

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 20.2

CAC/39 CRD/21

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

39th Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 27 June – 1 July 2016

COMMENTS OF ECUADOR

1. Tema 3 CX/CAC 16/39/3: Aprobación definitiva de textos del Codex en los trámites 8, 5/8 y 5A

PARTE 1 – NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN

Ecuador está de acuerdo con la aprobación definitiva en los trámites 8, 5/8 y 5A de las siguientes propuesta de normas y textos afines:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA
CCFFV	Norma para las berenjenas (anteproyecto)
CCFFP	Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado (proyecto)
CCFFP	Código de prácticas para la elaboración de productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (anteproyecto)
CCFFP	Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección sobre el caviar de esturión) (anteproyecto)
CCFFP	Planes de muestreo en la <i>Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior</i> (CODEX STAN 312-2013); <i>Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo</i> (CODEX STAN 311-2013); y <i>Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente</i> (CODEX STAN 315-2014)
CCFFP	Enmiendas a las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros
CCFFP	Enmiendas a la sección 7.4, Estimación del contenido de pescado, de la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989)
CCFFP	Enmienda a la sección 11, <i>Elaboración de pescado salado y pescado seco salado</i> , del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CAC/RCP 52-2003)
CCFH	Directrices para el control de <i>Salmonella spp., no tifoidea en carne de bovino y cerdo</i>
CCFH	Directrices sobre la aplicación de los Principios generales de higiene de los alimentos para el control de parásitos transmitidos por alimentos
CCFH	Anexo I "Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad cuando se consideren apropiados de acuerdo con los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997)", y el Anexo II "Pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para <i>Salmonella spp.</i> y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad" del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015) (anteproyecto)
CCFH	Anexo III "Especias y hierbas aromáticas desecadas" del <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CAC/RCP 75-2015) (proyecto)
CCNFSDU	Valores de referencia de nutrientes adicionales o revisados para fines de etiquetado en las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) (anteproyecto)
CCNFSDU	Enmienda al Anexo de las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) para añadir una definición de organismos científicos competentes reconocidos (OCCR) (proyecto)

CCNFSDU	Enmienda a la sección 10, Métodos de análisis, de la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981) (proyecto)
CCFICS	Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos (anteproyecto)
CCFICS	Revisión de los Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995) (anteproyecto)
CCFICS	Revisión de las Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados (CAC/GL 25-1997) (anteproyecto)
CCMAS	Enmiendas al Manual de procedimiento
CCFA	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (anteproyecto)
CCFA	Revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981) (anteproyecto)
CCFA	Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la Norma para la manteca de cacao (CODEX STAN 86-1981), la Norma para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981), la Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1983), y la Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981)
CCCF	Nivel máximo para el arsénico inorgánico en el arroz descascarillado (proyecto)
CCCF	Anteproyecto de niveles máximos para el plomo en zumos (jugos) y néctares de fruta listos para el consumo (con inclusión de la fruta de la pasión); frutas en conserva (con inclusión de las bayas y otras frutas pequeñas en conserva); conservas de hortalizas (con inclusión de las conservas de hortalizas de hoja y conservas de legumbres); compotas, jaleas y mermeladas de frutas (NM más bajo y con inclusión de las mermeladas); pepinos encurtidos (NM más bajo); tomates en conserva (NM más bajo y la eliminación de la nota sobre la aplicación de un factor de concentración); y las aceitunas de mesa (NM más bajo) – (proyecto)
CCCF	Revisión del <i>Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas</i> (CAC/RCP 51-2003) – (proyecto)
CCCF	Anexos propuestos sobre la ocratoxina A, la zearalenona, las fumonisinas, los tricotecenos y las aflatoxinas del <i>Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas</i> (CAC/RCP 51-2003) – (proyecto)
CCPR	Límites máximos propuestos de residuos de plaguicidas – (proyecto)

Ecuador reitera lo solicitado en la reunión del CCMAS de que en el apéndice 2 de la propuesta de norma de “Métodos de análisis y muestreo en las normas del Codex (proyecto y anteproyecto)” en el que se describe los métodos de análisis para el comino y tomillo desecado en los que consta la disposición y método y principio, se detalle los criterios de rendimientos propuestos a ser aprobados por estos métodos, de ser así Ecuador se podría sumar a la aprobación definitiva del presente documento.

En referencia al Comité del sobre Aditivos Alimentarios establece una reserva a la siguiente propuesta de norma:

PROPUESTA DE NORMA	JUSTIFICACIÓN
Revisión de la categoría de alimentos 01.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) “Leche y bebidas lácteas” (con el nuevo nombre de “Leche y productos lácteos líquidos”) y sus cambios consiguientes (anteproyecto)	Ecuador tomando en cuenta de que no se tiene claro en que categoría deberían entrar los productos lácteos que tienen adicionados multi cereales en su formulación. Considerando que en Ecuador existen bebidas lácteas con estos productos.

PARTE 2 - NORMAS Y TEXTOS AFINES RETENIDOS POR LA COMISIÓN EN EL TRÁMITE 8

Proyecto de LMR para la somatotropina bovina

Ecuador reitera lo expresado firmemente en la CAC38 sobre el apoyo al principio científico para la toma de decisiones del Codex Alimentarius, de igual manera nos permitimos hacer hincapié a lo que consta en el informe en la CCLAC19 en donde se indica el consenso de nuestra Región sobre el respeto a los principios científicos en el proceso decisorio del Codex.

Al analizar nuevamente el informe de la Septuagésima Octava Reunión del Comité de Expertos FAO/OMS para Aditivos Alimentarios – JECFA, en donde se explica que somatotropina bovina recombinante - STBr no representa un peligro para la salud humana razón por la cual manifestamos nuestra conformidad hacia dicha evaluación, por lo tanto consideramos que **NO** es necesario seguir reteniendo el Proyecto de LMR para la somatotropina bovina recombinante.

2. Tema 4 CX/CAC 16/39/4: Adopción de los textos del Codex en el trámite 5

Ecuador está de acuerdo con la adopción en trámite 5 de las siguientes propuestas de normas y textos afines:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA
CCSCH	Norma para el comino (anteproyecto)
CCSCH	Norma para el tomillo (anteproyecto)
CCFFV	Norma para el ajo (anteproyecto)
CCFFV	Norma para el kiwi (anteproyecto)
CCFICS	Directrices para supervisar el rendimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos (anteproyecto)
CCPR	Anteproyecto de revisión de la Clasificación de alimentos y piensos (determinados grupos de productos: Grupo 020 - Gramíneas de cereales en grano) (proyecto)
CCPR	Orientación propuesta sobre los criterios de rendimiento de los métodos de análisis para la determinación de los residuos de plaguicidas (proyecto)
CCFL	Propuesta de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha (proyecto)

3. Tema 5 CX/CAC 16/39/6: Revocación de textos del Codex

Ecuador está de acuerdo con la revocación de las siguientes de normas y textos afines:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA
CCFH	Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995)
CCCF	Revocación de niveles máximos del plomo en la NGCTAP, para las siguientes categorías de alimentos: frambuesas en conserva, fresas en conserva, judías verdes en conserva y frijolillos en conserva, guisantes (arvejas) en conserva, compotas (conservas de frutas) y jaleas, pepinos encurtidos, tomates en conserva y aceitunas
CCPR	Límites máximos para residuos de plaguicidas cuya revocación se recomienda

4. Tema 6 CX/CAC 16/39/7: Propuestas de nuevos trabajos

Ecuador está de acuerdo con las siguientes propuestas de nuevos trabajos:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA
CCFFV	Norma para los dátiles frescos
CCFFP	Nuevo trabajo sobre las directrices para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) y los planes de muestreo para la histamina en las normas sobre el pescado y los productos pesqueros
CCFH	Revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y su Anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)
CCFH	Revisión del Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)
CCNFSDU	Propuesta de directrices para los alimentos listos para el consumo
CCFL	Directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor

En relación al nuevo trabajo del CCFFP, Ecuador considera que debe incluirse mayor información técnica para el tema del nivel de protección, pues el nivel planteado de 1 en 1.000 y con un rango permitido de 100 a 10.000 no asegura la inocuidad del lote por su amplitud.

5. Tema 7 CX/CAC 16/39/8: Suspensión de trabajos

Ecuador está de acuerdo con la suspensión de los siguientes trabajos:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA
--------	--------------------

CCFFP	Apéndices 1-11 del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003)
CCPR	Proyectos y anteproyectos de LMR para plaguicidas

En lo que respecta a la propuesta de norma del CCFFP – Proyecto de norma para el pirarucú fresco o refrigerado en filetes o entero, Ecuador se suma a la propuesta de Colombia de no suspender el trabajo.

6. Tema 11 CX/CAC 16/39/12: Labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos

Comentarios Generales

Ecuador reconoce la amenaza que plantea la resistencia a los antimicrobianos (RAM) para la salud humana, enmarcándola como un problema global que requiere atención urgente precisándose determinar una solución efectiva a largo plazo que nos permita hacer frente a la RAM, para esto Ecuador considera que es fundamental elaborar planes de acción nacionales contra la resistencia a los antimicrobianos cuyos enfoque sea multisectoriales, es decir, que engloben a las áreas de Salud Humana, Salud Animal, Sanidad Vegetal, Inocuidad de los Alimentos junto con la Academia y demás actores involucrados. Los planes de acción a realizarse deberán concordar con los objetivos planteados en el Plan Global de Resistencia a los Antimicrobianos que son los siguientes:

- Mejorar el conocimiento y la comprensión de la resistencia a los antimicrobianos.
- Fortalecer la vigilancia y la investigación.
- Reducir la incidencia de las infecciones.
- Optimizar el uso de medicinas antimicrobianas.
- Garantizar la inversión sostenible en la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos.

Así mismo resaltamos la iniciativa “Una Salud”, fomentada por la FAO, OIE y OMS, cuya finalidad es establecer marcos de trabajo conjuntos y políticas públicas que sean más acordes con las realidades internas de los países latinoamericanos mediante el abordaje colaborativo, sostenible e integral de la sanidad animal, seguridad alimentaria y políticas sanitarias de salud pública, uno de los resultado de este trabajo conjunto es el Manual para la Elaboración de Planes Nacionales de Acción contra la Resistencia a los Antimicrobianos que fue presentado junto con su metodología de aplicación en la “Primera Reunión Regional Sobre Resistencia a los Antimicrobianos para la elaboración y ejecución de los Planes Nacionales de Acción sobre la Resistencia a los Antimicrobianos en la Región de las Américas” que se realizó del 24-26 de mayo en Lima, Perú.

Adicionalmente nos encontramos a favor de la revisión de los textos del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos junto con el “Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos” (CAC/RCP 61-2005) y las “Directrices para el análisis de riesgos de las resistencias a los antimicrobianos transmitidas por alimentos” (CAC/77-2011) con la finalidad de discriminar que recomendaciones citadas en los documentos anteriores se están aplicando en la evaluación de medicamentos veterinarios antimicrobianos previa a su comercialización.

Ecuador concuerda con la mayoría de los países que respondieron a la circular CL2015/21-CAC, en que el “seguimiento” y “control” de los antimicrobianos junto con la “vigilancia” de los organismos resistentes representan las principales lagunas en materia de fomento de la capacidad y otros desafíos que se plantean al aprobar normas regulatorias. Para contrarrestar esta problemática se requiere fortalecer el Plan Nacional de Vigilancia y Control de Residuos de Contaminantes en Alimentos y elaborar un Plan de Vigilancia y Control que sea específico para residuos de antimicrobianos en alimentos.

Consideramos fundamental crear un grupo nacional de expertos en resistencia a los antimicrobianos que reúna profesionales con diferentes profesiones, quienes aporten con su conocimiento en el desarrollo del Plan Nacional, para lo cual, es indispensable el acompañamiento de FAO, OMS y OIE.

Comentarios específicos

Recomendaciones (párrafo 49)

1. Ecuador apoya la recomendación i) de revisar el Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos (CAC/RCP 61-2005), adicionalmente tras analizar el documento de proyecto adjunto: (Apéndice 1 y 2), se identificó que en el documento no se está contemplando el uso de antimicrobianos para ser aplicado en la producción agrícola (cultivos), por lo que recomendamos se amplíe el ámbito de aplicación del Código (CAC/RCP 61-2005).

Consideramos de vital importancia analizar junto con los demás países, la sección 4 “Principales cuestiones que se deben tratar”, con la finalidad de normar el uso de antimicrobianos en general.

2. Ecuador también apoya la recomendación ii) de crear un grupo de acción específico sobre la resistencia a los antimicrobianos, ya que de esta manera los países miembros del Codex podrán elaborar directrices enfocadas a la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos, en cuyo proceso se tomarán en cuenta las orientaciones que sean formuladas por el Grupo Asesor de la OMS sobre Vigilancia Integrada de la Resistencia a los antimicrobianos.

Ecuador apoya crear un grupo de trabajo electrónico por el lapso de un año, en el cual se discuta todas lo temas referentes a resistencia a los antimicrobianos y los países vayan mostrando sus avances sobre el tema.

3. Ecuador apoya las recomendaciones iii), iv). A la vez, solicita al tripartito (FAO, OMS, OIE) asesoramiento científico en materia de resistencia a los antimicrobianos, fomento de las capacidades, así como organizar reuniones con expertos internacionales que podrían abarcar entre otros, los siguientes elementos:
- El asesoramiento acerca de la función que podrían desempeñar las nuevas tecnologías de secuenciación a la hora de abogar por un marco integrado y coordinado de vigilancia y notificación;
 - Recomendaciones para respaldar las iniciativas nacionales contra los riesgos de la resistencia a los antimicrobianos teniendo en cuenta la información nueva disponible sobre la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos, por ejemplo, los datos sobre vigilancia epidemiológica;
 - La determinación de las amenazas relativas a la resistencia a los antimicrobianos que entrañan los mayores riesgos para la salud pública y para las cuales el Codex debería formular recomendaciones específicas;
 - Recomendaciones acerca de un mecanismo para recoger las conclusiones de trabajos anteriores;
 - El desarrollo de un proceso para la fijación de metas nacionales transparentes en relación con el uso de antimicrobianos y la resistencia a los mismos;
 - El establecimiento de los umbrales de las reducciones previstas del uso de antimicrobianos en la producción animal;
 - La determinación de los antimicrobianos cuyo uso debería limitarse a la medicina.

7. Tema 12 CX/CAC 16/39/13: Asuntos remitidos a la Comisión por los comités y grupos de acción del Codex

COMITÉ	CUESTIONES REMITIDAS	OBSERVACIÓN ECUADOR
CCGP	<p>Coherencia de los textos sobre el análisis de riesgos en todos los comités pertinentes</p> <p>- El Presidente declaró que el Comité había tomado nota de la preocupación expresada por las delegaciones sobre el examen periódico, y que no tenía ninguna duda de que la Comisión la tendría en cuenta.</p> <p>- En opinión de algunas delegaciones, la tarea solicitada al CCGP se había llevado a cabo y, por lo tanto, el tema no debería mantenerse en el programa del Comité.</p> <p>- La Argentina, el Brasil, Chile, Costa Rica, el Ecuador, El Salvador, Jamaica, el Paraguay, el Perú, la República Dominicana y el Uruguay manifestaron sus reservas, al considerar que el documento no cumplía el mandato encomendado a la Secretaría por la Comisión y que el tema debía mantenerse en el programa del Comité.</p>	<p>Ecuador reitera lo manifestado en el CCGP30 donde sentó su Reserva puesto que no se abarcó las preocupaciones planteadas sobre la coherencia entre los principios para el análisis de riesgos del CCPR, y cree necesario que se debe abordar el tema de manera que cumpla con el mandato establecido por la Comisión por lo tanto nuevamente el Comité del Codex sobre Principios Generales debería considerar esta cuestión para que los textos sobre análisis de riesgos de los distintos comités y el CCPR no existan divergencias ya que el CCPR establece un plazo específico de reevaluación de los plaguicidas, solicitan información actualizada y la ausencia de esa información supone la revocación de los plaguicidas y/o los LMR correspondientes. Sin embargo, otros Comités revocan las normas de inocuidad únicamente cuando disponían de nueva información que compromete la salud del consumidor.</p>

CCFFP	El Comité convino en suspender sus reuniones presenciales y seguir trabajando por correspondencia	Ecuador está de acuerdo con la decisión del Comité de trabajar por correspondencia ya que la mayoría de propuestas de normas están finalizadas y no es pertinente realizar reuniones presenciales.
CCMAS	Factores de conversión de proteínas ...FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) convocasen un panel de expertos que examinara la bibliografía disponible a fin de evaluar la base científica de los mencionados factores de conversión de proteínas.	Ecuador está de acuerdo con la recomendación del CCMAS.
CCFL	Acuicultura ecológica (revisión de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente) El Comité propuso que la CAC39 un foro adecuado para seguir trabajando en el anteproyecto de revisión de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999): Agricultura orgánica o decidir la suspender este trabajo	Ecuador está de acuerdo con que se continúe con el trabajo de esta anteproyecto ya que en la 43ra. Reunión del CCFL se logró avances para contar con una norma internacional.

8. Tema 20.2 CX/CAC 16/39/25: Expedición de visados para asistir a reuniones del Codex

De acuerdo a la problemática identificada Ecuador considera pertinente hacer un llamamiento a los países anfitriones para que concedan visados a los delegados de países en los que no haya representación diplomática del anfitrión de la reunión a su llegada al aeropuerto, para lo cual se debería establecer un procedimiento ya que las aerolíneas y/o las oficinas de migración no permitirían el viaje desde el origen, si no se cuenta con un documento válido para realizar el viaje (visa).

De la misma manera, se considera que es importante que los departamentos gubernamentales apropiados del gobierno anfitrión proporcionen prontamente a los delegados que lo soliciten cartas de facilitación del visado, a fin de ayudarles en el proceso de solicitud.

9. REP16/GP Apéndice II: Gestión del trabajo del Codex y funcionamiento del Comité Ejecutivo

MANDATO PARA UN EXAMEN INTERNO DIRIGIDO POR LA SECRETARÍA DEL CODEX DE LA GESTIÓN DEL TRABAJO DEL CODEX Y DEL FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ EJECUTIVO				
Nro.	Apartado	Propuesta CCGP30	Propuesta Ecuador	Justificación
2	Marco del examen	<p>2.1 Finalidad Los objetivos principales del examen de la gestión del trabajo del Codex y del funcionamiento del Comité Ejecutivo (el examen) son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [Evaluar la eficiencia y eficacia de las prácticas de gestión del trabajo del Codex a la luz de la aplicación del Plan estratégico vigente, con especial énfasis en el Objetivo estratégico 4; • Evaluar la eficiencia y eficacia de las prácticas de gestión del trabajo del Codex de acuerdo con el Objetivo estratégico 4 del Plan estratégico del Codex (2014-2019); • Formular recomendaciones para abordar las conclusiones u observaciones que puedan identificarse en la evaluación. 	<p>2.1 Finalidad Los objetivos principales del examen de la gestión del trabajo del Codex y del funcionamiento del Comité Ejecutivo (el examen) son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [Evaluar la eficiencia y eficacia de las prácticas de gestión del trabajo del Codex a la luz de la aplicación del Plan estratégico vigente, con especial énfasis en el Objetivo estratégico 4; • Evaluar la eficiencia y eficacia de las prácticas de gestión del trabajo del Codex de acuerdo con el Objetivo estratégico 4 del Plan estratégico del Codex (2014-2019); • Formular recomendaciones para abordar las conclusiones u observaciones que puedan identificarse en la evaluación. 	<p>La CAC 38 "acordó el calendario para determinar el ámbito de aplicación de la Fase 1 (examen interno dirigido por la Secretaría) de la evaluación de la gestión del trabajo del Codex y el funcionamiento del Comité Ejecutivo..." por lo que para dar cumplimiento a dicho mandato el Objetivo 4 del Plan Estratégico (PE) 2015- 2019 es el único que se alinea para el presente trabajo, por lo que no se debe incluir a todo el PE.</p>

		<p>2.2 Ámbito de aplicación El examen se centrará en las prácticas de gestión del trabajo del Codex y en la relación entre la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Ejecutivo, incluidos los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los objetivos, resultados y actividades del Objetivo estratégico 4; • [Las funciones y competencias de presidentes, vicepresidentes y miembros del Comité Ejecutivo; • Las funciones fundamentales y facultades del Comité Ejecutivo, incluido el examen crítico. • La capacidad de respuesta ante las cuestiones emergentes; y • La colaboración cruzada entre los comités del Codex.] <p>El examen se centrará en el trabajo del Codex desde 2009, cuando se consideró que la aplicación de la Evaluación de 2002 se había completado.</p> <p>El examen no evaluará las cuestiones relativas a la estructura y el funcionamiento de los órganos auxiliares del Codex y el proceso de adopción de decisiones del Codex.</p>	<p>2.2 Ámbito de aplicación El examen se centrará en las prácticas de gestión del trabajo del Codex y en la relación entre la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Ejecutivo, incluidos los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los objetivos, resultados y actividades del Objetivo estratégico 4; • [Las funciones y competencias de presidentes, vicepresidentes y miembros del Comité Ejecutivo; • Las funciones fundamentales y facultades del Comité Ejecutivo, incluido el examen crítico. • La capacidad de respuesta ante las cuestiones emergentes; y • La colaboración cruzada entre los comités del Codex.] <p>El examen se centrará en el trabajo del Codex desde 2009, cuando se consideró que la aplicación de la Evaluación de 2002 se había completado.</p> <p>El examen no evaluará las cuestiones relativas a la estructura y el funcionamiento de los órganos auxiliares del Codex y el proceso de adopción de decisiones del Codex.</p>	<p>Para tener concordancia con el punto de arriba (Finalidad), el ámbito de aplicación del examen se debe centrar en el Objetivo 4 del Plan Estratégico “Implementar prácticas y sistemas de gestión de trabajo eficaces y eficientes” con el cual se trabajará en procedimientos para mejorar el trabajo el Codex y del Comité Ejecutivo.</p> <p>No es mandato de la CAC trabajar sobre las funciones y competencias de los presidentes y vicepresidentes, así como las facultades del Comité Ejecutivo.</p>
		<p>2.3 Criterios y cuestiones del examen Para realizar el examen se utilizará un conjunto de criterios de evaluación aceptados internacionalmente, entre los que se incluyen la pertinencia, la eficiencia, la eficacia y la sostenibilidad.</p>	<p>2.3 Criterios y cuestiones del examen Para realizar el examen se utilizará un conjunto de criterios de evaluación aceptados internacionalmente, entre los que se incluyen la pertinencia, la eficiencia, la eficacia y la sostenibilidad.</p>	Sin Observación
3	Metodología del examen	<p>3.1 Enfoque e instrumentos Para el examen se recabarán información y datos objetivos que permitan extraer conclusiones con respecto a los criterios acordados, realizar un análisis detallado y formular recomendaciones detalladas ajustadas a este mandato.</p> <p>El examen se llevará a cabo de conformidad con la metodología estándar de las Naciones Unidas. Antes de comenzar su trabajo, la Secretaría brindará a los miembros la oportunidad de examinar [y validar] los materiales que se utilizarán.</p>	<p>3.1 Enfoque e instrumentos Para el examen se recabarán información y datos objetivos que permitan extraer conclusiones con respecto a los criterios acordados, realizar un análisis detallado y formular recomendaciones detalladas ajustadas a este mandato.</p> <p>El examen se llevará a cabo de conformidad con la metodología estándar de las Naciones Unidas. Antes de comenzar su trabajo, la Secretaría brindará a los miembros la oportunidad de examinar y validar los materiales que se utilizarán.</p>	Ecuador considera pertinente que se debe validar los materiales ya que de esta manera se puede garantizar su efectividad de acuerdo a las condiciones particulares de todos los Países Miembros.

		<p>3.2 Proceso de consulta</p> <p>Las principales partes interesadas del examen son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comisión del Codex Alimentarius y Comité Ejecutivo, como iniciadores y destinatarios del examen; • Las organizaciones patrocinadoras FAO y OMS, y la Secretaría del Codex, como responsables de la aplicación. <p>El equipo de expertos interactuará con otras partes interesadas, según proceda.</p>	<p>3.2 Proceso de consulta</p> <p>Las principales partes interesadas del examen son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comisión del Codex Alimentarius y Comité Ejecutivo, como iniciadores y destinatarios del examen; • Las organizaciones patrocinadoras FAO y OMS, y la Secretaría del Codex, como responsables de la aplicación. • Comités Coordinadores Regionales <p>El equipo de expertos interactuará con otras partes interesadas, según proceda.</p>	<p>Como parte del proceso de consulta los resultados de esta evaluación (fase 1) deben ser conocidos por cada uno de los Comités Coordinadores Regionales. En razón de lo cual se considera pertinente la inclusión del tema en las agendas respectivas cuando estén dichos resultados.</p>
4	Organización	<p>4.1 Funciones y responsabilidades</p> <p>La Secretaría del Codex, la FAO y la OMS apoyarán al consultor en materia de gestión para llevar a cabo este examen.</p> <p>Corresponderá al Comité del Codex sobre Principios Generales presentar observaciones y sugerencias sobre el informe. Corresponderá a la Comisión del Codex Alimentarius, después de recibir nuevas observaciones y recomendaciones del Comité Ejecutivo, dar seguimiento a los resultados, conclusiones y recomendaciones del examen.</p>	<p>4.1 Funciones y responsabilidades</p> <p>La Secretaría del Codex, la FAO y la OMS apoyarán al consultor en materia de gestión para llevar a cabo el examen dirigido por la Secretaría (fase 1).</p> <p>Corresponderá a los Comités Coordinadores Regionales y al Comité del Codex sobre Principios Generales presentar observaciones y sugerencias sobre el informe.</p> <p>Corresponderá a la Comisión del Codex Alimentarius, después de recibir nuevas observaciones y recomendaciones del Comité Ejecutivo, dar seguimiento a los resultados, conclusiones y recomendaciones del examen (fase 1).</p>	<p>Se realizaron cambios para que tenga concordancia con la inclusión de los Comités Coordinadores Regionales.</p>
		<p>4.2 Competencias y composición del equipo de expertos</p> <p>El equipo estará integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un consultor en materia de gestión • Un Oficial superior de normas alimentarias de la Secretaría del Codex • Un representante de la FAO y la OMS 	<p>4.2 Competencias y composición del equipo de expertos</p> <p>El equipo estará integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un consultor en materia de gestión • Un Oficial superior de normas alimentarias de la Secretaría del Codex • Un representante de la FAO y la OMS 	<p>Sin Observación</p>
		<p>4.3 Esquema cronológico</p> <p>En el cuadro siguiente se indican las fases y el calendario del examen.</p>	<p>4.3 Esquema cronológico</p> <p>En el cuadro siguiente se indican las actividades y el calendario del examen (fase 1).</p>	<p>Ecuador está de acuerdo con lo propuesto por el CCGP de respaldar la ampliación del plazo hasta un máximo de dos años tras la CAC39 y mantener informados a los Comités Coordinadores Regionales, durante la próxima ronda 2016/2017, del trabajo realizado en relación al examen (fase 1).</p>

		<p>4.4 Presupuesto El presupuesto estimado para el examen (aproximadamente USD 100 000) cubrirá el costo del consultor en materia de gestión, incluidos honorarios, gastos de viaje y dietas, así como costos de traducción. No están incluidos los gastos del personal sufragados por la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex.</p>	<p>4.4 Presupuesto El presupuesto estimado para el examen (aproximadamente USD 100 000) cubrirá el costo del consultor en materia de gestión, incluidos honorarios, gastos de viaje y dietas, así como costos de traducción. No están incluidos los gastos del personal sufragados por la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex.</p>	<p>La Secretaría del Codex deberá detallar en los Términos de Referencia del consultor los productos esperados que justifiquen el presupuesto a ser asignado.</p>
--	--	---	---	---