

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

REP23/LAC

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

46.º período de sesiones

27 de noviembre – 2 de diciembre de 2023

INFORME DE LA 22.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Virtual, 24-28 de octubre de 2022

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de siglas	página vi
Informe de la 22. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-4
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	5
Discurso de apertura: Las nuevas tecnologías en la cadena agroalimentaria (tema 2 del programa)	6-16
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y los órganos auxiliares del Codex (tema 3 del programa)	17-32
Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCLAC con la Norma general sobre aditivos alimentarios (tema 4 del programa)	33-39
Información actualizada de los países sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región, incluidas las cuestiones actuales y emergentes (tema 5 del programa)	40-50
Labor del Codex pertinente para la región (tema 6 del programa)	51-97
Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 (tema 7 del programa)	98-100
Nombramiento del Coordinador (tema 8 del programa)	101-103
Otros asuntos (tema 9 del programa)	104
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 10 del programa)	105

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 17
Apéndice II: Enmienda de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales pertinentes del CCLAC.....	página 26
Apéndice III: Revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y enmiendas correspondientes en las normas regionales pertinentes del CCLAC	página 28
Apéndice IV: Cuadros 1 y 2 relativos a la labor del Codex pertinente para la región.....	página 29
Apéndice V: Posición regional sobre el avance de la norma para el establecimiento de LMR para el clorhidrato de zilpaterol	página 36

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Párr.
Miembros FAO/OMS CAC en sus 45.º y 46.º períodos de sesiones	Información/Adopción de medidas	<u>Las nuevas tecnologías en la cadena agroalimentaria</u> Reconoció la importancia de las nuevas tecnologías y las nuevas fuentes de alimentos, así como la importancia de la evaluación de riesgos y de los datos científicos para fundamentar su uso, y coincidió en que era importante seguir examinando este tema en la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares para acordar de qué manera debía abordar el Codex esta nueva cuestión. Señaló la importancia de reducir al mínimo el desperdicio de alimentos con miras a lograr un uso eficiente de las fuentes de alimentos existentes y tomó nota de los trabajos de la FAO y la OMS en curso en esta esfera y de la necesidad de desarrollar la capacidad.	16
CAC en su 45.º período de sesiones	Nombramiento	Recomendó que el Ecuador volviera a ser nombrado Coordinador para América Latina y el Caribe.	102
Miembros CAC en su 46.º período de sesiones	Adopción	Enmienda de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales pertinentes del CCLAC	32 iii) Apéndice II
Miembros, CCFA en su 53.ª reunión, CAC en su 46.º período de sesiones	Aprobación/Adopción	Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCLAC con la Norma general para los aditivos alimentarios	39 Apéndice III
Miembros, FAO/OMS/OPS, CAC en su 46.º período de sesiones	Información/Adopción de medidas	<u>Información actualizada de los países sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región, incluidas las cuestiones actuales y emergentes</u> Tomó nota de la información y el apoyo proporcionados por la FAO y la OMS/OPS, así como del apoyo del IICA a los miembros del CCLAC, y expresó su reconocimiento al respecto; solicitó a la FAO y la OMS que siguieran prestando ese apoyo de manera equitativa en toda la región y alentó a los países a intercambiar periódicamente información sobre las iniciativas en materia de inocuidad de los alimentos con el fin de determinar sinergias y facilitar la cooperación. Solicitó a la Comisión del Codex Alimentarius que considerara la posibilidad de añadir el francés como lengua oficial del CCLAC.	50

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Párr.
Miembros, Comité Ejecutivo en su 83.ª reunión, CAC en su 45.º período de sesiones	Información/Adopción de medidas	<p><u>Proyecto de norma para el clorhidrato de zilpaterol retenido en el trámite 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - acordó que todas las decisiones del Codex se debían basar en la ciencia y en los principios de evaluación de riesgos; - acordó que estaba claro que no existían razones científicas contrarias a la recomendación realizada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ni tampoco otros factores legítimos que debieran ser considerados a nivel mundial. En este sentido, los factores ajenos al mandato del Codex no deberían influir en la gestión de riesgos ni en la consecución del consenso; - apoyó la aprobación por la CAC, en su 45.º período de sesiones, de los LMR propuestos en el trámite 5/8, y señaló que los LMR de clorhidrato de zilpaterol propuestos contaban con fundamento científico que sustentaba su uso y reiteró su papel como normas de referencia en el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. 	57, Apéndice V
CCNFSDU en su 43.ª reunión, CAC en su 46.º período de sesiones, miembros	Información/Adopción de medidas	<p><u>Propuesta de nuevo trabajo sobre las directrices para el establecimiento de perfiles nutricionales para el etiquetado en la parte frontal del envase</u></p> <p>Apoyó la propuesta de nuevo trabajo y que el CCNFSDU, en su 43.ª reunión, remitiera el documento de proyecto a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.º período de sesiones, para su aprobación como nuevo trabajo.</p> <p><u>Finalizar la actualización de la Norma para preparados complementarios para lactantes</u></p> <p>Tomó nota de que la actualización de la Norma se llevaba debatiendo en el CCNFSDU más de 10 años y de la propuesta de que la región respaldara la finalización en la 43.ª reunión del CCNFSDU y la aprobación definitiva en el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.</p> <p><u>Debate sobre el documento relativo a las Directrices armonizadas para el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios</u></p> <p>Acordó apoyar que se incluyera la nueva propuesta en el programa de la 43.ª reunión del CCNFSDU.</p>	60, 64, 66
CCPR, CAC en su 45.º período de sesiones, Secretaría del Codex	Información/Adopción de medidas	<p><u>Modificación de la parte del producto a la que se aplican los LMR y que se analiza, CXA 4-1989 (Clasificación de alimentos y piensos)</u></p> <p>Teniendo en cuenta que un GTe estaba trabajando en esta cuestión, consideró que era importante que la versión actualizada de la norma CXA 4-1989 estuviera disponible en línea y solicitó a la Secretaría del Codex que concediera prioridad a esta actualización y que se asegurara de que las últimas versiones de las normas se publicaran en el sitio web del Codex de forma oportuna.</p> <p><u>Directrices para el reconocimiento de sustancias activas o usos autorizados de sustancias activas de baja preocupación en materia de salud pública que se consideran exentos del establecimiento de límites máximos de residuos o que no dan lugar a residuos</u></p> <p>Apoyó que se adelantaran al trámite 8.</p>	72, 73

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Párr.
CCCF, CAC en su 45.º período de sesiones, miembros	Información/Adopción de medidas	<p><u>Aprobación de los niveles máximos de cadmio en el cacao en polvo (100% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca)</u></p> <p>Apoyó la adopción de la posición regional, como había acordado el CCCF en su 15.ª reunión, de adelantar el nivel máximo de 2,0 mg/kg de cadmio en el cacao en polvo del 100% del total de sólidos de cacao al trámite 5/8 y su adopción por la Comisión en su 45.º período de sesiones, e hizo suyos los acuerdos alcanzados en el comité técnico (15.ª reunión del CCCF) y recomendó que no se reabriera el debate técnico en el 45.º período de sesiones de la Comisión.</p> <p><u>Propuesta de establecimiento de niveles máximos (NM) de arsénico inorgánico en moluscos y pescados</u></p> <p>Apoyó la propuesta de trabajo.</p>	75-77
Comité Ejecutivo, CAC en su 45.º período de sesiones	Información	<p><u>Aplicación de las Declaraciones de principios sobre la función que desempeña la ciencia y la medida en que se tienen en cuenta otros factores</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • tomó nota de la información facilitada en los documentos de trabajo y de la información adicional proporcionada por el Vicepresidente de la CAC y la Secretaría del Codex durante la reunión; • apoyó la opción 1 en relación con las opciones para reconocer la utilización de la Declaración 4, es decir, hacer constar en el informe la posición de aquellos miembros que se abstuvieran por otros factores ajenos al mandato de la Comisión; • no creía que la opción 2 fuera viable por cuanto no era posible justificar la inclusión en una norma de una nota a pie de página que incluyera los aspectos antes mencionados como fundamento para que un miembro se abstuviera de aceptar una determinada norma; • seguía estando preocupado en relación con algunos aspectos incluidos en el párrafo 23 del documento CX/EXEC 22/83/3, "Otras opciones en situaciones en las que la Comisión del Codex Alimentarius no puede hacer avanzar/adoptar una norma de conformidad con las Declaraciones y los Criterios para la consideración de otros factores". 	83
CCFH en su 53.ª reunión, Comité Ejecutivo, CAC	Información/Adopción de medidas	<p><u>Futuro del Codex, en relación con las modalidades de trabajo: virtual, híbrida, presencial</u></p> <p>Recalcó la importancia de dar seguimiento a las deliberaciones y recomendaciones del Comité Ejecutivo sobre esta cuestión y que todas y cada una de las modalidades que se adoptaran deberían garantizar la transparencia y la mayor participación posible de los miembros.</p>	89
Miembros, Comité Ejecutivo, CAC, FAO/OMS	Información/Adopción de medidas	<p><u>Nuevas tecnologías de los alimentos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • apreció la importancia de las nuevas tecnologías para producir nuevos alimentos y reconoció que a nivel mundial había una diversidad enorme de alimentos que no se conocían en otras partes del mundo y que tal vez sería preciso considerar; • subrayó que el Codex, como órgano de establecimiento de normas, no debería ocuparse de los sistemas de producción, que a escala mundial eran muy diversos y estaban adaptados a las realidades locales. Por ello, el Codex debería centrarse en evaluar la situación actual y orientar a los gobiernos a fin de detectar los riesgos inherentes a los alimentos, prevenirlos y controlarlos; • estaba convencido de que el Codex era el organismo adecuado para encargarse de todos estos alimentos y nuevas tecnologías, determinando los factores de riesgo, evaluándolos y determinando las medidas de gestión de 	91

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Párr.
		<p>riesgos adecuadas para garantizar la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio mundial de estos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • también era consciente de que en el futuro podría ser necesario establecer grupos de expertos para abordar algunas de las cuestiones específicas relacionadas con estos alimentos nuevos y tradicionales que se estaban incorporando al mercado mundial, con vistas a regular los aspectos pertinentes, y señaló que el CCLAC siempre respaldaría el asesoramiento científico proporcionado por la FAO y la OMS. A este respecto, el CCLAC recordó que los grupos de expertos deberían tener representación regional justamente porque los sistemas de producción eran diferentes en todo el mundo; • consideró, en relación con la estructura del Codex para abordar estas nuevas cuestiones, que deberían estudiarse caso por caso, ya que para algunos alimentos podría ser necesario crear un grupo de trabajo, pero para otros bastaría con reactivar los comités del Codex que en ese momento estuvieran inactivos o modificar ligeramente su mandato para que fueran de utilidad a tal fin, sin que ello tuviera un efecto desproporcionado en el presupuesto del Codex; • instó a que se siguieran debatiendo estos temas en la Comisión para que el mayor número posible de miembros pudiera escuchar a sus homólogos, enriquecer sus conocimientos, disipar sus dudas e intervenir para conseguir una mayor transparencia en el proceso. 	
Miembros, Comité Ejecutivo en su 83.ª reunión, CAC en su 45.º período de sesiones	Información/Adopción de medidas	<p><u>Documento de debate sobre la modificación de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)</u></p> <p>Apoyó la modificación de la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)</i> dirigida a dividir la referencia única de Brix para distinguir las especies <i>Vitis vinifera</i> L. y <i>Vitis labrusca</i>.</p>	97
Miembros, CCFA en su 53.ª reunión	Información	<p><u>Uso de determinados aditivos en el vino</u></p> <p>Apoyó el avance de una propuesta que permitiera alcanzar un consenso respecto del uso de aditivos en el vino, con vistas a incorporarla a la <i>Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)</i>.</p>	95
Coordinador del CCLAC, miembros, FAO, OMS/OPS, Secretaría del Codex	Información/Adopción de medidas	<p><u>Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025</u></p> <p>Estableció un GTe, que trabajaría en español e inglés, bajo la dirección del Ecuador (Coordinador del CCLAC), para examinar y actualizar el Plan de trabajo regional para 2022-2024 a fin de apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, así como el plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2022-2024.</p>	99

LISTA DE SIGLAS

AGROCALIDAD	Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
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
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
CCRVDF	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
CRD	documento de sesión
DVE	Desempeño, visión y estrategia
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FFC	Fondo fiduciario del Codex
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
LMR	límite máximo de residuos
MSF	medidas sanitarias y fitosanitarias
NM	niveles máximos
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OPS	Organización Panamericana de la Salud
RAM	resistencia a los antimicrobianos

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) celebró su 22.^a reunión en línea, del 24 al 28 de octubre de 2022, atendiendo a la amable invitación del Gobierno del Ecuador. El Sr. Rommel Betancourt, Coordinador General de Inocuidad de los Alimentos de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria (AGROCALIDAD), presidió la reunión. Asistieron a la reunión delegados de 33 Estados miembros, una Organización miembro y siete Estados miembros no pertenecientes a la región y seis organizaciones observadoras. La lista de los participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. El Excmo. Sr. Bernardo Manzano, Ministro de Agricultura y Ganadería, dio la bienvenida a los participantes y subrayó la función del Codex, o sea, garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos para todas las personas y en cualquier lugar, proteger su salud y contribuir a la equidad en el comercio internacional de alimentos. El Ministro destacó asimismo la defensa por el Ecuador de la adopción de decisiones basadas en conocimientos científicos y su contribución a la aprobación de cinco normas mundiales relativas a los niveles máximos (NM) de cadmio en el chocolate y la categorización mundial de los chocolates.
3. La Excmo. Sra. Gabriela Aguinaga, Viceministra de Gobernanza de la Salud del Ecuador, se dirigió al CCLAC y recalcó que la promoción y el fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos, sobre la base de propuestas sólidas de los Estados miembros, resultaban esenciales para garantizar la salud de los consumidores, reducir las carencias relacionadas con la malnutrición y velar por un acceso equitativo a los alimentos. La Viceministra señaló, además, que el Codex Alimentarius era un instrumento importante para que la región de América Latina y el Caribe cumpliera sus objetivos en materia de inocuidad de los alimentos y para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).
4. La Sra. Marisa Caipo, Oficial de inocuidad y calidad de los alimentos de la FAO, y el Sr. Óscar M. Barreneche, representante de la Organización Mundial de la Salud (OMS)/Organización Panamericana de la Salud (OPS) en el Ecuador, dieron la bienvenida a los participantes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. En la reunión intervinieron, asimismo, el Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), el Sr. Diego Varela, Vicepresidente de la CAC, y el Sr. Patricio Almeida, Director Ejecutivo de AGROCALIDAD.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

5. El Comité Coordinador, en su 22.^a reunión, aprobó el programa provisional como programa para la reunión y acordó examinar los documentos siguientes:
 - el documento de sesión CRD2 en relación con el tema 3 del programa (Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y los órganos auxiliares del Codex);
 - los documentos de sesión CRD6, CRD7 y CRD8 en relación con el tema 6 del programa (Labor del Codex pertinente para la región).

DISCURSO DE APERTURA: “LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CADENA AGROALIMENTARIA” (tema 2 del programa)³

6. El Presidente presentó el tema y, al respecto, recordó la función del discurso de apertura de estimular y promover el debate activo y el intercambio de información sobre cuestiones comunes, nuevas o de actualidad de interés para la región relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la labor del Codex.
7. El discurso de apertura fue pronunciado por el Sr. Marcos X. Sánchez, de la Texas Tech University (Estados Unidos de América). El Sr. Sánchez reflexionó sobre la evolución de la gestión de la inocuidad alimentaria y centró su presentación en dos esferas: las nuevas tecnologías y los alimentos nuevos, destacando tanto la situación actual como la posible dirección futura.
8. En cuanto a las nuevas tecnologías, el Sr. Sánchez repasó las oportunidades que presentaban, desde la producción primaria hasta el consumidor, para mejorar la gestión de la inocuidad de los alimentos. Subrayó que los avances en este ámbito se centraban en la manera en que se recopilan, almacenan, comparten y analizan los datos y se traducen en medidas. Las oportunidades de reunir datos en tiempo

¹ CRD 1 (Discursos de apertura).

² CX/LAC 22/22/1.

³ CX/LAC 22/22/2; CRD10 (República Dominicana).

real desde el campo hasta el consumidor mediante, por ejemplo, el uso de sensores, drones y robots, entre otras cosas, habían cambiado tanto el tipo como el volumen de datos que podían facilitarse. La digitalización de los datos presentaba nuevas oportunidades para su transferencia —por ejemplo, a través del Internet de las cosas— y el almacenamiento —por ejemplo, en la nube—. El Sr. Sánchez destacó que, con el aumento del volumen de datos, se requerían nuevos enfoques para su análisis, entre los que figuraban el uso de instrumentos basados en el aprendizaje automático y la inteligencia artificial. Aunque el acceso a estos nuevos instrumentos podía plantear dificultades, algunos, como los drones, ya se utilizaban y otros llegarían a ser más rentables a medida que demostrasen su valor. El Sr. Sánchez subrayó asimismo que la recopilación y el tratamiento rápidos de los datos podían permitir acortar el tiempo de respuesta y, a más largo plazo, los datos sobre las tendencias facilitarían la predicción de problemas y la adopción por anticipado de medidas correctivas. El objetivo final era prevenir problemas de inocuidad alimentaria mediante el uso de datos sobre las materias primas para orientar la elaboración posterior. Estas tecnologías ofrecían posibilidades de mejorar los análisis de riesgos y, en última instancia, la inocuidad de los alimentos, aunque el costo y el acceso seguían planteando dificultades y sería necesario abordar cuestiones como la confidencialidad de los datos y la ciberseguridad.

9. Con respecto a los nuevos alimentos, el Sr. Sánchez señaló que se estaba trabajando mucho en esta esfera, que abarcaba alimentos con base celular, proteínas vegetales y fuentes alternativas de proteínas, como los insectos, entre otras. Tras presentar un análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) respecto de algunos de estos alimentos nuevos, destacó la importancia de analizar los alimentos nuevos desde diferentes perspectivas a fin de comprender plenamente sus posibles beneficios, sus posibles riesgos y su relación con cuestiones más amplias como la sostenibilidad. El Sr. Sánchez destacó asimismo la importancia de armonizar la terminología en este campo para facilitar los debates en curso y la reglamentación de estos nuevos alimentos.
10. En conclusión, el Sr. Sánchez señaló que, en la era de la sostenibilidad, a su juicio era necesario considerar el concepto de integridad alimentaria, en el que la inocuidad de los alimentos era una dimensión importante, junto con otras esferas como el bienestar a lo largo de toda la cadena alimentaria (Una Salud), la ética y los valores, la autenticidad y la transparencia, la cultura y la sostenibilidad.

Debate

11. Los miembros acogieron con agrado y apreciaron el excelente discurso de apertura y plantearon los puntos siguientes:
 - Los alimentos nuevos y las nuevas tecnologías contribuirían a la producción agrícola, la inocuidad de los alimentos y algunas cuestiones relacionadas con el cambio climático y la adaptación a nuevas condiciones.
 - Los trabajos del Codex debían centrarse en las nuevas tecnologías y los alimentos nuevos, más que en los sistemas de producción de alimentos.
 - La Comisión del Codex Alimentarius debería determinar cuáles podrían ser el papel y el objetivo del Codex en este ámbito y asegurarse de que todos los trabajos del Codex se centrasen en los aspectos comprendidos en su marco operacional, lo que podría incluir la elaboración de mejores prácticas.
 - El Codex no debería quedar rezagado en este ámbito. El Codex también debía considerar los mecanismos que usaría para realizar esta labor, sus necesidades en materia de evaluación de riesgos y la forma de comunicar estas nuevas cuestiones.
 - Estos temas también eran pertinentes para los debates en curso sobre el futuro del Codex.
 - Al considerar estos temas, la atención debería centrarse en abordar las dificultades actuales que enfrentaban los países. El desperdicio de alimentos era uno de los principales desafíos que enfrentaban muchos países, y el uso de nuevas tecnologías para reducir el desperdicio de alimentos debería tener más prioridad que los alimentos nuevos.
 - Los debates sobre estos temas debían basarse en la ciencia.
12. El Presidente del Subcomité del Comité Ejecutivo sobre fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos presentó información actualizada sobre los progresos realizados hasta la fecha, destacando algunas de las dificultades que se planteaban en este ámbito, como aquellas relacionadas con la terminología, la amplitud de los alimentos que podrían abarcarse, las diferencias en cuanto a la

producción y las novedades casi diarias en esta esfera. Señaló que esto presentaba dificultades para el Subcomité, pero que el informe se presentaría pronto.

13. La representante de la FAO destacó que la tecnología y la innovación eran elementos fundamentales para lograr sistemas agroalimentarios más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles en virtud del Marco estratégico de la FAO para 2022-2031⁴. Tras señalar que las nuevas fuentes de alimentos y las nuevas tecnologías conllevaban nuevos desafíos en cuanto a la aceptación por parte de los consumidores, los costos y las repercusiones sociales, y que era preciso un acuerdo entre los países sobre los modelos de reglamentación, entre otras cosas, subrayó que los avances tecnológicos, a fin de tener éxito, debían ajustarse a los contextos socioculturales y económicos y promoverse mediante cambios en materia de políticas. Recordó que la FAO había elaborado un conjunto de Prioridades estratégicas con respecto a la inocuidad alimentaria para 2022-2031, que se presentaría al Consejo de la FAO para su aprobación por los Miembros a finales del año en curso, y alentó a los miembros que participaban en la 22.^a reunión del Comité Coordinador a determinar las prioridades para el apoyo de la FAO en el ámbito de los nuevos alimentos inocuos y las nuevas tecnologías.
14. El representante de la OMS/OPS destacó la importancia de mantenerse atentos a los posibles riesgos que planteaban las nuevas fuentes de alimentos y la necesidad de contar con datos científicos para determinar su inocuidad y con reglamentos pertinentes para proteger a los consumidores. También subrayó la necesidad de considerar el panorama más amplio de los retos que planteaba la inocuidad de los alimentos, incluidos aquellos relacionados con el cambio climático y los cambios en el comportamiento de los consumidores, como el creciente uso del comercio electrónico. Recordó la Prioridad estratégica 2 (Identificar los desafíos para la inocuidad de los alimentos a raíz de los cambios mundiales y la transformación de los sistemas alimentarios, y darles respuesta) de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos 2022-2030⁵, que invitaba a los países a considerar en sus políticas públicas la necesidad de determinar los desafíos para la inocuidad alimentaria derivados de los cambios mundiales y la transformación de los sistemas alimentarios, así como de responder ante ellos.
15. La representante de la FAO, destinada en la región, hizo hincapié en que el futuro era ahora, ya que el debate sobre muchas de estas tecnologías y nuevas fuentes de alimentos a lo largo de los últimos dos decenios se estaba convirtiendo en realidad en aquel momento y era importante que la región actuara y trabajara conjuntamente. En ese sentido, reiteró la disposición de la FAO a prestar asistencia y mencionó la importancia de los estudios prospectivos para anticiparse a los desafíos futuros respecto de la inocuidad de los alimentos.

Conclusión

16. En su 22.^a reunión, el CCLAC:
 - i. expresó su agradecimiento al Sr. Sánchez por su discurso de apertura y a los participantes por el debate abierto que habían mantenido;
 - ii. reconoció la importancia de las nuevas tecnologías y las nuevas fuentes de alimentos, así como la importancia de la evaluación de riesgos y de los datos científicos para fundamentar su uso;
 - iii. coincidió en que era importante seguir examinando con los miembros del Codex este tema en la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares, para acordar de qué manera debía abordar el Codex esta nueva cuestión (por ejemplo, mecanismos de trabajo), entre otras cosas para considerar la capacidad del Codex para abordar este tema, incluida la consideración de los factores de riesgo conexos;
 - iv. señaló la importancia de reducir al mínimo el desperdicio de alimentos con miras a lograr un uso eficiente de las fuentes de alimentos existentes para producir alimentos inocuos y que las nuevas tecnologías podrían desempeñar un papel importante con ese objeto;
 - v. tomó nota de los trabajos de la FAO y la OMS en curso en esta esfera y destacó que era necesario desarrollar la capacidad, en particular a fin de asegurar el acceso a nuevas

⁴ <https://www.fao.org/3/cb7099es/cb7099es.pdf>.

⁵ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/363475>.

tecnologías beneficiosas para los sistemas alimentarios existentes, así como para el desarrollo de nuevas fuentes de alimentos, y la capacidad para aplicarlas y regularlas.

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (tema 3 del programa)⁶

17. El Comité Coordinador tomó nota de los asuntos presentados con fines de información en el documento CX/LAC 22/22/3 y señaló la información adicional presentada o formuló observaciones como sigue:

Asuntos presentados a título informativo

Aplicación de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores

18. El Sr. Raj Rajasekar, Vicepresidente de la CAC, presentó el trabajo sobre la aplicación de las Declaraciones de principios llevado a cabo en el Comité Ejecutivo de la Comisión⁷. Recordó que, aunque las Declaraciones de principios existían desde hacía años, eran pocos los casos en los que se habían aplicado de manera práctica en la labor de establecimiento de normas cuando había acuerdo general sobre los aspectos científicos pero diferentes opiniones sobre otros factores. A continuación, expuso la estructura de las orientaciones sobre la aplicación de las Declaraciones de principios y las situaciones hipotéticas en las que estas se aplicarían. Al respecto, hizo hincapié en que la intención de la labor del Comité Ejecutivo era ofrecer orientaciones prácticas y un diagrama que apoyase la puesta en práctica de las Declaraciones de principios para su utilización por la CAC y sus órganos auxiliares cuando se produjeran situaciones de este tipo en las que hubiese diferentes opiniones sobre factores distintos a los científicos. En fin, alentó a los miembros del CCLAC a reflexionar sobre esta labor y contribuir de forma activa a los debates para abordar la aplicación de las Declaraciones de principios.
19. Los miembros expresaron su reconocimiento por la labor sobre las Declaraciones de principios llevada a cabo por el Comité Ejecutivo. Sin embargo, se manifestaron algunas inquietudes.
20. Con respecto a la opción 2 presentada en el documento CX/EXEC 22/83/3, Anexo I, párr. 20 de incluir notas a pie de página en una norma del Codex, se subrayó que las implicaciones jurídicas de poner notas a pie de página en una norma del Codex no estaban claras y que la utilización de tales notas en las normas del Codex, como la utilización de la Nota 161 en la NGAA, era un enfoque complicado que daba lugar a complejos debates en los comités; existía el riesgo de que el uso de este tipo de notas se volviera generalizado e indiscriminado y se planteara como una opción cuando un miembro no estaba de acuerdo y pudiera socavar el enfoque basado en la ciencia empleado para sustentar los textos del Codex.
21. Asimismo, se manifestaron preocupaciones sobre cómo determinar cuándo se debía utilizar una nota a pie de página en una norma, así como en cuanto al hecho de que, si un miembro del Codex se abstenía de aceptar una norma, sin tener una base para ello en el marco del mandato del Codex, el Codex no debía reflejar la falta de aceptación en la norma, si todos sus procedimientos ya se habían seguido durante la elaboración de esta.
22. El CCLAC señaló que este asunto se seguiría examinando en relación con el tema 6 del programa.

Sexagésimo aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius

23. La Secretaría del Codex señaló que en 2023 se conmemoraría el 60.º aniversario de la CAC (Codex@60) y recordó que el Comité Ejecutivo, en su 82.ª reunión, había alentado a los miembros y observadores a participar plenamente en la celebración de este aniversario⁸. La Secretaría del Codex destacó los planes que estaban en marcha y señaló que el tema central del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos en 2023 serían las “normas” y que los actos para conmemorar el 60.º aniversario del Codex se celebrarían paralelamente a este Día Mundial, así como al 46.º período de sesiones de la CAC; que la revista anual del Codex en 2023 estaría dedicada al 60.º aniversario e incluiría artículos sobre la historia de los comités y algunas de las principales normas que el Codex había elaborado en los últimos 60 años, entre otras cosas; y que se estaba actualizando la estructura de los textos del Codex y la forma en que se hacía referencia a ellos a fin de velar por que fueran adecuados para los fines previstos y digitalmente robustos. La Secretaría del Codex recordó asimismo algunas propuestas

⁶ CX/LAC 22/22/3; CRD2. (Costa Rica); CRD10 (República Dominicana).

⁷ REP22/EXEC1 párr. 69.

⁸ REP22/EXEC1, párr. 129.

para la celebración del 60.º aniversario del Codex presentadas por los miembros y delegados en la 82.ª reunión del Comité Ejecutivo a otros comités coordinadores y que abarcaban desde los productos que se podrían elaborar hasta los tipos de iniciativas que se podrían aplicar en el plano nacional y en actos de alto nivel para confirmar el apoyo político al Codex.

24. La Secretaría del Codex alentó a los miembros a que compartieran sus ideas para celebrar el 60.º aniversario del Codex y señaló que podían enviarlas directamente a la Secretaría del Codex. El CCLAC señaló que este asunto se seguiría examinando en relación con el tema 7 del programa.

Seguimiento de la utilización y la repercusión de las normas del Codex

25. La Secretaría del Codex ofreció una visión general de la labor encaminada a crear un mecanismo para realizar el seguimiento del uso y la repercusión de los textos del Codex en consonancia con la Meta 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, a saber, “Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex”. La Secretaría explicó que la elaboración del marco de seguimiento y evaluación como instrumento para evaluar la utilización y la repercusión de los textos del Codex avanzaba en tres direcciones:

- una encuesta a todos los miembros del Codex sobre el uso de determinados textos del Codex y sus efectos que se realizaría anualmente;
- la colaboración con la Secretaría de la Organización Mundial del Comercio (OMC) para explorar el seguimiento de textos del Codex que se hayan señalado en negociaciones comerciales, medidas sanitarias y fitosanitarias, notificaciones de obstáculos técnicos al comercio, preocupaciones comerciales específicas y controversias, incluidas también controversias que se hayan evitado gracias a los textos del Codex;
- estudios de casos específicos para evaluar el uso y los efectos de determinados textos del Codex en el contexto de un Estado miembro o de un observador.

26. La Secretaría del Codex alentó a los miembros del CCLAC a responder a la encuesta y velar por la participación de sus partes interesadas a nivel nacional.

Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas

Aprobación de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* y consiguiente enmienda al Manual de procedimiento

27. La Secretaría del Codex destacó que, como consecuencia de la aprobación de la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) en el 44.º período de sesiones de la CAC, se deberían revisar las actuales normas regionales para que estuvieran en consonancia con la citada norma, que proporcionaba un texto estandarizado para la disposición relativa al etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor:

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor debe ajustarse a la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

28. La Secretaría del Codex señaló a la atención del CCLAC dos posibles opciones: i) sustituir toda la disposición relativa al etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor por el texto estandarizado, y ii) sustituir la disposición relativa al etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor por el texto estandarizado y mantener además las subsecciones pertinentes con las modificaciones necesarias, como se exponía en la Parte B del Anexo I del documento CX/LAC 22/22/3.

29. Costa Rica, en cuanto Copresidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) que había elaborado la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), presentó su propuesta de sustituir la disposición por el texto estandarizado y, al mismo tiempo, mantener una subsección para un requisito específico en relación con la “Naturaleza del producto” a fin de asegurar la coherencia con la norma CXS 346-2021 como se indicaba en el documento CRD 2. En el caso de la *Norma regional para el yacón* (CXS 324R-2017), Costa Rica también propuso una pequeña modificación del texto relativo a la “Naturaleza del producto”, a saber, eliminar la referencia a la cantidad contenida en el envase, habida cuenta de que en la mayoría de los casos, los envases no destinados a la venta al por menor no tenían un peso específico.

30. El CCLAC examinó con detenimiento ambas opciones respecto de cada una de las normas y acordó mantener la subsección relativa a la “Naturaleza del producto” después de la adición del texto

estandarizado en la *Norma regional para el culantro coyote* (CXS 304R-2011), la *Norma regional para la lúcuma* (CXS 305R-2011) y la *Norma regional para el yacón* (CXS 324R-2017) y decidió asimismo suprimir la cantidad del producto en la sección "Naturaleza del producto" de la *Norma regional para el yacón* (CXS 324R-2017).

31. La Secretaría del Codex explicó que estas revisiones se someterían a la aprobación de la CAC en su 46.º período de sesiones debido al breve período de tiempo comprendido entre la 22.ª reunión del CCLAC y la 83.ª reunión del Comité Ejecutivo y el 45.º período de sesiones de la CAC. Aclaró además que los asuntos que no estaban directamente relacionados con la revisión de las normas y no tenían que someterse al proceso de examen crítico se considerarían en el 45.º período de sesiones de la CAC, incluido el nombramiento del Coordinador Regional, y que el informe de la 22.ª reunión del CCLAC se publicaría en el plazo de dos semanas tras la conclusión de la reunión para que pudiera hacerse referencia al informe en la 83.ª reunión del Comité Ejecutivo y el 45.º período de sesiones de la CAC.

Conclusión

32. En su 22.ª reunión, el CCLAC:
- i. tomó nota de la información facilitada en los documentos de trabajo y de la información adicional proporcionada por el Vicepresidente de la CAC y la Secretaría del Codex durante la reunión;
 - ii. tomó nota de las observaciones relativas a las Declaraciones de principios y acordó seguir examinándolas en relación con el tema 6 del programa;
 - iii. acordó someter a la aprobación de la CAC en su 46.º período de sesiones la revisión (véase el Apéndice II) de la sección sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de la *Norma regional para el culantro coyote* (CXS 304R-2011), la *Norma regional para la lúcuma* (CXS 305R-2011) y la *Norma regional para el yacón* (CXS 324R-2017).

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS REGIONALES DEL CCLAC CON LA NORMA GENERAL SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (tema 4 del programa)⁹

33. Al presentar el tema, la Secretaría del Codex recordó que, tras la 21.ª reunión del CCLAC, se había emitido una serie de cartas circulares en las que se destacaban las opciones disponibles para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales con la NGAA (CXS 192-1995) y se pedía a los miembros del CCLAC que realizaran aportaciones en relación con las posibles formas de avanzar y proporcionar información justificativa de las medidas propuestas. Asimismo, presentó las disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios y los aditivos alimentarios permitidos para las correspondientes categorías de alimentos con arreglo a la norma CXS 192-1995 respecto de cada norma, junto con las posibles opciones: i) no permitir el uso de ningún aditivo alimentario; ii) aceptar el uso de aditivos alimentarios de conformidad con la norma CXS 192-1995, que no era aplicable a la *Norma regional para la lúcuma* (CXS 305R-2011) debido a la ausencia de los aditivos alimentarios permitidos en la categoría de alimentos a la que pertenecía la lúcuma; iii) elaborar una lista de aditivos alimentarios permitidos en este producto. La Secretaría del Codex recalcó que se deberían presentar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) las justificaciones técnicas para permitir el uso de aditivos alimentarios en estos productos.

Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011)

34. En su 22.ª reunión, el CCLAC tomó nota del apoyo general que había recibido la opción de no permitir el uso de aditivos alimentarios debido a que el producto era una hortaliza fresca.
35. Uno de los miembros, aunque no se opuso a la opción de no permitir el uso de aditivos alimentarios, señaló que la contaminación del culantro coyote era un grave problema que también podía afectar al comercio y que sería conveniente que los productores tuvieran opciones de desinfección posterior a la cosecha. Para facilitar esta opción, sería necesario aceptar el uso de aditivos alimentarios de conformidad con la norma CXS 192-1995 y revisar la nota 262 de dicha norma, a fin de que los aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 04.2.1.1 fueran aceptables en relación con el culantro coyote. Sin embargo, aún no se disponía de los datos ni de la justificación técnica para apoyar esta propuesta.

⁹ CX/LAC 22/22/4; CX/LAC 22/22/4 Add.1 (Costa Rica, Cuba y Perú); CRD10 (República Dominicana).

36. La Secretaría del Codex aclaró que los miembros podrían presentar una propuesta para revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en cualquiera de las normas regionales en una futura reunión del CCLAC, siempre que se dispusiera de nuevos datos sobre el uso de aditivos alimentarios y de las correspondientes justificaciones técnicas.

Norma regional para la lúcuma (CXS 305R-2011) y Norma regional para el yacón (CXS 324R-2017)

37. En su 22.^a reunión, el CCLAC tomó nota del apoyo general que había recibido la opción de no permitir el uso de aditivos alimentarios debido a que los productos eran frutas u hortalizas frescas.
38. Uno de los miembros, si bien aceptó la opción de no permitir el uso de aditivos alimentarios en espíritu de avenencia, opinó que se debería mantener la opción de elaborar una lista de aditivos alimentarios permitidos en estos productos cuando se dispusiera de los datos y las justificaciones técnicas pertinentes.

Conclusión

39. En su 22.^a reunión, el CCLAC acordó:
- i. que no se permitiera el uso de aditivos alimentarios en el culantro coyote, la lúcuma y el yacón y que se informara de ello al CCFA en su 53.^a reunión, y señaló que los miembros podrían presentar en una futura reunión del CCLAC una nueva propuesta relativa a los aditivos alimentarios basada en nuevos datos y avances tecnológicos;
 - ii. que se sometieran a la aprobación del CCFA, en su 53.^a reunión, y de la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, las secciones actualizadas (véase el Apéndice III) de la *Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011)* y de la *Norma regional para la lúcuma (CXS 305R-2011)* en las que se indique que “No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma”.

INFORMACIÓN ACTUALIZADA DE LOS PAÍSES SOBRE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN, INCLUIDAS LAS CUESTIONES ACTUALES Y EMERGENTES (tema 5 del programa)¹⁰

40. La representante de la FAO en la región, al presentar las partes 1 y 2 del documento de trabajo, reflexionó sobre la importancia de examinar el trabajo del Comité Coordinador en función de su mandato y señaló las cuestiones fundamentales a las que se había otorgado prioridad desde su primera reunión. Recordó algunos de los hitos del CCLAC, tales como los siguientes: acuñó el término “alimentos inocuos” (tercera reunión); examinó el establecimiento de comités nacionales del Codex (sexta reunión); consideró las necesidades regionales en materia de evaluación de riesgos (12.^a reunión); acogió con agrado el Fondo fiduciario del Codex (FFC) para mejorar la participación de los países en el Codex (13.^a reunión); estudió las normas privadas sobre inocuidad de los alimentos (17.^a reunión); consideró la revitalización de los comités coordinadores (19.^a reunión); y abordó la resistencia a los antimicrobianos (RAM), las nuevas tecnologías y el cambio climático (21.^a reunión).
41. La representante también resumió el trabajo realizado en materia de RAM desde 2017 hasta 2022, a nivel tanto mundial como regional. Concretamente, recordó la publicación de textos nuevos y revisados del Codex sobre la RAM, subrayó el trabajo de la FAO en relación con la RAM en 13 países de la región y reconoció el apoyo prestado por varios donantes. En relación con la Encuesta anual tripartita de autoevaluación nacional sobre la resistencia a los antimicrobianos, que recogía datos sobre la elaboración y el estado de aplicación de los planes nacionales de acción sobre la RAM, la representante alentó a los países a actualizar la información sobre los coordinadores nacionales para facilitar la respuesta a la encuesta, que proporcionaba a la FAO y a la OMS datos que les permitían responder mejor a las necesidades regionales.
42. La representante de la FAO informó al CCLAC sobre los antecedentes, el contenido y los procesos de elaboración y aprobación de las Prioridades estratégicas de la Organización con respecto a la inocuidad alimentaria en el contexto del Marco estratégico de la FAO para 2022-2031, que perseguían proporcionar “alimentos inocuos para todas las personas en todo momento” y tenían la misión de “brindar apoyo a los Miembros para que continúen mejorando la inocuidad de los alimentos en todos los niveles mediante la prestación de asesoramiento científico y el fortalecimiento de sus capacidades

¹⁰ CX/LAC 22/22/5; CRD9 (El Salvador).

en materia de inocuidad alimentaria en favor de sistemas agroalimentarios eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles”.

43. La representante de la FAO señaló además que el Consejo de la FAO las consideraría en diciembre de 2022 y destacó los cuatro logros estratégicos señalados en el documento, relativos a lo siguiente: i) refuerzo de la participación intergubernamental y de múltiples partes interesadas en la coordinación intersectorial de la gobernanza de la inocuidad de los alimentos en pro de la inocuidad de los alimentos, ii) facilitación de datos científicos y objetivos fehacientes como fundamento para la adopción de decisiones sobre inocuidad de los alimentos, iii) incremento del fortalecimiento y la mejora de los sistemas nacionales de control de alimentos y iv) promoción de la colaboración entre partes interesadas de los sectores público y privado para garantizar la gestión y controles de la inocuidad de los alimentos en el conjunto de sistemas agroalimentarios.
44. La representante de la FAO dio las gracias a los países miembros del CCLAC (Argentina, Brasil, Chile, Ecuador, México, Nicaragua, Perú y República Dominicana) que habían examinado los documentos con el proyecto de prioridades estratégicas y habían proporcionado opiniones al respecto. También recordó a los miembros el proceso para solicitar apoyo para el fortalecimiento de las capacidades a la FAO, a saber, la presentación de solicitudes a tales efectos a través de las oficinas en los países y regionales de la FAO y la inclusión del ámbito de la inocuidad de los alimentos en el marco de programación por países de la FAO.
45. El representante de la OMS/OPS ofreció una visión general de la Parte 3 del documento de trabajo y destacó algunos de los progresos realizados en materia de desarrollo de las capacidades en la región. Entre estos podían mencionarse: los progresos realizados por los países de la región en la evaluación de sus sistemas nacionales de control de los alimentos mediante el uso del instrumento de la OMS/OPS y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) denominado “Desempeño, visión y estrategia” (DVE) y el instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario; los progresos realizados en el ámbito del análisis de riesgos, incluida una encuesta de referencia de la FAO, la OMS y la OPS en los países de las Américas a fin de determinar sus necesidades y puntos fuertes en cuanto al fomento de las capacidades para el análisis de riesgos; y algunos de los nuevos recursos y manuales que los países de la región tenían a su disposición.
46. Con respecto al FFC, el representante subrayó los progresos realizados por Honduras, Bolivia (Estado Plurinacional de), El Salvador, Guatemala, Guyana y Cuba y alentó a los restantes países con derecho a recibir ayuda¹¹ para proyectos del FFC a presentar propuestas de proyectos para la próxima ronda antes del 20 de diciembre de 2022.
47. Por último, proporcionó información actualizada sobre la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos, que había sido aprobada por la 75.ª Asamblea Mundial de la Salud mediante su Resolución WHA75(22), en mayo de 2022, y se había presentado el 17 de octubre de 2022, cuyo principal objetivo era orientar y apoyar a los Estados Miembros en sus esfuerzos por priorizar, planificar, aplicar, monitorear y evaluar periódicamente las medidas para reducir la carga de morbilidad por enfermedades de transmisión alimentaria fortaleciendo continuamente los sistemas de control de los alimentos y promoviendo la cooperación mundial. El representante señaló que un Grupo de asesoramiento técnico (GAT) de la OMS estaba trabajando en la elaboración de un programa detallado para apoyar la aplicación efectiva de la estrategia y que la OMS y la FAO estaban elaborando un marco conjunto de coordinación para armonizar entre sí sus respectivas estrategias, delinear claramente las responsabilidades de cada organización y crear sinergias con miras a prestar apoyo a los países con una aspiración común: alimentos inocuos para todos.

Debate

48. Los miembros expresaron su reconocimiento por el documento de trabajo y por las exposiciones y los esfuerzos de la FAO y la OMS en la región e hicieron las siguientes observaciones:

Fondo fiduciario del Codex

- Los países beneficiarios expresaron su agradecimiento por el apoyo recibido a través del FFC, así como de otros miembros del Codex, con miras al desarrollo de su infraestructura y capacidades nacionales.

¹¹ Belice, Dominica, Granada, Haití, Jamaica, Nicaragua, Paraguay, República Dominicana, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas y Suriname.

- Los países beneficiarios destacaron el valor del apoyo que el FFC brindaba a los países para mejorar su participación y liderazgo en el Codex y alentaron a la FAO y la OMS a seguir prestando apoyo a los países que ya no tenían derecho a recibir ayuda del FFC.
- Algunos miembros expresaron su voluntad permanente de intercambiar experiencias en la región.

Asistencia técnica

- La asistencia técnica proporcionada por la FAO y la OMS/OPS era fundamental para la región.
- Las iniciativas de asistencia técnica debían distribuirse de manera equitativa en toda la región.
- La asistencia técnica del IICA también había resultado fundamental para mejorar la capacidad de la región para participar en el trabajo del Codex.

Intercambio de información

- Los países de la región deberían trabajar juntos tanto para aumentar su eficacia en el Codex como para mejorar continuamente la inocuidad de los alimentos en la región.
- Los países del CCLAC podrían informar periódicamente (por ejemplo, de forma trimestral o semestral) sobre las iniciativas y actividades nacionales a través, por ejemplo, de un mecanismo en línea a fin de determinar sinergias y facilitar la cooperación.
- Deberían mantenerse más debates sobre las normas del Codex con las autoridades reguladoras a fin de facilitar su adopción y uso a nivel nacional.

Cuestiones emergentes

- Las tres principales cuestiones emergentes en materia de inocuidad de los alimentos en el plano regional señaladas en la 21.ª reunión del CCLAC, a saber, la RAM, las nuevas tecnologías y el cambio climático, seguían siendo pertinentes.
- Aunque las nuevas tecnologías todavía estaban en surgimiento, era importante seguir explorando y debatiendo esta cuestión.
- En la labor del Codex, el cambio climático debería considerarse únicamente en función de sus repercusiones directas en la inocuidad y calidad de los alimentos y en el marco del mandato del Codex.

Idiomas utilizados en la región

49. Un país francófono de la región destacó los problemas para la participación en los debates regionales y en el CCLAC debido a la falta de interpretación al francés, y alentó a que se hicieran esfuerzos para solucionar este problema tanto en las reuniones oficiales como en las reuniones informales. El Presidente, tras reconocer estas dificultades, indicó que procuraría estudiar cómo se podría abordar esta cuestión.

Conclusión

50. En su 22.ª reunión, el CCLAC:
- i. tomó nota de la información proporcionada por la FAO y la OMS y expresó su reconocimiento por el apoyo prestado a través del FFC y otras iniciativas de la FAO y la OMS/OPS en la región;
 - ii. reconoció el apoyo del IICA para el fortalecimiento de las capacidades de los miembros del Comité Coordinador para participar en el Codex;
 - iii. solicitó a la FAO y la OMS que siguieran prestando ese apoyo de manera equitativa en toda la región, en particular en ámbitos como la mejora de los sistemas nacionales de control de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos y los sistemas de inspección de alimentos basados en el riesgo;
 - iv. alentó a los países con derecho a recibir ayuda del FFC a aplicar el instrumento de diagnóstico del Codex como primer paso antes de presentar una solicitud para un proyecto del FFC;
 - v. alentó a los países a intercambiar periódicamente información sobre las iniciativas en materia de inocuidad de los alimentos con el fin de determinar sinergias y facilitar la cooperación;

- vi. solicitó a la Comisión que considerara la posibilidad de añadir como lengua oficial del Comité Coordinador el francés, idioma oficial de las Naciones Unidas, tras observar que también había un país francófono en la región, para velar por la plena inclusión de ese país en las reuniones del Comité.

LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN (TEMA 6 DEL PROGRAMA)¹²

51. El Presidente presentó el tema, destacó su importancia para la región y recordó el proceso establecido por el CCLAC en su 18.^a reunión para elaborar posiciones regionales. Manifestó su reconocimiento a los miembros por sus aportaciones al documento de trabajo en el que se abordaba la labor del Codex pertinente para la región desde 2019. Señaló que los cuadros 1 y 2 del documento CX/LAC 22/22/6 eran meramente informativos y que tenían la finalidad de proporcionar una visión general de los temas de trabajo del Codex en los que los miembros de la región estaban participando activamente o que dirigían a través de los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe). En cambio, el Cuadro 3 tenía por objeto determinar los temas del trabajo en curso del Codex en los que el CCLAC podía elaborar una posición regional. Señaló que varios miembros habían presentado documentos de sesión en los que se proponía la inclusión de otros temas en los cuadros 1 y 3.

Debate

Cuadros 1 y 2

52. Con respecto a la labor en curso del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) relativa a la formulación de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos, un miembro destacó la necesidad de hacer algunas correcciones en el Cuadro 1 (por ejemplo, reemplazar a los Estados Unidos de América por la Unión Europea en la copresidencia del GTe) y solicitó a los miembros del CCLAC que examinaran el proyecto de documento y formularan comentarios en respuesta al documento CL 2022/48/OCS-FH. También informó al CCLAC de que Honduras, en colaboración con la FAO, había celebrado recientemente un taller sobre la aplicación de instrumentos de toma de decisiones en apoyo del uso y la reutilización inocuos del agua y que el informe se transmitiría a los miembros tan pronto como estuviera disponible.
53. Asimismo, se solicitó que se hicieran adiciones o enmiendas a los cuadros 1 y 2 en relación con los temas relativos al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). En el Apéndice IV figura una versión revisada de los cuadros 1 y 2.

Cuadro 3

54. En respuesta a las peticiones de los miembros, los temas siguientes se añadieron al Cuadro 3:
- CCFA: Uso de determinados aditivos en el vino (Chile)
 - Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF): Propuesta de establecimiento de niveles máximos (NM) de arsénico inorgánico en moluscos y pescados (Chile)
 - CCPR: Directrices para el reconocimiento de sustancias activas o usos autorizados de sustancias activas de baja preocupación en materia de salud pública que se consideran exentos del establecimiento de límites máximos de residuos o que no dan lugar a residuos (Chile)
 - Modificación de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) (Brasil)
 - CCNFSDU: Propuesta para la elaboración de Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios (Argentina)
55. En su 22.^a reunión, el CCLAC examinó cada uno de los temas contenidos en el Cuadro 3 que se indican a continuación y adoptó las siguientes posiciones regionales. El Presidente confirmó que presentaría las posiciones regionales en las reuniones del Codex pertinentes.

¹² CX/LAC 22/22/6; CRD 4 (Avance de la norma para el establecimiento de LMR para el clorhidrato de zilpaterol, propuesta de CRD – Posición regional); CRD 6 (Chile); CRD 7 (Brasil); CRD 8 (Argentina); CRD 9 (El Salvador); CRD 11 (Costa Rica).

Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVD)*Proyecto de norma para el clorhidrato de zilpaterol retenido en el trámite 4*

56. El CCLAC consideró esta cuestión utilizando el documento CRD4 como punto de partida para el debate. Hubo consenso general respecto del contenido del documento CRD4 y su inclusión en este informe como Apéndice V en apoyo de la posición regional.

Conclusión

57. En su 22.^a reunión, el CCLAC:

- acordó que todas las decisiones del Codex se debían basar en la ciencia y en los principios de evaluación de riesgos;
- acordó que estaba claro que no existían razones científicas contrarias a la recomendación realizada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ni tampoco otros factores legítimos que debieran ser considerados a nivel mundial. En este sentido, los factores ajenos al mandato del Codex no deberían influir en la gestión de riesgos ni en la consecución del consenso;
- apoyó la aprobación por la CAC, en su 45.^o período de sesiones, de los LMR propuestos en el trámite 5/8, y señaló que los LMR de clorhidrato de zilpaterol propuestos contaban con un fundamento científico que sustentaba su uso y reiteró el papel de las normas del Codex como normas de referencia en el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)*Propuesta de nuevo trabajo sobre las directrices para el establecimiento de perfiles nutricionales para el etiquetado en la parte frontal del envase*

58. El CCLAC examinó la propuesta de nuevo trabajo sobre la base de la información proporcionada en el documento CRD 11. Este trabajo recibió apoyo general, si bien un miembro cuestionó que fuera necesario e indicó que la OMS ya había elaborado directrices relativas a los perfiles nutricionales.

59. Otro miembro solicitó la ampliación del alcance del trabajo para tratar la cuestión de los criterios para aprobar o no el uso de declaraciones nutricionales

Conclusión

60. En su 22.^a reunión, el CCLAC apoyó la propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de las Directrices generales para el establecimiento de perfiles nutricionales y que el CCNFSDU, en su 43.^a reunión, remitiera el documento de proyecto a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.^o período de sesiones, para su aprobación como nuevo trabajo.

61. Uno de los miembros no respaldó esta posición regional y señaló que la OMS ya había elaborado directrices sobre perfiles nutricionales.

Finalizar la actualización de la Norma para preparados complementarios para lactantes

62. El CCLAC tomó nota de que esta cuestión se llevaba debatiendo en el CCNFSDU más de 10 años y de la propuesta de que la región respaldara la finalización en la 43.^a reunión del CCNFSDU y la aprobación definitiva en el 46.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

63. Aunque los miembros estaban de acuerdo en la importancia de concluir este trabajo y estaban decididos a hacerlo, consideraban que era difícil establecer una posición regional en la reunión en curso, ya que el CCNFSDU aún estaba manteniendo debates técnicos al respecto.

Conclusión

64. En su 22.^a reunión, el CCLAC acordó invitar a sus miembros a continuar participando en este trabajo y a participar en la 43.^a reunión del CCNFSDU de tal manera que la actualización de la *Norma para preparados complementarios para lactantes* se pudiera finalizar de manera oportuna, idealmente en el 46.^o período de sesiones de la CAC.

Debate sobre el documento relativo a las Directrices armonizadas para el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios

65. El CCLAC consideró esta cuestión, que se presentaba en el documento CRD8, y recordó que ya se había presentado anteriormente una propuesta similar al CCNFSDU. La Argentina aclaró que la propuesta actual había sido objeto de una revisión sustancial y que incluía la propuesta de elaborar una definición de los probióticos.

Conclusión

66. En su 22.^a reunión, el CCLAC acordó apoyar que se incluyera la nueva propuesta en el programa de la 43.^a reunión del CCNFSDU.
67. Un miembro señaló que necesitaba más tiempo para considerar esta cuestión antes de dar su respaldo a la posición regional.

Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)

Modificación de la parte del producto a la que se aplican los LMR y que se analiza, CXA 4-1989 (Clasificación de alimentos y piensos)

68. El CCLAC deliberó sobre esta cuestión y señaló la importancia de publicar la última versión de la CXA 4-1989 (Clasificación de alimentos y piensos) en el sitio web del Codex, considerando que la versión en línea tampoco incluía la armonización más reciente de los productos contenidos en el Grupo 014 (Frutas variadas de piel no comestible) y el Grupo 006 (Frutas tropicales y subtropicales variadas de piel no comestible) en la sección dedicada a la modificación de la parte del producto a la que se aplican los LMR y que se analiza, con respecto a si eran el mismo producto, así como la descripción de la parte del producto a la que se aplicaban los LMR y que se analizaba.
69. Un miembro recordó que la cuestión planteada en la propuesta había sido examinada por el CCPR en su 53.^a reunión y que volvería a ser considerada por el GTe que revisaba la clasificación de los alimentos y los piensos, el cual formularía recomendaciones al respecto para someterlas a la consideración del CCPR en su 54.^a reunión.
70. El CCLAC señaló también que se estaba llevando a cabo un examen de las *Directrices sobre la parte del producto a la que se aplican los LMR y que se analiza (CXG 41-1993)* con una comparación con la *Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989)* para considerar la posibilidad de revocar CXG41 a fin de evitar que siguieran coexistiendo los dos documentos, que abordaban las mismas disposiciones.
71. Otro miembro señaló que la versión disponible en línea en ese momento no era fácil de utilizar y que este aspecto también se debería abordar en la actualización.

Conclusión

72. En su 22.^a reunión, el CCLAC:
- reconoció que la última versión de las normas del CCPR estaba disponible en el sitio web del Codex. Sin embargo, la versión de la norma CXA 4-1989, *Clasificación de alimentos y piensos*, disponible en el sitio web aún era la que se enmendó en 1993 y no incluía la última actualización adoptada por la Comisión en su 42.^o período de sesiones, *Revisión de la clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989): Productos diversos que no satisfacen los criterios para la agrupación de cultivos*;
 - teniendo en cuenta que un GTe estaba trabajando en esta cuestión, consideró que era importante que la versión actualizada de la norma CXA 4-1989, *Clasificación de alimentos y piensos*, estuviera disponible en línea y solicitó a la Secretaría del Codex que concediera prioridad a esta actualización y que se asegurara de que las últimas versiones de las normas se publicaran en el sitio web del Codex de forma oportuna.

Directrices para el reconocimiento de sustancias activas o usos autorizados de sustancias activas de baja preocupación en materia de salud pública que se consideran exentos del establecimiento de límites máximos de residuos o que no dan lugar a residuos

73. El CCLAC consideró esta cuestión a partir de la información proporcionada en el documento CRD6.

Conclusión

74. En su 22.^a reunión, el CCLAC respaldó que se adelantaran al trámite 8 las Directrices para el reconocimiento de sustancias activas o usos autorizados de sustancias activas de baja preocupación

en materia de salud pública que se consideran exentos del establecimiento de límites máximos de residuos o que no dan lugar a residuos.

Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)

Aprobación de los niveles máximos de cadmio en el cacao en polvo (el 100% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca)

75. El CCLAC respaldó la adopción de la posición regional acordada en la 15.ª reunión del CCCF de adelantar el nivel máximo de 2,0 mg/kg de cadmio en el cacao en polvo del 100% del total de sólidos de cacao al trámite 5/8 y su adopción por la Comisión en su 45.º período de sesiones.

76. Asimismo, el CCLAC hizo suyos los acuerdos alcanzados en el comité técnico (15.ª reunión del CCCF) y recomendó que no se reabriera el debate técnico en el 45.º período de sesiones de la Comisión.

Propuesta de establecimiento de niveles máximos (NM) de arsénico inorgánico en moluscos y pescados

77. El CCLAC respaldó la propuesta de trabajo con vistas al establecimiento de estos NM propuestos en el documento CRD6.

Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

Aplicación de las Declaraciones de principios sobre la función que desempeña la ciencia y la medida en que se tienen en cuenta otros factores

78. El CCLAC consideró el documento CX/EXEC 22/83/3, titulado "Informe del Subcomité del Comité Ejecutivo sobre la aplicación de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia", en el que se destacaba la importancia de participar activamente en el debate sobre las Declaraciones de principios, puesto que era fundamental para la función de la ciencia en el proceso de toma de decisiones del Codex.

79. El CCLAC manifestó las siguientes preocupaciones respecto de la opción 2, relativa a la utilización de notas a pie de página en las normas (párr. 20 del Anexo I del documento CX/EXEC 22/83/3), como una de las opciones para reconocer la utilización de la Declaración 4, y señaló que:

- se desconocían sus implicaciones jurídicas, por ejemplo, en un panel de solución de diferencias de la OMC;
- no era pertinente introducir en una norma una nota a pie de página que hiciera referencia a los miembros que se hubieran abstenido de aceptar dicha norma por motivos ajenos al mandato de la Comisión y ello podría causar confusión con otras notas a pie de página de carácter más técnico.

80. Un miembro recalzó sus inquietudes respecto del diagrama y señaló que algunas de las opciones presentadas no eran aplicables porque la única opción disponible en caso de que un miembro se opusiera a la adopción de una norma basada en la ciencia era abstenerse de aceptar dicha norma sin impedir su avance.

81. Un miembro declaró que, en su opinión, las Declaraciones de principios eran lo bastante claras y, por lo tanto, no se necesitaban más orientaciones.

82. Otro miembro mencionó que había presentado un documento de sesión para someterlo a la consideración de la Comisión en su 45.º período de sesiones, que contenía propuestas sobre el diagrama y otros aspectos de la aplicación de las Declaraciones de principios, y alentó a los miembros a examinar dicho documento una vez se publicara en la página del 45.º período de sesiones de la Comisión.

Conclusión

83. En su 22.ª reunión, el CCLAC:

- apoyó la opción 1 en relación con las opciones para reconocer la utilización de la Declaración 4, es decir, hacer constar en el informe la posición de aquellos miembros que se abstuvieran por otros factores ajenos al mandato de la Comisión;
- convino en que la opción 2 no era viable por cuanto no era posible justificar la inclusión en una norma de una nota a pie de página que incluyera los aspectos antes mencionados como fundamento para que un miembro se abstuviera de aceptar una determinada norma;

- seguía estando preocupado en relación con algunos aspectos incluidos en el párrafo 23 del documento CX/EXEC 22/83/3, “Otras opciones en situaciones en las que la Comisión del Codex Alimentarius no puede hacer avanzar/adoptar una norma de conformidad con las Declaraciones y los Criterios para la consideración de otros factores”, como:
 - proponer más tiempo para el debate, sin aclarar que se debía establecer un plazo, para que no se mantuviera de manera indefinida, sin tomar una decisión;
 - proponer la retención de la norma a la espera del examen de cualquier nueva información que pudiera presentarse, sin definir un plazo para la presentación de pruebas o datos para el trabajo del comité de expertos;
 - proponer la revisión del ámbito de aplicación de la norma (esto es parte del examen crítico que se debe realizar cuando se hace la propuesta).

84. Un miembro se abstuvo de aceptar la posición regional.

Futuro del Codex, en relación con las modalidades de trabajo: virtual, híbrida, presencial

85. Al considerar esta cuestión, un miembro expresó su preocupación ante la imposibilidad de intervenir de forma virtual en la 53.^a reunión del CCFH y solicitó que se posibilitara tal participación, tras señalar que de lo contrario los miembros que se enfrentaban a distintos desafíos, por ejemplo, la falta de recursos para viajar, no podrían participar.
86. Otro miembro recaló la importancia de la transparencia independientemente de la modalidad de la reunión y que era necesario tener una comprensión clara del término “reunión híbrida” y hacer un uso coherente de este.
87. La Secretaría del Codex aclaró que la 53.^a reunión del CCFH era presencial, pero que también se retransmitiría en un intento de aumentar la transparencia y de garantizar que las delegaciones pequeñas pudieran seguir recibiendo el apoyo de expertos que no estuvieran presentes en la sala. Asimismo, indicó que los costos adicionales asociados a la celebración de reuniones híbridas era un factor limitante.
88. El Presidente informó al CCLAC que el Coordinador podía ayudar a los países a señalar sus posiciones a la atención del CCFH en su 53.^a reunión.

Conclusión

89. En su 22.^a reunión, el CCLAC recaló:

- la importancia de dar seguimiento a las deliberaciones y recomendaciones del Comité Ejecutivo sobre esta cuestión;
- que todas y cada una de las modalidades que se adoptaran deberían garantizar la transparencia y la mayor participación posible de los miembros.

Nuevas tecnologías de los alimentos

90. El CCLAC consideró la información sobre este asunto que se había presentado en otros temas (2, 3, 5) como base para extraer sus conclusiones.

Conclusión

91. En su 22.^a reunión, el CCLAC:

- apreció la importancia de las nuevas tecnologías para producir nuevos alimentos y reconoció que a nivel mundial había una diversidad enorme de alimentos que no se conocían en otras partes del mundo y que tal vez sería preciso considerar;
- subrayó que el Codex, como órgano de establecimiento de normas, no debería ocuparse de los sistemas de producción, que a escala mundial eran muy diversos y estaban adaptados a las realidades locales. Por ello, el Codex debería centrarse en evaluar la situación actual y orientar a los gobiernos a fin de detectar los riesgos inherentes a los alimentos, prevenirlos y controlarlos;
- estaba convencido de que el Codex era el organismo adecuado para encargarse de todos estos alimentos y nuevas tecnologías, determinando los factores de riesgo, evaluándolos y

determinando las medidas de gestión de riesgos adecuadas para garantizar la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio mundial de estos;

- también era consciente de que en el futuro podría ser necesario establecer grupos de expertos para abordar algunas de las cuestiones específicas relacionadas con estos alimentos nuevos y tradicionales que se estaban incorporando al mercado mundial, con vistas a regular los aspectos pertinentes, y señaló que el CCLAC siempre respaldaría el asesoramiento científico proporcionado por la FAO y la OMS. A este respecto, el CCLAC recordó que los grupos de expertos deberían tener representación regional justamente porque los sistemas de producción eran diferentes en todo el mundo;
- consideró, en relación con la estructura del Codex para abordar estos nuevos temas, que deberían estudiarse caso por caso, ya que para algunos alimentos podría ser necesario crear un grupo de trabajo, pero para otros bastaría con reactivar los comités del Codex que en ese momento estuvieran inactivos o modificar ligeramente su mandato para que fueran de utilidad a tal fin, sin que ello tuviera un efecto desproporcionado en el presupuesto del Codex;
- instó a que se siguieran debatiendo estos temas en la Comisión para que el mayor número posible de miembros pudiera escuchar a sus homólogos, enriquecer sus conocimientos, disipar sus dudas e intervenir para conseguir una mayor transparencia en el proceso.

92. Un miembro (Chile) señaló que necesitaba más tiempo para considerar esta cuestión antes de dar su respaldo a la posición regional.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Uso de determinados aditivos en el vino

93. Al examinar esta propuesta contenida en el documento CRD6, los miembros destacaron la importancia de esta labor, en particular para los países productores de vino de la región. Asimismo, reconocieron que había muy pocas disposiciones en el Codex sobre aditivos alimentarios relativas al vino en comparación con otros órganos de establecimiento de normas y que, debido a esta falta de disposiciones del Codex, las reglamentaciones nacionales eran incompletas y ello obstaculizaba el comercio.

94. Un miembro recordó los debates mantenidos en la 78.^a reunión del Comité Ejecutivo y la 52.^a reunión del CCFA en relación con la referencia a documentos concretos de organizaciones de establecimiento de normas que podían tener procedimientos diferentes a los del Codex, como una composición más limitada y una menor transparencia en la elaboración de las normas que el Codex.

Conclusión

95. En su 22.^a reunión, el CCLAC acordó apoyar el avance de una propuesta que permitiera alcanzar un consenso respecto del uso de aditivos en el vino, con vistas a incorporarla a la NGAA.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

Documento de debate sobre la modificación de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)

96. El CCLAC consideró esta cuestión sobre la base del documento CRD 7.

Conclusión

97. En su 22.^a reunión, el CCLAC apoyó la modificación de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)* dirigida a dividir la referencia única de Brix para distinguir las especies *Vitis vinifera* L. y *Vitis labrusca*, con el fin de mejorar tanto la precisión como el alcance de la norma en favor de su mayor adopción y de la transparencia en el comercio de zumo de uva.

APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-2025 (tema 7 del programa)¹³

98. Por falta de tiempo, no fue posible examinar este tema durante la 22.^a reunión del CCLAC. No obstante, el Presidente señaló que se trataba de un tema importante para la región, vinculado a muchos de los temas ya debatidos, incluida la celebración del 60.^o aniversario del Codex, y, por consiguiente, propuso que un grupo de trabajo electrónico (GTe) llevara a cabo el examen de esta cuestión y, en particular,

¹³ CX/LAC 22/22/7; CRD 3 (Plan de trabajo del Codex en materia de comunicación – Informe de situación); CRD 5 (Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025: posibles actividades en CCLAC); CRD 9 (El Salvador).

la actualización de los planes de trabajo regionales para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex y el Plan de trabajo regional en materia de comunicación.

Conclusión

99. En su 22.^a reunión, el CCLAC acordó establecer un GTe, que trabajaría en español e inglés, bajo la dirección del Ecuador (Coordinador del CCLAC), y en el que podrían participar todos los miembros y observadores de la región para:
- examinar y actualizar el Plan de trabajo regional para 2022-2024 a fin de apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025;
 - examinar y actualizar el Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2022-2024;
 - finalizar la actualización de los planes de trabajo en el plazo de seis meses a fin de facilitar su aplicación antes de la 23.^a reunión del CCLAC.
100. El CCLAC alentó a todos los miembros, la FAO, la OMS/OPS y la Secretaría del Codex a participar en el GTe para revisar los planes de trabajo y velar por que fueran realistas y pudieran aplicarse en los próximos dos años y reflejasen al mismo tiempo las necesidades prioritarias de la región, así como a trabajar conjuntamente en su aplicación.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR REGIONAL (tema 8 del programa)¹⁴

101. Al presentar el tema, la Secretaría del Codex recordó que la CAC, en su 43.^o período de sesiones, había designado Coordinador para América Latina y el Caribe al Ecuador y que, al haber desempeñado la función durante un mandato, podía ser nombrado para otro.
102. El CCLAC reconoció la excelente labor del Ecuador y acordó por unanimidad recomendar a la CAC en su 45.^o período de sesiones que nombrase al Ecuador para un segundo mandato como Coordinador para América Latina y el Caribe.
103. El Ecuador agradeció a los miembros del CCLAC su apoyo y aceptó el nombramiento.

OTROS ASUNTOS (tema 9 del programa)

104. No se plantearon temas para su consideración en relación con otros asuntos. No obstante, los miembros expresaron su profundo agradecimiento al IICA por el gran apoyo brindado al CCLAC a lo largo del año, por ejemplo, mediante la acogida de reuniones informales y la prestación de servicios de interpretación para estas, la prestación de apoyo al Coordinador, etc., que resultó fundamental para la colaboración y coordinación entre todos los miembros de la región.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 10 del programa)

105. Se informó al CCLAC de que su 23.^a reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se comunicarían a los miembros más detalles después de que la CAC nombrara al Coordinador en su 45.^o período de sesiones y se mantuvieran nuevas consultas con la Secretaría del Codex.

¹⁴ CX/LAC 22/22/8; CRD9 (El Salvador); CRD10 (República Dominicana).

APÉNDICE I

LIST OF PARTICIPANTS**LISTE DES PARTICIPANTS****LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE:**

Sr. Rommel Aníbal Betancourt
Coordinador General de Inocuidad de Alimentos
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria-AGROCALIDAD Quito
Presidente Regional del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)
Quito

CHAIR'S ASSISTANTS – ASSISTANTES DU PRÉSIDENT – ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Sra. Daniela Vivero Rosero
Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)
Quito

Sra. Sofía Rivera Vega
Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)
Quito

MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**ANTIGUA AND BARBUDA –****ANTIGUA-ET-BARBUDA –****ANTIGUA Y BARBUDA**

Mr. Jonah Ormond
 Registrar-Pesticides and Toxic Chemicals
 Ministry of Agriculture Fisheries and Barbuda Affairs
 Ministry of Agriculture, Lands, Fisheries, & Barbuda
 Affairs
 St. John's

ARGENTINA – ARGENTINE

Ing. Gabriela Alejandra Catalani
 Punto Focal del Codex
 Dirección Nacional de Relaciones Internacionales
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
 Buenos Aires

Ing. María Alejandra Larre
 Asesora
 Dirección Nacional de Relaciones Internacionales
 Secretaría Agricultura, Ganadería y Pesca

Dra. Mariana Parodi
 Asesora
 Dirección Nacional de Relaciones Internacionales
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Sra. Margarita Pecker
 Técnico Profesional
 Coordinación de Relaciones Internacionales
 SENASA

Sra. María Victoria Schriro
 Jefa de Dto. de Evaluación de Riesgo y
 Convergencia Regulatoria
 INAL

Sr. Claudio Magno
 Técnico Profesional
 INAL

Ing. Analía Castellani
 Asesora
 Centro de la Industria Lechera

BAHAMAS

Dr. Patricia Johnson
 Director
 Bahamas Agricultural Health and Food Safety
 Authority (BAHFSA)
 Nassau

BARBADOS – BARBADE

Mrs. Cheryl Lewis
 Technical Officer
 Barbados National Standards Institution
 St. Michael

BELIZE – BELICE

Dr. Natalie Gibson
 Laboratory Administrator/Deputy Director
 Belize Agricultural Health Authority
 Belize

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

Eng. Wilder Fernando Aguilar Quispe
 Punto de Contacto
 Codex Bolivia
 La Paz

Eng. Brenda Giselle Mamani Ott
 Delegada
 Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía
 Plural
 Viacha

BRAZIL – BRÉSIL – BRASIL

Mr. Andre Luis De Sousa Dos Santos
 Chair of the Brazilian Codex Alimentarius
 Committee
 National Institute of Metrology, Quality and
 Technology - Inmetro
 Rio de Janeiro

Ms. Gabriella Calixto Da Silva Guedes Nicacio
 Assistant
 National Institute of Metrology, Quality and
 Technology

Mr. Rafael Vinicius G. C. Lima
 Assistant
 National Institute of Metrology, Quality and
 Technology

Mr. Diogo Penha Soares
 Health Regulation Expert
 Brazilian Health Regulation Agency
 Brasília

Ms. Fernanda Rodrigues Spinelli
 Consultora
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Brasília

Mr. Paulo Roque Silva
Researcher
National Institute of Metrology, Quality and
Technology - Inmetro

Mr Marlos Schuck Vicenzi
Coordenador de Regulamentação - Vinhos e
Bebidas
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Brasília

Mr Cesar Augusto Vandesteen Junior
Auditor Fiscal Federal Agropecuário
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Brasília

CHILE – CHILI

Sra. Roxana Vera
Jefa del Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sr. Gonzalo Aranda
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sr. Jorge Carvajal
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sra. Claudia Espinoza
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sr. Claudio Núñez Contardo
Profesional Subdepartamento de Acuerdos
Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sr. Fernando Catalán
Asesor Técnico
Subsecretaría de Relaciones Económicas
Internacionales (SUBREI)
Ministerio de Relaciones Exteriores
Santiago

Sra. Paulina Chávez
Asesora Técnica
Ministerio de Salud
Santiago

Sra. Cassandra Pacheco Vásquez
Punto de Contacto del Codex
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sra. Constanza Vergara
Asesora Técnica
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sr. Diego Varela
Secretario Ejecutivo
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sra. Mónica Rojas
Jefa de Asuntos Internacionales
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
(SERNAPESCA)
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo
Valparaíso

Sra. Claudia Villarroel
Regulatory and Scientific Affairs Specialist
Nestlé Chile
Santiago

COLOMBIA – COLOMBIE

Eng. María Claudia Jiménez
Profesional especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos - Invima
Bogotá

Sra. Lorena Aydee Herreño Téllez
Asesora
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Bogotá

Eng. Blanca Cristina Olarte Pinilla
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

Eng. Indira Janet Ramos Jara
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

Eng. Miguel Ángel Rincón Barrera
Asesor
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Bogotá

Eng. Norma Constanza Soto Tarquino
Profesional especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

COSTA RICA

Sra. Luisa María Díaz Sánchez
Directora
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
San José

Sra. Tatiana Cruz Ramírez
Jefa
Departamento de Reglamentación Técnica y Codex
Ministry of Economy, Industry and Commerce
San José

Sra. Melina Flores Rodríguez
Asesora Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Tibás

Sra. Amanda Lasso Cruz
Asesora Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
San José

CUBA

Dra. Nancy Fernández Rodríguez
Directora General
Oficina Nacional de Normalización
La Habana

Sra. Mariela Cue Ladrón De Guevara
Directora
Ministerio Comercio Exterior y la Inversión Extranjera
La Habana

Sra. Cira González Pérez
Especialista de Calidad
MINAG
La Habana

Sra. Damaiky Hernández Duarte
Directora
MINAL
La Habana

Sra. Rocío Hernández Dustó
Jefa de Grupo de Calidad
MINAL
La Habana

Sra. Mayra Martí Pérez
Jefa de Departamento de Higiene de los Alimentos
Dirección Nacional de Sanidad Ambiental del
Ministerio de Salud Pública
La Habana

Dr. Jorge Félix Medina Pérez
Secretario Codex Cuba
Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente/CITMA
La Habana

Sr. 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
Ministerio de Salud Pública
La Habana

Eng. Mariana de Jesús Pérez Periche
Jefa
Ministerio de la Agricultura
La Habana

DOMINICA – DOMINIQUE

Ms. Mara Abraham
Programme Manager - Standards Development
Dominica Bureau of Standards
Roseau

DOMINICAN REPUBLIC –

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE –

REPÚBLICA DOMINICANA

Sr. Modesto Buenaventura Pérez Blanco
Coordinador Normas Alimenticias
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP)
Santo Domingo

Dra. Svetlana Afanasieva, MD, PhD
Coordinadora del Programa de Fortificación de Alimentos
Programa de Nutrición del Viceministerio de Salud Colectiva
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Santo Domingo

Dr. Luis Martínez Polanco
Encargado Departamento de Alimentos
Dirección General Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios, Ministerio de Salud Pública
Santo Domingo, D. N.

ECUADOR – ÉQUATEUR

Sra. Mayra Aguilar
Analista de Vigilancia y Control de Contaminantes
en la Producción Primaria
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria
- AGROCALIDAD
Quito

Sr. Ismael Cuichán
Analista
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria
- AGROCALIDAD
Quito

Sr. Saúl Flores
Consultor
Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
Quito

Sra. Tatiana Gallegos
Analista
Ministerio de Salud Pública

Eng. Jakeline Fernanda
Analista
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y
Pesca - MAGAP
Quito

Sra. Johanna Jiménez
Analista de certificación de producción primaria y
buenas prácticas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario
- AGROCALIDAD
Quito

Sra. Cecilia Patricia León Vega
Directora Nacional de Calidad, Seguridad del
Paciente y Control Sanitario
Ministerio de Salud Pública

Eng. Carla Rebeca Moreno Valarezo
Directora de Diagnóstico de Inocuidad de Alimentos
y Control de Insumos Agropecuarios
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y
Pesca - MAGAP
Quito

Sr. Miguel Ortiz
Analista
Ministerio de Salud Pública del Ecuador
Quito

Eng. Natalia Piedad Quintana Garzón
Analista de Inocuidad de Alimentos
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y
Pesca - MAGAP
Quito

Sra. Karina Rivadeneira
Analista de Certificación Primaria y Buenas
Prácticas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria
- AGROCALIDAD
Quito

Sra. Andrea Segovia
Analista de la Dirección de Gestión
Ministerio de Producción, Comercio Exterior,
Inversiones y Pesca
Quito

Eng. Nicole Troya
Directora de Asuntos Regulatorios
ANFAB

Eng. Sirley Italia Vilcaguano Changoluisa
Analista Perfil de Riesgos
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria - ARCSA

Sr. Cristian Yépez
Analista
Ministerio de Producción, Comercio Exterior,
Inversiones y Pesca
Quito

Eng. Katya Yépez
Directora de Asuntos Regulatorios
Socio ANFAB

Eng. Jessica Zavala
Analista Técnica de Normativa Sanitaria
Agencia Nacional de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria - ARCSA

EL SALVADOR

Sra. Zaida Griselda Guzmán
Directora
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

Sra. Claudia Guzmán de López
Jefa del Punto de Contacto Codex
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

Sr. Josué Daniel López Torres
Especialista Codex Alimentarius
Organismo Salvadoreño de Reglamentación
Técnica
San Salvador

GRENADA – GRENADE – GRANADA

Mrs. Lena Belgrave
Head: Standardization Division
Grenada Bureau of Standards
St. George's

Mrs. Jillian St. Bernard-James
Trade Officer
Ministry of Foreign Affairs, Trade & Export
Development
St. George's

Ms. Lauren St. Louis
Head: Extension Division
Ministry of Agriculture, Lands, Forestry & Fisheries
St. George's

GUATEMALA

Sra. Zenia Aguilar
Coordinadora Codex GT
MAGA
Guatemala

Sra. Úrsula Ixmucané Quintana Chavarría
Asesora Técnica
CACIF
Guatemala

GUYANA

Dr. Ozaye Dodson
Director
Ministry of Health

Ms. Tandeka Barton
Directora
Government Analyst - Food and Drug Department

Ms. Adele Pierre
Senior Plant Protection Officer
National Plant Protection Organisation

Ms. Samathra Scott
CCP
Guyana National Bureau of Standards
Georgetown

HAITI – HAÏTI – HAITÍ

Mr. Monorde Civil
Directeur
Bureau Haïtien de Normalisation (BHN)
Port-au-Prince

Mrs. Ruth Climat
Chief of Party
Partners of Americas
Port-au-Prince

Mr. Wilkens-Ader Laroche
Vice-President
AHMAQ

Mr. Yves-Laurent Regis
Chief of Party
Partners of Americas

Ms. Rose-Michele Saint-Jean
Directrice
MARNDR
Port-au-Prince

HONDURAS

Sra. Mirian Yamileth Bueno Almendárez
Directora Técnica de Inocuidad Agroalimentaria
SENASA
Tegucigalpa

JAMAICA – JAMAÏQUE

Mr. Earle Stewart
Food Inspector
Bureau of Standards Jamaica/National Compliance
& Regulatory Authority

Dr. Lorice Edwards-Brown
C.E.O.
National Compliance and Regulatory Authority

Ms. Allison Richards
Inspector/Codex Secretariat Member
Bureau of Standards Jamaica/National Compliance
& Regulatory Authority
Kingston

MEXICO – MEXIQUE – MÉXICO

Sra. María Elena González Ruiz
Directora
SENASICA-DGSA

Sra. María Guadalupe Arizmendi Ramírez
Verificadora Dictaminadora Especializada
COFEPRIS

Sra. Dalila Yvete Fernández Hernández
Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad
Alimentaria
COFEPRIS

Sra. Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto Codex
Secretaría de Economía
México

Sra. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Secretaría de Agricultura
México

Sra. Carmen Estela Loreto Gómez
Química
COFEPRIS

Sra. Mireya Ortiz Nicoli
Jefa de Departamento
SENASICA-DGIAAP

Sr. Víctor Manuel Pérez Hernández
 Coordinador de Normas Mexicanas
 Secretaría de Economía

Sra. Lorena Reyes Guerra
 Jefa de Departamento
 SENASICA-DGSA

Sr. Mario Alberto Reyes Pérez
 Técnico Especializado
 Secretaría de Economía

Sra. Rebeca Rodríguez Moreno
 Directora de Industria Alimentaria y Medio
 Ambiente
 Secretaría de Economía

Sra. Nubia Villasana Santana
 Jefa de Departamento
 SENASICA-DGSA

Sra. María Elena Álvarez Jiménez
 Jefa de Departamento
 Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

NICARAGUA

Sra. Noemi Solano Lacayo
 Responsable del Punto de Contacto del Codex
 Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

Sra. Javiera Lacayo
 Asistente del Punto de Contacto del Codex
 Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

PANAMA – PANAMÁ

Eng. Joseph Gallardo
 Ingeniero de Alimentos/Punto de Contacto Codex
 Ministerio de Comercio e Industrias
 Panamá

Eng. Rafael Gutiérrez
 Asuntos Regulatorios y Científicos
 Sindicato de Industriales de Panamá
 Panamá

Sra. Edilma López
 Subdirectora Nacional de Protección al Consumidor
 Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa
 de la Competencia
 Panamá

Eng. Mayela Ortega
 Coordinadora del Punto de Contacto
 Ministerio de Comercio e Industrias
 Panamá

Sr. Marco Pino
 Salud Pública Alimentaria
 Ministerio de Salud
 Panamá

PARAGUAY

Sra. María Inés Ibarra Colman
 Codex Contact Point
 Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
 Metrología - INTN
 Asunción

Sr. Alberto Francisco Bareiro Arce
 Coordinador de Asuntos Regulatorios
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición del
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
 Asunción

Sra. Mirtha Carrillo de Vera
 Coordinadora Subcomité Técnico Contaminante de
 los Alimentos
 Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal -
 SENACSA
 San Lorenzo

Sra. Camila Escobar
 Técnica
 CEPALI
 Asunción

Sra. Librada Gamarra
 Asesora Técnica
 Cámara de Empresas Paraguayas de la
 Alimentación - CEPALI
 Asunción

Dr. Carlos Insfrán Micossi
 Técnico
 Unión Industrial Paraguaya - UIP
 Asunción

Sra. Marizela López Cattebeke
 Técnica
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 Asunción

Sr. José Petters
 Director
 Comercio Exterior del Servicio Nacional de Calidad
 y Salud Animal - SENACSA
 Asunción

Sr. Víctor Silva
 Técnico
 Cámara de Empresas Paraguayas de la
 Alimentación - CEPALI
 Asunción

Sra. Ana Vargas
 Técnica
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 (INAN)
 Asunción

Sra. Demetria Vega
Observadora
Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal -
SENACSA
San Lorenzo

Sra. María Alejandra Zaracho
Técnica
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN
Asunción

Prof. Zuny Mabel Zarza de Riquelme
Técnica
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
(INAN)
Asunción

PERU – PÉROU – PERÚ

Sra. Libia Carlota Liza Quesquén
Secretaria Técnica Nacional
Ministerio de Salud
Lima

Sr. Javier Neptali Aguilar Zapata
Coordinador Titular de la Comisión Técnica
Nacional sobre Contaminantes de Alimentos en
Perú
SENASA
La Molina

Sra. Karla Dana Basualdo Najeda
Miembro Titular de la Comisión Técnica sobre
Especias y Hierbas Culinarias
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
Alimentaria - DIGESA
Lima

Sr. Alejandro Bravo Martínez
Funcionario
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
Lima

Sra. Gloria Atala Castillo Vargas
Coordinadora Titular de la Comisión sobre - Leche
y productos lácteos - Grasas y aceites - Cereales,
legumbres, leguminosas
Instituto Nacional de Calidad - INACAL
Lima

Sra. Carmen Verónica Chávez Félix
Coordinadora Alterna de la Comisión Técnica
Nacional de Especies y Hierbas Culinarias
SENASA
La Molina

Sr. Georgi Hugo Contreras Nolasco
Coordinador Alternativo de la Comisión Técnica
Nacional de Contaminantes de los Alimentos
SENASA
La Molina

Sra. Sonia Córdova Jara
Coordinadora Alterna de la Comisión de Higiene de
Alimentos - Perú
Digesa/Minsa
Lima

Sra. Jenny Esperanza Huamán Tupac
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica de
Métodos de Análisis y Toma de Muestras
INACAL
Lima

Sr. Ethel Humberto Reyes Cervantes
Coordinador Titular de la Comisión Técnica sobre
Residuos de Plaguicidas
SENASA
La Molina

Sr. Mirtha Sachún Segura
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica
Nacional de Aditivos Alimentarios del
Codex/ASESOR TECNICO
DIGESA
LIMA

Sra. Kattia Valverde Silva
Funcionaria
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
Alimentaria
Lima

SAINT LUCIA – SAINTE LUCIE – SANTA LUCÍA

Mr. Andre Charles
Food Scientist
Saint Lucia Bureau of Standards
Bisee

SAINT VINCENT AND THE GRENADINES –

SAINT-VINCENT-ET-LES-GRENADINES –

SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS

Mr. Ezra Ledger
Executive Director
SVGBS
Ezra D. Ledger

Ms. Kemesha Parris
Expert
Bureau of Standards
Kingstown

SURINAME

Mrs. Ratna Ramrattansing
Codex Focal Point
Ministry of Agriculture animal Husbandry and
Fisheries

Mrs. Shemim Modiwirjo
Member Residue Lab
Ministry of Agriculture, Animal Husbandry and
Fisheries

TRINIDAD AND TOBAGO – TRINITÉ-ET-TOBAGO – TRINIDAD Y TABAGO

Mr. Farz Khan
 Chief Chemist/Director Food and Drugs Division
 Ministry of Health - Chemistry Food and Drugs
 Division
 Port of Spain

URUGUAY

Sra. Cecilia Aguerre
 Consultor Senior
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Montevideo

Eng. Pedro Friedrich
 Punto de Contacto Codex - Jefe de Departamento
 de Evaluación de la Conformidad
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay
 Montevideo

Sra. Ana Laura Tanco
 Área Comercio
 Ministerio de Industria, Energía y Minería
 Montevideo

Sr. Leonardo Veiga
 Director of Commerce Area
 Ministry of Industry, Energy and Mining
 Montevideo

VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) – VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) – VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)

Sra. Roxana Abreu
 Coordinadora
 Servicio Desconcentrado de Normalización,
 Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos
 (SENCAMER)
 Caracas

Sra. Joely Celis
 Especialista en el área internacional
 SENCAMER
 Caracas

Sra. Lysmar Sánchez
 Directora
 Servicio Desconcentrado de Normalización,
 Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos
 (SENCAMER)
 Caracas

MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION / MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION / MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**EUROPEAN UNION – UNION EUROPÉENNE – UNIÓN EUROPEA**

Ms. Irene Seipelt
 EU Codex Contact Point
 European Commission
 Brussels

GERMANY – ALLEMAGNE – ALEMANIA

Ms. Anne Beutling
 Officer
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Berlin

KENYA

Ms. Allan Azegele
 Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries
 Nairobi

NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE –**NUEVA ZELANDIA**

Mr. Raj Rajasekar
 Vice Chair Commission
 Ministry for Primary Industries
 Wellington

UGANDA – OUGANDA

Mr. Hakim Baligeya Mufumbiro
 Principal Standards Officer/CCAFRICA Coordinator
 Uganda National Bureau of Standards
 Kampala

UNITED KINGDOM – ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Mr. Steve Wearne
 Director of Global Affairs
 Food Standards Agency
 London

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

Mr. Kenneth Lowery
 Senior International Issues Analyst
 U.S. Department of Agriculture
 Washington DC

OBSERVER ORGANIZATIONS –**ORGANISATIONS OBSERVATRICES – ORGANIZACIONES OBSERVADORAS****CARIBBEAN AGRICULTURAL HEALTH AND
FOOD SAFETY AGENCY (CAHFSA)**

Dr. Gavin Peters
Chief Executive Officer
Caribbean Agricultural Health and Food Safety
Agency (CAHFSA)
Paramaribo

**INSTITUTO INTERAMERICANO DE
COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA (IICA)**

Sr. Eric Bolaños
ESPECIALISTA SAIA
IICA
Vázquez de Coronado

Sra. Ana Marisa Cordero
Head
IICA

Sra. Alejandra Díaz
Especialista internacional en Sanidad Agropecuaria
e Inocuidad de Alimentos
Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura
Vásquez de Coronado, San Isidro

Dr. Horrys Friaca
Agricultural Health and Food Safety Specialist
IICA

Dra. Lisa Harrynanan
Agricultural Health and Food Safety Specialist
Inter-American Institute for Cooperation on
Agriculture (IICA)
Couva

**ALIANZA LATINOAMERICANA DE
ASOCIACIONES DE LA INDUSTRIA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS (ALAIAB)**

Sra. Marcela Rodríguez
Coordinadora Técnica
ALAIAB

Sra. Mónica Elizondo
Directora Técnica
ALAIAB

Sra. Laura Miranda
Asuntos Regulatorios y Técnicos
ALAIAB

CROPLIFE INTERNATIONAL (CROPLIFE)

Dra. Carmen Tiu de Mino
Global and MRL & IT Strategy Leader
Corteva AgriSciences LLC
Indianapolis

GOOD FOOD INSTITUTE (GFI)

Ms. Mariana Bernal
Analyst
The Good Food Institute
Rio de Janeiro

Mr. Alexandre Cabral
VP
The Good Food Institute
Rio de Janeiro

Mr. Manuel Netto
Policy Analyst
The Good Food Institute

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE
(ICA) – ALIANZA COOPERATIVA
INTERNACIONAL (ACI)**

Mr. Kazuo Onitake
Senior Scientist, Department of Quality Assurance
International Co-operative Alliance (ICA)
Tokyo

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

Sra. Marisa Caipo
Oficial de inocuidad y calidad de los alimentos
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura
Oficina Regional para América Latina y el Caribe
(RLC)
Santiago

Sra. Eleonora Dupouy
Oficial de inocuidad de los alimentos
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura
Roma

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

Dra. Margarita Corrales
Inocuidad de Alimentos
PANAFTOSA-SPV OPS/OMS
Duque de Caxias, RJ

Dr. Jônathas Vieira
Consultor en Inocuidad de Alimentos
PANAFTOSA-SPV OPS/OMS
Duque de Caxias, RJ

Dr. Marcos Paulo Vieira Cunha
Experto
PANAFTOSA-SPV/OPS
Duque de Caxias, RJ

SECRETARÍA DEL CODEX

Sra. Sarah Cahill
Oficial superior de normas alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. Giuseppe Di Chiera
Especialista del Programa
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. Goro Maruno
Oficial de normas alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. Farid El Haffar
Oficial técnico
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura
Roma

Sra. Jocelyne Farruggia
Asistente de oficina
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Roma

Sra. Ilaria Tarquinio
Asistente de programas
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sra. Amanda Hielm
Pasante
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

APÉNDICE II

ENMIENDA DE LAS DISPOSICIONES SOBRE EL ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR EN LAS NORMAS REGIONALES PERTINENTES DEL CCLAC

(Para aprobación)

El texto nuevo añadido aparece en letra **negrita y subrayada**. El texto que se propone eliminar se presenta tachado.

Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011)**6.2 Envases no destinados a la venta al por menor**

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor debe ajustarse a la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Además, se exigirá el siguiente requisito específico:

~~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.~~

~~6.2.1 Identificación~~

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

~~6.2.21 Naturaleza del producto~~

~~Nombre del producto "culantro coyote", o el nombre con el que se conozca en el país en que se comercializa, si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).~~

~~6.2.3 Origen del producto~~

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

~~6.2.4 Especificaciones comerciales~~

~~-Categoría;~~

~~-Peso neto.~~

~~6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)~~***Norma regional para la lúcuma (CXS 305R-2011)*****6.2 Envases no destinados a la venta al por menor**

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor debe ajustarse a la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Además, se exigirá el siguiente requisito específico:

~~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.~~

~~6.2.1 Identificación~~

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

~~6.2.21 Naturaleza del producto~~

~~Nombre del producto "lúcuma" si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).~~

~~6.2.3 Origen del producto~~

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

~~6.2.4 Especificaciones comerciales~~

~~-Categoría;~~

~~-Calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en milímetros);~~

- Peso neto;
- Número de lote.

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

Norma regional para el yacón (CXS 324R-2017)

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor debe ajustarse a la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Además, se exigirá el siguiente requisito específico:

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).~~

7.2.21 Naturaleza del producto

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 de variedades y/o tipos comerciales y/o colores de yacón que sean claramente diferentes pero no visibles desde el exterior, se deberán indicar las variedades y/o tipos comerciales y/o colores y la cantidad de cada uno contenida en el envase.

7.2.3 Origen del producto

~~País de origen 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;
- Tamaño.

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

APÉNDICE III

**REVISIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y ENMIENDAS
CORRESPONDIENTES EN LAS NORMAS REGIONALES PERTINENTES DEL CCLAC**

(Para aprobación)

El texto nuevo añadido aparece en letra **negrita y subrayada**. El texto que se propone eliminar se presenta tachado.

Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011)**7. ADITIVOS ALIMENTARIOS****No se permiten aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma.****7.8. CONTAMINANTES**

7.8.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.8.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8.9. HIGIENE

8.9.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para 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.

8.9.2 Los productos deberán cumplir con todos 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).

Norma regional para la lúcuma (CXS 305R-2011)**7. ADITIVOS ALIMENTARIOS****No se permiten aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma.****7.8. CONTAMINANTES**

7.8.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

7.8.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8.9. HIGIENE

8.9.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

APÉNDICE IV

CUADROS 1 Y 2 RELATIVOS A LA LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN

Cuadro 1 - Temas de los programas de los distintos comités del Codex que los Estados miembros del CCLAC trataron principalmente en las reuniones.

Comité	Temas del programa	País que dirigió el debate o planteó la cuestión	Observaciones
Comités de asuntos generales			
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Planes de muestreo para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos alimentos para lactantes y niños pequeños	Brasil (copresidencia)	Apoyo de la propuesta de la Presidencia (15 µg/kg con apoyo a su revisión en 5 años) para alcanzar un consenso y mención de la importancia de las medidas de mitigación de riesgos
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Niveles máximos (NM) para el total de aflatoxinas y la ocratoxina en la nuez moscada, el chile, el pimentón seco, el jengibre, la pimienta y la cúrcuma	Brasil (copresidencia)	Elaboración de los planes de muestreo correspondientes Propuesta de debate en la sexta reunión del CCSCCH por la preocupación de que no se hayan determinado categorías específicas para la mayoría de las hierbas culinarias
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Niveles máximos (NM) de cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao	Ecuador (Presidencia)	Se aprobaron los NM propuestos para la categoría del cacao en polvo listo para el consumo (100% del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca) y el compromiso de asegurar una tasa de rechazo aceptable para todas las regiones
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por cadmio en los granos de cacao	Perú (Presidencia) Ecuador (copresidencia)	Apoyo al avance del documento al trámite 5/8
Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Niveles máximos de metilmercurio en algunas especies de pescado (reloj anaranjado, brótolas de roca y congrios) y plan de muestreo asociado	Varios	Apoyo a los NM de plomo en determinadas categorías de alimentos Apoyo a los NM de metilmercurio en algunas especies de peces Mención de la importancia de distinguir entre situaciones diferentes que son perjudiciales y obstaculizan la búsqueda de soluciones
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)	Documento de debate sobre el uso de determinados aditivos alimentarios en la producción de vinos	Chile (que dirige el documento de debate)	El documento se presentará en la 53. ^a reunión del CCFA, que se celebrará el próximo año (2023)
Comité del Codex sobre Higiene de	Anteproyecto de árbol de decisión (revisión de los Principios generales	Brasil presentó el tema del programa	Las "Herramientas para la determinación de puntos críticos de control" en el 45. ^o período de sesiones de la CAC para su aprobación en el trámite 5/8 y

Comité	Temas del programa	País que dirigió el debate o planteó la cuestión	Observaciones
los Alimentos (CCFH)	de higiene de los alimentos) (CXC 1-1969)	Honduras y Jamaica, entre otros	su posterior inclusión como Anexo 2 de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) (Apéndice III, Parte A); La enmienda correspondiente de la Sección 3.7 del Capítulo 2 del documento CXC 1-1969 para que haga referencia al Anexo 2 (Apéndice III, Parte B).
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)	Directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde, la leche cruda y el queso a base de leche cruda y las semillas germinadas	Chile (presidencia del GTe)	Chile, con la asistencia de Francia, los Estados Unidos de América y Nueva Zelanda como copresidentes, está dirigiendo el Grupo de trabajo electrónico sobre la elaboración del proyecto de directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde, la leche cruda y el queso a base de leche cruda y las semillas germinadas. La versión más reciente de este proyecto de directrices se ha publicado en la página web de la 53.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y actualmente se encuentra abierto el plazo para que puedan presentar observaciones al respecto todos los miembros y observadores que lo deseen (CL 2022/56/OCS-FH). Inmediatamente antes de la 53.ª reunión del CCFH, se celebrará una reunión presencial del GTe para considerar las observaciones recibidas antes de examinar el proyecto de directrices en la reunión plenaria de la 53.ª reunión del CCFH.
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)	Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos	Honduras (Presidencia) Chile y la Unión Europea (copresidencia)	Honduras, con la asistencia de Chile y la Unión Europea como copresidentes, se encarga de gestionar el anteproyecto de directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos. La versión más reciente de este proyecto de directrices se ha publicado en la página web de la 53.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), y actualmente se encuentra abierto el plazo para que puedan presentar observaciones al respecto todos los miembros y observadores que lo deseen (CL 2022/48/OCS-FH). Inmediatamente antes de la 53.ª reunión del CCFH, se celebrará una reunión presencial del GTe para considerar las observaciones recibidas antes de examinar el proyecto de directrices en la reunión plenaria de la 53.ª reunión del CCFH. Del 11 al 13 de octubre de 2022 se celebró en Honduras un taller sobre el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos para explorar algunos aspectos de la aplicación práctica de la orientación en esta esfera.

Comité	Temas del programa	País que dirigió el debate o planteó la cuestión	Observaciones
Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)	Principios generales para el establecimiento de VRN-N para personas de entre 6 y 36 meses de edad	Costa Rica (miembro del GTe)	<p>En el CCNFSDU se están examinando el proyecto de principios generales para el establecimiento de VRN-N para personas de entre 6 y 36 meses de edad y la prueba piloto para vitamina B12, yodo, vitamina B6, riboflavina, tiamina, niacina y vitamina C. El GTe dirigido por Irlanda, Costa Rica y los Estados Unidos de América ha resumido los resultados de la prueba piloto de estos nutrientes; en la actualidad se está manteniendo la segunda ronda de consultas con los miembros del GTe.</p> <p>De resultados de esta segunda ronda, las Presidencias y Copresidencias someterán proyectos de recomendación de VRN-N a la consideración del CCNFSDU en su 43.^a reunión.</p> <p>Costa Rica invita a los miembros del CCLAC a participar y brindar su apoyo al anteproyecto de principios generales para el establecimiento de VRN-N para personas de entre 6 y 36 meses de edad y la prueba piloto para vitamina B12, yodo, vitamina B6, riboflavina, tiamina, niacina y vitamina C.</p>
Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)		Varios	<p>Revisión de las Directrices generales sobre muestreo (CXG50-2004)</p> <p>Examen de los métodos analíticos en la norma CXS234: conjuntos manejables para grasas y aceites</p>
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)	Directrices sobre criterios de rendimiento para métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas en los alimentos	Varios	<p>La preocupación por el uso de inhibidores ambientales era una cuestión transversal que podía abarcar los medicamentos veterinarios, los fertilizantes, los aditivos alimentarios, etc.</p> <p>Revisión de la Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989).</p> <p>Acuerdo general para restablecer el GTe y proseguir el trabajo sobre las Directrices a la luz de las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular CL 2021/38-PR.</p>
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)	Modificación de la parte del producto a la que se aplican los límites máximos de residuos (LMR) y que se analiza	Tema del programa planteado por Ecuador	Ecuador solicitó al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) que aclarase las disposiciones sobre la parte del producto a la que se aplican los LMR y que se analiza en relación con el Grupo 014 (Frutas variadas de piel no comestible) y el Grupo 006 (Frutas tropicales y subtropicales variadas de piel no comestible) para garantizar que las clasificaciones de productos que figuraban en las <i>Directrices sobre la parte del producto a la que se aplican los límites máximos</i>

Comité	Temas del programa	País que dirigió el debate o planteó la cuestión	Observaciones
			<p>para residuos y que se analiza (CXG 41-1993) y la Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989) estuvieran armonizadas, a fin de salvaguardar la salud de los consumidores y evitar efectos adversos para el comercio.</p> <p>El Comité acordó remitir esta solicitud al Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la revisión de la Clasificación, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por los Países Bajos.</p>
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)	Directrices para el reconocimiento de sustancias activas o usos autorizados de sustancias activas de baja preocupación en materia de salud pública que se consideran exentos del establecimiento de límites máximos de residuos o que no dan lugar a residuos	Tema del programa planteado por Chile	El Comité acordó adelantar las Directrices al trámite 8 para su aprobación.
Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)	Límites máximos de residuos (LMR) de clorhidrato de zilpaterol (grasa, riñón, hígado y músculo de vacuno)	Varios	El examen de la cuestión no ha concluido. Se ha distribuido un documento para que se formulen observaciones al respecto.
Comités de productos			
Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)			No se han señalado cuestiones específicas: el trabajo en curso sobre las especies de sardina se incluirá en la norma correspondiente y se ha expresado interés en la labor sobre las algas marinas.
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)	<ul style="list-style-type: none"> - Anteproyecto de norma para las cebollas y los chalotes - Anteproyecto de norma para las bayas - Anteproyecto de norma para los dátiles frescos 	México (Presidencia)	Aprobación en el trámite 5/8 — Apéndice II, III y VI, respectivamente
Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)	Enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999):	México (presidencia del GTe)	Chile expresó sus reservas con respecto a la definición, pues incluía una referencia al fruto entero y, en su opinión, el aceite de aguacate se obtiene solo del mesocarpio.

Comité	Temas del programa	País que dirigió el debate o planteó la cuestión	Observaciones
	inclusión del aceite de aguacate		
Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)	Anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión del aceite de sachá inchi.	Perú	Sujetas a la aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.º período de sesiones. Se preparará la distribución del anteproyecto de revisión con el fin de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del CCFO en su 28.ª reunión.
Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)	Anteproyecto de norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados	México	México presentó las siguientes observaciones mediante el documento CRD9: <ul style="list-style-type: none"> - Propuesta de cambio del Cuadro 1: Chile y pimentón secos o deshidratados - Propuesta de cambio del Cuadro 3: Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados - Propuesta de cambio del Cuadro 4: Método de análisis
Comisión del Codex Alimentarius y Comité Ejecutivo			
Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius	Aplicación de las Declaraciones de principios sobre la función que desempeña la ciencia y la medida en que se tienen en cuenta otros factores	Ecuador (Coordinador Regional) Uruguay (representante geográfico) Varios países que participaron en la presentación del documento de sesión (CRD)	Se mantuvo la posición de que se respeta que la ciencia es la base de la toma de decisiones; no hay necesidad de orientaciones de interpretación, puesto que el Manual de procedimiento es claro al respecto, y se podrían celebrar votaciones si fuera estrictamente necesario; los otros factores legítimos no se habrán de tener en cuenta a menos que se hayan analizado; y no hay necesidad de revisar el Manual de procedimiento ni las Declaraciones de principios. Los miembros mencionaron que su estrategia sería remitirse a las recomendaciones de los órganos asesores científicos y seguir el Manual de procedimiento para alcanzar consenso, tomando nota de las reservas de manera que no se impidiera el progreso de las normas. Los países de la región presentaron una contrapropuesta respecto al diagrama y el marco de utilización de las Declaraciones de principios en diferentes situaciones.
Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius	Fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos	Ecuador (Coordinador Regional) Uruguay (representante geográfico)	Véase el tema 2 del programa.
Comisión del Codex Alimentarius (CAC)	LMR de clorhidrato de zilpaterol	Ecuador y varios Estados miembros de la región que participaron en las	El informe del Presidente de la CAC está disponible en el sitio web del Codex.

Comité	Temas del programa	País que dirigió el debate o planteó la cuestión	Observaciones
		conversaciones informales organizadas por el Presidente de la CAC	Se consultará al CCLAC respecto a la posición regional que se ha de adoptar en el 45.º período de sesiones de la Comisión, para defender la ciencia y la observancia del Manual de procedimiento.

Cuadro 2 - Temas pertinentes para los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) hospedados por Estados miembros de la región de América Latina y el Caribe

GTe	Desarrollo
<p><i>País hospedante: Chile</i></p> <p>Directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde, la leche cruda y el queso a base de leche cruda y las semillas germinadas</p>	<p>En el anexo se incluyen orientaciones específicas para el control de la ECTS en relación con las semillas germinadas destinadas a ser consumidas sin cocinar.</p> <p>Quedan fuera del alcance del presente documento las semillas germinadas, incluidas las producidas en el hogar, el berro y las microverduras cuyas semillas no se conserven en el producto final. Este anexo debería utilizarse conjuntamente con los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1- 1969) y el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003), incluido el Anexo II sobre producción de semillas germinadas.</p>
<p><i>País hospedante: Chile</i></p> <p>Gestión de compuestos sin apoyo y que no son motivo de preocupación en materia de salud pública, programados para el examen periódico por la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)</p>	<p>Seguir elaborando y refinando la propuesta relativa a la gestión de compuestos sin apoyo y que no son motivo de preocupación en materia de salud pública, programados para el examen periódico, que figura en la Sección 1 del Apéndice I del documento CRD 9, y seguir elaborando las recomendaciones de la Sección 2 del Apéndice I del documento CRD 9, así como explorar nuevas opciones de apoyo eficiente en materia de datos que puedan ser adoptadas por el Codex, la FAO y la OMS, la JMPR, los gobiernos y el sector con el objetivo de ayudar a los países a preparar los conjuntos de datos necesarios para llevar a cabo los exámenes periódicos.</p> <p>A ese respecto deberían tomarse en consideración la información presentada en el documento CX/PR 22/53/13, el documento de sesión CRD 9 y las observaciones escritas que se presentaron y las que se recibieron durante la reunión plenaria.</p> <p>Sobre la base de las consideraciones anteriores, someter una propuesta de gestión a la consideración y aprobación del CCPR en su 54.ª reunión.</p>
<p><i>País hospedante: Honduras</i></p> <p>Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos</p>	<p>Se seguirá elaborando el proyecto de directrices y los anexos (productos frescos, productos pesqueros y sector lácteo). Se solicitó a la FAO y la OMS que programaran contactos periódicos para facilitar la consideración de los resultados de la JEMRA y obtener asesoramiento sobre cualquier cuestión pertinente.</p>
<p><i>País hospedante: México</i></p> <p>Enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión del aceite de aguacate</p>	<p>La recomendación es que los valores de los parámetros que se nos comuniquen estén lo más al día posible y procedan de organizaciones académicas, de laboratorios de pruebas reconocidos internacionalmente y acreditados en virtud de las normas ISO o de productores cuyos datos se hayan obtenido de laboratorios acreditados, y que el método para determinar los niveles de desmetilesteroles esté avalado por el organismo de acreditación de cada país.</p> <p>Los Estados Unidos de América recomiendan también que el porcentaje de colesterol se incluya en una nota a pie de página en el Cuadro 3 y solicitan correcciones a la vez que siguen recopilando información sobre los tocoferoles y tocotrienoles en respuesta a la carta circular CL 2022/13-FO.</p>
<p><i>País hospedante: Perú</i></p>	<p>Anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión del aceite de sacha inchi. El mandato del grupo está</p>

Enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión del aceite de sacha inchi.	sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, preparar el anteproyecto de revisión para su distribución con vistas a recabar observaciones en el trámite 3.
<i>País hospedante: Brasil</i> Planes de muestreo para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos alimentos para lactantes y niños pequeños	Seguir elaborando el plan de muestreo considerando la posibilidad de armonizar los planes de muestreo relativos al maíz en grano y las harinas, las sémolas y los copos derivados del maíz con el plan de muestreo relativo al desoxinivalenol (DON) y las fumonisinas y el plan de muestreo relativo a los alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños con el plan de muestreo relativo al DON, teniendo en cuenta los puntos señalados en el párrafo 153 del documento REP22/CF15.

APÉNDICE V

POSICIÓN REGIONAL SOBRE EL AVANCE DE LA NORMA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LMR PARA EL CLORHIDRATO DE ZILPATEROL

(Preparado por el Coordinador, la Argentina, el Brasil, Costa Rica, el Ecuador, el Uruguay, con el apoyo de Antigua y Barbuda, Bahamas, Belice, Chile, Colombia, Cuba, El Salvador, Granada, Guatemala, Guyana, Haití, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, el Paraguay, el Perú, la República Dominicana, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Suriname, Trinidad y Tabago, Venezuela [República Bolivariana de])

Introducción y antecedentes

1. Los países arriba suscritos pertenecientes al Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) han venido apoyando las conclusiones realizadas por el JECFA, así como su apego al Manual de procedimiento del Codex, para el avance de la norma para el establecimiento de LMR para el clorhidrato de zilpaterol (grasa, riñón, hígado y músculo de ganado vacuno), que actualmente se encuentra en el trámite 4 en el CCRVDF.
2. Cabe mencionar que, durante la 20.^a reunión del CCRVDF (2012), “las delegaciones apoyaron la adición de este medicamento veterinario en la Lista de prioridades, siempre y cuando los fundamentos para apoyar u oponerse estuvieran basados en el conocimiento científico para que como tal debería solicitarse que el JECFA evaluara los datos presentados y proporcionara una evaluación de riesgos al CCRVDF para que así el Comité pudiera debatir las recomendaciones de gestión de riesgos” (REP12/RVDF, párr. 110).
3. Resaltamos las evaluaciones de riesgo que a lo largo de estos años (REP15/RVDF, párr. 40, REP17/RVDF, párr. 74,) ha realizado el JECFA, sobre la base de datos científicos sólidos disponibles; en los cuales, no se ha identificado ninguna preocupación en materia de inocuidad asociada al uso del clorhidrato de zilpaterol; así como también, el hecho de que ningún miembro del Codex ha remitido al CCRVDF o al JECFA pruebas científicas adicionales posteriores a la última evaluación del JECFA presentada en el año 2016, en donde se mencionen los efectos observados en bovinos que pudieran vincularse directamente con la administración de clorhidrato de zilpaterol en las dosis recomendadas (LMR de 3,5 µg/kg para hígado, 3,3 µg/kg para riñón y 0,5 µg/kg músculo en bovino). Asimismo, el JECFA en su 85.^a reunión (2017) evaluó los datos y concluyó que los datos de biodisponibilidad adicionales facilitados apoyan el enfoque utilizado en la evaluación previa. Tras la evaluación de los datos adicionales, los LMR recomendados por el JECFA en 2015 (81.^a JECFA) se mantuvieron sin modificaciones.
4. Por lo anterior, se considera que los procedimientos para desarrollar este anteproyecto se han cumplido paso a paso, lo cual incluye las evaluaciones/aprobación del órgano de asesoramiento científico establecido por el Codex Alimentarius y no se ha manifestado interés por parte de algún miembro en ninguna de las reuniones celebradas por el CCRVDF, el Comité Ejecutivo y la CAC, de presentar nuevos datos científicos que justifiquen la retención de la norma en el trámite 4 como está actualmente y mucho menos, una nueva evaluación por parte del JECFA, pues ya ha realizado tres con la misma información disponible.
5. Como se ha mencionado, el Codex Alimentarius es el organismo de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos y contribuye claramente con sus recomendaciones al proceso de regulación nacional de los organismos de control, como así también al comercio internacional. Desempeña un papel relevante a nivel mundial para la inocuidad de alimentos, especialmente para aquellos países en vías de desarrollo y menos adelantados que no disponen de la infraestructura necesaria, los recursos económicos y los conocimientos para generar el suficiente sustento científico que respalde las medidas nacionales o regionales que se adaptan en materia sanitaria.
6. Limitar el avance de un proyecto de norma para el establecimiento de un LMR sin un sustento técnico, desvirtúa el ejercicio y la labor del Comité y del Codex en su conjunto, pues desconoce/no respeta el procedimiento para la aprobación de las normas, las cuales se basan, como en este caso, en las evaluaciones realizadas por el JECFA, el cual es el grupo de expertos que realiza las evaluaciones de riesgos para aditivos, contaminantes y medicamentos veterinarios con sobrada solvencia y que provee la justificación en base a la información científica disponible a las normas del Codex sobre inocuidad. En el mismo sentido, preocupa el impacto negativo en el proceso de armonización internacional que estas reiteradas demoras están generando en la adopción de normas del Codex lo cual podría afectar la credibilidad del Codex como entidad de referencia en materia de alimentos.
7. Todos los miembros del Codex han llegado finalmente a la conclusión de que no existen razones científicas contrarias a la recomendación realizada por JECFA, ni tampoco se han justificado otros factores legítimos que deban ser considerados a nivel mundial.

8. Corroboramos que el párrafo 4 de la Declaración de Principios, establece que “Si se plantea la situación de que los miembros del Codex están de acuerdo sobre el grado de protección de la salud pública que se necesita, pero tienen opiniones diferentes sobre otros aspectos, los miembros podrán abstenerse de aceptar la norma en cuestión, sin que ello impida necesariamente al Codex adoptar su decisión”. Refiriéndonos a ello y teniendo en cuenta que la propuesta de norma para el establecimiento de LMR para el clorhidrato de zilpaterol cuenta con fundamento científico que sustenta el uso como normas de referencia en el Acuerdo MSF de la OMC, ratificamos que existe un amplio apoyo para el avance de este anteproyecto de norma al trámite 5/8.
9. Factores fuera del mandato del Codex no deberían influir en la gestión de riesgos para lograr el consenso. Las decisiones deben basarse en la evaluación de riesgos, y teniendo en cuenta, en su caso, otros factores legítimos relevantes para la protección de la salud de los consumidores y para la promoción de prácticas equitativas en el comercio de alimentos, como se indica en el Manual de procedimiento.
10. Ante la problemática mencionada, Antigua y Barbuda, la Argentina, Bahamas, Belice, el Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, el Ecuador, El Salvador, Granada, Guatemala, Guyana, Haití, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, el Paraguay, el Perú, la República Dominicana, Saint Kitts y Nevis, San Vicente y las Granadinas, Santa Lucía, Suriname, Trinidad y Tabago, Uruguay y Venezuela ratifican su apoyo a la conclusión del CCRVDF que se refleja en el informe REP21/RVDF, párrafo 87, el cual indica “...La Presidencia ... indicó que el CCRVDF había reiterado su opinión de que no existía ninguna preocupación de salud pública en relación con los LMR propuestos y respaldó las evaluaciones científicas del JECFA...”.

Recomendación

11. Con base en las recomendaciones que se incluyen en los diferentes informes del JECFA con respecto a la evaluación del riesgo, los países antes mencionados solicitan a la 45.ª Comisión del Codex Alimentarius a celebrarse en noviembre de 2022, adoptar el LMR para el clorhidrato de zilpaterol en el trámite 5/8.