

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP17/LAC

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

40.º período de sesiones

CICG, Geneva, Switzerland

17 – 22 July 2017

INFORME DE LA 20.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Viña del Mar, Chile

21 – 25 noviembre 2016

ÍNDICE

Resumen y Estado de los Trabajos.....	page ii
Lista de Siglas	page iii
Informe de la 20. ^a Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe	page 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 5
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	6
Discurso de apertura sobre evaluación de los sistemas de inocuidad de los alimentos (tema 2 del programa)	8 - 14
Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región (tema 3.1 del programa)	
Priorización de necesidades en la región y posibles enfoques para su abordaje (tema 3.2 del programa)	15 - 32
Utilización de las normas del Codex en la región: pertinencia de las normas regionales existentes y necesidad de nuevas normas (tema 4 del programa)	33 - 46
Cuestiones de interés planteadas en la comisión del Codex Alimentarius y otros comités coordinadores del Codex (tema 5 del programa)	47 - 48
Labor del Codex pertinente para la región (tema 6 del programa)	49 - 110
Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico del Codex (Plan estratégico para CCLAC 2013-2019 – Estado de la aplicación).....	111 - 120
Anteproyecto de Norma regional para el Yacón (tema 8 del programa)	121 - 123
Nombramiento del Coordinador (tema 9 del programa)	124
Otros asuntos (tema 10 del programa)	125 - 142
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 11 del programa)	143

Apéndices

Apéndice I	Lista de participantes	page 18
Apéndice II	Discurso de apertura de MVZ Hugo Frago Sánchez, Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, SENASICA, México	page 28
Apéndice III	Anteproyecto De Norma Regional Para El Yacón	page 30

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros / CCEXEC73 CAC40	Observaciones / Aprobación	Anteproyecto de Norma regional para el yacón	N11-2013	5/8	123, Apéndice III
CCFA49 / CCFL44	Aprobación	Secciones pertinentes del anteproyecto de norma regional para el yacón			
CAC40	Nombramiento	Recomendó que Chile fuera nuevamente nombrado Coordinador para América Latina y el Caribe.			124
CCEXEC73	Información	Reafirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para fijar un orden de prioridades en sus actividades.			48
Presidenta y Vicepresidentes de la CAC	Información	Realizaron aportaciones y observaciones sobre la preparación del nuevo Plan estratégico.			115 - 120
Coordinador del CCLAC CCLAC21	Información	Informe sobre el estado de seguimiento del Plan estratégico del CCLAC para 2013-19			111 - 114
Miembros de la FAO y la OMS	Información	Observaron que el análisis de las cuestiones críticas y emergentes se hallaba en una fase muy preliminar; señalaron que el establecimiento de prioridades debía considerarse en el marco del mandato del Codex; y convinieron en invitar a los países que no habían respondido al cuestionario a que proporcionaran sus aportaciones.			20
		Expresaron su apoyo general a la utilidad de la plataforma en línea para el intercambio de información sobre los sistemas de control de la inocuidad alimentaria y formularon sugerencias y observaciones para su examen y desarrollo ulteriores.			32
Miembros de la FAO y la OMS	Información	Tomaron nota del análisis del resultado de la encuesta sobre el uso de las normas del Codex y formularon observaciones y sugerencias para su desarrollo futuro.			46
Miembros de la FAO y la OMS	Información	Debató cuestiones del Codex de interés relevante para la región, en particular temas regionales transversales y anteproyectos de normas y debates en los que se buscaba un respaldo regional.			49 - 110
Miembros de la FAO y la OMS	Información	Examinaron información sobre: una propuesta para la elaboración de una norma para el ñame; el estado de los trabajos relativos a las normas para la quinua y al jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado; posibles cambios en la situación del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV); y los trabajos relativos al bioenriquecimiento.			125 - 142

LISTA DE SIGLAS

ACHIPIA	Agencia Chilena para la Calidad y la Inocuidad de los Alimentos
AMR	Resistencia a los Antimicrobianos
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CC	Cartas circulares
CCCPL	Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CCR	Comité Coordinador Regional
CCRVDF	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
CCS	Comité del Codex sobre Azúcares
CRD	Documento de sesión
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FFC	Fondo Fiduciario del Codex FAO/OMS
GSLPF	Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados
GT	Grupo de trabajo
GTE	Grupo de trabajo electrónico
GTP	Grupo de trabajo presencial
IFPRI	Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias
IICA	Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
LMR	Límite máximo de residuos
MSF	Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
NGCTAP	Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y los piensos
NM	Nivel máximo
OIE	Organización Mundial de Sanidad Animal
OMS	Organización Mundial de la Salud
OTC	Obstáculos técnicos al comercio
PAHO	Pan American Health Organization
RILAA	Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos
SENASICA	Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria As
SIMUVIMA/Alimentos	Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos
TFAMR	Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre la Resistencia a los Antimicrobianos
UE	Unión Europea

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) celebró su 20.^a reunión en Viña del Mar (Chile), del 21 al 25 de noviembre de 2016, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Chile. El Dr. Michel Leporati Nerón, Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Calidad y la Inocuidad de los Alimentos (ACHIPIA) del Ministerio de Agricultura, presidió la reunión, a la que asistieron delegados de 30 Estados miembros, tres Estados miembros de fuera de la región y siete organizaciones internacionales. La lista de participantes se reproduce en el Apéndice I.

APERTURA

2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados y pronunció su discurso inaugural.
3. El Subsecretario de Agricultura de Chile, Dr. Claudio Ternicier dio la bienvenida a los participantes y abrió la reunión. En su discurso, el Subsecretario confirmó el compromiso de Chile como coordinador regional a efectos de reforzar la labor del Codex en la región a través de la coordinación y la comunicación, así como el fomento de la participación de los países en coordinación con la FAO y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Recordó la importancia del doble mandato del Codex y la responsabilidad de los países en el refuerzo de sus sistemas nacionales de control de los alimentos con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de los mismos. Mencionó los inmensos desafíos que conllevaba la alimentación de toda la población del país, así como de la región y del mundo. La inocuidad y la calidad de los alimentos suponían un enorme valor añadido, en tanto que debía asegurarse que la producción agrícola fuera sostenible.
4. La Ministra de Salud de Chile, Dra. Carmen Castillo, también dio la bienvenida a los participantes. La Ministra afirmó que el Codex era una de las organizaciones más importantes para garantizar alimentos inocuos y una práctica de comercio justo. Observó que, dado que las normas del Codex se elaboraban por consenso, los consumidores podían tener confianza en que los alimentos fueran inocuos y de buena calidad. Mencionó el antiguo compromiso de Chile hacia el Codex (desde 1969) y que, como Coordinador, Chile aseguraría que el Codex respondiera a intereses regionales y trajera experiencias positivas a fin de dar a los países los instrumentos para realizar las intervenciones en la medida necesaria con el fin de proteger a la población contra las enfermedades transmisibles y no transmisibles y mejorar en general la inocuidad de los alimentos y la salud.
5. La Sra. Eve Crowley, Representante Regional Adjunta para América Latina y el Caribe de la FAO y Representante de la FAO en Chile; el Dr. Marcos Monteverde, especialista en inocuidad y vigilancia de los alimentos de la OPS; la Sra. Awilo Ochieng Pernet, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, y el Sr. Tom Heilandt, Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, también se dirigieron a la reunión.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

6. El Comité aprobó el Programa provisional como programa de la reunión con las siguientes adiciones.
 - a) En el tema 6:
 - Etiquetado en la parte delantera del envase (Costa Rica)
 - Niveles máximos para el cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao (Ecuador)
 - b) En el tema 10:
 - Propuesta para la elaboración de una norma para el ñame (Costa Rica)
 - Información acerca del trabajo sobre la norma para la quinua (Bolivia y Perú)
 - Información sobre los trabajos relativos a la norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (Colombia)
 - La gestión del tiempo del 39.^o período de sesiones de la Comisión para debatir cuestiones como el queso fundido (Cuba)
 - El posible cambio del estatuto del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (Brasil)
 - Información sobre la labor en materia de bioenriquecimiento en la región (IFPRI)
7. El Comité convino en examinar juntos los temas 3 a) y 3 b).

¹ CX/LAC 16/20/1

DISCURSO DE APERTURA SOBRE EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (tema 2 del programa)²

8. La representante de la FAO, en nombre de la FAO y de la OMS, presentó el tema y se refirió al proceso en curso de revitalización que se estaba emprendiendo en todos los comités coordinadores regionales. La representante señaló que la inclusión de un discurso de apertura, así como el debate sobre cuestiones críticas y emergentes, la plataforma en línea para compartir información sobre sistemas de control de los alimentos y el uso de las normas del Codex eran actividades fundamentales en este proceso dirigidas a estimular el debate y a poner en común información sobre asuntos de interés para la región. La representante también señaló que el proceso de revitalización iba igualmente dirigido a reforzar la función de los comités coordinadores regionales como foro regional destinado a debatir cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos de interés para la región.
9. El Dr. Hugo Fragosó Sánchez, Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México (SENASICA), pronunció el discurso de apertura sobre la evaluación de los sistemas de inocuidad de los alimentos (Apéndice II). Su exposición fue seguida de un debate general moderado por los representantes de la FAO y la OMS.
10. Las observaciones principales formuladas por las delegaciones con respecto al discurso de apertura pueden resumirse de la siguiente manera:
 - El desarrollo de indicadores económicos y sociales de fácil uso sería útil para ayudar a las autoridades nacionales competentes a estimar los costos de las dificultades en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en cuanto a acceso al mercado y gastos de salud pública.
 - Los sistemas integrados de inocuidad de los alimentos para abordar la sanidad vegetal, animal y humana garantizarían la salud pública. La evaluación de los sistemas de inocuidad de los alimentos es útil a fin de señalar los aspectos del sistema que es necesario mejorar. La comunicación de riesgos por las autoridades nacionales competentes garantizaría que no llegara al dominio público información engañosa.
 - La cooperación entre los países de la región que tengan sistemas de inocuidad de los alimentos más integrados y maduros sería útil para prestar ayuda a esos países en el desarrollo de sus sistemas o para mejorar la coordinación nacional entre los organismos pertinentes que tienen competencia sobre inocuidad de los alimentos.
 - Un punto esencial para la evaluación de los sistemas de inocuidad de los alimentos es la necesidad de generar y recopilar información y datos que deberían inspirar la mejora continua del sistema. Realmente se dan desafíos que se deben a los sistemas fragmentados que existen en muchos países, los cuales obstaculizan la puesta en común de la información y, por tanto, es necesario mejorar la coordinación interna. La aplicación y el uso de los documentos e instrumentos elaborados por la FAO, la OMS y el Codex (Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, CCFICS) ayudará a asegurar el buen funcionamiento de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos.
 - Los países de la región deberían participar activamente en la labor del CCFICS sobre documentos relacionados con sistemas de inocuidad de los alimentos a fin de asegurar que sean adecuados para su finalidad y no se conviertan en excesivamente prescriptivos ni en obligatorios.
 - La puesta en común de información y datos debería realizarse entre instituciones y países a fin de garantizar una reacción rápida y marcos jurídicos apropiados destinados a aplicar las reglamentaciones técnicas.
 - Se intercambió información sobre las medidas adoptadas para mejorar la coordinación nacional entre diferentes interesados en las cuestiones de inocuidad de los alimentos. A este respecto, se mencionó que el Reglamento Sanitario Internacional (2005) hacía un llamamiento a los países a que implantaran un sistema de alerta rápida sobre emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, tales como brotes de enfermedades, con objeto de compartir dicha información entre los Estados miembros.
 - Existe una necesidad de utilizar mejor las redes regionales (p. ej.: RIILA, PULSENET) para compartir datos e información, además de las iniciativas tomadas con el fin de mejorar la coordinación nacional entre diferentes interesados sobre las cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos.

² CX/LAC 16/20/2.

- Se reconoció la función de la FAO, la OMS y otras organizaciones en la prestación de asistencia a los países de la región con el fin de reforzar sus sistemas de inocuidad de los alimentos y se pidió a las organizaciones que continuaran apoyando a los países no solo a nivel técnico, sino también para elevar el programa de la inocuidad alimentaria al nivel político.
 - Se expresó la necesidad de legislación y políticas adecuadas basadas en datos objetivos e información.
11. En el contexto de la medición y la evaluación de los sistemas de control de los alimentos, la representante de la FAO informó al Comité sobre la situación en que se encontraba en ese momento la elaboración de la herramienta de evaluación del control alimentario de la FAO y de la OMS. Esta herramienta de autoevaluación proporcionaría un marco para evaluar los elementos fundamentales de los sistemas nacionales de control de los alimentos con respecto a competencias e indicadores específicos. Se informó a los países de que la experimentación de la herramienta estaba en curso en determinados países. Con respecto al trabajo en curso en el CCFICS, se comunicó al Comité que la FAO participaba en las reuniones con el fin de intercambiar información sobre la herramienta de evaluación del control alimentario y demás labores pertinentes de la FAO.
12. El representante de la OMS aclaró los diferentes objetivos y fundamentos jurídicos del Reglamento Sanitario Internacional (2005) y de INFOSAN, incluyendo la naturaleza voluntaria y los beneficios que acompañan al segundo mecanismo. El representante también destacó que los países podían utilizar los datos sobre carga de morbilidad a fin de incorporar la inocuidad alimentaria al programa político e informó al Comité de que a mediados de 2017 estaría disponible una herramienta para estimar la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos a nivel nacional. La cuantificación en términos monetarios de la inversión nacional en inocuidad alimentaria por habitante o por valor de la producción de alimentos también podría resultar útil como indicador a fin de sensibilizar a los decisores. El representante subrayó asimismo que la buena colaboración entre diferentes órganos gubernamentales era fundamental para construir sistemas eficaces de inocuidad alimentaria con o sin el establecimiento de un solo organismo para ello.
13. El Presidente destacó la necesidad de sistemas integrados de inocuidad alimentaria en los que las instituciones pertinentes coordinen sus actividades respectivas en colaboración. Se trata de un ejercicio complejo que es difícil llevar a la práctica. Por tanto, existe una paradoja entre el reconocimiento de la necesidad de sistemas integrados de inocuidad alimentaria y la implementación de tales sistemas. La implementación de sistemas integrados es de la mayor importancia para que la inocuidad de los alimentos garantice la salud pública en comparación con las cuestiones no relacionadas con la inocuidad alimentaria, en las que podría haber distintos niveles de compromiso de los sectores público y privado, ya que estos guardan mayor relación con las preferencias de los consumidores y las tendencias del mercado. Por lo tanto, es importante aplicar los documentos e instrumentos disponibles procedentes de la FAO, la OMS, el Codex y el IICA a efectos de coordinar e integrar mejor a los interesados pertinentes.
14. El Presidente concluyó el tema agradeciendo al Dr. Fragoso su discurso de apertura y al Comité el animado debate mantenido.

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN (tema 3.1 del programa)³

PRIORIZACIÓN DE NECESIDADES EN LA REGIÓN Y POSIBLES ENFOQUES PARA SU ABORDAJE (tema 3.2 del programa)⁴

15. La representante de la FAO, en nombre de la FAO y de la OMS, recordó la petición de la Comisión en su 38.º período de sesiones realizada a la FAO y la OMS con la Secretaría del Codex a fin de que desarrollaran un conjunto de preguntas sobre cuestiones y prioridades en los países y prepararan un análisis de la información recopilada a fin de proporcionar un panorama general de los puntos en común y de las diferencias en las cuestiones críticas y emergentes.

Debate

16. Las delegaciones convinieron en general en las seis cuestiones críticas y emergentes más importantes de la inocuidad y calidad de los alimentos señaladas en el documento CX/LAC 16/20/3, es decir: el panorama regulatorio; la resistencia a los antimicrobianos; los contaminantes, residuos y aditivos; las nuevas tecnologías; el cambio climático y el desarrollo de la capacidad. Sin embargo, las delegaciones observaron que el análisis no era representativo de la región de América Latina y el Caribe, ya que solo reflejaba las respuestas de 12 países (aproximadamente un 30 % de los miembros).

³ CX/LAC 16/20/3; CX/LAC 16/20/3 Add.1; Observaciones de Chile (CRD3; CRD4); Brasil (CRD6); El Salvador (CRD7); República Dominicana (CRD8); Ecuador (CRD12)

⁴ CX/LAC 16/20/4.

17. Se mencionaron las siguientes cuestiones críticas y emergentes adicionales: el aumento de la obesidad entre niños y adultos; los límites máximos de residuos (LMR) para cultivos menores; el efecto de los reglamentos de la Unión Europea (UE) en los disruptores endocrinos; las necesidades de desarrollo de la capacidad de los países; la falta de participación de todos los interesados pertinentes; la necesidad de reforzar la colaboración entre laboratorios alimentarios, p. ej.: el establecimiento de redes de laboratorios; la contribución del sector alimentario a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, como la reducción de la pobreza y el hambre, la buena salud y el bienestar, el empleo decente y el crecimiento económico, el consumo y la producción responsables; los cambios en los hábitos alimentarios y la urbanización; la comunicación del riesgo, es decir cómo deberían los gestores del riesgo comunicar adecuadamente el riesgo de inocuidad al público; los virus en los alimentos; la contaminación del agua en la medida en que afecta a la inocuidad de los alimentos; el fraude alimentario; la distribución de alimentos a través de nuevos canales como la venta por Internet.
18. Las delegaciones también mencionaron que era importante establecer prioridades a nivel nacional y regional; catalogar la legislación nacional de inocuidad de los alimentos con el fin de permitir su análisis y comparación con la de otros países y con las normas del Codex; disponer de información sobre el estado de los sistemas de inocuidad alimentaria en los países de la región, incluyendo las correspondientes necesidades de desarrollo de la capacidad, a fin de fijar las prioridades para las intervenciones; conocer el estado de la aplicación de la legislación alimentaria en los países; elaborar políticas nacionales de inocuidad de los alimentos a fin de examinar periódicamente y actualizar las legislaciones nacionales y de analizar el efecto de la legislación sobre inocuidad de los alimentos; reforzar la coordinación y la colaboración regionales; evitar la fragmentación a nivel nacional en la aplicación de la legislación alimentaria; aumentar la implicación del sector privado; mantener una sólida colaboración intersectorial, es decir el enfoque Una salud; elaborar LMR para más plaguicidas, disponer de más trabajo de la FAO y la OMS en ayuda de los países para la producción de datos de evaluación de la exposición a los agentes químicos; establecer directrices del Codex para la prevención de las enfermedades no transmisibles.
19. Con respecto a la priorización de las cuestiones señaladas (críticas y emergentes), se observó que la priorización de las cuestiones debería considerarse en el marco del mandato del Codex expuesto en el Manual de procedimiento.

Conclusión

20. El Comité:
 - Destacó que el análisis de las cuestiones críticas y emergentes en el documento CX/LAC 16/20/3 era muy preliminar, ya que estaba basado en las respuestas de un número limitado de países del CCLAC.
 - Se observó que la priorización de las cuestiones debería considerarse en el marco del mandato del Codex expuesto en el Manual de procedimiento.
 - Acordó invitar a los países que no habían respondido al cuestionario a realizar sus aportes, de tal manera que la FAO y la OMS pudieran preparar un análisis más representativo y completo a corto plazo para su distribución en la región a lo largo de 2017 y para su consideración en la siguiente reunión del CCLAC.

Plataforma en línea para el intercambio de información sobre los sistemas de control de la inocuidad alimentaria

21. La representante de la FAO, en nombre de la FAO y de la OMS, presentó el documento de antecedentes (CX/LAC 16/20/3 Add1) y explicó que el uso y la finalidad principales de la plataforma eran facilitar el intercambio de la información entre los países miembros sobre cuestiones de control alimentario e inocuidad de los alimentos, sustituyendo al antiguo sistema de cartas circulares sobre el mismo tema con el objetivo de ser más sostenible. La información recogida de los países podría también ser utilizada por la FAO y la OMS al implementar actividades de desarrollo de la capacidad y determinación de necesidades adicionales. La representante destacó que el éxito de la plataforma dependía de que los países miembros cargaran y actualizaran activamente la información en la plataforma.
22. La representante llamó la atención del Comité sobre dos áreas de información en la plataforma: i) legislación y reglamentación alimentaria, en la que se prevé incluir la información procedente de fuentes existentes en FAOLEX para facilitar la labor, que posteriormente los países comprobarían y actualizarían según las necesidades; ii) la parte F, que comprende una serie de preguntas para las cuales la información proporcionada se manejaría confidencialmente.
23. La representante recordó que la plataforma prototipo se había puesto en funcionamiento en mayo de 2016 y que hasta ahora solo 11 países del CCLAC habían facilitado información en la plataforma con datos y, por tanto, alentó a los países a cargar su información a fin de potenciar la utilidad y sostenibilidad de la plataforma.

24. Se pidió a las delegaciones que proporcionaran comentarios y reacciones sobre la plataforma prototipo (Anexo a CX/LAC 16/20/3 Add.1); en particular que indicaran: i) si la plataforma era útil y adecuada para su finalidad; ii) la facilidad de la difusión de información; iii) la adecuación de las preguntas existentes y la necesidad de incluir otras adicionales; iv) sugerencias para otras mejoras.

Debate

25. Las delegaciones consideraron en general que la plataforma prototipo era adecuada para compartir información y también aprobaban la gestión de la plataforma.
26. Se mencionó que mucha información sobre inocuidad de los alimentos se hallaba dispersa en diferentes sistemas. La plataforma podría ayudar a facilitar el acceso a la información.
27. Con respecto a adiciones o clarificaciones a preguntas existentes, se hicieron las sugerencias siguientes:
- Adición a P.1: de qué manera cumple sus funciones y competencias la autoridad competente; información sobre el punto de contacto principal de la autoridad competente así como las acciones que se están haciendo para cumplir con dichas competencias; indicar cuáles son las normas para importación y exportación y examinar si deberían adjuntarse documentos pertinentes.
 - Adición a P.2: si el punto de contacto de la INFOSAN está activo en el país y si responde adecuadamente a las peticiones de la red. ¿Cuál es el punto de contacto de la INFOSAN?
 - Adición a P.3: añadir una nueva pregunta sobre cuáles son los mecanismos de control implementados con el fin de asegurar la aplicación de leyes y reglamentos.
 - Adición a P.8: Persona encargada.
 - Aclaración de P.11: Dado que la pregunta tiene por objeto evaluar la capacidad nacional, que también es el objetivo de las preguntas anteriores, debería haber criterios objetivos y parámetros comparativos para cada componente.
28. Con respecto a preguntas adicionales, se hicieron las sugerencias siguientes:
- cuáles son los proyectos y programas pertinentes para mejorar la inocuidad de los alimentos en el país que puedan quedar a disposición en un repositorio a través de enlaces;
 - qué iniciativas han tomado los países para implementar una política de inocuidad de los alimentos;
 - si el país ha implementado las normas del Codex en cuya elaboración ha participado;
 - cómo se aplican las normas del Codex en el sistema de control alimentario;
 - cuál es el estado de desarrollo de la legislación;
29. Se propusieron las siguientes mejoras generales y se formularon las siguientes preguntas:
- Comenzar un proyecto complementario para considerar y gestionar la información sanitaria generada por el sistema nacional de control de los alimentos y determinar cualquier vínculo mutuo con las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación.
 - Incluir información adicional para permitir un análisis en profundidad de la eficiencia de la implementación y ejecución de los reglamentos.
 - Debería haber un mayor análisis de la información proporcionada por los países.
 - ¿Podría exportarse la plataforma a fin de proporcionar acceso a la información contenida en ella y podrían adjuntarse documentos para incluir información de diferentes ministerios?
30. La representante de la FAO agradeció al Comité la interesante aportación, que se tendría en cuenta en el desarrollo ulterior de la plataforma. La representante comunicó también al Comité que, dado que la plataforma era mundial, las decisiones sobre las nuevas preguntas que debían incluirse tendrían en cuenta la reacción de todos los comités coordinadores regionales y estarían inspiradas por la viabilidad de proporcionar y compartir la información y garantizar su fiabilidad (p. ej.: los puntos de contacto). La representante observó además que la plataforma tenía una finalidad específica y no sustituiría todas las actividades de recopilación de información requeridas a nivel nacional.

31. El representante de la OMS recordó al Comité que el sistema en línea, en contraste con el sistema ya abandonado de cartas circulares, permitía que los países actualizaran los datos continuamente. El representante confirmó que la finalidad de la pregunta 11 era recopilar datos que pudieran producir estadísticas analíticas con el fin de realizar un seguimiento del progreso en el fomento de la capacidad de los países a lo largo del tiempo y comprender los puntos fuertes y débiles de los países, y que la FAO y la OMS manejarían los datos de tal manera que no se revelara la identidad de los países que habían respondido. Podrían hacerse nuevos ajustes a la pregunta 11 a fin de mantener la coherencia con la herramienta de autoevaluación de los países correspondiente al RSI de la OMS que se encontraba en fase final de elaboración a fin de no formular demasiadas preguntas a los países. La pregunta sobre el punto de contacto de emergencia de la INFOSAN se incluía en el cuestionario para detectar cualquier incoherencia o error con la base de datos de contactos de la INFOSAN y asegurar que se mantiene la dirección correcta de contacto.

Conclusión

32. Como conclusión del debate, el Presidente observó lo siguiente:
- Existía un apoyo general a la utilidad de la plataforma y su formato.
 - La FAO y la OMS habían tomado nota de los diferentes puntos sugeridos durante el debate para el examen y desarrollo ulteriores de la plataforma.

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN: PERTINENCIA DE LAS NORMAS REGIONALES EXISTENTES Y NECESIDAD DE NUEVAS NORMAS (tema 4 del programa)⁵

33. La Secretaría recordó que este tema estaba en el programa de los seis comités coordinadores FAO/OMS (CCR) y que se había utilizado una encuesta electrónica en línea elaborada conjuntamente con la FAO y la OMS con el fin de impulsar la recolección de datos sobre la utilización de las normas del Codex procedentes de los miembros.
34. La Secretaría explicó que la encuesta se había centrado en determinadas normas muy conocidas y representativas de sus categorías respectivas, es decir: i) normas numéricas (LMR de plaguicidas en alimentos y piensos); ii) normas sobre asuntos generales (Norma general para los aditivos alimentarios, NGAA; Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos; y Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados); y iii) Principios generales de higiene de los alimentos.
35. El Presidente felicitó a los miembros del CCLAC por la tasa de respuesta (67 %), que ponía de manifiesto el gran interés por el Codex en la región.
36. La Secretaría presentó el análisis de los resultados de la encuesta expuestos en el documento CX/LAC 16/20/5 invitando a las delegaciones a tomar nota del resultado del análisis y a realizar aportes sobre aspectos concretos de la encuesta.

Debate

Estructura y enfoque

37. Las delegaciones expresaron su satisfacción con la estructura y el enfoque de la encuesta, que había resultado fácil de utilizar.

Utilización de los resultados

38. Las delegaciones opinaron que, en razón de la alta tasa de respuesta, la encuesta era un buen reflejo de cómo se aplicaba el Codex en la región, y los resultados y el análisis de la encuesta deberían publicarse en el sitio web del Codex. También se observó que la información sobre la utilización de las normas del Codex era congruente con las disposiciones de la OMC sobre la transparencia.
39. Con respecto a la publicación de los resultados, se sugirió lo siguiente: permitir que los países actualizaran la información periódicamente; invitar a los países que no completaron la encuesta a acceder a ella e introducir los datos; mencionar el nombre de los países que habían proporcionado información específica.

⁵ CX/LAC 16/20/5; Observaciones de Chile (CRD3); Observaciones de Nicaragua (CRD5); El Salvador (CRD7); República Dominicana (CRD8); Ecuador (CRD12)

40. Además, las delegaciones sugirieron lo siguiente: analizar las razones para no utilizar las normas del Codex, ya que se trataba de información importante para el acceso al mercado; proporcionar información sobre la forma en que los países estaban utilizando los textos del Codex. Se mencionó que podría resultar útil elaborar una orientación sobre la forma en que los países podrían utilizar las normas del Codex para sus legislaciones nacionales. Es de gran importancia para los países de la región que se ponga a disposición los resultados de la aplicación de las normas de todas las regiones así como un análisis comparativo inter-regional de tales resultados, a fin de determinar el nivel de armonización de las normas.
41. El representante de la OMS acogió con agrado la encuesta como un instrumento para medir la utilización y repercusión de las actividades del Codex que deberían formar parte de cualquier programa. Declaró que la buena tasa de respuesta podría justificar la utilidad del Codex y ayudar a movilizar recursos. Apuntó que podría resultar interesante disponer de una comparación interregional y reflexionar sobre cómo consolidar los datos procedentes de distintas regiones. Esta información podría presentarse al Comité Ejecutivo y a la Comisión del Codex, así como a los comités de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y obstáculos técnicos al comercio (OTC) de la OMC en 2017.
42. La Secretaría del Codex manifestó que en la 73.^a reunión del Comité Ejecutivo se había incluido un tema del programa sobre el proceso de revitalización y que ella misma prepararía un análisis pertinente en cooperación con la FAO y la OMS. Era importante tener una visión global de la utilización de las normas del Codex que también podría estimular mayor armonización entre los países.

Alcance de la próxima encuesta

43. Las delegaciones propusieron los siguientes textos del Codex como alcance de la próxima encuesta: las normas sobre productos porque eran una parte importante de la labor del Codex; los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CAC/GL 82-2013); los LMR para los medicamentos veterinarios y los textos sobre la resistencia a los antimicrobianos y los peligros biológicos.
44. También se sugirió incluir preguntas sobre los siguientes aspectos: las razones para la adopción parcial o la falta de adopción de un texto del Codex y las dificultades para reunir los documentos pertinentes; las autoridades competentes responsables de la implementación de las normas y los instrumentos necesarios para su implementación; la utilización de los instrumentos y manuales pertinentes elaborados por la FAO y la OMS.
45. Si bien la tasa de respuesta había sido muy buena, deberían examinarse los motivos por los que el 33 % no respondió y cómo se podría motivar a ese porcentaje para que respondiera en el futuro. Se observó que la inclusión de preguntas complejas o en número excesivo podría afectar negativamente a la tasa de respuesta.

Conclusión

46. El Comité Coordinador señaló que los comentarios y sugerencias formulados orientarían a la Secretaría del Codex en la elaboración futura de la encuesta.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS COORDINADORES DEL CODEX (tema 5 del programa)⁶

47. El Comité examinó la información proporcionada en los documentos CX/LAC 16/20/6 y CX/LAC 16/20/6 Add.1, haciendo notar que varios asuntos se presentaban para información o debate en los temas pertinentes.

Seguimiento de la elaboración de normas

48. El Comité señaló que, debido a su limitada carga de trabajo en la elaboración de normas, no necesitaba desarrollar un enfoque específico para gestionar dicha carga de trabajo. El Comité reafirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos establecidos en el Manual de procedimiento eran suficientes para fijar las prioridades de su labor.

LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN (tema 6 del programa)⁷

49. Chile introdujo el tema como Coordinador del CCLAC y proporcionó un análisis de las respuestas al cuestionario en el que se pedía a los miembros del CCLAC que presentaran cuestiones de interés regional que eran objeto de debate en el Codex a efectos de su examen en la reunión en curso. El Coordinador explicó que las sugerencias recibidas se habían dividido en dos categorías: i) temas transversales para la región; ii) proyectos de normas y debates en los que se buscaba un respaldo regional.
50. Se invitó al Comité a debatir los temas señalados observando que la lista no seguía un orden de prioridad.

⁶ CX/LAC 16/20/6; CX/LAC 16/20/6 Add.1; República Dominicana (CRD8).

⁷ CX/LAC 16/20/7 Rev; Observaciones de Costa Rica y Uruguay (CRD1); Chile (CRD4); Nicaragua (CRD5); El Salvador (CRD7); República Dominicana (CRD8); Dominica (CRD9); Perú (CRD10); Ecuador (CRD11).

a) Temas transversales para la región

Labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos

51. Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica y la República Dominicana plantearon la cuestión, reconociendo que la resistencia a los antimicrobianos suponía una grave amenaza para la salud pública y exigía medidas urgentes por parte del Codex. También destacaron la importancia de las actividades emprendidas por la FAO, la OMS y la OIE en esta materia, la relación del tema con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y la importancia de aplicar el “enfoque Una salud” al tratarlo.
52. Las delegaciones comentaron que la labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos debería centrarse en toda la cadena de producción (y no solo en la producción primaria); que es importante evitar la duplicación con la labor de la OIE; y que los países necesitaban el apoyo técnico de la FAO y la OMS con el fin de potenciar su capacidad para implementar la orientación del Codex.
53. Las delegaciones expresaron inquietudes sobre las dificultades para participar en la labor del GTP sobre la resistencia a los antimicrobianos (Londres, Reino Unido, 29 de noviembre a 1 de diciembre de 2016) y del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos, y pidieron que la labor sobre esta materia pudiera llevarse a cabo por medios electrónicos a fin de consentir una participación más amplia de los países, en particular los países en desarrollo.
54. La representante de la FAO declaró que el plan de acción de la FAO para la resistencia a los antimicrobianos promueve un enfoque de cadena completa desde la producción primaria en adelante y comunicó que a principios de 2017 comenzaría un proyecto regional de la Organización destinado a crear capacidades sobre la resistencia a los antimicrobianos.
55. Con respecto al GTP sobre la resistencia a los antimicrobianos, Brasil observó que era importante garantizar una participación amplia, sin limitar el número de participantes, de acuerdo con las *Directrices para los grupos de trabajo basados en la presencia física*⁸.

Funcionamiento de los grupos de trabajo electrónico y físicos del Codex.

56. Brasil y la República Dominicana plantearon la cuestión de la falta de participación de los países en desarrollo en los GTP y los GTe. Recordaron que tanto el Acuerdo sobre MSF de la OMC como el Plan estratégico del Codex (Objetivo estratégico 3) hacen referencia a la necesidad de asegurar la participación de los países en desarrollo. Señalaron que se debería dar preferencia al uso de GTe sobre los GTP y asegurar una cobertura plena de los idiomas con el fin de permitir una participación igual de los países en desarrollo en la labor del Codex. Brasil reiteró la opinión de que un GTe habría tenido una participación mayor de países en desarrollo. La Delegación declaró que tenía la intención de llevar el asunto a la atención del Comité MSF.
57. El Comité recordó que en su 19.^a reunión había debatido ya la cuestión (REP15/LAC 130-135).
58. Además, se mencionó que algunos comités habían suspendido las reuniones presenciales y continuaban su trabajo por correspondencia, método para el que faltaba una orientación adecuada en el Manual de procedimiento, pero para el que también debería asegurarse la traducción a los idiomas oficiales del Codex.
59. La Secretaría del Codex informó al Comité de que, en el contexto del examen en curso de la gestión de la labor del Codex, el primer tema elegido había sido el de los GTe y que en ese momento se encontraba en preparación una encuesta a fin de evaluar la eficiencia de los GTe. Los resultados del examen se distribuirían a los miembros y observadores para la formulación de observaciones en abril de 2017. Además, la Secretaría mencionó que el Comité Ejecutivo en su 72.^a reunión había formado un subcomité dirigido por la Vicepresidenta Yayoi Tsujiyama con el fin de examinar las preguntas relacionadas con los comités que trabajaban por correspondencia.
60. El Presidente mencionó que era importante plantear la inquietud sobre los idiomas cuando se creaba un GTe aun siendo conscientes de las repercusiones en cuanto a los recursos. Existían en ese momento muchos ejemplos positivos de GTe que funcionaban en varios idiomas, pero era necesario hallar procedimientos alternativos en caso de que los costos no permitieran la traducción.

Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex

61. Bolivia planteó la cuestión señalando que, tras el establecimiento del Fondo fiduciario 2 del Codex (FFC2), ningún país de la región había accedido a los fondos para proyectos en la ronda de solicitudes de 2016. La delegación alentó a los países a trabajar juntos para presentar propuestas sólidas (proyectos nacionales o regionales).

⁸ Manual de procedimiento.

62. Además, una delegación destacó que no estaba claro cómo acceder a los fondos, cómo se aprobaban los proyectos y si la disponibilidad de financiación limitaba el número de proyectos aprobados. La delegación subrayó la importancia del acceso a los fondos con el fin de potenciar la participación de los países en el Codex y de la unión de fuerzas para presentar propuestas sólidas de proyectos a la próxima ronda de solicitudes.
63. El Presidente informó al Comité de que el FFC2 había establecido un Grupo asesor en el que participaban los coordinadores regionales para informarse sobre las actividades del FFC2, pero también para proporcionar aportes y opiniones de las regiones en cuanto a las deficiencias señaladas y los métodos para mejorar el funcionamiento del FFC2. Puso de relieve el valor del FFC2 para asistir a los países en el refuerzo y la creación de capacidad en las estructuras del Codex con el objeto de permitir una participación sostenible y efectiva en la labor del Codex.
64. El Administrador del FFC2 señaló a la atención del Comité el acto paralelo en el que se facilitaría información sobre el funcionamiento del FFC2, en especial los criterios de selección y la evaluación de las propuestas de proyectos a efectos de acceder a los fondos.

Fortalecimiento de las capacidades científicas y técnicas a través del intercambio entre los países de la región

65. Cuba planteó la cuestión y observó que la potenciación del intercambio de información entre los países de la región, por ejemplo, a través de seminarios y cursos de capacitación, podría ayudar a los países a ocuparse de cuestiones de interés común para la región en forma coordinada y a reforzar sus capacidades científicas y técnicas.
66. Las delegaciones destacaron que el IICA había desarrollado una herramienta destinada a facilitar el intercambio de información entre los países (p. ej.: datos científicos, expertos). El IICA estaba poniendo en práctica un programa para ayudar a los países a comprender mejor las cuestiones relacionadas con la inocuidad alimentaria y a reforzar sus capacidades técnicas y científicas con el fin de participar eficazmente en las actividades del Codex. Las delegaciones hicieron asimismo hincapié en la importancia de la Cooperación Sur-Sur a este respecto.
67. La representante de la FAO respaldó la importancia del intercambio de información científica y técnica como parte de la creación de sistemas de control alimentario eficaces. La representante se refirió a la labor en curso y al apoyo de la FAO a los países, en particular al mejor uso del análisis de riesgos, la generación de datos, la recopilación y la utilización de datos objetivos como base para la adopción de decisiones inspiradas en ellos, y la mejora de la comprensión de los procesos de asesoramiento científico de la FAO y la OMS, como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). También señaló que la modalidad de cooperación Sur-Sur era importante y que se empleaba en el marco de las actividades y proyectos en curso de creación de capacidad.

Búsqueda de consenso en temas de relevancia para la región

68. Cuba planteó la cuestión de la necesidad de hallar un consenso en la elaboración de las normas y dio como ejemplo dos proyectos que tenían en ese momento dificultades para hallar consenso y se encontraban, por tanto, en riesgo de suspensión (p. ej.: el queso fundido y el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado). Un consenso regional facilitaría la creación de consenso a nivel mundial.
69. También se mencionó que, en el 39.º período de sesiones de la Comisión, no se había tenido desafortunadamente el tiempo suficiente para debatir estas dos cuestiones con el fin de tratar de buscar un consenso debido a la mala gestión del tiempo.
70. Colombia, refiriéndose a su experiencia como Presidente del Comité sobre Azúcares (CCS), observó que uno de los problemas era que a menudo se daba mucho entusiasmo y mucha participación al comienzo de un nuevo proyecto que luego disminuían posteriormente cuando se presentaban dificultades en relación con ciertas disposiciones (p. ej.: la identidad de los productos).

Normas privadas de importancia para la región

71. Cuba planteó la cuestión de cómo mantener un seguimiento más integrado sobre las normas privadas. Se mencionó la existencia de sistemas privados que, por ejemplo, no permitían el uso de ciertos plaguicidas incluso cuando se disponía de LMR del Codex.
72. Las delegaciones recordaron lo siguiente:
- La cuestión se había mencionado como una preocupación fundamental en el discurso de apertura. Parecía que México había hecho algún progreso en el fomento del diálogo con el sector privado que podría ser interesante seguir de cerca con mayor detalle.

- La cuestión había sido debatida en el Comité MSF durante años sin llegar a una conclusión sobre una definición de “normas privadas”. La Comisión también había debatido el asunto y se había puesto en contacto con los responsables pertinentes del establecimiento de normas privadas que reunían las condiciones para ser organizaciones observadoras y los invitó a participar en la labor del Codex.

73. El Comité también recordó que en 2012 se había elaborado una posición regional sobre las normas privadas (REP13/LAC, párr. 170) y que la había reafirmado en 2014 (REP15/LAC, paras 163-168) y que una de las conclusiones era la necesidad de que los países proporcionaran información concreta sobre las dificultades con las normas privadas.
74. El Presidente observó que esta cuestión era compleja e invitó a México a facilitar más información sobre cualquier acuerdo al que hubiera llegado con responsables del establecimiento de normas privadas.

Examen periódico de la gestión del Codex

75. El Brasil planteó una cuestión respecto a la decisión aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 39.º período de sesiones de interrumpir el debate sobre el alcance de un examen interno dirigido por la Secretaría de las prácticas de gestión del trabajo del Codex y el funcionamiento del Comité Ejecutivo y de pedir a la Secretaría que examinase periódicamente la gestión del trabajo del Codex como parte del seguimiento del Plan estratégico del Codex. En este contexto, la Comisión señaló que “la FAO y la OMS contaban con la prerrogativa de realizar una evaluación del programa del Codex cuando lo consideraran necesario y apropiado”. El Brasil no respaldaba algunas de las recomendaciones debatidas en la CAC39, como por ejemplo cambiar los procedimientos de votación, sustituir el Comité Ejecutivo por una junta directiva y otras, ya que estas podrían poner en peligro el funcionamiento del Codex. La delegación propuso que los países deberían monitorear el debate de estas cuestiones.
76. La Secretaría del Codex aclaró que ya no se estaba deliberando en el seno del Codex acerca de las recomendaciones que mencionaba el Brasil, que estaban incluidas en un documento examinado en la 29.ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (2015). La Secretaría explicó además que la decisión aprobada por la Comisión en su 39.º período de sesiones permitía a la Secretaría examinar un tema determinado en el contexto del examen en curso de la labor del Codex (véase “Funcionamiento de los grupos de trabajo electrónico y físicos del Codex”), informando todos los años a la Comisión acerca del seguimiento del Plan estratégico del Codex. La Secretaría confirmó la prerrogativa de la FAO y la OMS de realizar una evaluación externa independiente del Codex si lo consideraran necesario.
77. Una delegación comentó que el examen en curso de la labor del Codex aportaría información valiosa sobre las actividades del Codex y propuso que se evaluara la tasa de adopción de textos del Codex con miras a formular recomendaciones destinadas a mejorar la eficiencia de la labor del Codex.

Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)

78. El Salvador planteó la cuestión de la coherencia de los textos sobre análisis de riesgos en todos los comités pertinentes y recordó que este asunto había sido examinado por el Comité del Codex sobre Principios Generales en su 30.ª reunión (2016). En particular, la Delegación destacó la necesidad de examinar la coherencia entre los Principios de análisis de riesgos aplicados por el CCPR (es decir, el procedimiento de examen periódico para la reevaluación periódica de los plaguicidas y la subsiguiente revocación de los LMR para los plaguicidas) en relación con las disposiciones pertinentes de los Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius y textos similares elaborados por otros comités del Codex que se ocupaban de la evaluación de riesgos asociados a sustancias químicas (por ejemplo, el CCFA, el CCRVDF y otros).
79. El Salvador señaló además que este asunto también había sido examinado en el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2016), en el que varios países de la región habían propuesto que los departamentos jurídicos de la FAO y la OMS proporcionaran un análisis jurídico de la coherencia entre los principios de análisis de riesgos aplicados por el CCPR y otros comités pertinentes del Codex para someterlo al examen del CCGP. La Delegación reiteró la opinión de que el CCGP no había terminado aún su labor en relación con el examen de la coherencia de los textos y que, por consiguiente, este asunto debería mantenerse en el programa del CCGP.
80. El Presidente recordó al Comité que los Principios de análisis de riesgos aplicados por el CCPR ya habían sido aprobados por la Comisión y que el CCGP ya había concluido su consideración del asunto. Reconoció que tanto en el CCGP como en la Comisión la decisión se había adoptado con reservas de varios países de la región.

81. Además, el Presidente informó al Comité de que Chile, con asistencia de la FAO, estaba llevando a cabo un estudio para evaluar los efectos de la aplicación del procedimiento de examen periódico en la disponibilidad de plaguicidas y en los LMR, y las consecuencias para la producción y la economía de los países de la región. Los resultados de este estudio prestarían además apoyo a las preocupaciones de la región y proporcionarían un argumento sólido para solicitar que se reabra el debate en la Comisión, el CCGP y/o el CCPR.
82. Varias delegaciones respaldaron a El Salvador y convinieron en pedir a la Comisión en su 40.º período de sesiones (2017) que remitiera este asunto de nuevo al CCGP para su consideración. Reconocieron que cualquier otro apoyo que surgiera de los resultados del estudio que estaba llevando a cabo Chile resultaría útil para acompañar esta petición.
83. Por consiguiente, el Comité acordó pedir a la Comisión en su 40.º período de sesiones que encomendara al CCGP la tarea de reconsiderar el asunto de la coherencia de los principios de análisis de riesgos basándose en información que se pueda suministrar sobre la materia.

Relación del Codex con sus organizaciones patrocinadoras, la FAO y la OMS

84. Costa Rica propuso adoptar una posición regional con respecto al debate en curso en el Comité Ejecutivo acerca de la relación del Codex y las estrategias y políticas pertinentes de la FAO y de la OMS. La posición propuesta se basaba en el mandato de la Comisión y en los procedimientos vigentes del Codex contenidos en el Manual de procedimiento.
85. Las delegaciones debatieron si podría tomarse una posición regional para reafirmar que la Comisión del Codex Alimentarius es una organización impulsada por sus miembros, que puede tener en cuenta estrategias y políticas pertinentes de la FAO y la OMS de acuerdo con su propio mandato.
86. El representante de la OMS acogió con agrado el interés y la atención de las delegaciones ante este tema que sería objeto de debate en las próximas reuniones del Comité Ejecutivo y de la Comisión. En su opinión era importante establecer vínculos interactivos entre la Comisión y los órganos rectores de la OMS a fin de que la labor del Codex tuviera mayor visibilidad en tales órganos, lo que tendría una influencia importante en el grado de apoyo proporcionado por la OMS al Codex y a los programas afines. Con relación a determinados términos, como “independencia”, “soberanía” y “autonomía”, mencionados por algunas delegaciones para calificar las relaciones entre el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y sus organizaciones patrocinadoras, el representante observó que estos términos, que no aparecían en ningún texto del Manual de procedimiento, deberían utilizarse con cautela, ya que podrían tener determinadas implicaciones jurídicas.
87. La representante de la FAO reconoció el valor de la consulta y el intercambio de información cuando existe una labor en curso paralela por parte de la FAO y el Codex en cuestiones de inocuidad y calidad de los alimentos. Recordó que había ejemplos en que esto se daba, como la labor del Codex sobre el etiquetado de alimentos y el marcado de la fecha, y la revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos, con ventajas potenciales. La representante reconoció la naturaleza intergubernamental de la Comisión del Codex Alimentarius y la necesidad de que las decisiones del Codex las tomen los miembros del Codex de acuerdo con los reglamentos y procedimientos del Codex para la elaboración de normas.
88. El Comité está de acuerdo con que la Comisión del Codex Alimentarius considere las políticas y directrices de la FAO y de la OMS que podrían ser de interés para la labor del Codex, respetando la autonomía de la Comisión reflejada en su mandato y su Manual de procedimiento, y en que, por lo tanto, sea la Comisión, con el acuerdo de sus miembros, la que defina la forma en que abordará y tomará en cuenta tales políticas.

Página web del CCLAC

89. La República Dominicana planteó la cuestión del sitio web del Comité Coordinador y se refirió a la posición alcanzada en su 19.ª reunión (REP 15/LAC, párr. 124). Reiteró la importancia que tenía disponer de un sitio web regional y comunicó la existencia de dificultades con el sitio web del Codex que, en ocasiones, no se encontraba disponible. También destacó que nunca se había acordado que la página web del CCLAC se integrara en la página de la FAO.
90. La Secretaría del Codex invitó a las delegaciones a comunicarle cualquier problema relacionado con el funcionamiento del sitio web del Codex. Además, la Secretaría explicó que el traslado del sitio web del Codex al dominio de la FAO se había debido a una decisión interna de la FAO fuera de la competencia de la Secretaría del Codex, pero que no debería tener repercusiones sobre la posibilidad de acceder al sitio web.
91. Con respecto a los sitios web regionales, la Secretaría del Codex señaló que se había hecho la propuesta de integrarlos en el sitio web del Codex debido a las dificultades experimentadas con el traslado del sitio web de un Coordinador al siguiente. Se habían producido retrasos en la publicación de los nuevos sitios web, pero esta tendría lugar de manera inminente. Una vez completada la publicación, se agradecerá toda sugerencia de mejoras.

b) Labor del Codex que requiere apoyo de la regiónAnteproyecto de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y productos derivados de cacao

92. Ecuador informó al Comité acerca de los avances más recientes de la labor del Grupo de trabajo electrónico del CCCF que dirigía su país acerca del establecimiento de niveles máximos (NM) para el cadmio en el chocolate y productos derivados del cacao. En vista del interés de varios miembros y observadores del Codex por participar en esta labor, se había prorrogado a principios de diciembre de 2016 la fecha límite para la inscripción en el GTe y la presentación de datos e información pertinentes al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos). La delegación destacó la necesidad de identificar el país de origen de las muestras (origen geográfico) a fin de elaborar los diferentes perfiles de contaminación que darán un mejor apoyo a las propuestas de NM.
93. La delegación alentó a los países de la región, en especial los países productores de cacao, a presentar datos e información pertinentes al SIMUVIMA/Alimentos en respuesta a la carta circular CL 2016/22-CF y a participar activamente en la labor del GTe y, si fuera posible, en el examen de este asunto en la siguiente reunión del CCCF, que se celebrará en el Brasil en abril de 2017. Esto permitirá establecer NM representativos mundiales que garantizarán la salud de los consumidores y la aplicación de prácticas comerciales leales.
94. La delegación reconoció también el apoyo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), que está prestando a Ecuador y otros países productores para desarrollar datos. Los resultados de estos trabajos reforzarían también la labor que Ecuador desempeñaba en el Codex.
95. El Comité destacó la importancia de estos trabajos para la región y alentó a los países a presentar datos e información pertinentes.
96. Varias delegaciones manifestaron su interés y se comprometieron a presentar datos e información al SIMUVIMA/Alimentos, así como a Ecuador en su calidad de Presidente del GTe, y a participar activamente en esta labor en el marco del Codex.

Proyecto de norma para los aceites de pescado

97. Chile explicó que le preocupaba la validez científica del método químico que propone el proyecto de norma para verificar la especie de origen de los aceites de pescado especificados como se explica en el documento CRD4. En su opinión, el rango del ácido graso para el perfil del aceite de anchoa (*Engraulis ringens*) se superpondría con las de otras especies, lo que dificultaría la identificación del producto. Chile solicitó a los miembros del CCLAC evaluar la información entregada en el CRD4 a fin de determinar si es posible apoyar estar propuesta en la próxima reunión del CCFO.
98. El Perú, si bien respaldaba el enfoque que se aplicaba en el proyecto de norma, se indicó que no se habían entregado datos oficiales para la elaboración de los perfiles siendo Chile y Perú los únicos productores del aceite de anchoa. La delegación explicó que habían generado datos para definir el perfil de ácidos grasos para el aceite de anchoa que se examinarían en la próxima reunión del CCFO (febrero de 2017). En su opinión, era necesario aportar datos oficiales para que el CCFO pudiera definir mejor el perfil de ácidos grasos para el aceite de anchoa.
99. El Comité observó además que el CCFO, en su 24.^a reunión, había establecido un GTP, que se había reunido inmediatamente antes de la 25.^a reunión del CCFO, para examinar las respuestas a la carta circular CL 2015/5-FO, Parte B, punto 4 (fecha límite: 1 de diciembre de 2016), en la que se solicitaba información adicional sobre los perfiles de ácidos grasos de los aceites de anchoa y krill.
100. El Presidente, instó a Chile y Perú de presentar estos datos antes de la próxima reunión del CCFO, y responder puntualmente a la carta circular a fin de que los datos se pudieran tener en cuenta al definir el perfil de ácido graso para el aceite de anchoa.

Iniciativa para informar el estatus y pruebas documentadas de los registros nacionales de los compuestos listados en la tabla 2A y 2B de las prioridades del Comité del Codex Sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)

101. Chile informó al Comité de que, a fin de mejorar la administración y la gestión de las listas de prioridad y de programación del CCPR, ese Comité, en su 48.^a reunión, había solicitado a los miembros que aportasen información y pruebas sobre la existencia de registros nacionales para los productos listados en las tablas 2A y 2B a los efectos de evitar que los LMR fueran revocados debido a la falta de uso o comercio.
102. La Delegación recordó que este asunto despertaba preocupación entre los países de la región (véase "Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)" *supra*) y, por tanto, alentó a los países a proporcionar información sobre el registro nacional de plaguicidas incluidos en los cuadros citados al Presidente del CCPR y del GTe sobre prioridades, o en respuesta a una circular que la Secretaría del Codex remitiría a su debido tiempo para su examen por el CCPR en su 49.^a reunión (2017).

Etiquetado frontal del envase

103. Colombia y Costa Rica presentaron la cuestión del etiquetado en la parte delantera de los envases, que era una medida adoptada por un número creciente de países con el fin de aumentar la conciencia de los consumidores acerca de los alimentos con alto contenido de determinados nutrientes (p. ej.: azúcar, grasa, energía, sodio) en aras de ayudarlos a tomar opciones saludables. Si bien era improbable que pudiera alcanzarse una armonización total de estos sistemas, la delegación afirmó que resultaría útil que estas medidas se basaran en los mismos principios a fin de no crear obstáculos al comercio.
104. El Comité recordó que en la última reunión del CCFL se había establecido un GTe dirigido por Costa Rica con el fin de elaborar un inventario de los sistemas utilizados para el etiquetado de la parte delantera de los envases a efectos de disponer de una base de debate sobre las directrices o los principios destinados a los países que desearan establecer tales sistemas.
105. Costa Rica comunicó al Comité las últimas novedades sobre la labor del GTe y afirmó que 43 países se habían registrado, incluidos 13 de la región del CCLAC. La delegación afirmó que el GTe trabajaba en español e inglés y exhortó a los países del CCLAC a participar en él.
106. El Comité señaló que esta iniciativa era importante y, aunque no fuera posible alcanzar la armonización por las diferentes culturas y dificultades observadas, podrían darse algunos elementos en común y la experiencia de distintos países podría ser útil para que otros elaboraran medidas con una repercusión real sobre la población.

Uso de agua limpia, potable y otros tipos de agua en los Principios generales de higiene de los alimentos

107. El Salvador recordó que el CCFH había considerado la cuestión del agua limpia y explicó que era importante que el Codex proporcionara criterios claros que permitirían diferenciar las características de calidad de los diferentes tipos de agua utilizada en la cadena alimentaria como, por ejemplo, el agua utilizada en la producción primaria, el agua en contacto con alimentos y otros.
108. La Secretaría del Codex informó al Comité de que en la 48.^a reunión del CCFH (noviembre de 2016) se había continuado el debate sobre este asunto y se había acordado pedir a la FAO y a la OMS que proporcionaran orientación para aquellas situaciones en que el uso de agua limpia estaba indicado en los textos del Codex, en particular el agua de riego, el agua de mar limpia, y sobre la reutilización inocua del agua de elaboración.
109. La representante de la FAO reconoció la petición del CCFH de asesoramiento científico a la FAO y la OMS sobre la calidad y la inocuidad del agua y comunicó que se está trabajando para responder a la petición en la medida de los recursos disponibles.
110. El Presidente subrayó que era importante para los países de la región tener una definición clara de los conceptos de agua potable y agua limpia. El Presidente invitó asimismo a la FAO y a la OMS a proporcionar los resultados del asesoramiento científico en cuanto estuvieran disponibles.

SEGUIMIENTO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX (tema 7 del programa)⁹**Plan estratégico del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe 2014-19: Estado de la aplicación**

111. Chile, en su calidad de Coordinador Regional, presentó el tema y destacó hasta qué punto es importante la comunicación entre miembros y observadores a fin de lograr la participación activa y el desarrollo de la capacidad en la región. El Coordinador Regional recordó el taller organizado en septiembre de 2016 en Santiago, en el que se habían analizado aspectos pertinentes del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe con miras a fortalecer la posición de la región y proporcionó información sobre las actividades futuras.
112. El Presidente señaló los problemas que planteaba la participación presencial debido a restricciones financieras y la justificación mediante datos transparentes y científicos de las propuestas y posiciones de los países de la región. El Presidente destacó la necesidad de desarrollar un diálogo permanente dentro y fuera de la región con diferentes partes interesadas, incluidos los miembros, observadores e instituciones científicas.

⁹ CX/LAC 16/20/8.

Debate

113. Las delegaciones formularon las siguientes observaciones:

- Señalaron la importancia del Plan estratégico del CCLAC para definir la labor y las prioridades de la región y servir de orientación para las medidas futuras.
- Señalaron que la participación en las actividades regionales fue más bien difícil debido a limitaciones de tiempo y presupuestarias, pero que era necesario que los miembros y observadores fueran proactivos.
- Recordaron la importancia de recopilar datos e información científica y de tener acceso a ellos y de generar e intercambiar información entre los países, por ejemplo, mediante un programa de hermanamiento.
- Señalaron que el informe hacía especial hincapié en la gestión del Plan estratégico del CCLAC en lugar de prestar atención a las actividades necesarias para lograr los objetivos estratégicos.

Conclusión

114. El Comité destacó lo siguiente:

- La importancia de que el CCLAC siguiera aplicando su Plan estratégico 2014-19.
- La aplicación del Plan estratégico era responsabilidad de todos los miembros de la región.
- El informe sobre la aplicación del Plan estratégico del CCLAC debería detectar lagunas y brindar información sobre las actividades que deben priorizarse.

Preparación del plan estratégico del Codex para 2020-25

115. La Secretaría presentó la cuestión y recordó que en la 71.^a reunión del Comité Ejecutivo: i) se había estudiado un documento preparado por la Secretaría (CX/EXEC 16/71/6), en el que se recomendaba un proceso y un plazo para elaborar un nuevo Plan estratégico para el período 2020-25; ii) se había recomendado a la Comisión del Codex Alimentarius en su 39.^o período de sesiones que pidiera a la Secretaría que iniciara el proceso de elaboración del Plan estratégico del Codex para 2020-25 y que el actual Plan estratégico para 2014-19 debería ser el punto de partida del nuevo plan¹⁰.
116. El primer paso para la preparación del nuevo Plan estratégico consistió en que los comités coordinadores FAO/OMS sugirieran posibles metas y objetivos para que fueran considerados por la Presidenta y los Vicepresidentes de la Comisión, a quienes se había encargado la preparación de un primer proyecto de Plan estratégico (sin un plan de ejecución detallado) a fin de que circulara para la realización de observaciones y que fuese considerado por el Comité Ejecutivo en 2017. Se pedirá a los comités coordinadores regionales que realicen observaciones sobre el proyecto completo revisado (incluido el plan de ejecución) durante la ronda de reuniones de 2018-19.

Debate

117. El Presidente destacó la importancia del Plan estratégico y exhortó a los miembros a que examinaran cuidadosamente las metas y los objetivos a fin de asegurar que el nuevo Plan estratégico fuera un mejor instrumento para la labor de los comités coordinadores.
118. Las delegaciones recordaron la importancia de que el nuevo Plan estratégico esté en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y, en general, convinieron en la importancia y pertinencia de las cuatro Metas. También señalaron la importancia de la colaboración con otras organizaciones y de tomar en cuenta los diferentes factores que podrían repercutir en la salud de los consumidores y en las prácticas justas en el comercio de alimentos, de conformidad con el mandato del Codex según se expresa en el Manual de Procedimiento.
119. En relación con los Objetivos, las delegaciones afirmaron que necesitaban más tiempo para considerarlos y realizar observaciones y que el Coordinador Regional podría facilitar este debate. En este sentido, la Secretaría del Codex explicó que los miembros tendrían una oportunidad para hacer observaciones individuales sobre el primer proyecto de Plan estratégico antes de que fuese considerado por el Comité Ejecutivo en su 73.^a reunión.

¹⁰ REP16/EXEC, párr. 71.

Conclusión

120. El Comité acordó que:

- Las cuatro Metas del Plan estratégico para 2014-19 seguían siendo válidas y pertinentes.
- El debate continuaría a fin de seguir elaborando observaciones sobre el Plan estratégico antes de la distribución de su primer proyecto en 2017.
- El proceso de desarrollo del nuevo plan estratégico deberá ser participativo, ser debatido en los comités coordinadores regionales y deberá ser elaborado conforme al mandato del Codex según se expresa en el manual de procedimiento.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN (tema 8 del programa)¹¹

121. Perú and Belize, como presidente and co-presidente del GTe sobre el anteproyecto de norma regional para el yacón, presentaron el tema e indicó que la norma representaba el consenso alcanzado por los miembros del GTe.

Debate

122. El Comité examinó el anteproyecto de norma sección por sección, tomó nota de las observaciones y adoptó las siguientes decisiones:

El Comité:

- 1. **Ámbito de aplicación:** observó que las disposiciones de la sección son comunes a las normas para las frutas y hortalizas frescas según se describe en el modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas. Por lo tanto, acordó dejar la sección sin cambios y tomó nota de la reserva de la Argentina por los motivos explicados en el documento CX/LAC 16/20/9 Add.1.
- 2. **Definición del producto:** acordó que la norma también abarcaba los tipos comerciales; esta decisión se reflejaba en las secciones pertinentes de la norma.
- 3.1 **Requisitos mínimos:** sustituyó "escaldaduras" por "rajaduras" por resultar más apropiado.
- 3.1.1 **Requisitos mínimos de madurez:** mantuvo la segunda opción con algunas enmiendas a fin de mejorar la claridad del requisito.
- 3.2.3 **Categoría II:** acordó que se hiciera referencia a "defecto de calidad" para dejar claro que los defectos están relacionados con los descritos para esta categoría.

Conclusión

123. El Comité:

- Observó que todas las cuestiones pendientes se habían abordado.
- Remitió el anteproyecto de norma regional para el yacón a la Comisión en su 40.º período de sesiones para que se aprobara en el trámite 5/8 (Apéndice III).
- Tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado serían aprobadas por el CCFA y el CCFL, respectivamente.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 9 del programa)¹²

124. A propuesta de la República Dominicana, el Comité acordó por unanimidad recomendar a la Comisión en su 40.º período de sesiones que Chile fuera nuevamente nombrado Coordinador para América Latina y el Caribe por un segundo mandato. Chile agradeció a todos los miembros del CCLAC el apoyo mostrado y aceptó la propuesta.

¹¹ CX/LAC 16/20/10; Observaciones de la Argentina (CX/LAC 16/20/10 Add.1); Ecuador (CRD12)

¹² CX/LAC 16/20/10.

OTROS ASUNTOS (tema 10 del programa)**Relaciones entre las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS y la labor del Codex¹³**

125. El Comité tomó nota de que este asunto ya se había abordado en el tema 6.

Propuesta para la elaboración de una norma para el ñame¹⁴

126. Costa Rica informó al Comité acerca de su intención de presentar en la 20.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (2017) una propuesta de un nuevo trabajo con miras a la elaboración de una norma para el ñame. La Delegación señaló que el ámbito del nuevo trabajo incluía el ñame cultivado en diferentes regiones del mundo y que los datos de producción, consumo y comercio justificaban la elaboración de una norma mundial.

127. El Comité respaldó la elaboración de una norma mundial para el ñame como nuevo trabajo en el CCFFV.

Información acerca del trabajo sobre la norma para la quinua

128. Bolivia, en calidad de país anfitrión junto con los Estados Unidos de América del Grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre la quinua, informó al Comité acerca de la situación del trabajo sobre la elaboración de la norma para la quinua. La Delegación invitó a los países de la región a apoyar la labor sobre esta norma, así como su aprobación por parte de la Comisión.

129. En respuesta a una solicitud sobre las siguientes etapas respecto a la elaboración de la norma, que se está llevando a cabo por correspondencia, la Secretaría explicó que, tras la presentación ante la Secretaría del Codex del informe del GTe, esta se distribuirá con objeto de recabar observaciones en el trámite 3. La norma y las observaciones presentadas serán examinadas por los Estados Unidos de América (país anfitrión del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, CCCPL), que se encargará de preparar un documento con vistas a su examen por parte de la Comisión.

Información sobre los trabajos relativos a la norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado

130. Colombia, en calidad de país anfitrión del CCS, proporcionó información sobre los antecedentes de la elaboración de la norma y las dificultades para avanzar en este trabajo debido a las diferentes opiniones de los países sobre el ámbito de aplicación y la definición del producto. A este respecto, la Delegación se refirió a la decisión adoptada por la Comisión en su 39.^o período de sesiones, es decir, pedir al CCS, que aclarara el ámbito de aplicación de la norma y que aportara pruebas sobre el apoyo internacional acerca del ámbito definido, realizando este trabajo por correspondencia. El CCS presentaría, posteriormente, un informe sobre los resultados para el 40.^o período de sesiones de la Comisión, a fin de determinar cómo proseguir con este trabajo, esto es, si interrumpirlo o finalizarlo como norma mundial o regional¹⁵.

131. La Delegación pidió a los países de la región que apoyaran la finalización de la norma como norma de alcance mundial, en consonancia con la decisión del 34.^o período de sesiones de la Comisión (2011), adoptada al aprobar el nuevo trabajo.

132. El Presidente invitó a los países a formular observaciones en respuesta a la circular CL 2016/45-CS, mostrando así su apoyo respecto a la elaboración de la norma.

133. **Gestión del tiempo de la Comisión, en su 39.^o período de sesiones, para debatir cuestiones como, por ejemplo, el queso fundido** El Comité tomó nota de que este asunto ya se había abordado en el tema 6.

Posible cambio del estatuto del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

134. El Brasil explicó que en la última reunión del CCPFV (septiembre de 2016) se había considerado la posibilidad de suspender las reuniones indefinidamente si no se presentaban propuestas de nuevos trabajos en la 73.^a reunión del Comité Ejecutivo (CCEXEC), en julio de 2017, para su consideración en el marco del examen crítico. Sobre la base de los resultados del examen crítico, la Comisión, en su 40.^o período de sesiones, decidiría si la cantidad y la calidad de las propuestas de nuevos trabajos respaldarían la celebración de una reunión presencial del CCPFV. A fin de presentar propuestas de nuevos trabajos, la Secretaría del Codex enviará una carta circular solicitando propuestas de nuevos trabajos en el marco del mandato del CCPFV, para examen por parte del Comité Ejecutivo y para decisión por parte de la Comisión.

¹³ CX/LAC 16/20/11.

¹⁴ CRD2.

¹⁵ REP16/CAC, párr. 200-203.

135. El Brasil alentó a los países de la región interesados en la normalización de frutas y hortalizas elaboradas, como jugos, productos en conservas, productos secos y deshidratados, a presentar propuestas de nuevos trabajos en respuesta a la circular, a fin de mantener el CCPFV en funcionamiento puesto que este Comité era el único que se ocupaba las frutas y hortalizas elaboradas dentro del sistema del Codex.
136. Las delegaciones observaron que la labor del CCPFV era importante para la región, debido a que la elaboración de frutas y hortalizas aportaba valor añadido a la producción y exportación de productos agrícolas. Estas delegaciones señalaron además que el CCPFV aún no había concluido la labor de examen de las normas y, por lo tanto, alentaron a los países interesados en examinar las normas existentes o en proponer la elaboración de nuevas normas a presentar propuestas de nuevos trabajos en respuesta a la circular. También expresaron su apoyo a que el CCPFV se mantuviera en funcionamiento y solicitaron apoyo a EE.UU. para mantener el funcionamiento de este Comité.
137. La Secretaría del Codex observó que la próxima encuesta sobre el uso de las normas del Codex podría incluir normas sobre productos, lo que proporcionaría información sobre la pertinencia de la labor de los comités sobre productos.
138. El Presidente tomó nota del apoyo manifestado por los países para mantener el CCPFV y de la solicitud a los Estados Unidos de América (país anfitrión del CCPFV) que siguiera apoyando la labor del mismo. Además alentó a los países a presentar propuestas de nuevos trabajos en respuesta a la circular.

Información sobre trabajos relativos al bioenriquecimiento en la región

139. El observador del Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI) explicó que el trabajo sobre la definición del bioenriquecimiento en el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) se encontraba actualmente en el trámite 3, tras la aprobación del nuevo trabajo por parte de la Comisión en su 39.º período de sesiones. Para demostrar la importancia del bioenriquecimiento en la región de América Latina y el Caribe, el observador explicó que 16 miembros ya habían presentado sus observaciones; el 60 % de ellos provenía de países de la región de América Latina y el Caribe, a saber, Brasil, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Guatemala, México, Nicaragua, Panamá y Paraguay.
140. El observador alentó a otros miembros a prestar su apoyo y a realizar contribuciones a través de informes por escrito o intervenciones en el CCNFSDU (diciembre de 2016), lo cual era urgentemente necesario para poder seguir avanzando con el etiquetado de los alimentos bioenriquecidos y las normas conexas.
141. Panamá suministró información adicional sobre las actividades de bioenriquecimiento realizadas en la región.
142. Las delegaciones destacaron la importancia del bioenriquecimiento, apoyaron la labor en curso sobre este asunto en el CCNFSDU y alentaron a los países a participar en este trabajo.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 11 del programa)

143. Se informó al Comité de que su 21.ª reunión se celebraría en aproximadamente dos años y que se comunicarían a los miembros las disposiciones al respecto de forma más detallada después de la designación del Coordinador por la Comisión en su 40.º período de sesiones.

APÉNDICE I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA

Dr Michel Laporati Nerón
Secretario Ejecutivo
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17, piso 4
Santiago
Chile
Tel: +56 2 27979900
Email: michel.leporati@achipia.gob.cl

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

Mr Diego Varela
Punto de Contacto del Codex
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17, piso 4
Santiago
Chile
Tel: +56 2 27979900
Email: diego.varela@achipia.gob.cl

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

**ANTIGUA AND BARBUDA –
ANTIGUA-ET-BARBUDA –
ANTIGUA Y BARBUDA**

Ms Sharon Martin
Deputy Chief Health Inspector (Ag.)
Central Board of Health
Ministry of Health and the Environment
All Saints Road
St. John's
Email: taytay4689@hotmail.com

Mrs Solange Baptiste
Manager, Information Services
Antigua and Barbuda Bureau of Standards
(National Codex Contact Point)
Old Parham Road P O Box 1550
St. John's
Antigua and Barbuda
Tel: +1 268 5624011
Email: solange.baptiste@ab.gov.ag

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms Mariana Parodi
Ministerio de Agroindustria
Paseo Colón 982 (C1063ACW)
CABA - Buenos Aires
Argentina
Email: marianparodi@gmail.com

BAHAMAS

Ms Rachel Williams
Senior Microbiologist
Marine Resources
Ministry of Agriculture
PO Box 3028
Nassau
Bahamas
Tel: 242 361 3985
Email: rachelwilliams@bahamas.gov.bs

BARBADOS - BARBADE

Mrs Cheryl Lewis
Technical Officer
Specifications Development, Quality Control &
Certification
Barbados National Standards Institution
"Flodden" Culloden Road
St. Michael
Barbados
Tel: +1 246 426 3870
Email: office@bnsi.com.bb

BELIZE - BELICE

Mrs Delilah Cabb-Ayala
Coordinator
Sanitary and Phytosanitary Enquiry Point
Belize Agricultural Health Authority
Central Farm, Cayo District, Belize
Belice
Tel: (501) 824-4899; (501) 824-4872
Email: bahasps@btl.net

Mr Kenrick Witty
 Plant Health Officer
 Plant Health Department
 Belize Agricultural Health Authority
 Central Farm, Cayo District Belize,
 Central América
 Belice
 Tel: +1 (501) 824-4899; 824-4873
 Email: kenrick.witty@baha.org.bz

**BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF) –
 BOLIVIE (ÉTAT PLURINATIONAL DE) –
 BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)**

Mr Lilis Ivan Ticlla Iñiguez
 Técnico en Quinoa
 Centro Internacional de la Quinoa
 Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras
 La Paz
 Bolivia (Plurinational State of)
 Tel: 78783151
 Email: solyluna1407@hotmail.com

Mr Marco Antonio Saravia
 Vocal del Comité Nacional del Codex Alimentarius
 Comité Nacional del Codex Alimentarius
 CONFEAGRO Confederación Agropecuaria del
 Oriente
 La Paz
 Bolivia (Plurinational State of)
 Tel: 71522338
 Email: tomatito_bolivia@yahoo.com

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Luis Santos
 Coordinator of the Brazilian Codex Committee
 INMETRO
 Rua Santa Alexandria, 416 - 9ª andar -
 Rio Comprido - RJ
 Rio de Janeiro
 Brazil
 Tel: + 55 21 2563-5543
 Email: alsantos@inmetro.gov.br

Dr Guilherme Antonio Costa Junior
 Vice-Chairperson, Codex Alimentarius
 Commission
 Food Safety Adviser
 Secretary of International Relations (SRI)
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 (MAPA)
 Esplanada dos Ministerios Bl.D
 Brasília
 Brazil
 Tel: + 55 61 981344714
 Email: guilherme.costa@agricultura.gov.br

Mrs Antonia Maria De Aquino
 Manager of Special Products
 Nacional Health Surveillance Agency – Anvisa/MS
 SIA Trecho 5 – Area Especial 57 – Bloco D – 2º
 andar – CEP: 71205-050
 Brasília
 Brazil
 Tel: + 55 61 3462 5329
 Email: antoniamaria@anvisa.gov.br

Mr Rogério Silva
 Coordinator for Codex Alimentarius Matters
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Edifício Sede
 Sala 349
 Brasília
 Brazil
 Tel: +55 61 3218-3475
 Email: rogerio.silva@agricultura.gov.br

Mr Eduardo Yassue Nascimento Silva
 ABIA – Brazilian Association of Food Industries
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11ª andar
 São Paulo
 Brazil
 Tel: 55 (21) 971-500-112
 Email: enascimentosilva@coca-cola.com

CHILE - CHILI

Ms Roxana Vera Muñoz
 Coordinadora Unidad de Acuerdos
 Internacionales
 Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
 División de Asuntos Internacionales
 Ministerio de Agricultura
 Bulnes 140, piso 5.
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 2 23451167
 Email: roxana.vera@sag.gob.cl

Mr Gonzalo Aranda
 Asesor Técnico
 Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
 División Asuntos Internacionales
 Ministerio de Agricultura
 Bulnes 140, piso 5
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 223451549
 Email: gonzalo.aranda@sag.gob.cl

Mr Fernando Catalán
 Asesor
 Departamento Regulatorio
 Ministerio de Relaciones Exteriores
 Teatinos 180, piso 11
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 228275426
 Email: fcatalan@direcon.gob.cl

Mrs Paulina Chavez
Asesor Técnico
Departamento de Nutrición y Alimentos
Ministerio de Salud
Monjitas 565, piso 10
Santiago
Chile
Tel: 56 22574 0000
Email: pchavez@minsal.cl

Ms Claudia Espinoza
Asesora Técnica
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Paseo Bulnes 140, piso 5
Santiago
Chile
Tel: +56 223451214
Email: claudia.espinoza@sag.gob.cl

Mr Claudio Núñez Contardo
Asesor Técnico
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
División Asuntos Internacionales
Ministerio de Agricultura
Bulnes 140, piso 5
Santiago
Chile
Tel: +56 223451183
Email: c.nunez@sag.gob.cl

Ms Carla Saavedra
Especialista en Asuntos Científicos y Regulatorios
Nestlé
Las Condes 11287, Las Condes
Santiago
Chile
Tel: 56 223384734
Email: carla.saavedra@cl.nestle.com

COLOMBIA - COLOMBIE

Eng. Javier Muñoz Ibarra
Asesor MinCIT
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Bogotá
Colombia
Tel: Teléfono: 6067676, ext. 1205
Email: jmunoz@mincit.gov.co

COSTA RICA

Ms Isabel Cristina Araya Badilla
Directora
Dirección Calidad
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
San José
Costa Rica
Tel: (506) 2291-1936
Email: iaraya@meic.go.cr

Mrs Tatiana Cruz Ramírez
Chief of Codex Department of Costa Rica
Ministry of Economy, Industry and Commerce
San José, Matarredonda
San José
Costa Rica
Tel: (506) 2549-1495
Email: tcruz@meic.go.cr

Mr Jorge Arturo Jara
I Vicepresidente de CACIA
Miembro Comité Nacional del Codex Costa Rica
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
(CACIA)
San José
Costa Rica
Email: jajara@coca-cola.com

CUBA

Mr Osvaldo Vladimir Puñales Sosa
Funcionario Especialista en Higiene,
Epidemiología y Nutrición
Jefe de programa de Prevención y Control de las
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
Dirección Nacional de Salud Ambiental
Ministerio de Salud Pública
Infanta y Benjumeda, Centro Habana
La Habana
Cuba
Tel: 53-7 8330276
Email: ovps@infomed.sld.cu

DOMINICA - DOMINIQUE

Ms Clara Charles
Senior Environmental Health Officer
Environmental Health Department
Ministry of Health & Environment
133 Bath Road
Roseau
Dominica
Tel: 17672663465
Email: charlesc.mt2@gmail.com

Ms Mara Abraham
Programme Manager
National Standards Development Programme
Dominica Bureau of Standards
Stockfarm P.O. Box 1015
Roseau
Dominica
Tel: 7674481685
Email: Codex@dominicanstandards.org

**DOMINICAN REPUBLIC –
DOMINICAINE, RÉPUBLIQUE –
DOMINICANA, REPÚBLICA**

Mr Modesto Buenaventura Pérez Blanco
Coordinador Normas Alimenticias
Dirección General Medicamentos, Alimentos y
Productos Sanitarios (DIGEMAPS)
Ministerio De Salud Pública Y Asistencia Social
(MSP)
Av. Tiradentes Esq. Av. Héctor H. Hernández
Ens. La Fé
Santo Domingo
Dominican Republic
Tel: 8095410382
Email: codex.pccdor@msp.gob.do

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Rommel Aníbal Betancourt Herrera
Coordinador General de Inocuidad de Alimentos
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura
y Pesca - MAGAP
Avenida Eloy Alfaro y Amazonas
Quito
Ecuador
Tel: +593 22567232
Email: rommel.betancourt@agrocalidad.gob.ec

Mr Israel Vaca Jiménez
Director de Inocuidad de Alimentos
Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la
Calidad del Agro - AGROCALIDAD
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura
y Pesca - MAGAP
Av. Amazonas y Av. Eloy Alfaro
Quito
Ecuador
Tel: +593 22567232
Email: israel.vaca@agrocalidad.gob.ec

Ms Ana Elizabeth Cox Vasconez
Subsecretaria del Sistema de la Calidad de la
Productividad
Ministerio de Industrias y Productividad
Yáñez Pinzón N26-12 entre Av. Colón y La Niña
Edif. Rigel – 4to Piso
Quito
Ecuador
Tel: (593-2) 3948760 Ext. 2255
Email: acox@mipro.gob.ec

EL SALVADOR

Ms Claudia Alfaro García
Researcher Teacher
Member of CONACODEX El Salvador
Department of Process Engineering and
Environmental Science
Universidad Centroamericana:
"José Simeón Cañas"
Bulevar Los Próceres
San Salvador
El Salvador
Tel: 22106695
Email: calfaro@uca.edu.sv

GRENADA - GRENADE - GRANADA

Dr Bowen Louison
Chief Veterinary Officer
Veterinary Division
Ministry of Agriculture
C/o Ministry of Agriculture, Forestry, Fisheries and
the Environment Ministerial Complex Botanical
Garden St. George's Grenada
St. George's
Grenada
Tel: 1-473-407-2908
Email: bowen.louison88@gmail.com

GUATEMALA

Dr Nelson Ruano
Director
Dirección de Inocuidad
7a Avenida 12-90 zona 13, Edificio Monca Blanca
PBX: 2413-7000 extensión 7454
Guatemala
Email: nruano@maga.gob.gt

GUYANA

Mr Robert Anthony Ross
Guyana Manufacturers and Services Association
Guyana
Email: ross@sterlingguyana.com

HAITI - HAÏTI - HAITÍ

Mrs Marie Roberta Jean-Baptiste
Directeur
Ouest
Ministère du Commerce et de l'Industrie d'Haïti
Parcs Industriels Métropolitain (SONAPI) Blvd.
Toussaint Louverture, Port-au-Prince, Haïti
Port-au-Prince
Haïti
Tel: +50934546588
Email: jeanbaptiste_mr@yahoo.fr

JAMAICA - JAMAÏQUE

Ms Orine Henry
Director of Regulatory Division
Bureau of Standards Jamaica
Jamaica
Tel: 876-383-2961
Email: ohenry@bsj.org.jm

Mr Collin Cooper
Environmental Health Specialist
Environmental Health Unit
Ministry of Health
24-26 Grenada Crescent Kingston
Jamaica
Email: collin.cooper96@gmail.com

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Raúl Gerardo Portillo Aldrett
 Director de Asuntos Científicos y Regulatorios y
 Presidente de la Rama 17
 Asuntos Científicos y Regulatorios
 Cámara Nacional de la Industria de
 Transformación (CANACINTRA)
 MEXICO, DF
 México
 Tel: +52 55 52 62 23 86
 Email: rportillo@coca-cola.com

Mr Emmanuel Hernández Galván
 Jefe de Departamento
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Col. Lomas
 de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan
 de Juárez
 México
 Email: emmanuel.hernandez@economia.gob.mx

Mr Emmanuel Vargas Salas
 Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Comisión Federal para la Protección contra
 Riesgos Sanitarios
 Monterrey #33 Piso 2, Col. Roma Delegación
 Cuauhtémoc
 México Distrito Federal
 México
 Tel: 5080-5200 ext. 1141 y 1146
 Email: evargas@cofepris.gob.mx

Ms Bertha Iliana Giner Chávez
 Consultora de Asuntos Regulatorios y
 Corporativos Investigación y Desarrollo
 Enriqueciendo la Vida
 ELANCO
 México
 Tel: +52 871 193 5249
 Email: giner_bertha@elanco.com

NICARAGUA

Ms Miriam Carolina Canda Toledo
 Punto de Contacto del Codex
 Dirección de Normalización y Metrología
 Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
 Km 6, carretera a Masaya
 Managua
 Nicaragua
 Tel: +505 2489300
 Email: codex@mific.gob.ni

PANAMA - PANAMÁ

Ms Mayela Ortega
 Coordinadora del Punto de Contacto
 Dirección General de Normas y Tecnología
 Industrial
 Ministerio de Comercio e Industrias
 Ave. Ricardo J. Alfaro, Edificio Plaza Edison
 3er Piso, Panamá
 Panamá
 Tel: (507) 560-0600 ext. 2389
 Email: mortega@mici.gob.pa

Mr Marco Pino
 Asesor
 Despacho de Asesores
 Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
 Vía Ricardo J. Alfaro, Edificio Sun Tower, 2do.
 Piso,
 Panamá
 Panamá
 Tel: (507) 522-0000
 Email: mpino@aupsa.gob.pa

Mrs Elizabeth Harris
 Metróloga
 Normas y Metrología
 Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa
 de la Competencia
 Vía Fernández de Córdoba, Plaza Córdoba
 Panamá
 Panamá
 Tel: (507) 510-1313
 Email: eharris@acodeco.gob.pa

PARAGUAY

Mrs Ana María Viedma
 Jefe Dpto. Negociaciones América Latina y el
 Caribe
 Unidad de Asuntos Internacionales
 Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal
 (SENACSA)
 Calle Ciencias Veterinarias km 10,5 - San
 Lorenzo
 Paraguay
 Tel: 595 21 590 453
 Email: anaviedma@senacsa.gov.py

Mrs María Inés Ibarra Colmán
 Punto de Contacto del Codex, Paraguay
 Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
 Metrología - INTN
 Avda. Artigas 3973 casi Gral. Roa
 Asunción
 Paraguay
 Tel: +595 21 290160
 Email: codex@intn.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Susan Karin Dioses Córdova
 Miembro Titular de la Comisión Técnica del
 Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
 Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
 Av. La Molina 1915
 Lima
 Perú
 Tel: 511-3133300 Ext.:1422
 Email: sdioses@senasa.gob.pe

Mr Jorge Augusto Vigil Mattos
 Miembro de Comisión Técnica Nacional de
 Grasas y Aceites
 Comité Nacional del Codex Alimentarius Perú
 Tizón y Bueno n.º 709 - Jesús María
 Lima
 Perú
 Tel: 944569888
 Email: jvigil@snp.org.pe

**SAINT KITTS AND NEVIS –
 SAINT-KITTS-ET-NEVIS –
 SAINT KITTS Y NEVIS**

Mr Hiram Williams
 Director
 St. Kitts and Nevis Bureau of Standards
 La Guerite
 BASSETERRE
 Saint Kitts and Nevis
 Tel: 8696623339
 Email: mplbos@gmail.com

SAINT LUCIA - SAINTE LUCIE - SANTA LUCÍA

Ms Samantha Williams
 Standards Officer
 Saint Lucia Bureau of Standards
 Email: s.williams@slbs.org

**SAINT VINCENT AND THE GRENADINES –
 SAINT-VINCENT/GRENADINES –
 SAN VICENTE/GRANADINAS**

Mr Ezra Ledger
 Executive Director
 Ministry of Economic planning, Sustainable
 Development, Industry, Information and Labour
 St. Vincent and the Grenadines Bureau of
 Standards
 C/O SVG Bureau of Standards Campden Park
 Industrial Estate P.O Box 1506 VC0100
 Kingstown
 Saint Vincent and the Grenadines
 Tel: 7844578092
 Email: deledger@hotmail.com

SURINAME

Mr Radjendre Debie
 Codex Focal point
 Ministry of Agriculture, Animal Husbandry and
 Fisheries
 Letitia Vriesdelaan # 6-10
 Paramaribo
 Suriname
 Tel: 00597-479112 Ext. 1228
 Email: radebie@hotmail.com

URUGUAY

Eng Pedro Friedrich
 Punto de Contacto Codex para Uruguay
 Departamento de Evaluación de la Conformidad
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Avda. Italia 6201
 Montevideo
 Uruguay
 Email: pfriedri@latu.org.uy

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Heleen Van Rootselaar
 Representative for CCEURO
 Ministry of Economic Affairs
 PO Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 65 207 4566
 Email: h.vanrootselaar@minez.nl

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 International Affairs
 Bern
 Switzerland
 Tel: + 41 58 462 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

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

Ms Mary Frances Lowe
 U.S. Codex Manager
 Food Safety and Inspection Service
 Office of CODEX
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave; SW
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: +1-202-205-7760
 Email: MaryFrances.lowe@fsis.usda.gov

Mr Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW Room 4861-
South Building
Washington DC
United States of America
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

**OBSERVER ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS OBSERVATEURS –
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**CARIBBEAN AGRICULTURAL HEALTH AND
FOOD SAFETY AGENCY (CAHFSA)**

Dr Gavin Peters
Animal Health Specialist
Animal Health
Caribbean Agricultural Health and Food Safety
Agency
Letitia Vriesdelaan #10
Paramaribo
Suriname
Tel: 5977195318
Email: gavin.peters@cahfsa.org

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Dr Robert Gaynor Ahern
Leader
Agricultural Health and Food Safety
IICA
Vázquez de Coronado
San José
Costa Rica
Tel: 506 2216 0222
Email: robert.ahern@iica.int

Mr Eric Bolaños Ledezma
Especialista, Sanidad Agropecuaria e Inocuidad
de Alimentos
SAIA
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura (IICA)
Apto Postal 55-2200, San José Vázquez de
Coronado San Isidro 11101
Costa Rica
Tel: + 506 2216 0418
Email: erick.bolanos@iica.int

Mr Jaime Flores Ponce
Representante IICA en Chile
IICA-Chile
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura (IICA)
Calle Rancagua No.0320, Providencia
Santiago
Chile
Tel: (56-2) 2225-2511
Email: jaime.flores@iica.int

Dr Lisa Harrynanan
Agricultural Health & Food Safety Specialist
AHFS
Inter-American Institute for Cooperation on
Agriculture
10 Austin Street
St Augustine
Trinidad and Tobago
Tel: 868 7636513
Email: lisa.harrynanan@iica.int

Ms Paula Ponzano
Especialista, Sanidad Agropecuaria e Inocuidad
de Alimentos en Chile
IICA-Chile
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura (IICA)
Calle Rancagua No.0320, Providencia
Santiago
Chile
Tel: (56-2) 2225-2511
Email: paula.ponzano@iica.int

**ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE
AVICULTURA (ALA)**

Dr J. Isidro Molfese
Observador por ALA al Codex A.
ALA - Asociación Latinoamericana de Avicultura
Mar del Plata
Argentina
Tel: 54 911 45392595
Email: molfese@ciudad.com.ar

GLOBAL PULSE CONFEDERATION (CICILS)

Ms Lois Rossi
Consultant
Global Pulse Confederation
1050 N. Taylor Street, Unit 512
Arlington
United States of America
Email: rluisa1@aol.com

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

Mr Ilton Azevedo
Advisor
International Council of Beverages Associations
Rio de Janeiro
Brazil
Email: iazevedo@coca-cola.com

Ms Daniela Ferreira
Technical Advisor
International Council of Beverages Associations
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington DC
United States of America
Email: danferreira@coca-cola.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Mrs Viviana Aranda
President
ILSI South Andean
Santiago
Chile
Tel: 56-222649420
Email: ilsur.andino@tie.cl

Ms Cristina Avalos
Nestlé
Email: cristina.avalos@nestle.com

Ms Mayra Carreno
Tresmontes Lucchetti
Email: mcarreno@tmluc.com

Ms Maria De La Luz Valdes
Coca-Cola de Chile S.A.
Email: marvaldes@coca-cola.com

Ms Lilia Masson
Trustee
ILSI South Andean
Email: masson_lilia@yahoo.es

Dr Pedro Prieto
Vice President
ILSI South Andean
Email: pedro.prieto@usek.cl

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE

Ms Marilia Nutti
HarvestPlus Manager for Latin America and the Caribbean
HarvestPlus - IFPRI
Email: m.nutti@cgiar.org

Dr Anne Mackenzie
HarvestPlus - IFPRI
Email: a.mackenzie@cgiar.org

Mr Jose Luiz Viana De Carvalho
HarvestPlus Brazil Deputy Manager
HarvestPlus - IFPRI
Email: j.l.viana@cgiar.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)

Ms. Judith Meech
Secretary-General
International Union of Food Science and Technology
IUFoST
Oakville, Canada,
Tel: +9058151926
Email: jmeech@iufost.org

Dr Pamela Byrne
Chief Executive Officer
Food Safety Authority of Ireland
Dublin, Ireland
Tel: +353 1 817 1369
Email: pambyrne@fsai.ie

Dr. Samuel Godefroy
Full Professor
Food Risk Analysis and Regulatory Policies
Faculty of Agricultural and Food Sciences
Department of Food Science
University of Laval
Quebec, Canada
Tel. +418656 3058
Email: samuel.godefroy@fsaa.ulaval.ca

Dr. Susana Socolovsky
Technical Consultant Latin America
Regulatory and Scientific Affairs
Pentachem
Buenos Aires, Argentina
Tel: +541147746033
Email: susanasocolovsky@pentachem.com.ar

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

Dr Eve Crowley
Deputy Regional Representative for Latin America and the Caribbean
FAO Representative in Chile
FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean
Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura
Santiago
Chile
Tel: (56 2) 2923 2304
Email: eve.crowley@fao.org

Mrs Marisa Caipo
Food Safety and Quality Officer
Regional Office for Latin America and the Caribbean
Food and Agriculture Organization of the United Nations
3241 Dag Hammarskjöld
Santiago
Chile
Tel: (56-2) 2923-2162
Email: Marisa.Caipo@fao.org

Mr Leopoldo Del Barrio
Veterinary Public Health Specialist
FAO Regional Office for Latin America and the Caribbean
Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura
Santiago
Chile
Tel: (56 2) 2923 2304
Email: Leopoldo.DelBarrio@fao.org

Ms Mary Kenny
 Food Safety and Quality Officer
 Office of Food Safety
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +390657053653
 Email: Mary.kenny@fao.org

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

Dr Kazuaki Miyagishima
 Director
 Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 World Health Organization (WHO)
 20, avenue Appia
 Geneva 27
 Switzerland
 Tel: +41 22 791 2773
 Email: miyagishimak@who.int

Mrs Catherine Mulholland
 Administrator Codex Trust Fund
 Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
 World Health Organization (WHO)
 20, avenue Appia
 Geneva 27
 Switzerland
 Tel: +41 22 7913080
 Email: mulhollandc@who.int

Dr Marcos Monteverde
 Food Safety and Surveillance Specialist
 Food Safety
 Pan American Health Organization
 Av. Governador Leonel de Moura Brizola, 7778
 Duque de Caxias
 Brazil
 Email: monteverdem@paho.org

Dr Simone Raszl
 Specialist, Laboratory Management
 Food Safety
 Pan American Health Organization
 Av. Governador Leonel de Moura Brizola, 7778
 Duque de Caxias
 Brazil
 Email: raszls@paho.org

**CCLAC SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DE
 CCLAC – SECRETARÍA DE CCLAC**

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
 Asesor
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria (ACHIPIA)
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 2 27979900
 Email: cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

Ms Claudia Villarroel Venegas
 Asesor
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria, ACHIPIA
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 227979900
 Email: claudia.villarroel@achipia.gob.cl

Ms Constanza Vergara
 Asesor Técnico
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria, ACHIPIA
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 227979900
 Email: constanza.vergara@achipia.gob.cl

Ms Marianne Kyling
 Asesor Técnico
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
 Alimentaria, ACHIPIA
 Ministerio de Agricultura
 Nueva York 17, piso 4
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 227979900
 Email: marianne.kyling@achipia.gob.cl

**CODEX SECRETARIAT –
 SECRÉTARIAT DU CODEX – SECRETARÍA
 DEL CODEX**

Ms Annamaria Bruno
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Via delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Email: Annamaria.Bruno@fao.org

Mr Tom Heilandt
 Secretary, Codex Alimentarius Commission
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Viale delle Terme di Caracalla
 Tel: 06 5705 4384
 Email: tom.heilandt@fao.org

Ms Gracia Brisco
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the U.N.
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 2700
 Email: gracia.brisco@fao.org

Mr Giuseppe Di Chiera
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Roma
Italy
Tel: 06 5705 52533
Email: giuseppe.dichiera@fao.org

APÉNDICE II**DISCURSO DE APERTURA DE MVZ HUGO FRAGOSO SÁNCHEZ,
DIRECTOR GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
SENASICA, MEXICO****La importancia de evaluar y monitorear los sistemas nacionales de control de alimentos**

El establecimiento, desarrollo y fortalecimiento de los sistemas nacionales de inocuidad en los países se ha dado con mayor intensidad en años recientes y entre las causas que lo ha motivado se encuentran la mejora en los sistemas de detección y registro de enfermedades transmitidas por alimentos, la exigencia de los compradores y distribuidores de alimentos para cumplir con normas de inocuidad, la demanda de los consumidores por acceder a alimentos sanos, el incremento en el comercio global de alimentos, la toma de conciencia de las autoridades sanitarias y de agricultura de la necesidad de fortalecer la prevención en la producción primaria y el procesamiento más que en la atención de brotes así como el incremento en la cooperación entre países y autoridades regulatorias en la materia.

Los países cuentan con una gran responsabilidad en la producción de alimentos sanos para su población y la posibilidad de que estos alimentos accedan a otros mercados en el comercio global agrega un mayor compromiso para asegurar que el consumidor tiene en el alimento lo que busca, lograr que no solo le mitigue el hambre y que cumpla los requisitos nutricionales sino que además evite ser portador de enfermedades que ponen en riesgo a la población y que provoquen una mayor inversión en recursos gubernamentales para combatir las enfermedades de las que son responsables.

Para asegurar que el estado cumple su papel en este terreno se requiere contar con un sistema de inocuidad alimentaria el cual debe estar basado en principios que favorecerán un mejor desempeño, se deberá considerar:

- Base legal y autoridad para controlar la inocuidad y vigilancia de los alimentos.
- Recursos humanos, físicos y financieros para planear, organizar y aplicar políticas de inocuidad.
- Autoridad y competencia técnica, laboratorio(s) de referencia, capacidad para el análisis de riesgo, vigilancia de alimentos, protocolos para atención de alertas, sistema de certificación, identificación y trazabilidad, capacidad de comunicación.
- Relación con partes interesadas; consulta, coordinación oficial, acreditación/autorización y/o delegación, participación de los productores y otras partes interesadas.
- Acceso a los mercados, relaciones con otros países y organismos internacionales.

Se deberá valorar si el sistema es capaz de prevenir y eliminar riesgos de inocuidad con principios tales como la obligatoriedad de los productores y empacadores para registrarse ante la autoridad buscando contar con un sistema nacional de trazabilidad y el cumplimiento de medidas mínimas de inocuidad para productos frescos o mínimamente procesados.

El programa de vigilancia de los alimentos deberá considerar todas las etapas de la cadena de producción y suministro, se recomienda trabajar con metodologías comparables entre los países para lo cual es de gran importancia basarse en las normas de organismos internacionales como la FAO, la OPS y la OIE.

Deberá existir en el país un plan de atención de alertas de inocuidad considerando la participación de las diferentes entidades regulatorias y de toma de decisión, así mismo el plan deberá ser evaluado y validado mediante ejercicios de campo y gabinete. Es de utilidad que en el plan se consideren tanto alimentos nacionales como importados y de la misma manera incluir aquellos alimentos de los que se recibe una notificación por parte de otro país o de una red internacional de alerta.

La ausencia de un sistema sólido para atender alertas y emergencias puede significar importantes pérdidas para los países exportadores de alimentos frescos, existen múltiples datos sobre los costos de esta ausencia y ello se podría resumir en lo siguiente:

- Pérdida de productividad laboral, costos de atención médica y de investigación de la enfermedad, pérdidas de ingresos por cierre de negocios y mercados, reclamos y devoluciones, cierre de plantas, sanciones regulatorias, litigios, desprestigio individual y colectivo, mala publicidad, nuevas inversiones para control, pérdida de confianza del mercado importador y pérdidas de ingresos para los países exportadores.

Los países deberán trabajar fortaleciendo sus capacidades técnicas mediante el mayor acercamiento entre ellos y las regiones, para una mayor comprensión de sus modelos de alerta tales como el RASFF de la Unión Europea, el Pulsnet y el sistema de vigilancia de los CDC de los Estados Unidos. Un mejor resultado se logrará al incrementar la capacitación nacional y con un renovado compromiso en los sistemas de la OMS/FAO como el INFOSAN.

La evaluación del sistema de inocuidad deberá ser permanente, sin embargo, existe una serie de preguntas orientadores que ayudarán a reflexionar que tan bien se desempeña. El sistema es capaz de detectar un brote de ETA de manera oportuna y tomar medidas de contención? , es confiable técnica y científicamente la información que genera?, se cuenta con grupos entrenados para actuar ante la emergencia?, se cuenta con autoridad para suspender y sancionar?, tiene capacidad para comunicar oportunamente?, es transparente y suficiente?, se cuenta con estrategias para reducir el riesgo identificado?

Utilizar las normas internacionales en los programas de vigilancia brindará mayor fortaleza a los sistemas toda vez que permitirá contar con estándares comparables entre los países con base técnica y científica lo que ayudará a dirimir conflictos en casos de controversia.

La construcción y evaluación del sistema bajo los principios enunciados permitirá reducir los riesgos de brotes debidos a enfermedades transmitidas por alimentos y aplicar estrategias de prevención y mitigación basadas en el análisis de riesgo de inocuidad.

APÉNDICE III**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN****(En el Trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el yacón en el punto de exportación después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de la turgencia; y
- para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría “Extra”, un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades y/o tipos comerciales de raíces tuberosas de yacón obtenidas de *Smallanthus sonchifolius*, (Poepp. & Endl.) H. Robinson, de la familia *Asteraceae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el yacón destinado a la elaboración industrial.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**3.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el yacón deberá:

- estar intacto;
- estar sano, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpio y prácticamente exento de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exento de plagas;
- estar exento de daños causados por plagas que afecten la pulpa;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- tener un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar exento de daños mecánicos y magulladuras;
- estar exento de daños causados por heladas o bajas temperaturas;
- estar exento de daños causados por agrietado o altas temperaturas;
- estar exento de cualquier olor y/o sabor extraño;

El corte en la parte distal no deberá superar los 2 cm de diámetro;

El extremo del pedúnculo deberá tener un corte limpio entre 1 y 2,5 cm de longitud en el caso de variedades y/o tipos comerciales con pedúnculo o donde se distinga el pedúnculo.

El desarrollo y condición del yacón deberá ser tal que le permita:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

El yacón deberá haber alcanzado un grado apropiado de madurez para su comercialización y consumo de conformidad con las características de la variedad, y/o tipo comercial y la zona de producción.

3.2 CLASIFICACIÓN

El yacón se clasifica en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría "Extra"

El yacón de esta categoría deberá ser de calidad superior y característico de la variedad y/o tipo comercial. No deberá tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

El yacón de esta categoría deberán ser de buena calidad y característico de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defectos leves de forma;
- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto;
- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende el yacón que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando el yacón conserve sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma;
- Heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto;
- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto;

La pulpa deberá estar exenta de mayores defectos de calidad.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El yacón se puede clasificar por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada raíz (sección transversal más gruesa) y por peso de cada raíz de conformidad con las prácticas comerciales existentes. La etiqueta deberá indicar el calibre correspondiente según el cuadro siguiente que sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.

Código de calibre	Diámetro mayor (mm)	Peso (g)
1	> 70	> 300
2	> 50 a 70	> 120 a 300
3	30 a 50	≤ 120

Todos los calibres podrán tener las formas siguientes: fusiforme, oval u aovada, obovada e irregular; debido a que algunos cultivares de yacón tienen tendencia a formar un número mayor de raíces lisas y simétricas que otros.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría I.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfagan los requisitos de la categoría pero satisfacen los requisitos de la Categoría II.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfagan los requisitos de la categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías se permitirá una tolerancia del 10,0%, en número o en peso, de yacón que no satisfaga los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase o lote deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yacón del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, color, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de yacón de variedades y/o tipos comerciales diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada variedad y/o tipo comercial sea el mismo.

6.2 ENVASADO

El yacón deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel.

El yacón deberá disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del yacón.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO Ó ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Naturaleza del producto

Cada envase destinado a la venta al consumidor (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen¹ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades y/o tipos comerciales claramente diferente de yacón de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad y/o tipo comercial.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

Para el yacón transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)².

7.2.2 Naturaleza del Producto³

Nombre del producto, variedad y/o tipo comercial (facultativo);

En el caso de una mezcla de variedades y/o tipos comerciales claramente diferentes, nombres de las diferentes variedades y/o tipos comerciales.

En el caso de una mezcla claramente diferente de variedades y/o tipos comerciales y/o colores de yacón que no sea visible desde el exterior se deberá indicar las variedades y/o tipos comerciales y/o colores, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.

7.2.3 Origen del Producto

País de origen⁴ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades y/o tipos comerciales claramente diferentes y de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad y/o tipo comercial.

7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre.

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Esta Norma se aplica al yacón según se designa en las Categorías de alimentos 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo con las disposiciones de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

9. CONTAMINANTES

- 9.1** El producto regulado por esta Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 9.2** El producto regulado por esta Norma deberá cumplir con la Norma General para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

¹ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

² La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes). La marca en clave deberá ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área / país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

³ El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá permitir su trazabilidad de conformidad con las secciones apropiadas de *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CAC/GL 60-2006).

⁴ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

10. HIGIENE

- 10.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 10.2** El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).