

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

CL 2022/06/OCS-CCEXEC

Marzo de 2022

- A:** Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales con estatuto de observador ante el Codex
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
- ASUNTO:** **Solicitud de información sobre nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción; necesidad de orientación y atención por parte del Codex para informar al Subcomité del Comité Ejecutivo del trabajo sobre este tema**
- PLAZO:** 30 DE ABRIL DE 2022

ANTECEDENTES

1. El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 81.^a reunión tomó nota con satisfacción del documento de la FAO y la OMS sobre cuestiones emergentes que afectan a los sistemas agroalimentarios pertinentes para la inocuidad y la calidad de los alimentos, incluyendo nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción y acordó crear un subcomité con el fin de investigar los posibles mecanismos para abordar las cuestiones transversales, generales y emergentes en el Codex.
2. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 44.^o período de sesiones, confirmó este aspecto y, con el fin de avanzar con este trabajo, solicitó que:
 - la Secretaría del Codex enviara una carta circular para recopilar información de los miembros y observadores sobre las novedades en materia de nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción (por ejemplo, las iniciativas normativas sobre inocuidad y prácticas comerciales equitativas);
 - el Subcomité del Comité Ejecutivo examinara la información recibida a través de la carta circular y realizara una evaluación de la variedad y la idoneidad de los instrumentos del Codex que podrían resultar útiles para hacer avanzar los trabajos sobre inocuidad, calidad, etiquetado, nutrición o prácticas comerciales equitativas en relación con las nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción; y
 - el Subcomité del Comité Ejecutivo trabajara de forma inclusiva, aplicando un enfoque que permitiera participar a todos los miembros y observadores que desearan realizar aportaciones, si es posible a través de los coordinadores regionales, y elaborara un informe con miras a su examen por el Comité Ejecutivo en su 83.^a reunión a fin de recomendar el camino a seguir a la CAC en su 45.^o período de sesiones.
3. En su 44.^o período de sesiones, la CAC señaló que continuaría debatiendo esta cuestión en el próximo período de sesiones a partir de la información recopilada a través de esta carta circular, el trabajo del Subcomité del Comité Ejecutivo y las recomendaciones formuladas por dicho Comité en su 83.^a reunión, y determinaría los próximos pasos a seguir.

FINALIDAD Y CONTEXTO DE LA SOLICITUD DE OBSERVACIONES

4. Existe cada vez un mayor reconocimiento de los retos relacionados con el hecho de alimentar a una creciente población mundial y, al mismo tiempo, producir alimentos de forma más sostenible, lo que impulsa las innovaciones del sistema alimentario, que están configurando nuestro futuro panorama agroalimentario.
5. Estas decisivas innovaciones se encuentran en distintas etapas de desarrollo en todo el mundo, por lo que resulta fundamental evaluar objetivamente no solo los beneficios que pueden aportar, sino también los riesgos asociados a ellas, como los problemas relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos.
6. Para facilitar los futuros debates sobre este tema, se denominan "alimentos nuevos" a aquellos que no se han consumidos de forma generalizada, ya sea porque han surgido recientemente en el espacio del

comercio al por menor mundial gracias a las innovaciones tecnológicas, o porque su consumo ha estado históricamente limitado a poblaciones o regiones concretas del mundo. Estos alimentos también se consideran "nuevos" en el marco de las normas existentes del Codex. Los nuevos sistemas de producción de alimentos reflejan las innovaciones o avances en las tecnologías alimentarias preexistentes que contribuyen a producir algunos de los nuevos alimentos en cuestión.

7. La Comisión del Codex Alimentarius reconoce la necesidad de estar preparados para abordar esta cuestión transversal, general y emergente y decidió, como primer paso, enviar esta carta circular para recabar la opinión de los miembros y observadores sobre el tema.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

8. Se solicita a los miembros del Codex y observadores que formulen observaciones sobre los siguientes temas y respondan a las siguientes preguntas a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>, de acuerdo con la siguiente orientación.

Serie de posibles temas que el Codex debe poder abordar en el futuro

- a. Identifique las innovaciones, las nuevas tecnologías o las fuentes o sistemas de producción de alimentos nuevos/emergentes¹ que están actualmente en uso, en desarrollo, o para los que se han elaborado o se están elaborando enfoques regulatorios en los territorios en los que usted opera.

Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados	
Ingredientes derivados de la fermentación	
Proteínas alternativas de origen vegetal	
Algas marinas	
Insectos comestibles	
Alimentos impresos en 3-D	
Microalgas	
Otros (especifique)	

¿Cuáles son los principales problemas/preocupaciones sobre el comercio o la inocuidad de cualquiera de las innovaciones, nuevas tecnologías o fuentes o sistemas de producción de alimentos nuevos/emergentes que usted considera que el Codex podría abordar de forma productiva? Para cada tipo de innovación, nueva tecnología o fuentes o sistemas de producción de alimentos nuevos/emergentes², proporcione la información o los datos con los que cuente en las tablas a continuación, sobre los siguientes aspectos: cuestiones reglamentarias, aspectos sobre el etiquetado, aspectos nutricionales, prácticas comerciales equitativas, aspectos cualitativos, aspectos ambientales o de sostenibilidad y cualquier otro asunto pertinente.

¹ Algunas fuentes y sistemas de producción de alimentos pueden no ser nuevos en todos los territorios, pero es posible que se estén expandiendo a nuevas áreas geográficas que no han gestionado dichas fuentes o sistemas de alimentos previamente.

² Algunas fuentes y sistemas de producción de alimentos pueden no ser nuevos en todos los territorios, pero es posible que se estén expandiendo a nuevas áreas geográficas que no han gestionado dichas fuentes o sistemas de alimentos previamente.

Cuestiones reglamentarias

Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados	
Ingredientes derivados de fermentación	
Proteínas alternativas de origen vegetal	
Algas marinas	
Insectos comestibles	
Alimentos impresos en 3-D	
Microalgas	
Otros (especifique)	

Aspectos sobre el etiquetado pertinentes para la protección del consumidor y las prácticas comerciales equitativas

Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados	
Ingredientes derivados de fermentación	
Proteínas alternativas de origen vegetal	
Algas marinas	
Insectos comestibles	
Alimentos impresos en 3-D	
Microalgas	
Otros (especifique)	

Aspectos nutricionales

Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados	
Ingredientes derivados de fermentación	
Proteínas alternativas de origen vegetal	
Algas marinas	
Insectos comestibles	
Alimentos impresos en 3-D	
Microalgas	
Otros (especifique)	

Aspectos sobre la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, riesgos físicos, químicos o microbiológicos)

Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados	
Ingredientes derivados de fermentación	
Proteínas alternativas de origen vegetal	
Algas marinas	
Insectos comestibles	
Alimentos impresos en 3-D	
Microalgas	
Otros (especifique)	

Aspectos cualitativos (por ejemplo, factores esenciales de composición y calidad, pesos y medidas, métodos de análisis y muestreo)

Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados	
Ingredientes derivados de fermentación	
Proteínas alternativas de origen vegetal	
Algas marinas	
Insectos comestibles	
Alimentos impresos en 3-D	
Microalgas	
Otros (especifique)	

Cualquier otra cuestión pertinente para la misión del Codex de proteger la salud de los consumidores, garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y promover la coordinación de todo el trabajo de normas alimentarias realizado por las organizaciones internacionales tanto gubernamentales como no gubernamentales

Carne, lácteos o alimentos de origen marino cultivados	
Ingredientes derivados de fermentación	
Proteínas alternativas de origen vegetal	
Algas marinas	
Insectos comestibles	
Alimentos impresos en 3-D	
Microalgas	

Otros (especifique)	
---------------------	--

- b. ¿Tratan las normas existentes del Codex las cuestiones identificadas?
- c. De no ser así, ¿cuál sería la necesidad y el beneficio de contar con una norma del Codex en las esferas que ha señalado?
- d. ¿Cómo recomendaría que se priorizaran las cuestiones que ha identificado para las que se necesita una norma del Codex?
- e. ¿Cuál es su evaluación de la base científica necesaria para trabajar en las cuestiones indicadas?
- f. ¿Qué información, pruebas o análisis adicionales serían necesarios para elaborar propuestas de nuevos trabajos sobre cualquiera de las cuestiones que ha indicado en su respuesta a la pregunta "a"?

Enfoques para la elaboración de normas del Codex

- g. Cuando se identifica la necesidad y el beneficio de contar con una norma u otro texto del Codex, el Codex podría utilizar diferentes enfoques, en función de la cuestión. Proporcione ejemplos de lo que cree que debería abordarse: 1) de forma vertical (es decir, texto o norma de producto); 2) de forma horizontal (es decir, texto o norma general); 3) una combinación de ambos. Indique el modo en que cada una de las cuestiones que ha señalado previamente podría abordarse mediante uno o más de estos medios.

Uso de los mecanismos de trabajo del Codex

- h. El Codex ya cuenta con una serie de mecanismos de trabajo (por ejemplo, comités [algunos aplazados *sine die* con posibilidad de reactivación], grupos de trabajo, cuestiones remitidas, grupos de trabajo de los diferentes comités).
- ¿Proporcionan al Codex estos mecanismos los instrumentos necesarios para abordar las cuestiones que usted ha señalado?
 - De ser así, ¿cuál es la mejor manera para ello? (Por ejemplo, si no existe un comité evidente que funcione como punto de partida para una propuesta de nuevos trabajos, ¿cómo podría examinarse esto dentro de la estructura actual?)
 - ¿Cree que es necesario adaptar los instrumentos existentes del Codex para que sean lo suficientemente flexibles para abordar estas cuestiones y, en caso afirmativo, cómo (por ejemplo, ampliando/revisando los mandatos de los Comités) o es necesario considerar algún mecanismo de trabajo nuevo/adicional?

DIRECTRICES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

- Los miembros del Codex y observadores deberán presentar las observaciones a través de sus respectivos puntos de contacto utilizando el OCS .
- Los puntos de contacto de los miembros del Codex y observadores pueden acceder al OCS y al documento abierto a las observaciones seleccionando "Acceder" en la página "Mis revisiones", disponible una vez que se ha accedido al sistema.
- Los puntos de contacto de los miembros del Codex y las organizaciones observadoras deberán facilitar los cambios propuestos y observaciones/justificaciones pertinentes relativos a un párrafo específico (en las categorías: edición, cuestiones sustantivas, cuestiones técnicas y traducción) o con respecto al documento (observaciones generales u observaciones de síntesis). Puede encontrar más orientación sobre las categorías y tipos de observaciones del OCS en las [preguntas frecuentes \(FAQ\)](#) del OCS.
- Se pueden consultar otros recursos adicionales del OCS, entre ellos el Manual de usuario y una breve guía, en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/es/>.
- Cualquier consulta sobre el OCS debe ser dirigida a Codex-OCS@fao.org.