <p>Reformular la tercera viñeta de la siguiente manera: Elaborar orientaciones y herramientas prácticas (por ejemplo, árboles de decisión) para ayudar a los OEA a identificar y evaluar los peligros los riesgos asociados y las intervenciones posibles en el marco de su sistema de higiene de los alimentos. El término "sistema de higiene de los alimentos" se define en los Principios generales y se refiere tanto a los PPR como al sistema de HACCP.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN</p>	
<p>La finalidad y el ámbito de aplicación del presente documento son proporcionar orientaciones para establecer criterios microbiológicos para los patógenos (bacterias, virus y parásitos) que sean apropiados y adecuados para su finalidad, orientaciones para un abastecimiento inocuo del agua, orientaciones para el uso y la reutilización del agua en toda la cadena alimentaria (producción primaria y elaboración) de los productos básicos pertinentes, incluidas orientaciones para establecer criterios microbiológicos apropiados y adecuados para los patógenos (bacterias, virus, parásitos). Estas directrices no abordarán el agua potable ni el uso doméstico del agua.</p>	<p>Australia</p>
<p>Párrafo 12:</p> <p>La finalidad y el ámbito de aplicación del presente documento son proporcionar orientaciones para establecer criterios microbiológicos para los patógenos (bacterias, virus y parásitos) e indicadores de bacterias que sean apropiados y adecuados para su finalidad, orientaciones para un abastecimiento inocuo del agua, orientaciones para el uso y la reutilización del agua en toda la cadena alimentaria (producción primaria y elaboración) de los productos básicos pertinentes. Estas directrices no abordarán el agua potable ni el uso doméstico del agua.</p> <p>Justificación: En la mayoría de los casos los criterios microbiológicos para el agua se establecen a partir del recuento de bacterias indicadoras. En esta cuestión, también es importante establecer las categorías de alimentos que cubre el ámbito de aplicación del documento. ¿Las directrices generales se aplicarán a todas las categorías de alimentos o únicamente a las que figuran en los anexos?</p>	<p>Brasil</p>
<p>Párrafo 12:</p> <p>No está claro si el ámbito de aplicación del documento pretende abarcar los peligros químicos. Se refiere a los peligros microbiológicos, químicos y físicos, pero parece que se centra principalmente en la gestión de los contaminantes biológicos.</p> <p>Se debería hacer esta aclaración y se debería revisar este aspecto en todo el documento.</p>	<p>Canadá</p>
<p>Párr. 12 Se propone lo siguiente:</p> <p>La finalidad y el ámbito de aplicación del presente documento es proporcionar criterios microbiológicos para los patógenos (bacterias, virus y parásitos) y límites para peligros químicos que sean apropiados y adecuados para su finalidad. Se adicionan los peligros químicos. El agua a reutilizar también puede contener sustancias químicas que afecten la inocuidad de la misma</p>	<p>Colombia</p>
<p>Párrafo 12: La finalidad y el ámbito de aplicación parecen repetir en gran medida el contenido de los objetivos. Se propone hacer referencia únicamente al "ámbito de aplicación" como título del párrafo 12, que sería la inocuidad microbiológica del uso y reutilización del agua en la</p>	<p>Unión Europea</p>

<p>producción de alimentos. La UEEM propone sustituir la última frase del párrafo 12 por "Estas directrices no abordarán el agua para consumo directo humano y animal, ni el uso doméstico del agua".</p>	
<p>Párrafo 12, primera frase:</p> <p>Se puede modificar el párrafo como sigue:</p> <p>Estas directrices proporcionan un marco de principios generales para la toma de decisiones basadas en el riesgo sobre los criterios para el agua adecuada para su finalidad en la producción de alimentos inocuos e idóneos, así como orientaciones específicas para el uso y la reutilización inocuos del agua a lo largo de la cadena alimentaria (producción primaria y elaboración) de los productos básicos pertinentes. Estas directrices no abordarán el agua para beber o para uso doméstico.</p> <p>Justificación:</p> <p>El objetivo principal es proporcionar orientaciones sobre el uso y la reutilización inocuos del agua ya que los criterios microbiológicos pueden no ser siempre necesarios.</p>	<p>India</p>
<p>Párrafo 12: Las orientaciones y herramientas prácticas (incluidas las medidas de control) de los anexos se han obtenido de las orientaciones nacionales o locales existentes. Se deberían mencionar claramente como ejemplos para que los usuarios del documento de anteproyecto los puedan aplicar con arreglo a los documentos actuales del Codex, teniendo en cuenta las condiciones locales.</p> <p>Japón propone insertar "medidas de control basadas en el riesgo, incluyendo ejemplos" delante de la expresión "criterios microbiológicos adecuados a su finalidad" en el párrafo 12.</p>	<p>Japón</p>
<p>Párrafo 12: La finalidad y el ámbito de aplicación del presente documento son proporcionar orientaciones para establecer criterios microbiológicos para los patógenos (bacterias, virus y parásitos, entre otros, el uso de organismos indicadores cuando proceda) que sean apropiados y adecuados para su finalidad, orientaciones para un abastecimiento inocuo del agua, orientaciones para el uso y la reutilización del agua en toda la cadena alimentaria (producción primaria y elaboración) de los productos básicos pertinentes. Estas directrices no establecerán orientaciones para determinar criterios apropiados y adecuados para los peligros químicos ni para analizar el agua potable o el uso doméstico del agua.</p> <p>También se pueden establecer criterios microbiológicos para los organismos indicadores del agente patógeno específico en cuestión o como indicador de la contaminación fecal cuando corresponda.</p> <p>Nueva Zelanda pregunta si las directrices deberían abordar los peligros químicos en el agua o si deberían remitir a otras publicaciones.</p>	<p>Nueva Zelandia</p>
<p>Párrafo 12 – Modificar la última afirmación "Estas directrices no abordarán el agua potable ni el uso del agua EN EL HOGAR".</p> <p>Justificación: Aclarar lo que se entiende por "uso doméstico del agua"; doméstico puede significar "relativo al funcionamiento de un hogar o a las relaciones familiares" o "existente o que se produce dentro de un país concreto; no extranjero o internacional". [en español no procede] Suponemos que la intención era la primera y por ese motivo preferimos suprimir "doméstico" y sustituirlo por "en el hogar".</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>Párrafo 12: Debería quedar claro en esta sección que los peligros químicos se encuentran fuera del ámbito de aplicación esta orientaciones.</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>
<p>Suprimir "establecer criterios microbiológicos para los patógenos (bacterias, virus y parásitos) que sean apropiados y adecuados para su finalidad , orientaciones para" y ubicar esta afirmación al final de este párrafo, ya que el objetivo principal es proporcionar orientaciones sobre el uso y la reutilización inocuos del agua y proporcionar orientaciones sobre criterios microbiológicos, cuando proceda.</p> <p>Debería quedar claro que no se abordan como tales los factores de riesgo químicos o físicos, sino únicamente en la medida en que afectan a la calidad microbiológica del agua.</p>	<p>IDF/FIL</p>

<p>Sugerencia de reformulación del párrafo:</p> <p>12. La finalidad y el ámbito de aplicación del presente documento son proporcionar orientaciones para el uso y la reutilización del agua en toda la cadena alimentaria (producción primaria y elaboración) de los productos básicos pertinentes. Estas directrices no abordarán el agua potable ni el uso doméstico del agua, ni abordarán los peligros químicos o físicos que no afecten a la calidad microbiológica. Cuando sea necesario, establecerán criterios microbiológicos apropiados y adecuados para los patógenos (bacterias, virus, parásitos).</p>	
UTILIZACIÓN	
<p>Párr. 13. Se propone: Este documento está destinado a ser utilizado por los OEA (entre los que se incluyen los productores primarios, las plantas de envasado, los fabricantes y/o elaboradores, los operadores de almacenes o de logística, los operadores de servicios de restauración, los minoristas y los operadores comerciales) así como las autoridades gubernamentales (gestores y evaluadores de riesgo), según proceda.</p> <p>Si se habla del desarrollo de evaluación de riesgo este documento no solo iría dirigido a los operadores, partiendo del hecho que el desarrollo de las evaluaciones de riesgo implica el trabajo de autoridades gubernamentales (gestores y evaluadores de riesgo), así como la toma de decisiones basada en el resultado de las mismas.</p>	Colombia
<p>Párrafo 13: Únicamente la primera frase se refiere a la utilización. La UEEM propone suprimir el resto del párrafo, cuyo contenido también se aborda en otra parte del anteproyecto.</p>	Unión Europea
<p>Párrafo 13, segunda frase:</p> <p>Se puede modificar la frase como sigue:</p> <p>Este documento está destinado a ser utilizado por los OEA (entre los que se incluyen los productores primarios, las plantas de envasado, los fabricantes y/o elaboradores, los operadores de servicios de restauración, los minoristas y los operadores comerciales) así como las autoridades competentes, según proceda.</p> <p>Justificación:</p> <p>Es prácticamente una repetición de lo que se indica en gran medida en el párrafo 12. Por lo tanto, se propone esta supresión. Se han propuesto las modificaciones necesarias en el párrafo 12 para abordar adecuadamente esta supresión.</p>	India
<p>Párrafo 13:</p> <p>Si este documento proporciona orientaciones para el ejemplo de medidas de control basadas en el riesgo para el agua, se deberían añadir a esta lista los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997). Las orientaciones y herramientas prácticas (incluidas las medidas de control) de los anexos se han obtenido de las orientaciones nacionales o locales existentes. Se deberían mencionar claramente como ejemplos para que los usuarios del documento de anteproyecto los puedan aplicar con arreglo a los documentos actuales del Codex, teniendo en cuenta las condiciones locales.</p> <p>Japón propone modificar la segunda frase del párrafo 13 de la siguiente manera:</p> <p>El presente documento proporciona un marco de principios generales y ejemplos encaminados a tomar decisiones a la hora de establecer medidas de control que incluyan, por ejemplo, criterios microbiológicos para el agua adecuada para su finalidad...</p>	Japón
<p>Párrafo 14:</p>	Nueva Zelandia

<p>Las presentes directrices... los Principios y directrices para la aplicación de la gGestión de riesgos microbiológicos (GRM) (CXG 3-2007), los Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CXG 30-1999) y los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997).</p> <p>Sugerimos que se incorpore una referencia a los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997) si el documento pretende ofrecer orientaciones para el establecimiento de criterios microbiológicos para el agua.</p>	
<p>Párrafo 14: al final del párrafo añadiríamos lo siguiente: "y los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997)".</p>	FoodDrinkEurope
<p>Párrafo 14: Al final del párrafo 14 añadir una referencia a los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).</p>	IDF/FIL
PRINCIPIOS GENERALES	
<p><u>Principio general (PG) iv:</u></p> <p>iv. La reutilización del agua no debería introducir peligros en los alimentos que no sea posible controlar hasta un nivel aceptable.</p> <p>Justificación: Por coherencia con la definición de medida de control, "toda medida o actividad que pueda aplicarse para prevenir o eliminar un peligro o para reducirlo a un nivel aceptable".</p>	Brasil
<p>Hay un solapamiento significativo entre varios de los principios. Pensamos que muchos de los principios de la sección deberían estar en el cuerpo de las orientaciones. El principio fundamental es que el agua, lo que incluye el hielo, el vapor y el agua reutilizada, que se use en cualquier etapa de la producción de alimentos, no debería comprometer la inocuidad del alimento acabado para los consumidores.</p>	Canadá
<p>PG i. Se propone:</p> <p>i. El agua que se utiliza en cualquier etapa de la producción de alimentos debe ser inocua</p>	Colombia
<p>Principio general iv: Cabe señalar que esta sección está numerada de manera diferente al resto del proyecto.</p> <p>Se propone reformular el punto iv de la siguiente manera: "Se debería fomentar la reutilización del agua pero no debería introducir..".</p>	Unión Europea
<p>Principio general vi.</p> <p>Trasladar el punto 6 a la sección 2, Programas de gestión de la inocuidad de los alimentos, después del párrafo 23.</p> <p>vi. Se debería ejercer un control continuo basado en el riesgo sobre los sistemas de reutilización del agua con objeto de comprobar que los parámetros son los adecuados y verificarlo a través de pruebas. La frecuencia del control y de la verificación dependerá de factores como el origen del agua o su estado anterior, la eficacia de los tratamientos y la reutilización prevista del agua.</p> <p>Justificación:</p> <p>Este punto no parece ser un principio general.</p>	India
<p>Principio general i. Como se describe en el párrafo 2 del Anexo 1, el uso del agua forma parte de la estrategia de gestión global y debería garantizar la inocuidad de los alimentos acabados junto con otras medidas de control aplicables en cada etapa de la cadena alimentaria.</p> <p>Japón propone modificar el primer punto de la siguiente manera:</p>	Japón

<p>i. El uso del agua junto con las medidas de control aplicables en cualquier etapa de la producción de alimentos no debería comprometer para el consumidor la inocuidad y la idoneidad de los alimentos acabados .</p> <p>(Para estar en consonancia con el propósito de los Principios generales de higiene de los alimentos, se añade "idoneidad" en nuestra propuesta).</p>	
<p>Pg II. DICE: ...enfoque basado en el riesgo para lograr la inocuidad para el consumidor de los alimentos acabados. DEBE DECIR: ...enfoque basado en el riesgo para lograr la inocuidad de los alimentos terminados para el consumidor</p> <p>Pg VI. DICE: ...como el origen del agua o su estado anterior, DEBE DECIR: como el origen del agua o su condición anterior</p>	Perú
<p>Modificar el principio iii como sigue:</p> <p>Únicamente se debería utilizar como ingrediente de los alimentos el agua que CUMPLA O SUPERE las normas de agua potable (como las establecidas por las autoridades competentes en la jurisdicción correspondiente o las Guías???? de la OMS para la calidad del agua potable)".</p> <p>Justificación – Algunas operaciones pueden requerir una calidad superior de agua (como el agua desmineralizada), por lo que recomendamos suprimir "que cumpla" y sustituirlo por "que cumpla o supere".</p>	EE.UU.
<p>Principio general iii: Este principio general no parece ajustarse al párrafo 19 de la sección 2 ya que establece que "únicamente se debería utilizar como ingrediente de los alimentos el agua que cumpla con las normas de agua potable". Por lo tanto, en aras de una mayor coherencia, se sugiere reformular este principio de la siguiente manera: "Cuando se utilice agua como ingrediente en los alimentos, la opción más segura es utilizar agua que cumpla con las normas de agua potable (como las establecidas por las autoridades competentes en la jurisdicción correspondiente o las Guías de la OMS para la calidad del agua potable)".</p> <p>En nuestra opinión, la redacción del principio general v. debería reformularse de la siguiente manera: Los tratamientos del agua de reutilización para un uso adecuado a su finalidad deberían basarse en una evaluación del riesgo del agua de reutilización de la que se dispone. Cuando se considere necesario tratar el agua reutilizada, se debería garantizar que se controlan los peligros hasta un nivel aceptable.</p>	FoodDrinkEurope
<p>Principio general iii, sustituir la palabra "potable" por "para beber".</p>	ICBA
<p>Principio general iii:</p> <p>Únicamente se debería utilizar como ingrediente de los alimentos el agua que cumpla con las normas de agua para beber (como las establecidas por las autoridades competentes en la jurisdicción correspondiente o las Guías de la OMS para la calidad del agua potable).</p>	ICGMA
<p>Principio general iii: El agua derivada del suero y de otros productos lácteos se puede purificar hasta el punto de que resulte idónea como ingrediente para el queso y otros productos lácteos. Reformular como sigue: iii. El agua utilizada como ingrediente en los alimentos debe cumplir las directrices microbiológicas de la OMS para el agua potable y cualquier especificación microbiológica de la autoridad competente que tenga jurisdicción.</p> <p>Se sugiere que se añada un texto al principio iv:</p> <p>iv. El agua debería obtenerse de fuentes adecuadas y debería ser de una calidad tal que permita su tratamiento, cuando sea necesario, con los medios de que disponga la parte responsable, que podría ser una autoridad competente o la empresa alimentaria, para que el agua sea apta para el fin previsto.</p> <p>Proponemos añadir un nuevo principio v:</p>	IDF/FIL

<p>v. Los tratamientos del agua de reutilización para un uso adecuado a su finalidad deberían basarse en una evaluación del riesgo del agua de reutilización de la que se dispone. Cuando se considere necesario tratar el agua reutilizada, se debería garantizar que se controlan los peligros hasta un nivel aceptable.</p> <p>Principios iv, vi y vii: Se trata de medidas desarrolladas para que únicamente se utilice agua adecuada para su finalidad. No son principios. La FIL sugiere que se trasladen al final de la sección 2, con la siguiente reformulación:</p> <p>vi. Se debería ejercer un control continuo sobre los sistemas de reutilización del agua, basado en la vigilancia de los riesgos de los parámetros identificados y establecidos, así como una verificación a través de la evaluación directa de los sistemas utilizados para la recogida, el almacenamiento, el tratamiento, la manipulación y el uso de esta agua, así como mediante pruebas. La frecuencia del control y de la verificación dependerá de factores como el origen del agua, su estado anterior, la eficacia de los tratamientos y el uso o reutilización prevista del agua.</p> <p>vii El tratamiento o el reacondicionamiento del agua destinada a la reutilización debe basarse en el conocimiento de los tipos de contaminantes que el agua puede haber adquirido de su uso anterior y en cualquier parámetro fisicoquímico pertinente para el tratamiento o el reacondicionamiento (por ejemplo, partículas o material orgánico en el agua), así como en la reutilización prevista del agua. Además, otras mediciones técnicas, como la diferencia de presión positiva entre los alimentos y el agua en los intercambiadores de calor, son soluciones adecuadas para garantizar la inocuidad de los alimentos.</p>	
DEFINICIONES	
<p>Las definiciones de agua reutilizada y agua reciclada se solapan. Ambas describen el agua que se puede recuperar de la operación de fabricación de alimentos para reacondicionarse y utilizarse en una operación de elaboración posterior. Si existe una verdadera diferencia, se debería aclarar.</p>	Australia
<p>Agua adecuada para su finalidad: El agua que mediante una evaluación de riesgos se determina que es inocua cuando se utiliza para un fin previsto.</p> <p>Justificación: Sustituir "según lo previsto" por "cuando se utiliza para un fin previsto".</p> <p>Reacondicionamiento: El tratamiento del agua que se va a reutilizar por medios destinados a reducir o eliminar los contaminantes microbiológicos, de acuerdo con su uso previsto (Directrices propuestas para la reutilización higiénica del agua de elaboración (incluida el agua regenerada) en las fábricas de alimentos CX/FH 99/13).</p> <p>Justificación: Debe quedar claro que los peligros físicos y/o químicos quedan fuera del ámbito de estas directrices. Incluir los peligros químicos y/o físicos en todo el documento genera confusión.</p>	Brasil
<p>Reacondicionamiento:</p> <p>Puede resultar innecesario definir el término reacondicionar. Está claro que reacondicionamiento significa el tratamiento del agua, ya que ambos términos, tratamiento y reacondicionamiento, parecen utilizarse indistintamente en el texto. En su lugar, se podría incluir una frase en el texto para indicar que "el agua destinada a la reutilización se debería tratar y/o reacondicionar para reducir o eliminar los contaminantes microbiológicos, químicos y físicos, de acuerdo con su uso previsto".</p> <p>Evaluación de riesgos:</p> <p>La "evaluación de riesgos" se define en el Manual de procedimiento del Codex, en la sección Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos, como "Proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición y iv) caracterización del riesgo". Canadá</p>	Canadá

<p>recomienda hacer referencia a la definición existente y no introducir una nueva definición para este término, ya que podría dar lugar a confusión. No parece existir una justificación para introducir una definición diferente para la evaluación de riesgos.</p> <p>Agua regenerada:</p> <p>Aunque la definición de agua regenerada se centra en la reutilización del agua resultante de las actividades de elaboración de alimentos, observamos que el término se utiliza junto con el de aguas residuales, en los apartados 7 y 9 del Anexo I.</p> <p>No está claro si en esta definición el agua regenerada pretende abarcar las aguas residuales a las que se hace referencia en los párrafos 7 y 9, o lo que se incluye en el ámbito de aplicación de las aguas residuales.</p> <p>En los próximos debates y revisiones del documento que realice el CCFH sería importante velar por la claridad de los diferentes términos que aparecen en el documento, incluso lo que se entiende por aguas residuales cuando se utiliza el término en este documento.</p> <p>En el texto se utiliza la expresión "aguas residuales", pero no está claro lo que incluye el término y la relación que tiene con las categorías del agua reutilizada, es decir, agua reciclada y agua regenerada. ¿Se consideran que son categorías de aguas residuales? ¿Qué ocurre con otros tipos de aguas residuales (por ejemplo, las aguas cloacales) que se pueden tratar y utilizar para el riego? Es necesario tener en cuenta que algunos de los ejemplos que se presentan incluyen categorías como las aguas residuales tratadas.</p>	
<p>Identificación de peligros y Control de riesgos: Análisis para identificar los peligros y los riesgos y determinar las formas adecuadas de eliminar el peligro o de controlar el riesgo cuando este no se puede eliminar (control de riesgos).</p> <p>Es diferente a la Evaluación de riesgos: Componente científico del análisis de riesgos que proporciona una forma sistemática para estimar, de manera cualitativa o cuantitativa, el riesgo de enfermar en una población por el consumo de alimento(s) contaminado(s). La Evaluación de Riesgos sigue una metodología determinada establecida en la Comisión de Codex Alimentarius. Consta de las siguientes fases: (i) Identificación del peligro, (ii) Caracterización del peligro, (iii) Evaluación de la exposición, y (iv) Caracterización del riesgo (OMS/FAO 2007; OPS, 2021).</p> <p>Se propone:</p> <p>Agua potable: Agua apta para el consumo humano</p> <p>Se propone:</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: El agua que se determina que es inocua cuando se utiliza según lo previsto. La inocuidad no se determina en una evaluación de riesgos</p>	Colombia
<p>“Agua reutilizada” y “agua reciclada” son dos definiciones que parecen muy similares. Habría que aclarar mejor la diferencia entre ambas o considerar la posibilidad de utilizar una única definición.</p>	Unión Europea
<p>Evaluación de riesgos:</p> <p>Alinear la definición con la del Manual de procedimiento del Codex (sección IV: Análisis de riesgos – Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos) como sigue:</p> <p>Proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición y iv) caracterización del riesgo.</p> <p>Justificación:</p>	India

<p>La definición del Manual de procedimiento del Codex es una referencia.</p> <p>Agua potable</p> <p>Se puede modificar el definición como sigue:</p> <p>Agua potable: Agua apta para el consumo humano.</p> <p>Justificación:</p> <p>No existe una definición de "dulce" en relación con el agua.</p>	
<p>A lo largo de este documento, el término "abastecimiento de agua" se utiliza sin ser definido Por lo tanto, Japón propone la siguiente definición: El acto de identificar y obtener agua para la producción de alimentos a partir de una fuente de agua determinada, por ejemplo, agua subterránea, agua superficial, agua captada.</p> <p>La evaluación de riesgos se define en el Manual de procedimiento del Codex. Por lo tanto, para evitar confusiones, se propone utilizar un nuevo término "Evaluación de riesgos en el agua" en todo el documento y definirlo de la siguiente manera:</p> <p>Evaluación de riesgos en el agua: Examen sistemático para identificar los peligros y determinar la forma adecuada de prevenirlos, eliminarlos o reducirlos a un nivel aceptable cuando el peligro no pueda eliminarse, con el fin de determinar la adecuación del abastecimiento, el uso y la reutilización del agua a su finalidad.</p> <p>(O) Evaluación sistemática para caracterizar el riesgo y determinar las estrategias de mitigación del riesgo para reducir el riesgo a un nivel aceptable para determinar la adecuación del abastecimiento, el uso y la reutilización del agua a su finalidad.</p> <p>Japón propone suprimir el término "agua reciclada" en este documento, ya que las diferencias entre el agua reutilizada y el agua reciclada no están claras.</p>	Japón
<p>En la definición de Agua Reciclada, Uruguay solicita agregar lo siguiente luego de "...de fabricación de alimentos": "o agua que es reusada en la misma operación después de reacondicionamiento" (Anteproyecto..."</p>	Uruguay
<p>Agua limpia – Modificar la definición como sigue:</p> <p>Agua que NO CUMPLE CON LOS CRITERIOS DEL AGUA POTABLE, PERO QUE NO pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza (Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003)).</p> <p>Justificación – El texto propuesto hace una distinción más clara entre las definiciones de agua limpia y agua potable. También se propone suprimir la fuente de la definición (que ya no correspondería) – Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003).</p> <p>Agua potable – Cambiar "agua dulce" por "agua" y suprimir la segunda frase sobre las normas de potabilidad.</p> <p>Agua potable: AGUA apta para el consumo humano.</p> <p>Justificación – No existe una definición de agua dulce, por lo que este término hace que la definición resulte poco clara. La referencia a las normas de potabilidad es una información explicativa más que una definición. El principio general iii dice que "[ú]nicamente se debería utilizar como ingrediente de los alimentos el agua que cumpla con las normas de agua potable (como las establecidas por las autoridades competentes en la jurisdicción correspondiente o las Guías de la OMS para la calidad del agua potable)", por lo que se pueden aplicar otras normas (por ejemplo, las normas para el agua potable de la Agencia estadounidense para la protección del medio ambiente).</p>	EE.UU.

<p>Evaluación de riesgos – Si es necesario mantener esta definición, se debería modificar para utilizar la definición del Codex que figura en los Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CXG 30-1999):</p> <p>"Un proceso con base científica que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición y iv) caracterización del riesgo". La definición que se proporciona ("Examen sistemático para identificar los peligros y los riesgos y determinar las formas adecuadas de eliminar el peligro o de controlar el riesgo cuando este no se puede eliminar (control de riesgos)") es un texto que se puede incorporar a la sección 1 sobre la evaluación de riesgos y la vigilancia, si es necesario. (Obsérvese que recomendamos cambiar el título de esa sección). Como alternativa (que es lo que preferimos), se puede utilizar el término "evaluación de riesgos" y aplicar la definición utilizada en este documento para la evaluación de riesgos.</p> <p>Justificación – No vemos razón alguna para crear una definición diferente de la definida previamente para los fines del Codex. En el párrafo 14 se indica que se deberían utilizar estas directrices junto con la CXG 30-1999, y resultaría confuso proporcionar en este documento una definición de evaluación de riesgos que fuera diferente de la que figura en CXG 30-1999. Además, creemos que este documento, cuando utiliza ese término, no se refiere a la "evaluación de riesgos" tal como la define el Codex.</p> <p>Agua reutilizada. Agua regenerada y agua reciclada –</p> <p>¿Pueden aclararse o explicarse mejor las definiciones en alguna parte? Parece que estos términos se solapan, lo que hace que resulten confusos. ¿El agua reutilizada incluye el agua regenerada?</p> <p>(El agua reutilizada es el agua que se recupera de una fase de elaboración y el agua regenerada es el agua que se elimina de un producto alimentario, lo que ocurriría en una etapa de la elaboración). ¿Es el agua reutilizada un tipo de agua reciclada? (Ambas parecen obtenerse de una operación de fabricación y se tratan según proceda). Además, como se ha señalado anteriormente, según estas definiciones, no parece haber un término para el agua que se recicla/reutiliza en entornos de producción primaria (por ejemplo, la acuicultura, el cultivo de productos, incluyendo la hidroponía) porque el agua se "ha obtenido de una operación de fabricación de alimentos". Anteriormente hemos propuesto una definición que daría cabida a estas prácticas al incluir la "producción de alimentos" además de la elaboración de alimentos:</p> <p>Agua reciclada: El agua, distinta del agua de primer uso o agua regenerada, que se ha obtenido en una fase de una operación de fabricación o de elaboración de alimentos para ser reutilizada en la misma fase o en una fase posterior de la operación (después de reacondicionarla, si es necesario).</p> <p>Otra posibilidad es ampliar el término "agua reutilizada" más allá de la elaboración, como se indica a continuación:</p> <p>Agua reutilizada: El agua que se ha recuperado de una fase de la operación alimentaria, incluso de los componentes de los alimentos, o el agua que, después de ser sometida al tratamiento(s) de reacondicionamiento necesario(s), está destinada a ser REUTILIZADA en esa operación.</p> <p>Estados Unidos recomienda que se defina o se aclare en el texto la diferencia entre agua de pozos profundos y agua de pozos poco profundos, ya que estas distinciones figuran más adelante en el documento.</p>	
<p>Sugerimos que se cambie la denominación "agua potable" por "agua para beber" y que se modifique la definición para que pueda aplicarse de forma más amplia y no solo al agua dulce. También proponemos que se añada una nota a pie de página después de la definición, que diga "Las normas del agua para beber no deben ser inferiores a las que figuran en la última edición de las Guías internacionales para la calidad del agua potable publicadas por la Organización Mundial de la Salud [Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas del Codex (CXC 53-2003)]".</p> <p>"Agua para beber: Agua apta para el consumo humano".</p>	<p>Food Industry Asia</p>

<p>Sugerimos añadir una definición adicional sobre el "sistema de gestión de la inocuidad alimentaria" para que se ajuste a la comprensión de su uso en la sección 1 Proponemos, además, añadir una nota a pie de página después de la definición para hacer referencia a la norma ISO 22000:2018.</p> <p>"Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria: Un enfoque sistemático a la gestión de los peligros de la inocuidad de los alimentos en el seno de una organización y en toda la cadena alimentaria a través de políticas, objetivos y procedimientos destinados a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y velar por que los alimentos o las bebidas no causen un efecto adverso en la salud para el consumidor cuando se prepara o se consume de acuerdo con su uso previsto".</p>	
<p>Sustituiríamos el párrafo de la "evaluación de riesgos" por el siguiente: "basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición y iv) caracterización del riesgo". Esto figura en el Manual de procedimiento del Codex: Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Se debería suprimir el término "agua dulce" de la definición de "agua potable", para sustituirlo por "agua". No existe una definición de "dulce" en relación con el agua.</p>	FoodDrinkEurope
<p>El ICBA propone que se añada la definición de "sistema de gestión de la inocuidad alimentaria" para proporcionar un criterio común en su uso dentro la sección 1 "Evaluación de riesgos y vigilancia" (al que se hace referencia en el párrafo 17). La definición propuesta es la utilizada por la ISO, que es comúnmente aceptada, es decir, "Un enfoque sistemático a la gestión de los peligros de la inocuidad de los alimentos en el seno de una organización y en toda la cadena alimentaria a través de políticas, objetivos y procesos destinados a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y velar por que los alimentos o las bebidas no causen un efecto adverso en la salud para el consumidor cuando se prepara o se consume de acuerdo con su uso previsto". La fuente de la definición es la norma ISO 22000:2018, que se podría añadir como nota a pie de página.</p> <p>El ICBA sugiere que la definición de "agua potable" se cambie por "agua para beber: Agua apta para el consumo humano", y que se añada una nota a pie de página: "Los requisitos del agua para beber no deben ser inferiores a los que figuran en la última edición de las Guías internacionales para la calidad del agua potable publicadas por la Organización Mundial de la Salud (Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003))." El ICBA recomienda este cambio en el sentido de que la definición se aplica de forma más amplia al agua en vez de a las fuentes de agua dulce específicamente.</p>	ICBA
<p>Observación del ICGMA sobre el "agua adecuada para su finalidad":</p> <p>Valga el ejemplo siguiente: En Estados Unidos se utiliza el riego por goteo para las fresas, por lo que es poco probable que el agua se extienda sobre la fruta.</p> <p>En otras zonas geográficas en las que se utiliza el riego por surcos, el agua puede extenderse sobre la fruta.</p> <p>Por lo tanto, el uso previsto del agua (incluida su aplicación) se debería considerarse como la evaluación de riesgos.</p> <p>Modificación propuesta por el ICGMA para el "agua adecuada para su finalidad":</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: El agua que mediante una evaluación de riesgos se determina que es inocua para su uso previsto.</p> <p>Observación del ICGMA sobre la nueva definición de "sistema de gestión de la inocuidad alimentaria":</p> <p>El ICGMA sugiere que se añada una definición de sistema de gestión de la inocuidad alimentaria para garantizar que se ajusta a la comprensión de su uso en la sección 1.</p> <p>Modificación propuesta por el ICGMA para la nueva definición de "sistema de gestión de la inocuidad alimentaria":</p>	ICGMA

<p>Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria : Un enfoque sistemático a la gestión de los riesgos de la inocuidad de los alimentos en el seno de una organización y en toda la cadena alimentaria a través de políticas, objetivos y procedimientos destinados a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y velar por que los alimentos o las bebidas no causen un efecto adverso en la salud para el consumidor cuando se prepara o se consume de acuerdo con su uso previsto”</p> <p>Nota a pie de página propuesta por el ICGMA para la nueva definición, "sistema de gestión de la inocuidad alimentaria":</p> <p>ISO 22000:2018</p> <p>Observación del ICGMA sobre la nueva definición, "agua para beber":</p> <p>El ICGMA sugiere que esta definición se aplique de manera más amplia y no solo específicamente al agua dulce.</p> <p>Modificación propuesta por el ICGMA para la nueva definición, "agua para beber":</p> <p>"Agua para beber: Agua apta para el consumo humano.</p> <p>Nota al pie de página propuesta por el ICGMA para una nueva definición, "agua para beber":</p> <p>“Los requisitos del agua para beber no deben ser inferiores a los que figuran en la última edición de las Guía internacional para la calidad del agua potable publicada por la Organización Mundial de la Salud (Código de prácticas de higiene del Codex para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003)).”</p> <p>Modificación propuesta por el ICGMA para el "agua potable":</p> <p>Agua potable: Agua dulce apta para el consumo humano. Los requisitos de potabilidad no deben ser inferiores a los que figuran en la última edición de las Normas internacionales para el agua potable publicadas por la Organización Mundial de la Salud (Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003)).</p> <p>Observación del ICGMA sobre la "evaluación de riesgos":</p> <p>Es necesario velar por que esta definición sea coherente con el Manual de procedimiento del Codex.</p>	
<p>Agua adecuada para su finalidad: El historial de uso inocuo es un aspecto importante y debería hacerse referencia a él aquí para evitar la necesidad indebida de realizar una evaluación de riesgos en todos los casos. Se sugiere una nueva redacción:</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: El agua que mediante evaluación de peligros, evaluación de riesgos o un historial demostrado de uso inocuo se determina que es inocua cuando se utiliza según lo previsto.</p> <p>Agua limpia: Es esencialmente lo mismo que el "agua adecuada para su finalidad". Además, el término solo se utiliza en el párrafo 9 como ejemplo de los tipos de calidad específicos en los que el documento no pretende centrarse. Una definición que figuraba en uno de los borradores anteriores era "agua limpia: el agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre o dulce que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios", lo que parece más adecuado en este caso si se mantienen las definiciones de ambos términos ("agua adecuada para su finalidad" y "agua limpia").</p> <p>Nos preguntamos si esta definición se debería incluir en el anexo de productos frescos y en el de productos pesqueros. No será de utilidad para el anexo de productos lácteos.</p> <p>Agua potable: Suprimir "dulce" y especificar que las normas de potabilidad son únicamente las normas microbiológicas. Se sugiere una nueva redacción, como sigue:</p>	IDF/FIL

<p>Agua potable: Agua apta para el consumo humano. Las normas microbiológicas no deben ser inferiores a las que figuran en la última edición de las Guías internacionales para el agua potable publicadas por la Organización Mundial de la Salud (Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003)).</p> <p>Agua reutilizada: Se sugiere una nueva redacción:</p> <p>Agua reutilizada: El agua que se ha recuperado de una fase(s) de elaboración de la operación alimentaria, incluso de los componentes de los alimentos, o el agua que, después de ser sometida a un tratamiento(s) de reacondicionamiento eficaz, está destinada a ser (re)utilizada en alguna parte de la actividad de elaboración de alimentos. (Revisión de las JEMRA de 2018)</p> <p>Agua reciclada: suprimir "cuando ha sido necesario".</p> <p>Se sugiere una nueva redacción:</p> <p>Evaluación de riesgos: Examen sistemático para identificar los peligros y su(s) riesgo(s) asociado(s) con el fin de identificar formas de eliminar o reducir el peligro para alcanzar un nivel aceptable de control del riesgo.</p> <p>Añadir definición:</p> <p>Gestión de riesgos: La identificación de un problema de inocuidad alimentaria; el establecimiento de un perfil de riesgos preliminar; la clasificación del peligro para determinar la prioridad de la evaluación de riesgos y de la gestión de riesgos; el establecimiento de la política de evaluación de riesgos para la aplicación de la gestión de riesgos; el encargo de la evaluación de riesgos; y el examen del resultado de la evaluación de riesgos. (Manual de procedimiento del Codex)</p> <p>Reacondicionamiento: ¿Se trata solo de los peligros microbiológicos o también es necesario abordar los peligros químicos y físicos y sus riesgos? Si es así, es necesario hacer referencias adicionales a estos peligros en las secciones introductorias de las páginas anteriores y suprimir la referencia, ya que no ha sido reconocida en el trámite 8 del procedimiento del Codex.</p>	
SECCIÓN 1: EVALUACIÓN Y VIGILANCIA DE RIESGOS	
<p>Párrafo 17. En todas las situaciones, las orientaciones sobre el abastecimiento, el uso y la reutilización del agua deberían formar parte de los programas de requisitos previos de higiene y HACCP de los OEA.</p> <p>Párrafo 18 Al igual que la gestión de la inocuidad alimentaria, la gestión de la inocuidad del agua se debería basar en los riesgos y en pruebas, y se deberían aplicar medidas de reducción en el marco de un programa general de inocuidad del agua o de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (SGIA) estructurado, además de contar con un proceso de verificación y vigilancia para comprobar que los planes y/o sistemas funcionan como se espera.</p>	Australia
<p>El término "evaluación de riesgos" no es adecuado. La evaluación de riesgos es un término establecido en el ámbito de aplicación del Codex Alimentarius, cuya definición está bien definida en el documento de los Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CAC/GL 30-1999). El enfoque propuesto en este documento establece una evaluación del peligro/contaminación, que se valora mediante una vigilancia de la calidad del agua, así como mediante las medidas de gestión adecuadas. Una evaluación de riesgos es un proceso con base científica que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición y iv) caracterización del riesgo.</p>	Brasil
<p>Párrafo 18. (Primera viñeta) Sugerimos que se utilice el término "evaluación cualitativa de riesgos" por coherencia con los puntos siguientes y con el uso del término en otros textos del Codex. (El texto quedaría redactado como sigue)</p>	Canadá

<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación cualitativa de riesgos (menos exhaustiva) – por ejemplo, la inspección sanitaria, utilizada para evaluar y gestionar los riesgos del agua de riego y la evaluación rápida de la calidad del agua. 	
<p>Nos parece relevante revisar lo establecido en la norma ISO 22000 en el numeral 8.5.2.3. sobre evaluación de peligros para este párrafo. "8.5.2.3 Evaluación de peligros</p> <p>Para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos identificado, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial.</p> <p>La organización debe valorar cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos con respecto a:</p> <p>a) la probabilidad de que ocurra en el producto terminado antes de la aplicación de las medidas de control;</p> <p>b) la gravedad de sus efectos adversos para la salud en relación con el uso previsto (ver 8.5.1.4).</p> <p>La organización debe identificar cualquier peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos.</p> <p>La metodología utilizada se debe describir y el resultado de la evaluación de peligros se debe mantener como información documentada."</p> <p>Además de incluir todos entre ellos los químicos</p>	Colombia
<p>Párrafo 17.</p> <p>Se puede modificar el párrafo como sigue:</p> <p>La vigilancia puede además utilizarse para recabar información para la gestión de riesgos, al identificar los problemas de inocuidad que se deberían abordar en un programa de higiene de los alimentos para velar por la calidad del agua y, por tanto, por la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Justificación:</p> <p>El término "sistema de higiene de los alimentos" se define en los Principios generales de higiene de los alimentos y se refiere tanto a los PPR como al sistema de HACCP.</p>	India
<p>Sustituir microbiológico por biológico en todo el texto.</p>	Irán
<p>Modificar para utilizar un término distinto a "evaluación de riesgos", a menos que se utilice de forma coherente con la definición del Codex que se ha facilitado anteriormente. Este término podría ser "evaluación de riesgos" (que se utiliza en el párrafo 8) o "valoración del riesgo" y se podría definir utilizando la definición que se proporciona en el documento para "evaluación de riesgos". Esto daría lugar a cambios consiguientes en todo el documento, como el encabezamiento anterior al párrafo 47 (EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA DETERMINAR LA ADECUACIÓN A LA FINALIDAD) [en español no procede]. (No señalamos en nuestras observaciones todos los lugares del documento en los que habría que aplicar este cambio).</p> <p>Párrafo 17 y sección 2.</p> <p>Se hace referencia a un "sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (SGIA)" en el párrafo 17, mientras que la sección 2 se refiere a los programas de gestión de la inocuidad de los alimentos".. Se debería utilizar un único término si se pretende que signifiquen lo mismo; si los términos significan cosas diferentes, se deben definir.</p> <p>Justificación: El uso de diferentes términos que significan lo mismo es confuso.</p>	EE.UU.
<p>Párrafo 18, última viñeta, sustituir "agua potable" por "agua para beber".</p>	ICBA

<p>Párrafo 18, viñeta 3:</p> <p>Evaluación cuantitativa de riesgos microbianos (QMRA) – es la más completa. Por ejemplo, para regular la reutilización del agua para beber, el uso de aguas residuales en la agricultura o los sistemas de abastecimiento de agua.</p>	<p>ICGMA</p>
<p>En cada mención del abastecimiento de agua, añadir "recogida, almacenamiento, tratamiento, manipulación".</p> <p>Sustituir el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria por el término utilizado en los Principios generales de higiene de los alimentos: sistema de higiene de los alimentos.</p> <p>Se sugiere una nueva redacción para esta sección:</p> <p>15. La evaluación de riesgos y la vigilancia son enfoques generales que se aplican a todos los sectores y en múltiples etapas de la cadena alimentaria para determinar la adecuación del abastecimiento, la recogida, el almacenamiento, el tratamiento, la manipulación, el uso y la reutilización del agua a su finalidad.</p> <p>16. La evaluación de riesgos puede utilizarse para establecer objetivos en relación con las fuentes de agua y los tratamientos, con objeto de lograr determinados resultados en materia de salud pública, valores de calidad del agua, metas de rendimiento (como OIA, OR, niveles aceptables de riesgo y eficacia de los procesos de tratamiento. Por lo general, la vigilancia se utiliza para generar datos a fin de elaborar un perfil de riesgo o para alimentar el proceso de evaluación de riesgos.</p> <p>17. La vigilancia puede además utilizarse para recabar información para la gestión de riesgos, al identificar los problemas de inocuidad que se deberían abordar en un programa de higiene o en un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (SGIA) para velar por la inocuidad y la calidad del agua y, por tanto, por la inocuidad de los alimentos.</p> <p>18. En el contexto del abastecimiento, la recogida, el almacenamiento, el tratamiento, la manipulación el uso y la reutilización inocuos del agua, las evaluaciones de riesgos pueden incluir los siguientes enfoques:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación escrita (menos exhaustiva) – una evaluación escrita <i>in situ</i> realizada a partir de documentos, que sirve de base para generar una evaluación descriptiva escrita. Por ejemplo, una inspección sanitaria, que se utiliza para evaluar y gestionar los riesgos del agua de riego y para una evaluación rápida de la calidad del agua. • Evaluaciones de riesgos semicuantitativas – por ejemplo, desarrollo y utilización de matrices de riesgo que establecen categorías de riesgos de alto a bajo, en las que figura la consideración de las condiciones sanitarias que incluyan su probabilidad y las frecuencias estimadas de condiciones sanitarias inaceptables. Normalmente se utilizan para la planificación, la priorización y la evaluación rápida de la inocuidad y la calidad de la recogida, el almacenamiento, el tratamiento y la manipulación de las fuentes de agua. • Evaluación cuantitativa de riesgos microbianos (QMRA) -es la más completa. Un enfoque de modelización matemática que se utiliza para estimar el riesgo de enfermedad cuando una población está expuesta a microorganismos patógenos. La QMRA ayuda a identificar el impacto que tendrá un microorganismo patógeno en la salud de la población, por ejemplo, para orientar la reutilización del agua potable, el uso de aguas residuales en la agricultura o los sistemas de abastecimiento de agua. 	<p>IDF/FIL</p>
<p>SECCIÓN 2: PROGRAMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</p>	
<p>11. 9. Aunque la opción más inocua en la elaboración de alimentos puede ser el uso de agua de calidad potable, a menudo se trata de una solución que no es factible, práctica o responsable, y existen otros tipos de agua que pueden ser adecuados para determinados fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor. Sin embargo, en <u>En</u> todas las situaciones, las orientaciones sobre el abastecimiento, el uso y la reutilización del agua deberían formar parte de los programas de prerrequisitos de higiene y HACCP de los OEA.</p>	<p>Australia</p>

<p>42- 10. Los enfoques de la gestión de la inocuidad de los alimentos se han adaptado a la inocuidad del agua, lo que pone de manifiesto las fuertes sinergias existentes entre ambos ámbitos. Tanto Al igual que la gestión de la inocuidad alimentaria, la gestión de la inocuidad del agua como la de los alimentos se debería basar en los riesgos y en pruebas, y se deberían aplicar medidas de reducción en el marco de un programa general de inocuidad del agua o de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (SGIA) estructurado, además de contar con un proceso de verificación y vigilancia para comprobar que los planes y/o sistemas funcionan como se espera.</p> <p>43- 11. La gestión de la inocuidad del agua basada en los riesgos es una herramienta de implica control, vigilancia y verificación, por lo que, exige contar con un conocimiento completo del sistema, de la diversidad y la magnitud de los peligros que pueden existir y de la capacidad de los procesos y las infraestructuras existentes para abordar y controlar los riesgos.</p> <p>44- 12. Los planes de gestión del agua basados en los riesgos deberían, además de abordar el abastecimiento, el uso o la reutilización inocuos del agua, tener en cuenta numerosos factores a la hora de desarrollar y aplicar la planificación. Otros elementos que deberían tenerse en cuenta podrían ser como la seguridad laboral de los trabajadores, la necesidad de contar con conocimientos especializados, las inversiones, los análisis de costes y beneficios y la gestión de la percepción de los consumidores.</p> <p>45- 13.—La <u>evaluación</u> gestión de los riesgos para la inocuidad del agua requiere que se identifiquen <u>permitiría identificar</u> los peligros potenciales (agentes microbiológicos, químicos y físicos con capacidad para perjudicar la inocuidad del agua) y sus fuentes. Una vez identificados los peligros potenciales y sus fuentes, se debería evaluar y comparar el riesgo asociado a cada peligro o evento peligroso para poder y establecer y documentar las prioridades de la gestión de riesgos. Esta evaluación se debería documentar. Una matriz semicuantitativa podría resultar útil para identificar los peligros y priorizar las medidas de control a efectos de la gestión de riesgos.</p>	
<p>Brasil propone la siguiente redacción para la sección 2:</p> <p>Título: SECCIÓN 2: SISTEMA DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Párrafo 20: Los enfoques de la gestión de la inocuidad de los alimentos se han adaptado a la inocuidad del agua, lo que pone de manifiesto las fuertes sinergias existentes entre ambos ámbitos. Tanto la gestión de la inocuidad del agua como la de los alimentos se deberían basar en los riesgos y en pruebas, y se deberían aplicar medidas de control en el marco de un programa general de inocuidad del agua o de un sistema de higiene de los alimentos estructurado, además de contar con un proceso de verificación y vigilancia para comprobar que los planes o sistemas funcionan como se espera.</p> <p>Justificación: Sustituir "reducción" por "control". Sustituir "sistema de gestión de la inocuidad alimentaria" por "sistema de higiene de los alimentos", por coherencia con el documento CXC 1-1969.</p> <p>Párrafo 23: La gestión de los riesgos para la inocuidad del agua requiere que se identifiquen los peligros microbiológicos potenciales y sus fuentes. Una vez identificados los peligros potenciales y sus fuentes, se debería comparar el riesgo asociado a cada peligro o evento peligroso para poder establecer y documentar las prioridades de la gestión de riesgos. Una matriz semicuantitativa podría resultar útil para identificar los peligros y priorizar las medidas de control a efectos de la gestión de riesgos.</p> <p>Justificación: Debe quedar claro que los peligros físicos y químicos quedan fuera del ámbito de estas directrices. Incluir los peligros químicos y/o físicos en todo el documento genera confusión.</p>	<p>Brasil</p>
<p>Párrafo 19: Sugerimos revisar la frase con las modificaciones propuestas para mayor claridad y precisión. El agua potable es la opción más inocua. También sugerimos reemplazar el término "a menudo" con la modificación propuesta, ya que parece que se está haciendo una afirmación categórica. (El texto quedaría redactado así)</p> <p>Aunque la opción más inocua en la elaboración de alimentos es, por lo general, el uso de agua de calidad potable, a menudo se trata de una solución que puede no ser factible, práctica o responsable, y existen otros tipos de agua que pueden ser adecuados para determinados</p>	<p>Canadá</p>

<p>fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor. Sin embargo, en todas las situaciones, las orientaciones sobre el abastecimiento, el uso y la reutilización del agua deberían formar parte de los programas de requisitos previos de higiene y HACCP de los OEA.</p> <p>Párrafo 22: Canadá recomienda la "supresión de este párrafo", ya que se trata de factores ajenos al mandato del Codex (es decir, la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de alimentos).</p>	
<p>Párrafo 20: Los enfoques de la gestión de la inocuidad de los alimentos se han adaptado a la inocuidad del agua, lo que pone de manifiesto las fuertes sinergias existentes entre ambos ámbitos. Tanto la gestión de la inocuidad del agua como la de los alimentos se deberían basar en los riesgos y en pruebas, y se deberían aplicar medidas de reducción en el marco de un programa general de inocuidad del agua o de un sistema estructurado de gestión de la inocuidad de los alimentos (FMMS), además de contar con un proceso de verificación y seguimiento para comprobar que los planes o sistemas funcionan como se espera. Enfoques de la gestión de la inocuidad de los alimentos se han adaptado a la inocuidad del agua, destacando las fuertes sinergias existentes entre las dos áreas. Tanto la gestión de la seguridad del agua como la de los alimentos deben basarse en riesgos y en pruebas, con medidas de reducción o mitigación implementadas en el marco de un programa general de seguridad del agua o un sistema estructurado de gestión de la seguridad de los alimentos (SGSA) y con verificación y seguimiento para garantizar los planes / sistemas. están funcionando como se esperaba.</p> <p>Párrafo 21: La gestión de la inocuidad del agua basada en los riesgos es una herramienta de control, seguimiento y verificación, por lo que, exige contar con un conocimiento completo del sistema, de la diversidad y la magnitud de los peligros que pueden existir y de la capacidad de los procesos y las infraestructuras existentes para abordar y controlar los riesgos. La gestión de la inocuidad del agua basada en riesgos es una herramienta de control, seguimiento y verificación, la cual debe estar validada por lo tanto, requiere un conocimiento completo del sistema, la diversidad y magnitud de los peligros que pueden existir y la capacidad de los procesos y la infraestructura existentes para abordar y controlar los riesgos.</p>	Colombia
<p>Párrafo 19 (final): "... deberían formar parte de los programas de prerrequisitos de higiene y HACCP de los OEA, si procede". Alinear con la redacción de los Principios generales de higiene de los alimentos y reconocimiento de que la inocuidad del agua no siempre forma parte del sistema de HACCP.</p> <p>Párrafo 23: Este párrafo también hace referencia a los agentes químicos y físicos, lo que da lugar a confusión sobre el ámbito de aplicación. Una alternativa podría ser hacer referencia únicamente a los peligros microbiológicos en este párrafo y añadir un párrafo adicional redactado de la siguiente manera; "Se debería desarrollar la gestión de los riesgos biológicos de la inocuidad agua, teniendo en cuenta al mismo tiempo el riesgo de posibles peligros químicos y físicos".</p>	Unión Europea
<p>Párrafo 19 – Sin embargo, en todas las situaciones, las orientaciones sobre el abastecimiento, el uso y la reutilización del agua deberían formar parte de los programas de prerrequisitos de higiene y HACCP de los OEA. del sistema de higiene de los alimentos de los OEA.</p> <p>Justificación:</p> <p>El término "sistema de higiene de los alimentos" está definido en los Principios generales y se refiere tanto a los PPR como al sistema de HACCP.</p>	India
<p>Párrafo 23:</p> <p>La gestión de los riesgos para la inocuidad del agua requiere que se identifiquen los peligros potenciales (agentes microbiológicos, químicos, ...</p> <p>Se recomienda sustituir microbiológicos por "biológicos".</p>	Irán

<p>Segunda línea del párrafo 22. Suprimir.</p> <p>Justificación: la segunda línea está fuera del ámbito de aplicación del Codex. De acuerdo con el nivel de referencia de la GRM, a la hora de seleccionar la opción de GRM se deberían tener en cuenta los factores relativos a la viabilidad práctica.</p>	Japón
<p>Aunque la opción más inocua en la producción de alimentos podría ser el uso de agua de calidad potable, a menudo no es una solución factible, práctica o responsable y existen otros tipos de agua que pueden ser adecuados para determinados fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor.</p> <p>Cambios de redacción sugeridos para mejorar la claridad de la frase</p>	Nueva Zelandia
<p>SECCIÓN 2: PROGRAMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS - Añadir "Y EL AGUA" al final del encabezamiento</p> <p>Justificación: La sección trata sobre la gestión de la inocuidad del agua en los programas de inocuidad de los alimentos.</p> <p><u>Añadir al final del párrafo 19: Como parte del programa de HACCP, se deberían mapear todos los sistemas de agua en un diagrama de flujo del proceso para evaluados en el análisis de peligros.</u></p> <p>Justificación: Recomendamos añadir la frase propuesta para hacer más hincapié en la atención al agua, ya que es algo que muchas personas pasan por alto al desarrollar planes de HACCP/sistemas de inocuidad alimentaria.</p> <p>Párrafo 22: Los planes de gestión del agua basados en los riesgos deberían, además de abordar el abastecimiento, el uso o la reutilización inocuos del agua, tener en cuenta numerosos factores a la hora de desarrollar y aplicar la planificación <u>el plan</u>. Otros elementos que deberían tenerse en cuenta podrían ser la seguridad laboral de los trabajadores, el almacenamiento y la distribución del agua, incluido un diseño higiénico, y la necesidad de contar con conocimientos especializados, las inversiones, los análisis de costes y beneficios y la gestión de la percepción de los consumidores.</p> <p>Enmienda de forma - El "aplanamiento" significa la nivelación de un paisaje por efecto de la erosión [en español no procede]. Muchos de los factores adicionales se encuentran fuera del ámbito de aplicación a la hora de abordar la inocuidad microbiológica del agua, además de estar fuera del mandato del Codex, como se explica en observaciones anteriores.</p>	EE.UU.
<p>Sugerimos un cambio en el título de la sección, como se muestra a continuación:</p> <p>"SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA"</p>	Food Industry Asia
<p>Párrafo 13: "agentes microbiológicos, químicos y físicos": Se debería ajustar con el ámbito de aplicación del documento para evitar que genere cualquier tipo de confusión a los lectores del mismo.</p> <p>Párrafo 19: En la primera frase, la palabra "calidad" se considera superflua, dada la definición de "agua potable" que se proporciona en el documento.</p> <p>Párrafo 21: No está claro a qué se refiere la palabra "sistema" en este párrafo, ya que podría referirse al programa de gestión de la inocuidad de los alimentos o al sistema de suministro de agua. Esto influye en la comprensión del ámbito de aplicación y de las disposiciones de este párrafo.</p>	FoodDrinkEurope
<p>Párrafo 19, sustituir "agua potable" por "agua para beber".</p>	ICBA
<p>SECCIÓN 2: PROGRAMAS <u>SISTEMAS</u> DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Párrafo 19: Aunque la opción más inocua en la elaboración de alimentos puede ser el uso de agua de calidad potable <u>para beber</u>, ...</p>	ICGMA

<p>En el título, sustituir programas por sistemas.</p> <p>No se ha definido la inocuidad del agua.</p> <p>Véase a continuación la sugerencia de reformulación para utilizar términos coherentes con otros textos de la FAO/OMS/Codex en la sección completa:</p> <p>19. Aunque la opción más inocua en la elaboración de alimentos puede ser el uso de agua de calidad para beber, a menudo se trata de una solución que no es factible, práctica o responsable, y existen otros tipos de agua que pueden ser adecuados para determinados fines, siempre que no comprometan la inocuidad del producto final para el consumidor. Sin embargo, en todas las situaciones, las orientaciones sobre el abastecimiento, el uso y la reutilización del agua deberían formar parte de un sistema de higiene de los alimentos del OEA.</p> <p>20. Los enfoques de la gestión de la inocuidad de los alimentos pueden utilizarse para garantizar que el agua utilizada es adecuada para su finalidad. La gestión de la inocuidad de los alimentos se basa en el riesgo y en pruebas, y las medidas de reducción microbiológica se aplican en el marco de un programa general de inocuidad del agua o de un sistema estructurado de higiene de los alimentos.</p> <p>21. La gestión de la inocuidad del agua basada en los riesgos es una herramienta de control, vigilancia y verificación, por lo que, exige contar con un conocimiento completo del sistema, de la diversidad y el nivel de los peligros que pueden existir y de la capacidad de los procesos y las infraestructuras existentes para abordar y controlar los riesgos.</p> <p>22. Los planes de gestión de los alimentos basados en los riesgos deberían, además de abordar el abastecimiento, la recogida, el almacenamiento, el tratamiento, el uso o la reutilización inocuos del agua, así como tener en cuenta otros factores a la hora de desarrollar y aplicar el plan. Otros elementos que deberían tenerse en cuenta podrían ser la seguridad laboral de los trabajadores, la necesidad de contar con conocimientos especializados, las inversiones, los análisis de costes y beneficios y la gestión de la percepción de los consumidores.</p> <p>23. La gestión de los riesgos para la inocuidad de los alimentos requiere que se identifiquen los peligros potenciales (agentes microbiológicos, químicos y físicos con potencial para comprometer la inocuidad de los alimentos) y sus fuentes. Una vez identificados los peligros potenciales y sus fuentes, se debería comparar el riesgo asociado a cada peligro o evento peligroso para poder establecer y documentar las prioridades de la gestión de riesgos. Una matriz semicuantitativa podría resultar útil para identificar los peligros y priorizar las medidas de control a efectos de la gestión de riesgos.</p> <p>Se sugiere añadir estos párrafos (de la sección sobre los principios, según nuestras observaciones anteriores):</p> <p>24. El agua debería obtenerse de fuentes adecuadas y debería ser de una calidad tal que permita su tratamiento, cuando sea necesario, con los medios de que dispone la empresa alimentaria, para que el agua sea apta para el fin previsto.</p> <p>25. Se debería ejercer un control continuo basado en el riesgo sobre los sistemas de reutilización del agua con objeto de comprobar que los parámetros son los adecuados y verificarlo a través de pruebas. La frecuencia del control y de la verificación dependerá de factores como el origen del agua o su estado anterior, la eficacia de los tratamientos y el uso previsto del agua reutilizada.</p> <p>26. El tratamiento o el reacondicionamiento del agua destinada a la reutilización debe basarse en el conocimiento de los tipos de contaminantes que el agua puede haber adquirido de su uso anterior y en cualquier parámetro fisicoquímico pertinente para el tratamiento o el reacondicionamiento (por ejemplo, partículas o material orgánico en el agua), así como en la reutilización prevista del agua.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>SECCIÓN 3: SISTEMAS DE APOYO A LA TOMA DE DECISIONES</p>	
<p>Párrafos 24 y 25: Sugerimos que se modifiquen como se indica a continuación.</p> <p>24. Los sistemas de apoyo a la toma de decisiones deberían tener en cuenta la diversidad de la producción de alimentos, que da lugar a que existan diferentes tipos de riesgos y medidas de gestión de riesgos necesarias para garantizar la adecuación del agua para</p>	<p>Australia</p>

<p>su finalidad en la elaboración de alimentos. Algunos ejemplos son: los tipos de alimentos que intervienen, las interacciones entre los alimentos y el agua, los peligros específicos de inocuidad alimentaria transmitidos por el agua, así como su probabilidad y el grado de transmisión al consumidor cuando están presentes en diferentes alimentos. Sustituir “DSS” por “DSS” [en español no procede].</p> <p>25. En los anexos, se presentan árboles de decisión basados en el riesgo con indicaciones para obtener más orientaciones. Para aplicar estos árboles de decisión es necesario realizar una evaluación y perfeccionar los estudios de casos concretos antes de aceptarlos. - ¿Aceptación por parte de quién?</p>	
<p>Párr. 25 No se entiende lo propuesto en el párrafo 25.</p>	Colombia
<p>Las orientaciones y herramientas prácticas (incluidas las medidas de control) de los anexos se han obtenido de las orientaciones nacionales o locales existentes. Se deberían mencionar claramente como ejemplos para que los usuarios del documento de anteproyecto los puedan aplicar con arreglo a los documentos actuales del Codex, teniendo en cuenta las condiciones locales.</p> <p>Japón propone insertar "un ejemplo de" delante del término "árboles de decisión" en el párrafo 27.</p>	Japón
<p>Agua para otros usos agrícolas / Párrafo 24</p> <p>ICE: El agua limpia se debería utilizar otros fines agrícolas; DEBE DECIR: El agua limpia se debería utilizar para otros fines agrícolas</p>	Perú
<p>Párrafo 24 – Cambiar DDS por DSS en "sistemas de apoyo a la toma de decisiones, como los árboles de decisión." [en español no procede].</p> <p>Justificación: Enmienda de forma.</p> <p>Párrafo 26 – En los ejemplos, añadir "y su uso previsto".</p> <p>Algunos ejemplos son: los tipos de alimentos que intervienen Y SU USO PREVISTO, las interacciones entre los alimentos y el agua, los peligros específicos de inocuidad alimentaria transmitidos por el agua, así como su probabilidad y el grado de transmisión al consumidor cuando están presentes en diferentes alimentos.</p> <p>Justificación: El uso previsto también desempeña un papel importante a la hora de garantizar la idoneidad del agua en la producción de alimentos.</p>	EE.UU.
<p>Párrafo 24 – Sustituir DDS por DSS [en español no procede].</p>	FoodDrinkEurope
<p>Párrafo 24, sustituir "agua potable" por "agua para beber".</p>	ICBA
<p>Párrafo 24:</p> <p>Los sistemas de apoyo a la toma de decisiones, como los árboles de decisión o las matrices, se consideran herramientas útiles en la gestión de riesgos ya que ayudan a las partes interesadas a tomar decisiones sobre la adecuación del agua al fin previsto y la calidad requerida (agua potable/agua para beber u otra calidad adecuada) para su uso o reutilización en una etapa determinada de la cadena de suministro.</p>	ICGMA
<p>Párrafo 24 – Corregir el acrónimo DDS por DSS [en español no procede] y añadir “inocuidad y” antes de calidad.</p> <p>Párrafo 27: Sugerimos que se añada "(importancia)" antes de transmisión en la última línea para mayor claridad.</p>	IDF/FIL
<p>La abreviatura del párrafo 24 (DDS) es incorrecta y debería cambiarse por (DSS) [en español no procede].</p>	IFT
Anexo I Productos frescos	

Cuestiones específicas:	
<p>P1: Determinar si se mantienen los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices o se sustituyen por una referencia al CXC 53-2003.</p> <p>P2: Evaluar los ejemplos restantes y establecer si las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.</p> <p>P3: Indicar si se considera oportuno preguntar a la FAO/OMS si puede plantearse la validación de los ejemplos, así como solicitar recomendaciones más concretas sobre umbrales y frecuencias de muestreo.</p>	
<p>o Argentina considera que los puntos 5 al 36 son adecuados y deberían mantenerse dentro del ámbito de aplicación de estas directrices. Son puntos que complementan la información y hacen a la temática de las directrices para el uso y re-uso del agua en la elaboración de alimentos.</p> <p>Justificación: El Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53- 2003) ofrece un marco general de recomendaciones e incluye otras secciones no relacionadas con el uso y la reutilización del agua en la elaboración de alimentos. A diferencia de éste, el Anexo para Productos Frescos, brinda orientaciones más específicas en cuanto al uso del agua según la etapa productiva. Se considera que cuanto más aplicada al área productiva sea la información brindada, los productores van a lograr un resultado más homogéneo por la menor variación en la interpretación de las recomendaciones.</p> <p>o Se considera pertinente la consulta a FAO/OMS sobre las recomendaciones del presente proyecto de Directrices y sobre la validación de los ejemplos del Anexo de Productos Frescos así como solicitar recomendaciones más concretas sobre umbrales y frecuencias de muestreo.</p> <p>Justificación: Se considera que los textos del Codex deben estar basados en evidencia científica, por lo cual, las herramientas utilizadas como ejemplo deben tener el sustento científico que aporta la validación. Asimismo, es necesario contar con criterios homogéneos que permitan definir expresamente los umbrales y las frecuencias de muestreo que se mencionan en el documento (baja, media y alta).</p>	Argentina
<p>Párrafos 5 a 36: Sustituir por una referencia cruzada al documento CXC 53-2003.</p>	Australia
<p>Brasil prefiere añadir una referencia a los párrafos del documento CXC 53 (5 a 36), ya que así se evita la necesidad de cambiar dos documentos sobre el mismo tema y el riesgo de actualizar solo uno de ellos.</p> <p>Los ejemplos son necesarios para el desarrollo del documento en esta fase. Sin embargo, el texto debería reflejar además que los ejemplos no son prescriptivos ni exhaustivos, o bien se deberían facilitar los ejemplos en un documento informativo.</p>	Brasil
<p>P1</p> <p>Para determinar la mejor opción es necesario continuar el debate y tener en cuenta las implicaciones para el documento CXC 53-2003, la coherencia o la duplicación entre los dos documentos y el modo en que estos dos documentos deberían relacionarse entre sí.</p> <p>Algunos puntos a tener en cuenta:</p> <p>El CXC 53-2003 es más amplio y abarca más aspectos relacionados con el uso del agua (directa o indirectamente) para la producción de frutas y hortalizas frescas (por ejemplo, la ubicación del lugar de producción, el uso de productos químicos agrícolas, la capacitación, el drenaje y la eliminación de residuos, etc.).</p> <p>Aunque mantener los párrafos 5 a 36 en las directrices sobre el uso inocuo del agua podría resultar útil para el lector porque la información estaría en el mismo lugar que las herramientas de decisión, en lugar de tener que remitirse al CXC 53-2003, se produciría una duplicación de información en dos documentos diferentes del Codex.</p>	Canadá

<p>Además, si el texto se traslada del CXC 53-2003 a este documento de anteproyecto, es más que probable que se haya modificaciones y añadidos en el proceso de elaboración del documento. En ese caso, puede que ya no sea totalmente coherente con el CXC 53-2003, especialmente si este último se mantiene sin cambios.</p> <p>Por lo tanto, puede ser mejor sustituir los párrafos 5 a 36 por una referencia cruzada al CXC 53-2003 y complementar las secciones sobre el uso del agua antes y después de la cosecha en las propias directrices para el uso inocuo del agua con la información que falta. De este modo, podremos centrarnos en la elaboración del documento para cumplir los objetivos principales del mismo en lugar de repetir la información ya facilitada en el CXC 53-2003. Este enfoque se ajustaría mejor a los objetivos principales de las directrices, que son proporcionar orientación sobre la aplicación de un enfoque basado en el riesgo para un abastecimiento, uso y reutilización del agua inocuos, así como desarrollar herramientas prácticas para ayudar a evaluar los riesgos y definir el agua que es adecuada para su finalidad.</p> <p>Una vez publicadas las directrices para el uso inocuo del agua, es posible que algunos de los conceptos del CXC 53-2003 relacionados con el agua (por ejemplo, el término "agua limpia") dejen de ser pertinentes y sea necesario actualizarlos en el futuro.</p> <p>P2</p> <p>Los ejemplos y los árboles de decisión que se presentan son herramientas prácticas que podrían apoyar una toma de decisiones coherente basada en el riesgo. Sin embargo, el árbol de decisión del párrafo 62 se refiere tanto a los peligros microbiológicos como a los químicos. ¿Se encuentran los peligros químicos fuera del ámbito de aplicación de este documento?</p> <p>P3</p> <p>Puede que no sea necesario pedir a las JEMRA que validen los ejemplos y los árboles de decisión. Hay muchos ejemplos que se pueden aplicar y recomendamos que la validación de procesos concretos se deje en manos del órgano de gobierno de cada país miembro o del sector.</p> <p>Los ejemplos de umbrales y frecuencias de muestreo son útiles y podrían incluirse.</p>	
<p>Se propone mantener los párrafos e igual referenciar al CXC 53-2003, teniendo en cuenta que el documento "CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS" contiene información relevante frente al uso de agua en diferentes estados de la producción, por lo cual se considera un complemento del documento.</p> <p>Se considera oportuno apoyar la consulta a la FAO/OMS la validación de ejemplos y las recomendaciones sobre frecuencias de muestreo especialmente</p>	Colombia
<p>Costa Rica considera oportuno preguntar a la FAO/OMS sobre la validación de los ejemplos, así como solicitar recomendaciones más concretas sobre umbrales y frecuencias de muestreo.</p> <p>Costa Rica apoya la inclusión de estos ejemplos en el documento ya que facilitan la aplicación de las orientaciones de este.</p> <p>Costa Rica considera adecuado mantener los párrafos del 5 al 36.</p> <p>Justificación: algunos aspectos no están contemplados en el CXC 53-2003.</p>	Costa Rica
<p>Egipto recomienda mantener los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices</p>	Egipto
<p>- A pesar de estamos en parte de acuerdo en que existe solapamiento con el CXC 53-2003, la UEEM prefiere mantener los párrafos 5 a 36 ya que esto permite desarrollar un documento de orientación completo. Además, este anexo se centra y profundiza en la gestión de los riesgos biológicos. Por otra parte, las rondas de consulta dieron lugar a numerosas sugerencias para mejorar la redacción de estos apartados.</p>	Unión Europea

<p>- La UEEM considera que los ejemplos proporcionados son útiles y que las herramientas de decisión son adecuadas.</p> <p>- La UEEM puede apoyar una solicitud a la FAO/OMS para validar los ejemplos y ver si se puede considerar la posibilidad de formular recomendaciones más concretas sobre los umbrales y las frecuencias de muestreo. Como alternativa a la solicitud de recomendaciones sobre umbrales y frecuencias de muestreo, se podrían proporcionar varios ejemplos (además del ya facilitado), a partir de aportaciones que realicen los miembros.</p> <p>- En varias ocasiones: sustituir "frutas y hortalizas frescas" por "productos frescos" por motivos de coherencia.</p>	
<p>Kenya apoya que se mantengan los párrafos 5 a 36 en lugar de hacer una referencia cruzada al CXC 53-2003, ya que aporta claridad y fluidez al documento y a su estructura, y facilita su consulta y aplicación.</p> <p>Kenya considera que los instrumentos como las herramientas (árboles de decisión) son adecuados para la elaboración del documento, ya que se consideran herramientas útiles para la gestión de riesgos con el fin de ayudar a las partes interesadas a tomar decisiones sobre la adecuación del agua al fin previsto y la calidad requerida) para su uso o reutilización en una etapa determinada de la cadena de suministro, por lo que se puede plantear su validación así como solicitar más recomendaciones a la FAO/OMS sobre los umbrales y el muestreo.</p>	Kenya
<p>Sugiere mantener los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices</p> <p>Justificación:</p> <p>El documento sigue siendo independiente y completo.</p> <p>Los ejemplos restantes y las herramientas (árbol de decisión) son adecuadas para la elaboración del documento.</p> <p>Justificación:</p> <p>Los ejemplos y el árbol de decisión se consideran adecuados.</p>	India
<p>P1</p> <p>Preferimos la referencia cruzada al CXC 53-2003, ya que acorta el documento...</p> <p>P2 Son, por lo general, adecuados.</p> <p>P3</p> <p>Sería mejor preguntárselo a la FAO/OMS...</p>	Irán
<p>Japón es partidario de sustituir los párrafos 5 a 36 por una referencia cruzada al CXC 53-2003, ya que este documento es complementario de los códigos de prácticas actualmente existentes en el Codex y está destinado a ser utilizado juntamente con ellos.</p> <p>En caso de que no se sustituyan los párrafos 5 a 36 por una referencia cruzada al CXC 53, Japón propone modificar los párrafos 9 y 20 como sigue, teniendo en cuenta su coherencia con el CXC 53 y su viabilidad para las pequeñas explotaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las directrices nacionales y/o locales, en las que se basan los ejemplos, se revisarían en el futuro. Japón propone sustituir los árboles de decisión y/o cuadros por referencias a (e introducciones de) cada una de las directrices nacionales y/o locales, de modo que el CCFH pueda ocuparse fácilmente de las revisiones de cada una de ellas. <p>Japón cree que las JEMRA no deberían validar los ejemplos de medidas de control, ya que se basan en las directrices nacionales y/o regionales.</p>	Japón

<p>Con respecto a mantener los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices, o sustituirlos por una referencia cruzada al CXC 53-2003, Malasia está de acuerdo en mantener los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices, ya que resulta más factible y facilita su consulta.</p> <p>Malasia también está de acuerdo con la sugerencia de solicitar a la FAO/OMS la validación de los ejemplos, así como recomendaciones más concretas sobre los umbrales y las frecuencias de muestreo.</p>	Malasia
<p>Mantener los párrafos 5 a 36.</p> <p>Justificación:</p> <p>Es aconsejable mantener los textos para contar con directrices cuyas especificaciones cubran completamente los temas.</p>	México
<p>Determinar si se mantienen los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices o se sustituyen por una referencia al CXC 53-2003.</p> <p>Nueva Zelanda sugiere que se haga una referencia cruzada al CXC 53-2003, a menos que haya situaciones en las que el anteproyecto de directrices proporcione información adicional que no esté contemplada en el Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas.</p> <p>Por el momento, no se han formulado observaciones sobre las áreas adicionales solicitadas.</p>	Nueva Zelandia
<p>Mantener los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices .</p> <p>Las herramientas (árboles de decisiones) son adecuadas para la elaboración del documento</p> <p>consideramos que se realice la consulta a la FAO/OMS, OMS si, puede plantearse la validación de los ejemplos así como solicitar recomendaciones más concretas sobre umbrales y frecuencias de muestreo.</p>	Perú
<p>En relación con el anexo de productos frescos, Arabia Saudita sugiere que los párrafos 5 a 36 “uso del agua previo a la cosecha y después de la cosecha” se sustituyan por una referencia cruzada al CXC 53-2003, ya que el uso del agua antes y después de la cosecha ya se aborda en otra norma del Codex (CXC 53-2003) y no en una referencia externa.</p> <p>Arabia Saudita está de acuerdo con la herramienta del árbol de decisión y cree que es adecuada para el desarrollo del documento.</p> <p>Arabia Saudita considera adecuado solicitar validaciones y recomendaciones a la FAO/OMS.</p>	Arabia Saudita
<p>o Determinar si se mantienen los párrafos 5 a 36 adaptados al ámbito de aplicación de estas directrices o se sustituyen por una referencia al CXC 53-2003.</p> <p>Preferimos que se haga referencia al CXC 53-2003 en lugar de repetir el texto. En este anexo también se debería explicar de forma más clara la evaluación de riesgos, el agua adecuada para su finalidad, el agua potable y el agua limpia.</p> <p>o Indicar si se considera oportuno preguntar a la FAO/OMS si puede plantearse la validación de los ejemplos, así como solicitar recomendaciones más concretas sobre umbrales y frecuencias de muestreo.</p> <p>Los ejemplos, así como las recomendaciones sobre los umbrales y las frecuencias de muestreo, deberían someterse a revisión y/o validación de expertos de la FAO/OMS para que sean más fáciles de leer, más prácticos y más sencillos.</p>	Tailandia
<p>Respecto a los puntos a examinar que estan a continuaición:</p> <p>1- Uruguay entiende que los párrafos 5 a 36 correspondería sustituirlos por la referencia al CXC 53-2003</p> <p>2- Uruguay está con acuerdo de utilizar el árbol de decisiones propuesto. Sin embargo, los ejemplos planteados no se consideran</p>	Uruguay

<p>adecuados 3- Uruguay considera oportuno realizar la consulta a FAO/OMS respecto a lo planteado</p>	
<p>P1 Estados Unidos es partidario de mantener estos párrafos en este documento en lugar de hacer una referencia cruzada al CXC 53-2003, siempre que contengan información relevante para el agua y para determinar si es "adecuada para su finalidad".</p> <p>P2 Estados Unidos considera que los ejemplos son útiles para comprender los factores que se deben tener en cuenta para determinar si el agua adecuada para su finalidad. Creemos que deberían revisarse para que sean coherentes y trasladarse a un apéndice del anexo.</p> <p>P3 Estados Unidos recomienda que, si se mantienen los ejemplos, se pida a la FAO/OMS que los evalúe y compruebe la coherencia del asesoramiento, en particular en lo que respecta a los objetivos microbianos y las frecuencias de muestreo. También recomendamos que la FAO/OMS evalúe el cuadro 1.</p> <p>Observaciones generales: El documento define términos como "agua limpia" y "agua potable", pero no siempre queda claro qué calidad del agua se debería aplicar. Por ejemplo, el párrafo 18 dice que "El agua utilizada para el riego debería ser de una calidad apta para el uso previsto". ¿Debería indicarse que el agua debe ser agua limpia o de una calidad superior? El párrafo 21 dice que "El agua utilizada para la aplicación de fertilizantes, plaguicidas y productos agroquímicos solubles en agua que entren en contacto directo con los productos debería tener la misma calidad que el agua empleada en el riego de contacto directo, y no debería contener contaminantes biológicos en cantidades que puedan menoscabar la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas...", con lo que parece que es "agua limpia" en ambos casos. ¿Se debería incluir ese término? El párrafo 24 dice: "El agua limpia se debería utilizar [para] otros fines agrícolas, como la reducción de polvo y el mantenimiento de los caminos, patios y estacionamientos en zonas donde se cultivan las frutas y hortalizas frescas". Sin embargo, no queda claro cuáles son esos "otros fines agrícolas" y qué calidad de agua se aplicaría allí: ¿potable? En varias partes de este anexo se utiliza el término "desinfectante" para los productos químicos que se añaden al agua de lavado. Se debería cambiar por "biocida", tal como se acordó con respecto al Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003).</p>	<p>EE.UU.</p>
<p>P1 Es pertinente mantener los párrafos 5 a 36.</p> <p>P2 y P3 Es adecuado solicitar a la FAO/OMS la validación de los ejemplos para los productos frescos. Los ejemplos y el árbol de decisión son adecuados para los productos frescos.</p>	<p>ICUMSA</p>
<p>El IFT cree que es conveniente mantener los párrafos 5 a 36 que se ajustan al ámbito de aplicación de las directrices y, además, propone que se incorpore también una referencia cruzada al CXC 53-2003.</p>	<p>IFT</p>
<p>INTRODUCCIÓN</p>	

<p>Se propone la siguiente redacción: Párr. 1. El agua puede ser una fuente de contaminación por patógenos biológicos asociados al consumo de productos frescos. Estos patógenos incluyen entre otras, bacterias como Salmonella spp., Shigella spp., Campylobacter spp., Listeria monocytogenes y cepas patógenas de Escherichia coli, así como también virus como el de la hepatitis A y norovirus, y parásitos como Cyclospora spp., Giardia spp. y Cryptosporidium spp., así como de peligros químicos como contaminantes ambientales, metales pesados, entre otros.</p>	Colombia
<p>Párrafo 2, primera frase – Modificar como sigue: El agua se utiliza en todas las etapas de la cadena de producción de productos frescos, desde el riego y otras prácticas previas a la cosecha, como la fertilización y la aplicación de plaguicidas, DURANTE LA COSECHA, COMO EL LAVADO EN EL CAMPO DURANTE LA COSECHA, hasta las prácticas posteriores a la cosecha, como el enjuague y el enfriamiento, y las etapas finales de lavado por parte de los consumidores. Justificación: El agua se utiliza durante la cosecha y puede ser una fuente de contaminación.</p>	EE.UU.
FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	
<p>Párrafo 3: Sustituir "buenas prácticas de higiene" por "buenas prácticas de higiene (BPH)" ya que este acrónimo se utiliza más adelante en el documento.</p>	Unión Europea
<p>Las orientaciones y herramientas prácticas (incluidas las medidas de control) de los anexos se han obtenido de las orientaciones nacionales o locales existentes. Se deberían mencionar claramente como ejemplos para que los usuarios del documento de anteproyecto los puedan aplicar con arreglo a los documentos actuales del Codex, teniendo en cuenta las condiciones locales. Japón propone insertar "las medidas de control, incluido un ejemplo de" delante de la expresión "criterios biológicos" en el párrafo 3 del Anexo 1.</p>	Japón
<p>En este anexo se recomiendan... para determinar los criterios microbiológicos de adecuación a su finalidad (es decir, criterios para bacterias, virus y parásitos),... Aclarar que se trata de criterios microbiológicos que se definen en el texto del Codex CXG 21-1997, que es un concepto más amplio que las bacterias, los virus y los parásitos.</p>	Nueva Zelandia
UTILIZACIÓN	
<p>Párrafo 4 Se puede modificar el párrafo como sigue: El presente anexo complementa al Apéndice I, 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), los Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM) (CXG 3-2007) y los Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos (CXG 30-1999), y debe utilizarse juntamente con ellos. Justificación: También se deberá hacer referencia al Anexo de forma conjunta al documento principal (Apéndice I).</p>	India
USO DEL AGUA PREVIO A LA COSECHA	

<p>Se propone la siguiente redacción:</p> <p>Párr. 11. Los productores deberán utilizar el agua que se haya sometido a análisis microbiológicos de acuerdo a los riesgos asociados con la producción</p> <p>Se propone:</p> <p>Párr. 23. Se debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El agua utilizada en cultivos hidropónicos debe cambiarse con frecuencia o, si se recicla, tratarse para minimizar la contaminación biológica y química; 	Colombia
<p>Sustituir "buenas prácticas agrícolas" por "buenas prácticas agrícolas (BPA)" ya que este acrónimo se utiliza más adelante en el documento.</p>	Unión Europea
<p>Párrafos 10 y 13.</p> <p>La palabra "productores" puede modificarse por "productores u operadores asociados en la cadena alimentaria".</p> <p>Justificación:</p> <p>Es posible que los pequeños productores no comprendan la importancia del análisis microbiológico del agua ni se lo puedan permitir. Sin embargo, otro operador adecuado de la cadena alimentaria podría permitírsele y estaría en mejor posición para comprender sus repercusiones y conseguir que los productores adopten las medidas correctivas necesarias. Por lo tanto, sería conveniente que el anexo se refiriera a los "productores u operadores asociados en la cadena alimentaria" en lugar de a los productores.</p>	India
<p>En la sección "Agua para el riego (incluso en invernadero) y la cosecha", párrafo 19, líneas 23 y 26, se recomienda sustituir microbiológico por "biológico".</p> <p>En la sección sobre las fuentes de agua se recomienda añadir una NOTA al final del párrafo 9, como sigue:</p> <p>"• NOTA: En algunos casos, se pueden utilizar para el riego las aguas residuales de una fábrica industrial cercana a una explotación agrícola. Estas aguas residuales pueden contener materiales no deseados o peligrosos, como metales pesados, que serán absorbidos por las plantas y supondrán un riesgo para los consumidores que las consuman. Deberían tomarse las medidas adecuadas para prevenir o, al menos, reducir al mínimo dicho riesgo. Por supuesto, lo mejor es evitar totalmente el riego de frutas y verduras con aguas residuales industriales".</p>	Irán
<p>Japón propone suprimir de la séptima viñeta del párrafo 8 "(por ejemplo, semanalmente)".</p> <p>Justificación: "(por ejemplo, semanalmente)" no es necesario ya que el intervalo puede depender del calendario de cultivo y del clima de cada zona. (esta observación se realiza en caso de que no se sustituya este párrafo por una referencia cruzada al CXC 53).</p> <p>Párrafo 9: El agua regenerada o residual: Antes de usar agua regenerada o agua residual para el riego de cultivos, se debería consultar a un experto para evaluar el riesgo relativo...</p> <p>Párrafo 20: Los responsables del sistema de distribución de agua, cuando proceda, deberían realizar periódicamente...</p>	Japón
<p>Párrafo 24:</p> <p>El agua limpia se debería utilizar para otros fines agrícolas:</p>	México

<p>Nuevo párrafo después del párrafo 26 y antes de las viñetas.</p> <p>El agua para instalaciones cerradas de almacenamiento y distribución debería:</p> <p>Justificación:</p> <p>Introducir el texto de las viñetas.</p> <p>Párrafo 26:</p> <p>Se deberían identificar los sistemas de agua no potable, (por ejemplo, con etiquetas o códigos de color), que no deberían estar conectados con...</p> <p>Justificación:</p> <p>Proporcionar ejemplos a los OEA que faciliten la aplicación de las directrices, a fin de velar por un mejor control de las instalaciones que permitan una actividad más inocua.</p>	
<p>7 Los productores deberían identificar las fuentes del agua utilizada durante la producción primaria en la explotación agrícola...</p> <p>Los productos frescos pueden no ser cultivados únicamente en una explotación agrícola.</p> <p>14, primera viñeta</p> <p>Los tipos de análisis que se deben realizar (por ejemplo, para qué patógenos o indicadores sanitarios).</p> <p>Los indicadores se podrían referir a organismos indicadores o a indicadores pertinentes para las condiciones sanitarias</p> <p>17 El riego por aspersión es el que presenta el mayor riesgo de contaminación cuando moja la parte comestible del cultivo.</p> <p>Proporciona más claridad: la parte comestible puede no estar siempre mojada durante el riego si se cultiva en el suelo.</p> <p>Párrafo 19, viñeta 7.</p> <p>El riego por aspersión es el que presenta un mayor riesgo de contaminación cuando moja la parte comestible del cultivo.</p> <p>Proporciona más claridad: la parte comestible puede no estar siempre mojada durante el riego si se cultiva en el suelo.</p>	<p>Nueva Zelandia</p>
<p>Párrafo 7, primera frase – Modificar como sigue:</p> <p>Los productores deberían identificar las fuentes del agua utilizada en la explotación agrícola (por ejemplo, municipal, aguas subterráneas, incluida el agua de pozos, AGUA SUPERFICIAL (como canal abierto, embalse, río, lago, estanque agrícola), agua de riego reutilizada, agua de lluvia del tejado, aguas residuales regeneradas o agua de descarga de actividades acuícolas).</p> <p>Justificación: El término "agua superficial" se utiliza en otras partes del Anexo sobre productos frescos para este tipo de agua (por ejemplo, viñeta 2 del párrafo 7, el párrafo 9).</p> <p>---</p> <p>Tercera viñeta del párrafo 7: Modificar como sigue:</p> <p>"Agua de lluvia (RECOGIDA HIGIÉNICAMENTE)"</p> <p>Justificación: Se afirma que el agua de lluvia "presenta un menor riesgo de contaminación (siempre y cuando estas fuentes, y las instalaciones para su almacenamiento y distribución, estén debidamente construidas, mantenidas, supervisadas y cubiertas, de forma</p>	<p>EE.UU.</p>

adecuada)." Dependiendo de cómo se recoja el agua de lluvia y de con qué pueda entrar en contacto (por ejemplo, tejados con pájaros y sus excrementos), el agua de lluvia podría representar un riesgo mayor en comparación con las otras dos fuentes citadas (aguas de pozo). Al añadir "recogida higiénicamente" se refuerza la información entre paréntesis. En el párrafo 19, se afirma que el "agua de lluvia mal almacenada" es una fuente de alto riesgo. El documento debería ser claro a la hora de calificar el agua de lluvia; por ejemplo, esta viñeta y el cuadro 1 se deberían referir al agua de lluvia recogida higiénicamente al abordar el riesgo.

Tercera viñeta del párrafo 8: Modificar como sigue:

Cuando se almacene estiércol, purines, compost y otras enmiendas del suelo, es necesario asegurarse de que no se produzcan fugas ni derrames y que se coloquen en una posición inferior a la de la fuente de agua Y a una distancia mínima de diez metros, para reducir al mínimo la contaminación.

Justificación: Enmienda de forma: "es decir" se utiliza para aclarar el significado de algo dicho anteriormente, pero aquí tenemos dos puntos diferentes ("una posición inferior" y "a una distancia de diez metros"). Por lo tanto, es mejor suprimirlo y sustituirlo por "y".

Párrafo 8, última viñeta – Modificar como sigue:

Comprobar periódicamente el SISTEMA DE riego (por ejemplo, semanalmente) para detectar si existen daños o fugas y limpiar los conductos para eliminar los restos orgánicos y/o biopelículas acumulados.

Justificación: Enmienda de forma

Párrafo 9, primera viñeta – Modificar como sigue y suprimir completamente la segunda frase:

Agua regenerada o residual: Antes de usar agua regenerada o agua residual para el riego de cultivos, un experto debería realizar una EVALUACIÓN de riesgos para evaluar el riesgo relativo y determinar la idoneidad de la fuente de agua.

Justificación: "Evaluación" es un término más adecuado que "análisis de riesgos", que se define en el Codex como "un proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos". Con respecto a la referencia de la OMS, nos preocupa la amplia inclusión de medidas a través de la incorporación de una referencia que no ha sido completamente revisada y acordada por los miembros del Codex y que puede exceder el ámbito de aplicación de estas directrices. Recomendamos que se incorporen a este documento las disposiciones aplicables de dicha referencia.

Párrafo 9, segunda viñeta – Modificar como sigue:

Suprimir "filtración arenosa" de la primera frase.

Justificación: La filtración arenosa no es una opción de mitigación de la contaminación biológica. La filtración arenosa se utiliza únicamente para eliminar las partículas grandes y la materia orgánica del agua con fines funcionales (por ejemplo, para evitar la obstrucción de la manguera de goteo). No elimina parásitos, bacterias u otros microorganismos del agua de riego (salvo los adheridos a las partículas grandes). Únicamente las tecnologías como la microfiltración o ultrafiltración o la ósmosis inversa (OI) pueden filtrar los microorganismos, aunque es probable que no sean viables para la mayoría de los productores. El informe de la FAO/OMS sobre la inocuidad y la calidad del

agua utilizada en la producción y elaboración de alimentos se refiere a la "filtración por membrana", pero no especifica el tamaño de los poros.

Párrafo 10 - modificar como sigue:

Los productores deberían evaluar la calidad biológica del agua, tal como prescriban las autoridades pertinentes, así como su idoneidad para el uso previsto, e identificar las medidas correctivas PARA LOS RESULTADOS INACEPTABLES con el fin de evitar o reducir al mínimo la contaminación (como la procedente del ganado, la fauna silvestre, el tratamiento de aguas residuales, los asentamientos humanos, las operaciones relativas al estiércol y compostaje, los agroquímicos o la contaminación ambiental intermitente o temporal, como las lluvias torrenciales o inundaciones).

Justificación: Aportar mayor claridad.

Párrafo 11 – Modificar la primera oración como sigue:

CUANDO SE ANALICE EL AGUA PARA DETECTAR CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, LOS CULTIVADORES DEBERÍAN UTILIZAR LOS RESULTADOS PARA FUNDAMENTAR EL USO DEL AGUA, de acuerdo los riesgos asociados con la producción

Justificación: Aportar mayor claridad.

Párrafo 12 - Se recomienda suprimir la segunda frase o añadirle un contexto si se prefiere mantenerla.

“Se puede considerar la posibilidad de realizar análisis con más frecuencia hasta que se obtengan resultados sucesivos que se encuentren dentro de los límites aceptables.”

Justificación: El "realizar análisis con más frecuencia" pretende establecer una línea de referencia, pero no está claro la relación que tiene con "resultados sucesivos... dentro de los límites aceptables". Creemos que la intención puede ser sugerir que se pueden realizar más análisis del agua (más frecuentes) cuando se establece la línea de referencia, pero se pueden reducir una vez que se conozcan mejor los patrones (por ejemplo, la estacionalidad) de los microorganismos de la fuente de agua. Entonces, si se obtienen resultados fuera del rango, la frecuencia de las pruebas puede aumentarse de nuevo en ese momento.

Párrafo 14 - Añadir una segunda viñeta nueva y desplazar hacia abajo el resto de las viñetas:

¿DÓNDE TOMAR LAS MUESTRAS Y EN QUÉ MEDIDA? (POR EJEMPLO, ¿EN LA SUPERFICIE DEL AGUA O EN UNA ZONA MÁS PROFUNDA? ¿CERCA DEL BORDE DE UNA FUENTE DE AGUA SUPERFICIAL O MÁS LEJOS DE LA ORILLA?)

Justificación: El punto de muestreo también puede ser un aspecto sobre el que se debería consultar a los expertos.

Párrafo 15:

Estados Unidos recomienda separar la lista de viñetas en las medidas para prevenir la contaminación del agua y las medidas para mitigar que el agua ya contaminada afecte a los cultivos.

Justificación: Se supone que las viñetas son "posibles medidas correctivas para prevenir o reducir al mínimo la contaminación del agua para la producción primaria", pero algunas se centran en prevenir la contaminación de los cultivos, no del agua (por ejemplo, cambiar los sistemas de riego para evitar el contacto directo con el cultivo).

Recomendamos que se elimine la filtración del agua (actual viñeta nº 4) de la lista de medidas de mitigación, a menos que se refiera a los procesos de filtración diseñados para eliminar los microorganismos.

Justificación: La mayor parte de la filtración resulta en gran medida ineficaz para eliminar los peligros microbianos, a menos que los microorganismos estén adheridos a las partículas que retienen los filtros. Si se mantiene la filtración en el documento, se debería incluir el discurso sobre la filtración que elimina los microorganismos.

Cambiar la penúltima viñeta, sustituyendo "sistemas de riego" por "método de aplicación del agua", de la siguiente manera:

"Cambiar el MÉTODO DE APLICACIÓN DEL AGUA para evitar el contacto directo del agua con la parte comestible del cultivo".

Justificación: Amplía el contenido de la viñeta para que tenga en cuenta cualquier uso en contacto directo con el cultivo, por ejemplo, el agua de aplicación de los plaguicidas y fertilizantes, la protección contra las heladas, etc.

Párrafo 18 – Suprimir la tercera viñeta.

"Riego de frutas y hortalizas que recibirán poco o ningún tratamiento de lavado poscosecha antes del envasado como, por ejemplo, productos envasados en el campo".

Justificación: Esta viñeta implica que una etapa de lavado elimina los patógenos y se debería tener en cuenta la calidad del agua utilizada en la precosecha, cuando en realidad la etapa de lavado no elimina significativamente los patógenos de los productos y, por el contrario, puede promover la contaminación cruzada si se utiliza un tanque de inmersión sin antimicrobianos debidamente controlados.

Párrafo 19, segunda viñeta – Modificar como sigue:

Registrar el cultivo, la fecha y la hora de riego, la fuente de agua y los plaguicidas Y FERTILIZANTES APLICADOS UTILIZANDO AGUA.

Justificación: Los plaguicidas propiamente se encuentran fuera del ámbito de aplicación, aunque el agua que se utiliza para su aplicación es pertinente. Añadir los fertilizantes, ya que el agua utilizada para aplicar los fertilizantes hidrosolubles también es pertinente en este caso.

Párrafo 19, sexta viñeta:

Añadir paréntesis en la primera frase después de "tipo de cultivo":

el tipo de cultivo (es decir, si se trata de producto listo para el consumo o se debe cocer)...

Justificación: Enmienda de forma, para facilitar la lectura.

Párrafo 19, séptima viñeta:

Suprimir "la pulverización de bajo volumen" en la segunda frase.

Considerar la posibilidad de añadir "SI NO SE PUEDE EVITAR EL RIEGO POR ASPERSIÓN, EL USO DE PULVERIZACIÓN DE BAJO VOLUMEN PUEDE REDUCIR EL RIESGO".

Justificación: Resulta confuso mencionar un tipo de riego por aspersión después de afirmar que el riego por aspersión presenta un mayor riesgo de contaminación.

--

Párrafo 19, octava viñeta: Modificar como sigue, suprimiendo la segunda frase y otras partes y sustituyendo parte del texto como se muestra en letras mayúsculas:

"La pulverización de agua, es decir, la nebulización, inmediatamente antes de la cosecha supone un aumento del riesgo microbiológico. Se recomienda evitar pulverizar agua inmediatamente antes de la cosecha DEBIDO AL AUMENTO del riesgo microbiológico.

Justificación: La segunda frase no parece específica para la "nebulización". Considerar la posibilidad de trasladarla a la última viñeta. Otras modificaciones son enmiendas de forma para evitar duplicaciones.

Párrafo 19, octava viñeta: Modificar como sigue, añadiendo dos nuevas frases y suprimiendo la frase final original:

Reducir al mínimo las salpicaduras del suelo debido al riego eligiendo un sistema que aporte gotas pequeñas de agua. En el caso de cultivos de bajo crecimiento puede que no sea posible reducir al mínimo el contacto con el agua de esta manera. EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN AUMENTA SI SE UTILIZAN GOTAS GRANDES EN EL RIEGO O SE PRODUCEN LLUVIAS INTENSAS. También hay que tener en cuenta que si el agua de riego ha contaminado el suelo, las salpicaduras del suelo pueden transferir la contaminación a los cultivos. EN SUELOS PESADOS SIN DRENAJE LIBRE, EL AGUA CONTAMINADA SE PUEDE ACUMULAR EN LA SUPERFICIE DEL SUELO, LO QUE AUMENTA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DEL CULTIVO.

Justificación: Enmienda de forma para mejorar la fluidez e incorporar la frase suprimida en la viñeta anterior.

Párrafo 22 , última frase – Añadir "o la proliferación" después de "la supervivencia", como sigue:

Es especialmente importante que en las operaciones de cultivos hidropónicos se mantenga la calidad del agua para reducir el riesgo de contaminación y la supervivencia O LA PROLIFERACIÓN de los patógenos.

Justificación: Para mantener la coherencia con la primera frase.

<p>En cuanto al párrafo 29, el IFT cree que la redacción debería referirse más a la base científica de la afirmación "pueden alterar la estructura". Sugerimos cambiar la redacción a "se ha demostrado que altera la estructura" seguido de una referencia al fundamento científico y técnico.</p> <p>Al igual que en el párrafo 29, el IFT recomienda que en el párrafo 36 se cite de nuevo la base científica (no solo la justificación) de la diferencia de temperatura que fuerza la entrada de agua y la base científica de la afirmación relativa al punto sobre los 10°C.</p> <p>En cuanto al párrafo 45, también estamos de acuerdo con la afirmación aunque sería útil contar una referencia de base científica para el último punto sobre la eliminación del exceso de agua.</p>	IFT
USO DEL AGUA DESPUÉS DE LA COSECHA	
<p>o Del análisis del punto agua reutilizada (punto 37) se considera que en el diagrama 1, se debería dejar claro que al inicio del proceso, "prelavado, lavado y enjuague", es con agua potable.</p> <p>o En el diagrama se incorpora el término de agente higienizador, proponemos usar agente antimicrobiano o definir agente higienizador.</p>	Argentina
<p>Párrafo 37. En el sector de los productos frescos también es posible reutilizar el agua. El diagrama 1 muestra el modo en que el agua de la fase de enjuague puede utilizarse para la cuba de lavado y cómo el agua de la cuba de lavado puede utilizarse como fase de prelavado.</p> <p>Párrafo 38. El agua utilizada en el paso final de enjuague debería ser agua potable. Después del enjuague, esta agua se debería tratar con un agente desinfectante para tener una concentración residual del desinfectante biocida que pueda reducir al mínimo la contaminación cruzada en la cuba de lavado. De este modo, el agua de la cuba de lavado tendrá una actividad "antimicrobiana" para inactivar cualquier posible patógeno que pueda encontrarse en la cuba de lavado procedente de los productos.</p> <p>Párrafo 39. El agua de la cuba de lavado también puede utilizarse como fase de prelavado. La fase de prelavado debería eliminar la mayor parte de la materia orgánica que viene con el producto y reducir la carga microbiana que viene con el producto. Este paso ayudará a mantener una concentración residual de biocida en el tanque de agua de lavado, ya que la materia orgánica inactiva los biocidas.</p> <p>Párrafo 41. Las aguas residuales generadas por la industria alimentaria se pueden reciclar mediante tratamientos de regeneración similares a los aplicados en las plantas de tratamiento de aguas residuales, para producir agua de calidad similar a la del agua potable. Esto se ilustra en el diagrama 1.</p> <p>Párrafo 44. Sustituir "ver a profesionales" por "consultar a profesionales" [en español no procede]</p>	Australia
<p>Se propone:</p> <p>45. Adicionar viñeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debe contar con un formato de registro para el control de las actividades de lavado y enjuague de productos frescos. <p>46. Desarrollar procedimientos documentados para la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos utilizados en el lavado y enjuague de los productos frescos en los que se incluya lo siguiente:</p> <p>Proponemos cambiar "equipos" por "superficies en contacto con los alimentos".</p>	Colombia
<p>Los párrafos 42 y 43 se pueden sustituir por una referencia cruzada al CXC 53, ya que son iguales a las viñetas 7 y 8 del epígrafe 5.2.2.1 de CXC 53.</p>	Japón

<p>Japón propone añadir "ejemplo" en el título del diagrama 1, párrafo 37, para aclarar que el diagrama 1 es solo un ejemplo, no una recomendación general.</p>	
<p>Párrafo 27</p> <p>El uso del agua durante las prácticas poscosecha incluye toda aquella que entre en contacto con los productos frescos después de la cosecha, incluida el agua utilizada para el enjuague, el lavado, el enfriamiento, el encerado, el glaseado o el flameado, entre otros.</p> <p>Justificación:</p> <p>Para no ser limitante en las actividades poscosecha.</p> <p>Párrafo 35</p> <p>Hielo que (...) quede protegido de la contaminación. Se deberían llevar registros sobre la inocuidad del hielo, así como sobre el análisis y el control de los proveedores.</p> <p>Justificación:</p> <p>El objetivo es ofrecer orientaciones sobre el seguimiento de las condiciones de inocuidad del hielo utilizado en el proceso.</p> <p>Párrafos 35 a 73</p> <p>Consideramos que las herramientas del árbol de decisión son adecuadas y también estamos de acuerdo en pedir a la FAO/OMS la validación del enfoque de los ejemplos y recomendaciones de los umbrales y frecuencias de muestreo.</p> <p>Justificación:</p> <p>Consideramos que las herramientas del árbol de decisión son adecuadas y también estamos de acuerdo en pedir a la FAO/OMS la validación del enfoque de los ejemplos y recomendaciones de los umbrales y frecuencias de muestreo.</p>	<p>México</p>
<p>Párrafo 36 – La inmersión de productos calientes, enteros o cortados frescos en agua fría puede favorecer la entrada de agua en las partes internas del producto fresco y algunos productos frescos con alto contenido de agua, por ejemplo las manzanas, el apio, los melones y los tomates, son más susceptibles...</p> <p>Se sugiere añadir los melones como otro tipo de producto fresco conocido en el que la internalización es un problema.</p> <p>Párrafo 41 – Para contribuir a la sostenibilidad del sector, evitando el uso excesivo de agua, el agua utilizada por la industria se puede reciclar mediante tratamientos de recuperación similares a los que se aplican en las plantas de tratamiento de aguas residuales, con objeto de obtener un agua de calidad similar a la del agua potable, tal como se ilustra en el diagrama 1.</p> <p>En algunos países, aguas residuales es el nombre alternativo que se da a las aguas cloacales. La situación que se describe aquí parece ser diferente y se refiere al agua que se utiliza durante la elaboración de productos frescos. Por lo tanto, se sugiere un término alternativo en el párrafo en lugar de "aguas residuales"</p> <p>Diagrama 1.</p> <p>Aguas residuales reutilizadas</p> <p>En algunos países, aguas residuales es el nombre alternativo que se da a las aguas cloacales. La situación que se describe aquí parece ser diferente y se refiere al agua que se utiliza durante la elaboración de productos frescos. Por lo tanto, se sugiere un término alternativo en el párrafo en lugar de "aguas residuales"</p>	<p>Nueva Zelandia</p>

<p>Párrafo 45, viñeta 4 – Cuando sea posible, el empleo de una fase de eliminación del agua para suprimir su exceso de los productos frescos, ya que es menos probable que los productos secos se vuelvan a contaminar. En este caso, se debería eliminar el agua con cuidado para evitar que dañe los productos.</p>	
<p>USO DEL AGUA DURANTE LA COSECHA Y DESPUÉS DE LA MISMA</p> <p>Estados Unidos recomienda cambiar el título y la primera frase del párrafo 27 como sigue:</p> <p>USO DEL AGUA DURANTE LA COSECHA Y DESPUÉS DE LA MISMA</p> <p>El uso del agua durante LA COSECHA Y las prácticas poscosecha incluye toda aquella que entre en contacto con los productos frescos después de la cosecha, incluida el agua utilizada para el enjuague, el lavado, el enfriamiento, el encerado, el glaseado o el flameado.</p> <p>Justificación: Incluir el agua utilizada durante la cosecha. El documento parece omitir la etapa de la cosecha. Entre los usos del agua durante la cosecha puede estar la limpieza del equipo, el lavado de manos y, sobre todo, el lavado de los cultivos.</p> <p>---</p> <p>Párrafo 27, última frase: Aclarar dónde se produce la "eliminación microbiana": ¿en el agua, en los productos, en ambos?</p> <p>La calidad microbiológica del agua de poscosecha es fundamental, ya que la eliminación microbiana es mínima.</p> <p>Justificación: La frase no es clara.</p> <p>---</p> <p>Párrafo 33: Modificar como sigue:</p> <p>El uso de biocidas debería ajustarse a los requisitos establecidos por la autoridad competente Y SE DEBERÍA VALIDAR SU EFICACIA. Su uso nunca debería sustituir las BPH sino que deberían emplearse como complemento de estas buenas prácticas y cuando sea necesario para reducir al mínimo la contaminación cruzada poscosecha, vigilando, controlando y registrando los niveles BIOCIDAS para garantizar que se mantienen concentraciones eficaces. La aplicación de biocidas debería ir acompañada de los aclarados necesarios para que los residuos químicos no superen los niveles establecidos por la autoridad competente. CUALQUIER FASE DE ENJUAGUE FINAL SE DEBERÍA REALIZAR MEDIANTE UN ROCIADOR AÉREO, NO CON UN TANQUE DE INMERSIÓN.</p> <p>Justificación: Se debe validar la eficacia del nivel de los biocidas utilizados para reducir al mínimo la contaminación cruzada. Además, si el enjuague final sin biocidas se realiza mediante un tanque de inmersión, dejaría sin efecto el objetivo original de utilizar biocidas en el paso anterior (es decir, para evitar la contaminación cruzada).</p> <p>---</p> <p>Párrafo 38, primera frase. Cambiar "usar" por "utilizada" [en español no procede].</p> <p>El agua UTILIZADA en la etapa final de aclarado debe ser agua potable.</p> <p>Justificación: Enmienda de forma</p> <p>---</p> <p>Párrafo 44: Cambiar "ver" por "consultar" [en español no procede].</p> <p>Cuando se trate el agua para utilizarla en el lavado y el enjuague, se recomienda consultar a profesionales expertos en el uso y...</p>	<p>EE.UU.</p>

<p>Justificación: Enmienda de forma</p> <p>---</p> <p>Párrafo 45, primera viñeta: Reordenar la frase como sigue [en español no procede]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El uso de un lavado enérgico para aumentar las posibilidades de eliminar la contaminación si el producto fresco no se magulla fácilmente. <p>Justificación: Enmienda de forma, en aras de la claridad.</p> <p>---</p> <p>Párrafo 45, última viñeta: Modificar como sigue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El empleo de una fase de eliminación del agua para suprimir su exceso, CUANDO SEA POSIBLE, ya que es menos probable que los productos secos se vuelvan a contaminar. En este caso, se debería eliminar el agua con cuidado para evitar que dañe los productos. <p>Justificación: Enmienda de forma, para mantener el paralelismo de las diferentes viñetas.</p> <p>---</p> <p>Párrafo 46, último apartado: Modificar como sigue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al final de cada jornada, se debería limpiar y desinfectar el equipo auxiliar, como los cuchillos Y las cuchillas, ASÍ COMO y las botas y la ropa de protección. <p>Justificación: Enmienda de forma para aclarar que las botas y la ropa de protección no son equipos auxiliares.</p>	
<p>Párrafo 46: El intervalo de limpieza se debería abordar también aquí. Se propone añadir "el tiempo máximo de funcionamiento, entre los ciclos de limpieza y saneamiento, se debería determinar para cada línea de proceso" o algo similar.</p> <p>En el cuadro 1, bajo "aguas residuales": No hay una definición de aguas residuales en la sección de "definiciones". Por lo tanto, proponemos que se añada ahí.</p>	FoodDrinkEurope
EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA DETERMINAR LA ADECUACIÓN A SU FINALIDAD	
<p>Párr. 49 Se está de acuerdo con la matriz de nivel de riesgo presentada en el punto 49 Cuadro1.-</p>	Argentina
<p>Párr. 47. El desarrollo de una estrategia basada en el riesgo para el abastecimiento, el uso y la reutilización del agua, se debería basar en una evaluación de peligros que debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <p>Nos parece relevante revisar lo establecido en la norma ISO 22000 en el numeral 8.5.2.3. sobre evaluación de peligros para este párrafo. "8.5.2.3 Evaluación de peligros</p> <p>Para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos identificado, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial.</p> <p>La organización debe valorar cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos con respecto a:</p> <p>a) la probabilidad de que ocurra en el producto terminado antes de la aplicación de las medidas de control; b) la gravedad de sus efectos adversos para la salud en relación con el uso previsto (ver 8.5.1.4).</p>	Colombia

<p>La organización debe identificar cualquier peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos. La metodología utilizada se debe describir y el resultado de la evaluación de peligros se debe mantener como información documentada.”</p>	
<p>Las orientaciones del documento de anteproyecto se deberían basar en la ciencia. Japón propone que las aportaciones de las JEMRA se utilicen como base para el debate en el CCFH.</p> <p>Para estar en consonancia con las páginas 31 a 33 de la publicación n.º 33 de la serie de Evaluación de riesgos microbiológicos (ERM) de las JEMRA, en el cuadro 1, párrafo 49, se debería sustituir "riesgo alto" por "riesgo potencialmente alto o desconocido", y añadir "potencialmente" a "riesgo medio" y "riesgo bajo".</p> <ul style="list-style-type: none"> • La evaluación del riesgo se define en el Manual de Procedimiento del Codex. Por ello, para evitar confusiones, proponemos utilizar un nuevo término "evaluación de riesgos del agua" en lugar de "evaluación de riesgos". 	Japón
<p>Cuadro 1, encabezamiento de la columna 3</p> <p>Aguas residuales (agua reutilizada) sin tratar</p> <p>La definición de agua reutilizada se refiere al agua que se ha recuperado de una fase de elaboración en las operaciones alimentarias y no a las aguas residuales, que pueden referirse a las aguas cloacales.</p> <p>Cuadro 1, encabezamiento de la columna 7</p> <p>Agua potable, aguas subterráneas profundas u otras aguas, incluidas las aguas residuales tratadas, que cumplan los criterios biológicos aplicables al agua potable.</p> <p>Agua potable, aguas subterráneas profundas u otras aguas, incluidas las aguas residuales reutilizadas tratadas, que cumplan los criterios microbiológicos aplicables al agua potable.</p> <p>Las aguas residuales se pueden referir a las aguas cloacales, mientras que en este epígrafe se considera la reutilización del agua procedente de las operaciones alimentarias.</p>	Nueva Zelandia
<p>EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA DETERMINAR LA ADECUACIÓN A SU FINALIDAD</p> <p>Cuadro 1</p> <p>Estados Unidos recomienda aumentar el riesgo en el cuadro 1 para los productos frescos que se van a cocer, tanto en las columnas de aguas residuales como en las de aguas superficiales y subterráneas de calidad desconocida. Actualmente, para los productos que se van a cocer, el cuadro 1 indica que el riesgo es bajo cuando se trata de aguas residuales y superficiales. Sin embargo, la reducción microbiana de los procedimientos de cocción es muy variable y, dependiendo del tipo de producto, la cocción que se realiza y el nivel de contaminación del agua, no creemos que el agua que entra en contacto con el producto sea necesariamente de riesgo bajo. Este nivel de riesgo no parece ser coherente con el enfoque de análisis que se sugiere en el ejemplo 3. Como se ha señalado anteriormente, recomendamos que la FAO/OMS evalúe este cuadro.</p> <p>El cuadro 1 debería reflejar todos los tipos de agua mencionados en el documento. Por ejemplo, el término "pozo poco profundo" se utiliza en otras partes del documento pero no figura en el cuadro 1. ¿Dónde encaja el agua superficial tratada (estanque, río, canal) en esta matriz? Además, se debería revisar el documento para comprobar que se utiliza una terminología coherente para referirse a las fuentes y los usos del agua en todo el documento. La FAO/OMS puede abordar la coherencia terminológica al evaluar los ejemplos y el cuadro 1.</p>	EE.UU.
<p>ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN DEL RIESGO y/O DE GESTIÓN DEL RIESGO</p>	

<p>Párr. 57 En el flujograma de árbol de decisión sugerimos reemplazar el término “agua pública para beber” por “agua potable” y en agua recirculada cambiar el término “agente desinfectante” por “agente antimicrobiano”. Si bien se está de acuerdo el diagrama de árbol de decisión presentado, se considera que el mismo no se adaptaría a las diferentes situaciones de producción de alimentos.</p> <p>Párr. 59 En lo que respecta a la puntuación propuesta (punto 59) para los sistemas de riego y contacto con los productos frescos, se acuerda con el mismo. Sin observaciones al respecto.</p>	Argentina
<p>1. A continuación, se presentan ejemplos a título ilustrativo, de carácter voluntario, que pueden tener que adaptarse a las situaciones nacionales o locales.</p> <p>Ejemplo 1: Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI), 2008 (https://ilsi.eu/publication/considering-water-quality-for-use-in-the-food-industry/)</p>	Australia
<p>Párrafo 57 – Brasil propone la siguiente definición para el párrafo 57:</p> <p>En el árbol de decisión, armonizar los términos utilizados con las definiciones propuestas (por ejemplo, sustituir "aguas residuales tratadas" por "agua reutilizada"). En la pregunta 2, ¿qué norma se debe adoptar cuando no existan normas nacionales? ¿Es posible indicar alguno de los ejemplos descritos?</p> <p>Párrafo 62 – Brasil propone la siguiente definición para el párrafo 62:</p> <p>En la presentación se incluyen los peligros químicos. Debe quedar claro que los peligros físicos y químicos quedan fuera del ámbito de estas directrices. Incluir los peligros químicos y/o físicos en todo el documento genera confusión.</p>	Brasil
<p>Párrafo 53: ¿En este párrafo nos referimos a los bacteriófagos en general o específicamente a los colifagos? Deberíamos verificar la terminología más adecuada en este párrafo.</p> <p>Párrafo 65: (Tercera viñeta) “uso de agua reciclada”</p> <p>¿Se debería incluir en esta viñeta también el agua regenerada?</p>	Canadá
<p>Se proponen los siguientes indicadores:</p> <p>50. Los organismos indicadores de contaminación fecal son los coliformes totales, coliformes fecales (E. coli) y coliformes.</p> <p>54. Se anexa la guía para la identificación de parásitos en agua, la cual puedes consultar en el siguiente link: https://www.ins.gov.co/BibliotecaDigital/guia-para-la-vigilancia-por-laboratorio-de-giardia-y-cryptosporidium-en-muestras-de-agua.pdf</p> <p>59. La puntuación se refiere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los sistemas de riego/ el contacto directo o indirecto con productos frescos/ • No hay contacto directo o indirecto entre el agua de riego y los productos: 0 • Riego por goteo: 0. • Riego por surcos: 1. • Riego por aspersión: 3. <p>La puntuación quedaría mejor si se invierte de menor a mayor. (Si se cambia habría que modificar el numeral 60)</p> <p>71. En caso de que el resultado sea positivo para E. coli genérico y/o coliformes, se recomienda no utilizar el agua y aplicar medidas correctivas para que el agua cumpla uelva a cumplir con los criterios de aceptación. La repetición de los análisis y la verificación de la</p>	Colombia

<p>calidad del agua ante casos positivos se deberían conllevar a realizar tomando un muestreo y análisis para Salmonella spp.y E. coli O157:H7.</p>	
<p>Párrafos 56 y 57</p> <p>Egipto sugiere dar algunos ejemplos.</p> <p>Párrafos 72 y 73</p> <p>Egipto recomienda preguntar a la FAO/OMS si se puede considerar la posibilidad de validar los ejemplos.</p> <p>Además, Egipto pide que se den más explicaciones sobre las frecuencias altas/medias/bajas y los umbrales de contaminantes biológicos.</p>	<p>Egipto</p>
<p>Párrafos 59 y 60</p> <p>Las orientaciones del documento de anteproyecto se deberían basar en la ciencia. Japón propone que las aportaciones de las JEMRA se utilicen como base para el debate en el CCFH.</p> <p>Japón propone suprimir los párrafos 59 a 60 y sustituirlos por el cuadro 1 del informe de las JEMRA (es decir, ERM n.º 33) con algunas modificaciones. En las enmiendas al cuadro 1 se puede incluir lo siguiente para que los OEA puedan utilizar esta herramienta de forma conjunta con otras herramientas de este documento de anteproyecto, teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las fuentes de agua y sus condiciones locales. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eliminar la columna de la "referencia cruzada del paso 2" - Eliminar las dos últimas líneas de "OBJETIVO DE REDUCCIÓN DEL RIESGO (RR)" y "Ejemplo". - sustituir "puntuaciones" por "calificación de la eficacia" y añadir la introducción del cuadro 1 al párrafo 58 como sigue: <p>El ejemplo de calificación de la eficacia de las opciones de mitigación del riesgo se muestra en el cuadro siguiente.</p> <p>Japón espera que las opciones de mitigación de riesgos del cuadro 1 se añadan o se completen con información adicional durante el debate en el CCFH, por ejemplo, gracias al trabajo futuro de las JEMRA.</p> <p>Las directrices nacionales y/o locales, en las que se basan los ejemplos, se revisarían en el futuro. Japón propone sustituir los árboles de decisión y/o cuadros por referencias a (e introducciones de) cada una de las directrices nacionales y/o locales, de modo que el CCFH pueda ocuparse fácilmente de las revisiones de cada una de ellas.</p> <p>Las orientaciones y herramientas prácticas (incluidas las medidas de control) de este anexo se han obtenido de las orientaciones nacionales o locales existentes. Se deberían mencionar claramente como ejemplos para que los usuarios del documento de anteproyecto los puedan aplicar con arreglo a los documentos actuales del Codex, teniendo en cuenta las condiciones locales.</p> <p>En el título, se debería añadir el término "medidas de control, incluido el ejemplo" delante de "criterios microbiológicos".</p> <p>Párrafo 57</p> <p>Japón propone suprimir el párrafo 57 y hacer referencia a las orientaciones de la UE con una breve introducción, como sigue:</p> <p>Ejemplo: Nota de la Comisión sobre la Guía para combatir los riesgos microbiológicos en frutas y hortalizas frescas en la producción primaria mediante una buena higiene (Diario Oficial de la UE, C 163, 23.5.2017).</p> <p>La orientación de la UE incluye un ejemplo de "árbol de decisión para determinar la necesidad y la frecuencia de los análisis del agua".</p>	<p>Japón</p>

<p>Las directrices nacionales y/o locales, en las que se basan los ejemplos, se revisarían en el futuro. Japón propone sustituir los árboles de decisión y/o cuadros por referencias a (e introducciones de) cada una de las directrices nacionales y/o locales, de modo que el CCFH pueda ocuparse fácilmente de las revisiones de cada una de ellas.</p> <p>Japón propone lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suprimir la cifra del párrafo 62 y los párrafos 63 a 68. - Suprimir los párrafos 70 a 72. - Suprimir el cuadro y las notas a pie de página del párrafo 73. 	
<p>Párrafo 58 – Cabe indicar que no existe una única herramienta de decisión que se pueda aplicar a todas las situaciones. Por tanto, debería más bien considerarse como una forma de enfoque para evaluar una situación y no como una herramienta fija que se aplica a todos los fines.</p> <p>Párrafo 60 – Agua de riego que no está en contacto con la parte comestible del producto fresco.</p> <p>Es importante considerar si el agua entrará en contacto con la parte comestible del producto fresco.</p>	Nueva Zelanda
<p>En el ejemplo 3, el cuadro ofrece un ejemplo general para decidir la frecuencia de muestreo y el criterio microbiológico que se aplica, en función del uso previsto y de la fuente del agua. Parece que falta la nota a pie de página 3 indicada sobre las aguas subterráneas no tratadas recogidas en pozos. Sin embargo, la nota a pie de página 5 (relativa a las aguas superficiales no tratadas) parece abarcar ambas fuentes y, por tanto, podría sustituir a la nota a pie de página 3.</p> <p>La nota al pie 5 hace referencia al criterio de 100 UFC/100 ml. Sugerimos revisar esta nota a pie de página para hacer referencia a todos los criterios microbiológicos sugeridos para los distintos usos del agua, y aclarar así que el agua que cumple estos criterios se considera inocua para su uso:</p> <p>Aguas de superficie y aguas subterráneas de pozos (por ejemplo, pozos perforados) deberán ser de buena calidad microbiológica y satisfacer los criterios sugeridos para el indicador de umbrales de contaminación fecal sin tratamiento. Si esto está suficientemente documentado, el agua se considera inocua para la finalidad prevista.</p>	Noruega
<p>En el ejemplo 3, en la tabla donde dice: Uso previsto del agua/ Fuente del agua /</p> <p>Criterio propuesto para el indicador de contaminación fecal: E. coli, Uruguay tiene los siguientes comentarios:</p> <p>En la parte donde indica "Fuente de agua, columna Aguas de superficie sin tratar/canales al aire libre", Uruguay entiende que los números en las notas al pie son diferentes en las diferentes versiones. En "Fuente de agua, columna Agua subterránea sin tratar recogida en pozos", Uruguay entiende que debería eliminarse el número que figura en la nota al pie de página .En la misma tabla en la parte que indica "Previo a la cosecha y cosecha", donde indica "frecuencia media de muestreo y análisis, Uruguay considera que debería indicarse la referencia para definir frecuencia media y frecuencia baja de acuerdo a lo indicado en el Documento lo citado en el Anexo II del Diario Oficial de la Unión Europea, European Commission Notice N° 2017/C163/01.</p>	Uruguay
<p>Párrafo 55 – Modificar como sigue:</p> <p>Para decidir la frecuencia de muestreo y los CRITERIOS microbiológicos que se han de aplicar se puede utilizar un cuadro de EVALUACIÓN DE RIESGOS (véase el ejemplo en el anexo), que tenga en cuenta la fuente y el uso previsto del agua agrícola (por ejemplo,</p>	EE.UU.

el sistema de riego, el LAVADO de las frutas y hortalizas frescas, SUS CARACTERÍSTICAS Y el uso previsto de las mismas) y defina la idoneidad para fines agrícolas, los valores microbiológicos umbrales recomendados y la frecuencia de la vigilancia.

Justificación: Enmienda de forma para mayor claridad.

Párrafo 57, diagrama del árbol de decisión, tercera pregunta:

Cambiar “entra” por “entran” [en español no procede].

¿El agua agrícola entra en contacto directo con...?

Justificación: Enmienda de forma

Segunda oración del párrafo 58:

Cambiar “cabe indicando” por “cabe indicar” [en español no procede].

Cabe indicar que ninguna herramienta de decisión se ajusta a todas las situaciones.

Justificación: Enmienda de forma

Tercera oración del párrafo 58. Suprimir la frase y sustituirla por la siguiente:

“LAS PUNTUACIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN SE CITAN ÚNICAMENTE COMO EJEMPLOS A TÍTULO ILUSTRATIVO. PUEDE HABER OTRAS CONSIDERACIONES QUE DEN LUGAR A UNA PUNTUACIÓN DIFERENTE.”

Justificación: La frase que se ha suprimido no resulta clara tal como está escrita y se puede suprimir sin que se pierda nada del documento. La frase que se ha añadido es para subrayar que se pueden aplicar otras puntuaciones en circunstancias diferentes. Por ejemplo, la puntuación para el riego por aspersión es actualmente "0". En realidad, si se utiliza agua limpia sin patógenos o agua tratada para el riego por aspersión, la puntuación podría ser mayor, por ejemplo, 2 o 3.

Después de la cosecha

Recomendamos trasladar los ejemplos a un apéndice.

Párrafo 61: Modificar como sigue:

A continuación, se presentan ejemplos a título ilustrativo, de carácter voluntario, que SE PUEDEN UTILIZAR y pueden tener que adaptarse a las situaciones nacionales o locales.

Justificación: Enmienda de forma para mayor claridad.

<p>Tercera viñeta del párrafo 63: Modificar como sigue:</p> <p>SI HAY contacto o no con el producto Y, si es así, ¿en qué fase?, ¿en forma de agua, hielo o vapor? [en español no procede]</p> <p>Justificación: Enmienda de forma para seguir el hilo de las viñetas (“se debería tener en cuenta lo siguiente:”).</p> <p>---</p> <p>Párrafo 69: Modificar como sigue:</p> <p>En este ejemplo, se recomienda el uso de agua municipal, agua de pozo con calidad de agua potable u ósmosis inversa siempre que exista contacto directo DEL AGUA con las partes comestibles de los cultivos que se cosechan, ...</p> <p>Justificación: Enmienda de forma para mayor claridad.</p> <p>---</p> <p>Ejemplo 3 - Cuadro:</p> <p>La columna de “Agua subterránea sin tratar recogida en pozos” tiene una nota al pie de página 3: esta nota no aparece y la nota al pie de página 5 parece pertinente.</p> <p>Considerar la posibilidad de añadir una columna dentro del título "Fuente del agua" para el agua de pozos profundos, ya suele estar libre de bacterias y es potable.</p> <p>La última fila de "Previo a la cosecha" del cuadro tiene texto que se ha cortado [en español no procede]. Se debería ajustar el texto del cuadro para que sea legible (no separar las palabras en lugares extraños).</p> <p>La última sección/fila del cuadro "Solo agua potable" no se ajusta al formato del cuadro - tiene columnas para las 6 fuentes de agua y las frecuencias de las pruebas, pero no está claro cómo podrían ser potables algunas de estas fuentes.</p> <p>Justificación: Enmienda de forma</p>	
<p>Párrafo 59, viñeta “El análisis microbiano del agua’: Enterococos. Se mencionan en el párrafo 50 pero no aquí. Por lo tanto, o bien se añaden aquí o se propone suprimirlos del párrafo 50</p> <p>Párrafo 71: Considerar la posibilidad de ampliar las pruebas más allá de O157:H7 para incluir las pruebas de ECTS.</p>	FoodDrinkEurope
Anexo II Productos pesqueros	
<p>Preguntas específicas para este anexo:</p> <p>P1: Elegir las definiciones más adecuadas para los productos pesqueros, la cosecha y el agua adecuada para su finalidad, de entre las definiciones propuestas en la sección 4.</p> <p>P2: Examinar si la información proporcionada hasta ahora en el anexo es suficiente o si se debe retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros con el fin de incluir más información.</p>	
<p>Argentina está de acuerdo con las siguientes definiciones:</p> <p>o Productos pesqueros: Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos, destinados al consumo humano</p>	Argentina

<p>Justificación: En ninguna de las ediciones de los Códigos de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex Alimentarius, se hace una definición precisa de “productos pesqueros”, pero cuando se especifican las buenas prácticas particulares para cada uno de ellos, se detalla por tipo de producto en: crustáceos, moluscos y gasterópodos. Al no haberse incluido prácticas para equinodermos, holoturias y reptiles acuáticos (que sí se incluyen en la opción 2) y, para evitar confusiones derivadas de una inconsistencia entre diferentes documentos, no se considera adecuado incluirlos en esta definición. Por otro lado la segunda opción, hace referencia a “producto derivado del mismo”, incluyendo no sólo a los diversos cortes sino también a productos derivados como los aceites, cueros y harinas de pescado, lo cual excede el propósito de este Anexo.</p> <p>Recolección: Operaciones relativas a la captura de peces en el agua. Justificación: Se toma como referencia la definición de “harvesting” del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003, actualizado en 2020). “Harvesting: Operations involving taking the fish from the water”</p> <p>o Agua adecuada para su finalidad: Agua de una calidad tal que no supone ningún peligro para la salud de las personas que la utilizan con fines higiénicos o para el consumidor de productos pesqueros que hayan estado en contacto directo o indirecto con dicha agua (por ejemplo, en la limpieza, transporte, enfriamiento, conservación o almacenamiento de los productos pesqueros o la elaboración y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios)</p> <p>o Argentina entiende que se debe retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros.</p> <p>Justificación: Se considera que los textos del Codex deben estar basados en evidencia científica, por lo cual, es conveniente que la información técnica del documento esté acordada por el comité de expertos.</p>	
<p>Definiciones: El agua adecuada para su finalidad se define también en la parte principal (“agua adecuada para su finalidad”). Todas las definiciones deberían ser coherentes (tanto el título como el texto). Apoyamos una única definición genérica en el texto principal y no duplicarla en el anexo sobre la pesca. Proponemos el siguiente texto: “Agua cuyos requisitos de inocuidad están determinados por su uso (limpieza de productos, refrigeración, mantenimiento y/o almacenamiento, transporte, elaboración, limpieza de instalaciones y utensilios, equipos) y no supone ningún peligro en el punto de aplicación”.</p> <p>Productos pesqueros: Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos destinados al consumo humano.</p> <p>Definiciones: Recolección: Apoyamos el uso de la siguiente definición: “La captura y descarga de los peces de las zonas de cría”.</p>	Australia
<p>P1</p> <p>Productos pesqueros bis: Cualquier animal acuático de sangre fría, o cualquier parte o producto derivado del mismo, destinado a alimentos para el consumo humano, lo que incluye cualquier pez, crustáceo, molusco, equinodermo, holoturia o reptil acuático.</p> <p>Justificación: Brasil prefiere esta definición porque es más completa.</p> <p>Recolección: proceso de recogida y retirada del pescado del lugar en el que ha crecido.</p> <p>Justificación: Texto adaptado de: https://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/value-chain/capture-fisheries/en/.</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: definición innecesaria en el Anexo II - Productos pesqueros:</p> <p>Justificación: Esta definición ya figura en la parte general del documento. ¿Qué necesidad hay de elaborar una definición diferente para los productos pesqueros?</p>	Brasil

<ul style="list-style-type: none"> Examinar si la información proporcionada hasta ahora en el anexo es suficiente o si se debe retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros con el fin de incluir más información. <p>Justificación: Sí, Brasil está de acuerdo.</p>	
<p>P2:</p> <p>Canadá apoyaría retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros con el fin de incluir más información. Además, esto ofrecería la posibilidad de continuar la labor en un formato de grupo de trabajo electrónico.</p> <p>También se señaló que los ejemplos no abordan las operaciones de marisqueo. Se podrían modificar los ejemplos o quizás añadir un tercer ejemplo que mencione, por ejemplo, a las almejas y las ostras. Por ejemplo: desconchado en lugar de "eviscerado". Muchas situaciones requieren la retirada de las conchas o la depuración del marisco antes de pasar al entorno de elaboración.</p> <p>P1:</p> <p>Canadá recomienda eliminar las tres definiciones propuestas para el agua adecuada para su finalidad. Canadá opina que la definición de "agua adecuada para su finalidad" que se figura en la sección general del documento se debería aplicar a todo el documento, incluidos los anexos.</p> <p>Apoyamos la definición que figura en la página 6 de la sección general de este documento:</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: El agua que mediante una evaluación de riesgos se determina que es inocua cuando se utiliza según lo previsto.</p> <p>Como se indica en las directrices, este documento proporciona un marco de principios generales basado en el riesgo encaminados a tomar decisiones a la hora de establecer criterios para el agua adecuada para su finalidad que se utilizará en la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo. No estipula que el agua no deba suponer nunca ningún peligro, ya que esto implicaría que nunca habría que tomar una decisión.</p> <p>Por ejemplo, el agua de mar se utiliza a menudo en los barcos para determinadas actividades, como el enjuague del pescado entero. No se puede excluir la posibilidad de que suponga un peligro, como se sugiere en las otras definiciones, aunque es posible mitigar los peligros que pueda suponer el agua limpiando posteriormente el pescado en agua potable y enfriándolo rápidamente hasta alcanzar 4 °C.</p> <p>Se invita a los miembros y observadores a: (Primer punto) La palabra "recolección"</p> <p>La primera definición es más adecuada, pero se debería modificar para que incluya mejor las operaciones de acuicultura y se debería ampliar para incluir a todos los animales acuáticos. La otra definición se refiere al agua de cría, lo que no es exacto para los peces capturados en la naturaleza.</p> <p>Definición propuesta:</p> <p>Operaciones que implican sacar al animal o animales acuáticos del agua o del sustrato (como en el caso de las ostras y las almejas que se recogen en planicies mareales/zonas intermareales/otras estructuras en zona de marea baja).</p> <p>Se invita a los miembros y observadores a: (Primer punto) La expresión "productos pesqueros".</p>	<p>Canadá</p>

<p>La definición de productos pesqueros bis, es más detallada y específica. Sin embargo, sugerimos que se eliminen las "holoturias", ya que creemos que están incluidas en el término equinodermo.</p> <p>Puede haber variaciones regionales en el ámbito de aplicación de los productos que se incluyen. Por ejemplo, la normativa de Canadá no especifica que se trate de animales de sangre fría y, por lo tanto, incluye animales como las focas. Además, los reptiles acuáticos no se reconocen como productos pesqueros en Canadá.</p> <p>Por otra parte, la definición de pez en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros es la siguiente:</p> <p>"Cualquiera de los vertebrados e invertebrados acuáticos de sangre fría (ectotérmicos). No incluye a los anfibios ni a los reptiles acuáticos".</p> <p>¿Deberíamos considerar la posibilidad de ajustar la definición con la del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros para una mayor coherencia y claridad?</p>	
<p>Teniendo en cuenta la relevancia en la información que puede arrojar el comité de expertos, se considera prudente retener el documento y complementarlo si es necesario con la información científica resultante. Adicional tener en cuenta lo trabajado en el codex de pesca en el cual se están abordando trabajos de interés en el tema</p>	Colombia
<p>Costa Rica considera que se debe retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros</p> <p>Costa Rica apoya la siguiente definición: Agua adecuada para su finalidad: Agua de una calidad tal que no supone ningún peligro para la salud de las personas que la utilizan con fines higiénicos o para el consumidor de productos pesqueros que hayan estado en contacto directo o indirecto con dicha agua (por ejemplo, en la limpieza, transporte, enfriamiento, conservación o almacenamiento de los productos pesqueros o la elaboración y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios).</p> <p>Costa Rica apoya la siguiente definición de agua:</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: Agua de una calidad tal que no supone ningún peligro para la salud de las personas que la utilizan con fines higiénicos o para el consumidor de productos pesqueros que hayan estado en contacto directo o indirecto con dicha agua (por ejemplo, en la limpieza, transporte, enfriamiento, conservación o almacenamiento de los productos pesqueros o la elaboración y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios).</p> <p>Costa Rica apoya las definiciones incluida en el anexo. No obstante propone eliminar las siguientes definiciones: criadero, recolección y recolección bis.</p> <p>Justificación: las definiciones mencionadas no se hace referencia en el cuerpo del documento por lo tanto no se considera necesario mantenerlas.</p> <p>Con respecto a la definición de productos pesqueros se apoya la siguiente:</p> <p>Productos pesqueros bis: Cualquier animal acuático de sangre fría, o cualquier parte o producto derivado del mismo, destinado a alimentos para el consumo humano, lo que incluye cualquier pez, crustáceo, molusco, equinodermo, holoturia o reptil acuático.</p>	Costa Rica
<p>Egipto recomienda retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros con el fin de incluir más información.</p>	Egipto
<p>- La UEEM considera que las aportaciones del informe de expertos de las JEMRA son fundamentales para finalizar este Anexo. La UEEM alienta a las JEMRA a continuar con su trabajo con el fin de que el resultado esté disponible lo antes posible, al menos para las presidencias de este anteproyecto de orientaciones.</p>	Unión Europea

<p>Observaciones pertinentes para todo el documento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debería mantener la coherencia en lo que respecta a: <ul style="list-style-type: none"> - "Herramienta de árbol de decisión" frente a "herramienta de decisión" y a "herramientas de sistemas de apoyo a la toma de decisiones". Obsérvese que se también se utiliza "AD" para "árbol de decisión» [en español no procede]. - "Biológico" frente a "microbiológico". Teniendo en cuenta que el ámbito de aplicación es más amplio que los microbios, "biológico" parece la expresión correcta. 	
<p>Sugerimos retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros con el fin de incluir más información.</p>	India
<p>Japón sugiere que las definiciones sean coherentes con el documento CXC 52 y los demás documentos pertinentes del Codex, ya que este documento de anteproyecto se debe utilizar juntamente con ellos.</p> <p>Además, la decisión sobre la elección de las definiciones más adecuadas se debería tomar cuando se disponga de todas las aportaciones de las JEMRA.</p> <p>Japón está de acuerdo en retener el documento hasta que se cuente con el asesoramiento completo de los expertos de las JEMRA.</p> <p>Las orientaciones del documento de anteproyecto se deberían basar en la ciencia. Japón sugiere que se utilicen las aportaciones de las JEMRA como base para el debate en el CCFH y que el ámbito de aplicación del documento de anteproyecto debería ser los peligros biológicos cuando estén disponibles las aportaciones de las JEMRA.</p> <p>Las orientaciones y herramientas prácticas (incluidas las medidas de control) que proceden de orientaciones nacionales o locales existentes se deberían mencionar claramente como ejemplos para que los usuarios del documento de anteproyecto puedan aplicar las orientaciones y herramientas de acuerdo con los documentos del Codex existentes, teniendo en cuenta las condiciones locales.</p> <p>Las orientaciones del documento de anteproyecto se deberían basar en la ciencia. Japón sugiere que se utilicen las aportaciones de las JEMRA como base para el debate en el CCFH y que el ámbito de aplicación del documento se debería centrar en los peligros biológicos cuando estén disponibles las aportaciones de las JEMRA.</p> <p>Se debería revisar el término "peligros químicos y físicos/contaminantes" a lo largo de todo el documento.</p>	Japón
<p>Kenya opina que la información que se ha proporcionado hasta ahora en los anexos es suficiente para que el documento pueda pasar a la siguiente fase de su elaboración.</p>	Kenya
<p>Malasia también está de acuerdo en retener el documento hasta que esté preparado el informe de los expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros.</p> <p>Malasia está de acuerdo con las siguientes definiciones del Anexo II, Productos pesqueros:</p> <p>Productos pesqueros: "Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos, destinados al consumo humano".</p> <p>Recolección: Operaciones relativas a la captura de peces en el agua.</p>	Malasia
<p>Anexo II Productos pesqueros</p>	México

<p>En cuanto a la pregunta sobre: Examinar si la información proporcionada hasta ahora en el anexo es suficiente o si se debe retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros con el fin de incluir más información.</p> <p>JUSTIFICACIÓN:</p> <p>Consideramos oportuno retener el documento y esperar el informe de la reunión de expertos de las JEMRA para no omitir información que pueda resultar útil para la elaboración de las directrices.</p>	
<p>Consideramos que el informe de expertos de las JEMRA es fundamental para finalizar el anexo de productos pesqueros y recomendaremos encarecidamente retener el anexo hasta que el informe de expertos esté disponible.</p>	Noruega
<p>Se consideran las definiciones:</p> <p>Productos pesqueros bis: Cualquier animal acuático de sangre fría, o cualquier parte o producto derivado del mismo, destinado a alimentos para el consumo humano, lo que incluye cualquier pez, crustáceo, moluscos, equinodermo, holoturia o reptil acuático</p> <p>Recolección: Operaciones relativas a la captura de peces en el agua.</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: Agua cuyos requisitos de inocuidad están determinados por su uso y no suponen ningún peligro en el punto de aplicación.</p> <p>Sobre la observación de examinar la información si se debe retener el documento hasta que el JEMRA emita el informe sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros, al respecto se considera que:</p> <p>Se debe retener el documento hasta que esté preparado el informe de la reunión de expertos de las JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y los productos pesqueros.</p>	Perú
<p>Arabia Saudita considera que la siguiente definición es más adecuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Productos pesqueros: Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos destinados al consumo humano. <input type="checkbox"/> Recolección: Operaciones relativas a la captura de peces en el agua. <input type="checkbox"/> Agua adecuada para su finalidad: Agua de una calidad tal, que una vez que ha estado en contacto directo o indirecto con los productos pesqueros (durante la limpieza, el almacenamiento, el transporte, la elaboración, la limpieza de utensilios, instalaciones, equipos o en la utilización para la higiene del personal en contacto con los alimentos), no supone ningún peligro para la salud de los consumidores. <p>Arabia Saudita sugiere que se retenga el documento hasta que esté disponible el informe de los expertos de la JEMRA para incluir más información.</p>	Arabia Saudita
<p>P2</p> <p>Una vez que se disponga del informe de los expertos de las JEMRA se podrá revisar y modificar la información que figura en este anexo, especialmente la evaluación de riesgos y el árbol de decisión, con el fin de presentarla en un formato más fácil de leer, adecuado para las directrices del Codex.</p>	Tailandia
<p>Uruguay considera que es más apropiado aguardar el informe de JEMRA sobre el uso y la reutilización del agua para el pescado y productos pesqueros.</p>	Uruguay
<p>P1</p>	EE.UU.

<p>Estados Unidos han aportado observaciones sobre las definiciones.</p> <p>P2</p> <p>Estados Unidos considera que este anexo se debería retener hasta que se disponga de la información pertinente de las JEMRA.</p>	
FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	
<p>Párrafo 3: Modificarlo como se indica a continuación, añadiendo una tercera frase nueva y colocando el resto del texto original en un nuevo párrafo:</p> <p>3. La finalidad y el ámbito de aplicación de este anexo es elaborar recomendaciones para el abastecimiento, el uso y la reutilización de calidad del agua con calidad cuando está en contacto directo e indirecto con el pescado y los productos pesqueros. Su ámbito de aplicación abarca la cría o la captura de peces o de los productos pesqueros, así como las actividades posteriores de conservación y elaboración, para lo cual se aplica el principio de "adecuación a su finalidad" y se utiliza un enfoque basado en los riesgos. AGUA ADECUADA PARA SU FINALIDAD PARA PRODUCTOS PESQUEROS ES EL AGUA DE UNA CALIDAD TAL, QUE UNA VEZ QUE HA ESTADO EN CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO CON LOS PRODUCTOS PESQUEROS (DURANTE LA LIMPIEZA, EL ALMACENAMIENTO, EL TRANSPORTE, LA ELABORACIÓN, LA LIMPIEZA DE UTENSILIOS, INSTALACIONES, EQUIPOS O EN SU USO PARA LA HIGIENE DEL PERSONAL EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS), NO SUPONE NINGÚN PELIGRO PARA LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES.</p> <p>3bis. En el anexo se recomiendan buenas prácticas de higiene y posibles estrategias de intervención basadas en el riesgo para cada sector, pertinentes para el agua y su uso. Se ofrecen asimismo ejemplos de herramientas de sistemas de soporte a la toma de decisiones, como los árboles de decisión, para determinar la calidad del agua necesaria para el fin específico previsto en el pescado y los productos pesqueros.</p> <p>Justificación: Incorporar la información de la definición propuesta para "agua adecuada para su finalidad" en el texto con el fin de evitar definir "agua adecuada para su finalidad" en este anexo cuando existe una definición de este término en la sección general.</p>	EE.UU.
UTILIZACIÓN	
<p>Para mantener la coherencia con el documento principal y el Anexo 1, Japón propone añadir el término "es complementario y" delante de "debe utilizarse juntamente...".</p>	Japón
<p>Párrafo 4: Por coherencia con el Anexo I, Productos frescos, utilizar el mismo formato: (el texto debería decir lo siguiente)</p> <p>Este anexo es complementario y debe utilizarse juntamente con:</p>	Canadá
DEFINICIONES	
<p>Canadá opina que las definiciones se deberían limitar a las que son esenciales para la aplicación de las directrices. Algunos términos ya están definidos en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros, mientras que otros términos son de uso común y se entienden bien o no se utilizan en el anexo, pero se incluye una definición, por ejemplo, de eviscerado, criadero, estanque de acuicultura, planta de elaboración.</p>	Canadá
<p>Se sugiere esta opción:</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: Agua cuyos requisitos de inocuidad están determinados por su uso y no suponen ningún peligro en el punto de aplicación.</p>	Colombia
<p>Egipto recomienda la siguiente definición de "productos pesqueros":</p>	Egipto

<p>Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos destinados al consumo humano.</p> <p>Egipto no desea elegir una definición de "recolección" del documento, sino que propondrá una nueva definición que rece así:</p> <p>Recolección: Sacar el pescado de las instalaciones de producción en buenas condiciones para garantizar su supervivencia y su calidad para otros usos.</p> <p>Egipto recomienda la siguiente definición de "agua adecuada para su finalidad": Agua cuyos requisitos de inocuidad están determinados por su uso y no suponen ningún peligro en el punto de aplicación.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Productos: Preferimos la primera definición, ya que la segunda incluye los reptiles acuáticos, lo que sería contradictorio con la definición de "pez" de CXC 52-2003. • Recolección: Preferimos la primera definición, que figura en CXC 52-2003, y proponemos añadir lo siguiente en negrita: Operaciones relativas a la captura de peces en el agua con el fin de producir alimentos. • Agua adecuada para su finalidad: Consideramos que introducir una definición en el Anexo II no aporta nada, debido a que ya figura una definición en el documento principal. 	Unión Europea
<p>Preferimos la siguiente definición para el agua adecuada para su finalidad:</p> <p>"Agua de una calidad tal que no supone ningún peligro para la salud de las personas que la utilizan con fines higiénicos o para el consumidor de productos pesqueros que hayan estado en contacto directo o indirecto con dicha agua (por ejemplo, en la limpieza, transporte, enfriamiento, conservación o almacenamiento de los productos pesqueros o la elaboración y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios)".</p>	Irán
<ul style="list-style-type: none"> • Se deberían suprimir de esta sección las definiciones de "estanque de acuicultura", "criadero" y "planta de elaboración" ya que no se utilizan en el Anexo II. • Japón sugiere que la definición de "productos pesqueros" y "agua adecuada para su finalidad" se ajuste a la de CXC 52 y que se tome la decisión sobre la definición que es más adecuada una vez que se disponga de todas las aportaciones de las JEMRA. 	Japón
<p>Kenya propone las siguientes definiciones de "productos pesqueros", "recolección" y "agua adecuada para su finalidad", como las más adecuadas de las definiciones propuestas en la sección 5, ya que son más exactas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productos pesqueros: Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos, destinados al consumo humano. - Recolección: Operaciones relativas a la captura de peces en el agua. - Agua adecuada para su finalidad: Agua de una calidad tal, que una vez que ha estado en contacto directo o indirecto con los productos pesqueros (durante la limpieza, el almacenamiento, el transporte, la transformación, la limpieza de utensilios, instalaciones, equipos o en la utilización para la higiene del personal en contacto con los alimentos), no supone ningún peligro para la salud de los consumidores. 	Kenya
<p>Agua adecuada para su finalidad:</p> <p>Preferimos la siguiente redacción:</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: Agua de una calidad tal que no supone ningún peligro para la salud de las personas que la utilizan con fines higiénicos o para el consumidor de productos pesqueros que hayan estado en contacto directo o indirecto con dicha agua (por ejemplo,</p>	México

<p>en la limpieza, transporte, enfriamiento, conservación o almacenamiento de los productos pesqueros o la elaboración y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios). Consideramos que esta definición es más adecuada.</p> <p>JUSTIFICACIÓN:</p> <p>Consideramos que esta definición es más adecuada.</p> <p>Recolección:</p> <p>Preferimos la redacción planteada en recolección.</p> <p>Recolección: Operaciones relativas a la captura de peces en el agua.</p> <p>Justificación:</p> <p>Consideramos que esta definición es más adecuada.</p> <p>Productos pesqueros bis</p> <p>Preferimos la definición para los productos pesqueros bis.</p> <p>Justificación:</p> <p>Preferimos la definición para los productos pesqueros bis. Consideramos que esta definición es más completa.</p>	
<p>Productos pesqueros</p> <p>Apoyamos el uso de la primera definición.</p> <p>Cualquier especie de pescado, incluidos los crustáceos, moluscos y gasterópodos, o parte de ellos destinados al consumo humano.</p> <p>La segunda definición incluye los reptiles acuáticos, lo que sería contradictorio con la definición de “pez” de CXC 52-2003.</p> <p>Recolección</p> <p>Apoyamos la primera definición, tal como se define en CXC 52-2003.</p> <p>Operaciones relativas a la captura de peces en el agua.</p>	Noruega
<p>Elegimos la definición “productos pesqueros bis” para los productos pesqueros, aunque es necesario modificar un poco la explicación. La explicación actual no incluye las plantas acuáticas, por lo que sugerimos que se incluya en la definición la siguiente frase entre comillas.</p> <p>Productos pesqueros bis: Cualquier animal acuático de sangre fría, plantas acuáticas o cualquier parte o producto derivado del mismo, destinado a alimentos para el consumo humano, lo que incluye cualquier pez, crustáceo, molusco, equinodermo, holoturia o reptil acuático.</p> <p>Para “recolección” hemos elegido la definición de “recolección” en lugar de la de “recolección bis”.</p> <p>Para “agua adecuada para su finalidad” elegimos la segunda opción: “Agua de una calidad tal que no supone ningún peligro para la salud de las personas que la utilizan con fines higiénicos o para el consumidor de productos pesqueros que hayan estado en contacto directo o indirecto con dicha agua (por ejemplo, en la limpieza, transporte, enfriamiento, conservación o almacenamiento de los productos pesqueros o la elaboración y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios)”.</p>	República de Corea
<p>o Elegir las definiciones más adecuadas para los productos pesqueros, la cosecha y el agua adecuada para su finalidad, de entre las definiciones propuestas en la sección 4.</p>	Tailandia

<p>Para la definición de "productos pesqueros", se prefiere la definición de productos pesqueros bis, ya que está más en consonancia con el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003).</p> <p>Para la definición de "recolección", se debe hacer referencia al documento CXC 52-2003 para que las definiciones de ambas normas sean coherentes.</p> <p>Para la definición de "agua adecuada para su finalidad", opinamos que se puede utilizar cualquiera de las dos definiciones de las páginas 24 y 25 del CX/FH 22/52/8. Sin embargo, también debería estar en consonancia con la definición de agua adecuada para su finalidad que figura en el texto principal.</p>	
<p>Agua adecuada para su finalidad: Uruguay considera la segunda definición como la mas adecuada.</p>	Uruguay
<p>Productos pesqueros – Se ofrecen dos definiciones.</p> <p>Estados Unidos prefiere la segunda: "productos pesqueros bis".</p> <p>Recolección – Se ofrecen dos definiciones.</p> <p>Estados Unidos prefiere la segunda: "recolección bis".</p> <p>Agua adecuada para su finalidad:</p> <p>Estados Unidos recomienda que se supriman estas definiciones y que se incorpore la información de la primera en el texto del párrafo 3, como se indica más arriba.</p> <p>Justificación – En la sección general del documento se define el “agua adecuada para su finalidad” como el agua que mediante una evaluación de riesgos se determina que es inocua cuando se utiliza según lo previsto. Resulta confuso tener una definición diferente del “agua adecuada para su finalidad”. Dicho esto, estamos de acuerdo en que en este anexo se debe abordar lo que constituye el agua adecuada para su finalidad para los productos de la pesca y la mejor manera de hacerlo es a través del debate en el texto en lugar de proporcionar una nueva definición.</p>	EE.UU.
<p>El IFT cree que las definiciones originales (no marcadas como "bis") son la opción óptima y que el último (tercer) punto sobre "agua adecuada para su finalidad" es la mejor opción.</p>	IFT
AGUA UTILIZADA EN LAS GRANJAS PISCÍCOLAS O EN LAS ZONAS DE CRÍA	
<p>Párrafo 9:</p> <p>Por lo general, no se utiliza agua dulce para el almacenamiento húmedo de mariscos bivalvos. Los sistemas de almacenamiento en tierra para los mariscos bivalvos suelen abastecerse en el medio marino y se tratan antes de su uso.</p> <p>Párrafo 12: El texto se refiere primero a las alternativas relativas al agua en las operaciones en tierra, aunque la sección es específica para los buques.</p> <p>“Si se considera la posibilidad de utilizar agua dulce o agua de mar en las operaciones en tierra,”</p> <p>Párrafo 15:</p> <p>El ejemplo del árbol de decisión solo se refiere a <i>V. parahaemolyticus</i>. ¿Puede utilizarse el árbol de decisión para otros peligros? En caso afirmativo, sugerimos que se aclare.</p> <p>Diagrama – Ejemplo de árbol de decisión para la elaboración en tierra de pescado marino y/o de estuario</p>	Canadá

<p>El ejemplo del árbol de decisión indica que si se utiliza agua potable para el hielo, deben considerarse el Vp y otros peligros. Potable significa que el agua es microbiológicamente apta, por lo que no parece exacto indicar que se debería considerar este peligro.</p> <p>Todas las flechas apuntan a que el Vp se considera un peligro. En este caso no hay que tomar ninguna decisión. ¿Se trata de determinar el orden de magnitud del riesgo? Si es así, este orden de magnitud debería estar más claro en el diagrama.</p> <p>No está claro por qué tanto Y como N para el almacenamiento por debajo de 4 °C apuntan al peligro Vp.</p>	
<p>Párr. 11</p> <p>Se propone:</p> <p>11. ... A la hora de considerar las fuentes de agua, incluso para la fabricación de hielo, el enfriamiento o la limpieza a bordo de las embarcaciones pesqueras, el agua salobre o el agua de mar serán la alternativa natural de fuente de agua.</p> <p>Se elimina "en" y se adiciona "a"</p>	<p>Colombia</p>
<p>Japón propone que el CCFH abra un debate sobre el proyecto de ejemplos una vez que se cuente con todas las aportaciones de las JEMRA. Véanse las observaciones generales.</p>	<p>Japón</p>
<p>Párrafo 5</p> <p>Agua adecuada para su finalidad:</p> <p>Agua adecuada para su finalidad: Agua de una calidad tal, que una vez que ha estado en contacto directo o indirecto con los productos pesqueros (durante la limpieza, el almacenamiento, el transporte, la elaboración, la limpieza de utensilios, instalaciones, equipos o en su uso para la higiene del personal en contacto con los alimentos), al reutilizarse no supone ningún peligro para la salud humana.</p> <p>Productos pesqueros bis:</p> <p>Productos pesqueros bis: Cualquier animal acuático de sangre fría, o cualquier parte o producto derivado del mismo, destinado a ser alimentos para el consumo humano, incluyendo cualquier pez, crustáceo, molusco, equinodermo, holoturia o reptil acuático.</p> <p>Para 7</p> <p>Anexo II Productos pesqueros</p> <p>Los sistemas extensivos se refieren a los cultivos de bivalvos en la costa, los estanques piscícolas costeros o las jaulas marinas abiertas. La calidad de esta agua debe coincidir, en la medida de lo posible, con las recomendaciones de las buenas prácticas en acuicultura.</p>	<p>México</p>
<p>Observaciones sobre el párrafo 7: Entendemos que este apartado abarca la piscicultura, incluida aquella que es intensiva. Por lo tanto, proponemos una nueva redacción para el párrafo 7 con el fin incluir los sistemas que no están cubiertos por los sistemas extensivos o en tierra (la mayor parte de la piscicultura en Noruega es intensiva), que rezaría así:</p> <p>El agua que se utiliza en las piscifactorías o en las zonas de cría debería ser coherente, en la medida de lo posible, con las recomendaciones de las buenas prácticas en acuicultura, de tal modo que los productos pesqueros cultivados sean inocuos para el consumo humano.</p> <p>Observaciones sobre el párrafo 9. Sugerimos incluir el uso de agua de mar en este párrafo, en línea con la práctica actual para los sistemas en tierra. Por ello, sugerimos eliminar la primera frase del párrafo 9.</p> <p>Además, proponemos que se considere y se describa en esta sección el uso de agua de mar en los sistemas en tierra.</p>	<p>Noruega</p>

<p>En el parrafo 15 "Ejemplo de árbol de decisión sobre la elaboración y la manipulacion a bordo del pescado marino y/o de estuario" Uruguay propone que debería incluirse también el árbol de decisión de</p> <ul style="list-style-type: none"> • producción de productos de la pesca • El proceso y manipulación de pescado de agua dulce <p>Ya que ambos forman parte del alcance</p> <p>En el ejemplo de árbol de decisión para la elaboracion en tierra de pescado marino y/o estuario, Uruguay entiende que en el cuadro se deberían identificar todas las letras</p>	Uruguay
<p>Párrafo 12 – Modificar como sigue:</p> <p>la decisión DE UTILIZAR AGUA DULCE O AGUA DE MAR EN LAS OPERACIONES EN TIERRA dependerá de varios factores, como el tipo de agua disponible, la disponibilidad de un suministro regular de agua, la ubicación de la planta de hielo, etc.</p> <p>Justificación: Enmienda de forma.</p> <p>---</p> <p>Párrafo 13, primera viñeta: cambiar “se necesitan” por “se necesita” [en español no procede].</p> <p>Justificación: Enmienda de forma.</p> <p>---</p> <p>Ejemplos de utilización del árbol de decisión en la cosecha y la elaboración del pescado</p> <p>Estos ejemplos parecen ser árboles de decisión sobre si la carga de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> es demasiado alta. Este anexo trata sobre la adecuación del agua para su finalidad en la producción de productos pesqueros. Parecen árboles de decisión útiles, pero se debería debatir el modo en que se vincula el resultado (por ejemplo, la carga de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>) al hecho de si el agua que se utiliza en puntos concretos es adecuada para su finalidad.</p> <p>Únicamente en el árbol de decisión para la elaboración en tierra hay un paso en el que se concluye que el agua es adecuada para su finalidad (es decir, el lavado de la cavidad del pescado con agua potable). En este ejemplo se podría incorporar un debate adicional para indicar si otra agua utilizada es adecuada para su finalidad, tal vez utilizando frases con "si-entonces", es decir, si se sube a bordo el agua de mar utilizada para el almacenamiento de pescado lejos de los motores o de las áreas donde se eliminan los residuos y si la temperatura del agua es inferior a X, el agua debería aportar un mínimo de patógenos como el <i>Vibrio parahaemolyticus</i> y se consideraría adecuada para su finalidad".</p> <p>Además, como se ha indicado en observaciones anteriores, el hecho de tener una sola casilla para indicar que el agua es adecuada para su finalidad podría implicar que no lo es para otros usos del agua (por ejemplo, el agua dulce potable utilizada para el hielo). Si se profundiza en el debate sobre los resultados que podrían conducir a determinar que el agua utilizada es adecuada para su finalidad, se evitarían este tipo de implicaciones.</p> <p>Por otra parte, como se ha señalado en observaciones anteriores, hay algunos problemas de formato en el segundo diagrama, como el hecho de que faltan las letras t, u, v y w en los recuadros y hay una línea de puntos que no se explica.</p>	EE.UU.
AGUA UTILIZADA EN LA COSECHA Y PARA LA ELABORACIÓN Y LA CONSERVACIÓN A BORDO	

En las preguntas s), o), v) y q) se indica que tanto las respuestas afirmativas como las negativas concluyen que hay riesgo por Vp, lo cual hace que no se cumpla con la función del diagrama como apoyo en la toma de decisiones.	México
USOS DEL AGUA EN LA ELABORACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO EN TIERRA	
<p>Párr. 16</p> <p>El agua se utiliza para el lavado del pescado, la limpieza de las zonas de elaboración, el enfriamiento y otras actividades relacionadas con la elaboración, pescado en salmuera, el glaseado del pescado congelado para mantener su calidad durante el almacenamiento en congelación, etc</p>	México
REUTILIZACIÓN DEL AGUA	
<p>Párrafo 18 – El uso comparativamente extenso de agua en la producción de pescado puede limitar la posible reutilización de la recuperación de aguas residuales a una utilización de las mismas principalmente <i>in situ</i> o cercana.</p> <p>Se sugiere utilizar las definiciones proporcionadas en la sección general del anteproyecto de directrices propuestas.</p>	Nueva Zelandia