



Tema 2 del programa

CX/EXEC 20/79/2
Abril de 2020

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Septuagésima novena reunión

EXAMEN CRÍTICO PARTE I¹

1. Antecedentes sobre el procedimiento del examen crítico

1.1 De conformidad con la Parte 2: Examen crítico del *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* del Manual de procedimiento del Codex, “un examen crítico permanente garantiza que los proyectos de normas sometidos a la Comisión para su adopción se sigan conformando a las prioridades estratégicas de la Comisión y se pueden elaborar en un lapso de tiempo razonable, teniendo en cuenta las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos”. Además, “la Comisión, teniendo en cuenta los resultados del examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo, decide que se elabore una norma y también qué órgano auxiliar u otro órgano debe encargarse de este trabajo”.

1.2 En consonancia con esto, se invita al Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (en adelante, el Comité Ejecutivo) a realizar el examen crítico de los trabajos de los comités, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Secretaría y los comentarios de los presidentes, con miras a:

- examinar las normas y textos afines presentados a la Comisión del Codex Alimentarius (en adelante, la Comisión) para su aprobación;
- supervisar los progresos realizados en la elaboración de normas;
- examinar las propuestas de nuevos trabajos o de revisión de normas.

2. Examen de las propuestas de normas antes de presentarlas a la Comisión para su aprobación

El proceso de examen crítico debe garantizar que los proyectos de normas presentados a la Comisión a efectos de su aprobación se han examinado como es debido en el Comité. El Comité Ejecutivo examina los proyectos de normas procedentes de los comités del Codex, antes de que se presenten a la Comisión para su aprobación, a fin de apreciar:

- su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos existentes del Codex;
- el cumplimiento de las exigencias del procedimiento de aprobación, si fuere necesario;
- su esquema y presentación;
- su coherencia lingüística.

3. Supervisión de los progresos realizados en la elaboración de las normas

3.1 El Comité Ejecutivo examina el estado de elaboración de los proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión y presentará a esta sus conclusiones. El Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo o su prosecución a cargo de un comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio, incluso mediante el establecimiento de un número limitado de órganos auxiliares, según proceda.

3.2 Criterios para facilitar los progresos en el seguimiento de la elaboración de las normas²

3.2.1 Cuando se demoren los progresos respecto de una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podrá alentar a la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) a

¹ En el presente documento se abordan las reuniones de los comités del Codex y el Grupo de acción del Codex celebradas en la segunda mitad de 2019, así como el trabajo del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL).

² 58.^a reunión del Comité Ejecutivo (2006).

programar una consulta de expertos que presten dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se disponga del mismo.

3.2.2 Cuando se haya proporcionado asesoramiento científico y una norma haya sido objeto de examen durante más de cinco años, el Comité Ejecutivo deberá instar al comité pertinente a adoptar medidas en un plazo especificado.

3.2.3 Cuando un tema haya sido examinado durante varias reuniones sin que se hayan realizado progresos ni existan perspectivas de alcanzar un consenso, el Comité Ejecutivo podrá proponer la suspensión de los trabajos en un trámite determinado del procedimiento de elaboración durante un período de tiempo especificado, el abandono de los trabajos o la adopción de medidas correctivas a fin de obtener progresos, tomando plenamente en consideración la información proporcionada por el órgano auxiliar interesado.

3.3 *Documentos de debate*³

Los documentos de debate se suman a la carga de trabajo de un comité y son importantes herramientas para el debate en el seno de los comités antes de que estos soliciten nuevos trabajos. Se incluye una lista de documentos de debate con fines informativos únicamente, con objeto de presentar una visión completa de la carga de trabajo de cada comité, pero la lista en sí no se examinará.

4. **Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma**

4.1 Antes de ser aprobada para su elaboración, cada norma o revisión de norma es objeto de un documento de proyecto preparado por el comité o por el miembro que propone emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma. La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

4.2. Ese examen crítico comprende:

- el examen de las propuestas de elaboración o revisión de normas, teniendo en cuenta los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, el Plan estratégico de la Comisión y las actividades de apoyo necesarias para una evaluación de riesgos independiente;
- la identificación de las necesidades de los países en desarrollo en materia de establecimiento de normas;
- el asesoramiento sobre la necesidad de coordinar los trabajos entre los órganos auxiliares competentes del Codex;
- un dictamen sobre la creación y disolución de los comités y grupos de acción, comprendidos los grupos de acción especiales compuestos por miembros de distintos comités (en aquellos ámbitos en que los trabajos entran en la esfera del mandato de varios comités);
- la evaluación preliminar de la necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento por parte de la FAO, la OMS u otros órganos de expertos pertinentes, así como la concesión de prioridad a tal asesoramiento.

4.3 La decisión de emprender nuevos trabajos o la revisión de límites máximos de residuos de plaguicidas o medicamentos veterinarios, o la actualización de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (incluidos los métodos de análisis y muestreo), el Sistema de Clasificación de Alimentos y el Sistema internacional de numeración debe ajustarse a los procedimientos establecidos por los comités interesados y ser aprobada por la Comisión.

5. **Perfeccionamiento del examen crítico**

5.1 El Comité Ejecutivo, en su 72.^a reunión⁴, acogió con agrado la nueva estructura del examen crítico, que fundía tres documentos en uno solo, y también convino en que la información se entregara por partes para asegurar su disponibilidad de manera oportuna. Asimismo, en su 72.^a reunión, el Comité Ejecutivo señaló que sería útil disponer de más información y de las impresiones de los presidentes sobre la labor de los comités, y que la Secretaría brindara más orientación a los presidentes sobre las aportaciones necesarias para que el Comité Ejecutivo pudiera ser más eficaz en el examen crítico. También se destacó la importancia de mantener una visión horizontal de la labor de los comités y de las posibles interacciones entre ellos.

5.2 Se probó una estructura ligeramente revisada del examen crítico de la labor de los comités del Codex para que se tuviera en cuenta en el examen que realizaría el Comité Ejecutivo en su 77.^a reunión. El objetivo de esta estructura revisada consistía en mejorar la facilidad de lectura y otorgar más importancia y énfasis a

³ 63.^a reunión del Comité Ejecutivo (2009).

⁴ 72.^a reunión del Comité Ejecutivo (2016), REP17/EXEC1, párrs. 7-14.

la información y las impresiones de los presidentes. Puesto que las observaciones sobre la estructura revisada han sido positivas, dicha estructura se mantendrá.

5.3 La Secretaría del Codex también ha examinado el examen crítico como parte del examen periódico en curso de la gestión del trabajo del Codex. Puede encontrarse más información al respecto en los documentos CX/EXEC 19/77/5 y CX/EXEC 20/78/4.

6. Estructura de los apéndices

Los trabajos de los distintos comités se tratan en apéndices independientes.

La estructura de los apéndices para cada comité es la siguiente:

1. Información general sobre el Comité y la reunión.
2. Observaciones generales (Secretaría y Presidente/a).
3. Estado de los temas de trabajo (visión general).
4. Observaciones específicas sobre temas individuales de trabajo (Secretaría y Presidente/a).

7. Lista de apéndices

Apéndice 1: 23.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)

Apéndice 2: 15.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)

Apéndice 3: 21.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

Apéndice 4: 21.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

Apéndice 5: 51.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Apéndice 6: 10.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)

Apéndice 7: 41.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

Apéndice 8: Séptima reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos (TFAMR)

Apéndice 9: Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL)

Apéndice 1

1. Información general

Comité	23.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)		
País hospedante	Kenya	Presidente	Dr. Kimutai Maritim
Reunión sobre la que se informa	23.ª reunión del CCAFRICA	2-6 de septiembre de 2019	
Próxima reunión	24.ª reunión del CCAFRICA	Aproximadamente dos años después de la 23.ª reunión del CCAFRICA	
Informe	<u>REP20/AFRICA</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 23.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (en adelante, el CCAFRICA o el Comité) fue constructiva y productiva y contó con un elevado número de participantes; asimismo, se está llevando a cabo un proceso de revitalización, en consonancia con el objetivo de los comités coordinadores regionales. La labor de establecimiento de normas progresó adecuadamente. El trabajo relativo a dos de los tres proyectos de norma avanza puntualmente, mientras que la labor relacionada con el proyecto de norma para la carne seca necesitará una ampliación del plazo. El programa era bastante amplio y se gestionó organizando una reunión nocturna y grupos de trabajo durante la reunión; de esta manera, se completaron los debates sobre todos los temas del programa previstos. No obstante, en la reunión no dio tiempo a abordar los temas del apartado "Otros asuntos" durante la aprobación del programa. El trabajo sobre los temas generales del programa generó una gran participación y debates fructíferos y, en general, se dispuso de poco tiempo para considerar todos los temas, especialmente la labor relativa al establecimiento de normas. En su 23.ª reunión, el CCAFRICA acordó aumentar los esfuerzos para participar en los diversos grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre los ámbitos determinados como de especial pertinencia para la región, en particular, el establecimiento de niveles máximos (NM) para los ácidos cianhídricos en la yuca (mandioca) y los productos a base de yuca (responsabilidad del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos [CCCF]), la elaboración de un documento de debate sobre las micotoxinas en los productos a base de yuca fermentada (responsabilidad del CCCF), y el establecimiento de límites máximos de residuos para productos plaguicidas registrados en África no respaldados por los fabricantes originales (responsabilidad del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas [CCPR]). El CCAFRICA también acordó colaborar en la preparación y presentación conjuntas de propuestas de nuevos trabajos en ámbitos de interés común. El CCAFRICA señaló la necesidad de incrementar la contribución de la región a la labor de asesoramiento científico que respalda las normas del Codex mediante el desarrollo de la capacidad y la mejora de la coordinación regional.

Observaciones del Presidente:

En general, el Presidente está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría sobre la carga total de trabajo del Comité. El Presidente destaca la cooperación y el interés demostrados por los delegados, lo cual permitió alcanzar un consenso en todos los temas del programa y aprobar el informe con rapidez. El discurso de apertura brindó la oportunidad de mejorar la inocuidad de los alimentos a escala continental y se alentó a los países a incluir a sus expertos técnicos en los debates sobre el acuerdo y su aplicación. A fin de consolidar los avances realizados en las dos conferencias internacionales sobre inocuidad de los alimentos, el Comité respaldó el establecimiento de un embajador de buena voluntad que defendiera la importancia de la inocuidad alimentaria y acogió con satisfacción el apoyo de la FAO y la OMS. El CCAFRICA alentó a los países a idear formas innovadoras de aplicar las *Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública en África* (CXG 22R-1997) y a compartir este tipo de experiencias. El Comité reconoció la participación del Vicepresidente y su apoyo a la labor del Codex.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Proyecto de norma para los productos a base de yuca (mandioca) fermentada cocinada	N07-2015	2019	8
2. Proyecto de norma para las hojas frescas de <i>Gnetum</i> spp.	N09-2015	2019	8
3. Anteproyecto de norma para la carne seca	N07-2016	2019	5
4. Enmiendas propuestas a las secciones 3.2.2 y 3.4 de la <i>Norma regional para la manteca de karité sin refinar</i> (CXS 325R-2017)	-	-	Aprobación
5. Nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para apoyar la formulación de leyes alimentarias armonizadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África ⁵	-	-	1/2/3
A título informativo			
6. Elaboración de un documento sobre el establecimiento de prioridades en la labor del CCAFRICA	Para examinarlo de manera más exhaustiva en la próxima reunión.		
7. Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales (<i>mahewu</i>)	Para examinarlo de manera más exhaustiva en la próxima reunión.		

4. Observaciones específicas

1. Proyecto de norma para los productos a base de yuca (mandioca) fermentada cocinada, párr. 76, Apéndice III
Observaciones de la Secretaría: El trabajo ha avanzado a buen ritmo y según el calendario previsto. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan a la orientación proporcionada. En su 23.ª reunión, el CCAFRICA acordó remitir el proyecto de norma para los productos a base de yuca (mandioca) fermentada cocinada a la Comisión en su 43.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 8, así como publicar ejemplos de productos específicos a base de yuca (mandioca) fermentada cocinada como documento de información en el sitio web del Codex para que sirvan de referencia en el futuro.
Observaciones del Presidente: El Presidente está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría y el Comité destaca con aprecio el apoyo prestado por la Secretaría del Codex, gracias al cual se pudo completar el trabajo.
2. Proyecto de norma para las hojas frescas de <i>Gnetum</i> spp., párr. 84, Apéndice IV
Observaciones de la Secretaría: El trabajo ha avanzado a buen ritmo y según el calendario previsto. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan a la orientación proporcionada. En su 23.ª reunión, el CCAFRICA acordó remitir el proyecto de norma para las hojas frescas de <i>Gnetum</i> spp. a la Comisión en su 43.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 8.
Observaciones del Presidente: El Presidente está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría y el Comité aprecia el apoyo prestado por la Secretaría del Codex, gracias al cual se pudo completar el trabajo.

⁵ El documento de proyecto se presentará directamente al Comité Ejecutivo y a la Comisión para su aprobación.

<p>3. Anteproyecto de norma para la carne seca, párr. 102, Apéndice V</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 23.^a reunión, el CCAFRICA señaló que se habían realizado progresos importantes en relación con la revisión del anteproyecto y que algunas secciones seguían entre corchetes y era necesario examinarlas en mayor profundidad. En su 23.^a reunión, el CCAFRICA acordó remitir el anteproyecto de norma para la carne seca a la Comisión en su 43.^o período de sesiones a fin de que esta lo aprobase en el trámite 5, así como establecer un GTe, presidido por Botswana y copresidido por Kenya y Marruecos, que trabajaría en inglés y francés, para examinar las disposiciones entre corchetes y las observaciones recibidas en el trámite 5, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 23.^a reunión del Comité, y preparar un proyecto de norma revisado para su distribución a fin de recabar observaciones en el trámite 7 y someterlo a la aprobación del Comité en su 24.^a reunión.</p> <p>Estaba previsto que este trabajo se completase en 2019, pero el Comité necesita otra reunión (su 24.^o reunión) para finalizarlo. La aprobación final en el 44.^o período de sesiones de la Comisión es realista. Por tanto, se solicita una ampliación del plazo para finalizar el trabajo hasta 2022.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>El Presidente está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría. Se organizó un grupo de trabajo durante las sesiones plenarias en relación con el anteproyecto de norma regional. Este grupo de trabajo se centró en armonizar las diversas opiniones expresadas por los delegados y abordar la baja participación de los miembros en el GTe. Asimismo, ayudó a realizar avances en el documento, de manera que el anteproyecto de norma se pudo remitir para su aprobación en el trámite 5.</p>
<p>4. Enmiendas propuestas a las secciones 3.2.2 y 3.4 de la Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017), párrs. 40 y 41, Apéndice VI</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>Las enmiendas propuestas son de redacción y tienen por objeto proporcionar claridad a la norma, así como corregir un error en el valor del ácido linoleico (C 18:3) (porcentaje de los niveles de ácidos grasos).</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>El Presidente está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría.</p>
<p>5. Nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para apoyar la formulación de leyes alimentarias armonizadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África, párr. 108</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 23.^a reunión, el CCAFRICA acordó iniciar un nuevo trabajo sobre un conjunto de directrices que ayudaría a los países a redactar o revisar su legislación nacional en relación con los alimentos y el control de estos. Tal como pidió el CCAFRICA en su 23.^a reunión, Kenya ha presentado un documento de proyecto revisado para su aprobación como nuevo trabajo. El documento de proyecto se ajusta a las directrices de procedimiento.</p> <p>En su 23.^a reunión, el CCAFRICA acordó establecer un GTe, presidido por Kenya y copresidido por el Senegal y Marruecos, que trabajaría en inglés y francés, con la finalidad de preparar el anteproyecto de directrices, en caso de que se aprobara el nuevo trabajo, para su distribución a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del CCAFRICA en su 24.^a reunión.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>El Presidente está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría. El Comité respaldó el nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para apoyar la formulación de leyes alimentarias armonizadas en la región del CCAFRICA.</p>
<p>6. Elaboración de un documento sobre el establecimiento de prioridades en la labor del Comité Coordinador FAO/OMS para África, párr. 38</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 23.^a reunión, el CCAFRICA acordó que era necesario examinar en mayor profundidad cómo mejorar su labor de establecimiento de normas teniendo en cuenta los diferentes enfoques y los obstáculos y desafíos identificados. El Coordinador dirigirá la elaboración de un documento sobre el establecimiento de prioridades en la labor del Comité para que este lo examine en su próxima reunión.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>El Presidente trabajará estrechamente con la Unión Africana para elaborar el documento.</p>

7. Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional relativa a una bebida no alcohólica fermentada a base de cereales (*mahewu*), párr. 110**Observaciones de la Secretaría:**

El tema del programa no se examinó debido a que el Estado miembro que presentaba el documento (Eswatini) no estaba presente en la reunión. El CCAFRICA señaló, en su 23.^a reunión, que examinaría este tema en su próxima reunión.

Observaciones del Presidente:

El Presidente está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría.

Apéndice 2

1. Información general

Comité	15.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)		
País hospedante	Vanuatu	Presidente	Sr. Timothy Tumukon
Reunión sobre la que se informa	15.ª reunión del CCNASWP	del 16-20 de septiembre de 2019	
Próxima reunión	16.ª reunión del CCNASWP	del Aproximadamente dos años después de la 15.ª reunión del CCNASWP	
Informe	<u>REP20/NASWP</u>		

2. Observaciones generales

<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>La 15.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (en adelante, el CCNASWP o el Comité) fue constructiva y productiva. El trabajo sobre los temas generales del programa generó una gran participación y debates fructíferos, pero redujo el tiempo disponible para considerar la labor relativa al establecimiento de normas. No obstante, en la labor sobre el establecimiento de normas se avanzó a buen ritmo y el CCNASWP recomendó, en su 15.ª reunión, que ambos anteproyectos de normas regionales avanzaran en el proceso de trámites. Puesto que solo quedan algunas cuestiones pendientes en relación con el anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua, en su 15.ª reunión, el CCNASWP acordó encargar al Coordinador que trabajase con los Estados miembros de la región para resolver estas pocas cuestiones pendientes antes de la 79.ª reunión del Comité Ejecutivo, de forma que el Coordinador, en caso de que se lograra un consenso entre los Estados miembros, pudiera recomendar la omisión de los trámites 6 y 7 y la presentación del texto para su aprobación en el trámite 8 en el 43.º período de sesiones de la Comisión. Con respecto al anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni, el CCNASWP, en su 15.ª reunión, acordó solicitar al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que mantuviera la escopoletina en la lista de prioridades, aunque la realización de una evaluación de la inocuidad de la escopoletina por parte del JECFA representa un desafío en términos de disponibilidad y generación de datos. En su 15.ª reunión, el CCNASWP acordó pedir al CCCF que otorgara prioridad a la labor sobre la ciguatera y alentó a los Estados miembros a participar en la labor del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV).</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>A la 15.ª reunión del CCNASWP acudieron 10 de sus 14 miembros. La reunión avanzó a buen ritmo con debates sobre cuestiones que afectaban a la inocuidad de los alimentos en la región, en particular la ciguatera y el cadmio en el cacao. En la reunión se señaló la escasa participación de los miembros en la labor del Codex, en particular su participación a través de la plataforma en línea. Los miembros acordaron trabajar con el Coordinador para aportar observaciones sobre el Plan estratégico del Codex para 2020-2025, especialmente con respecto a las metas 1, 2 y 3. En su 15.ª reunión, el CCNASWP debatió los dos proyectos de normas regionales sobre el noni y el kava. Los miembros se mostraron satisfechos con el progreso realizado en relación con la elaboración de normas, pero manifestaron que la cuestión de la escopoletina impedía avanzar en el proyecto de norma sobre el noni. Los miembros destacaron con agrado los importantes progresos realizados en el proyecto de norma regional para el kava y se mostraron de acuerdo con que el Coordinador trabajase con ellos para resolver las cuestiones planteadas por algunos miembros antes de la 79.ª reunión del Comité Ejecutivo, así como que el proyecto de norma estuviera disponible para su consideración y aprobación en el 43.º período de sesiones de la Comisión. Los miembros del CCNASWP elogiaron a la FAO y la OMS por su continuo compromiso con la región, ayudando a los miembros a gestionar los sistemas de inocuidad de los alimentos.</p>

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni	N01-2013	2017	5
2. Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua	N01-2017	2021	5 ⁶
A título informativo			
3. Solicitud al JECFA para que mantenga la escopoletina en su lista de prioridades y petición dirigida a los Estados miembros para que generen y envíen datos que permitan apoyar la realización de la evaluación de la inocuidad.	Solicitud para mantener la escopoletina en la lista de prioridades.		

4. Observaciones específicas

1. Anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni, párr. 83, Apéndice II
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El Comité celebró un debate constructivo y productivo. En su 15.^a reunión, el CCNASWP acordó remitir el anteproyecto de norma regional a la Comisión en su 43.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 5. En su 15.^a reunión, el CCNASWP, también acordó establecer un GTe presidido por Tonga y copresidido por Samoa, que trabajaría solo en inglés, a fin de avanzar ulteriormente en el proyecto de norma regional, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 15.^a reunión del CCNASWP, para su consideración en la 16.^a reunión del CCNASWP. La cuestión pendiente se refiere a la escopoletina. En el anteproyecto de norma se establece que “el nivel de escopoletina debería mantenerse lo más bajo posible desde el punto de vista tecnológico hasta que el JECFA establezca un nivel inocuo”.</p> <p>El año previsto inicialmente para la aprobación final de este anteproyecto de norma era 2017, plazo que la Comisión amplió a 2021 en su 40.^o período de sesiones (2017) por recomendación de su Comité Ejecutivo en su 73.^a reunión. Debido al aplazamiento del ciclo de los comités coordinadores regionales de 2018 a 2019, y a que se necesita otra reunión del CCNASWP para finalizar el proyecto de norma, el año previsto para la aprobación final tendrá que ser 2022 en lugar de 2021.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>En la reunión del Comité se recibió con agrado el proyecto de norma y la información adicional ofrecida en el proyecto de norma actualizado. El Comité señaló que necesitaba información adicional de la industria y las instituciones de investigación para apoyar el trabajo sobre el establecimiento de un nivel inocuo de escopoletina en el jugo de noni. El CCNASWP acordó, en su 15.^a reunión, avanzar el proyecto de norma al trámite 5 y trabajar a través de un GTe presidido por Tonga y copresidido por Samoa a fin de ayudar a recopilar información de la industria y las instituciones académicas, así como realizar otros esfuerzos para avanzar en mayor medida en la labor relativa al proyecto de norma.</p>

⁶ Encargó al Coordinador que trabajase con los Estados miembros de la región para resolver las pocas cuestiones que quedaban pendientes antes de la 79.^a reunión del Comité Ejecutivo, de forma que el Coordinador, si se lograba un consenso entre los Estados miembros, pudiera recomendar la omisión de los trámites 6 y 7 y la presentación del texto para su aprobación en el trámite 8 en el 43.^o período de sesiones de la Comisión.

2. Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua, párr. 96 Apéndice III

Observaciones de la Secretaría:

El Comité celebró un debate constructivo y productivo y el trabajo está avanzando a buen ritmo. En su 15.^a reunión, el CCNASWP acordó remitir el anteproyecto de norma regional a la Comisión en su 43.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 5. Puesto que solo quedan algunas cuestiones pendientes en relación con el anteproyecto de norma regional, el CCNASWP, en su 15.^a reunión, acordó encargar al Coordinador que trabajase con los Estados miembros de la región para resolver estas pocas cuestiones pendientes antes de la 79.^a reunión del Comité Ejecutivo, de forma que el Coordinador, en caso de que se lograra un consenso entre los Estados miembros, pudiera recomendar la omisión de los trámites 6 y 7 y la presentación del texto para su aprobación en el trámite 8 en el 43.^o período de sesiones de la Comisión.

Los plazos previstos originalmente para su aprobación en el trámite 5 y su aprobación final eran 2019 y 2021, respectivamente. Si se necesitara otra reunión para finalizar el proyecto de norma, el año previsto para la aprobación final tendría que ser 2022 en lugar de 2021.

Observaciones del Presidente:

En su 15.^a reunión, el CCNASWP debatió ampliamente el proyecto de norma y examinó todos los puntos presentados por los Estados miembros. El Comité acordó encargar al Coordinador Regional que trabajase con sus Estados miembros para resolver algunas cuestiones relacionadas con el proyecto de norma antes de la 79.^a reunión del Comité Ejecutivo.

El Comité acordó proponer a la Comisión, en su 43.^o período de sesiones, que aprobara el proyecto de norma inicialmente en el trámite 5. Una vez resueltas las pocas cuestiones pendientes a través del Coordinador, el Comité convino también en recomendar a la Comisión la omisión de los trámites 6 y 7 y la presentación del proyecto de norma para su aprobación final en el trámite 8 en su 43.^o período de sesiones.

3. Solicitud dirigida al JECFA para que mantenga la escopoletina en su lista de prioridades y petición dirigida a los Estados miembros para que generen y envíen datos que permitan apoyar la realización de la evaluación de la inocuidad, párrs. 74 y 83 iii)

Observaciones de la Secretaría:

En su 15.^a reunión, el CCNASWP, en respuesta a la solicitud que realizó el CCCF en su 13.^a reunión, confirmó que deseaba mantener la escopoletina en la lista de prioridades del JECFA, acordó pedir al JECFA que mantuviera esta sustancia en su lista de prioridades e instó a los Estados miembros a generar y enviar datos para apoyar la realización de la evaluación de la inocuidad. Actualmente, los Estados miembros están recopilando datos para respaldar una evaluación de la exposición y también se está realizando un examen de los datos toxicológicos disponibles.

Observaciones del Presidente:

Los Estados miembros acordaron que se necesitan datos adicionales para evaluar los niveles inocuos de escopoletina. Los Estados miembros expresaron su preocupación por que el proyecto de norma no avanzara como estaba previsto y el Comité instó a los miembros a ayudar mediante la generación y el envío de datos al JECFA. El CCNASWP pidió, en su 15.^a reunión, que el JECFA mantuviera la escopoletina en su lista de prioridades.

Apéndice 3

1. Información general

Comité	21.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)		
País hospedante	India	Presidente	Sr. Sunil Bakshi
Reunión sobre la que se informa	21.ª reunión del CCASIA	23-27 de septiembre de 2019	
Próxima reunión	22.ª reunión del CCASIA	Aproximadamente dos años después de la 21.ª reunión del CCASIA	
Informe	<u>REP20/ASIA</u>		

2. Observaciones generales

<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>La 21.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (en adelante, el CCASIA o el Comité) fue constructiva y productiva. Los debates sobre los temas generales del programa relacionados con la revitalización, la labor del Codex pertinente para la región y el uso de las normas del Codex avanzaron a buen ritmo y se recopiló gran cantidad de información al respecto. Sin embargo, se debería considerar cómo gestionar estos temas generales del programa de manera más razonable para que se eviten solapamientos, se mejore la eficiencia de los debates y se establezca un equilibrio apropiado entre estos temas y el tiempo necesario para examinar la elaboración de normas regionales.</p> <p>En su 21.ª reunión, el CCASIA señaló la utilidad del proyecto de procedimiento normalizado de actuación y acordó empezar a usarlo de forma interna. El CCASIA también acordó en esta reunión perfeccionar dicho procedimiento. El CCASIA, en su 21.ª reunión, confirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para determinar las prioridades en cuanto a su trabajo y que no era necesario elaborar orientaciones adicionales a este respecto. Asimismo, alentó a los miembros a participar en los diversos GTe pertinentes, colaborar en la elaboración y presentación conjuntas de propuestas de nuevos trabajos de interés común y estudiar mecanismos para compartir información científica de manera oportuna.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>La 21.ª reunión del CCASIA fue mi primera oportunidad como presidente de un Comité del Codex y también una importante reunión para la región, esperada con mucho interés y celebrada tras un largo período de tres años desde la anterior reunión regional de 2016. Los Estados miembros del CCASIA, la Secretaría del Codex y los representantes de la FAO y la OMS prestaron un apoyo adecuado a la reunión. Durante toda la reunión se presentó un apretado programa que abarcaba 10 cuestiones horizontales (relacionadas con la inocuidad de los alimentos, así como las normas, el Plan estratégico y el Plan de comunicación del Codex), cuatro documentos de debate (propuestas de nuevos trabajos) y una serie de actos paralelos de interés para la región.</p> <p>El CCASIA, en su 21.ª reunión, pudo finalizar el programa en el plazo establecido. Los debates sobre las cuestiones horizontales fueron abundantes y contaron con la participación de todos los Estados miembros y con una facilitación eficiente por parte de los representantes de la FAO y la OMS y la Secretaría del Codex. El CCASIA, en su 21.ª reunión, reconoció ampliamente la utilidad del discurso de apertura, que se centró de manera específica en cuestiones y buenas prácticas relacionadas con la inocuidad de los alimentos en la producción primaria, los países compartieron sus experiencias y la FAO y la OMS realizaron aportaciones adicionales sobre cómo abordar los desafíos conexos.</p> <p>Se mantuvieron deliberaciones constructivas sobre tres documentos de debate (véase la sección “Observaciones específicas”) que se tradujeron en modificaciones de mutuo acuerdo de las propuestas de nuevos trabajos que se ajustaban al formato del Codex en cuanto al documento de proyecto y un acuerdo para remitir dichas propuestas a la Comisión para que esta las aprobase como nuevos trabajos en su 43.º período de sesiones. No se dejó sin abordar ninguna complicación ni asunto operacional que impidiera presentar estas propuestas en el plazo propuesto. No se pudo avanzar en un documento de debate (Elaboración de una norma regional para las bebidas a base de arroz con bajo contenido de alcohol), ya que el Estado miembro que lo propuso pidió que se suspendiera el trabajo debido a los limitados datos disponibles sobre las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y los obstáculos al comercio. El Comité también tuvo en cuenta una propuesta de nuevo trabajo sobre la “Elaboración de una norma regional para dulces tradicionales elaborados a base de productos lácteos”, pero no pudo debatirla debido a la falta de tiempo y a que el documento no se puso a disposición de los Estados miembros a tiempo.</p>

En general, el Comité está trabajando con bastante eficiencia y no se observaron problemas importantes de procedimiento. No obstante, un problema importante que mencionaron los países fue la dificultad experimentada a la hora de responder a una serie de cuestionarios para preparar la reunión. Esto se puede tomar en consideración en la próxima reunión. Las aportaciones recibidas de los Estados miembros por medios electrónicos fueron escasas. Aunque los Estados miembros participaron activamente en los debates plenarios, es necesario aumentar aún más su participación en las plataformas electrónicas. Otro desafío importante para el CCASIA es la casi continuada incapacidad de algunos países para asistir a las reuniones del Comité y existe una necesidad urgente de integrar o alentar a estos países y apoyar su participación en las reuniones presenciales.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp.	-	2024	1/2/3
2. Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para los raviolis congelados rápidamente	-	2024	1/2/3
3. Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas	-	2024	1/2/3
4. Modificaciones de las normas regionales del CCASIA	-	-	Revocación
A título informativo			
5. Establecimiento de prioridades en la labor del Comité	Los criterios establecidos en el Manual de procedimiento son suficientes para establecer prioridades en la labor del Comité		
6. Proyecto de procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA	Para su ulterior elaboración y uso interno		

4. Observaciones específicas

<p>1. Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp., párr. 97, Apéndice V</p> <p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 21.ª reunión, el CCASIA acordó presentar el documento de proyecto a la Comisión, en su 43.º período de sesiones, para su aprobación como nuevo trabajo y establecer un GTe presidido por el Japón, que trabajaría en inglés, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo, con miras a elaborar el anteproyecto de norma para su distribución con el fin de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la 22.ª reunión del CCASIA.</p> <p>El documento de proyecto cumple los requisitos establecidos en el Manual de procedimiento.</p> <p>Observaciones del Presidente:</p> <p>La propuesta, realizada originalmente por el Japón en la 20.ª reunión del CCASIA (2016), ha experimentado avances considerables gracias a los debates celebrados en la 21.ª reunión del Comité. Tras la ampliación del ámbito de aplicación de la misma para que incluyera productos similares preparados y comercializados en la región y la armonización del documento de proyecto con el formato específico del Codex, la propuesta se ha remitido a la Comisión para que la apruebe como nuevo trabajo en su 43.º período de sesiones.</p> <p>No obstante, se identificaron algunas cuestiones que deben ser examinadas en mayor profundidad y resueltas, a saber, el uso del término <i>Bacillus</i> spp., teniendo en cuenta la naturaleza patógena de algunas especies de <i>Bacillus</i>, y la evaluación de la necesidad de incluir una disposición sobre “pesos y medidas” en la norma, en consonancia con el formato de las normas para productos.</p> <p>Con un amplio interés de la región en este trabajo específico, parece que el GTe establecido por el Comité podrá resolver las preocupaciones pendientes mencionadas anteriormente y cualquier trabajo adicional se gestionará fácilmente durante la próxima reunión del Comité.</p>

<p>2. Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para los raviolis congelados rápidamente, párr. 102 y Apéndice VI</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCASIA, en su 21.^a reunión, acordó remitir el documento de proyecto a la Comisión para que esta lo aprobase como nuevo trabajo en su 43.^o período de sesiones y establecer un GTe presidido por China que trabajase en inglés, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo, con miras a elaborar el anteproyecto de norma para su distribución con el fin de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la 22.^a reunión del CCASIA.</p> <p>El documento de proyecto cumple los requisitos establecidos en el Manual de procedimiento. El Comité concluyó con éxito el documento de proyecto con el consenso de sus miembros.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>China planteó la propuesta en la 20.^a reunión del CCASIA (2016), pero debido a la falta de tiempo y a que el documento no estuvo disponible hasta el último momento, no se pudieron llevar a cabo deliberaciones sobre la propuesta.</p> <p>En la 21.^a reunión del CCASIA, cuatro Estados miembros enviaron observaciones por escrito en forma de documentos de sesión. Se llevaron a cabo deliberaciones detalladas sobre la propuesta durante la reunión y se realizaron algunos cambios específicos (en relación con la nomenclatura del producto a fin de incluir más productos similares; la ampliación del ámbito de aplicación, la definición y la descripción; y la inclusión de otros ingredientes utilizados como relleno en el producto. Estos cambios garantizaron un mayor interés de los Estados miembros en la elaboración de la norma regional. Actualmente, la propuesta cumple los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos” e incluye los cambios propuestos y las revisiones realizadas desde que China la presentó por última vez.</p> <p>En general, en su 21.^a reunión, el CCASIA pudo finalizar satisfactoriamente el documento de proyecto con un consenso claro.</p>
<p>3. Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas, párr. 112, Apéndice VII</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El Comité, en su 21.^a reunión, acordó remitir el documento de proyecto a la Comisión para que esta lo aprobase como nuevo trabajo en su 43.^o período de sesiones y establecer un GTe presidido por China que trabajase en inglés, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo, con miras a elaborar el anteproyecto de norma para su distribución con el fin de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la 22.^a reunión del CCASIA.</p> <p>El documento de proyecto cumple los requisitos establecidos en el Manual de procedimiento.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Se mantuvieron deliberaciones detalladas sobre el documento de proyecto revisado, principalmente en relación con la nomenclatura del producto y la definición. Ahora la propuesta revisada incluye en mayor medida otros productos similares y el ámbito de aplicación se ha ampliado aún más tomando en consideración la amplia variedad de este tipo de productos disponible en varios países de la región. El documento de proyecto que se presentó antes de la reunión del Comité Ejecutivo y el período de sesiones de la Comisión se ajusta al formato establecido en el Manual de procedimiento y cumple los criterios que en él se estipulan.</p> <p>La 21.^a reunión del CCASIA fue satisfactoria en cuanto a la conclusión de los debates y la finalización del documento de proyecto alcanzando un consenso. Sin embargo, serán necesarias deliberaciones y aportaciones adicionales de los Estados miembros de la región para que la propuesta sea más inclusiva y garantizar un progreso a buen ritmo en los siguientes trámites.</p>
<p>4. Enmiendas a las normas regionales del CCASIA, párr. 57, Apéndice II</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 21.^a reunión, el CCASIA se mostró de acuerdo con las recomendaciones formuladas en la 50.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), es decir: revocar las disposiciones relativas al tartrato monosódico (SIN 335 i), el tartrato monopotásico (SIN 336 i) y el tartrato dipotásico (SIN 336 ii) de la <i>Norma regional para la pasta de soja fermentada</i> (CXS 298R-2009) y la <i>Norma regional para la salsa de ají (chiles)</i> (CXS 306R-2011).</p>

<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Todos los miembros del CCASIA se mostraron de acuerdo con las recomendaciones formuladas por el CCFA en su 50.^a reunión sobre la revocación de los aditivos mencionados en dos normas regionales, ya que no existen especificaciones del JECFA para dichos aditivos.</p> <p>Puesto que hubo un consenso claro en el Comité en relación con la recomendación y ningún Estado miembro planteó cuestiones, se prevé que la revocación se apruebe sin problemas en el próximo período de sesiones de la Comisión.</p>
<p>5. Establecimiento de las prioridades de los trabajos, párr. 50</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCASIA confirmó, en su 21.^a reunión, que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para determinar las prioridades en cuanto a su trabajo.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Teniendo en cuenta la carga de trabajo del Comité, con cuatro documentos de debate sobre los que debía deliberar en su 21.^a reunión, los miembros consideraron necesario establecer prioridades en relación con los trabajos. Aunque se propuso la posibilidad de elaborar criterios de establecimiento de prioridades específicamente para la labor del CCASIA, este consideró oportuno y finalmente acordó el uso de los criterios actuales establecidos en el Manual de procedimiento para este fin en lugar de elaborar criterios propios.</p> <p>El estado actual del trabajo del CCCASIA es tal que se han planteado tres propuestas durante la 21.^a reunión del Comité para su aprobación por la Comisión como nuevos trabajos y existe una propuesta más (Elaboración de una norma regional para dulces tradicionales elaborados a base de productos lácteos) que se espera que el Comité considere en su próxima reunión, aparte de una serie de temas horizontales presentes regularmente en el programa; por tanto, parece que existe una necesidad inminente de que el Comité establezca prioridades para gestionar su carga de trabajo de manera equilibrada.</p>
<p>6. Proyecto de procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA, párr. 65</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El presente documento será un documento vivo para uso interno del CCASIA con objeto de fortalecer la coordinación regional y no se prevé que sea un texto formal del Codex. En su 21.^a reunión, el CCASIA señaló la utilidad del documento y acordó empezar a usarlo de forma interna; asimismo, apoyó firmemente su ulterior elaboración. En su 21.^a reunión, el CCASIA también acordó establecer un GTe presidido por la India, que trabajaría en inglés, con el fin de elaborar un procedimiento normalizado de actuación revisado sobre la base de las observaciones recibidas en esta reunión, así como de las experiencias adquiridas en la utilización del documento y las demás observaciones formuladas por los miembros, para someterlo a la consideración del CCASIA en su 22.^a reunión.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>El documento, un proyecto de procedimiento normalizado de actuación destinado a fortalecer la coordinación regional, fue preparado y presentado por la India en calidad de Coordinador Regional.</p> <p>En el proyecto normalizado de actuación se establece un marco informal para la región destinado a promover una comunicación mutua y fomentar la cooperación a escala regional, específicamente para facilitar la participación activa en el Codex, ofrecer un mecanismo que permita compartir datos y asesoramiento científico pertinentes entre los países de la región con miras a establecer posturas regionales y preparar o respaldar nuevas propuestas, y elaborar normas regionales para productos alimentarios importantes desde el punto de vista del comercio regional.</p> <p>En general, los miembros apreciaron el documento y reconocieron su utilidad como instrumento para fomentar y fortalecer la cooperación regional. Asimismo, suscitó gran interés entre los representantes de la FAO y la OMS, específicamente en cuanto al fortalecimiento de las relaciones de trabajo entre el Coordinador y la FAO y la OMS entre reuniones sobre la base de los elementos del procedimiento normalizado de actuación. Según lo acordado por el Comité, se celebrarían más debates, primero en el GTe establecido para este fin por el Comité y, después, en la 22.^a reunión del CCASIA a fin de elaborar ulteriormente el procedimiento normalizado de actuación.</p> <p>Se prevé que el documento permitirá lograr un trabajo coordinado y cohesivo de toda la región y, en general, contribuir de manera significativa a la labor del Codex.</p>

Apéndice 4

1. Información general

Comité	21.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)		
País hospedante	México	Presidente	Sr. Alfonso Guati-Rojo Sánchez, con la ayuda del Sr. César Orozco Arce
Reunión sobre la que se informa	21.ª reunión del CCFFV	7-11 de octubre de 2019	
Próxima reunión	22.ª reunión del CCFFV	Por determinar	
Informe	<u>REP20/FFV</u>		

2. Observaciones generales

<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>A pesar de algunas dificultades durante la fase de preparación debido al retraso en la confirmación de las fechas y el lugar de celebración, así como a la disponibilidad tardía de la empresa de traducción, gracias al excelente liderazgo del Presidente y la gran contribución de todos los participantes, en general, la 21.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (en adelante, el CCFFV o el Comité) fue sin lugar a dudas constructiva y productiva. Cuatro proyectos de norma avanzaron en el proceso de trámites y uno de ellos se completó antes de lo previsto. El Comité determinó una solución de compromiso a la cuestión que no se había resuelto anteriormente, es decir, la tolerancia en la categoría “Extra”, tras realizar esfuerzos en diferentes aspectos. En la próxima reunión se examinarán tres proyectos de norma y un documento de debate. En función del progreso del debate, el CCFFV, en su 22.ª reunión, podría considerar la posibilidad de admitir propuestas de nuevos trabajos.</p> <p>Tras la 21.ª reunión del CCFFV, Indonesia ha expresado interés en copresidir el GTe sobre las cebollas y los chalotes. Indonesia no asistió a la 21.ª reunión del CCFFV, pero solía copresidir este GTe. El Presidente del CCFFV y los presidentes de los GTe tomaron nota de esta solicitud.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>La 21.ª reunión del CCFFV ha sido la primera reunión del Codex Alimentarius que he tenido el placer de presidir. En términos generales, consideramos que fue una reunión fructífera gracias al excelente trabajo de la Secretaría del Codex, así como de los delegados, cuyos conocimientos técnicos y compromiso deben ser reconocidos.</p> <p>Se presentaron algunas cuestiones críticas para algunos temas del programa y, a fin de lograr el consenso de todos los delegados sobre una base científica y técnica para dichas cuestiones, se establecieron varios grupos de trabajo presenciales (GTp) durante los descansos para el café con la tarea de considerar las observaciones de todos los delegados, así como las enviadas a la Secretaría del Codex a través de la plataforma del Sistema de comentarios en línea. Con esta estrategia se logró avanzar varios proyectos de norma al trámite 8.</p> <p>Durante la reunión, se avanzaron cuatro proyectos de norma al trámite 8 para que la Comisión los aprobase en su 43.º período de sesiones, es decir, los correspondientes al kiwi, el ajo, la patata (papa) de consumo y el ñame.</p> <p>Durante este período entre reuniones del CCFFV, se están debatiendo activamente las normas para las bayas, las cebollas y los chalotes y los dátiles frescos en la plataforma de los GTe, los cuales, con el gran apoyo de sus presidentes, se prevé que distribuyan sus informes tres meses antes de la próxima reunión del CCFFV. Del mismo modo, México está trabajando en algunas mejoras, en particular el cumplimiento de los procedimientos logísticos y los plazos de traducción de los documentos de trabajo que se deberían debatir en la reunión de 2021.</p>

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Proyecto de norma para el kiwi	N11-2014	2017/2020	8
2. Proyecto de norma para el ajo	N09-2014	2017/2020	8
3. Proyecto de norma para las patatas (papas) de consumo	N08-2014	2017/2020	8
4. Anteproyecto de norma para el ñame	N01-2018	Tres reuniones del CCFFV o menos	5/8
Para fines de supervisión			
5. Anteproyecto de norma para los dátiles frescos	N01-2016	Tres reuniones del CCFFV o menos	2
6. Anteproyecto de norma para las cebollas y los chalotes	N02-2018	Tres reuniones del CCFFV o menos	2
7. Anteproyecto de norma para las bayas	N03-2018	Tres reuniones del CCFFV o menos	2
A título informativo			
8. Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas	Para ulterior elaboración		

4. Observaciones específicas

1. Aprobación del proyecto de norma para el kiwi, párr. 23, Apéndice II
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 20.ª reunión (2017), el CCFFV había retenido este proyecto de norma en el trámite 7 porque no se había llegado a un acuerdo sobre las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad para la podredumbre en la categoría “Extra” y la categoría I. Asimismo, en su 20.ª reunión, el CCFFV solicitó una prórroga del plazo hasta la celebración de su 21.ª reunión (2019), que fue aprobada. En su 21.ª reunión, el CCFFV, tras largos debates y a pesar de varias reservas expresadas, señaló que se habían abordado todas las cuestiones pendientes y acordó remitir el proyecto de norma para el kiwi para su aprobación en el trámite 8. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex. En su 21.ª reunión, el CCFFV también acordó remitir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) el proyecto de disposiciones para el etiquetado a fin de que este lo aprobase.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>La única cuestión pendiente en la norma, a saber, las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad para la podredumbre en la categoría “Extra” y la categoría I, sobre las que no se llegó a un acuerdo, se debatió intensamente.</p> <p>Se reconoció el gran trabajo del GTe presidido por Nueva Zelanda, así como la necesidad de cumplir los plazos establecidos por el CCFFV en su 20.ª reunión para concluir los debates.</p> <p>Se consideró que la norma se había debatido de manera suficiente, tanto por medios electrónicos como presencialmente, para avanzarla al trámite 8 y que este avance en el proceso de trámites no implicaba necesariamente la unanimidad en todas las decisiones, ya que existe el derecho de plantear reservas de conformidad con el Manual de procedimiento del Codex.</p>

2. Aprobación del proyecto de norma para el ajo, párr. 38, Apéndice III

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo ha avanzado a buen ritmo desde la 20.^a reunión del CCFFV, en la que se devolvió el proyecto de norma al trámite 6 para una revisión, recepción de observaciones y consideración adicionales. Asimismo, en su 20.^a reunión, el CCFFV solicitó una prórroga del plazo hasta la celebración de su 21.^a reunión (2019), que fue aprobada. En su 21.^a reunión, el CCFFV observó que se habían abordado todas las cuestiones pendientes y acordó remitir el proyecto de norma para el ajo para su aprobación en el trámite 8. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex. En su 21.^a reunión, el CCFFV también acordó remitir al CCFL el proyecto de disposiciones para el etiquetado a fin de que este lo aprobase.

Observaciones del Presidente:

El debate durante el pleno se centró, al igual que en el GTe y tal como expuso México, en la inclusión del ajo ahumado. Se logró un consenso sobre la exclusión del ajo ahumado de la norma. Algunos detalles se mejoraron para una mejor comprensión de las secciones 2, 4, 5 y 7.2.2, sin realizar modificaciones que necesitaran otros debates.

Se examinaron todas las secciones de la norma y se acordó que esta se avanzara al trámite 8.

3. Aprobación del proyecto de norma para las patatas (papas) de consumo, párr. 50, Apéndice IV

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo ha avanzado a buen ritmo desde la 20.^a reunión del CCFFV y la aprobación en el trámite 5 del proyecto de norma en el 41.^o período de sesiones de la Comisión. Asimismo, en su 20.^a reunión, el CCFFV solicitó una prórroga del plazo hasta la celebración de su 21.^a reunión (2019), que fue aprobada. En su 21.^a reunión, el CCFFV señaló que se habían abordado todas las cuestiones pendientes y acordó remitir el proyecto de norma para la patata (papa) de consumo para su aprobación en el trámite 8. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex. En su 21.^a reunión, el CCFFV también acordó remitir al CCFL el proyecto de disposiciones para el etiquetado a fin de que este lo aprobase.

Observaciones del Presidente:

Durante el pleno se debatieron algunas cuestiones pendientes y se estableció un GTP coordinado por el presidente del GTe (India) a fin de mejorar algunas cuestiones críticas detectadas como, por ejemplo, los requisitos mínimos y las tolerancias de calidad.

Gracias al gran trabajo del presidente del GTe y de los delegados, se alcanzó un consenso sobre estas cuestiones en el GTP y durante el pleno.

Se examinaron todas las secciones de la norma y se acordó que esta se avanzara al trámite 8.

4. Aprobación del anteproyecto de norma para el ñame, párr. 74, Apéndice V

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo ha progresado a muy buen ritmo desde que el CCFFV propuso este nuevo trabajo en su 20.^a reunión, el cual fue aprobado por la Comisión en su 41.^a período de sesiones. En su 21.^a reunión, el CCFFV señaló que se habían abordado todas las cuestiones pendientes y acordó remitir el anteproyecto de norma para el ñame a la Comisión para que esta lo aprobase en el trámite 5/8 en su 43.^o período de sesiones. En su 21.^a reunión, el CCFFV también acordó remitir al CCFL el proyecto de disposiciones para el etiquetado a fin de que este lo aprobase.

Observaciones del Presidente:

Durante el pleno, se examinaron las cuestiones pendientes del GTe, como la tolerancia para la podredumbre, y se celebró un amplio debate sobre las disposiciones relacionadas con el tamaño. Se encargó a un GTP coordinado por Costa Rica y Ghana que tomara en consideración todas las variedades comercializadas de ñame en la norma. La propuesta se debatió durante el pleno. Se examinaron todas las secciones de la norma y se acordó que esta avanzara en el proceso de trámites al trámite 5/8.

5. Anteproyecto de norma para los dátiles frescos, párr. 60 ii) y iii)**Observaciones de la Secretaría:**

El trabajo ha avanzado a buen ritmo desde la 20.^a reunión del CCFFV, en la que se devolvió el proyecto de norma al trámite 3. En su 21.^a reunión, el CCFFV señaló que era necesario que el CCFFV aclarara el ámbito de aplicación y que el anteproyecto de norma no estaba listo para seguir avanzando en el proceso de trámites. Por ello, el CCFFV acordó, en su 21.^a reunión, devolver el anteproyecto de norma al trámite 2. Asimismo, en su 21.^a reunión, el CCFFV acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por Arabia Saudita, para examinar las observaciones recibidas y los debates celebrados en la 21.^a reunión del CCFFV, así como revisar el anteproyecto de norma para que el Comité lo considerara en mayor profundidad en su 22.^a reunión. El trabajo debería finalizarse antes de la celebración de la 22.^a reunión del CCFFV y, si no fuera así, se debería solicitar una ampliación del plazo.

Observaciones del Presidente:

Durante el pleno, se debatió ampliamente el desarrollo de las fases de los dátiles frescos y el posible solapamiento con la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985). El presidente del GTe (India) explicó las diferentes clasificaciones de las variedades que debían considerarse "frescas", sin embargo, no se alcanzó un consenso durante la reunión debido a las diferentes interpretaciones de las distintas fases del producto.

Se acordó pedir al CCFFV que aclarara cuándo no se consideran elaborados los dátiles.

Se consideró que el proyecto de norma no estaba listo para seguir avanzando en el proceso de trámites, por lo que se devolvió al trámite 2 para su examen por parte de un GTe presidido por la India y copresidido por Arabia Saudita y su posterior revisión por el CCFFV en su 22.^a reunión.

6. Anteproyecto de norma para las cebollas y los chalotes, párr. 88 ii) y iii)**Observaciones de la Secretaría:**

El nuevo trabajo fue aprobado por la Comisión en su 41.^o período de sesiones. En su 21.^a reunión, el CCFFV observó que el anteproyecto de norma para las cebollas y los chalotes aún requería una revisión más profunda y que, por tanto, no estaba listo para seguir avanzando en el proceso de trámites. Por ello, el CCFFV acordó en su 21.^a reunión devolver el anteproyecto de norma al trámite 2 para que se redactara nuevamente. Asimismo, el CCFFV acordó en su 21.^a reunión el establecimiento de un GTe presidido por el Irán y copresidido por Indonesia y la India para revisar la norma basándose en las observaciones remitidas por escrito y las formuladas en la 21.^a reunión del CCFFV a fin de que el Comité la examinara en mayor profundidad en su 22.^a reunión.

Observaciones del Presidente:

En primer lugar, el debate que se mantuvo en el pleno se centró en la conveniencia de mantener una norma para los dos productos, las cebollas y los chalotes, o crear normas diferentes para cada uno. Se acordó mantener el proyecto de norma tal como estaba redactado, teniendo en cuenta que existen normas del Codex que abarcan más de un producto y que estos se pueden diferenciar a lo largo del documento.

El proyecto se examinó exhaustivamente sección por sección y se modificaron algunas secciones. Debido a que todavía existían algunas preocupaciones de las delegaciones en relación con la correcta diferenciación de los productos, se consideró que el proyecto de norma no estaba listo para seguir avanzando en el proceso de trámites, por lo que se devolvió al trámite 2 para su examen por parte de un GTe presidido por el Irán y copresidido por la India y su posterior consideración por el CCFFV en su 22.^a reunión.

7. Anteproyecto de norma para las bayas, párr. 96**Observaciones de la Secretaría:**

El nuevo trabajo fue aprobado por la Comisión en su 41.^o período de sesiones. En su 21.^a reunión, el CCFFV observó que había algunas inquietudes fundamentales en varias disposiciones del anteproyecto de norma y que estas inquietudes requerían una revisión adicional y, por lo tanto, la norma no estaba lista para avanzar en el proceso de trámites. El CCFFV acordó en su 21.^a reunión devolver el anteproyecto de norma al trámite 2 para que se redactara nuevamente. Asimismo, en su 21.^a reunión, el CCFFV acordó establecer un GTe, presidido por México y copresidido por la Argentina, para examinar las cuestiones críticas determinadas por el Comité y preparar un anteproyecto de norma revisado para que el Comité lo examinara en mayor profundidad en su 22.^a reunión.

Observaciones del Presidente:

Se debatió principalmente la factibilidad de una norma horizontal para las bayas y qué productos deberían incluirse en ella. Se examinaron los aspectos generales de la norma y se acordó continuar la norma horizontalmente tal como se había aprobado en el documento de proyecto. Debido a que existían preocupaciones sobre las diferentes variedades comerciales de las bayas, el proyecto preliminar se devolvió al trámite 2 y se estableció un GTe presidido por México para resolver la cuestión de la definición del producto abarcado por la norma, así como las demás secciones sin concluir.

8. Documento de debate sobre el glosario de términos utilizados en el modelo para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, párr. 99**Observaciones de la Secretaría:**

En su 21.^a reunión, el CCFFV se mostró de acuerdo con la propuesta de los Estados Unidos de América de considerar el tema en su próxima reunión, ya que esto permitiría examinar todas las observaciones recibidas durante la 21.^a reunión del CCFFV y que los Estados Unidos de América continuaran con la elaboración del documento de debate teniendo en cuenta todas las observaciones.

Observaciones del Presidente:

Debido a la falta de tiempo y al plazo establecido para el trabajo, los Estados Unidos de América propusieron que se considerara debatir el glosario de términos en la próxima reunión del CCFFV, su 22.^a reunión, y que todas las observaciones recibidas durante la 21.^a reunión del CCFFV se examinaran en el pleno de la 22.^a reunión del CCFFV.

Apéndice 5

1. Información general

Comité	51.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)		
País hospedante	Estados Unidos de América	Presidente	Dr. José Emilio Esteban
Reunión sobre la que se informa	51.ª reunión del CCFH	4-8 de noviembre de 2019	
Próxima reunión	52.ª reunión del CCFH	16-20 de noviembre de 2020	
Informe	<u>REP20/FH</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (en adelante, el CCFH o el Comité) celebró una reunión productiva en la que se realizaron progresos importantes y los trabajos avanzan según lo previsto. Tres textos del Codex avanzaron en el proceso de trámites para su posible aprobación por parte de la Comisión. La revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* y de su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), así como la redacción de un Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos se han completado antes de lo previsto. En particular, el trabajo sobre la revisión de los Principios generales y su anexo sobre el HACCP se ha beneficiado de un amplio debate en GTe y GTp, así como de los esfuerzos y la colaboración de los presidentes (representativos desde el punto de vista geográfico) de estos grupos de trabajo. La labor en materia de gestión de los brotes biológicos transmitidos por los alimentos es un tema transversal.

El Comité está solicitando asesoramiento científico de la FAO y la OMS (Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos [JEMRA]) sobre *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga en la carne de bovino cruda, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas a fin de respaldar la continuación del trabajo continuo sobre las Directrices para el control de *Esterichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas.

A fin de gestionar su plan de trabajo de manera eficiente, el Comité sigue manteniendo su plan de trabajo futuro.

Observaciones del Presidente:

El Comité ha estado trabajando con rapidez para revisar los *Principios generales de higiene de los alimentos* durante las últimas reuniones. Estos Principios constituyen un documento fundamental para el funcionamiento del CCFH. No se han actualizado en decenios. El CCFH asumió esta tarea sin reservas. Para llevar a cabo el trabajo, se contó con seis copresidentes que representaban diferentes regiones geográficas. Durante la 51.ª reunión, el trabajo se completó y se avanzó para su aprobación de manera acelerada en el trámite 5/8 (antes de lo previsto). Me enorgullece afirmar que completar a tiempo esta revisión no hubiera sido posible sin la dedicación de los Estados miembros, la atención en el consenso y la flexibilidad de opinión. Empleamos todos los instrumentos disponibles, en particular, enfoques novedosos, todos ellos dentro de los límites del Manual de procedimiento del Codex, a fin de completar esta labor. Aprendimos mucho acerca del trabajo conjunto y podemos utilizar esta experiencia como modelo para futuros debates complicados.

Además de los *Principios generales de higiene de los alimentos*, también hubo tiempo para completar otro trabajo, también remitido para su aprobación por parte de la Comisión. Algo muy importante es que dedicamos tiempo a actualizar nuestro plan de trabajo futuro. Aunque este suele ser un tema en el que los comités no hacen demasiado hincapié, como Presidente, creo que la claridad y el consenso sobre este asunto resulta clave para el éxito del Comité. El plan de trabajo futuro es donde se plantan las semillas de los debates que se celebrarán en un futuro inmediato. La claridad en esta fase resulta absolutamente esencial para el éxito futuro.

Me enorgullece en gran medida decir que los miembros del CCFH, en colaboración con la Secretaría y los representantes de la FAO y la OMS, hacen que el trabajo sea ameno y satisfactorio.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Proyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos	N05-2018	2021	8
2. Anteproyecto de revisión de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969) y de su anexo sobre el HACCP	N03-2016	2021	5/8
3. Anteproyecto de orientaciones para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos	N06-2018	2021	5
4. Nuevo trabajo sobre Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos	-	2024	1/2/3
Para fines de supervisión			
5. Anteproyecto de Directrices para el control de <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas	N02-2019	2024	2/3
A título informativo			
6. Asesoramiento científico sobre ECTS en la carne de bovino cruda, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas	Asesoramiento científico solicitado		
7. Documento de debate sobre la revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino</i> (CXG 73-2010)	Para ulterior elaboración		
8. Documento de debate sobre la revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos</i> (CXG 79-2012)	Para ulterior elaboración		

4. Observaciones específicas

1. Aprobación del proyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos en el trámite 8, párr. 26, Apéndice II
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El trabajo ha avanzado a buen ritmo desde la 50.^a reunión del CCFH y la aprobación en el trámite 5 del proyecto de Código de prácticas por parte de la Comisión en su 41.^o período de sesiones. En su 50.^a reunión, el CCFH había acordado solicitar a la FAO y la OMS organizar una consulta de expertos para proporcionar asesoramiento científico y pedir asesoramiento al CCFL sobre la idoneidad del uso de etiquetado precautorio de alérgenos. En su 51.^a reunión, el CCFH observó que el Código de prácticas podría revisarse en el futuro una vez que la FAO y la OMS hubieran completado su labor de asesoramiento científico y el CCFL hubiera completado su trabajo relativo al etiquetado precautorio de alérgenos. Por ello, el texto relacionado con el etiquetado precautorio de alérgenos se eliminó del Código de prácticas. El CCFH, en su 51.^a reunión, acordó remitir el proyecto de Código de prácticas a la Comisión para que esta lo aprobase en el trámite 8 en su 43.^o período de sesiones, informar al CCFL del estado del trabajo y que el Código de prácticas se pudiera revisar en cuanto se completase el trabajo sobre el etiquetado precautorio de alérgenos en el CCFL y la labor de asesoramiento de la FAO y la OMS.</p> <p>El trabajo está más avanzado de lo previsto y el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex. A continuación, se llevó a cabo el proceso de aprobación por parte del CCFL, es decir, el CCFL respaldó las disposiciones de etiquetado pertinentes.</p>

Observaciones del Presidente:

Dado el incremento documentado de las reacciones provocadas por alérgenos, este Código de prácticas resulta muy importante. El CCFH limitó su trabajo a los aspectos relacionados con la higiene y remitió al CCFL las cuestiones relativas al etiquetado precautorio. Se mantuvo un debate intenso, pero el CCFH consideró que era más adecuado aprobar la guía en el trámite 8 mientras se esperaba a que la FAO y la OMS recopilaran información y se formulara una recomendación para que la considerase el CCFL. Esperamos que cualquier revisión del Código de prácticas se realice rápidamente una vez que el CCFL haya completado su trabajo. El CCFH consideró que el código actual enviado para su aprobación era un paso positivo para la orientación inmediata que debe estar disponible mientras se resuelve el debate sobre el etiquetado precautorio.

2. Aprobación del anteproyecto de revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y de su anexo sobre el HACCP en el trámite 5/8, párr. 88, Apéndice IV

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo ha avanzado a buen ritmo desde la 50.^a reunión del CCFH y está más adelantado de lo previsto. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

En su 51.^a reunión, el CCFH acordó remitir el anteproyecto de revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) a la Comisión en su 43.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 5/8, y acordó seguir con el trabajo relativo al diagrama del árbol de decisión.

Observaciones del Presidente:

El CCFH empleó todos los medios posibles para hacer avanzar este trabajo (GTe, GTp, grupos de redacción, reuniones antes del pleno, debates durante el pleno, múltiples videollamadas, conversaciones informales, etc.). Asimismo, el CCFH abordó este trabajo con una mentalidad verdaderamente abierta y consciente del objetivo que perseguía. En el curso de la labor, ocuparon la presidencia del grupo de trabajo al menos tres directivos, pero la dedicación y la atención de los miembros nos han permitido lograr un consenso. Durante los debates, recibimos aportaciones importantes de una organización observadora, la Organización Internacional de Normalización (ISO), que solicitó algunas aclaraciones y revisiones del texto. En nuestro afán por completar el trabajo, no se corrigió una frase entre paréntesis. Como resultado de ello, se ha realizado una enmienda técnica que el Presidente desearía destacar durante la aprobación. Se trata de una sencilla eliminación de un ejemplo adicional que puede confundir al usuario de la guía.

3. Anteproyecto de orientaciones para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos en el trámite 5, párr. 103, Apéndice III

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo ha avanzado a buen ritmo desde la 50.^a reunión del CCFH y se ajusta al plazo previsto. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

El Comité acordó remitir el anteproyecto de orientaciones a la Comisión en su 43.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 5. Un GTp se reunirá inmediatamente antes de la 52.^a reunión del CCFH para facilitar los debates en esta reunión.

Observaciones del Presidente:

Sin observaciones importantes. Dada la experiencia reciente con el coronavirus, el Presidente desearía terminar de elaborar este documento en la próxima reunión. Aunque la enfermedad por coronavirus (COVID-19) no se transmite a través de los alimentos, es cierto que algunas de las enfermedades transmitidas por alimentos más importantes están causadas por un virus. El hecho de disponer de un documento del Codex que complemente al resto de la excelente orientación que la OMS y la FAO ponen a disposición solo mejorará la respuesta y la coordinación de cualquier caso de contaminación que se produzca.

4. Aprobación del nuevo trabajo sobre las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos, párr. 116, Apéndice V

Observaciones de la Secretaría:

En su 50.^a reunión, el CCFH había acordado colocar el trabajo sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos a la cabeza de su plan de trabajo futuro.

En esta reunión, el CCFH también debatió ampliamente un documento de proyecto sobre las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos y acordó remitir el documento de proyecto a la Comisión para que lo aprobase como nuevo trabajo en su 43.^o período de sesiones.

El trabajo resulta pertinente especialmente a la luz de la revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), donde se aplica un enfoque diferente al uso del agua. El nuevo trabajo tendrá en cuenta los trabajos publicados y futuros de las JEMRA en relación con el agua.

Las directrices solo abarcarían peligros biológicos, pero teniendo en cuenta la importancia de las sustancias químicas en el contexto del uso y la reutilización inocuos del agua en la elaboración de alimentos, el Comité acordó informar al CCCF de este nuevo trabajo.

El nuevo trabajo propuesto y su documento de proyecto se ajustan a los *Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, aunque las posibilidades de normalización y el trabajo realizado por otros organismos no se abordaron de manera específica. El plazo propuesto (cinco años y la aprobación prevista de la Comisión en su 47.^o período de sesiones) es realista.

Observaciones del Presidente:

Este es un trabajo muy importante. El agua es un elemento esencial en la producción de alimentos y se precisan coherencia y claridad sobre el uso de la terminología, el uso real y el alcance de los peligros. El CCFH limitará su trabajo a los contaminantes biológicos, pero no puede ignorar la pertinencia de los peligros químicos, por ello, informaremos al CCCF de nuestra labor. Algo que resultará clave para el éxito de esta labor es la capacidad de integrar el trabajo de las JEMRA en nuestros debates y alcanzar un consenso en relación con los términos (agua limpia, potable, inocua) y el tipo y momento de uso de cada uno de esos tipos de agua. Cabe esperar que el CCFH, siempre que lo apruebe la Comisión, continúe con esta actividad.

5. Nueva redacción del anteproyecto de Directrices para el control de *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas en el trámite 2/3, párr. 109

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo ha avanzado a buen ritmo desde la 50.^a reunión del CCFH y la aprobación de la Comisión en su 41.^o período de sesiones del nuevo trabajo sobre este tema. El trabajo se ajusta al calendario previsto, pero recibirá asesoramiento científico. En su 51.^a reunión, el CCFH acordó devolver el anteproyecto de documento al trámite 2/3 para redactarlo nuevamente y distribuirlo a fin de recabar observaciones, así como establecer un GTe, presidido por Chile y copresidido por los Estados Unidos de América, Francia y Nueva Zelandia para mejorar aún más el trabajo antes de la 52.^a reunión del CCFH, en particular, teniendo en cuenta las observaciones de las JEMRA (véase a continuación).

Observaciones del Presidente:

Esta actividad está progresando, pero definitivamente resulta necesario incluir el trabajo que están realizando actualmente las JEMRA. En la labor llevada a cabo anteriormente por el CCFH sobre la salmonela se aplicó un enfoque similar de manera muy satisfactoria. El GTe ha trabajado con gran eficacia y se ha avanzado significativamente. Resulta esencial incluir el asesoramiento de las JEMRA. Teniendo en cuenta el entorno de trabajo actual, tendremos que participar más activamente en el foro electrónico. Las consultas de las JEMRA resultan esenciales y es probable que sea necesario realizar algunos ajustes al calendario. Los debates están en curso.

6. Asesoramiento científico sobre ECTS en la carne de bovino cruda, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas, párr. 107

Observaciones de la Secretaría:

En su 51.^a reunión, el CCFH acordó solicitar a las JEMRA asesoramiento científico sobre lo siguiente:

- el punto o puntos de aplicación más adecuados para intervenciones específicas, como los tratamientos de descontaminación;
- cualquier otra intervención adicional para el control de la ECTS en la carne cruda de bovino, la leche cruda y quesos a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas y las semillas germinadas;
- la verificación, basada en los datos disponibles, de la eficacia de las intervenciones en términos de reducción de la ECTS;
- en la medida de lo posible, recomendaciones con cierto nivel de fiabilidad sobre el nivel cuantificable de reducción que logran las intervenciones;
- la viabilidad y aplicabilidad de las intervenciones propuestas que se aplicarán a escala comercial y que, por lo tanto, es razonablemente probable que sean adoptadas por los operadores de empresas de alimentos y que resulten adecuadas para su incorporación a las directrices del Codex.

Observaciones del Presidente:

Como se ha indicado anteriormente, el trabajo está progresando y la modalidad del GTe tendrá que reforzarse de manera que no se pierda el impulso dada la situación actual.

7. Documento de debate sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010)*, párr. 118

Observaciones de la Secretaría:

El Japón, con el apoyo de Nueva Zelanda, examinará el informe de las próximas JEMRA (2020) sobre *Vibrio* y preparará un documento de debate sobre la posible revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010)*.

Observaciones del Presidente:

Como parte del plan de trabajo futuro del CCFH, el Comité emprenderá medidas iniciales para preparar un documento de debate. Dado nuestro historial con estas dos delegaciones y la excelente calidad de trabajos anteriores, espero que el CCFH esté preparado para debatir la pertinencia y la posición de esta propuesta de nuevo trabajo en su próxima reunión. Las directrices originales tienen más de 10 años y hemos aprendido mucho más sobre *Vibrio* spp. Aguardo con interés esta actividad.

8. Documento de debate sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)*, párr. 118

Observaciones de la Secretaría:

El Canadá, con el apoyo de los Países Bajos, preparará un documento de debate sobre la posible revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012)* en vista de la nueva información que se ha obtenido.

Observaciones del Presidente:

Como parte del plan de trabajo futuro del CCFH, el Comité emprenderá medidas iniciales para preparar un documento de debate. Espero que el CCFH esté preparado para debatir la pertinencia y la posición de esta propuesta de nuevo trabajo en su próxima reunión. Las enfermedades transmitidas por alimentos causadas por virus revisten gran importancia a nivel mundial y es necesario actualizar nuestro texto actual. También aguardo con interés participar en esta actividad.

Apéndice 6

1. Información general

Comité	10.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)		
País hospedante	Irán (República Islámica del)	Presidente	Sr. Mohammad Hossein Shojaee
Reunión sobre la que se informa	10.ª reunión del CCNE	11-15 de noviembre de 2019	
Próxima reunión	11.ª reunión del CCNE	Aproximadamente dos años después de la 10.ª reunión del CCNE	
Informe	<u>REP20/NE</u>		

2. Observaciones generales

<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (en adelante, el CCNE o el Comité) celebró una reunión productiva y constructiva con un elevado nivel de asistencia (aunque la reunión tuvo que celebrarse en Roma en lugar de en la región) y participación durante la reunión a pesar de las dificultades experimentadas con anterioridad en relación con la recepción de aportaciones para la preparación de algunos de los documentos de reunión. Se mantuvieron debates importantes sobre temas transversales y el Comité pudo completar su programa. La cuestión sobre si elaborar una norma regional para los productos <i>halal</i> quedó sin resolver. Un proyecto de norma regional del Codex se avanzó para su posible aprobación final, el trabajo sobre una norma regional del Codex se suspendió y se acordó una propuesta de nuevo trabajo.</p> <p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Fue una reunión satisfactoria con una participación importante y un acto paralelo beneficioso. El discurso de apertura resultó útil, aunque podría haber beneficiado aún más a los participantes si el tema hubiera sido más conciso. Se mantuvieron debates participativos con los miembros. Para mejorar la calidad de las normas regionales en general y acelerar su aprobación, propongo contar con asistencia de expertos externos de la FAO y la OMS, cuando sea necesario, especialmente en lo que respecta a los criterios para los métodos de ensayo y la preparación de los cuadros de especificaciones. Se pudieron finalizar todos los temas del programa de manera consensuada. El <i>halal</i> siguió siendo la cuestión más importante y delicada. El Comité se encontró prácticamente dividido con respecto a cómo proceder con el trabajo; mientras que la mitad de los Estados miembros deseaban continuar, los demás se mostraron en contra de seguir adelante. Propongo mantener el tema para la siguiente reunión, pero no veo posibilidades de resolver las diferencias existentes en la región. Asimismo, aunque todos los Estados miembros de la región del Cercano Oriente son musulmanes, el número de países musulmanes fuera de la región es más elevado y, por tanto, la posible norma del Codex no se puede considerar regional.</p>

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para decisión			
1. Proyecto de norma regional para la mezcla <i>zaatar</i>	N13-2013	2017/ampliado a 2019	8
2. Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para el <i>maamoul</i>	-	2024	Nuevo trabajo
3. Proyecto de norma regional para el <i>labneh</i>	N12-2013	2017	Suspensión del trabajo
A título informativo			
4. Disposiciones sobre aditivos alimentarios – Norma regional para el <i>doogh</i>	Para ulterior elaboración		
5. Documento de debate sobre un texto del Codex relativo a las ensaladas preenvasadas listas para el consumo	Para ulterior elaboración		
6. Documento de debate sobre la elaboración de una norma para productos <i>halal</i>	Para ulterior debate		

4. Observaciones específicas

1. Aprobación del proyecto de norma regional para la mezcla zaatar, párr. 87, Apéndice IV
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El trabajo avanzó a buen ritmo en la reunión y actualmente se ajusta al calendario previsto tras las decisiones adoptadas en el 40.º período de sesiones de la Comisión (2017) sobre la ampliación del plazo para la finalización del trabajo hasta 2019 y teniendo en cuenta el aplazamiento de las reuniones de los comités coordinadores regionales de 2018 a 2019. En su 10.ª reunión, el CCNE convino en remitir el proyecto de norma regional para la mezcla <i>zaatar</i> a la Comisión, en su 43.º período de sesiones, para que lo aprobara en el trámite 8. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex. Las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios, el etiquetado y los métodos de análisis se remitirán al CCFA, el CCFL y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), respectivamente, para su aprobación. En su 10.ª reunión, el CCNE pidió al GTe relativo a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en las normas regionales del CCNE con la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) que también se ocupase de la armonización de la norma relativa a la mezcla <i>zaatar</i> después de su aprobación.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Sin observaciones específicas.</p>
2. Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para el maamoul, párr. 109
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En su 10.ª reunión, el CCNE acordó iniciar el nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el <i>maamoul</i> y confirmó que varios Estados miembros de la región producían y exportaban el producto. Sin embargo, en su 10.ª reunión, el CCNE también consideró que esto no se reflejaba adecuadamente en el documento de proyecto actual y acordó preparar un documento de proyecto revisado para remitirlo a la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la reunión del Comité Ejecutivo o el período de sesiones de la Comisión pertinente. Debido a la actual crisis de la COVID-19 se han producido algunos retrasos en la revisión del documento de proyecto.</p> <p>Asimismo, en su 10.ª reunión, el CCNE acordó establecer un GTe presidido por Arabia Saudita, que trabajaría en árabe e inglés, para preparar, a reserva de la aprobación de la Comisión, el anteproyecto de norma regional para su difusión con vistas a la recopilación de observaciones en el trámite 3 y su consideración en la 11.ª reunión del CCNE.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>El documento de proyecto del nuevo trabajo sobre una norma regional para el <i>maamoul</i> preparado por Arabia Saudita se ha enviado a los Estados miembros de la región para recabar observaciones. Debido a la situación actual de la COVID-19, algunos miembros respetados de la región han solicitado ampliar el plazo para presentar observaciones.</p>
3. Suspensión del trabajo sobre un proyecto de norma para el labneh, párrs. 42-45.
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El anteproyecto de norma regional para el <i>labneh</i> se había bloqueado en el trámite 4 porque el CCNE acordó en su octava reunión esperar el dictamen de la Comisión sobre la posible modificación de la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003), la cual incluía el <i>labneh</i> a título de ejemplo. Sin embargo, todavía quedaba pendiente presentar una justificación técnica con respecto a la supresión de la referencia al producto en dicha norma y, como consecuencia de ello, la Comisión no se encontraba en posición de proporcionar asesoramiento al respecto. El Líbano explicó que seguía estudiando si las disposiciones relativas al ácido ascórbico, la proporción de leche en polvo y las especificaciones microbiológicas correspondientes de la norma CXS 243-2003 resultaban adecuadas para el <i>labneh</i>. Asimismo, el CCNE acordó que el trabajo sobre las disposiciones técnicas específicas para el <i>labneh</i> continuaría, pero tampoco se realizaron progresos a este respecto.</p> <p>En este contexto, el CCNE señaló en su 10.ª reunión que, puesto que el <i>labneh</i>, como producto elaborado a base de leche fermentada, estaba regulado por la <i>Norma para leches fermentadas</i> (CXS 243-2003), no consideraba necesario elaborar una norma aparte en ese momento y, por tanto, proponía la suspensión del trabajo. El Comité podría considerar la posibilidad de iniciar nuevos trabajos sobre el <i>labneh</i> en el futuro si hubiera interés suficiente por parte de los miembros y se presentara una propuesta de nuevos trabajos.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Sin observaciones específicas.</p>

4. Disposiciones sobre aditivos alimentarios – Norma regional para el *doogh*

Observaciones de la Secretaría:

La norma para el *doogh* fue aprobada por la Comisión señalando que todavía tenían que elaborarse las disposiciones sobre aditivos alimentarios. Aunque se presentó una propuesta para estas disposiciones en la 10.ª reunión del CCNE, los miembros tomaron nota de la labor actual sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003) con la NGAA y también consideraron que no se disponía de los conocimientos técnicos suficientes sobre aditivos alimentarios para considerar la propuesta en el marco de esta reunión. Por ello, el Comité consideró que no se encontraba en posición de tomar una decisión sobre las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios para el *doogh* en esta reunión. En este contexto, en su 10.ª reunión, el CCNE acordó que esta labor relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el *doogh* en una próxima reunión, una vez se hubiese completado la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma CXS 243-2003 con la NGAA.

Observaciones del Presidente:

Sin observaciones específicas.

5. Documento de debate sobre un texto del Codex relativo a las ensaladas preenvasadas listas para el consumo, párr. 91

Observaciones de la Secretaría:

En la novena reunión del CCNE, se examinó y revisó el documento de debate y también se preparó un documento de proyecto para la 10.ª reunión del Comité. Se recordó al Comité que en las propuestas de nuevos trabajos se debía examinar detenidamente la pertinencia de las normas vigentes, los criterios adecuados para el establecimiento de prioridades entre los trabajos y la orientación relativa a la elaboración de proyectos de normas, tal como figura en el Manual de procedimiento del Codex. Como en el documento de debate no se habían considerado todos estos aspectos, el CCNE, en su 10.ª reunión, alentó a los miembros interesados en la elaboración de una norma para las ensaladas preenvasadas a evaluar, con el apoyo de la FAO y la OMS, el grado en que las normas vigentes del Codex ya abarcaban las preocupaciones relativas a la inocuidad y la calidad de los alimentos relacionadas con el producto. Si fuera necesario, después se podría presentar una propuesta de nuevo trabajo en una reunión futura del CCNE.

Observaciones del Presidente:

Sin observaciones específicas.

6. Documento de debate sobre la elaboración de una norma para productos *halal*, párr. 98

Observaciones de la Secretaría:

Existe un amplio historial de debates sobre la posible elaboración de una norma para los productos *halal* en el Codex y ahora esta cuestión ha vuelto al CCNE. Basándose en el documento de debate preparado para la 10.ª reunión del CCNE, el Comité deliberó sobre la idoneidad de iniciar un nuevo trabajo sobre productos *halal*. En su 10.ª reunión, el CCNE reconoció la importancia de disponer de normas claras para el *halal* en el comercio internacional; que el *halal* era una cuestión religiosa y no un asunto relacionado con la inocuidad y calidad alimentarias basadas en datos científicos; que el *halal* era un obstáculo técnico al comercio y no una cuestión relativa a medidas sanitarias y fitosanitarias y que a este respecto el Codex no tendría una condición especial; la existencia de normas del Instituto de Normas y Metrología para los Países Islámicos (SMIIC) relativas al *halal*; así como que el *halal* no representaba una cuestión de alcance regional y que los enfoques regionales podían afectar negativamente a la armonización de la regulación internacional de los productos *halal*.

Esta es una cuestión delicada y no fue posible identificar una forma clara de abordarla. Los miembros se mostraron dispuestos a reflexionar en mayor medida sobre los puntos planteados en los debates. Por consiguiente, el CCNE, en su 10.ª reunión, aplazó el debate a la próxima reunión.

Observaciones del Presidente:

La elaboración de una norma para el *halal* se ha debatido ampliamente durante tres reuniones consecutivas, a saber, la octava, la novena y la 10.^a reuniones del CCNE, sin alcanzar un consenso. Cabe recordar que las normas para el *halal* afectan a todos los países miembros del Codex, no solo a los miembros de la región del Cercano Oriente. Además, el Codex no constituye la plataforma adecuada para elaborar normas religiosas, pues la plataforma correcta es el SMIIC, que está afiliado a la Organización de Cooperación Islámica (OCI).

Cabe mencionar que las normas vigentes elaboradas por el SMIIC (OIC/SMIIC 1:2019 - "General Requirements for Halal Food" [Requisitos generales para los alimentos *halal*]) aseguran prácticas leales en el comercio internacional de alimentos con respecto a los productos alimenticios *halal* y podrían servir como base para una norma del Codex en este ámbito, si fuera necesaria. A este respecto, se podría contemplar una mayor cooperación entre las dos organizaciones para evitar la duplicación del trabajo. El SMIIC está reconocido como la plataforma técnicamente competente y autorizada para abordar las cuestiones relativas al *halal* y su mandato se centra en trabajar en el ámbito de cualquier tipo de norma y cuestión conexas que afecte a los Estados miembros de la OCI. La labor técnica del SMIIC está abierta a todas las partes interesadas a nivel mundial. La duplicación de trabajos y las posibles incoherencias entre textos internacionales diferentes podrían provocar confusión en el comercio internacional, ya que las cuestiones relacionadas con el *halal* requieren competencias religiosas. Este tipo de labor de normalización debería incluir también representaciones de todos los grupos religiosos de los países islámicos.

Apéndice 7

1. Información general

Comité	41.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)		
País hospedante	Alemania	Presidenta	Dra. Anja Brönstrup
Reunión sobre la que se informa	41.ª reunión del CCNFSDU	24-29 de noviembre de 2019	
Próxima reunión	42.ª reunión del CCNFSDU	23-27 de noviembre de 2020	
Informe	<u>REP20/NFSDU</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (en adelante el CCNFSDU o el Comité) celebró una reunión productiva y constructiva en la que se realizaron progresos importantes. En general, el trabajo sigue el calendario previsto. Sin embargo, la carga de trabajo sigue siendo grande y numerosos temas son de naturaleza compleja y delicada y precisaron amplios debates, por lo cual la 41.ª reunión del CCNFSDU duró seis días en lugar de los cinco habituales y, aun así, parte del trabajo sobre el examen de la *Norma para preparados complementarios* tuvo que aplazarse a la siguiente reunión. Dos textos del Codex avanzaron para su posible aprobación en el trámite 5 y dos disposiciones sobre aditivos alimentarios se remitieron a la Comisión para su aprobación, mientras que se propuso la suspensión del trabajo relativo a dos cuestiones.

El Comité ha acordado un mecanismo de establecimiento de prioridades para su uso de manera experimental con el fin de gestionar de forma más adecuada su labor y responder a las cuestiones emergentes. El Comité también ha acordado un mecanismo o marco destinado a examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios, el cual facilitará su trabajo sobre aditivos alimentarios en relación con las solicitudes de nuevos aditivos alimentarios en las normas de su competencia o para su trabajo respecto de la armonización con la NGAA del Codex.

Algunas partes del trabajo sobre los preparados complementarios y el alimento terapéutico listo para el consumo (ATLC) se han basado en el asesoramiento científico de la FAO y también de las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU), mientras que el trabajo sobre valores de referencia de nutrientes-necesidades (VRN-N) para niños de entre 6 y 36 meses puede precisar asesoramiento científico de la FAO y la OMS en el futuro.

Los problemas relacionados con la inclusión en particular de referencias a las directrices de la OMS y las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud persisten y seguirán formando parte de los debates sobre los preparados complementarios y los ATLC en la siguiente reunión.

Observaciones de la Presidenta:

Con casi 400 participantes en su 41.ª reunión, el CCNFSDU sigue siendo un comité que suscita un gran interés. El Comité celebró una reunión intensa en la que se avanzó a buen ritmo. La reunión se benefició de una elevada participación e intercambio y una atmósfera constructiva. Los participantes se esforzaron por lograr un consenso para avanzar en asuntos que se habían debatido ampliamente en reuniones anteriores. Las delegaciones y observadores apreciaron que se pudiera dedicar más tiempo a los asuntos complejos y delicados, aunque resultaba evidente que la celebración de reuniones del CCNFSDU de seis días solo sería una excepción.

Aunque el programa sigue siendo extenso, existe la posibilidad de que las cuestiones pendientes de naturaleza más controvertida, entre las que se encuentra la revisión de la *Norma para preparados complementarios*, se puedan resolver en las próximas reuniones. Según la impresión de la Presidenta, el Comité está centrado en finalizar esta y otras tareas. Asimismo, resulta evidente que el Comité también desea abordar nuevas tareas. Para ello, se prevé que el nuevo mecanismo de establecimiento de prioridades resulte útil a la hora de ayudar al Comité a reflexionar detenidamente sobre propuestas de nuevos trabajos basándose en criterios de evaluación comunes.

Se apreció en gran medida el asesoramiento científico proporcionado por las JEMNU y falta por mostrar cómo se está empleando el asesoramiento científico sobre los factores de conversión de nitrógeno a proteína para tomar decisiones de gestión de riesgos. El Comité tiene gran interés en adoptar decisiones basadas en datos científicos, por tanto, resulta muy importante que el asesoramiento científico se proporcione de manera oportuna a fin de permitir a los participantes tener en cuenta dicho asesoramiento al establecer sus posturas. Del mismo modo, resultaría útil para los debates del Comité recibir observaciones por escrito y otras aportaciones de las delegaciones bastante antes de las reuniones.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : Sección B: Anteproyecto de ámbito de aplicación, definición y etiquetado	N07-2013	2022 (anteriormente 2019)	5
2. Anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC)	N05-2016	2020	5
3. Disposiciones sobre la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440)	-	-	Aprobación
4. Condición para la declaración de propiedades "libre de ácidos grasos trans" (AGT)	-	-	Suspensión del trabajo
5. Definición de bioenriquecimiento	N05-2015	-	Suspensión del trabajo
Para fines de supervisión			
6. Valores de referencia de nutrientes-necesidades (VRN-N) para niños de entre 6 y 36 meses		2025	2/3
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : Sección A: Ámbito de aplicación, descripción y etiquetado; y requisitos de composición esencial para la Sección A y la Sección B (véase el punto 1)	N07-2013	2022	7
Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> : secciones restantes (véase el punto 1)	N07-2013	2022	4
A título informativo			
7. Mecanismo de asignación de prioridades	Para un mayor perfeccionamiento y su uso de manera experimental		
Mecanismo o marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios	Completado y publicado como documento de información para uso interno del CCFNSDU		
Documento de debate sobre las Directrices para el establecimiento de perfiles de nutrientes	Para ulterior elaboración		

4. Observaciones específicas

1. Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i>, párrs. 28, 49, 85 y 86, apéndices II, III, IV y V
Observaciones de la Secretaría:
<p>El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex y se están llevando a cabo procesos de aprobación.</p> <p>El trabajo implica la elaboración de requisitos para dos productos distintos destinados a dos grupos de edad diferentes, a saber, los preparados complementarios para lactantes de más edad (Sección A) y otros para productos destinados a niños pequeños (Sección B).</p> <p>El trabajo se está llevando a cabo por fases; por tanto, las diferentes partes del mismo se encuentran en trámites del proceso diferentes, de forma que la norma una vez completada se pueda enviar para su aprobación final en su totalidad.</p> <p>Se ha completado el trabajo relativo a los requisitos de composición esencial tanto para la Sección A como para la Sección B, así como los apartados sobre el ámbito de aplicación, la descripción y el etiquetado de la Sección A, que se mantienen en el trámite 7. Se alcanzó un consenso sobre las disposiciones relacionadas con la prohibición de la promoción cruzada, que fue un tema de desacuerdo en la última reunión.</p>

Se realizaron progresos importantes en los apartados relativos al ámbito de aplicación, la definición y el etiquetado de la Parte B, que se han avanzado al trámite 5 para que la Comisión los apruebe en su 43.º período de sesiones. Se alcanzó un consenso sobre estas secciones mediante amplios debates, tanto en el pleno como debates especiales durante la reunión. Un obstáculo en el pasado fue cómo definir estos productos, es decir, si deberían considerarse sucedáneos de la leche materna en consonancia con las directrices de la OMS, y cómo denominarlos. El Comité acordó no pronunciarse a este respecto, aunque reconoció que en diferentes jurisdicciones estos productos se consideran sucedáneos de la leche materna, y proporcionar dos opciones para el nombre del producto.

Las disposiciones de etiquetado pertinentes se remitirán al CCFL para su aprobación y un GTe seguirá trabajando en la definición y en los aspectos restantes.

Las demás secciones del trabajo que entrañan el establecimiento de otros requisitos de calidad y las secciones generales relacionadas con los aditivos alimentarios, los contaminantes y los métodos de análisis se examinarán en la próxima reunión.

Debido al carácter técnico y delicado del trabajo, especialmente en lo que respecta a la armonización con las directrices de la OMS y las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud, ha sido necesario mantener debates amplios para alcanzar un consenso, en particular varias rondas de debate en GTe, el aumento de la duración de la reunión del CCNFSDU y numerosas oportunidades de debate informal durante la última reunión en un intento por alcanzar el consenso. El Comité también ha tenido en cuenta el asesoramiento proporcionado por el Comité Ejecutivo en su 75.ª y 77.ª reuniones en relación con la armonización con las políticas de la FAO y la OMS.

En la próxima reunión del Comité se completarán las secciones restantes. La estructura de la norma y el preámbulo propuesto se examinarán una vez se hayan completado todas las secciones restantes.

El Comité ha solicitado que el plazo para completar el trabajo se amplíe para su aprobación por la Comisión en 2022, en consonancia con lo solicitado por el Comité Ejecutivo en su 77.ª reunión.

Observaciones de la Presidenta:

Algunas cuestiones complejas de la Sección A del proyecto revisado de *Norma para preparados complementarios* relativas a lactantes de más edad se han resuelto y se han realizado progresos importantes en la Sección B, a saber, el anteproyecto de ámbito de aplicación, definición y etiquetado de bebidas o productos para niños pequeños con nutrientes añadidos o bebidas para niños pequeños. El Comité logró abordar satisfactoriamente algunas cuestiones controvertidas como la definición y la denominación del producto para niños pequeños. Sin embargo, quedan otros aspectos complejos como la finalización de la definición de la Sección B, así como la estructura y el preámbulo de las normas revisadas. Por ello, se espera que la firme voluntad de consenso y los importantes progresos realizados en la reunión de 2019 ayuden también a lograr un acuerdo sobre estas y otras cuestiones menos delicadas en las próximas reuniones.

2. Anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (ATLC), párr. 122, Apéndice VI

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo avanza a buen ritmo. El trabajo está algo más retrasado de lo previsto, ya el plazo establecido para que lo aprobase la Comisión era 2020; no obstante, el formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

En su 41.ª reunión, el CCNFSDU acordó avanzar el proyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo al trámite 5 a fin de que la Comisión lo aprobara en su 43.º período de sesiones, así como remitir las disposiciones sobre etiquetado y las disposiciones sobre aditivos alimentarios al CCFL y al CCFA, respectivamente, para su aprobación.

Observaciones de la Presidenta:

El Comité pudo llegar a un acuerdo sobre numerosas cuestiones pendientes y realizar avances suficientes en las Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo. Además del trabajo relacionado con el contenido, se debían resolver algunas cuestiones generales o de procedimiento, por ejemplo, cómo abordar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las directrices del Codex y en qué medida podría afectar el trabajo que está realizando actualmente la OMS sobre los ATLC al proyecto de directrices del Codex. El plazo previsto para la finalización del trabajo no se cumplirá, pero no se prevé un retraso importante.

3. Disposiciones sobre la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440), párr. 166, Apéndice VIII, Parte B

Observaciones de la Secretaría:

En su 41.^a reunión, el CCNFSDU acordó remitir a la Comisión, en su 43.^o período de sesiones, para su aprobación, las disposiciones sobre la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) como espesantes en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981).

El Comité empleó el “mecanismo o marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios” a fin de adoptar una primera decisión sobre la necesidad tecnológica de esos dos aditivos alimentarios. La decisión de incluir los dos aditivos alimentarios en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) obedece a una petición realizada por el CCFA en su 49.^a reunión.

Observaciones de la Presidenta:

Tras acordar el marco para examinar la justificación tecnológica de los aditivos alimentarios, el Comité empleó el nuevo mecanismo para evaluar si el uso de la goma xantán y las pectinas en los preparados para lactantes está justificado tecnológicamente. Los debates sobre la justificación tecnológica de otros aditivos alimentarios mostrarán si la aplicación del marco resulta útil también en los casos en que el uso de aditivos alimentarios en los alimentos para regímenes especiales es objeto de debates más controvertidos entre las delegaciones.

4. Condición para la declaración de propiedades “libre de ácidos grasos trans” (AGT), párr. 131

Observaciones de la Secretaría:

En su 41.^a reunión, el CCNFSDU acordó suspender el trabajo sobre la declaración de propiedades “libre de AGT” e informar de ello en la 79.^a reunión del Comité Ejecutivo y el 43.^o período de sesiones de la Comisión. Asimismo, en su 41.^a reunión, el CCNFSDU acordó informar al CCFL de la decisión del Comité de suspender el trabajo sobre la condición para la declaración de propiedades “libre de AGT” y de examinar posibles acciones en el CCFL; así como informar al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) de los debates en el seno del Comité y de la necesidad de examinar un trabajo en el CCFO sobre los posibles modos de reducir los AGT o eliminar los aceites parcialmente hidrogenados. Se señaló que cualquier miembro podía presentar propuestas a otros comités del Codex para iniciar un nuevo trabajo que abordase la cuestión de los AGT y adoptar las medidas necesarias a nivel nacional teniendo en cuenta el trabajo de la OMS.

Se alcanzó un consenso pleno sobre la decisión de suspender este trabajo que tomó el CCNFSDU en su 41.^a reunión.

Las decisiones mencionadas anteriormente se derivan de numerosos debates celebrados durante varias reuniones sobre la declaración de propiedades “libre de AGT”, tras una solicitud inicial realizada por el CCFL en su 41.^a reunión. No obstante, el CCNFSDU no pudo lograr un consenso sobre las opciones propuestas. Por tanto, en su 40.^a reunión, el CCNFSDU acordó estudiar otras opciones de gestión de riesgos más adecuadas para abordar los AGT y consideró elaborar un documento de debate sobre estas posibles opciones.

Observaciones de la Presidenta:

La propuesta del Comité de suspender el trabajo sobre las condiciones para la declaración de propiedades “libre de AGT” se puede considerar una decisión informada adoptada tras celebrar extensos debates sobre el asunto y después de examinar detenidamente otras posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los ácidos grasos trans, algo que, en general, se considera un objetivo de salud pública importante. A este respecto, los intensos debates mantenidos en el seno del Comité contribuyeron a entender mejor las diversas posibilidades de gestión de riesgos que pueden servir para un fin similar

5. Definición de bioenriquecimiento, párr. 138

Observaciones de la Secretaría:

En su 40.^a reunión, el CCNFSDU mantuvo el anteproyecto de definición en el trámite 4 y solicitó al CCFL que determinara si la definición satisfaría las necesidades previstas y que aclarara el uso previsto de la definición y la ubicación adecuada para la misma. En su 41.^a reunión, el CCNFSDU examinó la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo en su 77.^a reunión, es decir, aclarar cuál sería la utilidad de una definición en el contexto del trabajo del Codex y considerar la posibilidad de suspender esta actividad si no se encontraba ninguna utilidad. Asimismo, el CCNFSDU, en su 41.^a reunión, puso de relieve la opinión del CCFL de que la definición de bioenriquecimiento no era necesaria en el contexto del etiquetado de los alimentos. Por consiguiente, el Comité acordó suspender el trabajo e informar al respecto al Comité Ejecutivo en su 79.^a reunión y a la Comisión en su 43.^o período de sesiones. Se alcanzó un consenso pleno sobre esta decisión. El Comité señaló que cualquier miembro podía presentar en el futuro una propuesta de trabajo sobre esta cuestión a cualquier otro comité del Codex, teniendo en cuenta el trabajo del CCNFSDU y la conclusión derivada del mismo.

<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>Teniendo en cuenta las observaciones recibidas del CCFL en las que se afirma que la definición de bioenriquecimiento no es necesaria en el contexto del etiquetado de los alimentos, era inevitable que el Comité propusiera la suspensión de este trabajo. Un importante resultado de esta experiencia es que resulta esencial debatir y analizar en profundidad las solicitudes o propuestas de nuevos trabajos y llegar a entender plenamente su finalidad y uso en el contexto de la labor del Codex. A este respecto, la comunicación frecuente entre los presidentes de los comités sobre aspectos interrelacionados también puede resultar útil y debería ser respaldada.</p>
<p>6. Valores de referencia de nutrientes-necesidades (VRN-N) para niños de entre 6 y 36 meses, párr. 150, Apéndice VII</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El trabajo sobre los VRN-N para niños de entre 6 y 36 meses forma parte del trabajo general sobre los VRN-N del Comité (véase el documento de proyecto incluido en el texto ALINORM 08/31/26, Apéndice VII). El trabajo sobre los VRN-N para la población general se completó en 2017 con la aprobación de los VRN-N para las vitaminas E y D. La Comisión, en su 42.º período de sesiones, acordó suspender el trabajo sobre los VRN relativos al riesgo de enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) para el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA).</p> <p>Los debates sobre si continuar con el trabajo y cómo hacerlo continuaron durante varias reuniones del Comité.</p> <p>Tras la presentación de un documento de debate sobre este tema y su posterior debate, el CCNFSDU, en su 41.ª reunión, acordó continuar su trabajo sobre los VRN-N para niños de entre 6 y 36 meses e informar al Comité Ejecutivo en su 79.ª reunión del plazo revisado para completar el trabajo (aprobación por parte de la Comisión en 2025). El trabajo se llevará a cabo en fases. En su 41.ª reunión, el CCNFSDU alcanzó un acuerdo sobre el grupo de edad para el que se establecerían VRN-N (niños de entre 6 y 36 meses) y una lista de nutrientes (por orden de prioridad) para los que también se establecerían VRN-N. En su 41.ª reunión, el CCNFSDU acordó también establecer un GTe, presidido por Irlanda y copresidido por Costa Rica y los Estados Unidos de América, que elaboraría unos principios generales que sirvieran de guía en el establecimiento de VRN-N para el grupo de edad en cuestión.</p> <p>Además, en su 41.ª reunión, el CCNFSDU señaló que se necesitaría asesoramiento científico.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>Durante la reunión de este año y la del año pasado, se mantuvieron debates de naturaleza más general antes de que el Comité decidiera iniciar el trabajo sobre los VRN-N para niños de entre 6 y 36 meses. El Comité destacó la necesidad de acordar primero los principios generales para orientar el establecimiento de los VRN-N de este grupo de edad antes de embarcarse en el trabajo derivado actual de los VRN-N para niños de entre 6 y 36 meses de edad. Se prevé que esta tarea requiera la celebración de debates en varias reuniones del Comité y, probablemente, también asesoramiento científico.</p>
<p>7. Mecanismo de asignación de prioridades, párr. 176, Apéndice IX</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El Comité acogió con satisfacción el documento de debate preparado por Alemania, la Secretaría del país anfitrión, que incluía una serie de propuestas para que el CCNFSDU gestionara de manera más adecuada su trabajo, tal como había pedido el Comité Ejecutivo en su 75.ª reunión.</p> <p>En su 41.ª reunión, el CCNFSDU acordó poner en marcha el mecanismo de establecimiento de prioridades de manera experimental para evaluar su utilidad, así como debatir en mayor profundidad esta cuestión en un GTP inmediatamente antes de la próxima reunión. Varios documentos de debate (propuestas de nuevos trabajos) incluidos en el programa del Comité se volverán a remitir en consonancia con este mecanismo propuesto y se evaluarán conforme al procedimiento establecido en el mecanismo.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>En general, el Comité recibió con agrado el mecanismo de establecimiento de prioridades propuesto. Por consiguiente, acordó utilizar el proyecto de mecanismo de manera experimental, tal como habían hecho también otros comités. Dada la enorme carga de trabajo del CCNFSDU y la complejidad de sus tareas, resulta indispensable contar con un enfoque estructurado a la hora de tomar decisiones sobre nuevos trabajos. Una vez establecido, se espera que el mecanismo de establecimiento de prioridades no solo ayude al Comité a centrar su labor en las cuestiones más importantes y nuevas, sino también a reducir los debates sobre propuestas de nuevos trabajos en el pleno.</p>

Apéndice 8

1. Información general

Comité	Séptima reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos (TFAMR)		
País hospedante	República de Corea	Presidente	Yong Ho Park
Reunión sobre la que se informa	Séptima reunión del TFAMR	9-13 de diciembre de 2019	
Próxima reunión	Octava reunión del TFAMR	30 de noviembre – 5 de diciembre de 2020	
Informe	<u>REP20/AMR</u>		

2. Observaciones generales

<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos (en adelante, el TFAMR o el Grupo de acción) celebró una reunión constructiva en la que, en general, se realizaron progresos importantes. No obstante, el trabajo está más retrasado de lo previsto debido a que las cuestiones son de naturaleza compleja y delicada y han requerido amplios debates para llegar a un consenso. El <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos</i> (CXC 61-2005) revisado se remitirá para su aprobación en el trámite 5, mientras que el anteproyecto de Directrices sobre el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos se devolvió para redactarlo nuevamente.</p> <p>Se prevé que ambos trabajos puedan finalizarse en la próxima, y última, reunión del TFAMR en 2020, para lo cual está previsto celebrar una reunión del Grupo de acción con una mayor duración.</p> <p>El Dr. Park, Presidente del TFAMR, no pudo presidir la reunión debido a un problema de salud, por lo que el profesor Sangyeol Ryu presidió amablemente la reunión en su nombre.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>A excepción de las cuestiones más conflictivas, en la séptima reunión del TFAMR se lograron progresos importantes sobre el <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos</i>, que se remitirá para su aprobación en el trámite 5. No obstante, las Directrices sobre el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos no se pudieron remitir a la Comisión para su aprobación en el trámite 5 por falta de tiempo.</p> <p>Se propuso que un GTp se reuniera antes de la reunión plenaria, así como ampliar un día la reunión plenaria para tener más oportunidades de debatir los dos documentos, algo con lo que Grupo de acción se mostró de acuerdo. Creo que esto facilitará la toma de decisiones respecto de cuestiones críticas en la reunión plenaria, lo que a su vez permitirá finalizar dichos textos dentro del plazo asignado al Grupo de acción por la Comisión para concluir el trabajo.</p> <p>La octava reunión del TFAMR será fundamental para adelantar los documentos en el procedimiento de trámites del Codex a fin de que estos sean aprobados y brindar orientación sobre el urgente problema de salud pública a nivel mundial que supone la resistencia a los antimicrobianos.</p> <p>El Gobierno de la República de Corea proporcionará las disposiciones organizativas necesarias para los dos días adicionales de reuniones del GTp y el día de más de la reunión plenaria de la octava reunión del TFAMR. Esto significa que se va a mantener el plazo de 2020 ofrecido por la Comisión.</p> <p>Como Presidente del Grupo de acción, creo que debería utilizarse un enfoque inclusivo para redactar los documentos, ya que el grado de gestión de la resistencia a los antimicrobianos es diferente según el país. En el futuro, los documentos pueden revisarse a medida que los recursos y datos mundiales lo permitan.</p> <p>En cuanto a las prácticas leales en el comercio alimentario de valor fundamental para el Codex, el Grupo de acción debería asegurarse de que ambos documentos se basen en un enfoque flexible para no crear de manera inapropiada obstáculos al comercio debido a la categorización de los países.</p> <p>Entre las cuestiones delicadas, el Grupo de acción debe decidir si la definición de “uso terapéutico” debería revisarse o incluirse en el <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos</i>, pues la definición desempeña una función importante en la limitación del intervalo de uso de los antimicrobianos.</p>

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de revisión del <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos</i> (CXC 61-2005)	N28-2017	2020	5
Para fines de supervisión			
2. Anteproyecto de Directrices sobre el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos	N29-2017	2020	2/3

4. Observaciones específicas

1. Anteproyecto de revisión del <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos</i> (CXC 61-2005), párr. 126, Apéndice II
Observaciones de la Secretaría:
<p>Aunque el trabajo está ligeramente retrasado, pues el plazo para su aprobación por la Comisión estaba fijado en 2020, los importantes progresos realizados basados en acuerdos sobre disposiciones clave del <i>Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos</i> (CXC 61-2005) permitieron al Grupo de acción remitir el Código de prácticas revisado a la Comisión en su 43.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 5, así como establecer un GTE para abordar las pocas cuestiones pendientes entre corchetes con miras a finalizar el Código de prácticas en la próxima reunión, que se celebrará en 2020.</p> <p>No obstante, resulta importante que el TFAMR, en su octava reunión, se centre en las cuestiones pendientes determinadas en su última reunión y evite reabrir debates sobre disposiciones para las que ya se haya alcanzado un acuerdo en reuniones anteriores a fin de completar la revisión del Código de prácticas en su próxima reunión.</p> <p>El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.</p>
Observaciones del Presidente:
<p>Se prevé que las demás partes conflictivas, en particular la definición de “uso terapéutico”, se resuelvan y acuerden en la octava reunión.</p> <p>El trabajo de redacción estará terminado a finales de 2020, cuando tendrá lugar la octava reunión del Grupo de acción, y el documento se presentará a la Comisión para su aprobación final en 2021.</p> <p>Entre las cuestiones delicadas, el TFAMR debe decidir si la definición de “uso terapéutico” debería revisarse o incluirse en el documento, pues la definición desempeña una función importante en la limitación del ámbito de uso de los antimicrobianos.</p>

2. Anteproyecto de Directrices sobre el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos, párr. 132**Observaciones de la Secretaría:**

Las directrices se devolvieron al trámite 2/3 para que volvieran a redactarse debido a la falta de tiempo para debatir exhaustivamente este documento durante la séptima reunión del TFAMR.

Se recibió un apoyo general a la elaboración y finalización de las directrices como uno de los tres textos principales para la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos junto con las *Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos* (CXG 77-2011) y el *Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos* (CXC 62-2005) (en proceso de revisión) y, por consiguiente, otorgar prioridad al debate de las directrices en el programa de la octava reunión del TFAMR a fin de garantizar que se disponga de tiempo suficiente para su examen. Se realizaron progresos importantes en la reunión del GTP celebrada antes de la séptima reunión del TFAMR, lo cual constituyó la base del debate del GTe establecido en la séptima reunión del TFAMR destinado a examinar en mayor medida las directrices centrándose en los ámbitos que no había tenido en cuenta el GTP.

Con objeto de poder finalizar la elaboración de las directrices, resulta importante que el TFAMR, en su próxima reunión, centre su debate en las cuestiones pendientes determinadas por el GTe establecido en su última reunión y no reabra debates sobre disposiciones comunes del Código de prácticas y las directrices sobre las que ya se haya alcanzado un acuerdo durante el examen del Código de prácticas.

El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

Observaciones del Presidente:

El trabajo de redacción estará terminado a finales de 2020, cuando tendrá lugar la octava reunión del TFAMR, y el documento se presentará a la Comisión para su aprobación final en 2021.

A fin de hacer avanzar el documento para su aprobación final, las directrices se debatirán en primer lugar en la próxima reunión con vistas a garantizar que se asigne tiempo suficiente para su debate.

El Grupo de acción debería asegurarse de que el documento se basa en un enfoque flexible para no crear de manera inapropiada obstáculos al comercio debido a la categorización de los países.

Apéndice 9

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) (solo por correspondencia)		
País hospedante	Estados Unidos de América	Presidente	Henry Kim

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La Comisión, en su 38.º período de sesiones (2015), reactivó el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (en adelante, el CCCPL o el Comité) con el objetivo de que elaborara una norma para la quinua y este ha trabajado por correspondencia.

La Comisión aprobó el proyecto de norma en el trámite 8 en su 41.º período de sesiones (2018). Sin embargo, las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano se mantuvieron en el trámite 6, ya que necesitaban seguir examinándose debido a la divergencia de opiniones.

La Comisión, en su 42.º período de sesiones (2019), aprobó las disposiciones relativas al contenido de humedad, mientras que la sección sobre el tamaño del grano se devolvió al trámite 6 para que el CCCPL la volviera a examinar. En su 42.º período de sesiones, la Comisión señaló que, si no se podía alcanzar un consenso en el siguiente período de sesiones, la sección sobre el tamaño del grano se eliminaría.

Tras el 42.º período de sesiones de la Comisión, se celebraron dos rondas de consultas. Debido a que no se pudo lograr un consenso y teniendo en cuenta las recomendaciones formuladas por la Comisión en su 42.º período de sesiones, el CCCPL propuso eliminar la sección sobre el tamaño del grano de la *Norma para la quinua*.

Según lo anterior, se propone que la Comisión considere eliminar la sección sobre el tamaño del grano de la *Norma para la quinua* en su 43.º período de sesiones.

Se propone, además, que proporcione información actualizada al CCCPL *sine die*.

Observaciones del Presidente:

Durante las dos últimas rondas de consultas celebradas durante el último año, la mayoría de los miembros del GTe participaron aportando observaciones para abordar la sección sobre el tamaño del grano de la norma. Los Estados miembros mostraron posturas diversas en cuanto a la sección sobre el tamaño del grano y no pudo alcanzarse un consenso. Por tanto, en el apartado "Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas" del documento titulado "Asuntos remitidos a la Comisión por los comités del Codex" que se presentaría a la Comisión en su 43.º período de sesiones, el Presidente recomendó la eliminación de la sección sobre el tamaño del grano de la norma, de conformidad con lo recomendado por la Comisión en su 42.º período de sesiones de que, si no se podía alcanzar un consenso en el próximo período de sesiones, se eliminara la sección.

En general, la participación a través de medios electrónicos de los miembros del GTe fue muy eficaz para transmitir observaciones y posturas durante la elaboración de la norma que dieron lugar a la aprobación de la misma en el trámite 8 en dos años, a excepción de las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano. Aunque la Comisión aprobó las disposiciones sobre el contenido de humedad en el trámite 8 en su 42.º período de sesiones, no se pudo lograr un acuerdo entre los países de América Latina, los principales productores de quinua, sobre si se debía mantener o eliminar de la norma la sección sobre el tamaño del grano.

El GTe remitió también al CCCF un asunto relativo a los niveles máximos (NM) establecidos de plomo y cadmio en los cereales que indicaba expresamente que los NM no se aplican a la quinua en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995). El CCCF está actualmente abordando si los NM de plomo y cadmio deberían aplicarse a la quinua.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
Sección sobre el tamaño del grano en la <i>Norma para la quinua</i>	N17-2015	2019	Eliminación

4. Observaciones específicas

Sección sobre el tamaño del grano en la <i>Norma para la quinua</i>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>La Comisión, en su 41.º período de sesiones (2018), aprobó el proyecto de norma para la quinua en el trámite 8, a excepción de las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano, que se devolvieron al trámite 6;</p> <p>En su 42.º período de sesiones (2019), la Comisión aprobó la sección sobre el contenido de humedad y devolvió la sección sobre el tamaño del grano al trámite 6 para una mayor consideración.</p> <p>Tras el 42.º período de sesiones de la Comisión, los Estados Unidos de América, como país anfitrión del CCCPL, preparó un proyecto de disposiciones sobre el tamaño del grano, el cual se distribuyó para recabar observaciones (CL 2019/92-CPL). Basándose en las observaciones recibidas, los Estados Unidos de América propusieron eliminar la Sección 3.2.7, titulada "Tamaño del grano" de la <i>Norma para la quinua</i>. Esta propuesta se distribuyó de nuevo (CL 2020/25-CPL). Las observaciones en respuesta al documento CL 2020/25-CPL demostraron que no se podía alcanzar un consenso.</p> <p>Por ello, el CCCPL propuso eliminar la sección sobre el tamaño del grano de la <i>Norma para la quinua</i>.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Durante el último año, el GTe ha examinado exhaustivamente la cuestión del mantenimiento o eliminación de la sección sobre el tamaño del grano de la norma. No obstante, no se pudo lograr un consenso para mantener o eliminar esta sección, por tanto, el Presidente recomienda eliminarla de la norma.</p>