

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP23/NASWP

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo sexto período de sesiones

27 de noviembre - 2 de diciembre de 2023

INFORME DE LA 16.^a REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA
AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

Nadi (Fiji)

30 de enero - 3 de febrero de 2023

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| Resumen y estado de los trabajos | página ii |
| Lista de siglas y abreviaturas | página iv |
| Informe de la 16. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental | página 1 |

Párrafos

| | |
|--|-------|
| Introducción | 1 |
| Apertura de la reunión | 2-4 |
| Aprobación del programa (tema 1 del programa) | 5 |
| Discurso principal: Lecciones derivadas de la pandemia de la COVID-19 para mejorar la inocuidad de los alimentos (tema 2 del programa) | 6-13 |
| Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros órganos auxiliares (tema 3 del programa) | 14-28 |
| Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región, incluidas cuestiones nuevas y actuales (tema 4 del programa)..... | 29-35 |
| Labor del Codex de importancia para la región (tema 5 del programa) | 36-44 |
| Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 (tema 6 del programa)..... | 45-51 |
| Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni (tema 7 del programa) | 52-73 |
| Nombramiento del Coordinador Regional (tema 8 del programa) | 74-76 |
| Otros asuntos (tema 9 del programa)..... | 77-88 |
| Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 10 del programa) | 89 |

Apéndices

| | |
|---|-----------|
| Apéndice I: Lista de participantes..... | página 10 |
| Apéndice II: Enmienda a las disposiciones sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en la <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> | página 16 |
| Apéndice III: Procedimiento normalizado de actuación para la identificación de kavalactonas y flavokavinas en los productos a base de kava fresco y seco mediante cromatografía en capa fina de alta eficacia | página 17 |
| Apéndice IV: Encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales de la 16. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental | página 19 |
| Apéndice V: Actividades realizadas y planificadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental con miras a apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 | página 22 |
| Apéndice VI: Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2023-24 | página 27 |
| Apéndice VII: Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni | página 28 |

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

| Parte responsable | Objetivo | Texto/Tema | Código | Trámite | Párr. |
|---|------------------------------------|--|--------|---------|--------------------------|
| Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 46.º período de sesiones | Nombramiento | Se recomendó que Fiji volviera a ser nombrado Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental. | | | 75 |
| Comité Ejecutivo en su 84.ª reunión y CAC en su 46.º período de sesiones | Adopción | Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni | - | 8 | 73 i), Ap. VII, Parte A |
| Comité Ejecutivo en su 84.ª reunión y CAC en su 46.º período de sesiones | Adopción | Enmienda a las disposiciones sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en la <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> (CXS 336R-2020) | | | 28 ii), Ap. II |
| Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) | Aprobación/ Información/ Actuación | Presentación al CCMAS para su aprobación del procedimiento normalizado de actuación para la identificación de kavalactonas y flavokavinas en los productos a base de kava fresco y seco mediante cromatografía en capa fina de alta eficacia | | | 28 iii), Ap. III |
| | | Se acordó encargar al Coordinador Regional que trabajase con los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental para resolver las cuestiones pendientes relativas a la Sección 10 ("Métodos de análisis y muestreo"), en particular la especificación de los cartuchos de extracción en fase sólida y el método de cromatografía líquida de alta resolución para identificar la escopoletina y el ácido deacetilasperulosídico, antes del 1 de mayo de 2023, a fin de remitir al CCMAS, en su 42.ª reunión, la Sección 10 y los anexos A y B para su ratificación. | | | 73 ii), Ap. VII, Parte B |
| Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) y miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental | Información/ Actuación | Se acordó solicitar que la escopoletina se mantuviese en la lista de prioridades para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y que se proporcionasen más datos a medida que se dispusiera de ellos, y se alentó a los miembros de la región a que generasen datos y los presentasen al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos). | | | 73 iii), iv |
| Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental y observadores | Información/ Actuación | Planificación y ejecución de actividades dirigidas a dar a conocer el Codex y obtener apoyo político de alto nivel para la labor de este último en ocasión del 60.º aniversario del Codex en 2023 | | | 28, iv |

| Parte responsable | Objetivo | Texto/Tema | Código | Trámite | Párr. |
|---|------------------------|--|--------|---------|-----------------|
| FAO/OMS y miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental | Información/ Actuación | <u>Discurso principal</u> Se puso de relieve la revitalización del suministro de alimentos tradicionales y el sentido de comunidad expresado por algunos miembros. Se subrayó la importancia de los planes de contingencia para los pequeños países insulares que experimentaban tanto escasez de alimentos importados como falta de opciones para fomentar la producción agrícola nacional. Las principales conclusiones derivadas de la reunión fueron la importancia de reforzar y ampliar el enfoque basado en el riesgo y de fundar las decisiones en los datos y la ciencia. | | | 13 |
| | | <u>Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región</u> Se acordaron las principales cuestiones emergentes a continuación, las cuales se preveía que tuviesen consecuencias para la inocuidad alimentaria de la región en los próximos cinco a 10 años: el limitado apoyo para gestionar los sistemas de reglamentación de los alimentos, el cambio climático, las tecnologías alimentarias innovadoras, las enfermedades no transmisibles, los limitados mecanismos de apoyo de los comités nacionales del Codex, la comunicación de los riesgos, el aumento de la difusión de enfermedades transmitidas por los alimentos, los residuos de plaguicidas en los cultivos alimentarios, la resistencia a los antimicrobianos (RAM), los alimentos indígenas y el etiquetado de los alimentos (de alimentos nuevos e innovadores). | | | 35 |
| Coordinador, miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, FAO/OMS y Secretaría del Codex | Información/ Actuación | <u>Labor del Codex de importancia para la región</u> Se alentó a los miembros del Codex de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental a: <ol style="list-style-type: none"> a) coordinar su posición sobre temas de interés específico para la región antes de las reuniones pertinentes del Codex; b) aplicar el proyecto de orientaciones sobre las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores, según proceda; c) participar activamente en los trabajos sobre el futuro del Codex; d) participar activamente en los trabajos sobre fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos y responder a la carta circular que se publicaría sobre este tema; e) participar en consultas oficiosas sobre los proyectos de límites máximos de residuos (LMR) para el clorhidrato de zilpaterol, a fin de promover y posibilitar esfuerzos sostenidos dirigidos a crear consenso con antelación al 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius; f) tomar en consideración los textos del Codex relativos a la RAM aprobados recientemente y seguir elaborando políticas nacionales para combatir la RAM; g) aprovechar al máximo las posibilidades que ofrecía el Fondo Fiduciario del Codex para reforzar la participación efectiva en el Codex (los países que cumplieren los requisitos) y seguir prestando apoyo al Fondo fiduciario del Codex (los países donantes). | | | 44 ii) |
| | | <u>Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25</u> Se aprobaron las propuestas de actividades que podrían llevarse a cabo en la región en 2023-24 y se adoptó el Plan de trabajo en materia de comunicación para 2022-24. | | | 51, aps. V y VI |

| Parte responsable | Objetivo | Texto/Tema | Código | Trámite | Párr. |
|-------------------|----------|--|--------|---------|-------|
| | | <p><u>Propuestas de nuevos trabajos</u> Se identificó a la harina de rima, la nuez de Galip y el pescado y los productos pesqueros como tres posibles temas para la elaboración de normas regionales. Algunos miembros destacaron la necesidad de que se prestase apoyo técnico a las medidas relacionadas con la inocuidad de los alimentos para complementar la actuación del Codex.</p> | | | 77 |

LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

| | |
|--------------------|--|
| CAC | Comisión del Codex Alimentarius |
| CCCF | Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos |
| CCEXEC | Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius |
| CCFL | Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos |
| CCMAS | Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras |
| CCNASWP | Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental |
| COVID-19 | enfermedad por coronavirus |
| CRD | documento de sesión |
| FAO | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura |
| GTe | Grupo de trabajo por medios electrónicos |
| IFU | Asociación Internacional de Zumos de Frutas y Hortalizas |
| JECFA | Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios |
| LMR | límite máximo de residuos |
| OMS | Organización Mundial de la Salud |
| OMSA | Organización Mundial de Sanidad Animal |
| PNUMA | Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente |
| RAM | resistencia a los antimicrobianos |
| SIMUVIMA/Alimentos | Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos |
| UV | ultravioleta |

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) celebró su 16.^a reunión en Nadi (Fiji), del 30 de enero al 3 de febrero de 2023, con opción de participación a distancia, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Fiji. El Sr. Vinesh Kumar, Secretario Permanente del Ministerio de Agricultura de Fiji, presidió la reunión, a la que asistieron delegados de 12 países miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, seis países miembros de otras regiones, una organización miembro no perteneciente a la región y dos organizaciones observadoras. La lista de los participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. Tras una ceremonia inaugural tradicional, el Excmo. Sr. Manoa Kamikamica, Vice Primer Ministro de Fiji, dio la bienvenida a los delegados en nombre del Gobierno de Fiji e inauguró oficialmente la reunión. Subrayó que los rápidos cambios de hoy en día en el comercio, los viajes y los intercambios comerciales exigían un sistema internacional de elaboración de normas que pudiera responder con mayor rapidez ante nuevas situaciones. Refiriéndose a los estrechos vínculos existentes entre el comercio de productos alimenticios, la nutrición y la inocuidad de los alimentos, destacó que sería fundamental estrechar la colaboración entre los distintos sectores y las interacciones entre el Codex y otros actores mundiales.
3. El Excmo. Sr. Vatimi T.T.K Rayalu, Ministro de Agricultura y Vías Fluviales de Fiji, se dirigió a los delegados. Recordó la importancia de las normas del Codex e instó a los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, especialmente a los países insulares del Pacífico, a que aumentasen su participación en la labor del Codex, de modo que mejorase su contribución a la formulación de las normas del Codex. También instó a los miembros que cumplieran los requisitos a que presentasen solicitudes sólidas, a título individual o en grupo, al Fondo fiduciario del Codex.
4. El Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), el Sr. Joseph Nyeham, Coordinador Subregional para el Pacífico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), y el Sr. Mark Jacobs, Representante de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el Pacífico sur y Director de la División de Apoyo Técnico del Pacífico, pronunciaron los discursos de apertura personalmente, mientras que el Sr. Tom Heilandt, Secretario del Codex, saludó en modalidad virtual al CCNASWP, en su 16.^a reunión, y destacó que esta reunión era especialmente importante por ser la primera reunión del Codex del año en el año de su 60.^o aniversario.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

5. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, aprobó el programa provisional como programa de la reunión y acordó estudiar los siguientes dos asuntos en el marco del tema 9 del programa (Otros asuntos), a saber, las propuestas de nuevos trabajos y la modalidad de las reuniones del Codex.

DISCURSO PRINCIPAL: LECCIONES DERIVADAS DE LA PANDEMIA DE LA COVID-19 PARA MEJORAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (tema 2 del programa)³

6. El Sr. Steve Hathaway, Experto superior en análisis de riesgos e inocuidad de los alimentos, ex funcionario del Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda, pronunció un discurso principal titulado "*Lessons from the COVID-19 pandemic for improving food safety – Seeding change in Codex*" (Las lecciones extraídas de la pandemia de la COVID-19 para mejorar la inocuidad de los alimentos: sembrar el cambio en el Codex), en el que analizó cómo las perturbaciones causadas por la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) habían afectado a los sistemas nacionales de control de los alimentos y provocado la interrupción del suministro de alimentos en muchos países. Entre las respuestas mundiales cabe mencionar que se replantearon la preparación y la respuesta en relación con la inocuidad de los alimentos y se destacó la importancia de la colaboración multisectorial para lograr la inocuidad alimentaria, en particular del enfoque "Una salud". Las lecciones aprendidas de la pandemia de la COVID-19 se vieron reflejadas además en la necesidad de reforzar el enfoque basado en el riesgo para abordar el control de los alimentos. Para garantizar la continuidad de su labor, durante la pandemia de la COVID-19 el Codex había introducido procedimientos de trabajo virtuales. El Sr. Hathaway destacó la oportunidad y la conveniencia de aprovechar estas lecciones y hacer hincapié en una mentalidad de crecimiento que ayudará al Codex a estar mucho mejor preparado para el futuro.
7. Tras el discurso principal se celebró una mesa redonda moderada por el Sr. Michael Hinsch (Administrador del programa Fondo fiduciario FAO/OMS del Codex), con los siguientes panelistas: Sr. Vincent Lal, Director de Servicios Analíticos y de Laboratorio de la Universidad del Pacífico Sur (Fiji); Sr. Dirk Schulz, Oficial de

¹ CRD3 (Discursos de apertura).

² CX/NASWP 23/16/1.

³ CX/NASWP 23/16/2; CRD5 (Lecciones extraídas de la pandemia de la COVID-19 para mejorar la inocuidad de los alimentos: sembrar el cambio en el Codex).

Inocuidad de los Alimentos de la División de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos de la FAO; Sra. Jessica Kayamori Lopes, Oficial Técnica de Inocuidad de los Alimentos y Enfermedades Zoonóticas de la OMS, y Sra. Hilde Kruse, Oficial Superior de Normas Alimentarias de la Secretaría del Codex.

Puntos clave planteados por los panelistas:

8. El representante de la FAO explicó que la reducida capacidad para mantener los programas de inspección y prueba de alimentos durante la pandemia de la COVID-19 obligó a las autoridades competentes a establecer prioridades para utilizar los escasos recursos, determinando las categorías de empresas alimentarias que suponían un mayor riesgo y centrándose en garantizar que en ellas se cumpliera la legislación alimentaria. Algunas otras medidas temporales fueron valerse del intercambio electrónico de datos en lugar de certificados oficiales originales en papel, así como de la autocertificación o la auditoría a distancia. Concluyó destacando los principales documentos de orientación de la FAO y la OMS dirigidos a las autoridades competentes y las empresas alimentarias, a los que se hace referencia en el documento CX/NASWP 23/16/4.
9. El Sr. Lal dio a conocer la experiencia de Fiji a la hora de garantizar las actividades de inocuidad de los alimentos durante la pandemia. En Fiji hubo que hacer frente a desafíos como los requisitos de distanciamiento social en los laboratorios, así como la sustitución de alimentos importados del extranjero por fuentes de alimentos locales y la elaboración de nuevos procedimientos normalizados de actuación y directrices.
10. La Secretaría del Codex proporcionó información sobre cómo las normas del Codex habían contribuido a mantener la inocuidad alimentaria durante la pandemia. También mencionó la finalización de las directrices sobre el intercambio de certificados oficiales sin papel, los nuevos trabajos acerca del uso de la auditoría y la verificación a distancia en los marcos normativos, y el nuevo trabajo propuesto en relación con las directrices relativas a las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados de alimentos tradicionales.
11. El representante de la OMS destacó cómo se promovía la colaboración multisectorial en la región a través del enfoque “Una salud” e hizo referencia al Marco regional de la OMS para la acción en materia de inocuidad de los alimentos, que ofrecía orientación para promover sistemas de inocuidad de los alimentos que ayudasen a los miembros a gestionar los riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria y a responder a incidentes en ese ámbito, contribuyendo así a la seguridad sanitaria. Los trabajos también incluyeron la mejora de los marcos normativos y las legislaciones nacionales que fortaleciesen a dichos sistemas.
12. Fiji, las Islas Salomón, Papua Nueva Guinea, Samoa y Vanuatu dieron a conocer sus experiencias sobre cómo la COVID-19 había repercutido en sus países más allá de los efectos sanitarios directos, en particular en la seguridad alimentaria. Destacaron desafíos como la interrupción de las cadenas de suministro de alimentos y la certificación de nuevos proveedores nacionales de alimentos, así como la reasignación de personal para responder a la COVID-19. Se habían encontrado soluciones gracias a la publicación de directrices electrónicas, la promoción de la producción local de alimentos, así como mediante la capacitación y la sensibilización acerca de estilos de vida saludables.
13. El ponente principal hizo un resumen de los puntos planteados, destacando la revitalización del suministro de alimentos tradicionales y el sentido de comunidad expresado por algunos miembros. Se subrayó la importancia de los planes de contingencia para los pequeños países insulares que experimentaban tanto escasez de alimentos importados como falta de opciones para fomentar la producción agrícola nacional. Las principales conclusiones derivadas de la reunión fueron la importancia de reforzar y ampliar el enfoque basado en el riesgo y de fundar las decisiones en los datos y la ciencia.

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (tema 3 del programa)⁴

14. La Secretaría del Codex presentó el tema resumiendo la información relativa a los asuntos y destacando aquellos sobre los que se requería la adopción de medidas.
15. El CCNASWP, en su 16.ª reunión, tomó nota de los asuntos presentados a título informativo y para la adopción de medidas y formuló las siguientes observaciones:

Asuntos presentados a título informativo

16. Se presentaron brevemente los asuntos transversales que estaban abordando la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Ejecutivo, en particular el Plan estratégico del Codex para 2020-25 (en adelante, “el Plan estratégico”), el futuro del Codex, la aplicación de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores, el proyecto de límites máximos de residuos (LMR) para el clorhidrato de zilpaterol y las fuentes de

⁴ CX/NASWP 23/16/3; CRD2 (Procedimiento normalizado de actuación para la identificación de kavalactonas y flavokavinas en los productos a base de kava fresco y seco).

alimentos y sistemas de producción nuevos. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, tomó nota de que el Plan estratégico se examinaría en el marco del tema 6 del programa y los demás asuntos, en el marco del tema 5.

Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas

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

17. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, apoyó la propuesta de revisión de la disposición sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (CXS 336R-2020), con el fin de adaptarla a la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Así pues, la disposición relativa al etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor se sustituiría por el nuevo texto normalizado:

“El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)”.

Inclusión de la escopoletina en la lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el JECFA y métodos de análisis para las disposiciones del Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni

18. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, observó que esos asuntos se abordarían en el marco del tema 7 del programa.

Métodos de análisis para las disposiciones de la Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua (CXS 336R-2020)

19. La Secretaría del Codex recordó que en la 41.^a reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), cuando se le habían presentado los métodos de análisis para las disposiciones de la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (CXS 336R-2020), había solicitado al CCNASWP que considerara la presentación de un único método paso por paso o procedimiento operativo normalizado que recogiera los pasos necesarios para cada disposición en un documento de fácil lectura.
20. En respuesta a la solicitud del CCMAS, Fiji, en consulta con Vanuatu, presidente del anterior Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre esta norma, había elaborado un proyecto de procedimiento normalizado de actuación para la identificación de kavalactonas y flavokavinas en los productos a base de kava fresco y seco, el cual fue presentado al CCNASWP, en su 16.^a reunión. En el proyecto de procedimiento se esbozaban cuatro pasos fáciles de seguir, a saber, la preparación de las muestras, la preparación de la referencia, la extracción de muestras y la identificación basada en los métodos de cromatografía en capa fina de alta eficacia y cromatografía líquida de alta resolución (CRD2). Fiji destacó que el procedimiento normalizado de actuación se había elaborado sobre la base de las publicaciones científicas de carácter público.
21. Se expresó la opinión de que el método de cromatografía líquida de alta resolución requería costosas configuraciones analíticas, lo que podría plantear un problema de accesibilidad a los laboratorios que tuviesen la capacidad de ejecutar dicho método, especialmente en la región de las islas del Pacífico. Se destacó además que el método analítico más práctico para la industria de la kava debería ser el método de cromatografía en capa fina de alta eficacia, dados el costo relativamente bajo y la facilidad de acceso, aunque se reconoció que el método de cromatografía líquida de alta resolución era un enfoque de confirmación eficaz.
22. Fiji, tras afirmar que el método de cromatografía líquida de alta resolución era un método revisado por pares y que se había utilizado durante años, reconoció el elevado costo de puesta en práctica del mismo, lo que podría traducirse en una escasa accesibilidad entre las industrias de la subregión del Pacífico Sudoccidental.
23. Un observador opinó que, si bien el método de cromatografía líquida de alta resolución acoplada a espectrometría de masas (EM)/EM figuraba entre los más precisos y exactos, se consideraba una técnica de confirmación que exigía depender de equipos costosos, por lo que podía no estar al alcance de todos los laboratorios, en particular en los países en desarrollo. Era de la opinión de que deberían establecerse claramente los requisitos de rendimiento del método para las disposiciones de la norma pertinentes, con ejemplos de los procedimientos analíticos que podrían aplicarse, pero dejando abierta la oportunidad de seleccionar el método que se considerase más adecuado para la finalidad prevista.
24. En respuesta a una solicitud de aclaración de la finalidad de los métodos para analizar las kavalactonas y las flavokavinas en el contexto de la norma CXS 336R-2020, Fiji afirmó que la identificación de las kavalactonas y las flavokavinas, más que su cuantificación, cumplía los requisitos establecidos en la norma CXS 336R-2020 y que, en ese contexto, el método de cromatografía en capa fina de alta eficacia se ajustaba mejor a la finalidad que el método de cromatografía líquida de alta resolución.

25. Basándose en las observaciones formuladas, en colaboración con Vanuatu, Fiji examinó el procedimiento normalizado de actuación, que se centraba únicamente en el método de cromatografía en capa fina de alta eficacia como método para la identificación de kavalactonas y flavokavinas, e identificó claramente los distintos pasos del procedimiento.
26. En respuesta a una pregunta sobre el siguiente paso después de la 16.^a reunión del CCNASWP, la Secretaría del Codex explicó que el procedimiento normalizado de actuación se remitiría al CCMAS en su 42.^a reunión (2023) para su ratificación y aclaró que la norma ya había sido aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.^o período de sesiones, por lo que no sería necesario que se aprobara nuevamente.
27. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó remitir el procedimiento normalizado de actuación revisado al CCMAS para su ratificación.

Conclusión

28. En su 16.^a reunión, el CCNASWP:
 - i. tomó nota de la información facilitada en el documento de trabajo y de la información adicional proporcionada por la Secretaría del Codex durante la reunión;
 - ii. acordó remitir a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.^o período de sesiones, la revisión de la disposición sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (CXS 336R-2020) para su aprobación (Apéndice II);
 - iii. acordó remitir al CCMAS el procedimiento normalizado de actuación para la identificación de kavalactonas y flavokavinas en los productos a base de kava fresco y seco mediante cromatografía en capa fina de alta eficacia para su ratificación (Apéndice III);
 - iv. alentó a los miembros y observadores a que, en ocasión del 60.^o aniversario del Codex en 2023, planificasen y ejecutasen actividades dirigidas a dar a conocer el Codex y obtener apoyo político de alto nivel para la labor de este último.

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN, INCLUIDAS CUESTIONES NUEVAS Y ACTUALES (tema 4 del programa)⁵

29. El representante de la FAO, hablando en nombre de la FAO y la OMS, informó de los resultados de una encuesta que se había distribuido entre los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental en 2019, los cuales reflejaban las principales cuestiones emergentes que se preveía que tuviesen consecuencias para la inocuidad alimentaria de la región en los próximos cinco a 10 años. Las principales cuestiones señaladas fueron las siguientes: el limitado apoyo para gestionar los sistemas de reglamentación de los alimentos, el cambio climático, las tecnologías alimentarias innovadoras, las enfermedades no transmisibles, los limitados mecanismos de apoyo de los comités nacionales del Codex, la comunicación de los riesgos, el aumento de la difusión de enfermedades transmitidas por los alimentos, y los residuos de plaguicidas en los cultivos alimentarios.
30. Se invitó a los miembros a confirmar que las cuestiones mencionadas siguieran siendo pertinentes y a determinar toda cuestión nueva de pertinencia. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, convino en las cuestiones presentadas y en dar mayor prioridad a la resistencia a los antimicrobianos (RAM) y añadió a la lista los alimentos indígenas y el etiquetado de alimentos nuevos e innovadores.
31. En respuesta a las inquietudes relacionadas con las medidas relativas a la RAM en la región, el representante de la OMS mencionó las medidas en curso que abarcaba la asociación cuatripartita (la OMS, la FAO, la Organización Mundial de Sanidad Animal [OMSA] y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente [PNUMA]).
32. Se facilitó un resumen de las orientaciones técnicas y las medidas que habían adoptado ambos organismos en relación con la COVID-19 para ayudar a los países en su esfuerzo por mantener la inocuidad del suministro de alimentos durante la pandemia.
33. También se informó al CCNASWP, en su 16.^a reunión, acerca de la orientación y el apoyo que habían proporcionado tanto la FAO como la OMS en relación con la inocuidad alimentaria y la caída de cenizas volcánicas en apoyo de las autoridades de Tonga, a fin de que estas comunicasen a las partes interesadas los riesgos y las medidas de control tras la erupción volcánica de enero de 2022.
34. Los representantes de la FAO y la OMS informaron de que los órganos rectores de la FAO y la OMS habían hecho suyas recientemente las nuevas estrategias mundiales de inocuidad de los alimentos para orientar la asistencia técnica a los países miembros durante el próximo decenio. Además de las estrategias mundiales,

⁵ CX/NASWP 23/16/4.

se puso de relieve la Estrategia regional de la OMS para la acción en materia de inocuidad de los alimentos en el Pacífico occidental, que se debatirían en un acto paralelo de la 16.ª reunión del CCNASWP.

Conclusión

35. El CCNASWP, en su 16.ª reunión, convino en las principales cuestiones emergentes a continuación, las cuales se preveía que tuviesen consecuencias para la inocuidad alimentaria de la región en los próximos cinco a 10 años: el limitado apoyo para gestionar los sistemas de reglamentación de los alimentos, el cambio climático, las tecnologías alimentarias innovadoras, las enfermedades no transmisibles, los limitados mecanismos de apoyo de los comités nacionales del Codex, la comunicación de los riesgos, el aumento de la difusión de enfermedades transmitidas por los alimentos, los residuos de plaguicidas en los cultivos alimentarios, la resistencia a los antimicrobianos (RAM), los alimentos indígenas y el etiquetado de los alimentos (de los alimentos nuevos e innovadores).

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 5 del programa)⁶

36. El Coordinador Regional presentó el tema, cuya finalidad consistía en señalar a la atención la labor del Codex de importancia específica para el CCNASWP, con vistas a estimular nuevos debates en la 16.ª reunión del CCNASWP y determinar maneras de abordar esas cuestiones.
37. Se destacaron los siguientes temas de trabajo correspondientes al Comité Ejecutivo y a la Comisión del Codex Alimentarius, o ajenos a los comités del Codex, que revestían importancia específica para la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental:
- a. el Plan estratégico del Codex para 2020-25;
 - b. las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores;
 - c. el Subcomité del Comité Ejecutivo sobre el futuro del Codex;
 - d. el Subcomité del Comité Ejecutivo sobre fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos;
 - e. el Anteproyecto de LMR para el clorhidrato de zilpaterol (riñón, hígado y carne de vacuno);
 - f. la RAM;
 - g. el Fondo fiduciario del Codex.
38. El CCNASWP, en su 16.ª reunión, confirmó la importancia de las cuestiones mencionadas para la región.
39. Uno de los miembros destacó la necesidad de fomentar la capacidad y prestar apoyo técnico para hacer frente a la RAM transmitida por los alimentos, también mediante la aplicación de medidas de gestión de riesgos en los países.
40. Se informó al CCNASWP, en su 16.ª reunión, acerca del proyecto en curso de la FAO titulado “*Action to support implementation of Codex AMR Texts (ACT)*” (Iniciativa en apoyo de la aplicación de los textos del Codex relativos a la RAM), financiado por la República de Corea.
41. Uno de los miembros expresó la opinión de que el Codex debía mantener las Declaraciones de principios y los criterios conexos sobre la manera en que otros factores dentro del mandato del Codex podían tenerse en cuenta de forma legítima en las recomendaciones en materia de gestión de riesgos. Se respaldaron las conclusiones del Comité Ejecutivo y su subcomité, así como la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 45.º período de sesiones, de remitir el proyecto de orientaciones y diagrama a los presidentes de los comités para facilitar las deliberaciones sobre los asuntos que se enmarcaban en el ámbito de aplicación de las Declaraciones de principios.
42. En cuanto a las fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos, uno de los miembros se refirió a las observaciones presentadas en respuesta a la carta circular CL 2022/06/OCS-CCEXEC y destacó que era esencial centrar y fundamentar todo trabajo nuevo en el marco del mandato del Codex de elaborar normas y recomendaciones basadas en principios científicos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas comerciales justas. Si bien el miembro tenía cierta experiencia con muchas de las fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos, en la actualidad seguía siendo necesario comprender y conocer más acerca de los efectos de determinadas fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos en cuanto a posibles cuestiones en materia de inocuidad, reglamentación, etiquetado, nutrición y calidad de los alimentos. Este miembro opinó que se debería proceder con nuevos trabajos cuando se cuente con suficientes evidencias científicas y exista un comercio internacional significativo, en consonancia con los *Principios para*

⁶ CX/NASWP 23/16/5.

el análisis de riesgos en el Codex, y una evaluación de acuerdo con los Criterios del Codex para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

43. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, examinó y confirmó la lista de trabajos de establecimiento de normas en curso que revestían importancia específica para la región tras añadir el documento de debate acerca de las declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado que figurará en el programa de la 47.^a reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL).

Conclusión

44. En su 16.^a reunión, el CCNASWP:
- i. tomó nota de la información presentada y confirmó su importancia para la región de América del Norte y el Pacífico sudoccidental;
 - ii. alentó a los miembros del Codex de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental a:
 - a) coordinar su posición sobre temas de interés específico para la región antes de las reuniones pertinentes del Codex;
 - b) aplicar el proyecto de orientaciones sobre las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores, según proceda;
 - c) participar activamente en los trabajos sobre el futuro del Codex;
 - d) participar activamente en los trabajos sobre fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos y responder a la carta circular que se publicaría sobre este tema;
 - e) participar en consultas oficiosas sobre los proyectos de límites máximos de residuos (LMR) para el clorhidrato de zilpaterol, a fin de promover y posibilitar esfuerzos sostenidos dirigidos a crear consenso con antelación al 46.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius;
 - f) tomar en consideración los textos del Codex relativos a la RAM aprobados recientemente y seguir elaborando políticas nacionales para combatir la RAM;
 - g) aprovechar al máximo las posibilidades que ofrecía el Fondo fiduciario del Codex para reforzar la participación efectiva en el Codex (los países que cumplieren los requisitos) y seguir prestando apoyo al Fondo fiduciario del Codex (los países donantes).

APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-25 (tema 6 del programa)⁷

45. El Coordinador Regional presentó el tema e invitó a la Secretaría del Codex a facilitar información de los antecedentes.
46. La Secretaría del Codex recordó que en la 15.^a reunión del CCNASWP (2019) se había destacado la flexibilidad que ofrecía el Plan estratégico en términos de aplicación y se había hecho hincapié en que la aplicación del mismo incumbía por igual a los miembros y observadores del Codex, los órganos auxiliares y la Secretaría del Codex, así como la Secretaría del país anfitrión y los presidentes. Recordó al CCNASWP, en su 16.^a reunión, que, en su 15.^a reunión, el Comité Coordinador había acordado que se centraría en la ejecución de las actividades destinadas al logro de las metas 1, 2 y 3 del Plan estratégico, y había establecido un GTe presidido por Vanuatu y copresidido por Fiji para precisar mejor las actividades que habrían de llevarse a cabo en la región para apoyar la aplicación del Plan estratégico durante los próximos dos años, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 15.^a reunión del CCNASWP.
47. Pese a los desafíos planteados por la pandemia de la COVID-19, el GTe llevó a cabo su labor a través de reuniones virtuales regionales oficiosas con los miembros de la región, y el plan de trabajo resultante fue incorporado al plan de trabajo general destinado a la aplicación del Plan estratégico por parte del subcomité de planificación estratégica del Comité Ejecutivo e incluido en el informe presentado al Comité Ejecutivo, en su 81.^a reunión⁸.
48. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, examinó las actividades ejecutadas durante 2020-22 y las actividades propuestas para 2023-24 tal y como se resumía en el Anexo I del documento CX/NASWP 23/16/6, e introdujo algunas enmiendas y adiciones, en particular la coordinación entre los miembros y las partes interesadas para generar datos relacionados con el jugo fermentado de fruto de noni, en lo concerniente a los principales logros, y la promoción de la financiación sostenible del asesoramiento científico en lo referente a las actividades planificadas.

⁷ CX/NASWP 23/16/6.

⁸ CX/EXEC 21/81/5, Apéndice I.

49. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, siguió examinando e hizo suyo el informe de situación sobre el Plan de trabajo del Codex en materia de comunicación tal y como figuraba en el Anexo II del documento CX/NASWP 23/16/6, en el que se resumían las actividades en materia de comunicación de los últimos dos años y se formulaban sugerencias sobre el plan futuro.
50. La Secretaría del Codex presentó los resultados de la breve encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales que la Secretaría del Codex había puesto en marcha justo antes de la 16.^a reunión del CCNASWP (Apéndice IV). Las respuestas de 16 miembros y dos observadores fueron variadas, si bien la puntualidad, la accesibilidad y la calidad de las comunicaciones regionales del Codex, en promedio, se consideraron buenas. En cuanto a los instrumentos de comunicación del Codex que eran más accesibles, el correo electrónico ocupó el primer lugar, seguido del sitio web del Codex, WhatsApp, la lista de correos Codex-L y, por último, Twitter. Facebook se destacó como otro instrumento de comunicación que aumentaría la accesibilidad. En lo que respectaba a sugerencias adicionales sobre la manera de seguir mejorando la puntualidad, la accesibilidad y la calidad de las comunicaciones regionales del Codex, se puso de relieve el apoyo técnico, financiero y político.

Conclusión

51. En su 16.^a reunión, el CCNASWP:
- i. tomó nota de los principales logros alcanzados en la región durante 2020-22 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico (Apéndice V);
 - ii. hizo suyas las actividades planificadas que habrían de ejecutarse en la región en 2023-24 (Apéndice V);
 - iii. aprobó el Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2023-24 (Apéndice VI).

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL JUGO FERMENTADO DE FRUTO DE NONI (tema 7 del programa)⁹

52. Tonga y Samoa, en calidad de Presidente y Copresidente, respectivamente, del GTe, presentaron este tema. Describieron la labor realizada por el GTe desde la 15.^a reunión del CCNASWP junto con las contestaciones recibidas en respuesta a dos rondas de solicitud de observaciones. Algunas de estas fueron la propuesta de incluir el método de cromatografía líquida de alta resolución para identificar la escopoletina y el ácido deacetylasperulosídico debido a las ventajas que ofrecía en cuanto a la accesibilidad del equipo analítico, la elevada sensibilidad en comparación con el método de cromatografía en capa fina y la capacidad de producir datos cuantitativos. Presentaron asimismo los progresos realizados hasta la fecha en la recopilación de datos de los países insulares del Pacífico sobre los niveles de escopoletina en el jugo fermentado de fruto de noni e hicieron referencia a la coordinación dirigida por Samoa para facilitar la presentación de datos al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) por parte de los miembros del Codex.
53. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó emplear el documento CRD1 Rev. como base para el debate.

Debate

2.3 Fermentación del jugo de fruto de noni

54. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, examinó los cambios propuestos por uno de los miembros de fuera de la región.
55. En lo que respectaba a los cambios propuestos en las dos primeras oraciones, uno de los miembros opinó que el texto original reflejaba mejor la práctica de producir jugo fermentado de fruto de noni.
56. Uno de los miembros propuso insertar notas a pie de página con las definiciones de fermentación espontánea y filtración para aportar mayor claridad sobre estos términos. Sin embargo, otros miembros sostuvieron que los significados de fermentación espontánea y filtración eran suficientemente claros y no generarían confusión.
57. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó mantener el texto original de las dos primeras oraciones.
58. En la tercera oración, si bien la intención de utilizar el término “100 %” antes de fermentado, en relación con el jugo de fruto de noni, era para garantizar que los productos estuvieran protegidos de la adulteración, algunos miembros opinaron que el término “100 %” debía evitarse a causa de su ambigüedad o, de lo contrario, haría falta una nota a pie de página que diera la idea de lo que significaba este término.
59. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó suprimir “100 %” en la tercera oración.

⁹ CX/NASWP 23/16/7; CRD1 Rev. (Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni (revisado)).

4. Aditivos alimentarios

60. Uno de los miembros solicitó aclaraciones sobre cómo se abordaba el tiempo de conservación del jugo fermentado de fruto de noni con el texto original, que no permitía ningún aditivo alimentario. Se aclaró que el tiempo de conservación se regularía en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) con arreglo a la sección sobre el etiquetado. Además, se destacó que no se permitiría el uso de aditivos alimentarios en el jugo fermentado de fruto de noni.
61. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó mantener el texto original de la Sección 4.

9. Etiquetado

62. El presidente del GTe propuso insertar una nueva subsección con una disposición sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, utilizando un texto normalizado como el que figura a continuación, con lo que el CCNASWP, en su 16.^a reunión, se mostró de acuerdo:

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

10. Métodos de análisis y toma de muestras

63. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, observó que el CCMAS, en su 41.^a reunión, no había hecho suyos los métodos AOAC 983.17, EN 12143, IFUMA 8 e ISO 2173 para determinar el grado Brix, y tomó nota del ofrecimiento de la Asociación Internacional de Zumos de Frutas y Hortalizas (IFU) de hacer un pequeño estudio, realizado por un solo laboratorio o conjuntamente por más de un laboratorio, para determinar su adecuación a los fines en relación con el jugo fermentado de fruto de noni.
64. Uno de los miembros recordó que en la 15.^a reunión del CCNASWP se había considerado solo el método AOAC 983.17 para determinar el grado Brix y solicitó aclaraciones sobre la razón por la que se habían incluido los métodos EN 12143, IFUMA 8 e ISO 2173 junto con el método AOAC 983.17. La Secretaría del Codex explicó que el posible motivo de ello era que, en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999), AOAC 983.17, EN 12143, IFUMA 8 e ISO 2173 se estipulaban en conjunto para determinar el grado Brix de jugos y néctares de frutas como método de Tipo I.
65. Con respecto a los corchetes colocados para el método de cromatografía líquida de alta resolución en el cuadro de la Sección 10.1, la Secretaría del Codex explicó que, si bien lo ideal era resolver todas las cuestiones antes de la aprobación en el trámite 8, era posible remitir el proyecto de norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación final con cuestiones pendientes en relación con los métodos de análisis. Se observó que los métodos de análisis se remitirían al CCMAS para su ratificación una vez que se hubieran resuelto las cuestiones pendientes.
66. En cuanto a los corchetes colocados para el método de cromatografía líquida de alta resolución en la Sección 10.1, el Presidente y el Copresidente del GTe realizarían estudios de verificación de dicho método, tras señalar que aún se encontraba incompleto y que se estaban llevando a cabo investigaciones para validarlo.
67. En opinión de uno de los observadores, era posible que el método cromatografía líquida de alta resolución con detección ultravioleta no fuera el protocolo analítico más pertinente o adecuado para su finalidad y que debería quedar margen para considerar otros enfoques, como los métodos basados en cromatografía líquida de alta resolución acoplada a la espectrometría de masas, que ofrecerían mejor especificidad y precisión. En esta fase, la norma podría seguir adelante con un método para identificar el analito o los analitos pertinente(s) mediante el método de cromatografía en capa fina.
68. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó mantener los corchetes en la tabla de la Sección 10.1.

Anexos A (identificación de la escopoletina) y B (identificación del ácido deacetilasperulosídico)

69. Tras reconocer que había cuestiones pendientes, como la necesidad de especificar el tipo de cartucho de extracción en fase sólida y el volumen de agua y metanol en el proceso de preparación de las muestras en el caso del método de cromatografía en capa fina para identificar la escopoletina y el ácido deacetilasperulosídico, Australia se ofreció a realizar estudios de verificación del método de cromatografía en capa fina, los cuales se habrían finalizado antes del 1 de mayo de 2023.
70. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó encomendar al Coordinador Regional que trabajase con los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico sudoccidental para resolver las cuestiones pendientes antes del 1 de mayo de 2023, de modo que los métodos de análisis pudieran remitirse al CCMAS en su 42.^a reunión, programada para junio de 2023, para su ratificación.

Lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el JECFA

71. La Secretaría del Codex señaló a la atención del CCNASWP, en su 16.^a reunión, el debate que había tenido lugar en la 14.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) y la falta de datos para llevar a cabo una evaluación de la inocuidad de la escopoletina que se había observado. La Secretaría del Codex puso de relieve los desafíos que planteaba la realización de ensayos toxicológicos en términos de costos y tiempo, y alentó a los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico sudoccidental a que estudiaran la manera en que podrían facilitarse los datos necesarios para llevar a cabo una evaluación de la inocuidad de la escopoletina.
72. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó solicitar que la escopoletina se mantuviese en la lista de prioridades para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y que se proporcionasen más datos a medida que se dispusiera de ellos.

Conclusión

73. En su 16.^a reunión, el CCNASWP:
- i. acordó remitir el Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni a la Comisión del Codex Alimentarius en su 46.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 8 (Parte A del Apéndice VII);
 - ii. acordó encomendar al Coordinador Regional que trabajase con los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental para resolver las cuestiones pendientes relativas a la Sección 10 (“Métodos de análisis y muestreo”), en particular la especificación de los cartuchos de extracción en fase sólida y el método de cromatografía líquida de alta resolución para identificar la escopoletina y el ácido deacetilasperulosídico, antes del 1 de mayo de 2023, a fin de remitir al CCMAS, en su 42.^a reunión, la Sección 10 y los anexos A y B para su ratificación (Parte B del Apéndice VII);
 - iii. acordó solicitar al CCCF que la escopoletina se mantuviese en la lista de prioridades para su evaluación por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y que se proporcionasen más datos a medida que se dispusiera de ellos;
 - iv. alentó a los miembros de la región a que generasen datos y los presentasen al SIMUVIMA/Alimentos.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR REGIONAL (tema 8 del programa)¹⁰

74. La Secretaría del Codex presentó el tema y recordó que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.^o período de sesiones, había nombrado Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental a Fiji y que, puesto que el país había ejercido esta función durante un mandato, podía volver a ser candidato al nombramiento.
75. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, reconoció la excelente labor realizada por Fiji y acordó por unanimidad recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que, en su 46.^o período de sesiones, nombrase de nuevo a Fiji para un segundo mandato como Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.
76. Fiji agradeció a los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico sudoccidental el apoyo mostrado y aceptó el nombramiento.

OTROS ASUNTOS (tema 9 del programa)

Propuestas de nuevos trabajos

77. El CCNASWP, en su 16.^a reunión, mantuvo un debate comprometido sobre las propuestas de nuevos trabajos y determinó que la harina de rima, la nuez de Galip y el pescado y los productos pesqueros eran tres temas para los que podrían elaborarse normas regionales. La Secretaría del Codex explicó que podrían prepararse documentos de debate sobre las propuestas de nuevos trabajos para someterlas al examen del CCNASWP, en su 17.^a reunión. Samoa se ofreció a dirigir la elaboración de un documento de debate sobre la harina de rima. Los documentos del proyecto sobre propuestas de nuevos trabajos también podrían presentarse a la Secretaría del Codex para que pudiera distribuirlos entre los miembros del Codex a fin de recabar sus observaciones antes de que estos se sometieran al Comité Ejecutivo para su examen crítico y, posteriormente, a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación, a fin de acelerar el proceso antes de la 17.^a reunión del CCNASWP.
78. Fiji, las Islas Salomón, Kiribati, Papua Nueva Guinea, Samoa y Tonga subrayaron la necesidad de fomentar la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos y apoyo técnico, también de apoyo analítico a los laboratorios de análisis de productos alimenticios.
79. El representante de la OMS reconoció la solicitud de los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico sudoccidental de recibir apoyo técnico para adoptar medidas relacionadas con la inocuidad de los

¹⁰ CX/NASWP 23/16/8.

alimentos. Los miembros tendrían que presentarlas a la OMS para que esta pudiera definir vías de apoyo en esferas específicas. Se alentó a los miembros a asistir al acto de la FAO y la OMS que se celebraba paralelamente a la 16.^a reunión del CCNASWP, en el que podrían dar a conocer sus desafíos actuales en materia de inocuidad alimentaria y sus esferas de trabajo prioritarias.

80. El representante de la FAO señaló la necesidad de aumentar la colaboración entre la FAO y la OMS a nivel regional para coordinar el apoyo técnico, y destacó que era preciso que la FAO y la OMS alentasen a los gobiernos a abordar la inocuidad de los alimentos desde una perspectiva “Una salud”, independientemente de la ubicación del punto de contacto del Codex.
81. Varios miembros pusieron de relieve la falta de capacidad de los laboratorios y, en relación con la labor analítica, señalaron la necesidad de colaborar a nivel regional. Se observó que la sostenibilidad de los laboratorios nacionales de los pequeños países insulares constituía un desafío. Uno de los miembros sugirió desarrollar una red de laboratorios para el intercambio y beneficio mutuos. Se reconoció que el intercambio de recursos en toda la región constituía una solución de cara al futuro.
82. La Secretaría del Codex subrayó la importancia de aplicar las normas del Codex, en consonancia con la meta 3 del Plan estratégico, y alentó a los miembros a elaborar estudios de casos acerca de los efectos de normas específicas, como las relativas al kava o al jugo fermentado de fruto de noni, que podrían exponerse en relación con el 60.^o aniversario del Codex.

Modalidad de las reuniones del Codex

83. La Secretaría del Codex recordó que un subcomité del Comité Ejecutivo estaba abordando el futuro del Codex y que en breve se consultaría a los miembros y observadores a fin de recabar sus aportaciones.
84. Los miembros y observadores intercambiaron experiencias y reflexiones acerca de las reuniones híbridas. Los costos adicionales para los organizadores, también la incertidumbre respecto de la participación física, se reconocieron como desventajas, mientras que la mayor inclusividad y el ahorro (financiero y sanitario) en viajes se destacaron como ventajas.
85. Se observó que no había que esperar que todos los comités siguieran el mismo modelo ni que todas las reuniones de todos los comités fueran iguales, y que era preciso que el Codex siguiera experimentando en cierta medida para comprender qué era lo mejor para cada comité.
86. También se señalaron a la atención los grupos de trabajo, que cada vez más habían pasado de ser electrónicos a ser virtuales y, por tanto, se habían vuelto más interactivos, productivos y eficaces.
87. Se destacó la importancia de reunirse personalmente, tanto para entablar redes y amistades como para crear consenso y avanzar en temas complejos.
88. Los participantes en línea subrayaron la oportunidad que ofrecían las reuniones híbridas para que aumentara la participación y pusieron de relieve los excelentes acuerdos híbridos que se habían alcanzado en la 16.^a reunión del CCNASWP. Uno de los miembros señaló asimismo los desafíos que planteaban las prioridades de trabajo contrapuestas al participar en línea.

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

89. Se informó al CCNASWP, en su 16.^a reunión, de que su siguiente reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se darían a los miembros más detalles después de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.^o período de sesiones, nombrara al Coordinador y de que se mantuvieran las consiguientes consultas entre este y la Secretaría del Codex.

APÉNDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Vinesh Kumar
Permanent Secretary of Agriculture
Ministry of Agriculture
Suva

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

Ms Adi Susana Siganiusucu Tuivuya
Principal Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr Scott Mersch
Director of Codex, SAFEMEAT, PASE
Department of Agriculture, Fisheries and
Forestry
Canberra

CANADA - CANADÁ

Ms Nancy Ing
Regulatory Policy & Risk Management
Specialist
Health Canada
Ottawa

Ms Meghan Quinlan
Manager, Bureau of Policy, Interagency and
International Affairs
Health Canada
Ottawa

Mrs Alison Wereley
Senior Policy Analyst
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

**COOK ISLANDS - ÎLES COOK - ISLAS
COOK**

Ms Temarama Anguna-Kamana
Head of Agriculture
Ministry of Agriculture
Rarotonga

Mr Ngatoko Ta Ngatoko
Director
Ministry of Agriculture
Rarotonga

FIJI - FIDJI

Mr Timoci Bogidua
Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Mr Avinesh Dayal
Acting Director Animal Health & Plant
Protection
Ministry of Agriculture
Suva

Ms Alvina Deo Deo
Manager National Food and Nutrition
Ministry of Health and Medical Services
Suva

Ms Sanjeshni Devi Devi
Senior Health Inspector
Ministry of Health and Medical Services
Suva

Mr Vimal Deo Devi
Chief Health Inspector,
Ministry of Health and Medical Services
Suva

Mr Tawake Ducivaki
Senior Research Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Ms Ateca Kama
Senior Food Analyst
Ministry of Health and Medical Services
SUVA

Mr Jeremaia Korojijuta
Lab Technician
University of the South Pacific
Suva

Dr Vincent Lal
Head of Research
University of the South Pacific
Suva

Ms Deepika Lata
Microbiologist
Biosecurity of Fiji Authority
Suva

Ms Elisha Mala
Senior Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Mrs Alitiana Mua
Principal Administrative Officer
Government
Suva

Mr Tevita Natasiwai
Economic Planning Officer
Ministry of Agriculture
Suva

Mr Lennard Powell
Program Manager - Biosecurity, Quality and
Standards
Pacific Horticultural and Agricultural Market
Access Plus Program
Suva

Mr Adriano Tabualevu
Regional Manager Eastern
Ministry of Agriculture
Suva

Mr Navitalai Tuivuniwai
Program Manager – Biosecurity, Quality and
Standards
PHAMA Plus
Suva

KIRIBATI

Ms Eretii Timeon
Director of Public Health (CCP)
Ministry of Health and Medical Services
Tarawa

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Lisa Ralph
Senior Policy Analyst
Ministry for Primary Industries

Mr Raj Rajasekar
Vice Chair Codex Alimentarius Commission
Ministry for Primary Industries
Wellington

PAPUA NEW GUINEA - PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE - PAPUA NUEVA GUINEA

Mr Elias Taia
Director / Codex Contact Point
Agriculture & Livestock
Port Moresby

Mr Dou Bolly
Food Standards Officer
National Institute of Standards & Industrial
Technology
Port Moresby

Mr Isowa More
Chief Health Inspector
Agriculture & Livestock
Port Moresby

Mr Jonathan Silas
Environmental Health Officer
National Capital District Commission
Port Moresby

Dr Nelson Simbiken
Permanent Secretary
Agriculture & Livestock
Port Moresby

SAMOA

Mr Fepuleai Roger Toleafoa
ACEO Fair Trading and Codex Development
Ministry of Commerce, Industry and Labor

Ms Nofoaga Lisale
Principal Technical Services and Quality
Division
Scientific Research Organization of Samoa

Mr Max Lee-lo
Principal Codex and TBT
Ministry of Commerce, Industry and Labour

Mr Tagaloa Eddie Wilson
President
Samoa Noni Industry/Wilex Samoa
Apia

SOLOMON ISLANDS - ÎLES SALOMON - ISLAS SALOMÓN

Mrs Patricia Soqoilu
Food Safety Team Leader
Ministry of Health and Medical Services
Honiara

Mr Mark Arimalanga
CCP/Food Safety Officer
Ministry of Health and Medical Services
Honiara

Ms Jacelyn Prasad
Lab. Technician
Ministry of Health
Honiara

Mr Francis Tsatsia
Director Biosecurity
Ministry of Agriculture and Livestock
Honiara

TONGA

Ms 'asena Fa'anunu
Agricultural Officer
Ministry of Agriculture, Food and Forests

Ms Annelise Halafihi
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture, Food and Forests

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

Ms Marie Maratos Bhat
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

VANUATU

Mr Tekon Timothy Tumukon
Chief Executive Officer
Vanuatu Primary Producers Authority
Port Vila

Mrs Tina Soaki-la'au
Manager, Standards & Certification
Ministry of Tourism, Trade, Commerce & Ni
Vanuatu Business
Port Vila

Mr Viran Tovu
Planning and Coordination Officer
Department of Economic & Strategic Planning
Port Vila

Mrs Emily Tumukon
Country Manager
PHAMA Plus Program
Port Vila

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

COMOROS - COMORES - COMORAS

Mr Ahmed Mze Ali Said Gamao
Point Focal National de la convention de
Codex Alimentarius
Gouvernement
Grande Comore

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

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Ms Anne Beutling
Officer
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

PARAGUAY

Mrs Maria Alejandra Zaracho
Técnica
Instituto Nacional de Tecnología,
Normalización y Metrología – INTN
Asuncion

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE -
ARABIA SAUDITA**

Mr Khalid Alzahrani
Head of the international communication
department for specifications
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Bandar Al-Owais
Head of the food contaminants monitoring
department
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Rwan Alhamoudi
International Partnerships Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Anas Alwardi
Scientific Evaluation Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

UGANDA - OUGANDA

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

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

Mr Steve Wearne
Chair Codex Alimentarius Commission
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

**OBSERVER ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS OBSERVATRICES -
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE
ALLIANCE (ICA)**

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

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD
SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFOST)**

Prof Samuel Godefroy
President Elect - GFoRSS Chief Operating
Officer
IUFOST

FAO PERSONNEL

PERSONNEL DE LA FAO

PERSONAL DE LA FAO

Mr Sridhar Dharmapuri
Food Safety Officer
FAO

Mr Joseph Nyemah
Subregional Food and Nutrition Officer
FAO

Mr Dirk Schulz
Food Safety Officer
FAO

WHO PERSONNEL

PERSONNEL DE L'OMS

PERSONAL DE LA OMS

Mr Michael Hinsch
FAO/CTF Codex Trust Fund Programme
Administrator
WHO

Dr Mark Jacobs
WHO Representative South Pacific/Director of
Pacific Technical Support
WHO

Dr Jessica Kayamori Lopes
Technical Officer Food Safety and Zoonotic
Diseases
WHO Regional Office for the Western Pacific

Ms Nuha Mahmoud
Team coordinator
WHO

**CODEX SECRETARIAT -
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mr Tom Heilandt
Secretary, Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Dr Hilde Kruse
Senior Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Roberto Sciotti
Information Management Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Ms Elaine Raheer
Office Assistant
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr Peter Di Tommaso
Document Clerk
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

APÉNDICE II

ENMIENDA A LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR EN LA *NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA QUE SE UTILIZAN COMO BEBIDA MEZCLADOS CON AGUA (CXS 336R-2020)*

(Para aprobación)

El texto nuevo añadido aparece en **letra negrita y subrayada**. El texto cuya eliminación se propone aparece tachado.

7.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

~~La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del productor, el envasador, el exportador o el distribuidor deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del productor, envasador, exportador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.~~

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021)*.

APÉNDICE III

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ACTUACIÓN PARA LA IDENTIFICACIÓN DE KAVALACTONAS Y FLAVOKAVINAS EN LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA FRESCO Y SECO POR MEDIO DE CROMATOGRAFÍA EN CAPA FINA DE ALTA EFICACIA

(Para ratificación del CCMAS)

1.0 Introducción

Los rizomas y las raíces de *Piper methysticum* G. Forst. (*Piperaceae*) se pelan, se trituran, se maceran en agua fría y se pasan por un colador de tela para preparar kava, una bebida no alcohólica. La composición y la calidad del kava pueden variar notablemente, en función de la edad de la planta, la variedad y la parte que se utilice (raíces, rizomas o tallos) para preparar la bebida. El efecto fisiológico se debe a las seis kavalactonas principales (KL: yangonina = Y, dehidrokavaína = DHK, desmetoxiyangonina = DMY, kavaína = K, dehidrometisticina = DHM y metisticina = M), las cuales suelen cuantificarse mediante cromatografía líquida de alta resolución. Hay un segundo grupo de moléculas que son las flavokavinas (FK: A, B, C). La composición química del extracto de kava se verá influenciada en gran medida por el disolvente de extracción y la técnica de extracción. Este procedimiento se basa en un procedimiento analítico que emplea la cromatografía en capa fina de alta eficacia, la cual está validada para 174 variedades de kava.

Ámbito de aplicación: identificación de kavalactonas y flavokavinas mediante cromatografía en capa fina de alta eficacia

2.0 Materiales y metodología

2.1 Preparación de las muestras

- Lavar a mano con agua corriente fría las raíces y rizomas pelados de kava.
- Cortar en trozos pequeños los órganos de kava con un cuchillo.
- Secar al Sol los trozos de kava durante tres días (de forma similar a las prácticas tradicionales).
- Triturar la materia seca de kava con un molino a martillo Forplex F00 1218 hasta obtener un tamaño de partícula inferior a 2 mm y envasar en bolsas de plástico con cierre hermético etiquetadas.
- Seguir moliendo el polvo de kava con un molinillo de café hasta obtener una textura de harina de kava muy fina.
- Pesar la muestra de harina de kava y secar en un horno a 60 °C durante seis horas.

2.2 Preparación de la referencia

- Disponer de referencias de calidad analítica para seis kavalactonas y tres flavokavinas, posiblemente disponibles en Sigma-Aldrich, en particular para:

seis kavalactonas:

- o metisticina (M);
- o dehidrometisticina (DHM);
- o kavaína (K);
- o dehidrokavaína (DHK);
- o yangonina (Y);
- o desmetoxiyangonina (DMY);

tres flavokavinas:

- o flavokavina A (FKA);
 - o flavokavina B (FKB);
 - o flavokavina C (FKC).
- Pesar con precisión 1,0 mg de cada una de las referencias de polvo de kava puro en 1 ml de acetona.
 - Si fuera a analizarse posteriormente, almacenar a 4 °C en la oscuridad.

Comprobación de la pureza de las referencias:

- Realizar pruebas de pureza de los picos de las referencias de kava usando el espectrofotómetro UV-VIS y comparar los espectros ultravioletas.

2.3 Extracción de la muestra

- Pesar 10 g de polvo de kava.
- Transferirlo a un tubo de centrifuga de polipropileno limpio de 50 ml y añadir 30 ml de acetona.
- Sonicar el tubo a baño María durante 30 minutos.
- Transferirlo a una centrifugadora y fijar la velocidad en 4500 rpm durante 10 minutos.
- Transferir el sobrenadante a un vial de vidrio ámbar de 2 ml con boca a rosca de 9 mm de ancho.
- Almacenar los viales en el frigorífico a 4 °C en la oscuridad hasta que se precisen para el análisis.

2.4 Identificación mediante cromatografía en capa fina de alta eficacia

2.4.1 Sustancias químicas y reactivos para el análisis mediante cromatografía en capa fina de alta eficacia

- Disolvente de calidad analítica (acetona, dioxano, hexano y metanol).
- Placas de gel de sílice de 60 F254 (dimensión: 20 x 10 cm) utilizando el sistema Camag de cromatografía en capa fina de alta eficacia con un muestreador automático de cromatografía en capa fina (ATS 4) acoplado a una cámara automática para revelado (ADC 2) y un visualizador, así como un escáner TLC Scanner 4 controlado con el software winCATS.

2.4.2 Comprobación de las referencias y preparación de las muestras objeto de análisis

- Preparar las referencias y las soluciones de muestra en bandas (longitud de 8 mm, velocidad de distribución de 250 nL/s, distancia entre vías de 8,0 mm y distancia del borde de 15 mm).
- Realizar la comprobación de la curva de linealidad de referencia utilizando las placas de cromatografía en capa fina de alta eficacia. Aplicar distintas soluciones madre (0,1, 0,2, 0,4, 0,6, 0,8, 1,0 µL) de las seis kavalactonas y las tres flavokavinas; escanear a 240 nm (para M, DHM, K y DHK) y a 355 nm (para Y, DMY, FKA, FKB y FKC).
- Añadir una fase móvil de 10 ml para eluir las placas utilizando hexano y dioxano (8:2 v/v) con una distancia de migración de 80 mm a temperatura ambiente después de 30 s de secado previo sin saturación del tanque.
- La documentación visual de las placas se lleva a cabo a 254 nm y a 366 nm.
- Escanear las placas en modo de reflectancia a 240 nm (para M, DHM, K y DHK) y a 355 nm (para Y, DMY, FKA, FKB y FKC) con una dimensión de lámpara de hendidura D2 y W de 8,00 mm x 0,20 mm, una velocidad de exploración de 20 mm/s y una resolución de datos de 100 µm/paso.
- Identificar las mediciones del área de los picos (en unidades de área [UA]).
- Asegurarse de que el tiempo total de análisis sea de 50 min para 20 muestras y 10 ml de fase móvil (correspondientes a 2,5 min y 0,5 ml por muestra).

3.0 Referencia

Lebot V., Michalet S. y Legendre, L. (2019). Kavalactone and Flavokavins Profile Contribute to Quality Assessment of Kava (*Piper methysticum* G. Forst), the Traditional Beverage of the Pacific. *Beverages*. 2019, 1-14.

APÉNDICE IV

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN SOBRE LAS COMUNICACIONES REGIONALES DE LA 16.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

Se recibieron 16 respuestas a la encuesta de miembros de la región y dos de organizaciones observadoras de la región¹¹.

Miembros

Puntualidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

| | |
|--|---|
| ● Excelente | 5 |
| ● Buena | 6 |
| ● Razonable | 4 |
| ● Deficiente | 1 |



Accesibilidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

Ideas

| | |
|--|---|
| ● Excelente | 5 |
| ● Buena | 8 |
| ● Razonable | 3 |
| ● Deficiente | 0 |



Calidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

Ideas

| | |
|--|---|
| ● Excelente | 6 |
| ● Buena | 8 |
| ● Razonable | 1 |
| ● Deficiente | 1 |



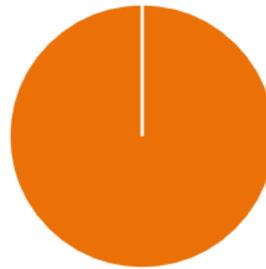
¹¹ La región cuenta solo con 14 miembros. Cuatro encuestados indicaron a “Samoa”. Tres, a Fiji y dos, a Papua Nueva Guinea. Uno de los encuestados hizo clic en “Observador”, pero parece ser miembro, por lo que es más probable que el número definitivo de miembros sea más bien 11 con un observador efectivo.

Observadores

Puntualidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

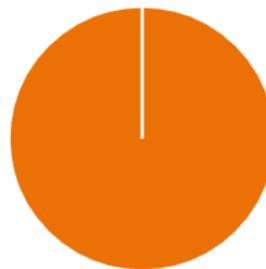
| | |
|--|---|
| ● Excelente | 0 |
| ● Buena | 2 |
| ● Razonable | 0 |
| ● Deficiente | 0 |



Accesibilidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

| | |
|--|---|
| ● Excelente | 0 |
| ● Buena | 2 |
| ● Razonable | 0 |
| ● Deficiente | 0 |



Calidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

| | |
|--|---|
| ● Excelente | 0 |
| ● Buena | 2 |
| ● Razonable | 0 |
| ● Deficiente | 0 |

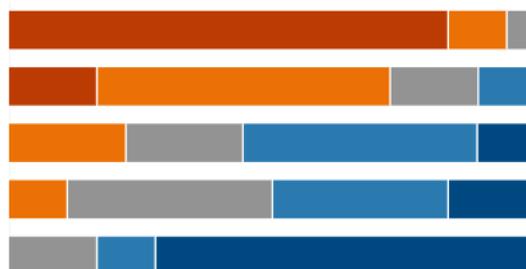


Miembros y observadores

Clasificar las opciones en orden de preferencia

Primera opción ■ ■ ■ ■ ■ Última opción

- 1 Correo electrónico
- 2 Sitio web del Codex
- 3 WhatsApp
- 4 Lista de correos Codex-L
- 5 Twitter



¿Con qué otros instrumentos de comunicación se incrementaría la accesibilidad?

- Facebook
- Viber
- WhatsApp
- Messenger
- Programas de sensibilización, carteles, panfletos, boletines informativos
- Uso de la plataforma para los GTe

¿Podría indicar alguna otra sugerencia sobre cómo mejorar aún más la puntualidad, la accesibilidad y la calidad de las comunicaciones regionales del Codex?

- La forma actual está bien.
- Nada; todo está organizado perfectamente.
- Reunión virtual regional del CCNASWP en Talanoa, mensual o trimestral si los miembros están de acuerdo, para brindar información actualizada del Codex sobre proyectos/normas en curso, la posición regional respecto de normas/el informe del representante del Comité Ejecutivo u otros asuntos.
- Tenemos que enseñar más al público acerca del Codex. Si bien Fiji acoge esta reunión regional, los organizadores o la FAO y la OMS han informado muy poco acerca de los principales resultados propuestos para la reunión y acerca de lo que espera la industria, especialmente en relación con el kava y el fruto de noni. También tenemos que hacer partícipe a la industria en los debates de las reuniones. Deberían haberse enviado invitaciones a los principales agentes de la industria y a los países para que organizaran actos sobre el terreno en torno a los temas principales. La organización lógica es excelente, pero debe ajustarse a los asuntos técnicos para el debate y a una manera en que podamos llevarla a un lenguaje sencillo. Actualmente preside Fiji y me gustaría proponer que la Secretaría del Codex trabaje en este sentido en estrecha colaboración con la FAO, la OMS y el Ministerio de Agricultura.
- La reunión debería trasladarse a septiembre para que la mayoría de los países puedan planificar y obtener los fondos para asistir a ella. Enero o febrero es demasiado pronto para celebrar la reunión. En el primer caso, algunos de los invitados de honor se encuentran de vacaciones tras el período festivo.
- Comunicaciones periódicas (por correo electrónico, por medios virtuales) entre los miembros. Apoyo suficiente a los recursos, en particular apoyo financiero —por ejemplo, fondos limitados de nuestros presupuestos nacionales para respaldar las actividades de los puntos de contacto del Codex. Sensibilización, programa de muestreo en apoyo del Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni. Continuar con la formación para el desarrollo de la capacidad (puntos de contacto del Codex) y sensibilizar sobre la labor del Codex a fin de obtener apoyo político. La oficina del punto de contacto del Codex debería ser una oficina con una estructura y directrices de trabajo claras (punto de contacto del Codex/Comité Nacional del Codex) y debería establecerse con pocos funcionarios.
- Seguir enviando más información a los puntos de contacto de los países.
- Una descripción de los puestos. No estoy seguro de que tengamos una comprensión común de lo que se espera de las comunicaciones regionales. Sugiero que nuestra región llegue a un acuerdo sobre esto. Es preciso dotar de recursos a las funciones de Coordinador Regional y Comité Ejecutivo. La mayoría de los puntos de contacto del Codex de la región del Pacífico sudoccidental desempeñan muchas funciones más allá del Codex. Debería alentarse al Coordinador Regional y a los miembros del Comité Ejecutivo a pedir ayuda a la región cuando sea necesario. Hay otros miembros que desearían ayudar si se les diera orientación temprana sobre el apoyo que se precisa. Podría ser de utilidad contar con una descripción de los puestos para determinar las carencias en una fase temprana.
- Quizás tener un grupo en el foro en línea de los GTe en que los miembros puedan informarse sobre todas las cuestiones regionales o relacionadas con el Codex.

APÉNDICE V

Actividades realizadas y planificadas en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental con miras a apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25

| Meta prioritaria | Objetivo prioritario | Actividades regionales durante el período 2020-21 | Principales logros durante 2020-22 | Actividades planificadas para 2023-24 |
|---|--|--|--|--|
| 1. Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, emergentes y decisivas | 1.2 Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes | 1.2.1 Mejora de los vínculos con la Secretaría del Codex a través del punto de contacto del Codex en los países miembros | Los miembros de la región han creado con éxito una dirección de correo electrónico genérica para comunicarse con la Secretaría del Codex y el Coordinador Regional. | La región seguirá participando activamente en todas las reuniones del Codex, también en los subcomités del Comité Ejecutivo. |
| | | 1.2.2 Países insulares del Pacífico que establecen o participan en grupos de debate o GTe pertinentes | <ul style="list-style-type: none"> • La región, a través del Grupo de trabajo electrónico (GTe), colaboró en la finalización de la <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i>, que dio lugar a su aprobación (en el trámite 5/8) por parte de la CAC, en su 43.º período de sesiones (2020). • La región, a través del GTe, siguió elaborando el Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni para someterlo al examen del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP), en su 16.ª reunión. El Comité reconoce los datos aportados por Samoa y Tonga. • El Comité reconoce el apoyo técnico prestado por otras partes interesadas (PHAMA PLUS) para la elaboración de las normas para el kava y el fruto de noni. • Se brindó una respuesta oportuna a las cuestiones emergentes, como los debates sobre los límites máximos de residuos (LMR) para el clorhidrato de zilpaterol. • La región participó activamente en las reuniones del Codex, a saber: la Comisión | <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un procedimiento normalizado de actuación en relación con los métodos de análisis del kava, de conformidad con la propuesta del CCMAS, en su 41.ª reunión. • Consultas apropiadas con los miembros de la región <u>en caso de que sean necesarios</u> nuevos trabajos del Codex de la región. Tal y como fue señalado —y observado por el Comité Ejecutivo, en su 82.ª reunión—, en última instancia, las decisiones de trabajar sobre nuevas fuentes de alimentos y nuevos sistemas de producción concretos seguían correspondiendo a los miembros, mediante la aprobación o la desestimación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión del Codex Alimentarius. |

| Meta prioritaria | Objetivo prioritario | Actividades regionales durante el período 2020-21 | Principales logros durante 2020-22 | Actividades planificadas para 2023-24 |
|-------------------------|-----------------------------|--|--|--|
| | | | <p>del Codex Alimentarius (CCA), el Comité Ejecutivo, el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), y el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF), el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) y el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los miembros de la región del Pacífico Sudoccidental participaron en la 82.ª reunión del Comité Ejecutivo y crearon un centro regional que reunió al Coordinador Regional, los miembros y los asesores. • Los miembros de la región participaron activamente en la labor del Comité Ejecutivo en relación con las Declaraciones de principios y el futuro del Codex. | |

| Meta prioritaria | Objetivo prioritario | Actividades regionales durante el período 2020-21 | Principales logros durante 2020-22 | Actividades planificadas para 2023-24 |
|---|--|---|--|---|
| 2. Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex | 2.1. Usar sistemáticamente el asesoramiento científico de acuerdo con los principios de análisis de riesgos del Codex | 2.1.1 Organización, con apoyo de la FAO y la OMS, de un taller regional sobre el uso del asesoramiento científico de expertos en la elaboración de normas del Codex | | |
| | 2.2 Promover la presentación y utilización de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex | 2.2.1 Elaboración y aplicación de un plan de trabajo para generar datos pertinentes para la elaboración de normas del Codex; la referencia específica a la escopoletina en la norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni | Se tiene en cuenta el asesoramiento científico antes de presentar los resultados de las pruebas de escopoletina a la base de datos del Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos. Esto es para garantizar que los trabajos se ajusten a los principios para el análisis de riesgos del Codex. | |
| | 2.3 Promover el suministro de financiación suficiente y sostenible para los órganos de expertos que proporcionan asesoramiento científico | 2.3.1 Promoción de la financiación sostenible del asesoramiento científico para su uso por parte del Codex | | Promover la financiación sostenible del asesoramiento científico para su uso por parte del Codex. |

| Meta prioritaria | Objetivo prioritario | Actividades regionales durante el período 2020-21 | Principales logros durante 2020-22 | Actividades planificadas para 2023-24 |
|--|--|--|---|--|
| 3. Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex | 3.1 Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex | 3.1.1 Realización de actividades específicas (por ejemplo, reuniones virtuales) que aumenten la comprensión de las normas del Codex en los gobiernos y entre las partes interesadas nacionales | <ul style="list-style-type: none"> • Utilización de las normas del Codex en los reglamentos alimentarios nacionales • Se celebró una reunión de capacitación en Auckland (Nueva Zelanda). La iniciativa de creación de capacidad del Codex estuvo financiada por la Oficina del Codex en los Estados Unidos de América y Australia y fue ejecutada por Global Food Regulatory Science Society (GFoRSS), en colaboración con Landolakes - Venture 37 y en asociación con los puntos de contacto del Codex de Australia y Nueva Zelanda. • Coordinación de actos de sensibilización a escala nacional, como el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, sobre el uso de las normas del Codex, utilizando el kava como ejemplo | Está previsto que se celebre una serie de mesas redondas para ayudar a los miembros de la región a participar de forma eficaz en futuras reuniones del Codex en el marco de la iniciativa de creación de capacidad del Codex en la región. |
| | 3.2 Apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la implementación / aplicación de las normas del Codex | 3.2.1 Promoción de la coordinación entre las autoridades competentes | La <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> fue aprobada en 2020 por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.º período de sesiones. Fue la primera norma regional elaborada por el CCNASWP y ha tenido efectos significativos en lo que refiere a los esfuerzos por ampliar el comercio de este producto. La aprobación de la norma ha tenido efectos significativos en el Programa experimental de kava comercial, que ha avanzado a su segunda fase, lo que ha permitido la importación comercial de kava en Australia para su uso como alimento. | Colaboración permanente entre el Comité Nacional del Codex y los departamentos gubernamentales para garantizar la integridad de las normas nacionales de inocuidad de los alimentos Prevención del fraude alimentario y vigilancia de los niveles de residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas |

| Meta prioritaria | Objetivo prioritario | Actividades regionales durante el período 2020-21 | Principales logros durante 2020-22 | Actividades planificadas para 2023-24 |
|--|---|--|---|---|
| 4. Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas | 4.1 Posibilitar estructuras nacionales sostenibles del Codex en todos los Estados miembros | 4.1.1 Fortalecimiento de los comités nacionales del Codex a través de sesiones de capacitación, como cursos virtuales que promuevan el uso del Instrumento de diagnóstico de la FAO y la OMS para evaluar la situación de los programas nacionales del Codex | <ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento de comités nacionales del Codex en los países miembros de toda la región • Creación de capacidad en Fiji y Vanuatu en apoyo de la función de estos en el Comité Ejecutivo • Creación de capacidad para respaldar las solicitudes de los países con derecho a recibir ayuda del Fondo fiduciario del Codex | Se ruega a los delegados que faciliten al Coordinador Regional (Fiji) el contacto actualizado de sus puntos de contacto del Codex para facilitar la actualización de los contactos en el sitio web del Codex. |
| | | 4.1.2 Mejora del rendimiento de los puntos de contacto del Codex mediante la asignación de personal cualificado a ese cargo, el suministro de financiación y recursos suficientes | <ul style="list-style-type: none"> • Todos los miembros de la región han asignado con éxito un punto de contacto del Codex. • Samoa y Tonga son beneficiarios del apoyo del Fondo Fiduciario del Codex, mientras que Fiji ha recibido aprobación para recibir financiación y está a la espera del acuerdo definitivo. | Cada miembro desarrolla una estructura de Comité nacional del Codex para garantizar que los miembros del mismo participen activamente en los debates regionales, en el GTe y en las reuniones del Codex, concretamente en relación con cuestiones que podrían afectar directamente al comercio en la región, y respaldar la incorporación de normas en los reglamentos alimentarios nacionales. |

APÉNDICE VI

PLAN DE TRABAJO REGIONAL EN MATERIA DE COMUNICACIÓN PARA 2023-24

El cuadro ilustra los objetivos, las actividades, las metas y los indicadores para el plan de trabajo regional del CCNASWP en materia de comunicación. Estos elementos proceden de la meta estratégica 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-25 (“Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex”) y, más específicamente, del objetivo 3.1 (“Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex”).

| Objetivos | Actividades | Parte responsable | Metas | Indicadores |
|--|--|--|--|---|
| 1. Establecer canales de comunicación claros. | <p>1.1. Consolidar y mejorar el flujo e intercambio de información entre los países y la Secretaría del Codex.</p> <p>1.2. Establecer métodos de comunicación sencillos y rápidos (por ejemplo, WhatsApp o similares; un sistema que sea óptimo para los miembros de la región).</p> | <p>1.1 Estados miembros y Secretaría del Codex</p> <p>1.2 Coordinador Regional, Estados miembros y Secretaría del Codex</p> | <ul style="list-style-type: none"> Para la 17.ª reunión del CCNASWP, el 80 % de los miembros y observadores encuestados habrán calificado la puntualidad, la accesibilidad y la calidad de las comunicaciones regionales del Codex como “excelentes” o “buenas”. | Número de respuestas a las encuestas que califiquen las comunicaciones regionales como “excelentes” o “buenas”. |
| 2. Comunicar el valor de la colaboración en el Codex y del uso de sus normas en la región. | <p>2.1. Presentar a la Secretaría del Codex proyectos mensuales de historias para la Web vinculadas a la inocuidad de los alimentos, la labor en materia de normas o las iniciativas de creación de capacidad en la región.</p> <p>2.2. Promover iniciativas e historias de éxito regionales en colaboración con la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS.</p> <p>2.3. Mantener contactos con los países beneficiarios del Fondo fiduciario del Codex en la región, a fin de informar sobre cada una de las fases de los proyectos de dicho Fondo.</p> | <p>2.1 Estados miembros, Coordinador Regional</p> <p>2.2 Secretaría del Codex, Coordinador Regional, FAO y OMS</p> <p>2.3 Países beneficiarios del Fondo fiduciario del Codex, FAO, OMS y Secretaría del Codex</p> | <ul style="list-style-type: none"> Para el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se habrán publicado 10 noticias de los países de la región. Para la 17.ª reunión del CCNASWP, se habrá publicado un total de 30 noticias de los países de la región. Para la 17.ª reunión del CCNASWP, el 50 % de los países de la región habrá realizado una aportación a las noticias del Codex en la página web regional. | <p>Número de noticias del CCNASWP que se han publicado.</p> <p>Número de países que han realizado una aportación publicada.</p> |

APÉNDICE VII

Parte A

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL JUGO FERMENTADO DE FRUTO DE NONI

(Para su aprobación en el trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al jugo fermentado de fruto de noni, definido en la Sección 2 que figura a continuación, el cual se utiliza como alimento o ingrediente alimentario. La presente norma no se aplica al jugo no fermentado de fruto de noni u otros productos a base del fruto, las hojas, la corteza o las flores de noni ni a productos a base de noni destinados a fines medicinales.

2. DESCRIPCIÓN**2.1. Definición del producto**

El jugo fermentado de fruto de noni es el zumo que se deriva de la fermentación de frutas frescas de plantas de noni¹², *Morinda citrifolia* L., de la variedad *citrifolia*¹³ y de la familia de las rubiáceas.

2.2. Frutos de noni

Los frutos de noni frescos, firmes y en el punto justo de maduración, de color entre amarillo verdoso y blanco se recogen, se lavan y se dejan secar. De manera opcional, los frutos se pueden machacar hasta convertirlos en pulpa (sin semillas). Los frutos que están demasiado maduros, se han caído del árbol, están verdes, golpeados o deteriorados, o que contienen materias extrañas como palos, tallos, hojas, cortezas y raíces, deberían rechazarse y no ser utilizados en la producción de jugo fermentado de fruto de noni.

2.3. Fermentación del jugo de fruto de noni

Los frutos enteros de noni o la pulpa de estos fermentan espontáneamente o mediante un cultivo iniciador. A continuación, se extrae el jugo de los productos fermentados. El jugo fermentado de fruto de noni resultante se pasteuriza o se trata de cualquier otra forma para eliminar patógenos importantes para la salud pública.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1. Ingredientes**

El jugo fermentado de fruto de noni tal como se define en la Sección 2.

3.2. Jugo fermentado de fruto de noni

| | | |
|----|-------------------------------|-------------------------|
| a) | Grado Brix (sólidos solubles) | mínimo 5,5 ^o |
| b) | pH | 3,5-3,9 |
| c) | Etanol | menos del 0,5 % v/v |
| d) | Ácido deacetilasperulosídico | presente |
| e) | Escopoletina | presente ¹⁴ |

3.3. Definición de defectos

En la medida de lo posible, el jugo fermentado de fruto de noni deberá estar exento de materias objetables (por ejemplo, hojas de noni, fragmentos de semillas, fragmentos de piel del fruto, tallos, insectos, etc.) y elaborarse conforme a las buenas prácticas de fabricación.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Según lo establecido en el ámbito de aplicación, no se permite el uso de aditivos en el producto.

¹² Los nombres comunes del noni son: fruta del diablo, mora de la India, guanábana cimarrona, ach, mengkudu, nono, nonu, noni y fruta del paraíso.

¹³ Hay dos tipos: de frutos grandes con hojas ovaladas y de frutos pequeños con hojas alargadas (Wagner, Herbst y Sohmer, 1990, *The Manual of the Flowering Plants of Hawaii*, Copyright 1990, Museo Bishop, Honolulu).

¹⁴ La escopoletina está presente de manera natural en el jugo fermentado de fruto de noni. Algunos informes han mostrado una posible toxicidad de la escopoletina. Por tanto, el nivel de escopoletina debería mantenerse lo más bajo posible desde el punto de vista tecnológico hasta que el Comité de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) establezca un nivel inocuo.

5. CONTAMINANTES

El producto al que se aplica la presente norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el mismo en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

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

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

7. ENVASADO

Para los productos a base de jugo fermentado de fruto de noni deben utilizarse envases que salvaguarden su calidad higiénica y organoléptica. Los materiales empleados para el envasado deben ser nuevos (para los fines de esta norma, esto incluye materiales reciclados de calidad alimentaria). Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del jugo fermentado de fruto de noni. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 Llenado del envase

8.1.1 Llenado mínimo

El envase debería estar bien lleno del producto y el producto deberá ocupar no menos del 90 % de la capacidad de agua del envase. Por "capacidad de agua de un envase" se entiende el volumen de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*

(CXS 1-1985).

9.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá ser "jugo fermentado de fruto de noni". El término "jugo de fruto de noni" se puede sustituir por un término que se utilice normalmente para describir el producto en el país en el que se vaya a comercializar (por ejemplo, "jugo de nonu" o "jugo de nono").

9.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

10.1 Métodos de análisis

| Disposición | Método | Principio | Tipo | Notas |
|-------------------------------|--|----------------|------|--|
| Grado Brix (sólidos solubles) | AOAC 983.17 EN 12143 IFUMA 8 ISO 2173 | Refractometría | I | Aprobado para jugos y néctares de frutas |
| Valor de pH | NMKL 179 / AOAC 981.12 | Potenciometría | II | Aprobado para jugos y néctares de frutas |

| | | | | |
|--|--------------------------|---|----|--|
| Etanol | IFUMA 52 AOAC 2017.07 | Determinación enzimática | IV | |
| | AOAC 2016.12 | Cromatografía de gases de espacio de cabeza con detección de ionización de llama (GC/HS/FID) | IV | |
| Identificación de la escopoletina | Anexo A* | Cromatografía en capa fina [o] [Cromatografía líquida de alta resolución] | IV | |
| Identificación del ácido deacetilasperulosídico | Anexo B* | Cromatografía en capa fina [o] [Cromatografía líquida de alta resolución] | IV | |

* De conformidad con los criterios generales para los laboratorios de ensayo establecidos en la Guía ISO/IEC 17025:2017.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS DEL PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL JUGO FERMENTADO DE FRUTO DE NONI

(Para ratificación del CCMAS una vez que se actualicen)

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

10.1 Métodos de análisis

| Disposición | Método | Principio | Tipo | Notas |
|---|--|--|------|--|
| Grado Brix (sólidos solubles) | AOAC 983.17 EN 12143 IFUMA 8 ISO 2173 | Refractometría | I | Aprobado para jugos y néctares de frutas |
| Valor de pH | NMKL 179 / AOAC 981.12 | Potenciometría | II | Aprobado para jugos y néctares de frutas |
| Etanol | IFUMA 52 AOAC 2017.07 | Determinación enzimática | IV | |
| | AOAC 2016.12 | Cromatografía de gases de espacio de cabeza con detección de ionización de llama (GC/HS/FID) | IV | |
| Identificación de la escopoletina | Anexo A* | Cromatografía en capa fina [o] [Cromatografía líquida de alta resolución] | IV | |
| Identificación del ácido deacetilasperulosídico | Anexo B* | Cromatografía en capa fina [o] [Cromatografía líquida de alta resolución] | IV | |

* De conformidad con los criterios generales para los laboratorios de ensayo establecidos en la Guía ISO/IEC 17025:2017.

IDENTIFICACIÓN DE LA ESCOPOLETINA

1. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS

El jugo de fruto de noni se pasa por un filtro de membrana de 0,45 μm y, a continuación, se purifica por extracción en fase sólida con cartuchos de extracción Waters OASISS® o cartuchos de extracción en fase sólida similares. [Los cartuchos de extracción en fase sólida (indique el tipo de cartucho en cuanto a su fase sólida) primero se equilibran con agua (han de especificarse los niveles máximos [NM] de volumen/agua) y luego con metanol (han de especificarse los NM de volumen/metanol). A continuación, las muestras se cargan en el cartucho y se lavan en agua con metanol al 5 % (han de especificarse los NM de volumen/metanol), seguido de metanol al 100 % (han de especificarse los NM de volumen/metanol). El eluido de metanol queda retenido para el análisis por cromatografía en capa fina.]

2. PREPARACIÓN DE LA REFERENCIA

- 2.1 Se prepara una referencia disolviendo 1 mg de escopoletina en 1 ml de metanol.
- 2.2 De manera alternativa, el material vegetal de referencia certificado de *Morinda citrifolia* se puede preparar de la misma forma que las muestras que se van a analizar. El material de referencia certificado de *Morinda citrifolia* debería proceder de la misma parte de la planta que las muestras objeto de análisis.

3. IDENTIFICACIÓN

3.1 CROMATOGRAFÍA EN CAPA FINA

Ponga 5 μL de las soluciones de muestra y de la solución de referencia en una placa de gel de sílice de 60 F254 para cromatografía en capa fina, secada previamente a 110 $^{\circ}\text{C}$ durante 15 minutos en un horno de secado. Eluya la placa con una fase móvil de diclorometano y metanol (19:1, v/v). Observe los colores azules fluorescentes brillantes en la placa bajo una lámpara ultravioleta de 365 nm. Identifique la escopoletina en las muestras comparando los colores y los valores del factor de retención con la referencia.

3.2 [CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN

Preparación de muestras para la prueba de identificación por cromatografía líquida de alta resolución

Para el análisis de analitos por cromatografía líquida de alta resolución, se mezcla 1 ml de jugo de fruto de noni con 1 ml de metanol, se agita con el vórtex por 1 min y se prepara una concentración de 0,5 ml/ml de solución. Todas las muestras se pasan por un microfiltro de nylon (tamaño de poro de 0,45 μm) antes del análisis por cromatografía líquida de alta resolución.

Sistema cromatográfico y prueba de identificación por cromatografía líquida de alta resolución

La separación y la identificación cromatográficas deberían realizarse en cualquier sistema de cromatografía líquida de alta resolución que conste de:

- a. Inyector de muestras: la muestra puede inyectarse manualmente, pero es conveniente disponer de un muestreador automático.
- b. Horno en columna: un horno con un rango de temperatura de 30 $^{\circ}\text{C}$ a 80 $^{\circ}\text{C}$.
- c. Bomba: un sistema de bombeo con presión suficiente para impulsar la muestra y eluir los disolventes por la columna. El sistema de bombeo debería tener la capacidad de eluir la muestra en modo isocrático o gradiente.
- d. Detector: un detector de fotodiodos en serie o ultravioleta (PAD/UV) que proporcione una longitud de onda ultravioleta apropiada.
- e. Columna: una columna C18 de 4,6 x 250 mm, 5,0 μm , o de 4,6 x 150, 5,0 μm , de dimensión.
- f. Eluyente: un disolvente líquido compuesto de agua destilada y un disolvente orgánico.
- g. Software de operación y procesamiento
- h. Muestreador automático: los que pueden inyectar un volumen de muestra o referencia de 20 μL .

Condiciones del análisis por cromatografía líquida de alta resolución:

| | |
|---|---|
| Columna | C18 (4,6 mm x 250 mm, 5,0 µm o 4,6 mm x 150 mm, 5 µm) |
| Temperatura | 30 °C-40 °C |
| Eluyente (fase móvil) | Metanol y agua (30:70 v/v) |
| Modo de elución | Isocrático |
| Velocidad de flujo | 1 ml/min |
| Volumen de la muestra | 20 µl |
| Longitud de onda del detector ultravioleta (PAD/UV) | 300 nm |

Prueba de identificación por cromatografía líquida de alta resolución: criterios de aceptación

- El coeficiente de regresión lineal (R^2) de la curva de calibración debería ser inferior a 0,98.
- El tiempo de retención y la forma del pico debido a la escopoletina en el cromatograma de la muestra deberían ser similares a los del pico observado en el cromatograma de la referencia. Si la forma del pico difiere, realizar una prueba de la pureza del pico para asegurarse de que la respuesta se deba a la histamina por utilizar un detector de fotodiodos en serie.
- De haberse extraído y analizado una muestra de control de calidad, calcular el resultado y compararlo con los resultados anteriores y los criterios de aceptación/rechazo si se dispone de ellos.
- Las recuperaciones calculadas deberán ser del 85 % al 110 %.
- Todas las muestras deberán analizarse por triplicado y sus promedios deberán notificarse. En caso de que una réplica arroje un valor atípico, deberá notificar el promedio de las otras dos réplicas; de lo contrario, el análisis deberá repetirse.

REFERENCIAS

- Deng S., West B. J. y Jensen J. A Quantitative Comparison of Phytochemical Components in Global Noni Fruits and Their Commercial Products. *Food Chemistry*, 2010, 122(1): 267-270.
- Sun-II Choi, Hee-Yeon Kwon, Im-Joung La, Yeon-Hui Jo, Xionggao Han, Xiao Men, Se-Jeong Lee, Yong-Deok Kim, Geum-Su Seong y Ok-Hwan Lee. Development and Validation of an Analytical Method for Deacetylasperulosidic Acid, Asperulosidic Acid, Scopolin, Asperuloside and Scopoletin in Fermented *Morinda citrifolia* L. (Noni). *Separations* 2021, 8, 80
- Potterat O. *et al.* Identification of TLC markers and quantification by HPLC-MS of various constituents in noni fruit powder and commercial noni-derived products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, 55(18): 7489-7494.
- Basar S. y Westendorf J. Identification of (2E, 4Z, 7Z)-Decatrienoic Acid in Noni Fruit and Its Use in Quality Screening of Commercial Noni Products. *Food Analytical Methods*, 2011, 4(1): 57-65. DOI: 10.1007/s12161-010-9125-9.
- Chan-Blanco Y. *et al.* The ripening and aging of noni fruits (*Morinda citrifolia* L.): microbiological flora and antioxidant compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2007, 87: 1710-1716.
- West B. J. y Deng S. Thin layer chromatography methods for rapid identity testing of *Morinda citrifolia* L. (noni) fruit and leaf. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 2010, 2(5): 298-302.

IDENTIFICACIÓN DEL ÁCIDO DEACETILASPIERULOSÍDICO

1. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS

El jugo de fruto de noni se pasa por un filtro de membrana de 0,45 µm y, a continuación, se purifica por extracción en fase sólida con cartuchos de extracción Waters OASISS® o cartuchos de extracción en fase sólida similares. [Los cartuchos de extracción en fase sólida (indique el tipo de cartucho en cuanto a su fase sólida) primero se equilibran con agua (han de especificarse los niveles máximos [NM] de volumen/agua) y luego con metanol (han de especificarse los NM de volumen/metanol). A continuación, las muestras se cargan en el cartucho y se lavan en agua con metanol al 5 % (han de especificarse los NM de volumen/metanol), seguido de metanol al 100 % (han de especificarse los NM de volumen/metanol). El eluido de metanol queda retenido para el análisis por cromatografía en capa fina.]

2. PREPARACIÓN DE LA REFERENCIA

- 2.1 Se prepara una referencia disolviendo 1 mg de ácido deacetilasperulosídico en 1 ml de metanol.
- 2.2 De manera alternativa, el material vegetal de referencia certificado de *Morinda citrifolia* se puede preparar de la misma forma que las muestras que se van a analizar. El material de referencia certificado de *Morinda citrifolia* debería proceder de la misma parte de la planta que las muestras objeto de análisis.

3. IDENTIFICACIÓN

3.1 CROMATOGRAFÍA EN CAPA FINA

Ponga 5 µL de las soluciones de muestra y de la solución de referencia en una placa de gel de sílice de 60 F254 para cromatografía en capa fina, secada previamente a 110 °C durante 15 minutos en un horno de secado. Eluya la placa con una fase móvil de diclorometano, metanol y agua (13:6:1, v/v/v). Rocíe la placa con una solución de anisaldehído al 2 % y ácido sulfúrico y etanol al 10 % y después caliéntela en el horno a 110 °C durante un minuto para revelar el color azul. Identifique el ácido deacetilasperulosídico en las muestras comparando los colores y los valores del factor de retención con la referencia.

3.2 [CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN]

[Preparación de muestras para la prueba de identificación por cromatografía líquida de alta resolución]

[Un gramo de jugo de fruta fresca diluido en 5 ml de agua y metanol (1:1) bien mezclado; la solución se recoge en un matraz aforado de 5 ml, se mezcla bien y luego se pasa por un filtro de membrana de politetrafluoretileno (PTFE) de 0,2 µm para el análisis por cromatografía líquida de alta resolución.]

[Sistema cromatográfico y prueba de identificación por cromatografía líquida de alta resolución]

[La separación y la identificación cromatográficas deberían realizarse en cualquier sistema de cromatografía líquida de alta resolución que conste de:

- a. Inyector de muestras: la muestra puede inyectarse manualmente, pero es conveniente disponer de un muestreador automático.
- b. Horno en columna: un horno con un rango de temperatura de 30 °C a 80 °C.
- c. Bomba: un sistema de bombeo con presión suficiente para impulsar la muestra y eluir los disolventes por la columna. El sistema de bombeo debería tener la capacidad de eluir la muestra en modo isocrático o gradiente.
- d. Detector: un detector de fotodiodos en serie o ultravioleta (PAD/UV) que proporcione una longitud de onda ultravioleta apropiada.
- e. Columna: una columna C18 de 4,6 x 250 mm, 5,0 µm, o de 4,6 x 150, 5,0 µm, de dimensión.
- f. Eluyente: un disolvente líquido compuesto de agua destilada y un disolvente orgánico.
- g. Software de operación y procesamiento
- h. Muestreador automático: los que pueden inyectar un volumen de muestra o referencia de 20 µL.

Condiciones del análisis por cromatografía líquida de alta resolución:

| | |
|---|---|
| Columna | C18 (4,6 mm x 250 mm, 5,0 µm o 4,6 mm x 150 mm, 5 µm) |
| Temperatura | 30 °C-40 °C |
| Eluyente (fase móvil) | Metanol y agua (30:70 v/v) |
| Modo de elución | Isocrático |
| Velocidad de flujo | 1 ml/min |
| Volumen de la muestra | 20 µl |
| Longitud de onda del detector ultravioleta (PAD/UV) | 300 nm |

]

[Prueba de identificación por cromatografía líquida de alta resolución: criterios de aceptación]

- a. El coeficiente de regresión lineal (R²) de la curva de calibración debería ser inferior a 0,98.
- b. El tiempo de retención y la forma del pico debido al ácido deacetylasperulosídico en el cromatograma de la muestra deberían ser similares a los del pico observado en el cromatograma de la referencia. Si la forma del pico difiere, realizar una prueba de la pureza del pico para asegurarse de que la respuesta se deba a la histamina por utilizar un detector de fotodiodos en serie.
- c. De haberse extraído y analizado una muestra de control de calidad, calcular el resultado y compararlo con los resultados anteriores y los criterios de aceptación/rechazo si se dispone de ellos.
- d. Las recuperaciones calculadas deberán ser del 85 % al 110 %.
- e. Todas las muestras deberán analizarse por triplicado y sus promedios deberán notificarse. En caso de que una réplica arroje un valor atípico, deberá notificar el promedio de las otras dos réplicas; de lo contrario, el análisis deberá repetirse.]

REFERENCIAS

1. Potterat O. *et al.* Identification of TLC markers and quantification by HPLC-MS of various constituents in noni fruit powder and commercial noni-derived products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, 55(18): 7489-7494.
2. Sun-II Choi, Hee-Yeon Kwon, Im-Joung La, Yeon-Hui Jo, Xionggao Han, Xiao Men, Se-Jeong Lee, Yong-Deok Kim, Geum-Su Seong y Ok-Hwan Lee. Development and Validation of an Analytical Method for Deacetylasperulosidic Acid, Asperulosidic Acid, Scopolin, Asperuloside and Scopoletin in Fermented *Morinda citrifolia* L. (Noni). *Separations* 2021, 8, 80
3. Deng S. *et al.* Determination and comparative analysis of major iridoids in different parts and cultivation sources of *Morinda citrifolia*. *Phytochemical Analysis*, 2011, 22(1): 26-30.
4. West B. J. y Deng S. Thin layer chromatography methods for rapid identity testing of *Morinda citrifolia* L. (noni) fruit and leaf. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 2010, 2(5): 298-302.