

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

Tema 2 del programa

CX/EXEC 23/84/2

Mayo de 2023

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

Octogésima cuarta reunión

Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG), Ginebra (Suiza)

10-14 de julio de 2023

EXAMEN CRÍTICO – PARTE I¹

1. Antecedentes sobre el procedimiento del examen crítico

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

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

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

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

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

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

3. Seguimiento de los progresos realizados en la elaboración de normas

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

¹ En el presente documento se abordan las reuniones de los comités del Codex celebradas entre el 12 de octubre de 2022 y el 15 de marzo de 2023.

3.2 *Criterios para facilitar los progresos en el seguimiento de la elaboración de las normas*²

3.2.1 Cuando se demoren los progresos respecto de una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podrá alentar a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) a programar una consulta de expertos que presten dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se disponga del mismo.

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

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

3.3 *Documentos de debate*³

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

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

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

4.2. Ese examen crítico comprende:

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

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

5. **Perfeccionamiento del examen crítico**

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

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

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

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

Comité Ejecutivo pudiera ser más eficaz en el examen crítico. También se destacó la importancia de mantener una visión horizontal de la labor de los comités y de las posibles interacciones entre ellos.

5.2 Se probó una estructura ligeramente revisada del examen crítico de la labor de los comités del Codex para que se tuviera en cuenta en el examen que realizaría el Comité Ejecutivo en su 77.^a reunión. El objetivo de esta estructura revisada consistía en mejorar la facilidad de lectura y otorgar más importancia y énfasis a la información y las impresiones de los presidentes. Puesto que las observaciones sobre la estructura revisada han sido positivas, dicha estructura se mantendrá.

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

6. Estructura de los apéndices

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

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

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

7. Lista de apéndices

Apéndice 1: 22.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

Apéndice 2: 22.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)

Apéndice 3: 53.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Apéndice 4: 16.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)

Apéndice 5: 26.^a reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDV)

Apéndice 6: 43.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

Apéndice 1

1. Información general

Comité	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)		
País anfitrión	China	Presidenta	Sra. Jing Tian
Reunión sobre la que se informa	CCASIA22	12, 13, 14, 17, 18 y 21 de octubre de 2022	
Próxima reunión	CCASIA23	2024 (por determinar)	
Informe	REP23/ASIA		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 22.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) se desarrolló satisfactoriamente en modalidad virtual. El CCASIA había aprovechado eficazmente el tiempo adicional del que dispuso desde su 21.^a reunión como consecuencia de la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) para hacer avanzar los trabajos. Antes de la 22.^a reunión del CCASIA se celebraron tres reuniones de grupos de trabajo por medios virtuales (GTV) para preparar los debates plenarios sobre las normas regionales.

El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó por consenso remitir a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, el anteproyecto de norma regional para productos de soja fermentados con *Bacillus spp.* y el anteproyecto de norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas para su aprobación en el trámite 5/8, y el anteproyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente para su aprobación en el trámite 5. El CCASIA, en su 23.^a reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, la aprobación de la enmienda de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de cinco normas regionales del CCASIA, con el fin de adaptarlas a la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

En su 22.^a reunión, el CCASIA debatió acerca de la elaboración de normas regionales para los “dulces tradicionales”, el “arroz cocido” y el “arroz congee en conserva”. Dado que estos productos elaborados, a menudo listos para el consumo, se producen principalmente en la región y se comercializan a nivel mundial, pero para los que no existe o no está activo en la actualidad un comité de productos básicos apropiado, el CCASIA, en su 22.^a reunión, solicitó orientación al Comité Ejecutivo sobre la manera de abordar eficazmente las propuestas de nuevos trabajos sobre esos productos.

Observaciones de la Presidenta:

Debido a la pandemia de la COVID-19, la 22.^a del CCASIA se celebró de forma virtual, con el enorme apoyo de la Secretaría del Codex, para lo que se tuvieron en cuenta las experiencias de otros comités. En comparación con otros comités regionales, el CCASIA se enfrentó a grandes dificultades derivadas de la gran carga de trabajo, ya que se examinaron tres anteproyectos de normas regionales y tres propuestas de nuevos trabajos, además de debatir asuntos relacionados con el Codex en la región. Gracias a la suma de nuestros esfuerzos, el Comité completó satisfactoriamente todas las tareas. El mecanismo de trabajo con los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) y los GTV había propiciado la fluidez de los trabajos sobre las normas regionales del Codex.

Debido a la complejidad de los hábitos alimentarios y los alimentos tradicionales de la región, el deseo de elaborar normas regionales ha ido en aumento. Sin embargo, dados los limitados recursos, se necesita la orientación del Comité Ejecutivo, especialmente en lo que respecta a la necesidad de elaborar normas del Codex para productos elaborados. Al mismo tiempo, la “Hoja de puntuación para establecer las prioridades de las cuestiones de interés y las necesidades regionales del CCASIA” debería mejorarse con el fin de establecer las prioridades para las propuestas de nuevos trabajos en el futuro, en consonancia con las prácticas de otros comités (por ejemplo, el CCNFSDU y el CCFH).

A pesar de haberse celebrado en modalidad virtual, solo 12 de los 24 Estados miembros de la región asistieron a la 22.^a reunión del CCASIA, el mismo número de miembros que asistieron a la última reunión presencial del CCASIA. Por lo visto, animar a los Estados miembros de la región a participar activamente en las actividades del Codex sigue siendo una de las prioridades de nuestra región.

Los temas del programa se debatieron satisfactoriamente. La actual carga de trabajo del CCASIA es asumible. La mayor parte de los esfuerzos se han dedicado a abordar las cuestiones planteadas por los

Estados miembros, en consonancia con el principio del Plan estratégico del Codex de que sean los propios miembros quienes impulsen la labor. Durante el pleno, los miembros participaron en el debate sobre la puesta en práctica de las Declaraciones de principios, el futuro del Codex, las nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción, y el seguimiento del uso de las normas del Codex, y entablaron debates informales sobre el clorhidrato de zilpaterol, lo que demostró el entusiasmo de los miembros del CCASIA por participar en el debate sobre la gestión del trabajo del Codex y el futuro del Codex.

Por último, pero no por ello menos importante, se examinaron dos normas regionales y se convino en remitirlas a la Comisión, en su 46.ª período de sesiones, para que las aprobara en el trámite 5/8, y remitir una norma regional para que se aprobara en el trámite 5. El procedimiento normalizado de actuación se presentará al CCASIA como documento informativo. En la próxima reunión se proseguirá el debate sobre las normas regionales en el trámite 5 y las propuestas de nuevos trabajos que los miembros hayan presentado o vuelto a presentar.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de norma regional para los productos de soja fermentados con <i>Bacillus spp.</i>	N02-2020	2024	Aprobación en el trámite 5/8
2. Anteproyecto de norma regional para el arroz cocido envuelto en hojas de plantas	N04-2020	2024	Aprobación en el trámite 5/8
3. Anteproyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente	N03-2020	2024	Aprobación en el trámite 5
4. Enmienda de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas CXS 294R-2009, CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 306R-2011 y CXS 323R-2017	-	-	Aprobación
Para información/actuación			
5. Solicitud de orientación al Comité Ejecutivo	Solicitud cursada al Comité Ejecutivo		
6. El procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA	Actualización		
7. Aprobación del plan de trabajo regional 2022-24 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2022-25	Actualización		
8. Actualización de las propuestas de nuevos trabajos sobre normas regionales	Actualización		

4. Observaciones específicas

1. Anteproyecto de norma regional para los productos de soja fermentados con <i>Bacillus spp.</i>, párrafo 50 ii), Apéndice VI
Observaciones de la Secretaría:
<p>El alcance de este trabajo se había ampliado y había pasado de un único producto, es decir, el <i>natto</i>, a un grupo de productos con rasgos similares para garantizar un enfoque inclusivo para garantizar la adopción de un enfoque inclusivo antes de que fuera aprobado como nuevo trabajo por la Comisión, en su 43.º período de sesiones (2020). Con anterioridad a la 22.ª reunión del CCASIA, se habían llevado a cabo tres rondas de consultas en el seno del GTe, seguidas de un GTv, con el fin de abordar las cuestiones pendientes.</p> <p>Después de mantener un debate constructivo, en esa misma reunión, el CASIA convino en remitir el anteproyecto de norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus spp.</i> a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, para que lo aprobara en el trámite 5/8. Las disposiciones sobre los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el CCFA, en su 53.ª reunión. Las disposiciones relativas al etiquetado de alimentos y los métodos de análisis se remitirán al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos</p>

(CCFL) y al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), respectivamente, para su aprobación. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

Observaciones de la Presidenta:

El debate sobre esta norma fue constructivo y minucioso. La ampliación del alcance puso de manifiesto el espíritu de compromiso y armonización en el trabajo de la norma regional. El trabajo es viable. En su 22.^a reunión, el CCASIA convino en remitir esta norma a la CAC, en su 46.^o período de sesiones, para su aprobación en el trámite 5/8.

2. Anteproyecto de norma regional para el arroz cocido envuelto en hojas de plantas, párrafo 83 i), Apéndice VII

Observaciones de la Secretaría:

Este trabajo había sido aprobado por la Comisión, en su 43.^o período de sesiones (2020). El GTe trabajó proactivamente en este asunto y efectuó tres rondas de consultas. Se había alcanzado un consenso en un GTv convocado antes de la 22.^a reunión del CCASIA.

Después de mantener un debate constructivo, en esa misma reunión, el CASIA convino en remitir el anteproyecto de Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para que lo aprobara en el trámite 5/8. Las disposiciones sobre los aditivos alimentarios han sido aprobadas por el CCFA, en su 53.^a reunión. Las disposiciones relativas al etiquetado de alimentos y los métodos de análisis se remitirán al CCFL y al CCMAS, respectivamente, para su aprobación. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

Observaciones de la Presidenta:

Antes de esta reunión, se había organizado un GTv y se había alcanzado un consenso. Además, la presidencia del CCASIA, la Secretaría del Codex y la presidencia del GTe iniciaron una serie de debates para analizar las cuestiones de interés relacionadas con este trabajo. El Comité consiguió completar el trabajo y remitió el anteproyecto de norma regional a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para su aprobación definitiva en el trámite 5/8.

3. Anteproyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente, párrafo 70 i), Apéndice VIII

Observaciones de la Secretaría:

Este trabajo había sido aprobado por la Comisión, en su 43.^o período de sesiones (2020). El GTe había realizado tres rondas de consultas. Se había alcanzado un consenso en un GTv convocado antes de la 22.^a reunión del CCASIA. Sin embargo, el CCASIA no pudo alcanzar un consenso en cuanto a la sección sobre aditivos alimentarios.

Después de mantener un debate constructivo, en esa misma reunión, el CCASIA convino en remitir el anteproyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para que lo aprobara en el trámite 5. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó además establecer un GTe con el objetivo de examinar la sección sobre aditivos alimentarios, así como las respuestas a la solicitud de observaciones en el trámite 6, y proporcionar una versión revisada a fin de someterla a la consideración del CCASIA en su 23.^a reunión.

Observaciones de la Presidenta:

Durante el pleno se generó un debate muy productivo. La preocupación fundamental se centró en la sección sobre aditivos alimentarios. Si bien durante la reunión se había organizado una reunión virtual informal, no se llegó a un acuerdo, entre otras cosas, sobre la idoneidad de la categoría de alimentos en la *Norma general para los aditivos alimentarios* o la necesidad de separar el uso de aditivos alimentarios en la masa y los rellenos. En vista de las dificultades para alcanzar un consenso sobre la sección, el CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó mantener la sección de aditivos alimentarios entre corchetes para su posterior consideración.

En vista de que sí había consenso en torno a otras partes de las normas, el CCASIA, en esa misma reunión, acordó remitir esta norma a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para que la aprobara en el trámite 5; se ha creado un GTe con el objetivo de seguir trabajando en sobre esa norma.

4. Enmienda de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales pertinentes del CCASIA, párrafo 28 iv)

Observaciones de la Secretaría:

El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, la enmienda del texto de la sección sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales para el Gochujang (CXS 294R-2009), la pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009), la harina de sagú comestible (Asia) (CXS 301R-2011) y la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011), al objeto de someterla a su aprobación, 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).

Observaciones de la Presidenta:

No hay ninguna observación específica que añadir. El trabajo es viable.

5. Solicitud de orientación al Comité Ejecutivo, párrafo 115

Observaciones de la Secretaría:

El CCASIA, en su 22.^a reunión, tomando nota de las preocupaciones planteadas por algunos miembros, así como del deseo de elaborar normas regionales para los productos elaborados que cada vez son más populares, acordó solicitar orientación al Comité Ejecutivo sobre:

- la manera de abordar las propuestas de nuevos trabajos, que abarcan productos elaborados (y a menudo listos para el consumo) que se producen principalmente en la región y se comercializan a nivel mundial, pero para los que no existe o no está activo en la actualidad ningún comité de productos apropiado;
- si era necesario elaborar normas para esos productos elaborados de forma individual o adoptar un enfoque más horizontal o de grupo a la luz de la rápida evolución de las tecnologías de elaboración de alimentos.

Observaciones de la Presidenta:

Debido a la complejidad de los hábitos alimentarios y los alimentos tradicionales de la región, el deseo de elaborar normas regionales ha ido en aumento. Si bien deben respetarse las necesidades de los Estados miembros, para gestionar el trabajo del CCASIA de una forma más sostenible teniendo en cuenta los recursos limitados, es necesario contar con la orientación del Comité Ejecutivo sobre el principio de elaborar normas de productos básicos para los productos alimentarios elaborados.

6. El procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA, párrafo 96, Apéndice IX

Observaciones de la Secretaría:

Con el fin de mejorar la eficacia de las reuniones oficiosas entre Estados miembros del CCASIA en paralelo a las reuniones del Codex, el CCASIA, en su 20.^a reunión, había solicitado al entonces Coordinador (India) que elaborara un proyecto de procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA. El proyecto de procedimiento normalizado de actuación se había debatido en la 21.^a reunión del CCASIA y se había acordado crear un GTe para seguir revisándolo. Tras la 21.^a reunión del CCASIA, se habían realizado dos rondas de consultas y se había revisado el proyecto de procedimiento normalizado de actuación.

A raíz de un debate constructivo con nuevas actualizaciones del proyecto de procedimiento normalizado de actuación, el CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó publicar el procedimiento normalizado de actuación como documento informativo en el sitio web del Codex para uso interno del CCASIA.

Observaciones de la Presidenta:

El trabajo sobre el procedimiento normalizado de actuación fue de gran ayuda e importancia a la hora de orientar el futuro trabajo del Codex en el seno del CCASIA. No hay ninguna observación específica que añadir. Se recomienda que el procedimiento normalizado de actuación se distribuya en el CCASIA como documento informativo.

7. Aprobación del plan de trabajo regional 2022-24 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25, párrafo 42, apéndices III y V

Observaciones de la Secretaría:

Tras un debate constructivo en el que se valoraron las actividades realizadas en la región entre 2020 y el primer semestre de 2022, el CCASIA, en su 22.^a reunión, llegó a un acuerdo sobre la propuesta relativa al plan de trabajo regional para 2022-24 a fin de apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex 2020-25, así como el plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2022-24.

Observaciones de la Presidenta:

Con objeto de apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex 2020-25, el debate plenario se centró en el plan de trabajo regional propuesto para los años 2022 a 2024, utilizando como base el resumen de la labor realizada desde 2020 hasta el primer semestre de 2022. Si el plan de trabajo es mejor, la aplicación también debería serlo. La conclusión puso de manifiesto las necesidades de los Estados miembros del CCASIA.

8. Actualización de las propuestas de nuevos trabajos sobre normas regionales, párrafos 100 y 114

Observaciones de la Secretaría:

El CCASIA, en su 22.^a reunión, debatió una propuesta para la elaboración de una norma regional para los dulces tradicionales y acordó que el documento de debate y el documento del proyecto debían revisarse más a fondo y someterse a la consideración del CCASIA, en su 23.^a reunión.

En esa misma reunión, el CCASIA también examinó los documentos de debate sobre la elaboración de normas para el arroz cocido y el congrio envasado, respectivamente, y solicitó que se revisaran y se volvieran a presentar para someterlos a la consideración del CCASIA, en su 23.^a reunión. Además, el CCASIA, en su 22.^a reunión, solicitó a los autores de las propuestas que trabajasen juntos y estudiaran la posibilidad de combinar ambas propuestas.

Observaciones de la Presidenta:

Durante el pleno, se presentaron y debatieron tres propuestas de nuevos trabajos. Sobre la base de la conclusión del Comité, todas esas propuestas, una vez mejoradas, deberían someterse a la consideración del CCASIA, en su 23.^a reunión.

Con el objetivo de asignar mejor los recursos de la región y, al mismo tiempo, satisfacer las necesidades más apremiantes de los miembros, se solicita la orientación del Comité Ejecutivo, que se ha mencionado en el tema 5.

Apéndice 2

1. Información general

Comité	Comité Coordinador para América Latina y el Caribe (CCLAC)		
País anfitrión	Ecuador	Presidente	Sr. Rommel Betancourt
Reunión sobre la que se informa	CCLAC22	24-28 de octubre de 2022	
Próxima reunión	CCLAC23	2024 (por determinar)	
Informe	<u>REP23/LAC</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 22.^a reunión del CCLAC se desarrolló satisfactoriamente en modalidad virtual y contó con una elevada participación tanto de número de delegaciones como de delegados. El formato de las reuniones es un tema que suscita gran interés en la región y en la reunión se hizo especial hincapié en mantener modalidades que permitan la participación virtual en aras de la transparencia y la inclusividad. Los nuevos enfoques para las reuniones virtuales habían revestido gran importancia a la hora de mantener la participación durante la pandemia de la COVID-19 a fin de coordinar el trabajo a nivel regional. Dado que el Comité no estaba en proceso de elaboración de ninguna norma, salvo la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales vigentes, el CCLAC, en su 22.^a reunión, se centró en la labor de establecimiento de normas en curso en los comités de asuntos generales y de productos pertinentes para la región, y mantuvo un intenso debate sobre cuestiones nuevas y emergentes, en particular las nuevas tecnologías y el futuro del Codex.

Observaciones del Presidente:

Por primera vez, el CCLAC celebró su reunión en modalidad virtual, lo que permitió extraer algunas enseñanzas gratificantes para la región. Precisamente esa modalidad en la que se celebró la 22.^a reunión del CCLAC brindó la gran oportunidad de lograr una mayor participación de los Estados miembros de la región, teniendo en cuenta las dificultades que ha traído consigo la pandemia de la COVID-19, sobre todo en términos económicos.

Entre las actividades que se llevaron a cabo para preparar la 22.^a reunión del CCLAC, se celebró un taller virtual sobre la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 en el que participaron 27 países de la región. En él se destacaron los progresos realizados y las actividades llevadas a cabo entre 2020 y 2022. La actividad recibió una muy buena acogida por parte de los miembros porque les permitió exponer la realidad de cada país y aprender de los demás.

Uno de los principales obstáculos identificados fue la constante rotación de personal en cada una de las instituciones que llevan a cabo la labor del Codex; esto suele ralentizar el progreso de las actividades y, en consecuencia, la participación en los comités, GTe y otros foros se ve limitada. Por otro lado, es importante seguir contribuyendo a la labor del Codex, puesto que el CCLAC desempeña un papel destacado en la producción y el suministro de alimentos por todo el mundo. Algunos países (El Salvador y Guatemala) han recurrido a valiosos instrumentos proporcionados por el Fondo Fiduciario del Codex para ejecutar sus proyectos de forma conjunta.

Además, el trabajo dirigido y codirigido por los Estados miembros del CCLAC está realizando progresos y ha recibido muy buena acogida en todo el mundo, gracias al esfuerzo realizado para trabajar en dos idiomas oficiales (español e inglés). Asimismo, en la 22.^a reunión del CCLAC, varios Estados miembros presentaron documentos de sesión con vistas a definir las posiciones regionales que refuerzan las de cada país.

En el discurso principal se destacó que el CCLAC sigue estando a la vanguardia en el debate y la socialización de los factores emergentes de importancia mundial, que entrañan, entre otros, nuevos modelos de sistemas alimentarios y el uso de nuevas tecnologías alimentarias para dotar a los países de las herramientas que les permitan mejorar los debates.

Cabe destacar que la región respeta las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la información científica proporcionada a los órganos auxiliares del Codex. Es indudable que las normas aprobadas en consonancia con los principios científicos y en cumplimiento del mandato del Codex seguirán repercutiendo positivamente en cada uno de los Estados miembros.

El CCLAC se compromete a seguir fomentando una mayor participación de sus miembros en los distintos foros del Codex.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para decisión de la Comisión			
1. Enmienda de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas CXS 304R-2011, CXS 305R-2011 y CXS 324R-2017	-	-	Aprobación
2. Disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas CXS 304R-2011 y CXS 305R-2011	-	-	Aprobación
A título informativo			
3. Plan de trabajo regional 2022-24 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2022-25	Actualización		
4. Futuro del Codex	Actualización		

4. Observaciones específicas

<p>1. Enmienda de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas CXS 304R-2011, CXS 305R-2011 y CXS 324R-2017, párrafo 32 i), Apéndice II</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, la enmienda del texto de la sección sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales para el culantro coyote (CXS 304R-2011), la lúcuma (CXS 305R-2011) y el yacón (CXS 324R-2017), al objeto de someterla a su aprobación, con el fin de adaptarla a la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>El CCLAC, en su 22.^a reunión, mantuvo un debate constructivo en el que se alcanzó un acuerdo sobre la base de las intervenciones de carácter técnico realizadas por los Estados miembros, teniendo en cuenta que uno de ellos copresidía el GTe que había elaborado la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i>, y las propuestas presentadas por la Secretaría del Codex al CCLAC, en su 22.^a reunión.</p> <p>En consecuencia, se acordó presentar a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, la enmienda del texto de la sección sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en la <i>Norma regional para el culantro coyote</i> (CXS 304R-2011), la <i>Norma regional para la lúcuma</i> (CXS 305R-2011) y la <i>Norma regional para el yacón</i> (CXS 324R-2017), al objeto de someterla a su aprobación.</p>
<p>2. Disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas CXS 304R-2011 y CXS 305R-2011, párrafo 39, Apéndice III</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCLAC, en su 22.^a reunión, acordó que se remitieran las secciones actualizadas de la <i>Norma regional para el culantro coyote</i> (CXS 304R-2011) y de la <i>Norma regional para la lúcuma</i> (CXS 305R-2011) en las que se indique que "No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma". La sección sobre aditivos alimentarios ha sido aprobada por el CCFA, en su 53.^a reunión, y presentada a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para someterla a su aprobación.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Esta actualización recibió el apoyo general. No han surgido problemas de consenso ni impedimentos significativos, y no hay ninguna cuestión adicional.</p>

3. Plan de trabajo regional 2022-24 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2022-25, párrafo 99, Apéndice II

Observaciones de la Secretaría:

Por falta de tiempo, no fue posible examinar este tema durante la 22.ª reunión del CCLAC.

El CCLAC, en su 22.ª reunión, acordó establecer un GTe con el objetivo de examinar y actualizar el plan de trabajo regional para 2022-24 a fin de apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex 2020-25; examinar y actualizar el plan de trabajo regional en materia de comunicación 2022-24; y finalizar la actualización de los planes de trabajo en el plazo de seis meses a fin de facilitar su aplicación antes de la 23.ª reunión del CCLAC. El trabajo del GTe ya está en marcha y se espera que el plan de trabajo se haya actualizado de aquí a mediados de año.

Observaciones del Presidente:

El CCLAC, en su 22.ª reunión, convino en establecer un GTe que, con arreglo al calendario propuesto, comenzó su actividad el 13 de marzo de 2023 y finalizará el 30 de julio de 2023, con la presentación del plan de trabajo ante la Secretaría del Codex.

Se ha trabajado intensamente para conseguir que los Estados miembros participen de forma activa en la elaboración del plan de trabajo, teniendo en cuenta que se trata de un documento fundamental con el que visibilizar las actividades de los países del CCLAC en cumplimiento del Plan estratégico.

Esta labor pone de manifiesto que la región, a pesar de los diferentes puntos de vista, siempre busca el consenso y el progreso.

4. El futuro del Codex, párrafo 89

Observaciones de la Secretaría:

El CCLAC, en su 22ª reunión, subrayó la importancia de dar seguimiento a las deliberaciones y recomendaciones del Comité Ejecutivo sobre esta cuestión, y de que todas y cada una de las modalidades de trabajo que se adoptaran deberían garantizar la transparencia y la mayor participación posible de los miembros.

Observaciones del Presidente:

El CCLAC, en su 22.ª reunión, subrayó la importancia de la inclusión y la transparencia en todos los órganos del Codex, y destacó la oportunidad que brinda el poder contar con diferentes formatos de reunión para lograr una mayor participación de los delegados de la región.

No han surgido problemas de consenso ni impedimentos significativos, y no hay ninguna cuestión adicional.

Apéndice 3

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)		
País anfitrión	Estados Unidos de América	Presidente	Sr. Emilio Esteban
Reunión sobre la que se informa	53. ^a reunión del CCFH	27 de noviembre a 2 de diciembre de 2022; el informe se aprobó el 8 de diciembre de 2022	
Próxima reunión	54. ^a reunión del CCFH	11-15 de marzo de 2024	
Informe	<u>REP23/FH</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 53.^a reunión del CCFH fue la primera reunión presencial de un órgano auxiliar tras la pandemia de COVID-19 y en ella se aplicaron distintos enfoques para facilitar al máximo el acceso a ella con los recursos disponibles. Asimismo, se retransmitió la reunión, que quedó grabada para que el público pudiera verla en línea desde zonas con distintos husos horarios; la reunión en que se aprobó el informe se celebró de forma virtual la semana siguiente. Para preparar mejor la reunión plenaria, en los dos días anteriores a esta se celebraron de forma satisfactoria tres reuniones de grupos de trabajo basados en la presencia física (GTp), las cuales fueron retransmitidas.

La 53.^a reunión del CCFH tenía un programa recargado, ya que el comité se había reunido una sola vez desde 2019 (para su 52.^a reunión, celebrada en febrero y marzo de 2022) y en aquella ocasión había abreviado su programa para adaptarlo a la modalidad virtual. Las tres reuniones de GTp celebradas en vísperas de la 53.^a reunión del CCFH fueron fundamentales para que los trabajos avanzaran y ayudaron a garantizar que dicha reunión fuera constructiva y productiva. Se examinaron a conciencia todos los temas del programa y se adoptaron decisiones al respecto de forma consensuada.

El CCFH, en su 53.^a reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, dos proyectos de directrices para su aprobación definitiva: 1) Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas (Sección general, Anexo I y Anexo III); 2) Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos (Sección general y Anexo I). Ambas directrices tienen otros anexos en proceso de elaboración, y para cuya finalización se han establecido GTe. El CCFH, en su 53.^a reunión, también concluyó su examen de los métodos de análisis de los alimentos irradiados que figuraban en el documento *Métodos generales para la detección de alimentos irradiados* (CXS 231-2001).

También en esa reunión, el CCFH convino en presentar a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, las siguientes propuestas de nuevos trabajos para que las aprobara: 1) una propuesta sobre la elaboración de Directrices para las medidas de control de higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos; 2) una propuesta de revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010). Debido a que la Comisión solo podrá estudiar estos temas del programa a finales de 2023, esto es, apenas unos meses antes de la 54.^a reunión del CCFH, se comenzarán los trabajos entendiendo que, para que todo trabajo aprobado pueda avanzar oportunamente, se necesita la aprobación definitiva, que queda pendiente.

El CCFH, en su 53.^a reunión, acordó un enfoque para emprender la armonización de los textos sobre higiene de los alimentos con la versión revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) con arreglo a la recomendación formulada por la Comisión en su 45.^o período de sesiones. El CCFH, en su 53.^a reunión, también mantuvo un debate intenso sobre la planificación del trabajo y la asignación de prioridades, no solo respecto a su propia labor, sino también en relación con las necesidades de asesoramiento científico que tenía el comité, condición fundamental para su trabajo. El comité expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS y alentó asimismo la utilización de mecanismos oficiosos de colaboración con las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) para facilitar los trabajos durante el lapso entre reuniones. Se prevé que en la 54.^a reunión del CCFH se presenten varios documentos de debate sobre la revisión de los textos existentes para garantizar que los textos del Codex relacionados con la higiene se actualizan de acuerdo con la información científica más reciente y la promoción de prácticas y posibles medidas de control.

Observaciones del Presidente:

Fue fantástico poder celebrar una reunión plenaria con un formato híbrido. Al no haber podido reunirse en mucho tiempo, el comité tuvo que hacer ajustes que supusieron que el programa fuera más amplio. Como viene siendo costumbre, el CCFH logró resultados increíbles con su arduo trabajo y alcanzó consensos en todas las decisiones. Todos nuestros trabajos avanzan según el calendario (o antes de lo previsto).

De cara a la reunión plenaria hicimos ajustes organizando varias sesiones de GTP que fueron retransmitidas. Gran parte de la labor se había completado de antemano gracias a los jefes de los equipos que compartían la presidencia y también con la inestimable ayuda de las JEMRA y la Secretaría del Codex.

El CCFH remitió dos proyectos de directrices para su aprobación definitiva: 1) Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, y las semillas germinadas (Sección general, Anexo I y Anexo III); 2) Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos (Sección general y Anexo I).

Es necesario seguir trabajando para finalizar los otros anexos de estos documentos. Tenemos previsto que, mediante la colaboración con las JEMRA y los jefes de los proyectos, la mayoría de esos anexos se presente para su adelanto en el proceso de tramitación mediante consenso en la 54.^a reunión del comité.

Asimismo, al establecer el programa de la 54.^a reunión del CCFH, mantuvimos debates sustanciosos, y presentamos a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, las siguientes propuestas de nuevos trabajos para que las aprobara: 1) una propuesta sobre la elaboración de Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos; 2) una propuesta de revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010). Obviamente, por motivos de eficiencia y dados los ajustes al calendario de reuniones, el comité desearía proceder con los nuevos trabajos entendiendo que estos recibirán la aprobación.

Puesto que esta reunión fue probablemente la última en que presida el CCFH, no tengo suficientes palabras para expresar mi agradecimiento y mi satisfacción por haber formado parte de este grupo de profesionales. Espero que de algún modo pueda seguir colaborando con el Codex, que ha sido para mí en gran medida una segunda familia.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para decisión de la Comisión			
1. Directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, y las semillas germinadas (Sección general, Anexo I sobre la carne de bovino cruda y Anexo III sobre la leche cruda y los quesos a base de leche cruda)	N02-2019	2024	Aprobación en el trámite 5/8
2. Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos (Sección general y Anexo I)	N05-2020	2024	Aprobación en el trámite 5/8
3. Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de Directrices para las medidas de control de higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos	-	-	Aprobación
4. Propuesta de revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino</i> (CXG 73-2010)	-	-	Aprobación

Para fines de supervisión			
5. Anexo II sobre las hortalizas de hoja verde frescas y Anexo IV sobre las semillas germinadas del proyecto de Directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, y las semillas germinadas	N02-2019	2024	Trámite 2/3
6. Anexo II sobre los productos pesqueros y Anexo III sobre los productos lácteos del proyecto de Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos	N05-2020	2024	Trámite 2/3
A título informativo			
7. Documento de proyecto sobre la revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos</i> (CXG 79-2012)	Para su consideración por el CCFH en su 54. ^a reunión		
8. Documento de debate sobre la posible revisión de las <i>Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo</i> (CXG 78-2011)	Para su consideración por el CCFH en su 54. ^a reunión		
9. Documento de debate sobre la posible revisión de las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos</i> (CXG 61-2007)	Para su consideración por el CCFH en su 54. ^a reunión		
10. Asesoramiento científico de las JEMRA sobre los virus en los alimentos	Solicitud cursada a las JEMRA		
11. Propuestas de nuevos trabajos/plan de trabajo futuro	Trabajo en curso		
12. Armonización de los textos sobre higiene con los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969) revisados	Para su consideración por el CCFH en su 54. ^a reunión		

4. Observaciones específicas

Observaciones del Presidente sobre los trabajos en su conjunto:

En la 53.^a reunión del CCFH, conseguimos completar trabajos, proponer otros, armonizar nuestro plan de trabajo y recabar el apoyo necesario para proseguir con nuestra labor. En la actualidad, no parece que haya obstáculos ni debates sustantivos sobre los temas de trabajo. Sería deseable disponer de ciertas garantías sobre cómo cuadrará el calendario de reuniones del Codex en lo sucesivo. El CCFH es muy flexible, pero la carga de trabajo y la puntualidad de la ejecución de su cometido exigen que la Comisión y el Comité Ejecutivo proporcionen sus observaciones con rapidez. Que no se tome esto como una queja. Simplemente se señala que, cuando se reúna la Comisión, deberían tomarse en consideración las fechas en que se reúne el CCFH. Evidentemente, esto es aplicable a la mayoría de los comités del Codex, pero para el CCFH lo es tanto más cuanto que nos reunimos anualmente. Por dar un ejemplo concreto: ya estamos trabajando en temas que hemos presentado para su aprobación como “nuevos trabajos”. Dista de ser ideal, pero es necesario hasta que volvamos a alcanzar un ritmo de reuniones estable.

También está la cuestión de la considerable rotación de los delegados, que no es algo nuevo ni exclusivo de este comité, pero habíamos formado un grupo de delegados que se encontraban cómodos los unos con los otros y trabajaban de consuno. Nos llevará algún tiempo volver a formar una relación parecida con la nueva hornada de delegados. Estoy convencido de que, con el apoyo del país anfitrión, el personal del Codex y la Secretaría del Codex, los cambios no ocasionarán una pérdida de eficiencia o de la calidad de los productos.

Sospecho que otros comités pueden estar experimentando la misma rotación después de la pandemia de COVID-19, así que tal vez celebrar una reunión *ex situ* alrededor de la próxima reunión de la Comisión podría ayudar con la transición y fortalecer la comunidad.

1. y 5. Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, y las semillas germinadas, párrafo 75, Apéndice III

Observaciones de la Secretaría:

La Comisión, en su 42.º período de sesiones (2019), aprobó este trabajo que había sido propuesto por el CCFH en su 50.ª reunión, y las tareas han avanzado a buen ritmo desde entonces.

El presidente y los vicepresidentes del GTe trabajaron con gran eficacia con el Presidente y los Miembros para hacer avanzar este trabajo en el GTp y durante la sesión plenaria del CCFH en su 53.ª reunión. Reunirse en persona facilitó en gran medida el examen de estas extensas directrices, así como su conclusión y la remisión de la Sección general, el Anexo I (carne de bovino cruda) y el Anexo III (leche cruda y quesos a base de leche cruda) para su aprobación en el trámite 5/8.

Se ha revisado cuidadosamente el texto para garantizar la coherencia lingüística. Se señalaron algunos problemas con otros idiomas que se solventaron en la traducción del informe final. Estas Directrices son coherentes con el mandato del Codex que hace hincapié en un enfoque basado en el riesgo para el control de la ECTS. El formato y la presentación se ajustan al estilo del Codex.

Dado que se han terminado la Sección general y dos anexos, el trabajo avanza según lo previsto. Si bien se debe seguir trabajando en dos anexos (hortalizas de hoja verde frescas (Anexo II) y semillas germinadas (Anexo IV)), se prevé que puedan completarse en la 54.ª reunión del CCFH, que se celebrará en 2024.

Observaciones del Presidente:

Este trabajo de revisión y actualización ha avanzado a buen ritmo. Aún queda trabajo por hacer respecto a un par de anexos, pero estoy convencido de que gracias a las tareas coordinadas entre las reuniones de los comités se podrán finalizar en la 54.ª reunión del CCFH.

2. y 6. Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos, párrafo 124, Apéndice IV

Observaciones de la Secretaría:

La Comisión, en su 43.º período de sesiones (2020), aprobó nuevos trabajos para la elaboración de estas directrices que habían sido propuestos por el CCFH en su 51.ª reunión, y las tareas han avanzado a muy buen ritmo desde entonces. El CCFH, en su 51.ª reunión, había acordado estructurar el documento de manera que incluyera orientaciones generales, seguidas de orientaciones para productos específicos, y había convenido en que las directrices se elaborarían con un enfoque gradual, en el que tendrían prioridad los productos frescos y los pesqueros. En esa reunión, el CCFH también había acordado establecer un GTe que redactara las directrices. Los copresidentes presentaron propuestas de terminología y definiciones para los productos que entraban en el ámbito de las directrices, y recalcaron que para avanzar en la elaboración de las directrices, incluidos sus anexos, hacía falta más asesoramiento científico de las JEMRA. El CCFH, en su 52.ª reunión (febrero de 2022), no examinó específicamente el proyecto de directrices en su conjunto, sino que se centró en la terminología que abarcaban las directrices, en algunas cuestiones generales clave para seguir orientando el trabajo, así como en la solicitud de más asesoramiento científico de las JEMRA. En esa reunión, el CCFH estableció un GTe para que siguieran elaborando el anteproyecto de directrices y los anexos.

El presidente y los vicepresidentes del GTe trabajaron con gran eficacia con el Presidente y los Miembros para hacer avanzar este trabajo en el GTp y durante la sesión plenaria. Reunirse en persona facilitó en gran medida el examen de estas extensas directrices, así como su conclusión y la remisión de la Sección general y el Anexo I (productos frescos) para su aprobación en el trámite 5/8. A la finalización del Anexo I contribuyó que el GTp permitiera eliminar parte de la información más detallada y de las ilustraciones de un documento de información.

Se ha revisado cuidadosamente el texto para garantizar la coherencia lingüística. Estas Directrices son coherentes con el mandato del Codex y su Plan estratégico que se centra en una cuestión incipiente de creciente importancia. El formato y la presentación se ajustan al estilo del Codex.

Dado que se han terminado la Sección general y el Anexo I, el trabajo avanza según lo previsto. Si bien se debe seguir trabajando en dos anexos (productos pesqueros (Anexo II) y productos lácteos (Anexo III)), se prevé que puedan completarse en la 54.ª reunión del CCFH, que se celebrará en 2024. El CCFH, en su 53.ª reunión, acordó que la Federación Internacional de Lechería (FIL) copresidiera el GTe que continuaría con este trabajo, a fin de que el comité pudiera beneficiarse al máximo de los conocimientos técnicos de la FIL en el sector lácteo.

Dado que se estaba llegando a la conclusión de partes de su trabajo sobre el uso y la reutilización del agua, cabría recordar que, al establecer el alcance de estas directrices, el CCFH, en su 51.^a reunión, aclaró que las directrices solo abarcarían los peligros biológicos en el contexto del uso y la reutilización inocuos del agua en la producción de alimentos y acordó que informaría al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) de estos nuevos trabajos. Podría ser un momento apropiado para presentar al CCCF una nueva actualización sobre estos progresos y alentarle a plantearse si también podría existir la necesidad de estudiar un asesoramiento que abarcara los contaminantes químicos en el contexto del uso y la reutilización del agua.

Observaciones del Presidente:

El agua es un elemento fundamental para la producción de alimentos y la higiene. El CCFH había invertido un tiempo considerable en examinar cuestiones transversales y en intentar armonizar numerosos documentos del Codex. Era esencial que lográsemos un acuerdo sobre las diferencias lingüísticas, la interpretación contextual y las definiciones de los conceptos. Mediante la labor de los expertos de las JEMRA, la Secretaría y los delegados, se alcanzó un entendimiento común. Prevemos que los dos anexos que no conseguimos completar (Anexo II: productos pesqueros, y Anexo III: productos lácteos) se finalizarán en la 54.^a reunión del CCFH. La mayor parte del tiempo, los delegados de los países encabezaron las tareas de redacción. El CCFH decidió que la FIL copresidiera el anexo sobre el sector lácteo. Esperamos que su participación aporte continuidad y coherencia al examen.

3. Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos, párrafo 144, Apéndice V

Observaciones de la Secretaría:

El CCFH, en su 53.^a reunión, acordó remitir el documento del proyecto sobre las directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos a la Comisión para que lo aprobara como nuevo trabajo en su 46.^o período de sesiones. Cabe señalar que una delegación manifestó preocupación por el uso de “mercados tradicionales” en el título del documento del proyecto y propuso hacer que el título fuera más general sustituyendo “mercados tradicionales” por “mercados de alimentos” e incluyendo los mercados tradicionales en el ámbito de las directrices. Sin embargo, el Presidente propuso que de momento se conservara el título, previendo que el título se modificase si hacía falta según avanzaran los trabajos. En el documento del proyecto se examinan los textos regionales del Codex que existen en materia de alimentos de venta en la calle, los cuales también incluyen información pertinente para los mercados tradicionales, y se señalan algunas lagunas en dichos textos. La Comisión, en su 45.^o período de sesiones, aprobó la versión revisada más recientes de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969); en ese sentido, existe una solicitud permanente formulada por el Comité Ejecutivo en su 73.^a reunión para que se examinen los textos regionales en el contexto de dicha revisión y se estudien las medidas oportunas que corresponda. Puede resultar apropiado estudiar cuidadosamente la relación entre el documento CXC 1-1969, los textos regionales sobre alimentos de venta en la calle y este proyecto de directrices a fin de garantizar la simplificación y la armonización de los textos del Codex sobre la higiene de los alimentos de venta en la calle o en mercados tradicionales.

En su 53.^a reunión, el CCFH convino en establecer un GTe, con sujeción a la aprobación de la Comisión, para redactar el proyecto de directrices, con miras a distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la 54.^a reunión del comité.

Observaciones del Presidente:

Apenas estamos comenzando estos nuevos trabajos (que, previsiblemente, serán aprobados por la Comisión), pero resultan muy oportunos. Estamos viendo cómo este tipo de espacios crecen por todo el mundo, no solo en número, sino también en tamaño. Es importante que el Codex establezca algunas directrices sobre higiene que serán beneficiosas para todo este sector comercial. Esperamos ver un primer borrador de las directrices en la 54.^a reunión del CCFH. Personalmente, espero vivamente ver este texto por su importancia local, regional e internacional.

4. Propuesta de revisión de las Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino (CXG 73-2010), párrafo 147, Apéndice VI

Observaciones de la Secretaría:

El CCFH, en su 53.^a reunión, acordó remitir el documento de proyecto sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de Vibrio en los alimentos de origen marino* (CXG 73-2010) a la Comisión para que lo aprobara

en su 46.º período de sesiones. Este trabajo responde a la información actualizada sobre la propagación, la patogenicidad y las medidas de control para estos patógenos. Dado que algunos Miembros han señalado que están apareciendo otras especies de *Vibrio* como patógenos transmitidos por los alimentos, es importante observar que, aunque no se indique explícitamente, las directrices abarcan todas las especies de *Vibrio*. Este nuevo trabajo también incluiría la armonización con la versión revisada de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

En su 53.ª reunión, el CCFH convino en establecer un GTe, con sujeción a la aprobación de la Comisión, para redactar el proyecto de directrices revisadas, con miras a distribuirlo para recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a examen en la 54.ª reunión del comité.

Observaciones del Presidente:

De resultados de la última revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), tenemos que actualizar algunos de nuestros textos más antiguos. La revisión de las directrices sobre las especies de *Vibrio* permite que la posible ampliación abarque una mayor variedad de especies de *Vibrio*, así como de productos afectados.

7. Documento de proyecto para la revisión de las Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos (CXG 79-2012), párrafo 151

Observaciones de la Secretaría:

En su 53.ª reunión, el CCFH señaló que el Canadá y el Reino de los Países Bajos tenían la intención de preparar un documento sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos* (CXG 79-2012) y someterlo a examen en la 54.ª reunión del comité.

Observaciones del Presidente:

Se trata de una actualización necesaria en vista de la actualización de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y la atención que presta el mundo a las cuestiones relacionadas con los virus.

8. Documento de debate sobre la posible revisión de las Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo (CXG 78-2011), párrafo 151

Observaciones de la Secretaría:

En su 53.ª reunión, el CCFH observó que el Brasil, los Estados Unidos de América, Honduras y la Unión Europea (UE) tenían la intención de preparar un documento de debate sobre la posible revisión de las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011) con miras a someterlo a examen en la 54.ª reunión del comité, y también señaló los esfuerzos que estaban realizando las JEMRA para ofrecer asesoramiento científico que facilitase esos trabajos, para los que se celebraron reuniones en 2022 y se programaron otras en 2023.

Observaciones del Presidente:

Se trata de una actualización necesaria en vista de la actualización de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y el interés mundial en el control de las enfermedades transmitidas por alimentos asociada con estos dos patógenos.

9. Documento de debate sobre la posible revisión de las Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos (CXG 61-2007), párrafo 151

Observaciones de la Secretaría:

En su 53.ª reunión, el CCFH observó que el Canadá, los Estados Unidos de América y Francia tenían la intención de preparar un documento de debate sobre la posible revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007) con miras a someterlo a examen en la 54.ª reunión del comité, y también señaló los esfuerzos que estaban realizando las JEMRA para ofrecer asesoramiento científico que facilitase esos trabajos, para los que se celebraron reuniones en 2022 y se programaron otras en 2023.

Observaciones del Presidente:

Se trata de una actualización necesaria en vista de la actualización de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), los nuevos productos y las nuevas modalidades del comercio internacional.

<p>10. Asesoramiento científico sobre los virus en los alimentos, párrafos 20, 133 y 140</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCFH, en su 53.^a reunión, acordó solicitar a las JEMRA asesoramiento científico sobre los virus en los alimentos y señaló que el Canadá junto con el Reino de los Países Bajos presentaría un documento de proyecto en el que se tuviera en cuenta el asesoramiento científico de las JEMRA para su consideración por el CCFH en su 54.^a reunión.</p> <p>El CCFH, en su 53.^a reunión, alentó a las delegaciones a utilizar el horario de oficina de las JEMRA para examinar los trabajos en curso y las solicitudes de asesoramiento científico.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Necesitaremos el asesoramiento de las JEMRA para avanzar en los trabajos sobre los virus en los alimentos. Forma parte de las buenas prácticas de trabajo que emplea el CCFH y facilitan la labor del comité.</p>
<p>11. Propuestas de nuevos trabajos/plan de trabajo futuro, párrafo 153</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El CCFH, en su 53.^a reunión, decidió aprobar la versión revisada del plan de trabajo futuro y establecer un GTp sobre las prioridades del trabajo del CCFH que se reuniría cuando el comité celebrase su 54.^a reunión.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Los procesos de trabajo serán los habituales. Contaremos con un nuevo jefe para estos trabajos y esperamos tener todo el apoyo del comité para organizar nuestro nuevo plan de trabajo.</p>
<p>12. Armonización de los textos sobre higiene con la versión revisada de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969)</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>De conformidad con la solicitud de la Comisión en su 44.^o período de sesiones, el CCFH, en su 53.^a reunión, acordó emprender trabajos de armonización de los textos sobre higiene con la versión revisada de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969). El grupo de trabajo sobre armonización estudiaría el enfoque idóneo que había de tomarse e informaría a la 54.^a reunión del CCFH sobre los progresos realizados. Se constató la envergadura del trabajo que se planteaba en este sentido.</p>
<p>Observaciones del Presidente:</p> <p>Habida cuenta del gran número de documentos que necesitan armonizarse con la última versión de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969), nos pareció más eficiente crear un grupo de trabajo que ofreciera recomendaciones a la 54.^a reunión del CCFH.</p>

Apéndice 4

1. Información general

Comité	16.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)		
País anfitrión	Fiji	Presidente	Sr. Vinesh Kumar
Reunión sobre la que se informa	16.ª reunión del CCNASWP	30 de enero a 3 de febrero de 2023	
Próxima reunión	17.ª reunión del CCNASWP	Por elaborar	
Informe	<u>REP23/NASWP</u>		

2. Observaciones generales

<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>La 16.ª reunión del CCNASWP, que se celebró satisfactoriamente, había sido convocada por el nuevo Coordinador Regional (Fiji), nombrado por la Comisión en su 43.º período de sesiones (2020). Debido a la pandemia de la COVID-19, las reuniones de todos los comités coordinadores regionales tuvieron que posponerse uno o dos años. Para garantizar la máxima inclusividad, la 16.ª reunión del CCNASWP se celebró de forma presencial con la posibilidad de participar de forma remota (por Zoom) para escuchar las intervenciones y hacer uso de la palabra. La reunión fue productiva y todo un éxito y contó con una alta participación, tanto en número de delegaciones como en número de participantes. La 16.ª reunión del CCNASWP fue sumamente constructiva y productiva, y todos los temas del programa se debatieron exhaustivamente y se adoptaron decisiones de forma consensuada dentro del tiempo asignado a la sesión plenaria.</p> <p>El CCCNASWP, en su 16.ª reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, por un lado, el proyecto de Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni, para que lo aprobara en el trámite 8, y, por otro, las enmiendas consiguientes a la <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> (CXS 336R-2020), para su aprobación. El CCNASWP, en su 16.ª reunión, dio su visto bueno a las actividades propuestas para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 en la región en 2023-24, aprobó el plan de trabajo en materia de comunicaciones para 2022-24 y señaló temas en que se podrían elaborar normas regionales para estudiarlos como posibles propuestas de nuevos trabajos en su 17.ª reunión. El discurso de apertura, que versó sobre las lecciones aprendidas de la pandemia de la COVID-19 para mejorar la inocuidad alimentaria y la introducción de cambios en el Codex, fue sumamente gratificante, pues trataba un tema importante y oportuno y dio lugar a un animado debate. El CCNASWP, en su 16.ª reunión, también señaló cuestiones clave emergentes de las que se esperaba que tuvieran repercusión en la inocuidad de los alimentos en la región en los próximos 5 a 10 años y mantuvo un buen debate sobre el trabajo del Codex pertinente para la región.</p> <p>La 16.ª reunión del CCNASWP ofreció la oportunidad de celebrar tres actos paralelos sobre temas pertinentes y oportunos: 1) el 60.º aniversario del Codex y la creación de un sistema de control alimentario más sólido a nivel regional; 2) los marcos estratégicos mundiales de la FAO y la OMS para la inocuidad alimentaria; 3) el Fondo Fiduciario del Codex y las prioridades regionales para el fomento de la capacidad. Los actos paralelos contaron con una participación sobresaliente, activa y entusiasta de los Estados Miembros de la región. El 60.º aniversario del Codex fue objeto de una excelente conmemoración a lo largo de la 16.ª reunión del CCNASWP.</p>

Observaciones del Presidente:

La 16.^a reunión del CCNASWP fue todo un éxito. El lugar de la reunión estaba bien organizado y dotado de recursos. El Gobierno anfitrión tomó la iniciativa de dar la bienvenida a los delegados y creó una atmósfera propicia que fue clave para mantener conversaciones valiosas y constructivas. De resultados del formato híbrido, hubo una gran asistencia a la reunión y una mayor inclusividad.

Los temas del programa se debatieron de forma exhaustiva y los delegados participaron activamente en los debates. Se dio cabida a las opiniones de los expertos y a intervenciones de países concretos. Algunos temas del programa se examinaron en pequeñas sesiones paralelas para aumentar la participación y mejorar la comprensión. La región decidió seguir trabajando en los métodos de análisis del proyecto de Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni y debe observar los plazos.

La plataforma de la 16.^a reunión del CCNASWP también se utilizó para celebrar el 60.^o aniversario del Codex, lo cual dio a los medios de comunicación nacionales la oportunidad de crear conciencia sobre la inocuidad alimentaria y el Codex.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para decisión de la Comisión			
1. Proyecto de Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni	N01-2013	2022	Aprobación en el trámite 8
2. 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)	-	-	Aprobación
A título informativo			
3. Conservación de la escopoletina en la lista de prioridades del JECFA	Solicitud cursada al CCCF		
4. Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región	Actualización		
5. Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25	Actualización		

4. Observaciones específicas**1. Proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni, párrafo 73, Apéndice VII****Observaciones de la Secretaría:**

La Comisión, en su 43.^o período de sesiones (2020), había aprobado la norma regional en el trámite 5 y prorrogado el plazo para completar el trabajo, con vistas a su aprobación por la Comisión en 2022, de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo en su 79.^a reunión. Debido a la pandemia de la COVID-19 y un apretado calendario de reuniones del Codex hacia finales de 2022, no fue posible organizar la 16.^a reunión del CCNASWP hasta enero de 2023.

El GTe, presidido por Tonga y copresidido por Samoa, había utilizado de forma eficaz el tiempo transcurrido desde la 15.^a reunión del comité para avanzar en el trabajo, que incluyó dos rondas de observaciones. Además, también se hicieron esfuerzos para facilitar que los Miembros del Codex presentaran datos sobre los niveles de escopoletina en el jugo fermentado de fruto de noni al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos). En su 16.^a reunión, el CCNASWP tuvo un debate constructivo, que comprendió las actualizaciones del proyecto de norma regional. Quedaron sin resolver algunas cuestiones en relación con la Sección 10: Métodos de análisis y toma de muestras. Si bien el CCNASWP se proponía resolverlas antes de la 42.^a reunión del CCMAS, se recordó que podía aprobarse una

norma pese a que no tuviera una sección completa sobre métodos de análisis y toma de muestras. En cuanto 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 aún se encontraba incompleto y que se estaban llevando a cabo investigaciones para validarlo. En relación con 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 muestras para el método de cromatografía en capa fina con que se detectan la escopoletina y el ácido deacetilasperulosídico, Australia se ofreció voluntaria para realizar estudios de verificación para el método de cromatografía en capa fina que se finalizarían antes del 1 de mayo de 2023.

El CCNASWP, en su 16.^a reunión, convino en remitir el proyecto de Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para que lo aprobara en el trámite 8 (Apéndice VII, Parte A).

Además, el CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó encargar al Coordinador Regional que trabajara con los Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental para resolver las cuestiones pendientes en la Sección 10: Métodos de análisis y toma de muestras (concretamente, la especificación del cartucho de extracción en fase sólida y el método de cromatografía líquida de alta resolución para detectar la escopoletina y el ácido deacetilasperulosídico) a más tardar el 1 de mayo de 2023 a fin de remitir la Sección 10 y los anexos A y B a la 42.^a reunión del CCMAS para su aprobación (Apéndice VII, Parte B).

Se ha revisado cuidadosamente el texto para garantizar la coherencia lingüística. El formato y la presentación se ajustan al estilo del Codex.

Observaciones de la Presidenta:

El CCNASWP, en su 16.^a reunión, convino en remitir el proyecto de Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para que lo aprobara en el trámite 8.

La oficina del Coordinador Regional está trabajando en estrecha colaboración con su equipo de la Secretaría para encontrar el mejor momento para seguir tratando con Samoa y Tonga la cuestión pendiente de la Sección 10: Métodos de análisis y toma de muestras antes de enviarla al CCMAS en su 42.^a reunión.

Antes del 1 de mayo de 2023 se presentará una comunicación por escrito a través de la oficina del Coordinador Regional.

2. 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), párrafo 28 ii), Apéndice II

Observaciones de la Secretaría:

El CCNASWP, en su 16.^a reunión, apoyó la propuesta de revisar la disposición sobre el 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). Por tanto, el CCNASWP, en su 16.^a reunión, acordó someter a la aprobación de la Comisión en su 46.^o período de sesiones la revisión (véase el Apéndice II) de la disposición sobre el 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).

Cabe señalar que, en su 16.^a reunión, el CCNASWP, en respuesta a una solicitud cursada por el CCMAS en su 41.^a reunión (2022), también acordó remitir a este un procedimiento operativo estándar para la detección de kavalactonas y flavokavinas en productos a base de kava fresco y seco mediante cromatografía en capa fina de alta eficacia para que lo aprobara (Apéndice III).

Observaciones del Presidente:

Cuando los métodos de análisis de las disposiciones en la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (CXS 336R-2020) fueron presentados al CCMAS en su 41.ª reunión, se solicitó al CCNASWP que considerase la posibilidad de presentar un único método paso por paso o procedimiento operativo normalizado que recogiera los pasos necesarios para cada disposición en un documento de fácil lectura.

En respuesta a la solicitud del CCMAS, Fiji, en colaboración con Vanuatu, elaboró un proyecto de procedimiento operativo estándar para detectar kavalactonas y flavokavinas en los productos a base de kava, tanto secos como frescos, en un enfoque gradual. El proyecto de procedimiento operativo estándar fue modificado nuevamente en la 16.ª reunión del CCNASWP. Teniendo en cuenta que la detección (más que la cuantificación) de las kavalactonas y las flavokavinas cumplía los requisitos indicados en el documento CXS 336R-2020 y que el método de cromatografía líquida de alta resolución encajaba mejor con el propósito que el método de cromatografía líquida de ultraresolución en este contexto, el procedimiento operativo estándar se centraba únicamente en el primer método como técnica para detectar kavalactonas y flavokavinas, y señalaba de forma clara los distintos pasos del procedimiento.

En su 16.ª reunión, el CCNASWP acordó remitir al CCMAS, por conducto de la oficina de la Secretaría del Codex, el procedimiento operativo estándar para la detección de kavalactonas y flavokavinas en los productos a base de kava, tanto frescos como secos, mediante cromatografía líquida de alta resolución para que lo aprobara.

3. Conservación de la escopoletina en la lista de prioridades del JECFA, párrafos 73 iii) y iv)**Observaciones de la Secretaría:**

En su 16.ª reunión, el CCNASWP señaló el debate que se había celebrado en la 14.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), la falta de datos observada para que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) realizara una evaluación de la inocuidad de la escopoletina y la necesidad de estudiar la forma en que podrían proporcionarse los datos necesarios para dicha evaluación.

En su 16.ª reunión, el CCNASWP decidió solicitar al CCCF que conservara la escopoletina en la lista de prioridades que había de evaluar el JECFA y que ofreciera más datos a medida que estuvieran disponibles, y alentó a los Miembros de la región a producir y presentar datos a SIMUVIMA/Alimentos.

Observaciones del Presidente:

En la 14.ª reunión del CCCF, se señalaron algunas cuestiones, en particular la falta de datos para realizar una evaluación de la inocuidad de la escopoletina. En la 16.ª reunión del CCNASWP, la Secretaría del Codex subrayó las dificultades que existían para realizar ensayos toxicológicos por el costo y el tiempo necesarios cuando se hacía una evaluación de la inocuidad de la escopoletina.

El CCNASWP decidió solicitar al CCCF que conservara la escopoletina en la lista de prioridades que había de evaluar el JECFA y alentó asimismo a los Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental a producir y presentar datos a SIMUVIMA/Alimentos.

El Coordinador Regional, en consulta con la Secretaría del Codex, presentará una propuesta al JECFA acerca de la solicitud del CCNASWP.

4. Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región, párrafo 35**Observaciones de la Secretaría:**

El CCNASWP convino en que las siguientes cuestiones fundamentales emergentes tendrían previsiblemente una repercusión en la inocuidad de los alimentos en 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 transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos, los residuos de plaguicidas en los cultivos alimentarios, la resistencia a los antimicrobianos, los alimentos indígenas y el etiquetado de los alimentos (nuevos e innovadores).

Observaciones del Presidente:

Se llevó a cabo una encuesta y se comunicaron sus resultados a los Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental. Las cuestiones fundamentales que se señalaron fueron: 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 transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos y los residuos de plaguicidas en los cultivos alimentarios.

Además, en la 16.ª reunión del CCNASWP, los Miembros señalaron nuevas cuestiones pertinentes para la región, acordaron conceder una mayor prioridad a la resistencia a los antimicrobianos y también añadieron a la lista los alimentos indígenas y el etiquetado de los alimentos nuevos e innovadores.

La FAO y la OMS adoptaron recientemente las nuevas estrategias mundiales de inocuidad alimentaria para que orientaran la asistencia técnica de los Estados miembros en los próximos años. Además de las estrategias mundiales, en la 16.ª reunión del CCNASWP se presentó el Marco regional para la acción en materia de inocuidad de los alimentos en el Pacífico Occidental de la OMS.

Asimismo, el Representante de la FAO señaló la necesidad de una mayor colaboración entre la FAO y la OMS a nivel regional a fin de coordinar el apoyo técnico, y resaltó que la FAO y la OMS debían alentar a los gobiernos a tratar la inocuidad alimentaria desde la perspectiva de Una sola salud, sin importar la ubicación del punto de contacto del Codex.

5. Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25, párrafo 51 ii) y iii), Apéndices V y VI**Observaciones de la Secretaría:**

Tras un satisfactorio debate, el CCNASWP, en su 16.ª reunión, aprobó las actividades cuya aplicación se preveía en la región en 2023-24 (Apéndice V) y el plan de trabajo regional en materia de comunicaciones para 2023-24 (Apéndice VI).

Observaciones del Presidente:

En su 16.ª reunión, el CCNASWP estudió las actividades realizadas en el período 2020-22 y las actividades propuestas para 2023-24, resumidas en el Anexo I del documento CX/NASWP 23/16/6. En su 16.ª reunión, el CCNASWP también presentó algunas enmiendas y adiciones, incluida la relativa a la coordinación entre los Miembros y las partes interesadas para generar datos relacionados con el jugo fermentado de fruto de noni como uno de los principales logros, y la promoción de la financiación sostenible para obtener asesoramiento científico en relación con las actividades previstas.

Se llevarán a cabo nuevas consultas con los Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental a fin de medir los avances de la aplicación de las actividades propuestas para 2023-24, así como el plan de trabajo en materia de comunicación para 2023-24. Se obtendrá el asesoramiento de la Secretaría del Codex antes de empezar a trabajar en las consultas.

Apéndice 5

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)		
País anfitrión	Estados Unidos de América	Presidenta	Sra. Brandi Robinson
Reunión sobre la que se informa	26. ^a reunión del CCRVDF	13-17 de febrero de 2023	
Próxima reunión	27. ^a reunión del CCRVDF	Octubre de 2024 (por determinar)	
Informe	<u>REP26/RVDF</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

En su 26.^a reunión, el CCRVDF dio la bienvenida a su nueva Presidenta y celebró su primera reunión presencial desde 2018, la cual fue retransmitida. La reunión fue productiva y todo un éxito y contó con una alta participación, tanto en número de delegaciones como en número de participantes. Se examinaron todos los temas del programa y se adoptaron decisiones al respecto de forma consensuada a pesar de la gran carga de trabajo del comité. En febrero de 2023, antes de la 26.^a reunión del CCRVDF, se celebraron reuniones de los grupos de trabajo basados en la presencia física (GTp) para estudiar las observaciones presentadas en respuesta a las circulares respectivas para facilitar las deliberaciones y la toma de decisiones del comité.

En su 26.^a reunión, el CCRVDF adelantó al trámite 5/8 los límites máximos de residuos (LMR) para la ivermectina en ganado ovino, porcino y caprino (grasa, riñón, hígado y músculo) y los LMR para la nicarbacina en el pollo con el fin de que recibieran la aprobación definitiva de la Comisión en su 46.^o período de sesiones. El comité también adelantó al trámite 5/8 los LMR, establecidos por un procedimiento de extrapolación, de 11 compuestos. Este constituye un ejemplo excelente de previsión con respecto a los enfoques alternativos de gestión del riesgo para el establecimiento de LMR de medicamentos veterinarios, especialmente para compuestos que interesan a los países en desarrollo, en los que puede que no existan datos suficientes para determinar los LMR por el procedimiento habitual. Para la primera aplicación de la metodología, el CCRVDF pudo recomendar LMR extrapolados para 11 compuestos (y combinaciones de tejidos). El perfeccionamiento continuado del enfoque para tratar cuestiones relacionadas con la extrapolación de los LMR a despojos comestibles, especies distintas a los rumiantes o peces de aleta como los camélidos o cuestiones concretas relacionadas con la extrapolación de los valores de la leche de vacuno a la de cabra u oveja también indica que el comité está preparado para atender las necesidades de los Estados miembros de forma oportuna.

El enfoque de gestión del riesgo que consiste en elaborar criterios y procedimientos para establecer umbrales de intervención para la transferencia involuntaria o inevitable de medicamentos veterinarios de los piensos a los alimentos de origen animal constituye otro ejemplo de previsión por parte del CCRVDF a la hora de abordar las cuestiones incipientes a fin de hacer posible el comercio y proteger la salud de los consumidores.

Continúan los trabajos de coordinación entre el CCRVDF y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), y en la actualidad los términos y definiciones relativos a los tejidos comestibles de origen animal (por ejemplo, "despojos comestibles", "carne", "músculo" o "grasa") están completamente armonizados entre ambos comités. Asimismo, el GTe conjunto se está encargando de señalar otras cuestiones que requieren la atención de ambos comités, las cuales se examinan de forma coordinada entre ellos. La posible reducción del intervalo entre las reuniones del CCRVDF de 24 a 18 meses podría facilitar aún más dicha cooperación y colaboración y acelerar los progresos respecto a las cuestiones señaladas hasta el momento. Este nuevo mecanismo, establecido por ambos comités, sigue cosechando resultados positivos en su cometido de facilitar la armonización a fin de establecer LMR para compuestos de doble uso.

Observaciones de la Presidenta:

La 26.^a reunión del CCRVDF fue una reunión muy satisfactoria, en la que las delegaciones demostraron una gran participación. En la reunión, el comité debatió a fondo cada uno de los temas que figuraban en su programa y logró avances en todos los límites máximos de residuos (LMR) que estaba estudiando como parte de su trabajo. El CCRVDF, en su 26.^a reunión, celebró debates exhaustivos sobre la labor futura de extrapolación de LMR, sobre su trabajo con el CCPR y sobre cómo abordar la presencia de residuos

involuntarios en los alimentos debido a la transferencia inevitable de los piensos. En dicha reunión, el CCRVDF también estableció una lista de prioridades para la aprobación de los nuevos trabajos que permitirá que el JECFA realice evaluaciones adicionales de compuestos y que el comité estudie más casos de extrapolación.

La 26.^a reunión del CCRVDF fue un paso positivo para recuperar el impulso perdido desde la 24.^a reunión. En efecto, entre sus reuniones 24.^a (celebrada en 2018) y 25.^a (virtual, en 2021) habían transcurrido tres años. En el lapso entre dichas reuniones del comité, hubo una menor participación en los GTe. Si bien la reunión virtual fue bastante productiva, la 26.^a reunión (celebrada en 2023) puso de relieve los beneficios y la importancia de las reuniones presenciales. La 26.^a reunión del CCRVDF permitió que hubiera una mayor interacción entre las delegaciones y tiempo suficiente para debatir cuestiones difíciles y complejas. Además del beneficio de la interacción personal, la vuelta a un calendario en que las reuniones se organizan aproximadamente cada 18 meses ayudará al comité con una mayor previsibilidad de los trabajos. La periodicidad de las reuniones es útil para los calendarios de los grupos de trabajo y para el estudio de los compuestos designados, en particular disponer de calendarios previsibles con las fechas en que se examinarán las propuestas de LMR tras la evaluación.

El CCRVDF sigue teniendo el problema de que el número de compuestos que se designan para ser evaluados es bajo. En efecto, la falta de conjuntos de datos sólidos para poder evaluar esos compuestos continúa siendo un escollo que impide completar el proceso de designación y evaluación. Un número cada vez mayor de Miembros ha emprendido proyectos para generar los datos de que carecen, y hay organizaciones como la FAO, el Organismo Internacional de Energía Atómica y la Organización Mundial de la Salud (OMS) que están ayudando en esa labor y fomentando la capacidad al respecto. De continuar la colaboración entre los Miembros y el apoyo de estas organizaciones, se podría aumentar el número de compuestos que se logra designar y evaluar en el futuro.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	Recomendación del Comité
Para decisión de la Comisión	
1. LMR para la ivermectina (ganado ovino, porcino y caprino - grasa, riñón, hígado y músculo)	Aprobación en el trámite 5/8
2. LMR para la ivermectina (ganado ovino, porcino y caprino - grasa, riñón, hígado y músculo)	Interrupción de los trabajos
3. LMR para la nicarbacina (pollo)	Aprobación en el trámite 5/8
4. 4.1: Extrapolación de LMR para medicamentos veterinarios a una o más especies	Aprobación en el trámite 5/8
5. Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA (Partes I y V)	Aprobación
A título informativo	
4. 4.2-4.4: Extrapolación de LMR para medicamentos veterinarios a una o más especies	Para su consideración por el CCRVDF en su 27. ^a reunión
6. Criterios y procedimientos para el establecimiento de umbrales de intervención para la transferencia involuntaria e inevitable de medicamentos veterinarios de los piensos a los alimentos de origen animal	En curso
7. Colaboración entre el CCPR y el CCRVDF	En curso

4. Observaciones específicas

<p>1. Límites máximos de residuos para la ivermectina (ganado ovino, porcino y caprino - grasa, riñón, hígado y músculo), párrafos 24-27, Apéndice II.</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 94.^a reunión, el JECFA había propuesto nuevos LMR, más elevados, sobre la base de la información y los datos actualizados que se habían facilitado. Dichos LMR se basan en buenas prácticas veterinarias (BPV) que permiten períodos de espera más breves sin que ello entrañe preocupaciones por la inocuidad. El JECFA había completado la reevaluación y atendido a todas las cuestiones planteadas en la 25.^a reunión del CCRVDF.</p> <p>En general, las delegaciones fueron partidarias de remitir a la Comisión los nuevos LMR, que eran más elevados, para que los aprobara en su 46.^o período de sesiones. Sin embargo, algunas delegaciones, aun cuando estuvieran a favor de adelantar los LMR, expresaron su reserva sobre los LMR para el ganado ovino y caprino (riñón e hígado) y el ganado porcino (todos los LMR) ya que seguían estando por debajo de los establecidos en la UE.</p> <p>El CCRVDF, en su 26.^a reunión, decidió adelantar al trámite 5/8 los LMR para la ivermectina (ganado ovino, porcino y caprino - grasa, riñón, hígado y músculo) con el fin de que recibieran la aprobación de la Comisión en su 46.^o período de sesiones y tomó nota de las reservas de Macedonia del Norte, el Reino Unido, Suiza y la UE respecto a los LMR para el ganado ovino y caprino (riñón e hígado) y el ganado porcino (todos los LMR).</p> <p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>Las reservas expresadas por la UE y otros países no impidieron que se adelantaran estos LMR para su aprobación definitiva.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>En la 26.^a reunión del CCRVDF hubo un amplio apoyo a remitir los LMR revisados para la ivermectina en el ganado ovino, porcino y caprino a la Comisión en su 46.^o período de sesiones para su aprobación definitiva en el trámite 5/8.</p>
<p>2. LMR para la ivermectina (ganado porcino, ovino y caprino), párrafo 28, Apéndice II</p>
<p>Estado:</p> <p>Esta propuesta de LMR para la ivermectina surgió de la evaluación realizada por el JECFA en su 88.^a reunión (2019) y fue remitida por el CCRVDF a la Comisión para que la aprobara en el trámite 5 en su 44.^o período de sesiones (2021). La Comisión, en su 44.^o período de sesiones, aprobó estos LMR en el trámite 5.</p> <p>Habida cuenta de los nuevos LMR, más elevados, que habían sido propuestos por el JECFA en su 94.^a reunión y que el CCRVDF, en su 26.^a reunión, había acordado remitir a la Comisión en su 46.^o período de sesiones para su aprobación en el trámite 5/8, el CCRVDF, en su 26.^a reunión, decidió interrumpir el trabajo sobre los LMR para la ivermectina (ganado ovino, porcino y caprino - grasa, riñón, hígado y músculo) en el trámite 7 e informar a la Comisión en consecuencia.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>En la 26.^a reunión del CCRVDF hubo un amplio apoyo a interrumpir los trabajos en los LMR anteriormente recomendados para la ivermectina habida cuenta de los LMR revisados de la 94.^a reunión del JECFA.</p>
<p>3. LMR para la nicarbacina (pollo), párrafo 31, Apéndice II</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 26.^a reunión, el CCRVDF decidió adelantar al trámite 5/8 los LMR para la nicarbacina (pollo) para que la Comisión los aprobara en su 46.^o período de sesiones.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>En la 26.^a reunión del CCRVDF hubo un amplio apoyo a adelantar al trámite 5/8 los LMR revisados para la nicarbacina para que la Comisión les diera su aprobación definitiva en su 46.^o período de sesiones.</p>

<p>4. Extrapolación de LMR de medicamentos veterinarios a una o más especies</p> <p>4.1 Extrapolación de LMR para rumiantes y peces de aleta (para su aprobación en el trámite 5/8 por la Comisión en su 46.º período de sesiones)</p> <p>4.2 Extrapolación de LMR para leche de vacuno a otros rumiantes - leche de cabra/oveja (para su estudio ulterior por el CCRVDF en su 27.ª reunión)</p> <p>4.3 Extrapolación de LMR para tejidos de despojos comestibles (para su estudio ulterior por el CCRVDF en su 27.ª reunión)</p> <p>4.4 Extrapolación de LMR para especies distintas de los rumiantes y peces de aleta - camélidos (tejidos y leche) (para su estudio ulterior por el CCRVDF en su 27.ª reunión)</p>
<p>4.1 Extrapolación de LMR de medicamentos veterinarios a una o más especies (rumiantes/peces de aleta), párrafos 34-36 y 50 i), Apéndice III</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 26.ª reunión, el CCRVDF convino en adelantar al trámite 5/8 los LMR extrapolados, ya que se ajustaban al enfoque acordado y dispuso que los LMR extrapolados se presentaran en la Norma como LMR para “todos los demás rumiantes” o “para todos los demás peces de aleta”.</p> <p>Macedonia del Norte, el Reino Unido, Suiza y la UE expresaron reservas sobre el adelanto al trámite 5/8 de los LMR extrapolados para las tetraciclinas (músculo, hígado y riñón de rumiantes), el deltametrín músculo, grasa, hígado y riñón de rumiantes), la espectinomina (músculo, grasa e hígado de rumiantes) y el tilmicosin (músculo y grasa de rumiantes), puesto que eran más elevados que los LMR correspondientes de la UE y podrían representar una preocupación de inocuidad alimentaria.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>Se manifestó un amplio apoyo a adelantar al trámite 5/8 los LMR extrapolados en 11 compuestos, lo cual ampliaría la disponibilidad de los LMR del Codex a otras especies de rumiantes y a los peces de aleta.</p>
<p>4.2 Extrapolación de LMR para leche de vacuno a otros rumiantes - leche de cabra/oveja, párrafos 39 y 50 ii)</p>
<p>Estado:</p> <p>El CCRVDF, en su 26.ª reunión, señaló que los LMR para el deltametrín y la ivermectina en la leche de vacuno no podían extrapolarse a las leches de cabra y oveja, ya que el enfoque no permitía esa extrapolación y, por tanto, el GTe debería considerar enfoques alternativos.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>Hubo un amplio acuerdo en la 26.ª reunión del CCRVDF de que se continuaran estudiando formas de reforzar los criterios de extrapolación para atender mejor a la extrapolación de los LMR del Codex a la leche de otras especies. El CCRVDF, en su 26.ª reunión, encargó al GTe sobre extrapolación que prosiguiera este trabajo durante el lapso entre reuniones. El éxito de este trabajo dependerá en gran medida del nivel de participación dentro del GTe.</p>
<p>4.3 Extrapolación de LMR para tejidos de despojos comestibles, párrafos 46 y 50 ii)</p>
<p>Estado:</p> <p>El GTp que se reunió antes de la 26.ª reunión del CCRVDF había señalado que existía una falta de datos sobre residuos en los tejidos de despojos comestibles distintos al hígado y el riñón y que, por lo tanto, no podía alcanzar un consenso respecto a la propuesta de extrapolar los LMR más bajos en hígado y riñón a otros tejidos de despojos comestibles, para lo cual se necesitaría hacer cálculos de la ingesta de residuos utilizando los datos disponibles sobre el consumo de otros tejidos de despojos comestibles y otros datos como los relativos a la distribución de los residuos y que estaban disponibles en la literatura científica publicada y en otras fuentes.</p> <p>Por lo tanto, el CCRVDF, en su 26.ª reunión, decidió recomendar a los Miembros que enviaran datos sobre consumo a las bases de datos de la FAO y la OMS. Asimismo, el CCRVDF, en su 26.ª reunión, acordó restablecer el GTe para que tomara en cuenta los datos de distribución de los residuos de medicamentos veterinarios que procedían de fuentes públicas e hiciera propuestas al comité en su 27.ª reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidenta:</p> <p>En la 26.ª reunión del CCRVDF se expresó amplio apoyo a proseguir el debate sobre la extrapolación a despojos comestibles distintos al hígado y el riñón que había empezado tras la 25.ª reunión del comité.</p>

Este trabajo fue encargado al GTe sobre extrapolaciones, que estudiará toda información que haya disponible para determinar un enfoque para la extrapolación a otros tejidos de despojos comestibles. El CCRVDF, en su 26.^a reunión, alentó a los Miembros a que produjeran y presentaran datos sobre el consumo de tejidos de despojos comestibles distintos al hígado y el riñón para facilitar las evaluaciones de la exposición relacionada con residuos en otros tejidos comestibles.

4.4 Extrapolación de LMR para especies distintas de los rumiantes y peces de aleta - camélidos (tejidos y leche), párrafos 49 y 50 ii)

Estado:

El CCRVDF, en su 26.^a reunión, acordó restablecer el GTe para que siguiera evaluando enfoques para la extrapolación de los LMR de medicamentos veterinarios como recomendó el comité.

Observaciones de la Presidenta:

En la 26.^a reunión del CCRVDF, varias delegaciones manifestaron que existía la necesidad de considerar la extrapolación a especies distintas de los rumiantes y los peces de aleta, como los camellos. Se manifestó un amplio apoyo a seguir examinando la forma en que los criterios de extrapolación podrían utilizarse y reforzarse para atender las necesidades de LMR en otras especies. Este trabajo fue encargado al GTe sobre extrapolaciones.

5. Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el JECFA, párrafo 144, Apéndice IV (Partes I y V).

Estado:

El CCRVDF, en su 26.^a reunión, acordó remitir a la Comisión la lista de prioridades sobre medicamentos veterinarios, entre los que figuraban la amoxicilina, el clopidol, la fumagilina, el imidacloprid y la etoquiquina, para que la aprobara en su 46.^o período de sesiones.

El CCRVDF, en su 26.^a reunión, decidió recomendar que el lufenurón, el benzoato de emamectina y el diflubenzurón fuesen incluidos en la Parte V de la lista de prioridades ("Extrapolación a los peces de aleta").

Observaciones de la Presidenta:

En la 26.^a reunión del CCRVDF hubo un amplio apoyo a la nueva lista de prioridades, que incluía tanto compuestos que habían de ser evaluados por el JECFA como compuestos cuya extrapolación debía ser estudiada y que habrían de presentarse a la lista como nuevos trabajos.

La lista de prioridades contiene un número limitado de evaluaciones completas, lo cual dificulta la obtención de asesoramiento científico del JECFA. Hay muchos obstáculos que salvar para poder añadir a la lista compuestos para que se evalúen, entre ellos la disponibilidad de conjuntos de datos completos y la previsibilidad del calendario y el proceso. La reanudación de las reuniones periódicas del CCRVDF ayudará con los problemas de previsibilidad, pero la disponibilidad de datos sigue siendo un obstáculo importante.

6. Criterios y procedimientos para el establecimiento de umbrales de intervención para la transferencia involuntaria e inevitable de medicamentos veterinarios de los piensos a los alimentos de origen animal, párrafo 102

Estado:

El CCRVDF, en su 26.^a reunión, acordó seguir trabajando en los criterios y procedimientos para el establecimiento de umbrales de intervención para la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en productos alimenticios procedentes de animales a los que no están destinados dichos medicamentos, debida a la transferencia involuntaria e inevitable de los medicamentos veterinarios al pienso de los animales a los que no están destinados.

Se creó un GTe para seguir elaborando los criterios y procedimientos para el establecimiento de umbrales de intervención y volver a examinar el proyecto piloto relativo a la nicarbacina y cualquier otro compuesto.

Observaciones de la Presidenta:

El CCRVDF, en su 26.^a reunión, debatió de forma exhaustiva el enfoque que se había propuesto para determinar umbrales de intervención a fin de abordar la transferencia involuntaria e inevitable de medicamentos veterinarios del pienso a los alimentos de origen animal con miras a resolver preguntas y aclarar el enfoque propuesto. El CCRVDF, en su 26.^a reunión, convino en que era necesario seguir examinando el enfoque propuesto y decidió que se siguiera examinando en un GTe, junto con el proyecto piloto del enfoque relativo a la nicarbacina y otros compuestos.

7. Colaboración entre el CCPR y el CCRVDF, párrafos 123, 124 y 130

7.1 Trabajo paralelo entre el GTe del CCRVDF sobre despojos comestibles y el GTe del CCPR sobre la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos (alimentos frescos y procesados de origen animal)*

7.2 GTe conjunto del CCPR y el CCRVDF

Estado:

El GTe conjunto del CCPR y el CCRVDF había sido establecido por la Comisión en su 44.º período de sesiones para prestar asistencia a ambos comités cuando tuvieran que facilitar la coordinación del trabajo en asuntos de interés común relacionados con los compuestos de doble uso, a raíz de una solicitud del CCRVDF en su 25.ª reunión en que pedía asesoramiento sobre formas de que el CCPR y el CCRVDF coordinaran mejor su labor en tales asuntos.

7.1 GTe del CCRVDF sobre despojos comestibles

En su 26.ª reunión, el CCRVDF recordó que el GTe sobre despojos comestibles había alcanzado su objetivo inicial de crear una definición de “tejidos de despojos comestibles”, y esta también fue acordada por el CCPR en su 53.ª reunión, además de aprobada por la Comisión en su 45.º período de sesiones para su inclusión en la *Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989)*. En consecuencia, la definición de “despojos comestibles” está armonizada entre ambos comités.

Otros tejidos comestibles de origen animal

En su 26.ª reunión, el CCRVDF observó asimismo que el CCPR en su 53.ª reunión también había acordado armonizar las definiciones de “carne”, “músculo” y “grasa” con las del CCRVDF sobre la base de la recomendación del Grupo de trabajo conjunto del JECFA y de la JMPR sobre definición de residuos con el fin de facilitar el establecimiento de LMR únicos o armonizados para los compuestos de doble uso cuya inclusión en la *Clasificación de alimentos y piensos* también se había aprobado en el 45.º período de sesiones de la Comisión.

7.2 GTe conjunto del CCPR y el CCRVDF

En su 26.ª reunión, el CCRVDF hizo suyas las recomendaciones del GTe conjunto de que el CCPR y el CCRVDF solicitaran al JECFA y la JMPR que siguieran trabajando para armonizar sus metodologías de evaluación del riesgo, incluida la forma de establecer valores únicos y armonizados de ingesta diaria admisible y LMR para los compuestos de doble uso, lo cual podría suponer, entre otras cosas, un estudio de la viabilidad de realizar una evaluación conjunta de los compuestos de doble uso y la formación de un GTe conjunto de la JMPR y el JECFA, y de que el CCPR y el CCRVDF solicitaran al JECFA y la JMPR que estudiaran formas de compartir datos entre ambos comités de expertos, lo cual podría suponer, entre otras cosas, que el JECFA y la JMPR solicitaran a los patrocinadores, en el momento en que estos les enviaban los conjuntos de datos, su consentimiento para difundirlos, con conocimiento de las limitaciones de la Secretaría del JECFA para negociar la difusión de los datos. En su 26.ª reunión, el CCRVDF recomendó asimismo que, cuando se invitara a presentar compuestos para su inclusión en la lista de prioridades, se preguntara si el compuesto era de doble uso y si se podían compartir los datos con la JMPR y que se le solicitara al CCPR que estudiase hacer lo mismo. En su 26.ª reunión, el CCRVDF también hizo suyas las recomendaciones de que el CCPR y el CCRVDF siguieran prestando apoyo al actual GTe conjunto a fin de que detectara cuestiones que afectaban a ambos comités y les diera prioridad, recomendará formas de abordar esas cuestiones e informara a la Comisión en consecuencia.

En su 26.ª reunión, el CCRVDF acordó asimismo prestar apoyo a la labor continuada del GTe y encargó además a este que 1) elaborase una lista de compuestos de doble uso como plaguicidas y medicamentos veterinarios para los cuales no hubiera un LMR del Codex o se hubiera establecido únicamente uno, y a la que los Estados Miembros proporcionarían la información para completarla; y 2) señalase compuestos de doble uso que para productos alimenticios comestibles de origen animal similares tuvieran LMR del Codex distintos y recomendase, según cada caso, LMR únicos y armonizados para cada compuesto y producto alimenticio afectado. El GTe podría recomendar que el CCRVDF y el CCPR considerasen la posibilidad de seleccionar el valor más alto de LMR.

En su 26.ª reunión, el CCRVDF reconoció que los descriptores de alimentos constituían una responsabilidad de gestión del riesgo y decidió encargar al GTe conjunto del CCPR y el CCRVDF que examinara la cuestión de la armonización de los descriptores de alimentos para su uso por el JECFA y la JMPR.

En su 26.ª reunión, el CCRVDF convino en que su GTe sobre extrapolación y el GTe del CCPR sobre la *Clasificación de alimentos y piensos (CXA 4-1989)* continuasen trabajando por separado hasta que tuvieran

datos y experiencia suficientes para poder estudiar la posibilidad de crear un mecanismo común que consolidase la clasificación jerárquica de los despojos comestibles.

Observaciones de la Secretaría:

Las recomendaciones formuladas por el CCRVDF en su 26.^a reunión se remitirán al CCPR en su 53.^a reunión para que las estudie y adopte, de manera que el GTe conjunto pueda seguir examinando otras cuestiones de interés común para ambos comités.

Observaciones de la Presidenta:

En la 26.^a reunión del CCRVDF hubo un amplio apoyo a mantener el grupo de trabajo conjunto del CCPR y el CCRVDF con el objeto de que señalara los compuestos de doble uso que carecían de LMR del Codex y estudiara cómo establecer LMR armonizados para aquellos compuestos de doble uso que tuvieran LMR del Codex diferentes según su uso.

Al actual grupo de trabajo conjunto del CCPR y el CCRVDF le podría resultar beneficioso que ambos comités participaran más, y especialmente que hubiera una mayor participación de expertos del CCPR para garantizar que el grupo puede trabajar entre comités de forma eficaz. Para ayudar a facilitar una mayor interacción con el CCPR, el CCRVDF añadió el Brasil como vicepresidente del GTe, con lo que se incorporan sus conocimientos especializados en materia de plaguicidas al grupo.

Apéndice 6

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)		
País anfitrión	Alemania	Presidentas	Sra. Anja Brönstrup y Sra. Martine Püster
Reunión sobre la que se informa	43. ^a reunión del CCNFSDU	7-10 y 15 de marzo de 2023	
Próxima reunión	44. ^a reunión del CCNFSDU	Por confirmar	
Informe	<u>REP23/NFSDU</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 43.^a reunión del CCNFSDU se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial con retransmisión, pero los informes se aprobaron de forma virtual. Antes de la reunión se celebraron dos sesiones de GTp que contribuyeron a avanzar en los trabajos relativos a los principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) para personas de entre 6 y 36 meses de edad y al mecanismo de establecimiento de prioridades/cuestiones emergentes o propuestas de nuevos trabajos. Se examinaron todos los temas del programa y se adoptaron decisiones al respecto de forma consensuada. El comité acordó que la versión revisada de la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987) (rebautizada como “Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y producto para niños pequeños”), que llevaba 10 años en preparación, se remitiera a la Comisión en su 46.^o período de sesiones para su aprobación definitiva. En su conjunto, los trabajos del comité avanzan según lo previsto y se han logrado grandes progresos en la labor sobre los valores de referencia de nutrientes.

Observaciones de la Presidenta:

La 43.^a reunión del CCNFSDU contó con una nutrida asistencia y muchos participantes expresaron su agradecimiento por la vuelta de las reuniones al formato presencial. Las deliberaciones fueron muy constructivas y fructíferas, de modo que dieron lugar al acuerdo sobre el proyecto de versión revisada de la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987) y a grandes progresos en la labor relativa a los VRN-N.

Los aspectos técnicos relativos a los métodos de análisis, así como a los aditivos alimentarios siguen siendo pertinentes para este comité, lo cual exige que se tenga en cuenta el trabajo del CCFA, el JECFA y el CCMAS y que se mantengan contactos con dichos órganos. Es probable que la solicitud formulada por el CCMAS en su 41.^a reunión en relación con los métodos para los fructanos, el beta-caroteno y el licopeno recogidos en la norma CXS 72-1981 necesitará que se la estudie más que desde la perspectiva de los “métodos” únicamente (enmienda de la norma CXS 72-1981, sección 3.2 sobre ingredientes facultativos, que incluye una evaluación de la inocuidad y la idoneidad de los ingredientes facultativos, que abarca aspectos de la gestión del riesgo).

El trabajo avanza conforme a lo previsto y es probable que, una vez alcanzado el acuerdo respecto al proyecto de revisión de la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987), el comité pueda asumir nuevos trabajos.

Con este fin se celebró un largo debate sobre el proyecto de mecanismo del comité para estudiar nuevos trabajos propiamente dichos, así como cuatro propuestas de trabajos y establecer prioridades. Seguir perfeccionando el proceso y contar con orientación adicional para elaborar propuestas maduras para el comité resultan necesarios y se estudiarán en un GTe. Asimismo, un GTe se encargará de perfeccionar y aclarar la propuesta de *Directrices armonizadas para el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios*, mientras que la propuesta relativa a las *Directrices que incluyen principios generales para la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas* será perfeccionada por los proponentes. El comité recomienda la aprobación de dos propuestas de enmiendas a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981) y las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979). Es previsible que, a raíz del examen general de todas las normas que llevará a cabo la Secretaría hasta la 44.^a reunión del CCNFSDU, surgirá más trabajo para garantizar que son pertinentes, oportunas y coherentes con otros textos del Codex.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para decisión de la Comisión			
1. Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987)</i> (rebautizada como <i>Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y producto para niños pequeños</i>)	N07-2013	2023	Trámite 5/8
2. Enmiendas a la <i>Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CXS 73-1981)</i> y las <i>Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños (CXG 10-1979)</i>	-	-	Aprobación
3. Anteproyecto de Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para las personas de entre 6 y 36 meses de edad	NO6-2008	2025	Trámite 5
A título informativo			
4. Justificación tecnológica para varios aditivos alimentarios			Trabajo en curso
5. Mecanismo de establecimiento de prioridades/cuestiones emergentes o propuestas de nuevos trabajos			Trabajo en curso
6. Directrices armonizadas sobre probióticos (documento de debate)			Actualización
7. Enfoques para examinar todos los textos de que se encarga el CCNFSDU			Examen
8. Uso de fructanos, beta-caroteno y licopeno en CXS 72-1981			Examen
9. Métodos para evaluar el dulzor de las fuentes de carbohidratos			Examen

4. Observaciones específicas

<p>1. Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987)</i>, párrafo 50, Apéndice II</p> <p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>El proyecto de revisión de la norma ha estado en preparación más de 10 años, en la que han participado ocho GTe y dos GTP y ha abarcado 19 documentos de consulta, ocho documentos de programa, dos informes científicos de la FAO y uno de las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición acerca de la calidad de las proteínas y los factores de conversión del nitrógeno.</p> <p>La revisión de la <i>Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987)</i> se ha llevado a cabo por etapas, en la primera de las cuales se trataron la composición esencial y los factores de calidad de las secciones A (Preparado de continuación) y B (Bebida con nutrientes añadidos para niños pequeños o Producto con nutrientes añadidos para niños pequeños o Bebida para niños pequeños o Producto para niños pequeños) y en las siguientes las demás secciones. Una vez finalizadas estas secciones, se mantuvieron en el trámite 7 para poder debatir y acordar otras partes del proyecto de revisión de la norma. Posteriormente, se abordaron el ámbito de aplicación, la descripción y las disposiciones relativas al etiquetado de las secciones A y B. La Comisión aprobó dichas secciones en sus períodos de sesiones 42.º y 43.º, respectivamente. A continuación, la Sección A fue examinada y finalizada en la 41.ª reunión del CCNFSDU y se la mantuvo en el trámite 7; por su parte, la Sección B fue finalizada en la 42.ª reunión del CCNFSDU y también se la mantuvo en el trámite 7. En cuanto a las demás partes del proyecto de revisión de la norma, el comité, en su 42.ª reunión, las debatió y acordó, y las mantuvo en el trámite 4.</p> <p>En la 43.ª reunión del CCNFSDU se estudiaron la estructura de la norma y el preámbulo.</p>

En dicha reunión, el comité, después de mantener un debate constructivo sobre la estructura de la norma, convino en establecer una norma con dos partes: la Parte A, que versa sobre los Preparados de continuación para lactantes de más edad, y la Parte B, que abarca Bebidas con nutrientes añadidos para niños pequeños o productos con nutrientes añadidos para niños pequeños o bebidas para niños pequeños o productos para niños pequeños. La denominación de los productos que se abarcan en la Sección B se ajusta a las orientaciones que figuran en la sección del Manual de procedimiento relativa al etiquetado, así como en la sección 4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

En su 43.^a reunión, el CCNFSDU acordó que el título de la norma revisada fuera “Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y producto para niños pequeños” con una nota a pie de página que dijera: “Otros nombres equivalentes para este producto son Bebida con nutrientes añadidos para niños pequeños o Producto con nutrientes añadidos para niños pequeños o Bebida para niños pequeños”.

En su 43.^a reunión, el CCNFSDU llegó a un acuerdo sobre los tres párrafos del preámbulo si bien se señalaron algunas reservas acerca de los párrafos 2 y 3.

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, acordó remitir a la Comisión:

a) el anteproyecto de revisión de norma con el título revisado, la estructura y el preámbulo junto con el resto de las secciones de las Partes A y B como se había acordado en la 42.^a reunión del CCNFSDU, para que lo aprobara en su 46.^o período de sesiones en los trámites 5/8;

b) algunas partes del texto en el trámite 7 del proyecto de revisión de la *Norma para preparados complementarios* (Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y producto para niños pequeños), para que las aprobara en el 46.^o período de sesiones en el trámite 8 (Apéndice II).

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, acordó asimismo que informaría al CCMAS para que incluyera una nueva entrada titulada “producto para niños pequeños” dentro de la sección de los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) dedicada a los “preparados de continuación”.

Se ha revisado cuidadosamente el texto para garantizar la coherencia lingüística. El formato y la presentación se ajustan al estilo del Codex. Se ha cumplido la ratificación de las disposiciones relativas al etiquetado de los alimentos. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma revisada se han enviado al CCFA, que, en su 53.^a reunión, los armonizó con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). También en dicha reunión, el CCFA acordó remitir las disposiciones armonizadas a la Comisión para que las aprobara en su 46.^o período de sesiones.

El CCNFSDU seguirá examinando métodos para evaluar el dulzor de los carbohidratos, lo cual guarda relación con el apartado sobre los carbohidratos disponibles, dentro de la Sección 3.1.3 c), nota a pie de página 6 (Sección B) (véase el apartado 9 que figura más abajo). Sin embargo, este trabajo no debería afectar a la aprobación de la norma revisada. El texto de la nota a pie de página 5 se pactó como texto conciliatorio en la 41.^a reunión del CCNFSDU.

Observaciones de la Presidenta:

El examen de este tema, muy bien preparado por Nueva Zelanda en su calidad de antigua presidenta del GTe, fue muy constructivo. Se llegó a acuerdos en todos los temas pendientes. No se expresó mucha preocupación porque la estructura del proyecto de norma revisada tuviera dos partes ni por el título enmendado del proyecto.

El proyecto de norma revisada ha sido objeto de intensos debates durante muchos años, en los cuales los delegados del CCNFSDU han demostrado un alto grado de participación, y posee una gran calidad. Si bien algunos Miembros expresaron su reserva respecto a ciertas partes del preámbulo, sería sorprendente si la totalidad del proyecto de norma revisada fuese una cuestión preocupante en el 46.^o período de sesiones de la Comisión.

2. Enmiendas a la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981) y las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979), párrafos 100 y 101

Estado:

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, decidió eliminar el párrafo 9.5.2 de la norma CXS 73-1981, pues la afirmación no se apoyaba en pruebas suficientes, y presentó la enmienda a la Comisión en su 46.^o período de sesiones para su aprobación.

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, acordó revisar las directrices CXG 10-1979 con el fin de armonizar los usos permitidos del L-metilfolato cálcico con los del ácido N-pteriloil-L-glutámico, ambas fuentes de ácido fólico, y remitir la versión revisada a la Comisión en su 46.^o período de sesiones para que la aprobara.

Observaciones de la Presidenta:

Ambas enmiendas presentadas con arreglo al proyecto de mecanismo del comité para establecer prioridades entre los nuevos trabajos incluían mejoras y actualizaciones necesarias de la redacción de los textos del Codex. Rápidamente se acordó remitirlas directamente a la Comisión para que las aprobara en su 46.^o período de sesiones, pero también se manifestó la necesidad de realizar un examen general y oportuno de todas las normas que competen al CCNFSDU.

3. Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para las personas de entre 6 y 36 meses de edad, párrafo 72, Apéndice III

Estado:

En su 39.^a reunión, el CCNFSDU estableció un GTe sobre VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños después de que se finalizara la actualización de los VRN para la población general, mayor de 36 meses. Este trabajo fue descrito someramente en el documento de proyecto que se publicó después de la 29.^a reunión del CCNFSDU (2007). El calendario actualizado para completar este trabajo se presentó en el apéndice VII del informe REP20/NFSDU.

El CCNFSDU, en su 42.^a reunión, había convenido en restablecer el GTe con el objetivo de finalizar los principios generales para el establecimiento de VRN-N para personas de entre 6 y 36 meses de edad. El CCNFSDU, en su 42.^a reunión, había acordado, además, poner a prueba el proyecto de principios generales para los siguientes nutrientes: vitamina B12, yodo, vitamina B6, riboflavina y, si el tiempo lo permitía, tiamina, niacina y vitamina C.

Antes de la reunión del CCNFSDU se celebró una sesión del GTp para estudiar los resultados de las tareas asignadas al GTe.

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, después de mantener un debate constructivo, acordó remitir a la Comisión el anteproyecto de Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) para personas de entre 6 y 36 meses para que, en su 46.^o período de sesiones, lo aprobara en el trámite 5.

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, acordó además reinstaurar el GTe para que revisara el proyecto de Proceso gradual para el establecimiento de VRN-N y aplicarlo para proponer VRN-N para las personas de entre 6 y 12 meses de edad, 12 y 36 meses de edad y 6 y 36 meses de edad, respectivamente, para los nutrientes señalados.

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo avanza de acuerdo con lo previsto en el calendario revisado de finalización de los trabajos. El texto que sigue estando entre corchetes en los Principios generales es más bien un marcador que se ha de tener en cuenta cuando el Grupo de trabajo derive los valores y no debería ser un obstáculo para la aprobación en el trámite 5.

Observaciones de la Presidenta:

Se celebró un debate detallado y fructífero en relación con este tema del programa. El Comité acordó remitir el proyecto de Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N) para personas de entre 6 y 36 meses de edad (con la idea de que se convierta en el Apéndice 1 de la Parte B de las directrices CXG 2-1985) para que, en su 46.^o período de sesiones, lo aprobara en el trámite 5. Se acordó que no se abordaran determinados aspectos pendientes del proyecto de Principios generales, y que fueran estudiados en el cuerpo principal de las *Directrices sobre el etiquetado nutricional* (CXG 2-1985) y, por tanto, hacerlo en una reunión futura y, en adelante, para lo que se necesitaría una colaboración con el CCFL o su aprobación. Se encargó al GTe que propusiera valores de VRN-N para todos los micronutrientes acordados en una reunión anterior. El trabajo avanza según lo previsto.

4. Justificación tecnológica para varios aditivos alimentarios, párrafos 78, 80, 82 y 86

Estado:

El CCNFSDU, en su 41.^a reunión, había finalizado el documento titulado "Marco del CCNFSDU para evaluar la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios". Además, se había llevado a cabo la evaluación de la necesidad tecnológica de la goma xantán (SIN 415) y las pectinas (SIN 440), y se decidió continuar con la evaluación de la goma gelán clarificada con bajo contenido de acilo (SIN 418), el palmitato de ascorbilo

(SIN 304), el tocoferol concentrado (mezclado) (SIN 307b) y los fosfatos (SIN 339 i), 339 ii) y 339 iii) y SIN 340 i), 340 ii) y 340 iii)).

Se creó un grupo de trabajo durante la reunión para examinar la justificación tecnológica de los aditivos arriba mencionados para su uso en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) y el Plan/Programa para estudiar los demás aditivos alimentarios pertinentes.

Después de mantener un debate constructivo sobre la base de las recomendaciones del Grupo de trabajo creado durante la reunión, el CCNFSDU, en su 43.ª reunión acordó que la propuesta de utilizar las SIN 418, SIN304, SIN307b, SIN 339 i), 339 ii) y 339 iii), y SIN 340 i), 340 ii) y 340iii) estaba justificada desde el punto de vista de la tecnología.

El CCNSFDU, en su 43.ª reunión, acordó informar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) acerca de las decisiones relativas a las justificaciones tecnológicas de los cuatro aditivos alimentarios y solicitar que el CCFA los incluyera en la lista de prioridades de sustancias propuesta para su evaluación por el JECFA con el fin de ser utilizados en alimentos destinados a lactantes menores de 12 semanas de edad.

El CCNFSDU también acordó establecer un GTe para recopilar información de los solicitantes acerca del uso y los niveles de uso y obtener su confirmación de que proporcionarían datos sobre la evaluación de la inocuidad para lactantes menores de 12 semanas de edad en cinco aditivos señalados; recopilar información sobre los solicitantes con el marco para estudiar la justificación tecnológica de su uso en la norma CXS 72-1981 sobre aditivos alimentarios para la cual se confirma el uso, los niveles de uso y el compromiso de facilitar los datos; y examinar la información proporcionada y ofrecer una recomendación al CCNFSDU en su 44.ª reunión sobre la justificación tecnológica de cada aditivo.

Observación de la Secretaría: De resultas de una solicitud concreta de evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios utilizados en los alimentos para lactantes menores de 12 semanas de edad, el CCFA ha solicitado que el CCNFSDU verifique las justificaciones tecnológicas antes de incluir estos aditivos en la lista de prioridades que ha de evaluar el JECFA. Este trabajo del comité es importante para evitar que el JECFA haga evaluaciones de los riesgos si no existe una justificación tecnológica para los aditivos alimentarios en alimentos destinados a lactantes menores de 12 semanas de edad. Por lo que se refiere al resto de los aditivos alimentarios que figuran en el documento CCFA49/CRD15Rev, el CCNFSDU comprobará sus justificaciones tecnológicas por lotes. Si no se pueden aportar justificaciones tecnológicas suficientes, no se permitirá el uso de esos aditivos alimentarios en productos que cumplan la norma CXS 72-1981.

Observaciones de la Presidenta:

Los debates mantenidos tanto en la 43.ª reunión del CCNFSDU como en reuniones anteriores han demostrado que el marco para la evaluación de la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios en los alimentos que son competencia del CCNFSDU es adecuado para los fines previstos.

Por lo que toca a los aditivos alimentarios respecto a los cuales no existen evaluaciones de la inocuidad para los lactantes menores de 12 semanas de edad, se acordó que se seguiría el marco para estudiar la justificación tecnológica de su uso en la norma CXS 72-1981 y que no se tomarían atajos amparándose en el hecho de que esos aditivos alimentarios llevan usándose un cierto tiempo. Por lo tanto, este aspecto seguirá formando parte del programa de trabajo del CCNFSDU en los próximos años.

5. Mecanismo de establecimiento de prioridades/cuestiones emergentes o propuestas de nuevos trabajos, párrafo 97

Observaciones de la Secretaría:

El trabajo en relación con un mecanismo de establecimiento de prioridades había comenzado a raíz de una solicitud formulada por el Comité Ejecutivo en su 75.ª reunión (2018).

En la 41.ª reunión del CCNFSDU, se le había presentado a este comité una propuesta de proceso y criterios para establecer prioridades en el trabajo del comité, el cual acordó aplicarlos de forma experimental para evaluar su utilidad. Puesto que la 42.ª reunión del CCNFSDU se había celebrado en formato virtual y con un programa de trabajo abreviado, el examen de propuestas de nuevos trabajos se pospuso hasta la siguiente reunión; entre tanto, comenzó el trabajo relativo al mecanismo de establecimiento de prioridades en un GTe. El GTP que celebró su sesión antes de la 43.ª reunión del CCNFSDU había estudiado todas las propuestas de nuevos trabajos utilizando el mecanismo revisado de establecimiento de prioridades de forma experimental y también había examinado el propio mecanismo.

Después de un debate constructivo, el CCNFSDU, en su 43.^a reunión, decidió establecer un GTe que preparara un proyecto revisado de directrices para la evaluación previa y la identificación de las prioridades de trabajo del CCNFSDU, incluidos los criterios para el establecimiento de prioridades y un árbol de decisiones, teniendo en cuenta las observaciones formuladas en la sesión del GTP celebrada en vísperas de la 43.^a reunión del CCNFSDU, así como las observaciones formuladas y las decisiones adoptadas en dicha reunión del comité, y pidió que la Secretaría del Codex remitiera una carta circular para solicitar propuestas de nuevos trabajos en que se utilizara el proyecto revisado de directrices, que se aplicaría a modo de prueba. Tal vez podrían celebrarse sesiones de un GTP junto con la 44.^a reunión del CCNFSDU para estudiar el proyecto revisado de directrices de forma experimental y evaluar toda propuesta de nuevos trabajos recibida en respuesta a la carta circular.

La solicitud formulada por el Comité Ejecutivo en su 75.^a reunión coincidió con el momento en que el CCNFSDU tenía un programa de trabajo muy cargado, incluidos varios documentos de debate, y había que revisar los calendarios de casi todos los puntos de trabajo. Si bien en la actualidad el CCNFSDU tiene un programa de trabajo manejable, el mecanismo para el establecimiento de prioridades en su forma perfeccionada pondrá al comité en una buena posición en el futuro y puede ser utilizado cuando se necesite.

Observaciones de la Presidenta:

La primera utilización del proyecto de directrices vino seguida de un extenso debate que hizo patente la necesidad de seguir perfeccionando el proyecto de directrices para la evaluación previa y la identificación de las prioridades de trabajo del CCNFSDU, especialmente el proceso gradual y el árbol de decisiones para encauzar el nuevo trabajo del comité. También se manifestó la necesidad de una orientación más detallada para permitir que los miembros enviaran en tiempo oportuno propuestas completas y justificadas, con un alcance definido, y evitar la realización de una labor de preparación engorrosa y estéril. Aunque en esta ocasión el comité no tuvo que establecer prioridades entre propuestas de nuevos trabajos, se deberán revisar y perfeccionar los criterios para la asignación de prioridades de modo que en un futuro sea adecuado para los fines previstos. El desarrollo del proyecto de directrices continuará hasta la 44.^a reunión del CCNFSDU; será un documento vivo, continuamente mejorado por el GTP, así como mediante la futura experiencia en su utilización práctica.

6. Directrices armonizadas sobre probióticos (documento de debate), párrafo 106

Estado:

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, acordó establecer un GTe que elaborase la versión revisada del documento de debate y el documento del proyecto relativo a las Directrices armonizadas sobre probióticos para utilizar en alimentos y en complementos alimentarios que el comité había de estudiar en su 44.^a reunión como parte de los debates acerca de las propuestas de nuevos trabajos.

Observaciones de la Presidenta:

Si bien las delegaciones se mostraron interesadas en seguir estudiando esta propuesta, se percibieron una necesidad general de perfeccionar y aclarar el alcance del trabajo, la necesidad de asesoramiento científico, así como la repercusión en la inocuidad de los alimentos, de manera que los proponentes solicitaron contribuciones a este trabajo. Por lo tanto, se acordó establecer un GTe que siguiera elaborando la propuesta para su futura presentación al CCNFSDU en una fecha aún no definida.

7. Enfoques para examinar todos los textos de que se encarga el CCNFSDU, párrafo 118

Estado:

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, acordó que la Secretaría del Codex estudiara enfoques y comenzara el examen de todos los textos que eran de la competencia del comité para evaluar si seguían siendo adecuados para los fines previstos y señaló la disposición de la FAO y la OMS a prestar asistencia en esta tarea.

Observaciones de la Presidenta:

La mayoría de las normas que son de la competencia del CCNFSDU no han sido objeto de una revisión completa desde su aprobación. A fin de garantizar que todas las normas están actualizadas y son pertinentes y compatibles con las recomendaciones y políticas reconocidas internacionalmente (por ejemplo, sobre la alimentación de lactantes y niños pequeños), ha de verificarse la necesidad de una revisión general. Cada vez que se detecte la necesidad de una revisión se originará un nuevo trabajo.

8. Uso de fructanos, beta-caroteno y licopeno en CXS 72-1981, párrafo 125

Estado:

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, convino en establecer un GTe para examinar el uso de fructanos, beta-caroteno y licopeno en el contexto de los ingredientes facultativos contemplados en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) y elaborar recomendaciones para el CCNFSDU en su 44.^a reunión, en relación con la inocuidad y la idoneidad de estas sustancias como ingredientes facultativos en la norma CXS 72-1981.

Observaciones de la Secretaría:

Este trabajo procede de la solicitud de incluir en la norma CXS 234 métodos nuevos de análisis para determinados ingredientes facultativos recogidos en la norma CXS 72-1981. El CCNFSDU tal vez debería plantearse en lo sucesivo hasta qué punto deberían considerarse nuevos métodos de análisis para los ingredientes facultativos en normas que son de su competencia.

Observaciones de la Presidenta:

El asunto se debatió inicialmente en una sesión de un Grupo de trabajo celebrada durante la reunión del comité. Gracias a que se presentó información sobre el establecimiento de métodos de análisis, quedó más claro qué datos necesitaba el CCMAS para incluir un método en su norma, entre ellos los niveles mínimo y máximo de utilización de la sustancia que se mide. Por tanto, se llegó a la conclusión de que tal vez para evaluar esa inclusión se necesitase estudiarla más que desde la perspectiva de los “métodos” únicamente; por ejemplo, hacer una evaluación de la inocuidad y la idoneidad de los ingredientes facultativos para su uso en la norma CXS 72-1981, lo cual se había hecho anteriormente para algunos ingredientes facultativos, como en el caso de la taurina. Sin embargo, el examen de la inocuidad y la idoneidad según los criterios formulados en las secciones 3.2.1 y 3.2.2 de la norma CXS 72-1981 y, en última instancia, según los criterios enunciados en la sección 2.1 de las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979), comprende aspectos de evaluación de los riesgos. Dado que el asunto necesitaba un mayor estudio, se acordó hacerlo en un GTe. Por tanto, en una futura reunión también se examinará su aspecto más general, esto es, si el CCNFSDU puede o debe asumir, y hasta qué punto, cuestiones relacionados con la evaluación de riesgos.

9. Métodos para evaluar el dulzor de las fuentes de carbohidratos, párrafo 128**Estado:**

El CCNFSDU, en su 43.^a reunión, acordó establecer un GTe para examinar, señalar y, si procedía, recomendar métodos que remitiría al CCMAS para su aprobación, en particular la norma ISO 5495, para evaluar el dulzor de las fuentes de carbohidratos en comparación con la lactosa en “Producto para niños pequeños” en consonancia con la nota a pie de página 6 del punto 3.1.3c de la Sección B de la norma CXS 156-1987 para aquellos productos basados en proteína no elaborada a base de leche. Está previsto que se presente un informe que se ha de debatir en la 44.^a reunión del CCNFSDU.

Observación de la Secretaría:

Este trabajo está relacionado con la *Norma para preparados complementarios*; sin embargo, no debería impedir la aprobación de la norma revisada.

Observaciones de la Presidenta:

Como todo este trabajo abarca un nuevo enfoque de los métodos de análisis, es decir, el estudio y la elaboración de métodos no instrumentales, este aspecto no pudo completarse en el Grupo de trabajo organizado durante la reunión del comité. Se decidió que el asunto se abordaría en un GTe y se volvería a estudiar en una futura reunión del CCNFSDU. De este modo, se permitirá el diálogo con expertos en métodos de análisis y también se podría facilitar un debate más general acerca del valor y la necesidad de métodos no instrumentales de análisis en el Codex.