

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

REP17/NE

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
40.º período de sesiones
Ginebra (Suiza), 17-22 de julio de 2017

INFORME DE LA NOVENA REUNIÓN DEL
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCAÑO ORIENTE
Sede de la FAO, Roma (Italia)
15-19 de mayo de 2017

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página iii
Lista de siglas.....	página v
Informe de la novena reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4
Discurso de apertura sobre autenticidad e integridad de los alimentos (tema 2 del programa)	5-11
Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en los países de la región (tema 3.1 del programa)	
Priorización de necesidades en la región y posibles enfoques para su abordaje (tema 3.2 del programa)	12-22
Utilización de las normas del Codex en la región (tema 4 del programa)	23-35
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 5 del programa)	36
Labor del Codex de importancia para la región (tema 6 del programa)	37-44
Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico del Codex (Plan estratégico del CCNE para 2014-19: Estado de aplicación) (tema 7 del programa)	45-52
Anteproyecto de Norma regional para el <i>doogh</i> (tema 8 del programa)	53-65
Anteproyecto de Norma regional para la mezcla <i>zaatar</i> (tema 9 del programa)	66-85
Documento de debate sobre las ensaladas preenvasadas listas para el consumo (tema 10 del programa).....	86-90
Nombramiento del Coordinador (tema 11 del programa)	91
Otros asuntos (tema 12 del programa)	92-102
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 13 del programa).....	103

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes.....	página 13
Apéndice II: Plan estratégico del CCNE para 2016-19.....	página 19
Apéndice III: Anteproyecto de Norma regional para el <i>doogh</i>	página 24
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma regional para la mezcla <i>zaatar</i>	página 34

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros CCEXEC73 CAC40	Observaciones / Aprobación	Anteproyecto de Norma regional para el <i>doogh</i>	N21-2011	5/8	65, Ap. III
CCFA49 CCFL44	Aprobación	Secciones pertinentes del anteproyecto de Norma regional para el <i>doogh</i>			
Miembros CCEXEC73 CAC40 GTe (Líbano) CCNE10	Observaciones / Aprobación	Anteproyecto de Norma regional para la mezcla <i>zaatar</i> Perfeccionar las secciones relativas a la composición, los aditivos alimentarios y el muestreo y finalizarlas para la 10. ^a reunión del CCNE.	N13-2013	5	85, Ap. IV
CAC40	Nombramiento	Se vuelve a nombrar a la República Islámica del Irán Coordinador para el Cercano Oriente.			
FAO/OMS Secretaría del Codex Coordinador CCNE10	Información / Actuación	El fraude alimentario (autenticidad e integridad de los alimentos) se encuentra entre las necesidades nuevas e imperiosas de la región, pero debe tratarse de manera integral en todo el sistema del Codex (p. ej., a través del próximo Plan estratégico del Codex para 2020-25).			10
FAO/OMS Miembros	Información / Actuación	Los contaminantes y la infraestructura de los sistemas nacionales de control de los alimentos son las principales cuestiones de interés para la región.			14
		La plataforma en línea para el intercambio de información sobre sistemas de control de la inocuidad de los alimentos debería volverse a examinar y mejorarse, en particular con miras a que esté disponible en árabe.			22
Secretaría del Codex Miembros	Información / Actuación	La encuesta sobre la utilización de las normas del Codex debería mejorarse por lo que hace a su funcionalidad y las cuestiones que abarcará la siguiente encuesta (han de añadirse nuevos temas, así como ampliar otros incluidos en la encuesta actual como el etiquetado en relación con el fraude alimentario). Los países de la región se encuentran con dificultades para adaptar las normas del Codex a sus necesidades nacionales; tener acceso a las normas del Codex en árabe podría facilitar este ejercicio, así como la armonización de los reglamentos de los miembros del Codex con las normas del Codex.			35
Secretaría del Codex Coordinador Miembros	Información / Actuación	El debate sobre la labor del Codex de importancia para la región debería continuar como medio para determinar los temas transversales de la región y buscar apoyo regional en relación con los mismos.			44
Coordinador Grupo de seguimiento CCNE10	Información / Actuación	Llevar un seguimiento del estado de ejecución de las actividades del Plan estratégico del CCNE para 2016-19 y presentar informes al respecto.			49
GTe (Líbano) Miembros CCNE10	Información / Actuación	Se debería seguir trabajando en el documento de debate sobre las ensaladas preenvasadas listas para el consumo a fin de determinar la mejor manera de abordar este tema en el marco del Codex y adoptar una decisión en la 10. ^a reunión del CCNE.			90
Miembros CCNE10	Información / Actuación	En la 10. ^a reunión del CCNE se examinarían las propuestas relativas a la elaboración de normas para los productos halal, el queso fundido (a reserva del resultado de los debates del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos [CCMMP] y la Comisión)			97, 99 y 100

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
		y el <i>maamoul</i> .			

LISTA DE SIGLAS

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNE	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCR	Comités coordinadores regionales
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GTe	Grupo de trabajo electrónico
ISIRI	Instituto de Normas e Investigación Industrial de la República Islámica del Irán
LMR	Límite máximo de residuos
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
ONUDI	Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial
OSDI	Organismo Sueco de Desarrollo Internacional
SMIIC	Instituto de Normas y Metrología para los Países Islámicos

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE) celebró su novena reunión en la Sede de la FAO en Roma (Italia), del 15 al 19 de mayo de 2017, en cooperación con el Gobierno de la República Islámica del Irán. La reunión estuvo presidida por el Dr. Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi, Asesor Científico Superior del Instituto de Normas e Investigación Industrial de la República Islámica del Irán (ISIRI). Asistieron a la reunión 13 Estados miembros, seis países observadores, una organización miembro observadora (la Unión Europea), cuatro organizaciones observadoras y un país observador especial (Palestina). La lista de participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. La Sra. Nayereh Pirouzbakht, Presidenta del ISIRI, inauguró la reunión. Señaló que, teniendo en cuenta el crecimiento demográfico mundial y los esfuerzos de la comunidad internacional por aumentar la esperanza de vida, era cada vez más importante controlar la calidad de los alimentos a fin de proteger la salud y seguridad de los consumidores de todos los países. En los últimos años, la contaminación ambiental se había convertido en un motivo de gran preocupación para toda la humanidad. Correspondía a los Estados miembros del Codex promover la producción y distribución de productos orgánicos respetuosos con el medio ambiente, reducir el uso de plaguicidas y conservantes, y mejorar las técnicas de elaboración de los alimentos.
3. También se dirigieron a los asistentes a la reunión la Dra. Renata Clarke, Jefa de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO, el Dr. Soren Madsen, Oficial técnico de la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental, la Sra. Awilo Ochieng Pernet, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, y la Sra. Annamaria Bruno, Oficial superior de normas alimentarias de la Secretaría del Codex.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

4. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión y añadió los siguientes asuntos en relación con el tema 12 del programa "Otros asuntos", que se examinarían con sujeción a la disponibilidad de tiempo:
 - requisitos generales de los productos *halal*;
 - elaboración de una norma regional para el queso fundido;
 - elaboración de una norma regional para el *maamoul*;
 - comunicación con Palestina.

DISCURSO DE APERTURA SOBRE AUTENTICIDAD E INTEGRIDAD DE LOS ALIMENTOS (tema 2 del programa)³

5. El representante de la OMS, en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema y explicó que la nueva práctica de invitar a un estudioso destacado para que pronunciara el discurso de apertura se había instaurado en los seis comités coordinadores regionales (CCR) de la FAO y la OMS como parte del proceso de revitalización; estos discursos pretendían estimular un debate abierto sobre un tema especialmente pertinente e importante para la región, así como ayudar a fomentar la sensibilización política de alto nivel sobre la importancia de las cuestiones del Codex y el apoyo necesario a su labor.
6. El Presidente presentó el tema "Autenticidad e integridad de los alimentos", así como al ponente principal, el Dr. Christopher Elliott, de la Queen's University de Belfast (Reino Unido).
7. El Dr. Elliott se dirigió al Comité recordando la capacidad única del Codex para contribuir al problema transversal relativo a la autenticidad e integridad de los alimentos y el fraude alimentario. Recordó sus experiencias trabajando con el Gobierno del Reino Unido en el examen de sistemas tras una crisis importante relacionada con la integridad de los alimentos, lo que dio lugar a recomendaciones para el establecimiento de un marco nacional de prevención de la delincuencia alimentaria. Su intervención se centró en el carácter generalizado y polifacético de los tipos de fraude alimentario y sus repercusiones, haciendo especial hincapié en que afectaba a todas las personas en todo el mundo.
8. Ningún país era inmune al fraude alimentario, que podía manifestarse de muchas maneras. Una variedad muy amplia de ingredientes alimentarios, productos básicos y alimentos elaborados era vulnerable al fraude. Sin embargo, cuanto más compleja fuera la cadena de suministro, más puntos vulnerables al fraude había.

¹ CRD01 (discursos pronunciados en la ceremonia de apertura).

² CX/NE 17/09/01 (REV).

³ CX/NE 17/09/02.

Los documentos de trabajo, incluido el informe de la reunión, pueden consultarse en el sitio web del Codex:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>, en el apartado "Reuniones e Informes", CCNE09.

Las normas y textos afines del Codex mencionados en el presente informe pueden consultarse en el apartado "Normas Oficiales" del sitio web del Codex.

En "Procedimientos y Estrategias" figuran otros textos pertinentes del Codex mencionados en este informe.

Debían elaborarse mecanismos con los que compartir información a escala local, nacional e internacional acerca del fraude alimentario para el análisis por parte de las principales partes interesadas. Asimismo, existía la necesidad imperiosa de armonizar las definiciones relacionadas con el fraude alimentario y la integridad de los alimentos para que pudiera formularse y aplicarse una legislación sólida. Detectar el fraude alimentario mediante análisis resultaba muy difícil y exigía una gran variedad de técnicas.

Quedaba patente la necesidad de emplear técnicas de selección de bajo costo y portátiles seguidas de un análisis de confirmación más complejo. No obstante, no bastaba con los ensayos; también era fundamental utilizar sistemas de rastreabilidad y auditorías del fraude alimentario ajustadas al fin previsto para crear un sistema que no solo detectaría el fraude, sino que impediría su aparición. Habida cuenta del gran número de ingredientes alimentarios, productos básicos y alimentos elaborados disponibles en el mercado internacional, se necesitaba un enfoque basado en el riesgo para determinar las prioridades, que podían variar de un país a otro, y en función de los acontecimientos, como la obtención de malas cosechas.

9. Tras la presentación, el Comité participó en un debate interactivo moderado por la Secretaría del Codex y acordó las siguientes recomendaciones:
 - a) Fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos:
 - i. Unos sistemas nacionales de control de los alimentos estrictos constituían el elemento fundamental para detectar y abordar el fraude alimentario. Se proporcionaron ejemplos de sistemas nacionales.
 - ii. Era importante emplear sistemas de rastreabilidad sólidos para la detección de alimentos fraudulentos a lo largo de la cadena alimentaria, incluido tanto el comercio nacional como el internacional. Se estaban realizando pruebas de la tecnología de cadena de bloques desarrollada en el sector financiero para determinar su aplicabilidad a este respecto.
 - iii. Un marco legislativo sólido con sanciones disuasorias era esencial.
 - iv. Los planes estratégicos nacionales en los que se determinaba y abordaba el fraude alimentario mediante auditorías y sistemas de rastreabilidad constituían una herramienta útil.
 - v. Todos los países debían tener la capacidad de realizar ensayos en el primer nivel para, a continuación, remitir las muestras a laboratorios de referencia o centros de excelencia para que confirmaran sus resultados, ya que las pruebas para detectar el fraude alimentario podrían resultar costosas. Podría ser conveniente coordinar esta actividad a escala regional.
 - vi. Era difícil identificar el fraude en los alimentos elaborados, por lo que la detección temprana en las cadenas de valor era esencial.
 - vii. Mejorar la coordinación con las autoridades encargadas de hacer cumplir la ley podría contribuir a combatir el fraude mediante el fortalecimiento de los controles fronterizos y de las importaciones, por ejemplo, en el caso del almacenamiento y el transporte.
 - b) Adoptar un enfoque basado en el riesgo:
 - i. Determinar los productos básicos más vulnerables al fraude alimentario —mediante, por ejemplo, la previsión y las comprobaciones del balance de masas— y establecer prioridades al respecto.
 - ii. Evaluar los riesgos específicos relativos a la inocuidad alimentaria derivados de las actividades fraudulentas realizadas en estos productos, por ejemplo, en relación con los niveles de residuos de plaguicidas o el uso de plaguicidas no permitidos.
 - iii. Evaluar los riesgos específicos relativos a la calidad de los alimentos derivados de las actividades fraudulentas realizadas en estos productos, en particular las repercusiones en la nutrición de grupos vulnerables de alto riesgo como lactantes y niños.
 - c) Compartir información:
 - i. Compartir información sobre el fraude alimentario.
 - ii. Utilizar los sistemas de intercambio de información existentes y estudiar nuevas maneras de emplearlos para compartir información sobre el fraude alimentario.
 - d) Fomentar la sensibilización y tener en cuenta las dimensiones ética y legislativa:
 - i. El fraude alimentario y la integridad de los alimentos podrían tratarse desde un punto de vista ético, trabajando con los productores, las autoridades reguladoras y los consumidores a fin de motivarles para que adoptaran un enfoque integral e intersectorial para hacer frente a estas cuestiones.
 - ii. Podría estudiarse la posibilidad de elaborar un instrumento internacional sobre el tráfico ilícito de alimentos.

10. El Comité acordó que la necesidad de abordar el fraude alimentario y la autenticidad e integridad de los alimentos era una de las cuestiones críticas y emergentes de la región pero que debía tratarse de manera integral a través de todo el sistema del Codex. En consecuencia, debía estudiarse la manera de tener en cuenta esta cuestión en el nuevo plan estratégico del Codex.
11. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) estaba trabajando para abordar la autenticidad e integridad de los alimentos. Las cuestiones relativas a la autenticidad, la integridad y el fraude también podrían tratarse mediante el etiquetado (por conducto del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos [CCFL]), los métodos de análisis (Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras [CCMAS]), y la posible enmienda del Código de Ética (Comité sobre Principios Generales [CCGP]).

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN (tema 3.1 del programa)⁴

PRIORIZACIÓN DE NECESIDADES EN LA REGIÓN Y POSIBLES ENFOQUES PARA ABORDARLAS (tema 3.2 del programa)⁵

12. El representante de la FAO recordó que la encuesta sobre cuestiones críticas y emergentes realizada en la región del Cercano Oriente formaba parte de la iniciativa de revitalización, y puso de relieve que los cinco CCR restantes ya habían concluido ejercicios similares. Fue un vehículo para determinar las cuestiones que exigían una respuesta inmediata (críticas) y las que podrían precisar atención en el futuro (emergentes) y, con ello, asegurar que el programa del Comité se centrara en lo que importaba a sus miembros. Reconociendo el grado de solapamiento identificado entre las cuestiones críticas y las emergentes, el representante destacó las tres cuestiones que se mencionaban con mayor frecuencia, a saber, la contaminación alimentaria, las deficiencias en los sistemas nacionales de control de los alimentos y el cambio climático. El representante de la OMS señaló el bajo índice de respuesta al cuestionario e invitó al Comité a debatir las prioridades determinadas en la encuesta. El Presidente también invitó al Comité a examinar la pertinencia de las cuestiones determinadas y a considerar otras medidas complementarias que pudieran ser necesarias.

Debate

13. Hubo consenso en que las dos cuestiones clave más importantes para los Estados miembros de la región eran la contaminación alimentaria y las deficiencias en la infraestructura de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Una delegación planteó la cuestión adicional de los aditivos alimentarios permitidos en los alimentos para niños, mientras que otras dos delegaciones informaron a la Secretaría del Codex de que presentarían más observaciones a su debido tiempo para que el resultado del ejercicio fuera más completo y valioso. El observador especial de Palestina mencionó que el funcionamiento del sistema de control de los alimentos del país se enfrentaba a graves problemas como la falta de control entre fronteras y problemas singulares relacionados con el control fronterizo.

Conclusión

14. El Comité tomó nota de que:
 - i. los contaminantes y la infraestructura de los sistemas nacionales de control de los alimentos eran las principales cuestiones de interés para la región;
 - ii. dos Estados miembros presentarían más información para que se examinara en relación con este tema.

Plataforma en línea para el intercambio de información sobre sistemas de control de la inocuidad de los alimentos

15. El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema y explicó que el uso y la finalidad principales de la plataforma consistían en facilitar el intercambio de información entre los Estados miembros acerca de cuestiones en materia de control alimentario e inocuidad de los alimentos, en sustitución de la anterior carta circular sobre el mismo tema. La FAO y la OMS podrían asimismo utilizar la información de los países recopilada al llevar a cabo las actividades de desarrollo de la capacidad y determinar las necesidades. El representante hizo hincapié en que el éxito de la plataforma dependía de que los Estados miembros cargaran activamente información en la plataforma y la actualizaran.
16. El representante señaló a la atención del Comité dos ámbitos de información de la plataforma: i) la legislación y reglamentación alimentarias, que los países posteriormente verificarían y actualizarían según fuera necesario; ii) la parte F, en la que se incluía una serie de preguntas cuyas respuestas que tratarían confidencialmente.

⁴ CX/NE 17/09/03; CX/NE 17/09/03-Add.1.

⁵ CX/NE 17/09/04.

17. El representante alentó a los países a incorporar información a fin de mejorar la utilidad y sostenibilidad de la plataforma.
18. Se pidió a los miembros que proporcionaran observaciones y comentarios sobre el prototipo de plataforma, en particular sobre los aspectos siguientes: i) la utilidad de la plataforma y su idoneidad para los fines previstos; ii) la facilidad con que se compartía la información; iii) la adecuación de las preguntas existentes y la necesidad de incluir preguntas adicionales; iv) propuestas de mejora.

Debate

19. Algunos miembros pidieron que se aclarara cuál era el propósito de reunir información en los laboratorios y con quién se compartiría a fin de ayudarles a determinar qué información sería pertinente facilitar. El representante de la FAO reiteró que la finalidad del ejercicio era crear una base de conocimientos para uso de los propios miembros del Comité y los agentes de sus países que pudieran estar interesados en esta información, desde los agentes del sector privado hasta otros asociados internacionales; también existía una dimensión de cooperación regional mediante la cual los miembros podían consultar en qué países vecinos podían acceder a determinadas capacidades de los laboratorios. Este intercambio de información también ayudaría a la FAO, la OMS y otros asociados de las Naciones Unidas a orientar y planificar las actividades de creación de capacidad.
20. Señalando que la nueva plataforma no podía consultarse en árabe, los miembros reiteraron la necesidad de que los instrumentos y la información de la FAO y la OMS, en especial en el marco de las iniciativas formuladas recientemente, estuvieran disponibles en este idioma con miras a facilitar una participación más completa y amplia de los miembros de la región del Cercano Oriente. El representante de la FAO aclaró que las aportaciones no se traducían, con lo que puso de relieve que las respuestas de los miembros estarían disponibles para la comunidad más amplia del Codex únicamente en el idioma original en el que se hubieran presentado. Teniendo en cuenta que se daría mucha importancia a la traducción, el representante de la FAO señaló que los recursos para invertir en la traducción al árabe eran limitados.
21. Asimismo, los miembros pidieron a la FAO que mejorara la funcionalidad de la plataforma (por ejemplo, con formatos que pudieran imprimirse) a fin de facilitar la coordinación de las aportaciones entre las partes interesadas pertinentes de los respectivos países. El representante de la FAO acordó intentar perfeccionar la plataforma a fin de mejorar su funcionalidad en cuanto a la impresión y el intercambio de los contenidos, con inclusión de formularios de presentación en línea tanto en blanco como cumplimentados, de modo que se facilitara la participación al permitir el intercambio de información con todas las partes interesadas pertinentes de los países.

Conclusión

22. El Comité tomó nota de que la FAO y la OMS tendrían en cuenta todas las observaciones formuladas en el examen, así como la mejora de la plataforma, en particular por lo que hace a la traducción al árabe.

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN (tema 4 del programa)⁶

23. La Secretaría del Codex recordó que este tema figuraba en el programa de los seis CCR y que se había utilizado una encuesta electrónica en línea a través de SurveyMonkey, elaborada conjuntamente con la FAO y la OMS, a fin de mejorar la recopilación de datos de los países sobre el uso que estos hacen de las normas del Codex, lo que facilitaba el análisis y la representación de los datos.
24. La Secretaría explicó que la encuesta se había centrado en normas ampliamente conocidas y representativas de sus respectivas categorías, a saber: i) normas numéricas (límite máximo de residuos [LMR] de plaguicidas en los alimentos y piensos, niveles máximos para los aditivos alimentarios, y niveles máximos de contaminantes en los alimentos y piensos); ii) normas de asuntos generales relativas al etiquetado de alimentos preenvasados y principios generales de higiene de los alimentos.
25. Asimismo, la Secretaría informó al Comité de que el índice de respuesta, que superó el 80 %, fue el más alto registrado para preguntas sobre este tema.

Debate

26. La Secretaría del Codex presentó el análisis de los resultados de la encuesta e invitó a los miembros del Comité a tomar nota de las conclusiones del análisis y a aportar opiniones sobre aspectos específicos de la encuesta.

⁶ CX/NE 17/09/05.

Estructura y enfoque

27. Los miembros destacaron la necesidad de incorporar una herramienta que permitiera imprimir la información. Con la herramienta actual no se podía difundir el cuestionario a todas las partes interesadas nacionales, lo que era fundamental para responder de forma coordinada y exhaustiva a la encuesta.

Utilización de los resultados

28. Los miembros expresaron la opinión de que, si bien podría ser útil para ellos, la información actual estaba incompleta y no debía ponerse a disposición del público. La información podría mantenerse para uso interno de la Secretaría del Codex.

Alcance de la próxima encuesta

29. Los miembros señalaron la necesidad de abordar las siguientes cuestiones adicionales: i) la utilización del etiquetado para tratar problemas como el fraude alimentario; ii) los comités nacionales del Codex.

Asuntos generales

30. Los miembros explicaron que se encontraban con dificultades para adaptar las normas del Codex a sus necesidades nacionales y que, para ello, era importante tener acceso a las normas del Codex en árabe. Destacaron otras dificultades relacionadas con las normas numéricas, por ejemplo, el LMR de plaguicidas. Señalaron que en algunos casos las normas nacionales o regionales diferían de las normas del Codex debido a los distintos requisitos de los países a los que exportaban.
31. La Secretaría del Codex indicó que era posible apartarse de las normas del Codex en los casos en que los países, al formular sus propias normas, tuvieran en cuenta sus pautas de consumo y su exposición a escala nacional y regional.
32. Asimismo, la Secretaría aclaró que, en virtud del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC), se permitía a los países apartarse de las normas del Codex cuando estuviera justificado. También puntualizó que, cuando se disponía de ellos, estos datos nacionales o regionales debían proporcionarse a los órganos científicos de la FAO y la OMS, de modo que las normas del Codex resultaran más inclusivas.
33. El representante de la FAO explicó que para adoptar y utilizar las normas del Codex en el ámbito nacional era necesario crear sistemas sólidos de control alimentario, lo que podía lograrse mediante la asistencia técnica de la FAO, la OMS y otros asociados que trabajan en la región.
34. El representante de la OMS recordó que cinco miembros de la región reunían los requisitos para obtener el apoyo disponible del Fondo fiduciario 2 del Codex para fortalecer las estructuras nacionales del Codex. En las solicitudes podía incluirse el apoyo a cierto grado de participación presencial, pero este debía estar claramente relacionado con otras actividades encaminadas a reforzar la participación plena y eficaz del país en la elaboración de las normas del Codex. Se previeron resultados en esferas como la adopción de las normas del Codex a nivel nacional.

Conclusión

35. El Comité:
- i expresó su apoyo a la continuación del ejercicio;
 - ii señaló que las observaciones y propuestas formuladas se tendrían en cuenta durante la próxima ronda de la encuesta.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 5 del programa)⁷

36. El Comité tomó nota de que las cuestiones se presentaron a título informativo únicamente y que, durante su siguiente ronda de reuniones, se pediría a los CCR que aportaran opiniones sobre el próximo Plan estratégico del Codex (2020-25), actualmente en proceso de elaboración.

⁷ CX/NE 17/09/06.

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 6 del programa)⁸

37. Recordando que se trataba de un tema permanente en el programa de los seis CCR, el Presidente presentó un análisis de las respuestas recibidas a un cuestionario en el que se había pedido a los miembros del Comité que plantearan aspectos de la labor del Codex de importancia para la región para que se examinaran en la reunión actual. Las sugerencias recibidas se habían dividido en tres categorías: i) cuestiones generales pertinentes para la labor del CCNE (labor de los comités de asuntos generales); ii) cuestiones específicas de interés para el CCNE (labor de los comités sobre productos); iii) cuestiones relacionadas con la participación activa de los países en los comités del Codex.
38. Tomando nota de que la lista no seguía ningún orden de prioridad, el Presidente invitó al Comité a examinar los temas señalados.

Debate*i) Cuestiones generales pertinentes para la labor del CCNE*

39. Los miembros reconocieron la importancia de mejorar la labor del Codex relacionada con: i) la reducción de las micotoxinas, en especial en los cereales; ii) los LMR de los plaguicidas; iii) los valores de referencia de nutrientes. El Presidente hizo hincapié en la importancia de adoptar posturas cuidadosamente y preparar estrategias para explicar las posturas al conjunto más amplio de miembros del Codex en el contexto de los próximos debates.

ii) Cuestiones específicas de interés para el CCNE

40. Los miembros pusieron de relieve la importancia de la labor del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) para la región, y destacaron la necesidad de iniciar los trabajos sobre frutas secas, como dátiles y productos derivados.

iii) Cuestiones relacionadas con la participación activa de los países en los comités del Codex

41. El Comité tomó nota de la importancia de facilitar una participación amplia, en la que se integrara a más países en la labor del Codex prestando especial atención a las mejores prácticas y el intercambio de datos. El Comité también observó el interés de la región por tener una plataforma en línea para el intercambio de datos. Asimismo, se señaló que los talleres de capacitación o actos paralelos entre reuniones facilitarían la labor del Comité.
42. La Secretaría del Codex explicó que en la próxima publicación de los sitios web regionales del Codex se ofrecería una función de foro en línea con conversación en tiempo real que permitiría el intercambio de información entre los miembros de la región en preparación de las reuniones del Codex y cualquier otra actividad conexas.
43. El representante de la FAO compartió información sobre los enfoques adoptados en otros países respecto de la labor del Codex, y destacó la importancia de celebrar reuniones oficiosas inmediatamente antes de las reuniones de los comités del Codex a fin de debatir las posturas nacionales y forjar un consenso.

Conclusión

44. El Comité tomó nota de los asuntos planteados en respuesta al cuestionario y se mostró de acuerdo con la importancia que revestían para la región.

SEGUIMIENTO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX (tema 7 del programa)⁹**Plan estratégico del CCNE para 2014-19: Estado de aplicación**

45. El Presidente presentó el tema y subrayó la importancia de la comunicación entre miembros y observadores para el logro de los objetivos del Plan estratégico.
46. La Secretaría del Codex invitó al Comité a considerar si era necesario retener el Plan estratégico regional teniendo en cuenta que los miembros de la región podían contribuir a la elaboración del próximo plan estratégico del Codex (2020-25) a fin de asegurar que este incluyera las necesidades de la región. El Comité tenía diversas opciones, por ejemplo, simplificar el plan estratégico para facilitar su aplicación, o mantener algunas actividades básicas del plan vigente como parte de un plan de acción interno, similar a los enfoques adoptados en otros CCR.

⁸ CX/NE 17/09/07.

⁹ CX/NE 17/09/08.

Debate

47. Los miembros reiteraron la importancia de contar con un plan estratégico específico para la región y consideraron si sería posible simplificarlo. Sin embargo, debido a la falta de un examen a mitad de período y de información sobre el estado de la aplicación del plan estratégico vigente, resultaba difícil evaluar los progresos en relación con dicho plan, como también lo era, por tanto, determinar qué actividades mantener en un plan simplificado.
48. El Comité estudió la manera de facilitar el seguimiento del Plan estratégico y acordó establecer un grupo sobre seguimiento para ayudar al Coordinador en la ejecución de las actividades del Plan.

Conclusión

49. El Comité acordó:
- i. retener el plan, pero revisar el calendario (Apéndice II);
 - ii. crear un grupo de seguimiento coordinado por la República Islámica del Irán y con la asistencia de Arabia Saudita, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait, Líbano, Libia, Sudán y Túnez.
50. Cualquier otro país estaría invitado a unirse al grupo de seguimiento. Se determinaron las personas de contacto pertinentes para cada país: Egipto (Sra. Rania Ahmed Ali Omara); Líbano (Sra. Mariam Eid); Sudán (Sra. Ula Makkawi Abdelrhman); y Túnez (Sra. Narjes Maslah El Hammar, Sr. Issam Krid y Sr. Hamdi Mejri). Podrían identificarse otros funcionarios de los países señalados que prestarían apoyo a la labor más adelante en el momento de presentación al Coordinador, en las dos semanas posteriores a la actual reunión.
51. Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Kuwait y Libia comunicarían el nombre de la persona o las personas de contacto al Coordinador en las dos semanas posteriores a la reunión en consulta con sus capitales y autoridades competentes. Las personas designadas trabajarían en colaboración con los puntos de contacto del Codex de los países.
52. Se acordaron las siguientes funciones para el grupo de seguimiento:
- llevar un seguimiento de las actividades y los indicadores determinados en el Plan estratégico del CCNE;
 - elaborar un informe sobre los progresos respecto de la ejecución de las actividades del Plan estratégico del CCNE para su examen en la 10.ª reunión del CCNE en 2019;
 - asesorar al Coordinador sobre la ejecución de las actividades del Plan estratégico del CCNE.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL *DOOGH* (tema 8 del programa)¹⁰

53. La República Islámica del Irán, en calidad de presidente del Grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre el *doogh*, presentó el tema recordando que, tal como se había explicado en la 8.ª reunión del CCNE, el *doogh* era una bebida tradicional antigua a base de leche fermentada que no se ajustaba a la definición de leche fermentada o bebidas a base de leche fermentada de la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003). La delegación también hizo hincapié en que el *doogh* no era el mismo producto que el *ayran* (otro producto lácteo fermentado con una amplia producción en la región)¹¹.
54. Asimismo, la delegación informó al Comité de que se había elaborado un anteproyecto revisado teniendo en cuenta las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular CL 2017/08-NE. Las principales modificaciones se habían introducido en las secciones relativas a la descripción, la composición y los aditivos alimentarios. Esta última se armonizó con la norma CODEX STAN 243.
55. El Comité examinó el anteproyecto revisado elaborado por la República Islámica del Irán, llegó a un acuerdo sobre las enmiendas al texto e hizo cambios y observaciones adicionales.

Debate

Cultivos iniciadores

56. El Comité tomó nota de las observaciones acerca de la identificación de determinados cultivos iniciadores distintos a los estipulados, pero acordó no modificar las disposiciones porque no resultaba práctico.

Sección 2: Descripción

57. El Comité enmendó la descripción para que se comprendiera mejor y fuera coherente con las secciones 3 (composición) y 4 (aditivos alimentarios).

¹⁰ CL 2017/08-NE; CX/NE 17/09/09.

¹¹ REP15/NE, párrs. 36-38.

Sección 3: Composición

58. El Comité acordó cambiar el nivel mínimo de la “suma de los microorganismos que comprenden el cultivo iniciador definido en la Sección 2” por uno más adecuado para el *doogh*.

Sección 4: Aditivos alimentarios

59. El Comité tomó nota de que la estructura y el contenido de esta sección se había ajustado a la norma CODEX STAN 243 en la medida de lo posible en el caso del *doogh*. Señalando que la lista de aditivos alimentarios relativa a los edulcorantes y colorantes estaba incompleta, el Comité ajustó estas clases funcionales a la norma CODEX STAN 243, corrigió el nivel de fosfatos y aclaró que solo estaba permitido el ácido láctico como regulador de la acidez.

Sección 6: Higiene

60. El Comité consideró si mantener los totales máximos de microorganismos de esta sección, tomando nota de que los límites actuales no cumplían con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997). Una delegación expresó la opinión de que estos límites eran necesarios para ayudar a los países de la región porque los Principios CAC/GL 21 no contenían criterios microbiológicos. La Secretaría del Codex explicó que los criterios microbiológicos debían abarcar no solo límites, sino también planes de muestreo y métodos de análisis, entre otras disposiciones, y que, en general, en el Codex se dejaba en manos de las autoridades nacionales o regionales la formulación de criterios microbiológicos sobre la base del documento CAC/GL 21.
61. En consecuencia, el Comité acordó suprimir los límites de microorganismos de esta sección.

Sección 7: Envasado y almacenamiento

62. El Comité tomó nota de que no todas las formas de *doogh* debían refrigerarse (por ejemplo, el *doogh* tratado a temperaturas ultraelevadas) y acordó revisar la sección a fin de hacer referencia a condiciones adecuadas que representaran todos los tipos de prácticas de almacenamiento del *doogh*.

Sección 8: Etiquetado

63. El Comité tomó nota de que la condición de “sin grasas” no se ajustaba a las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997), que contemplaba la condición de “libre de grasa”, y acordó suprimir la condición de “sin grasas” y solo hacer referencia al documento CAC/GL 23 en la Sección 8.2 “Declaración del contenido en grasa”.

Sección 9: Métodos de análisis y muestreo

64. El Comité tomó nota de que los métodos de análisis para las leches fermentadas recogidos en la norma CODEX STAN 234-1999 también se aplicaban al *doogh*, por lo que no se remitió ningún método al CCMAS para su aprobación.

Conclusión

65. El Comité acordó:
- i. remitir el anteproyecto de norma regional a la Comisión del Codex Alimentarius en su 40.º período de sesiones para que lo aprobara en el trámite 5/8 (omitiendo los trámites 6 y 7) (Apéndice III);
 - ii. enviar las secciones relativas a los aditivos alimentarios y el etiquetado a los comités competentes para que las aprobaran.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA MEZCLA ZAATAR (tema 9 del programa)¹²

66. El Líbano, como país encargado, presentó el tema, tomando nota de que en la elaboración del anteproyecto de norma se habían tenido en cuenta todas las características y los requisitos del *zaatar* producido y comercializado en la región.
67. El Comité examinó el anteproyecto formulado por el Líbano, llegó a un acuerdo sobre el texto e hizo cambios y observaciones adicionales.

¹² CL 2017/09-NE; CX/NE 17/09/10 (no publicado).

Debate

Sección 2: Descripción

68. El Comité tomó nota de la necesidad de aclarar la descripción del producto teniendo en cuenta la Norma para el tomillo elaborada por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) y las distintas especies de plantas que componen la mezcla *zaatar*. Algunas delegaciones señalaron que su *zaatar* contenía tomillo de hojas estrechas en lugar de latifoliado y que la referencia hecha a este último podía, en consecuencia, limitarles el acceso a los mercados.
69. Con el fin de esclarecer la norma y hacerla más inclusiva, el Comité acordó no mencionar el tomillo y definir mejor el *zaatar* sin elaborar y el *zaatar* latifoliado sin elaborar.

Sección 3.2: Factores de calidad

Sabor y color

70. El Comité tomó nota de la petición de definir el sabor y el color. La Secretaría del Codex explicó que el texto actual era coherente con el enfoque adoptado en las correspondientes secciones de las normas para productos, pues no resultaba fácil ni práctico especificar estas características organolépticas.
71. En consecuencia, el Comité acordó no modificar esta sección.

Sección 3.3: Composición

Ácido málico y ácido cítrico

72. El Comité observó lo siguiente: una posible incoherencia entre el límite máximo especificado para el ácido cítrico en la Sección 4 y la proporción entre ácido málico y ácido cítrico de la Sección 3; y una discrepancia entre el nivel de ácido cítrico determinado en la Sección 4 y el propuesto en la octava reunión del CCNE (un 2 % frente a un 4 %) y que este aumento podía dar lugar a prácticas fraudulentas. El ácido cítrico se encontraba de manera natural en el tomillo y el zumaque y la adición de ácido cítrico podía utilizarse para sustituir el zumaque en la mezcla *zaatar*.
73. El Comité convino en volver a examinar esta cuestión al elaborar la versión final del proyecto de norma.

Contenido de sal

74. El Comité tomó nota de las preocupaciones relacionadas con el contenido de sal especificado para el *zaatar*, que era contrario a la petición de reducir el contenido de sal en los alimentos en virtud de la *Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud*. El Líbano explicó que la sal era parte integral del producto y reducir su concentración requeriría la reformulación completa de la receta. Si bien era importante reducir la ingesta de sal para disminuir el riesgo de padecer enfermedades no transmisibles, esto podía lograrse educando al consumidor sobre dietas saludables y evitando determinados alimentos con alto contenido de sal.

Sección 4: Aditivos alimentarios

75. El Comité ajustó esta sección a la estructura relativa a los aditivos alimentarios recogida en la sección "Formato de las normas del Codex sobre productos" del Manual de procedimiento y corrigió la expresión del límite máximo de ácido cítrico de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), es decir, pasó de representarlo en porcentaje a emplear unidades equivalentes a mg/kg. El Comité observó que era necesario aclarar por qué de los reguladores de acidez especificados en la Norma general para los aditivos alimentarios solo estaba permitido el ácido cítrico.
76. El Comité tomó nota de que no había disposiciones sobre aditivos alimentarios para la mezcla *zaatar* "de calidad suprema" y la mezcla *zaatar* "de calidad superior".
77. El Comité acordó que los asuntos mencionados anteriormente volverían a examinarse al elaborar la versión final del proyecto de norma.

Sección 5: Contaminantes

78. El Comité acordó ajustar las disposiciones sobre contaminantes al texto normalizado recogido en la sección "Formato de las normas del Codex sobre productos" del Manual de procedimiento, es decir, la referencia de carácter general a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

Sección 7: Etiquetado

79. El Comité tomó nota de que, habida cuenta de que el etiquetado relativo al "país de origen" y a los "aditivos alimentarios" estaba suficientemente regulado en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), no era necesario abordar estos aspectos en esta sección.
80. El Comité acordó suprimir las disposiciones sobre el país de origen y los aditivos alimentarios.

Sección 8: Métodos de análisis y muestreo

81. El Comité acordó suprimir los métodos relativos a los contaminantes en consonancia con su decisión anterior (párrafo 65).
82. El Comité señaló que debían elaborarse planes de muestreo para las disposiciones del proyecto de norma. La Secretaría del Codex aclaró que el CCMAS, en su 38.^a reunión, había creado un modelo para ayudar a los comités a elaborar los planes de muestreo. Este modelo estaría listo para la próxima reunión del CCMAS y se remitiría a todos los comités para que lo emplearan al formular planes de muestreo.
83. En respuesta a una pregunta sobre la necesidad de incluir métodos de análisis y muestreo, la Secretaría del Codex aclaró que las normas para productos contenían una sección sobre métodos de análisis y muestreo, de conformidad con la sección “Formato de las normas del Codex sobre productos” del Manual de procedimiento, y que era responsabilidad de los comités determinar los métodos para medir el cumplimiento de las disposiciones de las normas. Estos métodos determinados resultaban en particular útiles en la solución de controversias y no impedían el uso habitual de otros métodos por parte de los países.
84. El Comité aceptó los métodos propuestos y acordó trabajar en la formulación de planes de muestreo una vez el CCMAS hubiera finalizado el modelo.

Conclusión

85. El Comité acordó:
 - i. remitir el anteproyecto de norma regional a la Comisión del Codex Alimentarius en su 40.^o período de sesiones para que lo aprobara en el trámite 5 (Apéndice IV);
 - ii. crear un GTe, presidido por el Líbano y que trabajaría en árabe e inglés, encargado de proseguir la labor en las secciones relativas a la composición y los aditivos alimentarios, a fin de aclarar las cuestiones planteadas en las secciones 3.3 (composición), 4 (aditivos alimentarios) y 8 (muestreo) a la espera del asesoramiento del CCMAS en cuanto a los modelos, y de finalizar la norma para la próxima reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LAS ENSALADAS PREENVASADAS LISTAS PARA EL CONSUMO (tema 10 del programa)¹³

86. Recordando la petición formulada en la 8.^a reunión del CCNE de que presentara un documento de debate sobre las ensaladas listas para el consumo, la delegación de Palestina presentó el tema, resumió los principales puntos del documento de debate —descripción del producto, volumen de producción y comercio, riesgos para la inocuidad de los alimentos y aspectos relativos a la calidad— y recomendó la elaboración de una norma regional general para las ensaladas preenvasadas refrigeradas listas para el consumo.

Debate

87. Aunque la propuesta obtuvo un amplio apoyo, el Comité observó que debería estudiarse la posibilidad de elaborar un código de prácticas, ya que las principales cuestiones señaladas en el documento de debate estaban relacionadas con la elaboración y la manipulación. En general, las normas para productos se aplicaban más a los aspectos cualitativos del producto final, por lo que elaborar este tipo de norma sería difícil teniendo en cuenta la gran variedad de productos recogidos en el documento.
88. Para determinar la manera de proceder era necesario otro documento de debate en el que se estudiara qué opción —un código de prácticas o una norma general— sería más viable.
89. La Secretaría del Codex aclaró que sería importante determinar si las cuestiones señaladas en el documento podían abordarse mediante los textos del Codex existentes o si era necesario elaborar un texto del Codex más específico para los productos que se mencionan en el documento.

Conclusión

90. El Comité acordó establecer un GTe, presidido por el Líbano y que trabajaría en árabe e inglés, encaminado a:
 - i. elaborar un documento de debate basado en los puntos planteados en los párrafos 88 y 89;
 - ii. incluir, según proceda, un documento de proyecto relativo al nuevo trabajo, según se estipula en el Manual de procedimiento, junto con un esbozo del proyecto de texto del Codex.

¹³ CX/NE 17/09/11.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 11 del programa)¹⁴

91. El Comité acordó unánimemente recomendar a la Comisión en su 40.º período de sesiones que se volviera a nombrar a la República Islámica del Irán para un segundo mandato como Coordinador para el Cercano Oriente. La delegación de la República Islámica del Irán agradeció al Comité su apoyo y aceptó el nombramiento.

OTROS ASUNTOS (tema 12 del programa)¹⁵**Relaciones entre las políticas, estrategias y directrices de la FAO y la OMS y la labor del Codex**

92. El representante de la OMS presentó el documento, que se proporcionó solo a título informativo. La FAO y la OMS habían presentado un documento de análisis sobre este tema en la 71.ª reunión del CCEXEC, celebrada en junio de 2016, si bien la Comisión del Codex Alimentarius, en su 39.º período de sesiones, decidió que el documento se debatiría en la 73.ª reunión del CCEXEC, en junio de 2017, a fin de otorgar a los países tiempo suficiente para evaluarlo. El representante recordó que la labor del Codex, como programa conjunto de la FAO y la OMS, debía complementar las políticas, estrategias y directrices adoptadas por los órganos rectores de cada organización patrocinadora. Si bien relacionar la labor del Codex con las políticas y estrategias de la OMS podía llevar bastante tiempo, como en el caso de la *Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud*, elogió las medidas coordinadas que se habían adoptado con relativa rapidez en relación con el Plan de acción mundial sobre la resistencia a los antimicrobianos.

Requisitos generales de los productos *halal*

93. La delegación de Egipto propuso la elaboración de una norma para los productos *halal* en vista de su importancia para la región y para los países islámicos.
94. Los miembros reconocieron la importancia de los productos *halal* no solo para la región sino también para los países islámicos de otras zonas, y tomaron nota de que el tema de los alimentos *halal* se había debatido en todo el Codex durante varios años. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que esta cuestión podría debatirse de manera más adecuada a través de plataformas distintas al Codex, como el Instituto de Normas y Metrología para los Países Islámicos (SMIIC). El Comité también debía tener en cuenta los limitados recursos del Codex a la hora de considerar detenidamente la propuesta.
95. La Secretaría del Codex señaló a la atención del Comité los debates mantenidos recientemente en la 43.ª reunión del CCFL¹⁶ en los que se llegó al acuerdo de que, si bien el CCFL no tenía la competencia de debatir todos los aspectos de esta cuestión, sus debates en curso relacionados con las preferencias de los consumidores incluirían el etiquetado *halal*.
96. La delegación de Egipto explicó que la labor propuesta no guardaba relación con el etiquetado, sino que hacía referencia a una norma específica para los productos *halal* en la que se aclararían y armonizarían la terminología y las definiciones a fin de facilitar la comprensión.
97. El Comité señaló que no se encontraba en condiciones de tomar una decisión en la presente reunión y acordó pedir a Egipto que elaborara un documento de debate en el que explicara la propuesta de una norma para los productos *halal*, que se examinaría en la próxima reunión, teniendo en cuenta las normas *halal* publicadas por el SMIIC de la Organización de Cooperación Islámica.

Queso fundido

98. La delegación de Egipto pidió al Comité que considerara la elaboración de una norma regional para el queso fundido, dadas las dificultades encontradas para llegar a un acuerdo acerca de dicha norma a escala internacional, en particular por lo que hace al contenido mínimo de queso.
99. El Comité recordó que la Comisión seguía examinando la cuestión del queso fundido y convino en que era más apropiado esperar a los resultados de esos debates antes de decidir emprender trabajos adicionales. Asimismo, alentó a Egipto y a otros Estados miembros a participar en los debates de la Comisión. Con miras a facilitar el intercambio de información y la preparación de aportaciones coordinadas a los debates del 40.º período de sesiones de la Comisión, la República Islámica del Irán, como Coordinador, organizaría una reunión con todos los miembros del CCNE inmediatamente antes del período de sesiones.

¹⁴ CX/NE 17/09/12.

¹⁵ CX/NE 17/09/13; Propuesta de Arabia Saudita (CRD02).

¹⁶ REP16/FL, párrs. 56-63.

Elaboración de una norma regional para el *maamoul*

100. El Comité tomó nota de la propuesta formulada por la delegación de Arabia Saudita sobre la elaboración de una norma regional para el *maamoul* y convino en pedir a la delegación que preparara un documento de debate para que se examinara en la 10.ª reunión del CCNE. En el documento de debate debían determinarse claramente el producto, las principales cuestiones que habían de tratarse y el volumen del comercio de estos productos en la región. Además, debía ir acompañado de un documento de proyecto, según se estipula en el Manual de procedimiento, y, de ser posible, un esbozo del proyecto de norma regional.

Comunicación con Palestina

101. El Comité tomó nota de la petición formulada por la delegación de Palestina para mejorar su acceso y sus aportaciones a los documentos del Codex, a fin de intensificar su participación en el mismo. La Secretaría del Codex recibió con beneplácito el interés de Palestina en la labor del Codex y explicó que se estaban celebrando conversaciones con Palestina para discurrir un mecanismo encaminado a mejorar la comunicación.

Otros asuntos

102. Conviene señalar que la participación de algunas delegaciones fue facilitada mediante el proyecto de colaboración entre la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUUDI) y la FAO encargado de la inocuidad alimentaria en la región árabe y financiado por Suecia a través del Agencia Sueca de Cooperación Internacional para el Desarrollo (ASDI).

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 13 del programa)

103. Se informó al Comité de que su 10.ª reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y que se comunicarían más detalles al respecto a los miembros después del nombramiento del Coordinador por la Comisión del Codex Alimentarius en su 40.º período de sesiones.

APÉNDICE I**LIST OF PARTICIPANTS – LISTE DES PARTICIPANTS – LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON**

Dr Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi
 Senior Scientific Adviser Institute of Standards & Industrial Research of IRAN &
 Director and Laboratory Manager Faroogh Life Sciences Research Laboratory
 Faroogh Life Sciences Research Laboratory
 No: 96; Parcham Street Tohid Square
 Teheran
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: +0989121591766
 Email: faroughlab@gmail.com

ASSISTANT TO THE CHAIR

Mrs Leila Zinatbakhsh
 Secretary, N.C.C. of IRAN, Head of Codex standards cooperation group
 Codex Secretariat of Iran
 Institute of Standards & Industrial Research of IRAN (ISIRI)
 P.O.BOX 14155-6139
 Tehran
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: 00982188654059
 Email: codex_office@inso.gov.ir

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Reda Abdelgalil
 Food Safety and Regulatory Manager
 Chamber of Food Industries, Federation of Egyptian
 Industries
 1195 Cornish Elnil St.
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201006505752
 Email: Redaabdelgalil@gmail.com

Eng Rania Ahmed Ali Omara
 Specialist at the Egyptian Organization for
 Standardization and Quality
 Email: eosrania@gmail.com

Dr Nermeen El Fadeel
 Scientific and Regulatory Affairs Manager, Egypt
 Region
 Coca- Cola Company
 1 Amin Elrahany St., Nasr City
 Cairo
 Egypt
 Tel: 00222722187
 Email: nermeenkhalfia@outlook.com

Eng Mohamed Naser
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
 16 Tadreeb el Modarbeen St, Al Ameriya
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201281337667
 Email: atch_toto3@yahoo.com

Mr Mohamed Shamekh
 Head of Legislation and Standards Department
 Legislation and Standards Department
 Bel Egypt Expansion for cheese Production S.A.E
 Cairo
 Egypt
 Tel: +201202132999
 Email: mshamekh@groupe-bel.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -
 IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -
 IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nayereh Sadat Pirouzbakht
 President
 Institute of Standards & Industrial Research of Iran
 (ISIRI)
 P.O.BOX 14155-6139
 Tehran
 Iran (Islamic Republic of)
 Tel: 982188879473-4
 Email: codex_office@inso.gov.ir

Mr Shahin Ghorashizadeh
 Charge d'affaires
 Permanent Representative of the Islamic Republic
 of Iran to FAO
 Email: secretary1@iranrepfao.org

Mr Mahan Hirbod
 Member of CCNE in Iran
 Institute of Standard & Industrial Research of Iran
 Tehran
 Iran (Islamic Republic of)
 Email: codex_office@inso.gov.ir

Ms Keyvandokht Pirmohammadi
ISIRI head of Int'l Relations Office
Institute of Standards
Teheran
Iran (Islamic Republic of)
Email: keyvandokht1@yahoo.com

Dr Saeed Saadat
Director General
Ministry of Agriculture, Environment and Food
Safety Office
Iran (Islamic Republic of)
Email: s.saadat@areo.ir

IRAQ

Ms Kauther Al Nadawi
Alternate Permanent Representative of Iraq to UN
Agencies in Rome
Office of the Permanent Representation of the
Republic of Iraq to the UN Agencies in Rome
Via della Camilluccia 355
Rome
Italy
Email: iraq.permrep@gmail.com

KUWAIT – KOWEÏT

Mr Yousef Jhail
Permanent Representative of Kuwait to FAO
Email: mc8975@mclink.it

Ms Manar Sabah Al Sabah
Alternate Permanent Representative of Kuwait to
FAO
Email: mc8975@mclink.it

Mr Salah Al Bazzaz
Technical Adviser to the Permanent Representation
of Kuwait
Email: mc8975@mclink.it

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Mrs Lena Dargham
Director General
The Lebanese Standards Institution- LIBNOR
Sin El-Fil, City Rama Street, LIBNOR bldg
Beirut
Lebanon
Tel: +9611485927
Email: libnor@libnor.org

Ms Mariam Eid
Head
Agro Industries Department
Ministry of Agriculture
Bir Hassan Jneh
Beirut
Lebanon
Tel: +9613567542 / +9611824100
Email: meid@agriculture.gov.lb

LIBYA - LIBYE - LIBIA

Dr Mahmud El Tellisi
Food & Agriculture Organization Libyan
representative in Rome
Via Nomentana 13
Rome
Italy
Tel: +39 06/32609854
Email: mtellisi@hotmail.com

OMAN - OMÁN

Ms Fadia Al Jamal
Oman's Liaison Officer with the International
Organizations in Rome
Embassy of the Sultanate of Oman
Via della Camilluccia 625 - 00135 Roma
Email: aljamalfadia@gmail.com

QATAR

Dr Akeel Hatoor
Alternate Representative
Permanent Representation of the State of Qatar to
FAO
Embassy of the State of Qatar
Rome
Italy
Email: akeelena26@gmail.com

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Khalil Alswelem
Senior Microbiologist
Executive Dept. For Technical Regulations and
Standards
Saudi Food and Drug Authority
Saudi Arabia North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: CODEX.CP@sFDA.gov.sa

Mr Mohammed Alkhamis
Senior Food Specialist
Executive Dept. of Technical Regulations and
Standards
Saudi Food and Drug Authority
North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: 00966112038222
Email: codex.cp@sFDA.gov.sa

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Ula Makkawi Abdelrhman
Senior Quality Control Officer
Quality Control&Export Development Administration
Federal Ministry of Agriculture &Forestry
Aljammaa Street Khartoum/ Sudan P.O.BOX 285
Khartoum
Sudan
Tel: +249918075475
Email: ulaabdelaziz@gmail.com

Mrs Samia Gaafar Mohamed Bitik
 Director of Quality Control
 Administration Quality Control
 Federal Ministry of Agriculture & Forestry
 Aljamaa Street P.O. Box 285
 Khartoum
 Sudan
 Tel: +249912246197
 Email: samiabitik@yahoo.com

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Nouredine Agrebi
 Directeur Général des industries alimentaires
 Ministère de l'industrie et du commerce
 rue 8011, imm. Nozha, Montplaisir
 Tunis
 Tunisia
 Email: agrebi.nouredine@gmail.com

Mrs Narjes Maslah El Hammar
 Directrice Général
 Ministère de l'industrie et du commerce
 Centre Technique de l'agro-alimentaire
 12, rue de l'usine – Charguia2
 Tunisia
 Tel: +216 71940358
 Email: dq@ctaa.com.tn

Mr Hamdi Mejri
 Directeur
 Contrôle sanitaire des produits ANCSEP
 Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et
 environnemental des produits
 Ministère de la santé
 2 Rue Ibn Nadim, Montplaisir
 Tunisia
 Email: mejry@yahoo.fr

UNITED ARAB EMIRATES - ÉMIRATS ARABES UNIS - EMIRATOS ARABES UNIDOS

Mr H.E. Saqer Alraisi
 Ambassador and Permanent Representative of the
 United Arab Emirates to the UN Agencies in Rome
 Via della Camilluccia 492
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 36306100
 Email: Secretary.roma@mofaic.gov.ae

Mr Iyad Hafez
 Media Office / Embassy of the United Arab
 Emirates in Rome
 Via della Camilluccia 492
 Rome
 Italy
 Tel: +39 3927243066
 Email: Secretary.roma@mofaic.gov.ae

YEMEN - YÉMEN

Mr Abdullah Na'ami Al-na'ami
 II Secretary
 Permanent representative of Yemen to the Food
 and Agricultural Organization
 Embassy of the Republic of Yemen Via Antonio
 Bosio, 10 – 00161
 Rome
 Italy
 Email: alnaami2050@yahoo.com

Mr Ahmed Mohamed Shammer
 Alternate Permanent Representative
 Embassy of the Republic of Yemen
 Via Antonio Bosio, 10 – 00161
 Rome
 Italy
 Email: ahmedshammer8879@gmail.com

OBSERVER COUNTRIES - PAYS OBSERVATEURS - PAÍSES OBSERVADORES

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Dr Guilherme Antonio Costa Junior
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Esplanada dos ministerios Bl.D
 Ed. Sede 3 andar-Sala 300
 Brasilia
 Brazil
 Email: guilherme.costa@agricultura.gov.br

BURUNDI

Mr Jean Bosco Ndiruvugbo
 Permanent Representation of Burundi to FAO
 Rome
 Italy
 Email: ambabu.roma@yahoo.fr

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Ms Maria Giaprakis
 Assistant - EU Codex Contact Point
 DG Sante D 2
 European Commission
 Rue Froissart 101
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-95442
 Email: maria.giaprakis@ec.europa.eu

Ms Barbara Moretti
 Administrator
 Dg Sante
 European Commission
 Rue Froissart 101
 Brussels
 Belgium
 Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
 Department of the European Union and
 International Policies and of the Rural Development
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Tel: 0646654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Mr Giulio Cardini
 Agronomist
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Email: g.cardini@politicheagricole.it

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Ilham Chakib
 Chef de Service de la Réglementation de produits
 alimentaires et intrants
 Office National de Sécurité Sanitaire des produits
 Alimentaires
 Rabat
 Morocco
 Tel: +212649506655
 Email: ilham.chakib@gmail.com

Mrs Latifa Bacha
 Chef de service de contrôle et de la protection des
 végétaux
 Office National de Sécurité Sanitaire des produits
 Alimentaires
 Sidi Kacem
 Morocco
 Tel: 0673997956
 Email: bacha.latifa@yahoo.fr

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Dr Martijn Weijtens
 CCEURO coordinator
 Plant Agri Chains and Food Quality Department
 Ministry of Economic Affairs
 P.O. Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 70 3798950
 Email: info@codexalimentarius.nl

Dr Marie-Ange Delen
 Coordinator Codex Alimentarius Netherlands
 Ministry of Economic Affairs
 PO Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 6 4615 2167
 Email: m.a.delen@minez.nl

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 International Affairs
 Bern
 Switzerland
 Tel: + 41 58 462 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

**SPECIAL OBSERVERS
 OBSERVATEURS SPÉCIAUX -
 OBSERVADORES ESPECIALES****PALESTINE**

Mr Saleem Jayyousi
 Chairman, Technical Regulations Committee
 Palestine Standards Institution
 Palestine
 Tel: +970 598 955 817
 Email: sjayyousi@psi.pna.ps

Mr Adib Alqaimari
 Chairman, Food Working group
 Palestine Standards Institution
 Palestine
 Tel: +970 599 030 129
 Email: adeebalq@psi.pna.ps

Ms Suha Sawalha
 Head of Food Safety Division
 Ministry of Health
 Palestine
 Tel: +970 599 874 933
 Email: suha.arar@gmail.com

**NON-GOVERNAMENTAL ORGANIZATION -
 ORGANISATION NON-GOUVERNEMENTALE -
 ORGANIZACIÓN NO GUBERNAMENTAL****INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
 ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Mustafa Bater
 MENA SRA Director
 The Coca-Cola Company
 Office Park Building block B 4th floor Knowledge
 village
 Dubai
 United Arab Emirates
 Tel: +971566441877
 Email: mbater@coca-cola.com

**SAFE SUPPLY OF AFFORDABLE FOOD
 EVERYWHERE (SSAFE)**

Dr Yves Rey
 Executive Director IFAAO
 IFAAO
 Email: yvesrey@ifaa.org

HEALTH FOR ANIMALS (HEALTHFORANIMALS)

Mr Olivier Espeisse
HealthforAnimals
Government Affairs EU and Africa Elanco France
SAS 24, bd Vital Bouhot, 92521
Neuilly Sur Seine Cedex
Paris
France
Tel: +33 06 89 97 25 85
Email: espeisse_olivier@elanco.com

UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION (UNIDO)

Dr Samuel Godefroy
Senior Food Regulatory Advisor
SAFE initiative
UNIDO
2425 rue de l'agriculture,
Pavillon Comtois, Room 1309
Québec
Canada
Tel: +1-(418)478-4747
Email: S.GODEFROY@unido.org

KEYNOTE SPEAKER

Prof Christopher Elliott
Pro Vice Chancellor
Queen's University
Faculty of Medicine, Health & Life Sciences Belfast
2017, University Road, Belfast BT7 1NN
Northern Ireland
Email: chris.elliott@qub.ac.uk

FAO

Dr Renata Clarke
Head, Food Safety and Quality Unit
Department of Agriculture and Protection
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 2010
Email: renata.clarke@fao.org

Mr Dirk Schulz
Food Safety Assessment Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 57052842
Email: dirk.schulz@fao.org

WHO

Mr Soren Madsen
Technical Officer
Food Safety
World Health Organization
P.O. Box 926967
Ammam
Jordan
Email: madsens@who.int

Mrs Catherine Mulholland
Administrator Codex Trust Fund
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 7913080
Email: mulhollandc@who.int

CODEX SECRETARIAT

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 39 06 570 52700
Email: gracia.brisco@fao.org

Ms Verna Carolissen-Mackay
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 5629
Email: verna.carolissen@fao.org

Mr David Massey
Special Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 0657053465
Email: David.Massey@fao.org

Mr Giuseppe Di Chiera
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 06 5705 52533
Email: giuseppe.dichiera@fao.org

Mr Mirko Montuori
Communication and Information Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0657053806
Email: mirko.montuori@fao.org

Mr Roberto Sciotti
Record & Information Management Officer &

Webmaster
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 56141
Email: Roberto.Sciotti@fao.org

APÉNDICE II**OBJETIVOS ESTRATÉGICOS**

En este Plan estratégico se fijan cuatro objetivos estratégicos de la región para el período 2016-19. El Plan tendría que ser objeto de examen en cada reunión del CCNE con el fin de determinar los progresos e identificar las lagunas.

Objetivos	Resultados	Actividades propuestas	Calendario	Parte responsable	Indicadores
1. Mejorar la participación de los países de la región en las actividades del Codex	A. La determinación de los comités del Codex, grupos de acción y grupos de trabajo que revisten particular interés para la región	- Realizar encuestas periódicas a través del cuestionario sobre las prioridades de los comités del Codex para los países de la región y establecer prioridades de acuerdo con los intereses comunes entre los países de la región	Finales de 2017	Coordinador y puntos de contacto del Codex	- Lista de prioridades
	B. La mejora de la participación de los interesados en las actividades del Codex	- Estudiar las distintas maneras, entre ellas el uso del mecanismo sucesor del Fondo fiduciario del Codex (FFC 2), de garantizar la participación efectiva y constante de los países de la región en los comités prioritarios del Codex y en las actividades relacionadas	En curso	Países de la región, en colaboración con el Coordinador	- Informes de participación - Documentos presentados en las reuniones - Número de países que participan en las actividades del Codex
	C. El intercambio de información sobre temas, datos científicos y esferas de investigación específicos de interés para la región	- Crear y poner en marcha un sitio web para el CCNE - Intercambiar información y experiencias científicas	Septiembre de 2017	Secretaría del Codex Coordinador y puntos de contacto del Codex	- La puesta en funcionamiento del sitio Web del CCNE

Objetivos	Resultados	Actividades propuestas	Calendario	Parte responsable	Indicadores
2. Reforzar la comunicación regional, el intercambio de experiencias y la coordinación entre los Estados miembros del CCNE en las actividades del Codex	A. El intercambio de puntos de vista e información sobre todos los asuntos relacionados con el Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Llevar a cabo una encuesta a través de un cuestionario acerca del programa de la reunión para determinar los temas de interés para la región e incluir las observaciones de los países sobre cuestiones concretas que les atañen 	Dos meses antes de la reunión	Coordinador y puntos de contacto del Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Número de respuestas al cuestionario
	B. La definición de una posición común de la región sobre cuestiones relacionadas con el Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer una lista actualizada de los nombres y datos de contacto de los jefes de delegación de los países de la región que participan en las reuniones del Codex 	Un mes antes de la reunión de que se trate	Coordinador y puntos de contacto del Codex	<ul style="list-style-type: none"> - La distribución de la lista actualizada de los jefes de delegación entre los países de la región
	C. La coordinación de la participación en actos del Codex y la mejora de la comunicación regional a través de diferentes instrumentos	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar un seguimiento, en la medida de lo posible, de la disponibilidad de los documentos del Codex en el momento oportuno sobre todo en árabe - Organizar grupos de trabajo por medios electrónicos, cuando sea necesario, para examinar temas específicos de interés común para los países de la región 	En curso	Coordinador y Estados Miembros	<ul style="list-style-type: none"> - Número de documentos descargados en el sitio Web del Codex en árabe y a su debido tiempo
	D. El establecimiento de procedimientos operativos normalizados para el seguimiento de los documentos del Codex	<ul style="list-style-type: none"> - Intercambiar documentos por escrito entre los países de la región sobre los proyectos de normas y cuestiones relativas al Codex garantizando que las observaciones se defienden adecuadamente durante las reuniones del Codex, incluso en ausencia del país interesado - Garantizar la inclusión de todos los asuntos del Codex que revisten interés para la región en el programa de la reunión del CCNE 	Un mes antes de la reunión En cada reunión En la reunión del CCNE	Coordinador y puntos de contacto del Codex Coordinador Coordinador	<ul style="list-style-type: none"> - Informes de los grupos de trabajo - Documentos de las reuniones del Codex con observaciones de la región - Elaboración del informe del CCNE

Objetivos	Resultados	Actividades propuestas	Calendario	Parte responsable	Indicadores
3. Promover la utilización de las normas del Codex y la elaboración o el examen de las normas y textos afines del Codex teniendo en cuenta las situaciones y necesidades regionales	A. La determinación de productos alimenticios y esferas de interés específicos para la región que requieran la elaboración y/o el examen de normas y textos afines	- Llevar a cabo una encuesta entre los países de la región con el fin de poner de relieve los proyectos relativos a normas de interés para la región que puedan presentarse como trabajo del Codex	Dos meses antes de las reuniones del CCNE	Coordinador y puntos de contacto del Codex	- En los informes de la CAC y el CCNE se hace referencia a las propuestas aceptadas relativas a las normas
	B. La promoción del uso de las normas en reglamentos para facilitar el comercio dentro de la región	- Proporcionar al CCEXEC después de las reuniones del CCNE un resumen de los problemas y desafíos experimentados por los países al adoptar las normas del Codex, así como las soluciones propuestas	Después de cada reunión del CCNE	Coordinador y puntos de contacto del Codex	- Informes del CCEXEC y el CCNE
	C. La concienciación acerca de la importancia del Codex entre las partes interesadas pertinentes (como el gobierno, la industria, los consumidores, el mundo académico, los organismos profesionales y las organizaciones no gubernamentales [ONG])	- Organizar talleres sobre la importancia de la adopción de las normas del Codex	En curso	Coordinador	- Número de talleres realizados - Número de participantes

Objetivos	Resultados	Actividades propuestas	Calendario	Parte responsable	Indicadores
4. Reforzar la capacidad de los países de la región en materia de evaluación de riesgos	A. La determinación de los riesgos regionales comunes y el establecimiento de prioridades al respecto	- Realizar encuestas periódicas acerca de los problemas a los que se enfrentan los países de la región sobre la cuestión de la inocuidad de los alimentos y las necesidades en materia de asesoramiento e investigación científicos	Dos meses antes de la siguiente reunión	Coordinador, puntos de contacto y comités nacionales del Codex	- Respuestas y propuestas de los miembros
	B. La determinación de las necesidades de investigación científica	- Organizar reuniones con ocasión de las sesiones del Codex para examinar las cuestiones sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región	En curso	Coordinador y puntos de contacto del Codex	- Número de reuniones y número de participantes - Informes de los Estados Miembros sobre la creación de capacidad de las organizaciones de inocuidad de los alimentos
	C. La ejecución de programas piloto para evaluar los riesgos y comunicar los resultados	- Estudiar el modo de llevar a cabo la evaluación de riesgos en esferas que revisten importancia para la región	Finales de 2019	Coordinador y países de la región	- Número de evaluaciones de riesgos realizadas a nivel regional
	D. La mejora de la participación de los expertos de la región en los comités científicos FAO/OMS	Establecer una base de datos actualizada de expertos de la región y proporcionar la lista a la FAO y la OMS	En curso	Coordinador y puntos de contacto del Codex	- Número de expertos incluidos en la base de datos

Objetivos	Resultados	Actividades propuestas	Calendario	Parte responsable	Indicadores
5. Reforzar las capacidades de los puntos de contacto y/o de los comités nacionales del Codex	A. El suministro de las referencias, la formación y las herramientas necesarias a los comités y puntos de contacto nacionales del Codex para que puedan desempeñar sus funciones adecuadamente	- Actualizar la lista de puntos de contacto del Codex en los países de la región	Junio de 2017	Coordinador/Secretaría del Codex	- Listas actualizadas
	B. El fomento de la creación de redes regionales entre los delegados y puntos de contacto del Codex para mejorar la comunicación y compartir experiencias sobre el Codex y cuestiones relacionadas	- Llevar a cabo una encuesta sobre la estructura del Codex en los países de la región	Abril de 2019	Coordinador y puntos de contacto del Codex	- Listas y datos disponibles
		- Elaborar procedimientos operativos relacionados con el trabajo del Coordinador con los países de la región para facilitar la comunicación	Finales de 2019	Coordinador y países de la región, en consulta con la Secretaría del Codex	- Procedimientos operativos por escrito
		- Estudiar el modo de organizar talleres para los puntos de contacto nacionales, los comités nacionales y el Coordinador regional del Codex sobre cuestiones relacionadas con el Codex Alimentarius y las tareas que se les asignen	En curso	Coordinador, en consulta con la Secretaría del Codex	- Número de talleres y número de participantes

APÉNDICE III**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL DOOGH****(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica al *doogh* destinado al consumo directo o al procesado posterior de conformidad con las definiciones de la Sección 2 de esta norma. Esta norma debería consultarse conjuntamente con la *Norma para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).

2. DESCRIPCIÓN

El *doogh* es una “bebida a base de leche fermentada”, según se define en la Sección 2.4 de la *Norma para leches fermentadas*, obtenida mediante la mezcla de yogur, según se define en las secciones 2.1 y 3.3 de la misma norma, con agua potable y opcionalmente con sal de calidad alimentaria o mediante la mezcla de leche con agua potable y cloruro de sodio antes del tratamiento térmico y la fermentación a fin de dar un producto final que posea las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en las disposiciones de la presente norma. Cuando el *doogh* se elabora mediante la mezcla de leche con agua potable, la sal comestible puede añadirse antes o después de la fermentación.

La leche utilizada para la producción de *doogh* puede haberse elaborado a partir de productos obtenidos de la leche, según se especifica en la Sección 2.1 de la Norma para leches fermentadas, con o sin modificaciones en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3.

En la producción de *doogh* se utilizan otros ingredientes no lácteos distintos del agua potable, así como diversos ingredientes o productos lácteos de conformidad con las secciones 3 y 4.

Los microorganismos iniciadores empleados habitualmente en la producción de *doogh* son las bacterias del yogur tradicional: *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*. Podrán agregarse otros microorganismos diferentes a los que constituyen los cultivos iniciadores específicos. Si el producto es tratado térmicamente tras la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables. El tratamiento térmico tras la fermentación no se aplica al *doogh* “probiótico” (el *doogh* que contiene microorganismos probióticos).

El *doogh* al que no se han añadido aromatizantes ni aroma se denomina “*doogh* simple”. El *doogh* que contiene aromas en forma de esencias o extractos (por ejemplo, mentol, hierbas del género *Ziziphora* o tomillo silvestre, poleo y pepino) o con distintos aromatizantes naturales como hierbas aromáticas, especias o condimentos se denomina “*doogh* aromatizado”. El *doogh* “carbonatado/no carbonatado” y el *doogh* “tratado térmicamente/no tratado térmicamente” son aquellos que contienen o no contienen dióxido de carbono y a los que se ha aplicado o no se ha aplicado un tratamiento térmico tras la fermentación, respectivamente. El *doogh* puede elaborarse y presentarse en forma de polvo (*doogh* seco) para aplicaciones y solicitudes especiales.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1. MATERIAS PRIMAS**

- Yogur (en forma de mezcla de yogur con agua potable) o leche (en forma de mezcla de leche con agua potable). El yogur debe ajustarse a la *Norma para leches fermentadas*.
- Agua potable para la dilución del yogur o la leche, o para emplearla en la reconstitución o recombinación (si la leche se elabora mediante reconstitución o recombinación).

3.2. INGREDIENTES PERMITIDOS

- 3.2.1** Cultivo iniciador de microorganismos ino cuos incluyendo los iniciadores empleados habitualmente en la producción de *doogh*, descritos en la Sección 2 de la presente norma.
- 3.2.2** Otros microorganismos ino cuos y aptos (bacterias, levaduras) como microorganismos iniciadores o no iniciadores, incluidos los probióticos, para las funciones de acidificación, producción de aroma, gasificación por fermentación, mejora de la textura, promoción de la salud, y mejora de los aspectos funcionales del producto.
- 3.2.3** Cloruro de sodio, de conformidad con la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985).
- 3.2.4** Aromatizantes naturales, como partículas finas de hortalizas y hierbas aromáticas, así como especias, especificados en la Sección 2.3 de la *Norma para leches fermentadas*.
- 3.2.5** Ingredientes nutracéuticos como las fibras dietéticas.

3.2.6 Ingredientes o productos lácteos obtenidos de la leche, como las proteínas de la leche, las leches en polvo, la grasa de la leche (grasa de mantequilla o crema), el suero de mantequilla y los productos a base de suero. En el caso de las leches en polvo se aplicará la *Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo* (CODEX STAN 207-1999), la grasa de la leche se regula en la *Norma para los productos a base de grasa de la leche* (CODEX STAN 280-1973) y la crema se define en la Sección 2.1 de la *Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas* (CODEX STAN 288-1976).

3.2.7 No se permitirá la sustitución parcial o total de la grasa de la leche o la proteína de leche por otras fuentes de grasas o proteínas no lácteas.

3.3. COMPOSICIÓN

pH	Máx.: 4,5
Ácido láctico (% m/m)	Mín.: 0,3
Extracto magro de la leche	Mín.: 3,0
Proteína láctea ^(a) (% m/m)	Mín.: 1,08%
Cloruro de sodio (% m/m)	-
Suma de los microorganismos que comprenden el cultivo iniciador definido en la Sección 2 (ufc/g, en total) ^(b)	Mín.: 10 ⁷
Microorganismos etiquetados ^(c) (ufc/g, cada cepa)	Mín.: 10 ⁷

(a) El contenido de proteínas es "6,38 multiplicado por el nitrógeno Kjeldahl total determinado".

(b) Este requisito no se aplica a los productos "sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación".

(c) Se aplica cuando se añaden microorganismos (especificados en la Sección 2 de esta norma) que se declaran en la etiqueta. Los probióticos son de los más importantes.

Los criterios microbiológicos del producto son válidos hasta la "fecha de duración mínima" en las condiciones de almacenamiento especificadas en el etiquetado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase de aditivos	<i>Doogh</i> sometido a tratamiento térmico		<i>Doogh</i> no sometido a tratamiento térmico	
	Simple	Aromatizado	Simple	Aromatizado
Reguladores de acidez	-	X	X	X
Gasificantes	X	X	X	X
Colorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Acentuadores del sabor	-	X	-	X
Gases de envasado	-	X	X	X
Sustancias conservadoras	-	-	-	X
Estabilizadores	X ^(a)	X	X	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Espesantes	X ^(a)	X	X	X

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado.

(a) El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de acidez		
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	BPF
Gasificantes		
290	Dióxido de carbono	BPF
Colorantes		
100(i)	Curcumina	100 mg/kg
101(i)	Riboflavina, sintéticas	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
102	Tartracina	
104	Amarillo de quinolina	150 mg/kg
110	Amarillo ocase FCF	300 mg/kg
120	Carmines	150 mg/kg
122	Azorrubina (carmoisina)	
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	
129	Rojo allura AC	300 mg/kg
132	Indigotina (carmines de indigo)	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	150 mg/kg
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	500 mg/kg
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg
150b	Caramelo II – caramelo al sulfito	150 mg/kg
150c	Caramelo III – caramelo al amoníaco	2 000 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	2 000 mg/kg
151	Negro brillante (negro PN)	150 mg/kg
155	Marrón HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotenos, beta-, sintéticos	100 mg/kg
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg como bixina
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	20 mg/kg como norbixina
160d	Licopenos	30 mg/kg como licopeno puro
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxantina, sintética	150 mg/kg
163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg
172(i)	Óxido de hierro, negro	
172(ii)	Óxido de hierro, rojo	
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo	
Emulsionantes		
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	3 000 mg/kg
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5 000 mg/kg
474	Sucroglicéridos	5 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	2 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5 000 mg/kg

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10 000 mg/kg
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	10 000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5 000 mg/kg
492	Tristearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg
Acentuadores del sabor		
580	Gluconato de magnesio	BPF
620	Ácido glutámico, L(+)-	
621	Glutamato monosódico, L-	
622	Glutamato monopotassium, L-	
623	Glutamato de calcio, di-L-	
624	Glutamato monoamónico, L-	
625	Glutamato de magnesio, di-L-	
626	Ácido guanílico, 5'-	
627	Guanilato disódico, 5'-	
628	Guanilato dipotásico, 5'-	
629	Guanilato de calcio, 5'-	
630	Ácido inosínico, 5'-	
631	Inosinato disódico, 5'-	
632	Inosinato de potasio, 5'-	
633	Inosinato de calcio, 5'-	
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	
636	Maltol	
637	Etilmaltol	
Sustancias conservadoras		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	300 mg/kg como ácido

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
211	Benzoato de sodio	benzoico
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
234	Nisina	12 mg/kg
Estabilizadores y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	
338	Ácido fosfórico	1 000 mg/kg, solo o en combinación como fósforo
339(i)	Fosfato diácido de sodio	
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido de calcio	
341(ii)	Hydrogenofosfato de calcio	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
342(i)	Fosfato diácido de amonio	
342(ii)	Hydrogeno fosfato diamónico	
343(i)	Fosfato monomagnésico	
343(ii)	Hydrogenofosfato de magnesio	
343(iii)	Fosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
450(ix)	Difosfato diácido de magnesio	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
542	Fosfato de huesos	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
400	Ácido alginico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	
406	Agar	
407	Carragenina	
407a	Alga eucheama elaborada	
410	Goma de semillas de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
414	Goma arábiga (goma de acacia)	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
418	Goma gelán	
425	Harina konjac	
440	Pectinas	
459	Ciclodextrina, beta-	5 mg/kg
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	
461	Metilcelulosa	
463	Hidroxipropilcelulosa	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	
465	Metilcelulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
467	Etilhidroxietilcelulosa	
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	
470(i)	Sales de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico con amonio, calcio, potasio y sodio	
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	
508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de calcio	
511	Cloruro de magnesio	
1200	Polidextrosa	
1400	Dextrinas, almidón tostado	
1401	Almidones tratados con ácido	
1402	Almidones tratados con alcalis	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Almidón octenil succinado sódico	
1451	Almidón oxidado de acetilato	
Edulcorantes^(a)		
420	Sorbitol	BPF
421	Manitol	
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg
951	Aspartamo	1 000 mg/kg
952	Ciclamatos	250 mg/kg
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	BPF
954	Sacarina	100 mg/kg
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotamo	100 mg/kg
962	Acesulfamo aspartame, sal de	350 mg/kg en base al equivalente de acesulfame de potasio

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
964	Jarabe de poliglicitol	BPF
965	Maltitoles	
966	Lactitol	
967	Xilitol	
968	Eritritol	

(a) El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos en base a derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.

4.2 AROMATIZANTES

Los aromatizantes utilizados en el *doogh* regulados por esta norma cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTES

5.1 La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos especificados en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deben cumplir con cualesquiera los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

7.1 El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas y de otra índole del alimento.

7.2 El *doogh* (tras la fermentación) se almacenará en condiciones apropiadas, por ejemplo, refrigerado.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

8.1.1 El nombre del alimento será "*doogh*".

8.1.2 Se emplearán las descripciones "carbonatado/no carbonatado" o "tratado térmicamente/no tratado térmicamente" junto con la palabra "*doogh*". En el caso del *doogh* carbonatado, se añadirán las expresiones "por fermentación" o "por inyección" después del adjetivo "carbonatado" en la denominación del producto a efectos de indicar la fuente de gasificación.

8.1.3 La denominación "*doogh* aromatizado" se empleará como nombre del producto en caso de añadirse alguna sustancia aromatizante.

8.1.4 Cuando se añadan microorganismos probióticos en el *doogh* podrá figurar la palabra "probiótico" en algún lugar de la etiqueta.

8.1.5 En el caso del *doogh* en polvo, el nombre "*doogh* en polvo" o "*doogh* seco" deberá indicarse en la etiqueta.

8.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO EN GRASA

En caso de que el consumidor pueda ser inducido a error por su omisión, se declarará el contenido en grasa láctea de modo aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea i) como porcentaje de masa o volumen, o ii) en gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique la cantidad de porciones. Todo el etiquetado deberá seguir las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1997).

8.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información requerida en la Sección 8 de la presente norma y en las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* y, en caso necesario, las instrucciones de envase, deben figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deben aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

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

APÉNDICE IV**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA MEZCLA ZAATAR****(En el trámite 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

En la presente norma se determinan los requisitos y las características que debe tener la mezcla *zaatar* destinada al consumo directo y empleada en la preparación de muchos alimentos como el *mankoushe* libanés, por ejemplo.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIONES****2.1.1 Mezcla *zaatar***

Mezcla compuesta por *zaatar* sin elaborar y *zaatar* latifoliado, definidos más abajo, y cascarilla de zumaque y semillas de sésamo, a la que se pueden añadir otros ingredientes. La clasificación del *zaatar* será la que se presenta en la Sección 2.2.

2.1.2 *Zaatar* sin elaborar

Flores u hojas de las siguientes plantas silvestres o cultivadas, que se desmenuzan manual o mecánicamente a condición de que no se pulvericen.

- *Origanum* sp.
- *Thymbra* sp.
- *Thymus* sp.
- *Satureja* sp.

2.1.2.1 *Zaatar* latifoliado sin elaborar

El *zaatar* sin elaborar se denomina *zaatar* latifoliado sin elaborar cuando está compuesto por las flores u hojas del *zaatar* latifoliado silvestre o cultivado, a saber, *Origanicum syriacum* (con una composición mínima del 75 %) o constituye una mezcla (del 25 % como máximo) de las flores y hojas de las siguientes variedades, que se desmenuzan manual o mecánicamente a condición de que no se pulvericen.

- *Origanum ehrenbergii*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitatus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*

2.2 CLASIFICACIÓN

La mezcla *zaatar* se clasifica de la siguiente manera:

2.2.1 Mezcla *zaatar* “de calidad suprema”

Estará compuesta por un 25 % como mínimo de *zaatar* latifoliado sin elaborar mezclado exclusivamente con semillas de sésamo y cascarilla de zumaque, con la posibilidad de añadir un 6 % de sal como máximo.

2.2.2 Mezcla *zaatar* “de calidad superior”

Estará compuesta por un 20 % como mínimo de *zaatar* sin elaborar o *zaatar* latifoliado sin elaborar mezclado con semillas de sésamo y cascarilla de zumaque, con la posibilidad de añadir granos, nueces, especias y condimentos, así como un 6 % de sal como máximo.

2.2.3 Mezcla *zaatar* “de calidad normal”

Estará compuesta por un 15 % como mínimo de *zaatar* latifoliado sin elaborar o *zaatar* sin elaborar mezclado con semillas de sésamo y cascarilla de zumaque, que se añadirán en una proporción de al menos el 5 %, además de los siguientes ingredientes: legumbres, granos y hierbas aromáticos, especias, condimentos (p. ej., comino), melaza de granada, aceite vegetal, nueces, salvado de trigo y cáscaras de semillas de sésamo, siempre y cuando todos estos ingredientes cumplan con las buenas prácticas de fabricación, con la posibilidad de añadir como máximo un 7 % de sal y un 4 % de ácido cítrico, a condición de que se indique en la etiqueta.

2.2.4 Formas

Se permitirá cualquier forma del producto siempre y cuando esta cumpla los correspondientes requisitos de la presente norma y que se proporcione una descripción adecuada del producto en la etiqueta a fin de asegurar que no se induce a error o engaño a los consumidores.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

El *zaatar* sin elaborar será el que se define en la Sección 2.1.2 *supra*.

3.1.2 Ingredientes facultativos

- Legumbres
- Granos
- Hierbas con aceites volátiles
- Especias y condimentos (p. ej., comino)
- Melaza de granada
- Aceite vegetal
- Nueces
- Salvado de trigo

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Sabor y color

- El *zaatar* contenido en el producto debe tener un sabor y olor particulares y estar libre de sabores extraños, por ejemplo, estar rancio y enmohecido, así como de sustancias extrañas.
- El color del producto debe ser normal y su consistencia, la típica de este tipo de productos.

3.2.2 Características químicas y físicas

3.2.2.1 *Requisitos y características*

3.2.2.1.1 Requisitos generales

Se observarán las siguientes características en la mezcla *zaatar*:

- Todos los ingredientes empleados en la preparación de la mezcla *zaatar* se ajustarán a lo establecido en las correspondientes normas del Codex Alimentarius.
- Deberá estar exenta de insectos vivos y arañas, prácticamente libre de moho visible, insectos muertos o partes de insectos, y contaminación por residuos de roedores, aves y caracoles (para la detección podrá emplearse una lupa en algunos casos, a condición de que se determine el aumento en caso de superar el tamaño en 10 veces, lo que se indicará en el informe de los resultados de los ensayos).
- El producto final no se presentará en forma de polvo de modo que los principales ingredientes puedan reconocerse mediante una inspección microscópica (hojas, flores, tallos, etc.) o sean visibles a simple vista, a fin de evitar cometer fraude y ocultar las impurezas que contenga, así como de garantizar que se mantienen niveles más altos de aceites volátiles. Los tallos, de haberlos, no deben superar los 10 mm de longitud y los 2 mm de diámetro ni deben representar más del 5 % (masa/masa) del producto.

- Las sustancias extrañas de origen no vegetal encontradas en el producto —como guijarros, tierra, arena y polvo— o de origen vegetal no alimentario —como madera y hojas secas— no deben suponer más del 1 % (masa/masa) del producto.

3.2.2.1.2 Requisitos químicos

El *zaatar* y la mezcla *zaatar* deberán cumplir los siguientes requisitos químicos establecidos en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Requisitos químicos

Características	Requisitos		
	Mezcla <i>zaatar</i> de calidad suprema	Mezcla <i>zaatar</i> de calidad superior	Mezcla <i>zaatar</i> de calidad normal
Humedad % (m/m), máximo	12	12	12
Sal de mesa total % (m/m basado en la materia seca), máximo	6	6	7
Cenizas totales, excluida la sal % (m/m basado en la materia seca), máximo*	7	7	7
Cenizas totales % (m/m basado en la materia seca), máximo	14	14	15
Cenizas insolubles en ácido % (m/m basado en la materia seca), máximo	1	1	1
Fibras en bruto % (m/m basado en la materia seca), máximo	16	15	37
Aceites volátiles % (ml/100 g basado en la materia seca), mínimo	0,37	0,13	0,1
Cantidad máxima de superóxido	-	-	10 ml de superóxido/kg de aceite
Proporción de ácido málico y ácido cítrico, mínimo	10	10	0,14
Componentes básicos Aceites volátiles	Carvacrol y tomillo	Más del 70 %	Más del 85 %
	Cimeno, γ -terpineno y otros aceites volátiles	Menos del 30 %	

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ZAATAR SIN ELABORAR, MEZCLA ZAATAR “DE CALIDAD SUPREMA” Y MEZCLA ZAATAR “DE CALIDAD SUPERIOR”

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios.

4.2 MEZCLA ZAATAR “DE CALIDAD NORMAL”

Solo se permite el siguiente aditivo alimentario:

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de la acidez		
330	Ácido cítrico	4 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

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

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

7. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Todas las declaraciones de propiedades nutricionales deberán seguir las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CAC/GL 23-1973). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

7.1.1 Mezcla *zaatar* o mezcla de tomillo.

7.1.2 La clasificación deberá indicarse de acuerdo con la Sección 2.2 después del nombre del producto.

7.1.3 El adjetivo “baladí (local)” puede figurar después del nombre en caso de que la mezcla *zaatar* esté compuesta por variedades de *zaatar* sin elaborar —silvestre o cultivado— que tengan el mismo país de origen.

7.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**8.1 MÉTODOS DE ANÁLISIS**

<u>Disposición</u>	<u>Método</u>
Acidez	AOAC 935.57
Ácido cítrico añadido	El contenido de ácido cítrico añadido se determinará mediante el análisis de los siguientes ácidos orgánicos: el ácido málico y el ácido cítrico aplicando el método de cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC) y calculando la proporción entre ácido málico y el ácido cítrico, que no debe ser inferior a 10/1 (la concentración de ácido málico es 10 veces la concentración de ácido cítrico). El ácido málico se extrae de la cascarilla de zumaque y comparando el resultado con la proporción se puede calcular la cantidad de ácido cítrico añadido.
Cloruro sódico	Método oficial AOAC 960.29
Humedad	AOAC 925.10
Cenizas totales	AOAC 923.03
Cenizas insolubles en ácido	AOAC 941.12
Fibras en bruto	AOAC 962.09
Aceites volátiles	ISO 1984:6571
Cenizas insolubles en agua	ISO 929:1980
Cantidad de superóxido	AOAC 965.33

8.2 PLANES DE MUESTREO

Por elaborar.