



Tema 2(c) del programa

CX/EXEC 13/68/4

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

68.^a reunión

Sede de la FAO, Roma (Italia), 25-28 de junio de 2013

PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES

(Septiembre de 2012 a marzo de 2013)

En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Se adjuntan en los anexos los documentos de proyecto finalizados después de la reunión del Comité pertinente y que, por tanto, no figuran en el respectivo informe. Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano deben realizarlo. Se invita asimismo a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan Estratégico 2008-2013* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

No se han presentado propuestas de interrupción de trabajos.

CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

Comité encargado	Normas y textos afines	Referencia y documento de proyecto
CCNSWP	Norma regional para zumos (jugos) fermentados de noni	REP13/NASWP párr. 135 (véase el Anexo 1 del presente documento)
CCFFV	Norma para el quimbombó	REP13/FFV párr. 109, Apéndice V
CCFFV	Norma para la patata (papa) de consumo	REP13/FFV Párrs. 123-124, Apéndice VI
CCFFP	Código de prácticas para la elaboración de salsa de pescado	REP13/FFP párr. 153, Apéndice X
CCPFV	Norma para productos a base de ginseng (conversión en norma mundial de la Norma regional para los productos a base de ginseng)	REP13/PFV párr. 138, Apéndice VIII
CCASIA	Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública	REP13/ASIA párrs. 220 – 221, Apéndice IV
CCFH	Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad	REP13/FH párr. 123, Apéndice V
CCNFSDU	Propuesta de revisión de la Norma del Codex para preparados complementarios	REP13/NFSDU párrs. 147-148, Apéndice VIII
CCNEA	Norma para los alimentos halal	REP13/NEA párr. 117 (véase el Anexo 2 del presente documento)
CCNEA	Propuesta de elaborar una norma regional/internacional para la carne refrigerada y congelada	REP13/NEA párr. 125 (véase el Anexo 3 del presente documento)
CCFA	Revisión de las <i>Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 3-1989)	REP 13/FA párr. 63, Apéndice V

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA RELATIVA A LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL JUGO DE NONI FERMENTADO (COMITÉ COORDINADOR REGIONAL DEL CODEX PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma:

El objetivo de esta norma regional del Codex para el jugo (zumo) de noni fermentado destinado al consumo humano consiste en proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos de conformidad con la definición del Codex*. El ámbito de aplicación de la norma se refiere al jugo de noni fermentado tal y como se define en 2). La presente propuesta abarca el jugo de noni fermentado utilizado como alimento o ingrediente alimentario y no se aplica a los productos que se emplean con fines medicinales. Podría requerirse trabajo adicional en el futuro para otros productos a base de noni, como el puré de fruta y las hojas de noni secas.

2. Pertinencia y oportunidad:

Entre los pueblos de los países insulares del Pacífico existe una larga tradición de uso de las frutas y hojas de noni como alimento. A partir de la fruta de noni (*Morinda citrifolia* L.) se elabora jugo de noni fermentado adecuado para el consumo humano. El jugo de fruta de noni fermentado se elabora tras la recolección de las frutas frescas del noni, que se almacenan en barriles cerrados y forrados con plásticos estériles y se guardan al sol durante 8 semanas. A continuación, se pasa por un colador desde el cual los jugos se introducen en recipientes estériles. El jugo resultante se pasteuriza.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA) ha evaluado científicamente los productos a base de jugo de fruta de noni y ha confirmado su inocuidad† como un “nuevo ingrediente alimentario para su utilización en bebidas pasteurizadas a base de frutas”. La evaluación de la inocuidad concluyó que no se habían detectado indicios de efectos adversos en la alergenicidad, genotoxicidad y toxicidad subcrónica y subaguda a los niveles observados de ingesta de 30 mililitros al día de “productos a base de zumo de fruta de noni”‡.

En 2006 se manifestaron inquietudes sobre la inocuidad relacionadas con la presencia potencial de “antraquinonas” en productos a base de noni. Algunos estudios previos§ han demostrado que antraquinonas como la lucidita, la rubiadina y la alizarina existen principalmente en las raíces y cortezas, mientras que en las frutas y las hojas se han detectado niveles traza de antraquinona 5, 15-dimetilmorindol de menos de 0,202 ppm y menos de 20,93 ppb (cromatografía líquida de alta presión con detección ultravioleta) respectivamente. La evaluación de la AESA de 2006 “considera poco probable que el consumo de zumo de noni, en los niveles observados de ingesta, provoque efectos adversos sobre el hígado humano. Esto se aplicaría a las antraquinonas potencialmente presentes en el zumo de noni de producción comercial”¶.

En la región del Pacífico se produce y comercializa un volumen importante de productos a base de noni, aproximadamente 23 000 toneladas. La Polinesia Francesa suministra y exporta alrededor del 84 %; Samoa, el 9 %; las Islas Cook, el 4 %; Tonga, Fiji y Vanuatu suministran y exportan el volumen restante (Cuadro 2). El precio medio de los productos a base de noni en el mercado de exportación es de aproximadamente 3 600 USD por tonelada, habiéndose registrado el precio más bajo en 2009 y el más alto en 2007 (Cuadro 1). La mayoría del producto a base de noni exportado desde la región es puré de noni procedente de la Polinesia Francesa, que queda fuera del ámbito de aplicación de la norma regional que se propone elaborar.

* Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS): Manual de procedimiento, 20.ª edición, Roma 2011, pág. 22.

† Comisión Europea (2002): Opinion of the scientific committee on food on Tahitian noni juice (SCF/CS/NF/DOS/18 ADD 2 Final).

‡ Comisión Europea, 2003. Decisión de la Comisión, de 5 de junio de 2003, por la que se autoriza la comercialización del “zumo de noni” (zumo del fruto de *Morinda citrifolia* L.) como nuevo ingrediente alimentario de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo. Diario Oficial de la Unión Europea n.º L 144 46: 12.

§ Deng et al. 2009. Food Chemistry, 505-508.

** Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria 2006. EFSA Journal, 376, 1-12.

Los Estados Unidos de América son el país que más productos a base de noni importa, con aproximadamente el 81 %, mientras que aproximadamente el 7 % corresponde a los otros países del Pacífico; esto convierte a la región en el principal productor y también el principal importador (Cuadro 3). Por consiguiente, la propuesta de elaborar una norma regional del Codex para los productos a base de noni está perfectamente justificada.

Los datos del comercio que se muestran en los cuadros siguientes no se refieren únicamente al jugo de noni fermentado sino a todos los productos a base de noni, ya que consideramos que resulta difícil diferenciar o dividir los productos en las estadísticas comerciales.

Cuadro 1: Valor total de las exportaciones de productos a base de noni de Vanuatu, Fiji, Tonga y Samoa, en USD

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<i>Valor de las exportaciones de noni en USD</i>										
Polinesia										
Francesa^a	3 612	8 398 0	9 495 392	8 886	11 957 346	13 179 9	6 636	2 735 3		
	780	68		797		57	795	84		
Vanuatu	-	11 605	7 785	1 564	753	83	-	3 484	214	79 136
Fiji	180 25	79 200	128 256	260 74	322 085	198 075	216 56	233 80	176 21	248 7
	4			8			6	8	0	17
Samoa	-	-	110 716	200 64	2 061 844	2 736 28	1 204 0	1 349 0	838 12	
				2		6	25	73	8	
Islas Cook						1 273 51	906 84	725 44	780 23	
						8	1	6	9	
Tonga					205 953	132 833	351 74	91 462	45 088	5 834
							2			
TOTAL	3 793 034	8 488 873	9 742 149	9 349 751	14 547 981	17 520 752	9 315 969	5 138 657	1 839 879	333 687
USD/ton elada	3 406	3 451	3 599	3 710	3 753	3 676	3 877	3 814	3 230	3 198

Fuente: Base de datos de estadísticas comerciales de la Secretaría de la Comunidad del Pacífico ([//www.pacifictradestatics.com](http://www.pacifictradestatics.com))

^a Institut de la Statistique/SCE

Cuadro 2: Volumen total de los productos a base de noni exportados desde Vanuatu, Fiji, Tonga y Samoa, en toneladas

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<i>Volumen de las exportaciones de noni, en toneladas</i>										
Polinesia										
Francesa^a	1 048	2 440	2 626	2 427	3 216	3 473	1 764	742		
Vanuatu	-	2	8	4	4	0,03	-	-	0,02	19
Fiji	65	18	31	52	79	59	44	69	87	78
Samoa	-	-	42	37	450	785	183	310	260	
Islas Cook						352	241	186	203	
Tonga					128	96	171	40	20	8
Total	1 114	2 460	2 707	2 520	3 877	4 767	2 403	1 347	570	104

Fuente: Base de datos de estadísticas comerciales de la Secretaría de la Comunidad del Pacífico ([//www.pacifictradestatics.com](http://www.pacifictradestatics.com))

^a Institut de la Statistique/SCE

Cuadro 3: Volúmenes y países importadores de productos a base de noni durante el período 2000 - 2009

País	Cantidad (toneladas)	Cantidad (%)
EE.UU.	18 491,1	80,609
Japón	2 118,1	9,234
Samoa Americana	809,6	3,529
Nueva Zelanda	601,1	2,620
Alemania	170,5	0,743
Países Bajos	121,5	0,530
Austria	113,5	0,495
Australia	111,9	0,488
República de Corea	70,4	0,307
Canadá	58,7	0,256
Tonga	52,4	0,228
China	35,6	0,155
Bélgica	35,4	0,154
Provincia china de Taiwán	23,3	0,101
Tuvalu	22,8	0,099
Samoa	17,7	0,077
Polinesia Francesa	16,0	0,070
RAE de Hong Kong, China	11,2	0,049
Noruega	10,7	0,047
Francia	6,2	0,027
Hungría	6,0	0,026
Vanuatu	4,9	0,021
Chile	4,7	0,020
Polonia	4,3	0,019
Futuna	3,7	0,016
Kiribati	2,7	0,012
España	2,1	0,009
Finlandia	1,9	0,008
Brasil	1,9	0,008
República Checa	1,6	0,007
Reino Unido	1,0	0,004
Suiza	1,0	0,004
Suecia	1,0	0,004
Papua Nueva Guinea	0,9	0,004
Singapur	0,7	0,003
Turquía	0,7	0,003
Nueva Caledonia	0,6	0,003
Swazilandia	0,6	0,003
Islas Salomón	0,5	0,002
Sin especificar	0,4	0,002
Jamaica	0,2	0,001

Fuente: [Base de datos de estadísticas comerciales de la Secretaría de la Comunidad del Pacífico \(// www.pacifictradestatics.com\)](http://www.pacifictradestatics.com)

^a Institut de la Statistique/SCE

3. Principales aspectos que deberán tratarse:

Los principales aspectos que deberán tratarse en una norma regional del Codex para el jugo de noni (noni) fermentado son los relacionados con la calidad y la inocuidad, a fin de proteger la salud de los consumidores y de fomentar prácticas leales en el comercio de la región teniendo en cuenta las directrices y normas industriales existentes. De conformidad con el Formato de las normas para productos, se tratarán los aspectos siguientes:

- Ámbito de aplicación de la norma;
- nombre, definición;
- composición esencial y factores de calidad, así como los criterios pertinentes
- envasado, conservación y etiquetado;
- métodos de análisis aplicables a cada factor de calidad.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La propuesta de redactar una norma regional del Codex para el jugo de noni fermentado es coherente con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, en particular los criterios siguientes:

- i. Los principales productores de alimentos a base de noni son la Polinesia Francesa (puré de noni) y los países de la región, mientras que los principales importadores (con un total de aproximadamente el 88 % de las importaciones) son los Estados Unidos de América y los países de la región. Se prevé que, cuando exista una norma regional del Codex, el nivel de confianza del consumidor aumentará de forma simultánea a la demanda del mercado y, en última instancia, al suministro y la producción de jugo de noni fermentado.
- ii. Actualmente no existe ninguna norma internacional, regional o nacional relativa al jugo de noni fermentado; solamente hay normas industriales para el procesamiento de productos a base de noni a partir de las frutas y las hojas del noni. Hoy en día el mercado cuenta con diversos productos de jugo de noni fermentado, que abarcan una amplia gama de niveles de calidad e inocuidad. Por consiguiente, la protección de los consumidores y la promoción del comercio leal mediante el establecimiento de una norma regional del Codex tienen gran prioridad para la región.
- iii. Aunque se cultiva noni en casi todos los países insulares del Pacífico, no se ha establecido cuáles son las variedades utilizadas para el consumo humano. También se hace notar que se procesan y exportan distintas partes del noni (frutas, hojas). Además, un estudio reciente de la Universidad del Pacífico Sur (USP) determinó que los métodos de elaboración también varían en gran medida según el país y el productor.
- iv. La norma propuesta fomentaría la normalización de los métodos de elaboración para el jugo de noni fermentado, a fin de mejorar el control y la garantía de la calidad y la aplicación del análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex:

La norma propuesta cumple los criterios que se destacan en los los Objetivos Estratégicos del Codex 1, 2 y 5^{††}.

Objetivo 1: Contribuirá al Objetivo 1 mediante la provisión de un marco reglamentario sólido y armonizado entre los países que se ocupan de su cultivo y elaboración.

Objetivo 2: Promoverá la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos, en particular el acopio de datos de países en desarrollo y de todas las regiones del mundo, para que el análisis de riesgos futuro pueda basarse en datos del consumo mundial. La norma se basará en las directrices existentes de la industria y los procedimientos operativos habituales, con una atención especial hacia los principios del APPCC.

Objetivo 5: Promoverá la participación efectiva del mayor número posible de miembros. Los productores del Pacífico están colaborando de forma activa a través de la Pacific Islands Noni Association, y está previsto que se continúe dicha colaboración durante la elaboración de una norma regional para el jugo de noni fermentado.

^{††} Plan estratégico para 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes:

Esta propuesta es una iniciativa de los países insulares del Pacífico cuyo objetivo es fomentar la producción inocua de jugo de noni fermentado, dado que el Codex no incluye actualmente ninguna norma. Siempre que sea posible, hará referencia a otras normas generales del Codex (por ejemplo, higiene, etiquetado y aditivos alimentarios y contaminantes).

Dado que para la producción de jugo de noni fermentado se utiliza el proceso de fermentación y dado que en el ámbito de aplicación de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* del Codex (CODEX STAN 247-2005) se define el jugo de fruta de la forma siguiente: “Por zumo (jugo) de fruta se entiende el líquido sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene de la parte comestible de frutas en buen estado, debidamente maduras y frescas o frutas que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha de conformidad con las disposiciones pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius”, la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental considera que el jugo de noni fermentado no está cubierto por la CODEX STAN 247-2005. Sin embargo, se tomarán en consideración el contenido y el formato de esta norma (CODEX STAN 247-2005) durante la redacción de la norma regional para el jugo de noni fermentado.

7. Determinación de las necesidades y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos:

Se requiere asesoramiento científico para las cuestiones siguientes:

- Determinación/clasificación de las variedades de noni adecuadas para el consumo humano.
- Determinación de las micotoxinas y los mohos anteriores y posteriores a la cosecha más importantes (si los hubiera) de las frutas que afectan a los productos a base de noni (noni).
- Determinación de las bacterias que estimulan la fermentación.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones:

Asistencia técnica por parte de la OMS, la FAO o ambas para consolidar el asesoramiento científico de la Sección 7 mencionada anteriormente, según convenga.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Fecha de inicio: 2013

Provisión de asesoramiento técnico a tiempo para su examen durante la 13.^a reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) de 2014: 2013 – 2014

Fecha propuesta para la adopción en el trámite 5: 2015

Examen durante la 14.^a reunión del CCNASWP en 2016.

Fecha propuesta para la adopción por la Comisión: 2017

Anexo 2**Documento de proyecto relativo a las Directrices regionales/internacionales para los alimentos halal
(presentado por Egipto al Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius)**

A la luz de lo aprobado en la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente, que tuvo lugar en Beirut del 21 al 25 de enero de 2013, Egipto presenta un documento de proyecto que contiene propuestas relativas a los productos halal destinadas, especialmente, a subsanar las lagunas encontradas en las Directrices generales del Codex para el uso del término “halal” (CAC / GL 24-1997) (REP13/NEA, párrs. 111-117).

Este documento de proyecto se ha elaborado con arreglo al Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), 20.^a edición (2011), Sección II, Procedimiento para la elaboración de Normas del Codex y textos afines: Propuestas de emprender nuevos trabajos.

1. Finalidad y ámbito de aplicación

La finalidad de este trabajo es elaborar directrices regionales/internacionales para los alimentos halal que comprendan lo siguiente:

- Directrices generales principales para los alimentos halal que deben seguirse durante todos los procesos de la cadena alimentaria, a saber: recepción de las materias primas, preparación, fabricación, clasificación, determinación, envasado, colocación de marcas, seguimiento, elaboración, transporte, distribución, almacenamiento y manipulación final de los alimentos y productos halal de acuerdo con la sharia islámica.
- Deberán aplicar las directrices tanto los órganos que certifican la condición de halal de los alimentos como aquellos que establecen los requisitos para el procedimiento de expedición de dichos certificados.
- Directrices para los órganos acreditados que dan su aprobación a entidades certificadoras de alimentos halal; esto incluye las orientaciones generales así como los procedimientos de los órganos de acreditación halal encargados de la evaluación y aprobación de dichas entidades certificadoras. Se tendrán en cuenta los principios y directrices emitidos por la Organización de la Conferencia Islámica (OCI), con el propósito de reducir los obstáculos con que se enfrenta el comercio intrarregional de estos productos, garantizar prácticas adecuadas de comercio alimentario y proteger la salud de los consumidores así como la inocuidad de sus alimentos.

2. Pertinencia y oportunidad

- Las directrices para alimentos halal en cuestión revisten gran importancia para el comercio regional e internacional de productos alimenticios halal, siendo su finalidad unificar criterios al respecto y establecer los requisitos generales para los órganos de acreditación halal y para las entidades que otorgan la certificación halal a alimentos.
- No existe una norma que regule los productos halal, con la excepción de lo estipulado por el Codex respecto de los requisitos generales y la inclusión de la declaración de “halal” en la etiqueta de los alimentos.
- Cabe señalar también que el establecimiento de principios y directrices del Codex sobre los productos alimenticios halal ofrece la posibilidad de abarcar todas las cuestiones relacionadas con el comercio internacional de estos productos.
- Puesto que el número de musulmanes (1 700 millones de personas) va en aumento en unos 112 países del mundo y que estos representan aproximadamente el 28 % de la población mundial, se ha incrementado en consecuencia la necesidad de productos alimenticios halal conformes a los preceptos religiosos del islam.
- El volumen promedio del comercio de estos productos en los mercados internacionales fue de unos 700 000 millones de dólares en 2001, elevándose a 2,1 billones en 2010 y a 3,5 billones en 2012. El índice anual de crecimiento de este intercambio comercial es de 4,8 %, de manera que en 2020 su volumen ascenderá a 6,4 billones de dólares. Las estadísticas muestran que los países islámicos siguen siendo el principal consumidor de productos alimenticios halal, seguidos de otros países; de ahí la importancia de las publicaciones de la OCI sobre el tema.

3. Principales aspectos que deben tratarse

a) Directrices generales para los alimentos halal

a. ÁMBITO DE APLICACIÓN

b. DEFINICIONES

i. PRODUCTOS/SERVICIOS

ii. REQUISITOS

- ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- LÍNEAS DE PRODUCCIÓN
- ALMACENAMIENTO, EXPOSICIÓN, SERVICIOS Y TRANSPORTE
- HIGIENE, SANEAMIENTO E INOCUIDAD ALIMENTARIA
- VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN
- IDENTIFICACION Y RASTREABILIDAD
- PRESENTACIÓN PARA EL MERCADO
- REQUISITOS LEGALES

b) Directrices para los órganos que expiden la certificación halal

- ÁMBITO DE APLICACIÓN
- TÉRMINOS Y DEFINICIONES
- PRINCIPIOS
- REQUISITOS GENERALES
- REQUISITOS ESTRUCTURALES
- NECESIDADES DE RECURSOS
- REQUISITOS DE INFORMACIÓN
- REQUISITOS DEL PROCESO
- REQUISITOS PARA LOS ÓRGANOS DE CERTIFICACIÓN: SISTEMA DE GESTIÓN

c) Directrices para los órganos que otorgan la acreditación halal a los órganos de certificación de productos halal

- ÁMBITO DE APLICACIÓN
- REFERENCIAS NORMATIVAS
- DEFINICIONES Y ABREVIATURAS
- ÓRGANO DE ACREDITACIÓN
- REQUISITOS DE GESTIÓN
- RECURSOS HUMANOS
- PROCESO DE ACREDITACIÓN
- RESPONSABILIDADES DEL ÓRGANO DE ACREDITACIÓN HALAL Y EL ÓRGANO DE CERTIFICACIÓN HALAL

4. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Los principios y directrices mencionados se ajustan a los objetivos del plan estratégico del Codex 2014-2019, especialmente en lo que atañe al primer objetivo y a la mejora de los marcos estructurales, la evaluación de los criterios internacionales y la formulación de directrices y recomendaciones con base científica a fin de brindar alimentos saludables a los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. También resultan pertinentes al respecto las actividades relacionadas con el fomento

de la capacidad de los países en desarrollo en el ámbito de la formulación de normas nacionales y regionales para estos productos.

5. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

La Comisión del Codex Alimentarius ha adoptado especificaciones y criterios relacionados con los proyectos de normas para carnes refrigeradas y congeladas, a saber:

- CAC/GL 24-1997, Directrices generales para el uso del término “halal”
- Codex Stan 1-2010 Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados
- CAC /RCP1-2003 Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- ISO 22000:2005 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain
- CAC/GL 20/1995 Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
- CAC/ GL 26/1997 Directrices del Codex para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
- AIDMO 2563/2012 Principles and guidelines on Halal Food
- Documento publicado por la OMS sobre los alimentos halal y las condiciones islámicas para estos productos en la norma sobre alimentos halal.

6. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Es posible que se requiera asesoramiento científico durante la elaboración de las normas mencionadas por parte de los grupos interesados, y que se deba solicitar asistencia técnica a la Academia Islámica Internacional Fiqh.

7. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Podrá ser necesario solicitar asesoramiento técnico al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y otros comités.

8. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

- El nuevo trabajo se someterá a la evaluación del Comité Ejecutivo en su reunión de junio de 2013 y a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones, en julio de 2013.
- Se distribuirá un anteproyecto a los miembros y observadores en el trámite 3 para su examen en la octava reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente en enero de 2015, con miras a adelantar el texto al trámite 5 del Procedimiento del Codex.
- El Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente adelantará al trámite 8 el proyecto de texto mencionado en su reunión de enero de 2017.
- Se prevé la aprobación del proyecto de norma en el trámite 8 en el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de julio de 2017.

Normas regionales/internacionales para la carne refrigerada y congelada

Documento de proyecto

A la luz de lo aprobado en la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente, que tuvo lugar en Beirut del 21 al 25 de enero de 2013, Egipto presenta un documento de proyecto que contiene propuestas relativas a la elaboración de normas regionales/internacionales para la carne refrigerada y congelada (REP13/NEA, párrs. 123-125).

Este documento de proyecto se ha elaborado con arreglo al Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), 20.ª edición (2011), Sección II, Procedimiento para la elaboración de Normas del Codex y textos afines: Propuestas de emprender nuevos trabajos.

1. Finalidad y ámbito de aplicación

La finalidad de este trabajo es elaborar normas regionales/internacionales para las carnes refrigeradas y congeladas obtenidas de la conservación de la carne de animales sanos, a saber: vacas, búfalos, ovejas y camellos (con o sin huesos) ya sea mediante refrigeración (carne refrigerada) o congelación (carne congelada) después del sacrificio y de haberse preparado y limpiado de toda impureza, con el propósito de proteger a los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio alimentario.

2. Pertinencia y oportunidad

Estos productos revisten gran importancia en el ámbito del comercio alimentario regional e internacional y no existen normas que los regulen, por lo que es urgente la necesidad de elaborar normas regionales/internacionales transparentes, que abarquen todos los requisitos, a efectos de facilitar su comercio internacional y eliminar los obstáculos con que este tropieza actualmente. El siguiente cuadro muestra los volúmenes promedio del comercio de carnes refrigeradas y congeladas.

Cantidades de carne refrigerada y congelada exportadas para el consumo humano durante el período comprendido entre el 1/1/2009 y el 31/12/2012 (en toneladas)

Tipo	2009	2010	2011	2012
Carne congelada	173480	196235	126952	162189
Carne refrigerada	308	1156	4121	2068

Fuente: General Organization for Import & Export Control (GOIEC), Egipto

Nota: Los datos estadísticos sobre el volumen promedio del comercio de estos productos se presentarán tan pronto como se reciban de los Estados miembros de la región.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

De conformidad con el *Formato de las normas del Codex para productos*, la norma contendrá las siguientes secciones:

Ámbito de aplicación

Descripción

Composición esencial y factores de calidad

Aditivos alimentarios

Contaminantes

Higiene

Etiquetado

Métodos de análisis y toma de muestras

Otros factores de calidad y composición

4. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Los principios y directrices mencionados se ajustan a los objetivos del plan estratégico del Codex 2014-2019, especialmente en lo que atañe al primer objetivo y a la mejora de los marcos estructurales, la evaluación de los criterios internacionales y la formulación de directrices y recomendaciones con base científica a fin de brindar alimentos saludables a los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Además, contempla actividades relacionadas con el fomento de la capacidad de los países en desarrollo en el ámbito de la formulación de normas nacionales y regionales para estos productos.

5. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

La Comisión del Codex Alimentarius ha establecido especificaciones y criterios relacionados con los proyectos de normas para carnes refrigeradas y congeladas, a saber:

- CAC/MRL2 Límites máximos de residuos del Codex para medicamentos veterinarios
- CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- CAC /RCP 8-1976 Código internacional recomendado de practicas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente
- CAC/RCP 46-1999 Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén
- CODEX STAN 1-1985 Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados
- CAC/RCP 58-2005 Código de prácticas de higiene para la carne

6. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Podría necesitarse asesoramiento científico durante las etapas de elaboración de las normas mencionadas con los grupos interesados pertinentes.

7. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Podrá ser necesario solicitar asesoramiento técnico al CCFL, el CCMAS, el CCFICS y otros comités.

8. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión

- El nuevo trabajo se someterá a la evaluación del Comité Ejecutivo en su reunión de junio de 2013 y a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones, en julio de 2013.
- Se distribuirá un anteproyecto a los miembros y observadores en el trámite 3 para su examen en la octava reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente en enero de 2015, con miras a adelantar el texto al trámite 5 del Procedimiento del Codex.
- El Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente adelantará el proyecto de texto al trámite 8 del Procedimiento en su reunión de enero de 2017.
- Se prevé la aprobación de los proyectos de norma en el trámite 8 durante el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de julio de 2017.