

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP25/NASWP

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo octavo período de sesiones

10-14 de noviembre de 2025

INFORME DE LA 17.^a REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL

Nadi (Fiji)

3-7 de febrero de 2025

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de siglas y abreviaturas	página iii
Informe de la 17. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4-6
Discurso principal: “Alimentos indígenas: consideraciones relativas a la inocuidad de los alimentos y al enfoque de ‘Una sola salud’” (tema 2 del programa)	7-19
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y los órganos auxiliares del Codex (tema 3 del programa)	20-29
Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región: información actualizada (tema 4 del programa)	30-45
Cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región (tema 4.1 del programa)	30-40
Labor de la FAO y la OMS en la región (tema 4.2 del programa)	41-45
Labor del Codex de importancia para la región (tema 5 del programa)	46-52
<i>Plan estratégico del Codex para 2020-2025: aplicación en la región</i> (tema 6 del programa)	53-59
Plan estratégico del Codex para 2026-2031: estado y siguientes pasos (tema 7 del programa)	60-62
Utilización y repercusión de los textos del Codex en la región (tema 8 del programa)	63-67
Nombramiento del Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (tema 9 del programa)	68-71
Otros asuntos (tema 10 del programa)	72-84
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 11 del programa)	85

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 13
Apéndice II: Plan de trabajo regional para 2025-26 aprobado por el Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental en su 17. ^a reunión	página 17
Apéndice III: Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2025-26	página 28
Apéndice IV: Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental)	página 29
Apéndice V: Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental)	página 35

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Párrafo
Comité Ejecutivo en su 88. ^a reunión y Comisión del Codex Alimentarius en su 48.º período de sesiones	Examen crítico Aprobación	Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental)	83 i) Apéndice IV
		Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental)	83 ii) Apéndice V
Comisión del Codex Alimentarius en su 48.º período de sesiones	Nombramiento	Nombramiento del Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	69
Coordinador y miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	Adopción de medidas	Procedimiento normalizado de actuación para la evaluación cualitativa de las variedades de kava para determinar la nobleza a partir de un método de ensayo colorimétrico por absorbancia ultravioleta de extractos acetónicos de kava determinada a 440 nm en productos a base de kava fresco y seco en apoyo de la <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020)	29 iii)
Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	Información	Apoyo a la propuesta de Fiji ante la 23. ^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas sobre la elaboración de una norma mundial para la cúrcuma fresca	52 ii)
Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	Adopción de medidas	Buscar definir posiciones comunes para el Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental antes de la celebración de otras reuniones del Codex, según proceda, utilizando la plataforma electrónica del Codex (foro)	52 iii)
Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	Información/ adopción de medidas	Plan de trabajo regional para 2025-26	59 ii) Apéndice II
Miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental	Información/ adopción de medidas	Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2025-26	59 iii) Apéndice III
Vanuatu	Adopción de medidas	Preparar un documento de debate revisado con un documento del proyecto en relación con la elaboración de un código de prácticas regional sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra en el Pacífico Sudoccidental	83 iii)

LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

ACIAR	Centro australiano de investigación agrícola internacional
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNASWP	Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FFC	Fondo fiduciario del Codex
GTe	grupo de trabajo electrónico
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
RAM	resistencia a los antimicrobianos
SROS	Organización de Investigaciones Científicas de Samoa

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) celebró su 17.^a reunión en Nadi (Fiji), del 3 al 7 de febrero de 2025, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Fiji. El Sr. Andrew Tukana, Secretario Permanente del Ministerio de Agricultura y Vías Fluviales de Fiji, presidió la reunión, a la que asistieron delegados de 10 Estados miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, un Estado miembro de otra región, una organización miembro no perteneciente a la región y una organización observadora. La lista de los participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Tras una ceremonia inaugural tradicional, el Excmo. Sr. Vatimi T.T.K. Rayalu, Ministro de Agricultura y Vías Fluviales de Fiji, inauguró oficialmente la reunión. Recordando que la inocuidad de los alimentos era una cuestión de interés regional y una prioridad mundial que constituía uno de los desafíos más acuciantes para el comercio, la salud pública y la protección de los consumidores, destacó amenazas cambiantes como el cambio climático, la dinámica de las cadenas de suministro mundiales, los cambios en las tendencias alimentarias y los nuevos patógenos.
3. El Sr. Guangzhou Qu, Coordinador Subregional para el Pacífico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), y la Sra. Sophie Genay-Diliautas, Representante Adjunta de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el Pacífico Sur, pronunciaron los discursos de apertura. El Sr. Allan Azegele, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, y la Sra. Sarah Cahill, Secretaria del Codex, también se dirigieron al Comité.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

4. El CCNASWP, en su 17.^a reunión, aprobó el programa provisional como programa de la reunión y acordó debatir los siguientes temas en el marco del tema 10 del programa ("Otros asuntos"), si hubiera tiempo suficiente:
 - un documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (documento de sesión CRD 02);
 - un documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CRD 03);
 - un documento de debate sobre las consideraciones de inocuidad alimentaria en relación con las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra en el Pacífico Sudoccidental (CRD 05).
5. En su 17.^a reunión, el CCNASWP, en el marco del tema 6 del programa, que se debatiría después de los temas 7 y 8, acordó lo siguiente:
 - crear un grupo de trabajo durante la reunión, presidido por el Canadá y que trabajaría en inglés, con el siguiente mandato:
 - examinar el plan de trabajo propuesto en el documento sobre el tema 6 del programa (CX/NASWP 25/17/7);
 - determinar las metas estratégicas y los logros del nuevo Plan estratégico del Codex para 2026-2031 que abordaría la región en el bienio 2025-26;
 - definir las actividades de la región con arreglo al Plan estratégico del Codex para 2026-2031;
 - proponer actividades nuevas para la región.
6. En su 17.^a reunión, el CCNASWP también acordó debatir las siguientes cuestiones en relación con los temas del programa:
 - Tema 3 del programa: Información actualizada sobre la labor relacionada con los métodos de análisis de la escopoletina en el jugo de fruto de noni (CRD 06).
 - Tema 4.1 del programa: Documento de debate sobre el uso de criterios para la evaluación y el establecimiento de prioridades con miras a resolver los problemas de inocuidad y calidad de los alimentos determinados por la región (CRD 07).

¹ CX/NASWP 25/17/1; CRD 01 (Estados Unidos de América); CRD 02 (Islas Salomón, Nueva Zelandia y Papua Nueva Guinea); CRD 03 (Samoa); CRD 05 (Fiji, Islas Cook, Islas Salomón, Samoa, Tonga, Vanuatu y la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación); CRD 06 (Australia, Nueva Zelandia, Samoa y la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación); y CRD 07 (Nueva Zelandia y la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación).

- Tema 5 del programa: Adopción de posiciones regionales por parte del CCNASWP (CRD 01).

DISCURSO PRINCIPAL: “ALIMENTOS INDÍGENAS: CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y AL ENFOQUE DE ‘UNA SOLA SALUD’” (tema 2 del programa)²

7. El Sr. Vincent Lal, Director de los Servicios Analíticos y de Laboratorio de la Universidad del Pacífico Sur (Fiji), pronunció el discurso principal, titulado “Alimentos indígenas: consideraciones relativas a la inocuidad de los alimentos y al enfoque de ‘Una sola salud’”, en el que se ofreció un panorama de la historia y la evolución de los alimentos indígenas, haciendo hincapié en la influencia de la intervención humana y el estrecho vínculo con los conocimientos y las prácticas indígenas. Si bien los alimentos indígenas se enfrentaban a los desafíos de la industrialización y la globalización del suministro de alimentos, también tenían un inmenso potencial en cuanto a sostenibilidad de los sistemas alimentarios y preservación cultural.
8. El Sr. Lal destacó lo siguiente:
 - la necesidad de mejorar la reglamentación de la inocuidad de los alimentos y las estrategias de control para los alimentos indígenas, defendiendo la adopción de un enfoque de “Una sola salud” en el que se tuvieran en cuenta la salud de las personas, los animales y el medio ambiente;
 - el hecho de que la preservación del patrimonio cultural y los sistemas alimentarios sostenibles dependía de un enfoque multisectorial en el que participaran gobiernos, investigadores y el sector privado;
 - la necesidad de actualizar los datos de composición de alimentos, fomentar la capacidad y colaborar a nivel regional para integrar los alimentos indígenas en los mercados formales de manera sostenible.
9. Al discurso principal siguió un debate de expertos moderado por el Sr. Dirk Schulz, Oficial de inocuidad de los alimentos de la División de Sistemas Agroalimentarios e Inocuidad de los Alimentos de la FAO, en el que participaron los siguientes panelistas además del ponente principal: la Sra. Gina Kennedy, Científica principal de la Alianza de Bioversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical; la Sra. Yasmina Sultanbawa, Profesora de la Alianza de Queensland para la Agricultura y la Innovación Alimentaria de la Universidad de Queensland; la Sra. Jimaima Lako, Profesora de la Universidad Nacional de Fiji; y el Sr. Lal.
10. La Sra. Kennedy tomó nota de la dependencia excesiva del sistema mundial de alimentos moderno en unas pocas especies y recalcó la necesidad de estudiar alternativas indígenas para adoptar un enfoque más sostenible en el que la biodiversidad comestible constituyera la base de las dietas saludables y la buena nutrición en todo el mundo de conformidad con la definición del nuevo modelo de dieta saludable de la FAO y la OMS.
11. Asimismo, la Sra. Kennedy destacó la necesidad de invertir en la inocuidad de las temperaturas posteriores a la captura, así como el almacenamiento y la manipulación, a lo largo de la cadena de valor de los alimentos acuáticos, lo que subrayaba todavía más la necesidad de crear un entorno favorable para los alimentos locales.
12. La Sra. Sultanbawa hizo hincapié en la importancia cultural de los alimentos indígenas, señalando que un auténtico sistema alimentario indígena estaba profundamente conectado con las personas, sus tierras y las plantas que allí crecen. Subrayó la importancia de respetar esta conexión al integrar los alimentos indígenas en los sistemas alimentarios modernos y la necesidad de velar por que se protegiera la propiedad intelectual y que el acceso y la distribución de beneficios regresara a las comunidades originales.
13. La Sra. Lako indicó que los alimentos indígenas generalmente tenían un alto contenido de fibra, micronutrientes y antioxidantes y que con frecuencia superaban a las alternativas elaboradas modernas en valor nutricional.
14. Asimismo, puso de relieve la conexión entre los alimentos indígenas y la cultura, el patrimonio, la espiritualidad y la protección de la tierra. Los sistemas alimentarios indígenas establecían relaciones eficaces entre las personas, los animales, las plantas y los microbios, con lo que estaban en consonancia con el enfoque de “Una sola salud”.
15. El Sr. Lal informó en la reunión de que se estaba catalogando un número de alimentos indígenas mediante un análisis bioquímico en el marco de la Iniciativa de la Tabla Periódica de los Alimentos.³ No obstante, seguían necesitándose datos exhaustivos y actualizados sobre la composición de los alimentos y los contaminantes de los cultivos y productos indígenas en el Pacífico, que serían fundamentales para las políticas y la normalización.

² CX/NASWP 25/17/2.

³ <https://foodperiodictable.org/>

16. En el debate que se mantuvo a continuación se observó que, si bien históricamente las poblaciones habían prosperado gracias a los alimentos indígenas, muchos países insulares del Pacífico se enfrentaban ahora a desafíos relacionados con la seguridad alimentaria y dependían de la importación de alimentos elaborados.
17. Un miembro señaló que, para contrarrestar la tendencia a depender excesivamente de la importación de alimentos elaborados, era necesario lograr que los alimentos tradicionales fueran más asequibles, accesibles y atractivos, en especial para las poblaciones más jóvenes. A fin de abordar estas cuestiones, se destacaron iniciativas como el movimiento Slow Food y la iniciativa llamada “Pacific Island Food Revolution” (Revolución alimentaria en las islas del Pacífico) como vías para sensibilizar y promover la acción colectiva.
18. En el debate se subrayó la importancia de llevar a cabo investigaciones con miras a mejorar la comprensión del contenido nutricional, las técnicas de elaboración y los aspectos de los alimentos indígenas relacionados con la inocuidad como base para la formulación de normas alimentarias que permitieran su utilización inocua y eficaz en los sistemas alimentarios modernos.
19. En el debate se admitió la necesidad de preservar los conocimientos tradicionales relativos a los alimentos y se reconocieron los posibles beneficios de los alimentos indígenas para la seguridad alimentaria, la mejora de la nutrición, el crecimiento económico de las comunidades locales y la conservación de las prácticas culturales.

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (tema 3 del programa)⁴

20. La Secretaría del Codex presentó este tema, haciendo hincapié en los siguientes asuntos a título informativo:
 - el acuerdo alcanzado en la 16.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) de mantener la escopoletina en la lista de prioridades e instar a los miembros del Codex interesados a generar y aportar datos que apoyen la realización de la evaluación de inocuidad por parte del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA);
 - la importancia de aprovechar las oportunidades de contribuir a los debates mantenidos en la Comisión y el Comité Ejecutivo del Codex, en particular respondiendo a las cartas circulares de los comités del Codex;
 - la idoneidad de los mecanismos de trabajo existentes para abordar las propuestas de nuevos trabajos sobre nuevos alimentos y sistemas de producción que pudieran plantear los miembros;
 - los planes de la Secretaría del Codex para elaborar directrices prácticas dirigidas a los miembros sobre la formulación de propuestas de nuevos trabajos;
 - la publicación de *The Codex electronic working groups handbook* (Manual de los grupos de trabajo por medios electrónicos del Codex)⁵ y el fomento de su utilización.
21. La Secretaría del Codex destacó el asunto que se planteaba al CCNASWP en su 17.^a reunión para la adopción de medidas:
 - El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), en su 42.^a reunión, no había aprobado el procedimiento normalizado de actuación revisado para la detección de kavalactonas y flavokavaínas en productos de kava frescos y secos mediante cromatografía en capa fina de alto rendimiento en la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020) porque no describía cómo hacer la determinación final. En consecuencia, el CCMAS había solicitado al CCNASWP que introdujera más modificaciones a fin de abordar la falta de instrucciones sobre los pasos de la determinación final y la evaluación respecto de una especificación.

⁴ CX/NASWP 25/17/3; NASWP17/CRD 04 (Fiji); NASWP17/CRD 06 (Australia, Nueva Zelandia y la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación).

⁵ <https://openknowledge.fao.org/items/aee7614e-d630-4665-a98c-74adcc4d3040>

Debate

22. Un miembro informó al CCNASWP en su 17.^a reunión de la necesidad de asegurarse de que el método propuesto respondiese a los objetivos de verificación de la conformidad con una disposición clave de la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020) relacionada con la selección de las variedades de kava y los requisitos para determinar la nobleza del producto. Recurriendo a las orientaciones brindadas por el CCMAS en su 42.^a reunión, el miembro hizo referencia a la metodología actualizada descrita en el anexo del documento de sesión CRD 04. No obstante, en un análisis más detallado se había determinado que el proyecto de procedimiento normalizado de actuación propuesto carecía de algunos detalles fundamentales que debían completarse de acuerdo con la orientación proporcionada por el CCMAS en su 42.^a reunión.
23. En consecuencia, el CCNASWP, en su 17.^a reunión, constató que era necesario seguir trabajando en secciones específicas como el ámbito de aplicación (Sección 2), la precisión y exactitud (Sección 7) y el procedimiento (Sección 11) del proyecto de procedimiento normalizado de actuación. Esto conllevaría nuevas consultas con la comunidad analítica y una mayor verificación, lo que tomaría algún tiempo.
24. Teniendo en cuenta que la 44.^a reunión del CCMAS se celebraría a principios de mayo de 2025 y que la 18.^a reunión del CCNASWP tendría lugar en 2027, se propuso permitir que se siguiera trabajando después de la 17.^a reunión del CCNASWP para finalizar el procedimiento normalizado de actuación con miras a presentarlo a tiempo para que se considerara en la 44.^a reunión del CCMAS. Los miembros respaldaron este enfoque, que garantizaría un procedimiento normalizado de actuación más completo para la determinación de las variedades de kava y la nobleza del producto.
25. Una dificultad importante para la generación y presentación de datos sobre la escopoletina para su consideración por el JECFA era la disponibilidad de métodos cuantitativos validados para el análisis de la sustancia en el jugo de fruto de noni.
26. Un miembro, haciendo referencia al documento de sesión CRD 06, que recogía información actualizada sobre los métodos de análisis para la determinación del contenido de escopoletina en el jugo de fruto de noni, informó al CCNASWP, en su 17.^a reunión, de la labor que se estaba realizando en la región para elaborar y validar otros métodos además del método de la cromatografía en capa fina, que habían sido aprobados por el CCMAS en su 42.^a reunión e incluidos en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999). Se estaba trabajando para validar un método de cromatografía líquida de alto rendimiento para la escopoletina con detección ultravioleta, así como la posibilidad de utilizar un método basado en la cromatografía líquida acoplada a la espectrometría de masas para la detección y cuantificación de la escopoletina.
27. Un observador añadió que las actividades actuales recibirían el apoyo de la recién creada sección para el Pacífico Sudoccidental de la AOAC International —la asociación de colaboración analítica oficial a escala internacional— y prestarían asistencia a los países para generar y presentar datos sobre la escopoletina en el jugo de fruto de noni.
28. El observador dio la bienvenida a los delegados a un acto paralelo dedicado a examinar los esfuerzos para mejorar la colaboración en la elaboración y validación de métodos de laboratorio de análisis de los alimentos para la escopoletina, que contribuirían al objetivo de recopilar datos sobre la escopoletina en el jugo de fruto de noni.

Conclusión

29. En su 17.^a reunión, el CCNASWP:
 - i. tomó nota de los asuntos planteados a título informativo por la Comisión, el Comité Ejecutivo, el CCCF, el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), el CCMAS, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos;
 - ii. alentó a los miembros a aprovechar activamente las oportunidades de contribuir a los debates mantenidos en el Comité Ejecutivo y la Comisión, en particular respondiendo a las cartas circulares de los comités y la Secretaría del Codex, y presentar documentos de debate o propuestas de nuevos trabajos sobre nuevos alimentos y sistemas de producción utilizando los mecanismos existentes disponibles en el Codex;

- iii. acordó encargar al Coordinador que trabajara con los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental para perfeccionar, de aquí al 31 de marzo de 2025, el proyecto de procedimiento normalizado de actuación recogido en el anexo del documento de sesión CRD 04 sobre la evaluación cualitativa de las variedades de kava para determinar la nobleza a partir de un método de ensayo colorimétrico por absorbancia ultravioleta de extractos acetónicos de kava determinada a 440 nm en productos a base de kava fresco y seco en apoyo de la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020), de modo que el procedimiento normalizado de actuación revisado pudiera remitirse al CCMAS en su 44.ª reunión, prevista para mayo de 2025, para su aprobación;
- iv. tomó nota de los esfuerzos realizados para elaborar métodos adicionales de detección y cuantificación de la escopoletina en el jugo de fruto de noni, que contribuirían a la generación de datos y su presentación a la base de datos del Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos con miras a facilitar la evaluación de la inocuidad prevista que llevaría a cabo el JECFA.

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN: INFORMACIÓN ACTUALIZADA (tema 4 del programa)

CUESTIONES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN (tema 4.1 del programa)⁶

30. En nombre de la FAO y la OMS, el Representante de la FAO presentó el tema determinando las principales cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos que afectan a la región, a saber: las enfermedades transmitidas por alimentos provocadas por patógenos microbiológicos, en particular en productos marinos y avícolas crudos o poco cocinados; el fraude y la adulteración de alimentos; los contaminantes en los alimentos de múltiples fuentes; y el etiquetado de alimentos y los alérgenos. También se señalaron como cuestiones importantes la vulnerabilidad a los efectos del cambio climático, así como las repercusiones de los desastres naturales en la agricultura y la inocuidad de los suministros alimentarios.
31. Se indicó que los desafíos a los que se enfrentaban específicamente los países insulares del Pacífico eran el incumplimiento por parte de las importaciones de alimentos de los reglamentos nacionales de inocuidad alimentaria, que garantizaban la inocuidad de los productos alimenticios marinos, y las deficiencias en la reglamentación alimentaria. Además, se plantearon algunas preocupaciones relativas a la inocuidad de los alimentos indígenas, cuya reglamentación sobre los métodos de conservación de los alimentos tradicionales podía ser escasa.
32. Se señaló que las cuestiones incipientes que previsiblemente afectarían a la inocuidad alimentaria de la región en los próximos cinco a 10 años eran las siguientes: la limitada capacidad para gestionar los sistemas de reglamentación de los alimentos; el cambio climático; los nuevos sistemas de producción de alimentos y las tecnologías alimentarias innovadoras; el aumento de la transmisión de enfermedades de origen alimentario; y la resistencia a los antimicrobianos (RAM).
33. Para abordar estas cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos se determinaron las siguientes esferas prioritarias: i) el fortalecimiento de diversos aspectos de los sistemas nacionales de control de los alimentos, en particular los marcos normativos y legislativos, la inspección de alimentos, la capacidad de laboratorio, la creación de capacidad y la educación, la sensibilización y la comunicación; ii) la capacidad de preparación y respuesta ante incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos, por ejemplo, la comunicación de riesgos en materia de inocuidad alimentaria, los sistemas de retiro de alimentos y los planes de respuesta ante situaciones de emergencia; iii) el refuerzo del planteamiento y la colaboración multisectoriales, en particular a través del enfoque de “Una sola salud”; iv) la mejora de la recopilación y el intercambio de datos sobre el consumo de alimentos por medio de sistemas digitales.

Debate

34. Los miembros destacaron varias esferas fundamentales relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región, en particular las siguientes:
 - los efectos del cambio climático;
 - la importancia fundamental de la cooperación internacional para abordar el fraude alimentario;
 - la importancia del fortalecimiento de los sistemas de inocuidad de los alimentos, incluidos los marcos jurídicos y las capacidades de análisis de los alimentos;

⁶ CX/NASWP 25/17/4; CRD 08 (Papua Nueva Guinea).

- un enfoque integrado para la vigilancia y el control de los alimentos que incorporara datos ambientales, lo cual era esencial para la detección temprana de los efectos del cambio climático;
 - la posibilidad de que los desastres naturales tuvieran una gran repercusión en la seguridad alimentaria, lo que exigiría ajustes a los protocolos de intervención en situaciones de emergencia;
 - la inclusión de la sanidad vegetal en el enfoque más amplio de “Una sola salud”.
35. La Representante de la OMS recalcó la importancia de reforzar la labor relativa a las medidas de preparación y respuesta ante incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos y señaló que la colaboración multisectorial y el enfoque de “Una sola salud” ponían de manifiesto el vínculo entre los sistemas de salud pública y la inocuidad de los alimentos, en especial con respecto a los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos, la respuesta a las enfermedades transmitidas por los alimentos, la RAM y las enfermedades zoonóticas.
36. El Representante de la FAO tomó nota de la disponibilidad de documentos de orientación de la FAO y la OMS relacionados con el control alimentario y alentó a los miembros a determinar las prioridades nacionales y a comunicar sus necesidades específicas por conducto de estas dos organizaciones.
37. Un miembro planteó la cuestión del incumplimiento de las etiquetas de alimentos foráneos y manifestó su apoyo a los requisitos de etiquetado locales, como aplicaba otro miembro de la región.
38. Nueva Zelandia presentó el documento de sesión CRD 07, en el que figuraban los criterios para la evaluación de las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en la región y el establecimiento de prioridades al respecto y cuya finalidad era iniciar un debate sobre la forma de abordar las dificultades que impedían lograr resultados tangibles con los recursos disponibles. Esto recibió el apoyo de los miembros como forma de pasar de la determinación de las cuestiones de la región a un debate más orientado a la acción en futuras reuniones del CCNASWP.
39. Un observador propuso que se centrara la atención en la formulación de normas para los alimentos indígenas y que se abordaran los desafíos relativos a la aplicación de las normas y los textos afines del Codex vigentes, tomando nota asimismo de la necesidad de contar con instrumentos de orientación para su aplicación y de determinar las esferas en las que había deficiencias más allá de los comités de productos.

Conclusión

40. En su 17.^a reunión, el CCNASWP:
- i. dio las gracias a la FAO y la OMS por la información facilitada y a los delegados por sus observaciones, en particular sobre el establecimiento de normas;
 - ii. tomó nota de la pertinencia para los miembros de la región de las cuestiones incipientes determinadas en el documento;
 - iii. observó que, para abordar las cuestiones determinadas, era importante seguir trabajando para fortalecer los componentes fundamentales de los sistemas nacionales de control de los alimentos, en particular con el apoyo de la FAO y la OMS;
 - iv. alentó a los miembros a determinar los desafíos prioritarios en materia de inocuidad de los alimentos en la región y a proponer medidas para ayudar a lograr resultados tangibles para abordar dichos desafíos en apoyo de los debates relacionados con el tema 4 del programa en futuras reuniones del CCNASWP.

LABOR DE LA FAO Y LA OMS EN LA REGIÓN (tema 4.2 del programa)⁷

41. La Representante de la OMS, en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema.

Debate

42. Los miembros reconocieron la pertinencia de los temas tratados y expresaron su preocupación por el debilitamiento general del compromiso financiero por parte de la comunidad de donantes con el Fondo fiduciario FAO/OMS del Codex (FFC), en particular con los que habían solicitado apoyo del FFC y se les había informado de que el inicio de los proyectos quedaba suspendido hasta que se dispusiera de recursos suficientes.
43. Las preguntas sobre el futuro y los posibles plazos en relación con el FFC fueron aclaradas por los representantes de la OMS y la FAO, que aseguraron a los miembros que la Secretaría del FFC estaba haciendo todo lo posible para movilizar recursos. Los representantes de la FAO y la OMS confirmaron a los miembros su compromiso de continuar prestándoles apoyo técnico en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

⁷ CX/NASWP 25/17/5; CRD 08 (Papua Nueva Guinea).

44. Los miembros señalaron que las capacidades básicas relacionadas con el Reglamento Sanitario Internacional y la evaluación externa conjunta eran importantes para evaluar las capacidades nacionales en materia de inocuidad alimentaria y que los países insulares del Pacífico seguían participando en los preparativos de la evaluación y dependían del intercambio de experiencias de los miembros.

Conclusión

45. En su 17.^a reunión, el CCNASWP:
- dio las gracias a la FAO y la OMS por la información facilitada y por su apoyo constante a los miembros;
 - recordó la dependencia de los países insulares del Pacífico en la asistencia técnica de la FAO y la OMS para fortalecer los sistemas de inocuidad alimentaria y salud pública;
 - expresó su preocupación por la situación financiera del FFC y alentó a la Secretaría del Fondo a seguir buscando la participación de los donantes;
 - tomó nota del compromiso de la OMS y la FAO de continuar respaldando las medidas de inocuidad de los alimentos en la región a pesar de las limitaciones financieras o el difícil panorama político.

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 5 del programa)⁸

46. En su calidad de Coordinador, Fiji presentó este tema destacando la lista de trabajos pertinentes, en particular la propuesta de nuevo trabajo sobre la cúrcuma fresca que Fiji había sometido a la consideración del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) en su 23.^a reunión.

Debate

47. Los miembros acogieron con satisfacción la presentación y añadieron los siguientes trabajos del Codex por revestir especial importancia para la región:
- CCFH: nuevo trabajo sobre la revisión de las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007).
 - CCCF: lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el JECFA.
48. Un miembro alentó la presentación de observaciones en respuesta a cartas circulares, por ejemplo, sobre el tema del etiquetado del país de cosecha, a fin de reunir una amplia variedad de opiniones.
49. Se puso de relieve la importancia de promover la financiación sostenible del programa de asesoramiento científico de la FAO y la OMS.
50. Los Estados Unidos de América presentaron el documento de sesión CRD 01, en el que se analizaban los mecanismos, las ventajas y los desafíos asociados a la adopción de posiciones regionales en los procesos de toma de decisiones del Codex y se subrayaba su importancia para fomentar la inclusividad, encontrar un equilibrio entre diversos intereses y lograr resultados basados en el consenso en el establecimiento de normas alimentarias mundiales. El ponente propuso poner a prueba la formulación y adopción de posiciones comunes para la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.
51. Los miembros expresaron su apoyo a la puesta en marcha con carácter experimental de este mecanismo y sugirieron que se empleara la plataforma en línea del Codex (foro), además de los correos electrónicos, para facilitar la coordinación, con miras a recordar a los miembros que accedieran al foro para participar en el debate de las cuestiones para las que se estaban buscando posiciones comunes.

Conclusión

52. En su 17.^a reunión, el CCNASWP:
- tomó nota de la lista de trabajos de interés para la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental presentada, así como de las cuestiones adicionales planteadas por los miembros, y confirmó su pertinencia para la región;
 - alentó a los miembros del Codex de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental a brindar apoyo a la propuesta de Fiji ante la 23.^a reunión del CCFFV sobre la elaboración de una norma mundial para la cúrcuma fresca;
 - acordó que se buscara definir posiciones comunes para el CCNASWP antes de la celebración de otras reuniones del Codex, según procediera, utilizando la plataforma en línea del Codex (foro).

⁸ CX/NASWP 25/17/6; CRD 01 (Estados Unidos de América).

PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-2025: APLICACIÓN EN LA REGIÓN (tema 6 del programa)⁹

53. En su calidad de Coordinador, Fiji presentó el tema y recordó la decisión adoptada por el CCNASWP en su 17.^a reunión (tema 1 del programa) de crear un grupo de trabajo durante la reunión para examinar la propuesta de Plan de trabajo regional para 2025-26, que respaldaría la aplicación del Plan estratégico del Codex.
54. La Secretaría del Codex, en nombre del Coordinador, presentó los logros regionales correspondientes al bienio 2023-24, las actividades propuestas para el Plan de trabajo regional para 2025-26 y la propuesta de Plan de trabajo en materia de comunicación para 2025-26.

Debate

55. El grupo de trabajo durante la reunión:
 - examinó la propuesta de plan de trabajo y validó las actividades propuestas;
 - definió las actividades de la región con arreglo a las metas estratégicas y los logros del Plan estratégico del Codex para 2026-2031 que abordaría la región en el bienio 2025-26;
 - determinó las nuevas actividades que se incluirían en el Plan de trabajo regional para 2025-26.
56. Después de la presentación por parte de la Secretaría del Codex de los resultados del grupo de trabajo durante la reunión, los miembros expresaron su agradecimiento por la labor realizada y brindaron apoyo a sus logros.
57. En respuesta a la consulta de los miembros sobre la forma de obtener asistencia técnica de la FAO y la OMS, el Representante de la FAO explicó que los miembros podían solicitar asistencia técnica a la Oficina Subregional de la FAO para las Islas del Pacífico, en particular a través del Programa de cooperación técnica.
58. Atendiendo a una solicitud de aclaraciones respecto del mecanismo para el seguimiento de la aplicación del plan de trabajo regional, la Secretaría del Codex explicó que el Coordinador, al ser el responsable de la aplicación general del plan de trabajo, tenía la obligación de informar al CCNASWP de los logros de las actividades previstas, pero que el plan de trabajo podía seguir perfeccionándose en futuras versiones a fin de añadir indicadores con los que llevar un mejor seguimiento de los progresos realizados en las actividades previstas.

Conclusión

59. En su 17.^a reunión, el CCNASWP:
 - i. tomó nota de las actividades realizadas en la región durante el bienio 2023-24 en apoyo a la ejecución del *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*;
 - ii. aprobó el Plan de trabajo regional para 2025-26 (Apéndice II);
 - iii. aprobó el Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2025-26 (Apéndice III).

PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2026-2031: ESTADO Y SIGUIENTES PASOS (tema 7 del programa)¹⁰

60. La Secretaría del Codex presentó el tema haciendo hincapié en el proceso que culminaría en la aprobación del Plan estratégico del Codex para 2026-2031.
61. Se daría al CCNASWP la oportunidad de determinar las metas estratégicas y los logros a los que contribuiría el Plan de trabajo regional para 2025-26 (tema 6 del programa).

Conclusión

62. En su 17.^a reunión, el CCNASWP tomó nota del Plan estratégico del Codex para 2026-2031.

UTILIZACIÓN Y REPERCUSIÓN DE LOS TEXTOS DEL CODEX EN LA REGIÓN (tema 8 del programa)¹¹

63. La Secretaría del Codex presentó el tema y los resultados preliminares de la encuesta de 2024 sobre la utilización y las repercusiones de los textos del Codex, haciendo especial hincapié en los resultados que afectaban a la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental y comparándolos en particular con los resultados de 2022 y 2023.

⁹ CX/NASWP 25/17/7; CRD 08 (Papua Nueva Guinea).

¹⁰ CX/NASWP 25/17/8; CRD 08 (Papua Nueva Guinea).

¹¹ CX/NASWP 25/17/9; CRD 08 (Papua Nueva Guinea).

Debate

64. Los miembros apreciaron la presentación de la Secretaría de Codex y formularon las siguientes observaciones:
- Podría considerarse la posibilidad de incluir las normas regionales en la siguiente encuesta, por ejemplo, la *Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua* (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020) y la *Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni* (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 356R-2023).
 - Al estudiar el uso de los textos del Codex para mejorar el comercio de productos básicos, podría añadirse una pregunta relativa a los obstáculos para el comercio.
 - Se produjo cierto “cansancio del encuestado” que afectó a las tasas de respuesta; algunas de las medidas para facilitar la participación en la región podrían ofrecer distintas formas de responder a la encuesta y un mayor plazo para hacerlo.
 - Podría incrementarse el número de textos del Codex que se incluía en la encuesta cada año.
65. La Secretaría del Codex dio las gracias a los miembros por sus observaciones y señaló lo siguiente:
- se estaba estudiando la posibilidad de ampliar el ciclo de la encuesta de los tres años actuales a cuatro y de incluir también normas regionales;
 - había cierta compensación de factores entre el número de textos del Codex que podía incluirse en la encuesta y la tasa de respuesta;
 - la Secretaría del Codex había procurado reducir al mínimo (esto es, a 20) las preguntas de la encuesta;
 - se estaba trabajando para poder ofrecer distintas formas de responder.
66. En respuesta a una pregunta específica sobre la colaboración con la Organización Mundial del Comercio (OMC), la Secretaría del Codex informó de que se estaba colaborando con dicha organización, así como con otras organizaciones de establecimiento de normas reconocidas en el marco del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, en particular a través de la participación como observadoras en un grupo de trabajo sobre transparencia que se reuniría como parte del sexto examen del funcionamiento y la aplicación del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

Conclusión

67. En su 17.^a reunión, el CCNASWP:
- dio las gracias a la Secretaría por la importante labor realizada;
 - tomó nota de los resultados generales de las encuestas del Codex de 2022, 2023 y 2024 sobre la utilización y las repercusiones de los textos del Codex, en particular los pertinentes para la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL (tema 9 del programa)¹²

68. La Secretaría del Codex presentó el tema y recordó que Fiji no podía optar a ser designado de nuevo Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental por haber ejercido esta función durante dos mandatos. En consecuencia, se invitó al CCNASWP a proponer, en su 17.^a reunión, un Coordinador nuevo para que fuera nombrado por la Comisión en su 48.^o período de sesiones (2025).
69. En relación con la propuesta de Fiji, el CCNASWP, en su 17.^a reunión, acordó por unanimidad recomendar a la Comisión que, en su 48.^o período de sesiones, nombrara a las Islas Cook para un primer mandato como Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.
70. Las Islas Cook preguntaron acerca de los recursos, la asistencia técnica y el apoyo para el desarrollo de la capacidad que se proporcionaban al miembro que asumía la función de coordinador. La Secretaría del Codex, la FAO y la OMS ofrecieron aclaraciones al respecto.
71. Las Islas Cook agradecieron a todas las delegaciones su apoyo y aceptaron el nombramiento.

¹² CX/NASWP 25/17/10.

OTROS ASUNTOS (tema 10 del programa)***Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (preparada por Papua Nueva Guinea y las Islas Salomón) (CRD 02)¹³***

72. Papua Nueva Guinea presentó el tema destacando el crecimiento de la industria de la nuez de galip en los países insulares del Pacífico y sus posibilidades comerciales, que se beneficiarían de contar con una norma regional.
73. Los miembros acogieron con satisfacción y respaldaron la propuesta, y formularon las siguientes observaciones:
- La nuez de galip tenía una buena calidad nutricional y contribuía a la seguridad alimentaria.
 - La nuez de galip representaba una industria incipiente de importancia económica y se encontraba en un momento decisivo de su desarrollo.
 - La nuez de galip era importante para el comercio en los países insulares del Pacífico.
 - Era importante aclarar el ámbito de aplicación de la norma y si debía incluir la nuez de galip fresca, seca o tostada.
 - La nuez de galip tostada era la forma en la que más se comercializaba el producto.
 - En respuesta a la observación formulada por la Secretaría del Codex de que sería útil incluir más datos del comercio para justificar mejor la necesidad de elaborar una norma para la nuez de galip, un miembro hizo referencia a un proyecto del Centro australiano de investigación agrícola internacional (ACIAR) que acababa de completar la segunda fase sobre el fomento del desarrollo de la industria de la nuez de galip impulsado por el sector privado en Papua Nueva Guinea.
 - Podían añadirse al documento del proyecto otras iniciativas en las que se deducía un interés por la norma por parte de la industria de la región y su pertinencia para el comercio.
 - Con respecto a las cuestiones de inocuidad de los alimentos, los miembros informaron de que, como ocurría con todas las nueces, las nueces de galip se asociaban a las aflatoxinas y los alimentos alergénicos. Estaba previsto que estos peligros para la inocuidad de los alimentos se abordaran a través del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas* (CAC/RCP 59-2005) y la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
 - No se conocían otros problemas toxicológicos relacionados con las nueces de galip.
 - La *Norma para pistachos con cáscara* (CXS 131-1981) podría servir como referencia para elaborar una norma para la nuez de galip dadas las similitudes entre los dos productos. También podría tenerse en cuenta la norma nacional filipina para la nuez pili.
74. Se actualizaron el documento de debate y la propuesta de nuevo trabajo en consonancia con las observaciones formuladas y se acordó centrar el ámbito de aplicación en la nuez de galip tostada.
75. Se llegó a un consenso para remitir la propuesta de nuevo trabajo a la Comisión en su 48.^a período de sesiones para su aprobación.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (preparada por Samoa) (CRD 03)

76. Samoa presentó el tema destacando la importancia de la rima como alimento básico en todos los países insulares del Pacífico, así como de la harina de rima para garantizar la seguridad alimentaria, en especial en el contexto del cambio climático.
77. Los miembros acogieron con satisfacción y respaldaron la propuesta, y formularon las siguientes observaciones:
- Los países insulares del Pacífico importaban grandes volúmenes de harina de trigo y la harina de rima contribuiría a reducir las importaciones y mejorar la seguridad alimentaria y la resiliencia de estas comunidades.
 - Habida cuenta de que la rima fresca era sumamente perecedera, convertirla en harina aumentaría su conservación y reduciría el desperdicio de alimentos.

¹³ CRD 08 (Papua Nueva Guinea).

- La harina de rima tenía un gran potencial de mercado, sobre todo teniendo en cuenta que estaba exenta de gluten.
- La harina de rima se utilizaba para respaldar las actividades generadoras de ingresos, en particular para los grupos vulnerables, como las mujeres y los jóvenes.
- La rima también se producía y comercializaba en países del Caribe y se exportaba a los Estados Unidos de América y la Unión Europea, por lo que esta norma podría ser de interés para otras regiones también.
- Elaborar una norma sobre la harina de rima contribuiría al logro del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 2 (Hambre cero) y el ODS 12 (Consumo y producción sostenibles).

78. Se actualizaron el documento de debate y la propuesta de nuevo trabajo en consonancia con las observaciones formuladas.

79. Se llegó a un consenso para remitir la propuesta de nuevo trabajo a la Comisión en su 48.º período de sesiones para su aprobación.

Código de prácticas regional sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra en el Pacífico Sudoccidental (preparado por Vanuatu) (CRD 05)

80. Vanuatu presentó el tema destacando que las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra eran habituales en todos los países insulares del Pacífico, así como en otras partes del mundo.

81. Los miembros acogieron con satisfacción y respaldaron la propuesta, y formularon las siguientes observaciones:

- Las prácticas de cocina tradicionales bajo tierra estaban generalizadas en los países insulares del Pacífico y también eran una forma de apoyar el sector turístico.
- Un miembro utilizaba el mismo método de cocina en la superficie, lo que debería tenerse en cuenta en caso de elaborar un código de prácticas.
- En el documento de debate se describían claramente las preocupaciones relativas a la inocuidad de los alimentos.
- Una propuesta de nuevo trabajo sobre las prácticas de cocina bajo tierra sería de interés para otras regiones también.

82. Hubo consenso para proceder a la elaboración de una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de un código de prácticas sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra para someterla a la consideración del CCNASWP en su 18.ª reunión.

83. La Secretaría del Codex aclaró que un comité coordinador podía proponer un nuevo trabajo sobre un producto comercializado a escala internacional y que sería la Comisión, después del examen crítico del Comité Ejecutivo, la que aprobaría el trabajo y decidiría su naturaleza y qué comité lo desarrollaría.

Conclusión

84. En su 17.ª reunión, el CCNASWP acordó:

- i. remitir la propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) a la Comisión en su 48.º período de sesiones para su aprobación (Apéndice IV); crear un grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por Papua Nueva Guinea, copresidido por Nueva Zelandia y Vanuatu y abierto a todos los miembros de la región y los observadores que, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo por parte de la Comisión en su 48.º período de sesiones, prepararía un proyecto de norma regional para la nuez de galip que se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y para que el CCNASWP lo considerase en su 18.ª reunión; solicitar al GTe que pusiera su informe a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 18.ª reunión del CCNASWP;
- ii. remitir la propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) a la Comisión en su 48.º período de sesiones para su aprobación (Apéndice V); crear un GTe presidido por Samoa, copresidido por Australia y Fiji y abierto a todos los miembros de la región y los observadores que, a reserva de la aprobación del nuevo trabajo por parte de la Comisión en su 48.º período de sesiones, prepararía un proyecto de norma regional para la harina de rima que se distribuiría para recabar observaciones en el trámite 3 y para que el CCNASWP lo considerase en su 18.ª reunión; solicitar al GTe que pusiera su informe a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 18.ª reunión del CCNASWP;

- iii. pedir a Vanuatu que preparara un documento de debate revisado con un documento del proyecto en relación con la elaboración de un código de prácticas regional sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra en el Pacífico Sudoccidental teniendo en cuenta el debate mantenido en la 17.^a reunión del CCNASWP a fin de que el CCNASWP lo considerase en su 18.^a reunión.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 11 del programa)

85. Se informó al CCNASWP, en su 17.^a reunión, de que su siguiente reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se darían a los miembros más detalles después de que la Comisión, en su 48.º período de sesiones, nombrara al Coordinador y de que se mantuvieran las consiguientes consultas entre este y la Secretaría del Codex.

APÉNDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Andrew Tukana
 Permanent Secretary for Agriculture & Waterways
 Ministry of Agriculture & Waterways
 Suva

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Scott Mersch
 Director, Codex Australia
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 Sydney

CANADA - CANADÁ

Ms Nancy Ing
 Regulatory Policy and Risk Management
 Specialist
 Food and Nutrition Directorate, Health Canada
 Ottawa

Mrs Alison Wereley
 Senior Policy Analyst
 Canadian Food Inspection Agency
 Ottawa

**COOK ISLANDS - COOK, ILES -
 COOK, ISLAS**

Ms Temarama Anguna-Kamana
 Secretary
 Ministry of Agriculture
 Rarotonga

Mr Ngatoko Ta Ngatoko
 Director of Biosecurity Service
 Ministry of Agriculture

Mr Ngatamaine Taana Rongo
 Senior Health Protection Officer.
 Ministry of Health

FIJI - FIDJI

Ms Susana Levula Tuivuya
 Principal Economic Planning Officer - Agriculture
 trade
 Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Asheefa Aiyub
 Manager
 Consumer Council of Fiji

Mr Timoci Bogidu
 Senior Economic Officer - AgTrade
 Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Sainiana Kirisitiana
 Actin Chief Agriculture Economist
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Jeremaia Koroijiuta
 Researcher
 University of South Pacific

Ms Achal Kumar
 Ministry of Agriculture and Waterways

Dr Vincent Lal
 Reasercher
 University of South Pacific

Mr Josateki Mara
 Project Officer - Marketing
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Masuwini Maravu
 Economic Planning Officer - AgTrade
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Penaia Mua
 Principal Agriculture Research Officer
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Viliame Naiorosui
 Executive Support
 Ministry of Agriculture and Waterways

Dr Tekini Nakidakida
 Deputy Secretary of Agriculture Development
 Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Ronald Prasad
 Team Leader Trade Facilitation and Compliance
 Biosecurity Authority of Fiji

Ms Lusua Rabaka
 Senior Research Officer
 Consumer Council of Fiji

Ms Kasanita Ratu
Acting Director Agriculture Extension
Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Tania Rauvala
Researcher
Ministry of Health and Medical Services

Honorable Vatimi Rayalu
Minister of Agriculture and Waterways

Ms Sereima Rokoqiqi
Research Officer
Pacific Islands Forum Secretariat (PIFS)
Suva

Mr Kemueli Seuseu
Senior Agriculture Research Officer - Laboratory
Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Adriano Tabualevu
Principal Agriculture Officer
Ministry of Agriculture and Waterways

Mr Esava Tuimoala
Senior Agriculture Officer
Ministry of Agriculture and Waterways

Ms Mereoni Tulobo
Acting Economic Planning Officer - Commodity
Development
Ministry of Agriculture and Waterways

Honorable Tomasi Tunabuna
Assistant Minister for Agriculture and Waterways

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Lisa Ralph
Codex Contact Point (NZ)
Ministry for Primary Industries

PAPUA NEW GUINEA - PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE - PAPUA NUEVA GUINEA

Mr Elias Taia
Director/Codex Contact Point
Agriculture & Livestock
Port Moresby

Mr Dou Bolly
Senior Food Standards Officer
National Institute of Standards & Industrial
Technology
Port Moresby

Ms Martha Paul
Audit & Certification Officer
National Fisheries Authority
Port Moresby

SAMOA

Mr Pulotu Lyndon Chu Ling
Chief Executive Officer
Ministry of Commerce, Industry & Labour
Apia

Mr Max Lee-lo
Principal
Ministry of Commerce, Industry & Labour
Apia

Ms Nofoaga Lisaele
Senior Research Scientist
Scientific Research Organization of Samoa

Mr Roger Toleafoa
Assistant CEO
Ministry of Commerce, Industry & Labour
Apia

Mr Tagaloa Eddie Wilson
Chairman-Samoa Export Authority
President-Wilex Samoa & Industry Adviser
for Codex Samoa
Apia

TONGA

Ms Losalina Mafileo
Agriculture officer
MAFF- TONGA
Nuku'alofa

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Ms Marie Maratos Bhat
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C.

VANUATU

Mr Tekon Timothy Tumukon
Director General
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,
Fisheries, and Biosecurity
Port Vila

Mr Gilrick Joshua
National Facilitator
PHAMA Plus Program
Port Vila

Ms Leyanii Livu
Standards Officer
Vanuatu Bureau of Standards,
Ministry of Trade and Commerce
Port Vila

Mrs Tina Soaki La'au
Manager, Standards & Certification
Vanuatu Bureau of Standards,
Ministry of Trade and Commerce
Port Vila

Ms Tilly Rose Tumukon
Consultant
Bio-Laef Consultancy Services
Port Vila

**OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES**

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAÍSES OBSERVADORES**

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

JAPAN- JAPON - JAPÓN

Ms Aya Orito-Nozawa,
Associate Director
International Standards Office
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE
AND TECHNOLOGY (IUFST)**

Prof Samuel Godefroy
President IUFOST/Co-Chair of the Codex
Committee
IUFOST
Quebec

**UNITED NATIONS – NATIONS UNIES –
NACIONES UNIDAS**

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL
DEVELOPMENT ORGANIZATION (UNIDO)**

Mr Jone Biudole Tikoicolo
UNIDO – Pacific QI Project Officer & PIFS – PQI
Focal Point
UNIDO
Suva

FAO

Mr Sridar Dharmapuri
Senior Food Safety and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.

Mr Dirk Schulz
Food Safety Officer
Agrifood Systems and Food Safety Division
Food and Agriculture Organization of the U.N.

Ms Nana Annan
International Consultant for Food Safety and
Nutrition
Food and Agriculture Organization of the U.N.

WHO

Ms Sophie Genay-Diliautas
Deputy WHO Representative to the South Pacific
Representative Office for the South Pacific
Suva, Fiji

Dr Nuha Mahmoud
Team Coordinator
Representative Office for the South Pacific
Suva, Fiji

Dr Jéssica Kayamori Lopes
Technical Officer One Health and Zoonotic
Diseases
Health Security and Emergencies
World Health Organization Regional Office for the
Western Pacific
Manila, Philippines

Mr Michael Hinsch
Codex Trust Fund Programme Administrator
World Health Organization
Geneva, Switzerland

Dr Simone Moraes Raszl
Scientist, Multisectoral Action in Food Systems
Department of Nutrition and Food Safety
World Health Organization
Geneva, Switzerland

CODEX SECRETARIAT

Dr Hilde Kruse
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Farid El Haffar
Technical Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mrs Riri Kihara
Food standard officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

APÉNDICE II**PLAN DE TRABAJO REGIONAL PARA 2025-26 APROBADO POR EL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL EN SU 17.ª REUNIÓN**

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
1. Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas.	1.2 Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las nuevas cuestiones.	1.2.1 Mejora de los vínculos con la Secretaría del Codex a través del punto de contacto del Codex en los Estados miembros.	- Participación activa de la región en todas las reuniones del Codex, en particular las de los subcomités del Comité Ejecutivo. - Se actualizaron las listas de correos.	- Mantener la participación activa de la región en todas las reuniones del Codex. - Poner a prueba un mecanismo para definir posiciones comunes o regionales.	2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex.	2.4 Se habilita a los miembros del Codex para participar de forma activa y sostenible a lo largo de todo el proceso de establecimiento de normas.
		1.2.2 Países insulares del Pacífico que establecen o participan en grupos de debate o grupos de trabajo electrónico (GTe) pertinentes.	El grupo de debate sobre el procedimiento normalizado de actuación relacionado con la <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020) finalizó la evaluación del examen y la modificación de los métodos de análisis propuestos por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) en su 41.ª reunión (informe debatido en la 17.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y	- Presentar el procedimiento normalizado de actuación revisado relacionado con la norma CXS 336R-2020 al CCMAS en su 44.ª reunión, que tendrá lugar en mayo de 2025, para su aprobación. - Participación activa de los países insulares del Pacífico en los GTe del Codex pertinentes para la región. - Avanzar en la labor relativa a las propuestas de nuevos trabajos.	1. Responder a las necesidades de los miembros. 2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex. 1. Responder a las necesidades de los miembros.	1.4 Se elaboran, examinan y adoptan normas del Codex y textos conexos. 2.4 Se habilita a los miembros del Codex para participar de forma activa en el proceso de establecimiento de normas. 1.4 Se elaboran, examinan y adoptan normas del Codex.

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
			el Pacífico Sudoccidental [CCNASWP]). - Los miembros de la región participaron activamente en los debates o GTe pertinentes de las siguientes reuniones del Codex: el período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la reunión del Comité Ejecutivo, la séptima reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias y la 27.ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. - Los miembros de la región participaron activamente en la labor del Comité Ejecutivo sobre la elaboración del Plan estratégico del Codex para 2026-2031.			

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
			Se prepararon dos propuestas de nuevos trabajos para la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, que se sometieron al examen del CCNASWP en su 17.ª reunión, a saber: 1) sobre la nuez de galip (preparada por las Islas Salomón y Papua Nueva Guinea) y 2) sobre la harina de rima (preparada por Samoa).			
2. Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex.	2.1 Usar sistemáticamente el asesoramiento científico de acuerdo con los principios de análisis de riesgos del Codex.	2.1.1 Celebración, con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), de un taller regional sobre el uso del asesoramiento científico de expertos en la elaboración de las normas del Codex.	El segundo coloquio del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental se celebró en Fiji del 26 al 28 de febrero de 2024 y contó con la participación de 35 contribuyentes en representación de 12 miembros del Codex de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental. La finalidad del segundo coloquio era reunir a los representantes de todos los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental para: debatir las oportunidades para aumentar la participación en los procedimientos de establecimiento de normas del Codex;	- Seguimiento de las actividades acordadas en el segundo coloquio del Codex. - Seguir organizando reuniones (presenciales o virtuales) a escala regional para debatir la aplicación de los planes de trabajo y los siguientes pasos. - Fomentar las actividades de coordinación regional en la preparación de los procesos del Codex.	2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex.	2.4 Se habilita a los miembros del Codex para participar de forma activa en el proceso de establecimiento de normas. 2.3 Se desarrollan las capacidades de los presidentes.

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
			• delimitar mejor las funciones y responsabilidades de las autoridades competentes en materia de alimentación del país; • fomentar las actividades de coordinación regional en la preparación de los procesos del Codex; • poner en marcha determinadas iniciativas de creación de capacidad consideradas prioritarias por las autoridades de reglamentación alimentaria de la región; • trazar el camino que debía seguirse para que se aprovechara mejor la iniciativa del Codex en el Pacífico Sudoccidental con miras a potenciar el rendimiento de los programas de reglamentación sobre alimentos en la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.			

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
	2.2 Promover la presentación y utilización de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex.	2.2.1 Elaboración y aplicación de un plan de trabajo para generar datos pertinentes para la elaboración de normas del Codex, con referencia específica a la escopoletina en la <i>Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni</i> (CXS 356R-2023).	El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) promovió actividades de comunicación de datos científicos en apoyo de la evaluación de la inocuidad de la escopoletina.	Seguir promoviendo la presentación de datos científicos en apoyo de la evaluación de la inocuidad de la escopoletina.	1. Responder a las necesidades de los miembros.	1.2 Se proporciona asesoramiento científico, basándose en datos representativos a nivel mundial.
	2.3 Promover el suministro de financiación suficiente y sostenible para los órganos de expertos que proporcionan asesoramiento científico.	2.3 Promoción del suministro de financiación suficiente y sostenible para los órganos de expertos que proporcionan asesoramiento científico.	Los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental promovieron activamente el suministro de financiación sostenible para el asesoramiento científico para su uso por el Codex.	Promover el suministro de financiación sostenible para el asesoramiento científico para su uso por el Codex.	1. Responder a las necesidades de los miembros.	1.2 Se proporciona asesoramiento científico, basándose en datos representativos a nivel mundial.
3. Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex.	3.1 Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex.	3.1.1 Realización de actividades específicas (por ejemplo, reuniones virtuales) que aumenten la comprensión de las normas del Codex en los gobiernos y entre las partes interesadas nacionales.	- Se promovió el uso de las normas del Codex en los reglamentos nacionales sobre alimentos. - Del 26 al 28 de febrero de 2024 se organizó en Nadi (Fiji) un segundo coloquio del Codex para la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental. La finalidad del coloquio era determinar una serie de	Seguir prestando apoyo a las mesas redondas a fin de ayudar a los miembros de la región a participar eficazmente en futuras reuniones del Codex en el marco de la iniciativa de creación de capacidad del Codex en la región.	2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex. 4. Maximizar la repercusión del Codex aumentando la visibilidad y utilización de las normas.	2.4 Se habilita a los miembros del Codex para participar de forma activa en el proceso de establecimiento de normas. 4.1 Se eleva el perfil y se incrementa el reconocimiento del Codex como órgano de establecimiento de normas alimentarias a nivel internacional.

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
			recomendaciones de actuación con miras a respaldar el fortalecimiento de las capacidades del Codex en la región, y aprovechar estas actividades para potenciar el rendimiento de los sistemas de control de los alimentos y los programas de reglamentación sobre alimentos en el Pacífico Sudoccidental. Coordinación de los actos sobre inocuidad de los alimentos a escala mundial, por ejemplo, el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, para aumentar la conciencia sobre las normas del Codex y sobre su utilización y repercusión.	Organizar actos regionales y nacionales para debatir enfoques colaborativos relativos a la mejora de la inocuidad de los alimentos en los distintos sectores y la promoción de las normas del Codex.		
	3.2 Apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la implementación/aplicación de las normas del Codex.	3.2.1 Promoción de la coordinación entre las autoridades competentes.	La <i>Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua</i> (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 336R-2020), aprobada por la Comisión en su 43.º período de sesiones en 2020, ha tenido repercusiones importantes en:	Seguir promoviendo la coordinación entre las autoridades competentes para apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la aplicación de las normas del Codex.	4. Maximizar la repercusión del Codex aumentando la visibilidad y utilización de las normas.	4.1 Se eleva el perfil y se incrementa el reconocimiento del Codex como órgano de establecimiento de normas alimentarias a nivel internacional.

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
			i) el programa piloto para la comercialización del kava, que ha progresado a la segunda fase y ha hecho posible la importación comercial de kava a Australia para su uso como alimento; ii) la legalización del kava en Alemania; iii) la formulación de una estrategia regional para el kava. Llevando a la práctica la propuesta formulada por el CCNASWP en su 16.ª reunión, celebrada en 2023, ese mismo año la Comisión aprobó, en su 46.º período de sesiones, la <i>Norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni</i> (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) (CXS 356R-2023).	Mantener las actividades iniciadas en relación con el kava y considerar un estudio de casos sobre el uso y la repercusión de las normas CXS 336R-2020 o CXS 356R-2023.	4. Maximizar la repercusión del Codex aumentando la visibilidad y utilización de las normas.	4.3 Se propugna la armonización por medio de un mayor uso de los textos del Codex en el establecimiento de sistemas y reglamentaciones nacionales de control alimentario.

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
4. Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas.	4.1 Posibilitar estructuras nacionales sostenibles del Codex en todos los Estados miembros.	4.1.1 Fortalecimiento de los comités nacionales del Codex a través de sesiones de capacitación, como cursos virtuales que promuevan el uso del Instrumento de diagnóstico de la FAO y la OMS para evaluar la situación de los programas nacionales del Codex.	Se organizaron sesiones de capacitación para reforzar los comités nacionales del Codex en todos los Estados miembros de la región.	Seguir promoviendo el fortalecimiento de las capacidades de los comités nacionales del Codex a fin de velar por que la labor del Codex en la región continúe reportando buenos resultados.	2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex.	2.3 Se desarrollan las capacidades de los presidentes.
		4.1.2 Mejora del rendimiento de los puntos de contacto del Codex mediante la asignación de personal cualificado a ese cargo, el suministro de financiación y recursos suficientes.	Se organizaron reuniones de coordinación para los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental sistemáticamente antes de cada reunión de los comités del Codex con miras a examinar los principales temas del programa, compartir opiniones entre los miembros de la región y, cuando fue posible, definir posiciones comunes según procediera.	- Participación activa de todos los puntos de contacto del Codex de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental en las reuniones de coordinación virtuales. - Apoyar el llamamiento a los donantes para que financien el FFC con miras a acelerar el desembolso de fondos para la ejecución de proyectos del FFC en la región.	2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex.	2.4 Se habilita a los miembros del Codex para participar de forma activa en el proceso de establecimiento de normas.

			• Se aceptaron las solicitudes de apoyo del Fondo fiduciario del Codex (FFC) en relación con la cuarta y séptima rondas formuladas por Fiji, las Islas Cook, las Islas Salomón, Kiribati, y Vanuatu. Los cinco países insulares del Pacífico habían acordado formar parte de un proyecto colectivo del FFC, adaptado a las dificultades y necesidades específicas de la región, en el que se tuvieran en cuenta las prioridades nacionales determinadas en las solicitudes presentadas por países individuales y se incluyeran actividades conjuntas a escala regional encaminadas a reforzar la cohesión de la labor del Codex en la región. Esto incluiría fortalecer y conservar las capacidades en el ámbito de la coordinación regional. Debido a la marcada disminución en 2024 de los compromisos financieros de la comunidad de donantes del FFC, el Comité Directivo del FFC decidió suspender el inicio de nuevos proyectos hasta nuevo aviso, esto es, hasta que se hubieran	• Colaborar con los asociados regionales a fin de determinar formas de apoyo en especie y de otro tipo para satisfacer las necesidades detectadas en materia de fomento de la capacidad.		
--	--	--	---	--	--	--

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
			obtenido fondos adicionales para los proyectos del FFC2. Una vez se supere la actual escasez de fondos, los países del Pacífico Sudoccidental cuya solicitud de apoyo en relación con la séptima ronda se había aceptado serán los primeros en poner en marcha su proyecto del FFC2. • En Samoa y Tonga se han ejecutado proyectos nacionales del FFC. El proyecto del FFC en Samoa concluyó en octubre de 2024, mientras que el de Tonga está previsto que se extienda hasta febrero de 2026.			
		Nuevas actividades propuestas para el plan de trabajo para 2025-26.		• Respaldo el desarrollo de la capacidad y el asesoramiento del Coordinador para mejorar la comprensión de su función en consonancia con el mandato del Comité Coordinador Regional. • Organizar un curso de repaso sobre la	2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex. 1. Responder a las necesidades de los miembros.	2.3 Se desarrollan las capacidades de los presidentes. 2.4 Se habilita a los miembros del Codex para participar de forma activa en el proceso de establecimiento de normas.

Meta estratégica (2020-25)	Objetivo (2020-25)	Actividades regionales (2023-24)	Principales logros (2023-24)	Actividades previstas (2025-26)	Meta estratégica (2026-2031)	Logro (2026-2031)
				forma de utilizar el Sistema de comentarios en línea. Los miembros participan activamente en la determinación de los desafíos prioritarios en materia de inocuidad de los alimentos en la región y proponen medidas para ayudar a lograr resultados tangibles para abordar dichos desafíos.		1.1 Se realizan actividades de previsión y examen prospectivo para ayudar a determinar las cuestiones que podrían afectar a la inocuidad, la calidad y el comercio de los alimentos.

APÉNDICE III**PLAN DE TRABAJO REGIONAL EN MATERIA DE COMUNICACIÓN PARA 2025-26**

Objetivos	Actividades	Metas	Indicadores
1. Reforzar y ampliar los canales de comunicación existentes y establecer otros canales bien definidos en caso necesario, por ejemplo, para líneas de trabajo concretas.	1.1 Consolidar y mejorar el flujo e intercambio de información entre los países y la Secretaría del Codex. 1.2 Ampliar y reforzar los métodos de comunicación existentes que sean sencillos y rápidos (por ejemplo, el grupo regional de comunicación por WhatsApp).	Para la 18.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP), el 80 % de los miembros y observadores encuestados habrá calificado la puntualidad, accesibilidad y calidad de las comunicaciones regionales del Codex como “excelentes” o “buenas”.	Número de respuestas a las encuestas que califiquen las comunicaciones regionales como “excelentes” o “buenas”.
2. Comunicar el valor de la colaboración en el Codex y del uso de sus normas en la región.	2.1 Presentar a la Secretaría del Codex proyectos mensuales de historias para la Web acerca de la inocuidad de los alimentos, la labor en materia de normas o las iniciativas de creación de capacidad en la región. 2.2 Promover iniciativas e historias de éxito regionales en colaboración con la Secretaría del Codex, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). 2.3 Mantener contactos con los países beneficiarios del Fondo Fiduciario del Codex en la región a fin de informar sobre cada una de las fases de los proyectos de dicho Fondo.	- Para el 48.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se habrán publicado 10 noticias de los países de la región en el sitio web del Codex. - Para la 18.^a reunión del CCNASWP, se habrán publicado 20 noticias de los países de la región. - Para la 18.^a reunión del CCNASWP, el 50 % de los países de la región habrá aportado noticias al sitio web del Codex.	Número de noticias del CCNASWP que se han publicado en el sitio web del Codex. Número de países que han realizado una aportación al sitio web del Codex.

APÉNDICE IV**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA LA NUEZ DE GALIP (AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL)****1. Antecedentes**

En la 12.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP), celebrada en 2012, se debatió por primera vez una propuesta de nueva norma para la nuez de galip. Las delegaciones señalaron que quizás era necesario trabajar más en este asunto y opinaron que era prematuro proponer una nueva tarea sobre la nuez de galip porque el documento no contenía un documento del proyecto, faltaban datos e información esenciales, como los datos de comercio, no se habían determinado los problemas de inocuidad alimentaria o los obstáculos para el comercio, y el documento de debate se había presentado demasiado tarde para que los miembros pudieran consultar con las partes interesadas.

En su 12.^a reunión, el CCNASWP acordó que Papua Nueva Guinea, en su calidad de Coordinador en aquel momento, recopilaría información de los miembros en la que se determinarían los productos y los problemas asociados de inocuidad alimentaria o comercio que se abordarían con una norma regional, y elaboraría un mecanismo para conceder preferencia a los productos que pudieran ser de interés para la región, para su examen por parte del CCNASWP en su 13.^a reunión.

Este tema volvió a plantearse en la 16.^a reunión del CCNASWP en un debate en torno a las posibles propuestas de nuevos trabajos para la región. Las delegaciones de Papua Nueva Guinea y Vanuatu propusieron que la labor de elaboración de normas en la región podía centrarse en una norma regional para la nuez de galip. Papua Nueva Guinea hizo hincapié en la necesidad de mejorar la inocuidad y seguridad alimentarias, la nutrición y el comercio de exportación de las nueces de galip aprovechando el cultivo regional. La nuez de galip también puede contribuir a la lucha contra la deforestación y ayuda a los países insulares del Pacífico a obtener créditos de carbono.

En el segundo coloquio del Codex para la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, celebrado en Fiji en febrero de 2024, se debatieron las prioridades en relación con la elaboración de nuevas normas regionales. Como resultado, se priorizaron varias propuestas de normas regionales, incluida una norma para la nuez de galip. Se acordó que los documentos de proyecto y los anteproyectos se elaborarían por conducto de un grupo de trabajo oficioso. El grupo de trabajo sobre la nuez de galip estaría dirigido por Papua Nueva Guinea y contaría con la participación de Fiji, las Islas Salomón, Samoa, Tonga y Vanuatu.

2. Razones para la elaboración de una norma regional para la nuez de galip

Canarium indicum (nuez de galip) es una especie arbórea productora de nueces autóctona de las tierras bajas de las Islas Salomón, Papua Nueva Guinea y Vanuatu, y partes de Indonesia, donde ha sido importante para la dieta durante muchos miles de años. También se ha introducido en Fiji, donde se cultiva, y, en menor medida, en Samoa, Tonga y también en Australia y los Estados Unidos de América, así como en otros países fuera de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.

La nuez es conocida por sus propiedades distintivas, en particular su textura suave, que la distingue del resto de las principales nueces comercializadas a escala internacional, y sus cualidades nutricionales, pues tiene un alto contenido de aceites, proteínas, vitaminas y minerales. También se caracteriza por ser un alimento no perecedero tras someterse a una elaboración básica.

A pesar de las numerosas ventajas de la nuez de galip, su producción y exportación en la región se ven obstaculizadas por un suministro irregular, costos de producción elevados y la falta de normas relativas a la inocuidad en la elaboración y el etiquetado para los mercados de exportación.

La nuez de galip constituye una industria incipiente que se encuentra en una fase decisiva en las Islas Salomón, Papua Nueva Guinea y Vanuatu.

Se ha llevado a cabo una serie de proyectos en apoyo de la industria a lo largo del tiempo; por ejemplo, el ACIAR acaba de completar la segunda fase de un proyecto sobre el fomento del desarrollo de la industria de la nuez de galip impulsado por el sector privado en Papua Nueva Guinea.

En consecuencia, los miembros del Codex de la subregión del Pacífico Sudoccidental proponen una norma regional del Codex para reducir al mínimo los riesgos para la salud de los consumidores, armonizar los métodos de producción en toda la región y proteger frente a productos falsificados o de calidad inferior. Esta norma incluiría requisitos relativos a las prácticas de higiene, la uniformidad de los productos en materia de calidad y la precisión del etiquetado con miras a garantizar la protección de los consumidores y reducir los obstáculos al comercio.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA REGIONAL PARA LA NUEZ DE GALIP TOSTADA (AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL)**

(para aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 48.º período de sesiones)

Introducción

La nuez de galip (*Canarium indicum*), un alimento autóctono de los países insulares del Pacífico, pertenece al reino vegetal, filo Magnoliophyta, clase Magnoliopsida, orden Sapindales, familia Burseraceae, género *Canarium* y especie *Canarium indicum*. El género *Canarium* incluye 75 especies de árboles tropicales y subtropicales.

El nombre común en el Pacífico es “nuez de canarium”. En Papua Nueva Guinea se conoce como “nuez de galip”, que también recibe el nombre de “lawele” (Nueva Bretaña) y “biuei” (Nueva Irlanda). En las Islas Salomón se conoce comúnmente como “nuez de ngali” (idioma kwara’ae), “angari” (Santa Ana), “ngari” (idiomas kausage/simbo y varisi), “ngoeta” (idioma marovo), “nolepo” (bahía Garciosa) y “nyia nyinge” (idioma ayiwo), y recibe otros nombres en otras partes de las Islas Salomón. En Vanuatu se conoce como “nangai” en bislama, “nanae” (Isla Espíritu Santo) y “nige karia” (Isla Epi).

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

La finalidad de la norma propuesta es determinar y cuantificar las características de la nuez de galip y establecer los procesos para la manipulación, el transporte y el etiquetado con miras a proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas de comercio equitativo.

Se ha informado de que las prácticas de elaboración de las nueces de galip pueden plantear un riesgo relacionado con la higiene (Evans 1996a; Nevenimo *et al.* 2007, citado en Wallace *et al.* 2012). Además, Özilgen y Özdemir (2001, citado en Wallace *et al.* 2012) sostienen que mejores prácticas de manipulación, un secado adecuado y un almacenamiento seguro pueden reducir el riesgo de contaminación de los productos alimenticios por toxinas.

Wallace *et al.* (2012) afirman que la falta de conocimientos por parte de la industria acerca de las técnicas de manipulación y elaboración después de la cosecha también puede contribuir a la mala calidad del fruto y que un elevado volumen de nueces que podrían ser comercializables no llega al mercado debido a deficiencias en las prácticas de manipulación y almacenamiento. Además, las pérdidas resultantes son un factor importante para garantizar una oferta fiable que pueda facilitar el comercio de la nuez de galip.

Se prevé que una norma regional del Codex ayude a la industria brindándole un instrumento para orientar la creación de sus sistemas de elaboración de alimentos e infraestructura de transporte, lo que, a su vez, contribuye a respaldar un aumento constante de la oferta y facilita la exportación.

Se pretende que la norma sobre la nuez de galip abarque la nuez de galip tostada (con y sin cáscara) si existe suficiente justificación e interés de las partes interesadas en cuanto a la inclusión de esta gama de productos en la norma. La norma incluiría requisitos relativos a las prácticas de higiene, la uniformidad de los productos en materia de calidad y la precisión del etiquetado con miras a garantizar la protección de los consumidores y reducir los obstáculos al comercio.

2. Pertinencia y oportunidad

La creación de una norma regional del Codex que abarque la calidad, la higiene y el etiquetado constituiría un punto de referencia esencial tanto para fomentar el crecimiento de los mercados nacionales del Pacífico Sudoccidental como para sobrepasar las fronteras nacionales e impulsar la oferta a los mercados de exportación.

De la exportación de la nuez de galip se ha ocupado el Centro australiano de investigación agrícola internacional (ACIAR), que ha colaborado con Papua Nueva Guinea en diversos proyectos de investigación desde 2012, por ejemplo, una fábrica piloto inicial en la que se ponían a prueba distintas tecnologías de elaboración. Desde entonces, el Sr. Wallace, que dirigió este proyecto, observó que, trabajando en asociación con el gobierno y el sector privado, en solo tres años la oferta se había triplicado y tenía un valor en la explotación de 100 000 AUD (Hutchins, 2021).

La incipiente industria de la nuez del género *Canarium* se encuentra en una fase decisiva y se prevé que una norma del Codex apoye y aproveche el impulso a raíz de los estudios en curso y anteriores del ACIAR y los esfuerzos del sector.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los principales aspectos que han de tratarse en la norma son la calidad mínima necesaria para garantizar la salud de los consumidores y para promover prácticas equitativas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma abarcará las siguientes cuestiones:

- i. Definición del producto: definir el producto como fresco o seco e incluir referencias al género, la especie y las variedades en caso de ser necesario.
- ii. Formas de presentación: enumerar o describir las diferentes formas de presentación.
- iii. Clases y criterios de calidad: incluir disposiciones sobre el contenido de humedad, el contenido de cenizas, el contenido de aceites volátiles, la materia extraña y la clasificación de los productos defectuosos respecto de la aceptación del lote en función de los defectos permitidos.
- iv. Tolerancias de calidad: disposiciones para el etiquetado y marcado de la fecha del producto de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- v. Disposiciones sobre contaminantes que remitan a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- vi. Disposiciones en materia de higiene de los alimentos que se refieran al código de prácticas *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- vii. Disposiciones sobre residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado con referencia a documentos preexistentes del Codex.
- viii. Referencias a los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).
- ix. Rastreabilidad.

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

Criterios generales

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos y la toma en consideración de las necesidades determinadas de los países en desarrollo. La nueva norma propuesta responderá a estos criterios al:

- promover la protección de los consumidores y prevenir prácticas fraudulentas;
- ofrecer mayor garantía de que el producto responda a las necesidades de los consumidores y a los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria;
- alcanzar niveles de normalización basados en las propiedades de los diferentes productos a fin de responder a las necesidades industriales y de los consumidores con exactitud y credibilidad.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y flujos comerciales entre países

La nuez de galip constituye una industria incipiente que se encuentra en una fase decisiva en las Islas Salomón, Papua Nueva Guinea y Vanuatu, y reviste pertinencia para otros países de la región. Se ha llevado a cabo una serie de proyectos en apoyo de la industria de la nuez de galip a lo largo del tiempo; por ejemplo, el ACIAR acaba de completar la segunda fase de un proyecto sobre el fomento del desarrollo de la industria de la nuez de galip impulsado por el sector privado en Papua Nueva Guinea.

El ACIAR concluirá próximamente el examen de la segunda fase del proyecto titulado “Enhancing private sector-led development of the canarium industry in PNG” (Fomento del desarrollo de la industria de la nuez del género *Canarium* impulsado por el sector privado en Papua Nueva Guinea).

En la correspondencia con el ACIAR se comunicó que había siete elaboradores del sector privado principales, que vendían a escala nacional y en línea a otras empresas y a los consumidores. Un minorista distribuía a empresas como las tiendas libres de impuestos, 60 comercios, servicios de comidas y hoteles, incluidos los hoteles más importantes de Papua Nueva Guinea. Algunas de las partes interesadas clave eran el Instituto Nacional de Agronomía de Papua Nueva Guinea, el programa de acceso a los mercados hortícolas y agrícolas del Pacífico (PHAMA Plus), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, el organismo Pacific Trade Invest y el Banco Mundial. Se ha avanzado en la firma de contratos de exportación en Australia, los Estados Unidos de América, Europa y el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte.

En el Cuadro 1 provisional se ofrece un ejemplo de las tendencias en las exportaciones de una empresa de las Islas Salomón.

Cuadro 1: Ejemplo de una empresa que produce y exporta nueces de galip

Islas Salomón	Empresa A: frescas y tostadas 30 198 SBD (2024 hasta principios de octubre)	Empresa A: frescas y tostadas 50 628 SBD (2023)	Empresa A: frescas y tostadas 48 855 SBD (2022)
---------------	--	--	--

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio regional

Las prácticas de recolección y elaboración de la nuez de galip no son homogéneas en los Estados miembros y a lo largo de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, lo que repercute en el potencial de importación y exportación del producto. Los miembros del Pacífico Sudoccidental consideran que una norma regional del Codex ayudaría a proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio regional atendiendo las necesidades de los importadores.

c) Potencial para el mercado regional

La nuez de galip todavía no ha alcanzado su potencial como industria de la nuez viable en los países insulares del Pacífico debido a la necesidad de establecer métodos de elaboración adecuados para obtener un producto de alta calidad. Como se ha señalado anteriormente, se están llevando a cabo proyectos para apoyar la expansión de los mercados nacionales, regionales y mundiales.

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma incluirá las características de la nuez de galip tostada (con y sin cáscara), incluida su composición, y los criterios de calidad y de envasado.

Las características de la nuez de galip cultivada para la venta al por menor —por ejemplo, la composición, las características de calidad, la elaboración y el envasado— se prestan al establecimiento de parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel nacional e internacional sobre ciertos aspectos pertinentes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, como se ha mencionado, resulta oportuno elaborar una norma internacional armonizada para la nuez de galip.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe ninguna norma del Codex para la nuez de galip.

Como ocurre con todas las nueces, las de galip se asocian a las aflatoxinas y los alimentos alergénicos. Está previsto que estos peligros para la inocuidad de los alimentos se aborden a través del *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación con aflatoxinas en las nueces de árbol* (CAC/RCP 59-2005) y las disposiciones vigentes sobre el etiquetado de los alimentos de los textos del Codex. No se conocen otros problemas toxicológicos relacionados con las nueces de galip. El ACIAR ha establecido contactos con la región para recabar propuestas sobre la investigación futura en la tercera fase del proyecto, lo que podría ser una vía para llevar a cabo estudios sobre micotoxinas, en particular sobre aflatoxinas.

El nuevo trabajo mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Se prevé abarcar en una norma la nuez de galip en sus diferentes formas de presentación, esto es, fresca y tostada (con y sin cáscara).

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones en esta esfera

i. Norma australiana (por determinar).

Documento de la Asociación Europea para las Especies (Rev. 5, 2018).

Documento aprobado por la Unión Europea: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0667>.

En 2022, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria evaluó la nuez de galip y no encontró problemas de inocuidad, salvo los relacionados con las alergias, lo que es de esperar en las nueces: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7314>.

La Unión Europea ha creado listas con las especificaciones relativas a los contaminantes y los criterios microbiológicos.

Se sabe que las nueces pueden contener aflatoxinas y otros contaminantes como el cadmio y el plomo. Este problema no es específico de las nueces de galip. Un código de prácticas puede ser suficiente para abordar esta cuestión.

Australia ha descrito medidas de mitigación encaminadas a reducir o prevenir la contaminación por aflatoxinas: <https://www.aciar.gov.au/sites/default/files/2022-07/Final-Report-for-FST-2006-048.pdf> (pág. 107).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es consistente con el *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*, en particular respecto de los objetivos 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 y 3.2, y apunta a establecer ciertas exigencias mínimas de calidad internacionalmente aceptadas para la nuez de galip destinada al consumo humano.

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

Esta propuesta hace referencia a una nueva norma del Codex y no está relacionada con ningún documento preexistente del Codex ni se basa en ninguno de ellos. Esta norma incluirá referencias a los siguientes textos preexistentes del Codex pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- Código de prácticas *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). Revisado y renombrado en 2022.
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).
- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

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

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase.

8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones

Se podrán solicitar aportes técnicos de organizaciones externas durante el proceso de elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se indica a continuación el calendario propuesto para la finalización de la norma.

Se espera que la elaboración de esta norma se realice en tres reuniones del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental o menos, en función de lo acordado por el Comité.

Referencias

- Cornelius, J., Leakey, R., Page, T., Pauku, R., Nevenimo, T., Minnah, S., Sibaris, W. y Yagau, K. 2012. *Final report: Domestication and commercialisation of Canarium indicum in Papua New Guinea*. Centro australiano de investigación agrícola internacional (ACIAR). [Consultado el 13 de enero de 2025]. <https://www.aciar.gov.au/sites/default/files/2022-07/Final-Report-for-FST-2004-055.pdf>
- Hutchins, C. 2021. *Australian researchers to crack growing nut industry*. Universidad Griffith. En: [News and analysis: Australian researchers to crack growing nut industry](#). [Consultado el 14 de enero de 2025].
- Stevens, M. L., R. M. Bourke y B. R. Evans, ed. 1996. *South Pacific Indigenous Nuts. Proceedings of a workshop held from 31 October to 4 November 1994 at Le Lagon Resort, Port Vila, Vanuatu*. Actas del ACIAR n.º 69, 176 págs. [Consultado el 13 de enero de 2025]. https://www.researchgate.net/profile/Richard-Bourke/publication/311912219_Edible_indigenous_nuts_in_Papua_New_Guinea/links/5861f7d308aebf17d392d484/Edible-indigenous-nuts-in-Papua-New-Guinea.pdf
- Wallace, H., Carter, J., Austin, J., Poienou, M., Moxon, J., Walton, D., Randall, B. y Viji, I. 2012. *Final report: Processing of Canarium indicum nuts: adapting and refining techniques to benefit farmers in the South Pacific*. Centro australiano de investigación agrícola internacional (ACIAR). [Consultado el 13 de enero de 2025]. <https://www.aciar.gov.au/sites/default/files/2022-07/Final-Report-for-FST-2006-048.pdf>
- Extraído del sitio web del Centro australiano de investigación agrícola internacional (ACIAR): <https://www.aciar.gov.au/project/fst-2017-038> [Consultado el 5 de febrero de 2025].

APÉNDICE V**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE RIMA (AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL)****1. Antecedentes**

En su 16.^a reunión, el Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) consideró las propuestas de nuevos trabajos. La delegación de Samoa propuso que la labor de elaboración de normas en la región podía centrarse en una norma regional para la harina de rima. Hizo hincapié en la necesidad de crear una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental) a fin de mejorar la seguridad alimentaria, la nutrición y el comercio de exportación de los productos elaborados a base de rima aprovechando los abundantes recursos de cultivos a escala regional.

Además, la delegación destacó la creciente demanda de harina sin gluten de los mercados de exportación que podía satisfacerse con la harina de rima. Compartió información detallada sobre los estudios de investigación que se estaban llevando a cabo en relación con las propiedades nutricionales y las posibles ventajas para la salud de la harina de rima, subrayando que esta iniciativa ayudaría a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Samoa se ofreció para dirigir la preparación de un documento de debate y un documento del proyecto sobre la norma regional propuesta, con el apoyo de otros Estados miembros de la región.

2. Razones para la elaboración de una norma para la harina de rima

La rima (*Artocarpus altilis*) es un alimento tradicional que se cultiva ampliamente en los países insulares del Pacífico, donde desempeña una función importante en los sistemas agroforestales tradicionales. Esta fruta es comestible en todas las etapas de desarrollo y constituye una fuente primaria de alimentos en todos los países insulares del Pacífico.

La harina de rima es un alimento amiláceo, sin gluten y con un alto contenido en fibra, vitaminas y minerales. Tiene propiedades beneficiosas como la retención de agua y la elevada viscosidad cuando se calienta, lo que la convierte en un ingrediente con muchas posibilidades para la cocción al horno y como espesante en alimentos elaborados y pastas. Algo muy importante para la región es que constituye una alternativa saludable a la harina de trigo importada que mejora la seguridad alimentaria y la nutrición en la región y puede abastecer a los mercados de exportación de productos sin gluten.

A pesar de sus ventajas, la producción y el comercio de la harina de rima en la región se enfrentan a dificultades debido a la falta de una norma en la que se establezcan los parámetros de calidad en aras de la inocuidad para los consumidores y el comercio. Para abordar este problema, existe un consenso en la región acerca de la necesidad de elaborar una norma regional para armonizar las normas, proteger frente a productos falsificados o de calidad inferior y reducir al mínimo los riesgos para la salud de los consumidores. Esta norma incluirá requisitos relativos a las prácticas de higiene, la uniformidad de los productos en materia de calidad y la precisión del etiquetado con miras a garantizar la protección de los consumidores y reducir los obstáculos al comercio.

ANEXO**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE RIMA
(AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL)**

(para aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 48.º período de sesiones)

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito del trabajo abarca la harina de rima para consumo humano directo que se obtiene a partir de la elaboración de la rima (*Artocarpus altilis*) comestible. Esta propuesta de norma regional hace referencia a los productos pertinentes que se distribuyen comercialmente

La propuesta tiene por objeto establecer una norma regional para la harina de rima cuya finalidad sea mejorar la inocuidad y la alta calidad de los productos y promover el potencial de mercado internacional en consonancia con los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius de proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. En concreto, la elaboración de la propuesta de norma regional puede facilitar el comercio de harina de rima mediante la armonización de las normas y los reglamentos, aumentar el acceso a los mercados y la eficiencia en el comercio de harina de rima y mejorar la competitividad en el mercado mundial.

La norma propuesta promoverá la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación, las buenas prácticas de higiene, el etiquetado y envasado de productos adecuados y los ensayos de laboratorio, con inclusión de los textos pertinentes del Codex. No se conocen peligros microbiológicos y químicos específicos para la inocuidad alimentaria en relación con la rima y la harina de rima.

2. Pertinencia y oportunidad

La rima en todas sus formas constituye un alimento básico en toda la región y se consume cocinada de diversas maneras y en distintos platos. Se considera uno de los árboles más productivos del mundo, que en cualquier lugar produce entre 50 y 200 frutos al año. La rima fresca es muy perecedera, ya que tiene malas condiciones de almacenamiento que la exponen a sufrir daños causados por la refrigeración y madura rápidamente en condiciones atmosféricas normales y cuando se extrae del almacenamiento frigorífico. En forma de harina contribuirá, por tanto, a la disponibilidad todo el año y la seguridad alimentaria regional, así como a mejorar el comercio y abordar las preocupaciones en materia de inocuidad para los consumidores, promoverá el consumo de fuentes de alimentos indígenas y sostenibles, en particular mediante la mejora de la resiliencia a los efectos del cambio climático (al ofrecer una forma de almacenar y conservar la fruta que puede deteriorarse debido a inundaciones, por ejemplo), reducirá el desperdicio de alimentos (el 90 % de la fruta fresca se descarta debido a las características de maduración) y respaldará el logro del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 2 (Hambre cero) y el ODS 12 (Consumo y producción sostenibles).

La norma propuesta facilitará el comercio a escala regional de este producto sin gluten.

Dada la creciente demanda de productos sin gluten, resulta oportuno elaborar una norma regional para la harina de rima para aprovechar la oportunidad que brinda este nuevo mercado en expansión de productos sin gluten, al tiempo que se fomenta la facilitación del comercio haciendo hincapié en la mejora de las prácticas de producción y almacenamiento con miras a ayudar a reducir el desperdicio y garantizar un suministro constante, lo que contribuirá a la reducción de la pérdida de alimentos y promoverá la seguridad alimentaria general en la región.

La falta de una norma armonizada puede obstaculizar el comercio internacional equitativo con la producción y distribución de productos de baja calidad. En consecuencia, es necesario establecer una norma regional para la harina de rima a fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar un comercio internacional equitativo.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los principales aspectos del producto que se tratan en la propuesta de norma regional son los requisitos de calidad e inocuidad con miras a proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas de comercio equitativo. En consecuencia, la propuesta de norma tiene la finalidad de abordar aspectos como la definición del producto, los principales ingredientes y factores de calidad, los aditivos alimentarios, las impurezas, la higiene, los pesos y las medidas, el etiquetado y los métodos de análisis y toma de muestras.

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

Criterios generales

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos y la toma en consideración de las necesidades determinadas de los países en desarrollo.

Criterios aplicados a los productos

- a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y flujos comerciales entre países

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) informó de que la demanda actual indicativa de exportaciones de rima y productos a base de rima de Fiji se estimaba en unas 1 500 toneladas anuales y el valor franco a bordo en aproximadamente 6,5 millones de FJD. El mercado de exportaciones se comparte con Samoa y Tonga. A medio plazo se prevé que esta demanda aumente hasta las 2 500 toneladas aproximadamente y que su valor se duplique hasta unos 12,5 millones de FJD (Andrew McGregor y Kyle Stice. Febrero de 2018. *Breadfruit market and marketing of Pacific Island Breadfruit with a focus on Fiji & Samoa*).

Los esfuerzos combinados de las islas del Pacífico reportarán un mayor aumento de la producción de rima y harina de rima, así como de los mercados de exportación.

En Samoa, la Organización de Investigaciones Científicas de Samoa (SROS) ha dirigido recientemente la investigación aplicada sobre la elaboración de la rima centrándose en la comercialización de la harina de rima y otros productos elaborados con rima. Mientras espera el inicio de las operaciones comerciales, la SROS continúa produciendo harina de rima para atender los pedidos de clientes de Nueva Zelanda. A continuación, se presentan datos del informe anual de la SROS correspondiente a 2021-22:

Ventas de harina de rima de la SROS

2017-18	2018-19
1 200 SAT	19 133 SAT

- b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio regional

No existe ninguna legislación nacional en la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental para la harina de rima.

- c) Potencial para el mercado regional

El mercado potencial de la harina de rima es el mercado de productos sin gluten de Nueva Zelanda y Australia. Se ha hablado mucho sobre el enorme mercado de productos sin gluten; según las estimaciones, el actual mercado anual mundial se sitúa entre los 3 000 millones de USD y los 15 000 millones de USD y se prevé que crezca hasta los 50 000 millones de USD (Kirtan 2016, Avegalio 2016). Sin embargo, es poco probable que la harina de rima participe en este vasto mercado de productos sin gluten, al menos a medio plazo. Además de que la oferta de rima es insignificante en comparación con la demanda, existe en el mercado un gran número de alternativas mucho más baratas, como el arroz, el maíz o la yuca. A lo largo del próximo decenio, a medida que los efectos del cambio climático sobre los cultivos alimentarios se hagan más evidentes, es probable que la relación de precios de la harina de rima cambie.

En el futuro próximo, las perspectivas relativas a la exportación de productos elaborados a base de rima, excluidas las variedades congeladas y cocinadas, parecen ser prometedoras, en particular en los mercados de nicho de alto valor. Esto se atribuye al potencial de la rima para destacar por factores distintos del precio, como su mejor nutrición en general, el origen del producto, la imagen del producto y las características de elaboración superiores (Mcgregor y Stice, 2018).

- d) Posibilidades de normalización del producto

La rima se caracteriza por un alto contenido de carbohidratos complejos, una cantidad considerable de fibra, un contenido mínimo de grasa y colesterol y su naturaleza exenta de gluten. Tiene un índice glucémico moderado, inferior al de las patatas, el arroz y el pan blancos y la yuca. No obstante, la composición de proteínas, grasas y fibra bruta varía considerablemente entre las distintas variedades y etapas de maduración, como se demuestra en un estudio pionero sobre la elaboración de la rima llevado a cabo en Samoa a principios de la década de 1980 por Wooten y Tumaalii (1984).

Cabe destacar que la famosa variedad samoana llamada “Ma’afala”, junto con su equivalente fijiana “Bale kana ni Samoa”, presentan perfiles nutricionales especialmente favorables a este respecto (McGregor y Stice, 2018).

Las tres (3) principales características nutricionales positivas de los productos alimenticios a base de rima que contribuyen a la disminución general de las enfermedades no transmisibles son las siguientes:

- 1) naturaleza exenta de gluten y un contenido reducido de oligosacáridos, disacáridos, monosacáridos y polioles fermentables;*
- 2) un índice glucémico moderado;*
- 3) un contenido elevado de carbohidratos no digeribles (alto contenido de amilosa).*

- e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existen normas para los productos a base de harina de rima. Este nuevo trabajo reforzará la protección de los consumidores y promoverá el comercio regional mediante el establecimiento de una norma de calidad aprobada a escala regional.

- f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Actualmente no se necesitan más normas aparte de la propuesta, ya que la harina de rima de la norma propuesta constituye un alimento elaborado único.

- g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera o propuestos por el organismo o los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes

Ninguna otra organización internacional ha propuesto o llevado a cabo trabajos en esta esfera, si bien existen muchos estudios sobre los usos, los beneficios dietéticos y las oportunidades económicas de la harina de rima.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta cumple el Objetivo 1.1 (Determinar las necesidades y las nuevas cuestiones) correspondiente a la Meta 1 (Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas) en el marco del Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2020-25.

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

Esta propuesta es una iniciativa del Comité Nacional del Codex de Samoa cuyo objetivo es fomentar la producción inocua de harina de rima a través de una norma regional, dado que el Codex no incluye actualmente ninguna norma a este respecto. Siempre que sea posible, hará referencia a otras normas generales del Codex (por ejemplo, higiene, etiquetado, aditivos alimentarios y contaminantes, etc.).

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

No se prevé la prestación de asesoramiento científico de expertos.

8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones

Asistencia técnica por parte de la Organización Mundial de la Salud o la FAO para consolidar el asesoramiento científico de la Sección 7 mencionada anteriormente en caso necesario.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

Se espera que la elaboración de la norma propuesta se realice en dos reuniones del CCNASWP o menos, en función de lo acordado por el Comité.