

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 2.1 del programa

CX/EXEC 25/88/2
Mayo de 2025

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

Octogésima octava reunión

Sede de la FAO, Roma (Italia)

14-18 de julio de 2025

EXAMEN CRÍTICO - PARTE I¹

1. Antecedentes sobre el procedimiento del examen crítico

1.1 De conformidad con los Procedimientos para la elaboración de normas y textos afines del Codex, que figuran en el *Manual de procedimiento* del Codex y cuya Parte 2 se dedica al examen crítico, “[u]n examen crítico continuo garantizará que las propuestas de nuevos trabajos y los proyectos de normas sometidos a la Comisión [del Codex Alimentarius] para su adopción se sigan conformando a las prioridades estratégicas de la Comisión y se puedan elaborar en un lapso de tiempo razonable, teniendo en cuenta las necesidades y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos”. Además, “[l]a Comisión, teniendo en cuenta los resultados del examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo [de la Comisión del Codex Alimentarius], decide que se elabore una norma y también qué órgano auxiliar u otro órgano debe encargarse de este trabajo”.

1.2 En consonancia con lo anterior, y teniendo en cuenta las observaciones de los presidentes y la Secretaría del Codex, se invita al Comité Ejecutivo a:

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

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

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

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

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

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

¹ En el presente documento se abordan las reuniones de los comités del Codex celebradas en enero y febrero de 2025.

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

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

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

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

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

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

4.2 Ese examen crítico comprende:

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

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

4.4 *Documentos de debate*³

Los documentos de debate son instrumentos de deliberación importantes para los comités antes de proponer nuevos trabajos y su inclusión en la lista responde a fines puramente informativos.

5. **Mejora continua de la documentación que respalda el examen crítico**

5.1 Los documentos que respaldan el examen crítico han ido evolucionando con el paso del tiempo para mejorar el respaldo a dicha tarea. El Comité Ejecutivo, en su 72.^a reunión (2016)⁴, expresó su acuerdo con la nueva estructura de los documentos del examen crítico y con la presentación por entregas de los documentos pertinentes a fin de garantizar su oportuna disponibilidad, señaló la utilidad de disponer de más información y

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

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

⁴ REP17/EXEC1, párrs. 7-14.

opiniones de los presidentes sobre la labor de los comités, y destacó la importancia de mantener una visión horizontal de la labor de los comités y de las interacciones entre ellos.

5.2 En los documentos presentados al Comité Ejecutivo en su 77.^a reunión (2019)⁵ se hicieron otras revisiones estructurales para mejorar la legibilidad y dar una mayor importancia y énfasis a la información y las opiniones de los presidentes de los comités. En su 78.^a reunión (2020), el Comité Ejecutivo, tras recibir un análisis del examen crítico⁶, pidió a la Secretaría del Codex que realizara consultas y le presentara propuestas sobre la forma de dar un mayor peso al resultado del examen crítico en los debates de la Comisión⁷.

5.3 Como se indicó en la 86.^a reunión del Comité Ejecutivo (2024)⁸, la Secretaría del Codex está examinando detenidamente los documentos del examen crítico para velar por que se adopte un enfoque coherente, entre otras cosas en relación con la medida en que debería incluirse en ellos información procedente de los informes de los comités. Este enfoque seguirá evolucionando a medida que se vayan elaborando documentos para las próximas reuniones del Comité Ejecutivo.

5.4 Para seguir facilitando la labor del Comité Ejecutivo relativa al examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos y a fin de formular recomendaciones a la Comisión sobre prioridades de trabajo, la Secretaría del Codex presenta una sinopsis de todas las propuestas de nuevos trabajos para la 88.^a reunión del Comité Ejecutivo, de modo que las propuestas de nuevos trabajos quedan compiladas en el documento CX/EXEC 25/88/2 Add. 3.

6. Estructura de los apéndices

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

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

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

7. Lista de apéndices

Apéndice 1: 25.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)

Apéndice 2: 17.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)

Apéndice 3: 23.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)

⁵ CX/EXEC 19/77/5.

⁶ CX/EXEC 20/78/4.

⁷ REP20/EXEC1, párr. 52 iii).

⁸ REP24/EXEC1, párr. 11.

Apéndice 1

1. Información general

Comité	25.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)		
País anfitrión	Uganda	Presidente	Sr. Hakim B. Mufumbiro
Reunión sobre la que se informa	CCAFRICA25	27-31 de enero de 2025	
Próxima reunión	CCAFRICA26	2027 (por confirmar)	
Informe	REP25/AFRICA		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría

La 25.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA) se celebró satisfactoriamente de forma presencial en Kampala (Uganda). La participación fue excelente, pues a la reunión asistieron 24 Estados miembros y ocho organizaciones observadoras, así como cuatro Estados miembros y una organización miembro de fuera de la región.

El CCAFRICA, en su 25.ª reunión, examinó dos propuestas de nuevos trabajos y acordó remitir la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional para el pescado seco, con y sin sal, braseado o hervido (África) a la Comisión del Codex Alimentarius para que la aprobara en su 48.º período de sesiones. La propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional sobre los gránulos vegetales de cereales precocidos ("tiacry") volvería a someterse al examen del CCAFRICA en su 26.ª reunión.

Observaciones de la Presidencia

La 25.ª reunión del CCAFRICA, apoyada y organizada por el Gobierno de Uganda, fue un gran éxito y se lograron los resultados y las realizaciones previstos para la reunión.

Se puso de manifiesto el mayor deseo en la región en cuanto a la elaboración y presentación de propuestas a raíz de las tres nuevas esferas de trabajo presentadas para su posible consideración. Se observó que la región todavía se enfrentaba a limitaciones en el uso de las Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos (Criterios aplicables a los productos), establecidas en el *Manual de procedimiento* del Codex. En este contexto, es necesario impartir formación práctica en la región acerca de los criterios con el fin de mejorar la calidad de las propuestas de temas de nuevos trabajos relativos a la elaboración de normas regionales.

En el discurso principal se hizo un gran hincapié en la mejora y el fortalecimiento de la colaboración entre el Codex y la Organización Regional Africana de Normalización con miras a fomentar la armonización y aplicación de las normas en la región. Los miembros acogieron con satisfacción la iniciativa y subrayaron la necesidad de establecer mecanismos de coordinación activa entre las comunidades especializadas en inocuidad de los alimentos y otras partes interesadas, y de crear capacidad para la colaboración multisectorial en torno al trabajo de elaboración de normas alimentarias, incluido el intercambio intersectorial de datos, a fin de fortalecer los sistemas de control de los alimentos en la región.

En el plano estratégico y táctico, se respaldó decididamente que se continuaran poniendo en marcha las actividades prioritarias del actual plan estratégico (2020-25), dado que todavía eran pertinentes, así como los distintos canales de participación de los miembros en el plan de trabajo en materia de comunicación. Además, los miembros manifestaron su compromiso con la aplicación del nuevo Plan estratégico del Codex, como demostró la labor preliminar llevada a cabo por conducto de un grupo de trabajo presencial durante la reunión, en la que se determinó y acordó una gama de posibles actividades.

Al tiempo que acogieron con agrado las *Directrices para las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos* (CXG 103-2024), recientemente aprobadas, los miembros expresaron que era urgente realizar un análisis o examen inicial de las *Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública en África* (CXG 22R-1997) a fin de garantizar la coherencia con los textos recientemente revisados y aprobados y detectar las deficiencias que pudieran servir de base para una posible revisión de las directrices regionales.

En lo que respecta a la dirección, el CCAFRICA, en su 25.ª reunión, acordó recomendar a la Comisión, en su 48.º período de sesiones, el nombramiento de Gambia como siguiente Coordinador para África. Los

miembros expresaron su agradecimiento al Coordinador saliente (Uganda) por la excelente labor del Codex en la región, al tiempo que dieron una calurosa bienvenida al siguiente Coordinador.

En conjunto, la labor que se lleva a cabo a través del CCAFRICA tiene enormes repercusiones en la región, en especial al contribuir positivamente a la puesta en práctica eficaz de la Zona de Libre Comercio Continental Africana.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	Recomendación del CCAFRICA en su 25.ª reunión
Para decisión de la Comisión	
1. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el pescado seco, con y sin sal, braseado o hervido (África)	Aprobación
A título informativo	
2. Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el <i>tiacry</i>	
3. Modificación del programa de la reunión del CCAFRICA a fin de incluir asuntos de interés para la región dimanantes de organizaciones regionales y otras organizaciones internacionales	

4. Observaciones específicas

1. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el pescado seco, con y sin sal, braseado o hervido (África), párrafo 62 i), Apéndice IV
Estado y observaciones de la Secretaría El Senegal presentó una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el pescado seco braseado o hervido. En su 25.ª reunión, el CCAFRICA tomó nota del apoyo general a la propuesta y consideró si sería mejor elaborar una norma regional o proponer un nuevo trabajo al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros para que estudiara la posibilidad de revisar la norma CXS 236-2003, que abarcaba los productos de pescado hervido seco salado. El CCAFRICA, en su 25.ª reunión, tras un debate exhaustivo, acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el pescado seco, con y sin sal, braseado o hervido (África) y remitir el documento del proyecto a la Comisión, en su 48.º período de sesiones, para someterlo a su aprobación. Se señaló que este producto se consumía en la región de África de manera generalizada, por lo que la elaboración de una norma al respecto contribuiría a proteger la salud de los consumidores, apoyar la armonización de los diferentes requisitos y, por lo tanto, facilitar el comercio intraafricano. Se mencionó que las normas del Codex existentes para los diferentes tipos de pescado seco como, por ejemplo, la <i>Norma para las anchoas hervidas secas saladas</i> (CXS 236-2003), la <i>Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo</i> (CXS 311-2013) y la <i>Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae</i> (CXS 167-2018), no contemplaban este tipo de productos debido a las diferencias en los métodos de producción. La propuesta de nuevo trabajo se ajusta a los criterios para las propuestas de nuevos trabajos y el modelo de estructura de las normas sobre productos que figuran en el <i>Manual de procedimiento</i> del Codex. No se prevé la necesidad de asesoramiento científico. Observaciones de la Presidencia Tomando nota del apoyo e interés generales de la región para empezar a elaborar un nuevo trabajo para el pescado seco, con y sin sal, braseado o hervido (África), con un apoyo constante de los miembros al proceso de elaboración, el trabajo se finalizará a tiempo. Eso requerirá que los miembros de la región participen de manera eficaz en los grupos de trabajo electrónicos y presenciales con miras a lograr progresos. Observando la participación de los miembros en otros grupos de trabajo electrónico, esto podría considerarse un riesgo que podría mitigarse con recordatorios continuos del Coordinador a los miembros para que se sumen a la labor y participen en ella. Teniendo en cuenta que el alcance de la propuesta se

amplió, será necesario recurrir a varios recursos y conocimientos especializados para llegar a un texto acordado. Los miembros realizaron aportaciones fundamentales durante la 25.^a reunión del CCAFRICA, que sirvieron para perfeccionar y armonizar el documento del proyecto a fin de someter la propuesta de nuevo trabajo a la aprobación de la Comisión.

2. Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el *tiacry*, párrafo 68

Estado y observaciones de la Secretaría

El Senegal propuso un nuevo trabajo sobre los gránulos vegetales de cereales precocidos comúnmente conocidos como “*tiacry*”, que se consumían en gran cantidad en diversos países de África occidental. Tras mantener un debate constructivo, el CCAFRICA, en su 25.^a reunión, acordó solicitar al Senegal que, en colaboración con los miembros interesados y en consulta con el Coordinador, actualizara la propuesta teniendo en cuenta las observaciones formuladas en la reunión, y la volviera a presentar en la 26.^a reunión del CCAFRICA.

Observaciones de la Presidencia

La propuesta fue bien recibida por los miembros teniendo en cuenta que los cereales son principalmente alimentos básicos en África, por lo que realizan una importante contribución a la seguridad alimentaria. Durante la reunión se detectó una serie de deficiencias en el documento del proyecto que debían abordarse, como la armonización del documento del proyecto con los requisitos previstos en la sección dedicada a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del *Manual de procedimiento* del Codex, así como la necesidad de reconsiderar el alcance del trabajo para reflejar mejor la naturaleza del producto en los diferentes países de la región. Esto justifica aún más la necesidad urgente de capacitar a los miembros de la región en la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, ya que ello contribuirá considerablemente a mejorar la capacidad de los miembros para formular propuestas sólidas relativas a la elaboración de normas regionales. En el transcurso de la reunión también se señaló la importancia de definir con claridad las cuestiones que era necesario abordar, ya que los resultados serían útiles para determinar el objetivo del Codex que debía formularse y el enfoque que debía seguirse. Habida cuenta de las numerosas observaciones planteadas y el escaso tiempo para debatir los asuntos, los miembros acordaron examinar los temas en la siguiente reunión del CCAFRICA, una vez el Senegal hubiera presentado su propuesta.

3. Modificación del programa de la reunión del CCAFRICA a fin de incluir asuntos de interés para África dimanantes de organizaciones regionales e internacionales, párrafo 23 vii)

Estado y observaciones de la Secretaría

En su 25.^a reunión, el CCAFRICA convino en informar a la Comisión, en su 48.^o período de sesiones, acerca de su intención de modificar el programa de su reunión con el fin de incluir asuntos de interés para la región (África) que surgieran de organizaciones regionales y otras organizaciones internacionales. Esto ampliaría el espacio dedicado al intercambio de información con miras a garantizar sinergias y evitar la duplicación a través de la inclusión de los observadores, en especial los de la región.

Observaciones de la Presidencia

La región está compuesta por ocho comunidades económicas regionales, seis de las cuales gozan de la condición de observador ante el Codex. La mayor parte del comercio de la región tiene lugar dentro de los distintos bloques regionales, lo que les otorga una gran importancia en cuanto al fomento de las cuestiones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos. La entrada en vigor de la Zona de Libre Comercio Continental Africana también ha puesto de relieve al Codex, como se refleja en el Anexo 7 relativo a las medidas sanitarias y fitosanitarias, que incluye disposiciones encaminadas a proteger la salud humana y la sanidad animal y vegetal en el marco del mercado continental liberalizado. La Unión Africana lleva a cabo programas regionales en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en el continente definidos en el proyecto titulado “Food Safety for Africa” (Inocuidad alimentaria para África). En el ámbito de la normalización, la Organización Regional Africana de Normalización continúa elaborando normas africanas armonizadas que abarcan los productos agrícolas y alimentarios que más se comercializan en el continente. Las diversas iniciativas en curso en la región relacionadas con la inocuidad alimentaria y el Codex aportan una sólida justificación para modificar el programa de la reunión del CCAFRICA a fin de ofrecer una plataforma para compartir las actividades de interés que están realizando las organizaciones regionales e internacionales pertinentes en la región. Además, este esfuerzo crearía sinergias entre el Plan estratégico del Codex para 2026-2031 y otras iniciativas continentales y regionales, al tiempo que mejoraría y fortalecería las colaboraciones.

Apéndice 2

1. Información general

Comité	Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP)		
País anfitrión	Fiji	Presidente	Sr. Andrew Tukana
Reunión sobre la que se informa	CCNASWP17	3-7 de febrero de 2025	
Próxima reunión	CCNASWP18	2027 (por confirmar)	
Informe	REP25/NASWP		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría La 17.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) se celebró satisfactoriamente en modalidad híbrida en Nadi (Fiji). La participación fue elevada y activa, pues a la reunión asistieron representantes de 10 Estados miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, un Estado miembro y una organización miembro de fuera de la región, así como una organización observadora. La modalidad híbrida facilitó la participación de un miembro y de colegas de la FAO y la OMS que trabajan en el ámbito regional y mundial. En su 17.^a reunión, el CCNASWP consideró dos propuestas de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip y para la harina de rima, respectivamente, y acordó remitir ambas propuestas a la Comisión, en su 48.^o período de sesiones, para someterlas a su aprobación. Asimismo, examinó un documento de debate sobre un código de prácticas regional relativo a las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra en el Pacífico Sudoccidental y acordó que se formulara una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de dicho código de prácticas.
Observaciones de la Presidencia La 17.^a reunión del CCNASWP tuvo una elevada participación y concluyó satisfactoriamente. La reunión facilitó la celebración de debates productivos sobre cuestiones fundamentales relativas a la inocuidad de los alimentos y la reglamentación alimentaria y fortaleció las colaboraciones regionales. Para poner en marcha los nuevos trabajos propuestos sobre una norma regional relativa a la harina de rima (dirigido por Samoa) y una norma regional relativa a la nuez de galip (dirigido por Papua Nueva Guinea), la región necesitará tanto apoyo financiero, por ejemplo, del Fondo Fiduciario del Codex, como apoyo técnico, en particular asesoramiento de la Secretaría del Codex, a fin de que la labor del Codex continúe reportando buenos resultados. Los participantes en la 17.^a reunión del CCNASWP elogiaron a Fiji por su excepcional compromiso con la colaboración regional al haber organizado con éxito dos reuniones consecutivas del Comité. Fiji expresa su sincero agradecimiento a todos los delegados, expertos y partes interesadas por su participación y contribuciones a los productivos debates.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	Recomendación del CCNASWP en su 17.^a reunión
Para decisión de la Comisión	
1. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental)	Aprobación
2. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental)	Aprobación

A título informativo
3. Documento de debate relativo a la elaboración de un código de prácticas regional sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra en el Pacífico Sudoccidental

4. Observaciones específicas

1. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental), párrafo 84 i), Apéndice IV
Estado y observaciones de la Secretaría Papua Nueva Guinea presentó un documento de debate y una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la nuez de galip, dada su importancia para los países insulares del Pacífico y sus posibilidades comerciales. Los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental acogieron con agrado y respaldaron la propuesta. A la luz de las observaciones y contribuciones realizadas, el CCNASWP, en su 17.^a reunión, perfeccionó el documento de debate y la propuesta de nuevo trabajo. Se observó que la nuez de galip tenía una buena calidad nutricional, contribuía a la seguridad alimentaria y representaba una industria en crecimiento que revestía importancia económica para los países insulares del Pacífico. 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 <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas</i> (CXC 59-2005) y la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985). En su 17.^a reunión, el CCNASWP acordó remitir el documento del proyecto relativo a 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. La propuesta de nuevo trabajo se ajusta a los criterios para las propuestas de nuevos trabajos y el modelo de estructura de las normas sobre productos que figuran en el <i>Manual de procedimiento</i> del Codex. No se prevé la necesidad de asesoramiento científico. Observaciones de la Presidencia La nuez de galip contribuye a la seguridad alimentaria y constituye una industria en crecimiento que reviste importancia económica para los países insulares del Pacífico. En su 17.^a reunión, el CCNASWP convino en crear un grupo de trabajo electrónico presidido por Papua Nueva Guinea y copresidido por Nueva Zelandia y Vanuatu 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. Como actual coordinador, Fiji seguirá coordinándose con Papua Nueva Guinea y le prestará asesoramiento sobre el proceso ulterior.
2. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima (América del Norte y el Pacífico Sudoccidental), párrafo 84 ii), Apéndice V
Estado y observaciones de la Secretaría Samoa presentó un documento de debate y una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la harina de rima. Los miembros de la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental acogieron con agrado y respaldaron la propuesta. A la luz de las observaciones y contribuciones realizadas, el CCNASWP, en su 17.^a reunión, perfeccionó el documento de debate y la propuesta de nuevo trabajo. Los miembros señalaron 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. Habida cuenta de que la rima fresca era sumamente perecedera, convertirla en harina aumentaría su conservación y reduciría el desperdicio de alimentos. Además, la harina de rima tenía un gran potencial de mercado, sobre todo teniendo en cuenta que estaba exenta de gluten.

En su 17.^a reunión, el CCNASWP acordó remitir el documento del proyecto relativo a 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.

La propuesta de nuevo trabajo se ajusta a los criterios para las propuestas de nuevos trabajos y el modelo de estructura de las normas sobre productos que figuran en el *Manual de procedimiento* del Codex. No se prevé la necesidad de asesoramiento científico.

Observaciones de la Presidencia

El Comité Ejecutivo y la Comisión, en su 48.^o período de sesiones, deberían tomar nota de que la nueva norma propuesta influirá positivamente en la economía de la región a través del comercio, así como en la seguridad alimentaria y el cambio climático.

El grupo de trabajo electrónico presidido por Samoa y copresidido por Australia y Fiji colabora activamente para recopilar y analizar los datos.

3. Documento de debate relativo a la elaboración de un código de prácticas regional sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra en el Pacífico Sudoccidental, párrafo 84 iii)

Estado y observaciones de la Secretaría

Vanuatu presentó un documento de debate sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra, utilizadas habitualmente en todos los países insulares del Pacífico, así como en otras partes del mundo.

Los miembros acogieron con agrado y respaldaron la propuesta, señalando que sería de interés para otras regiones también.

En su 17.^a reunión, el CCNASWP acordó 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 Comité lo considerase en su 18.^a reunión.

Observaciones de la Presidencia

Las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra podrían ser un tema delicado, ya que han sido una costumbre practicada durante siglos en todo el Pacífico y otras partes del mundo.

Para elaborar un código de prácticas regional sobre las prácticas de cocina tradicionales con hornos excavados en la tierra se necesitarían datos que apoyaran esta necesidad. Se alienta a los países que comparten la misma práctica a colaborar en la recopilación de datos.

Apéndice 3

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV)		
País anfitrión	México	Presidenta	Sra. Andrea Genoveva Solano Rendón
Reunión sobre la que se informa	CCFFV23	25 de febrero – 1 de marzo de 2025	
Próxima reunión	CCFFV24	Por confirmar	
Informe	<u>REP23/FFV</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría

La 23.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) tuvo lugar de forma presencial en la Ciudad de México (México) y a ella asistieron representantes de 27 Estados miembros, una organización miembro y dos organizaciones observadoras.

Se celebraron dos reuniones de grupos de trabajo durante la reunión con miras a facilitar los debates y avanzar en los trabajos de elaboración de las dos normas (sobre los dátiles frescos y sobre las hojas de curry frescas, respectivamente). Tras un amplio debate sobre la disposición relativa al contenido de humedad en los dátiles frescos, el CCFFV, en su 23.^a reunión, llegó a un consenso y acordó remitir la norma para los dátiles frescos a la Comisión, en su 48.^o período de sesiones, para que la aprobara en el trámite 8. En relación con la norma para las hojas de curry frescas, el CCFFV, en su 23.^a reunión, convino en remitirla a la Comisión en un período de sesiones futuro para que la aprobara en el trámite 5/8, señalando que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) debían hacer suyas las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos antes de la aprobación de la norma.

En su 23.^a reunión, el CCFFV consideró dos propuestas de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma fresca y para el brécol fresco, respectivamente, y acordó remitir ambas propuestas a la Comisión, en su 48.^o período de sesiones, para someterlas a su aprobación. No obstante, el CCFFV, en su 23.^a reunión, solicitó a México que revisara el documento del proyecto relativo a una norma para el brécol fresco a fin de garantizar el pleno cumplimiento con el *Manual de procedimiento* del Codex y de remitirla al Comité Ejecutivo por conducto de la Secretaría del Codex.

En lo que respecta al examen de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas, el CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó que el examen debía centrarse exclusivamente en la armonización con la estructura de las normas sobre frutas y hortalizas frescas. De conformidad con los procedimientos del Codex establecidos, toda enmienda de fondo o de cuestiones técnicas se abordaría por separado, según fuera necesario.

El CCFFV, en su 23.^a reunión, finalizó satisfactoriamente todas las tareas asignadas.

Observaciones de la Presidencia

Desde la 22.^a reunión del CCFFV se han realizado considerables progresos en varios temas fundamentales mediante el uso eficaz de los grupos de trabajo electrónico (GTe) sin encontrar obstáculos. Las delegaciones participaron activamente en los debates y examinaron los documentos antes de la reunión, lo que facilitó una toma de decisiones expedita. Esto refleja el compromiso y la colaboración eficaz de todas las delegaciones para garantizar un avance continuo.

Destaca el consenso alcanzado en cuanto a la norma para los dátiles frescos. Estos progresos son el resultado de un debate exhaustivo, específicamente sobre las disposiciones relativas al contenido de humedad, que permitió alcanzar un acuerdo sólido y satisfactorio, y ponen de manifiesto la notable capacidad del CCFFV para lograr compromisos y trabajar con eficacia con arreglo a unos procedimientos consolidados.

La norma para las hojas de curry frescas se remitió a la Comisión para someterla a su aprobación en un período de sesiones futuro, a la espera de que se ratificaran las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos. Esto demuestra un claro compromiso con la garantía de la coherencia y el cumplimiento con los reglamentos internacionales.

En su 23.^a reunión, el CCFFV convino en elaborar nuevas normas para la cúrcuma fresca y el brécol fresco y encargó a México que revisara el borrador del documento del proyecto de esta última para velar por su armonización con los procedimientos del Codex.

Asimismo, el Comité acordó centrar los esfuerzos de revisión de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas en asegurar la coherencia con las estructuras actuales y que las enmiendas de fondo se abordaran de forma independiente, de conformidad con los procedimientos del Codex. Este enfoque transversal garantiza que las normas sean coherentes con las nuevas propuestas y la evolución de las normas internacionales y puedan adaptarse a ellas.

En resumen, el CCFFV, en su 23.^a reunión, realizó considerables progresos en la elaboración de normas. Será fundamental mantener una participación activa en los GTe para velar por que se siga avanzando en la elaboración de futuras normas.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del CCFFV en su 23. ^a reunión
Para decisión de la Comisión			
1. Norma para los dátiles frescos	N01-2016	CCFFV22	Aprobación en el trámite 8
2. Norma para las hojas de curry frescas	N06-2022	CCFFV25	Aprobación en el trámite 5/8
3. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma fresca			Aprobación
4. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para el brécol fresco			Aprobación
A título informativo			
5. Trabajo sobre la revisión de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas			
6. Elaboración de un mecanismo de asesoramiento práctico, en particular programas de hermanamiento			
7. Futuro del CCFFV			

4. Observaciones específicas

1. Norma para los dátiles frescos, párrafo 24, Apéndice II
Estado y observaciones de la Secretaría La Comisión, en su 45.º período de sesiones (2022), había aprobado la norma en el trámite 5. Desde entonces, un GTe había continuado el debate y el CCFL y el CCFA habían ratificado las disposiciones sobre el etiquetado de los alimentos y los aditivos alimentarios, respectivamente. Se organizó un grupo de trabajo durante la 23.^a reunión del CCFFV, que resolvió la mayoría de las cuestiones pendientes. El pleno estuvo de acuerdo con las revisiones planteadas por el grupo de trabajo organizado durante la reunión. En su 23.^a reunión, el CCFFV acordó mantener un nivel de tolerancia del 1 % para la podredumbre en la categoría “Extra”, tomando nota de las reservas de los Estados miembros de la Unión Europea. En su 23.^a reunión, el CCFFV convino en remitir la norma para los dátiles frescos a la Comisión, en su 48.º período de sesiones, para que la aprobara en el trámite 8. Desde la recomendación del CCFFV, en su 22.^a reunión, de aprobar la norma en el trámite 5/8, decisión que fue respaldada por el Comité Ejecutivo en su 83.^a reunión, mientras que la Comisión, en su 45.º período de sesiones, había aprobado la norma en el trámite 5, el CCFFV necesitó una reunión más respecto del calendario previsto para debatir la elaboración de la norma. El esquema y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

Si bien el CCFFV, en su 23.^a reunión, finalizó el trabajo sobre la norma para los dátiles frescos, en varias ocasiones se plantearon preguntas en distintos foros en relación con la posible necesidad de armonizar la norma vigente para los dátiles, incluida actualmente como Anexo B de la *Norma general para las frutas desecadas* (CXS 360-2020), con la norma para los dátiles frescos una vez se hubiera aprobado.

Aunque el CCFFV, en su 23.^a reunión, no pudo llegar a un acuerdo acerca de la forma de avanzar, será necesario seguir examinando las posibles incoherencias entre las dos normas, por ejemplo, revisar el Anexo B de la norma CXS 360-2020 o estudiar la posibilidad de fusionar las dos normas en una, según se considere necesario. Ello sin perjuicio de que los miembros del Codex puedan presentar propuestas de nuevos trabajos para abordar también estas cuestiones, como se señala en el *Manual de procedimiento* del Codex.

En el mismo contexto, el Comité Ejecutivo y la Comisión, tomando nota de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, el órgano que elaboró la norma original para los dátiles, actualmente está aplazado *sine die*, podrán considerar la posibilidad de asignar al CCFFV, que cuenta con conocimientos especializados sobre dátiles, la tarea de llevar a cabo un análisis completo de las dos normas y estudiar la forma en que se podría avanzar.

Observaciones de la Presidencia

Un logro fundamental del CCFFV, en su 23.^a reunión, fue el consenso alcanzado en relación con la norma para los dátiles frescos, que se ha remitido a la Comisión, en su 48.^o período de sesiones, para su aprobación definitiva, lo que pone de manifiesto un esfuerzo eficaz de colaboración entre los miembros.

Este éxito fue el resultado de un debate exhaustivo y colaborativo acerca de la disposición relativa al contenido de humedad. Este consenso fue decisivo para que el trabajo avanzara.

2. Norma para las hojas de curry frescas, párrafo 34, Apéndice III

Estado y observaciones de la Secretaría

El trabajo había sido aprobado por la Comisión en su 45.^o período de sesiones (2022). Desde entonces, un GTe había avanzado en el trabajo.

Se organizó un grupo de trabajo durante la 23.^a reunión del CCFFV, que hizo nuevas revisiones.

El CCFFV, en su 23.^a reunión, convino en remitir la norma para las hojas de curry frescas a la Comisión en un período de sesiones futuro para que la aprobara en el trámite 5/8, señalando que el CCFA y el CCFL debían ratificar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos, respectivamente. Esto está en consonancia con los procedimientos descritos durante el 47.^o período de sesiones de la Comisión.

El trabajo se ajusta al plazo previsto, y el esquema y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

Observaciones de la Presidencia

La norma se remitirá a la Comisión en un período de sesiones futuro, teniendo en cuenta que el CCFA y el CCFL examinarán las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos, respectivamente, antes de la aprobación definitiva de conformidad con los procedimientos del Codex.

3. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma fresca, párrafo 89 i), Apéndice VI

Estado y observaciones de la Secretaría

Fiji presentó un documento de debate junto con un documento del proyecto sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma fresca, destacando la importancia del sector agrícola para la seguridad alimentaria y el sustento económico y que el establecimiento de una norma para la cúrcuma fresca aumentaría las exportaciones, protegería la salud de los consumidores y promovería un comercio justo.

Los miembros expresaron su amplio apoyo a la propuesta de nuevo trabajo y señalaron unas pocas enmiendas al borrador del documento del proyecto.

En su 23.^a reunión, el CCFFV acordó remitir el documento del proyecto revisado sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma fresca a la Comisión, en su 48.^o período de sesiones, para someterlo a su aprobación.

La propuesta de nuevo trabajo se ajusta a los criterios para las propuestas de nuevos trabajos y el modelo de estructura de las normas sobre productos que figuran en el *Manual de procedimiento* del Codex. No se prevé la necesidad de asesoramiento científico.

Observaciones de la Presidencia

En su 23.^a reunión, el CCFFV acordó elaborar una norma para la cúrcuma fresca.

4. Nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para el brécol fresco, párrafo 92 ii)

Estado y observaciones de la Secretaría

México presentó un documento de debate junto con un documento del proyecto sobre la elaboración de una norma para el brécol fresco, haciendo hincapié en el aumento de la producción y la popularidad a escala mundial. Se observó que, dado que ya existía un anexo sobre los brécoles en la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015), la nueva norma debía titularse “brécol fresco” para garantizar que existiera distinción entre los dos productos.

En su 23.^a reunión, el CCFFV reconoció el amplio apoyo a la propuesta y su contenido, si bien señaló que el documento del proyecto no se ajustaba a la estructura que exigía en el *Manual de procedimiento* del Codex y carecía de información en la sección “Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex”, por lo que solicitó a México que lo revisara con vistas al pleno cumplimiento del procedimiento y lo presentara al Comité Ejecutivo por conducto de la Secretaría del Codex.

La Secretaría del Codex ha recibido el documento del proyecto revisado, que está disponible [aquí](#). El documento está en consonancia con las directrices descritas en el *Manual de procedimiento*.

Observaciones de la Presidencia

En su 23.^a reunión, el CCFFV tomó nota de la necesidad de establecer una distinción clara entre el brécol fresco y el brécol congelado rápidamente —este último incluido como anexo en la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015)— a fin de evitar la confusión y lograr una mejor comprensión en los mercados internacionales.

Asimismo, el Comité acordó que México revisaría el documento del proyecto relativo a la elaboración de una norma para el brécol fresco para velar por que estuviera en consonancia con los procedimientos del Codex antes de presentarlo al Comité Ejecutivo. Se ha finalizado la revisión, que fue fundamental para garantizar la calidad y la coherencia del trabajo.

5. Documento de debate sobre la revisión de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas, párrafo 78, apéndices IV y V

Estado y observaciones de la Secretaría

En su 23.^a reunión, el CCFFV acordó volver a establecer un GTe para proseguir la armonización de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas con la estructura para estas normas, centrándose en las cuestiones de redacción, en particular la *Norma para el aguacate* y la *Norma para el espárrago*, revisadas durante la reunión.

Observaciones de la Presidencia

La armonización de las normas vigentes con la estructura para las normas sobre frutas y hortalizas frescas debería centrarse en garantizar la coherencia con la estructura actual, mientras que las propuestas para la introducción de enmiendas de fondo deberían abordarse por separado de conformidad con el *Manual de procedimiento* del Codex.

6. Elaboración de un mecanismo de asesoramiento práctico, en particular programas de hermanamiento, párrafos 10 y 15 iv)

Estado y observaciones de la Secretaría

La labor del CCFFV depende en gran medida de la labor satisfactoria de los GTe y seguirá dependiendo de estos grupos en el futuro. Este enfoque garantiza progresos continuos, pero puede dificultar la coordinación, en especial en los países con recursos limitados, lo que puede afectar a los plazos, las opiniones, la información e incluso los datos de los diferentes miembros o regiones si la participación disminuye.

En este contexto, un miembro también señaló que la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo, en su 86.^a reunión, en cuanto a alentar a más miembros a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités no incluía medidas prácticas. Se destacó que, dada la soberanía de los Estados, la

participación directa entre miembros podía resultar difícil y que, como órgano intergubernamental, el Codex debía tomar la iniciativa para facilitar la organización de programas de asesoría entre los miembros.

En su 23.^a reunión, el CCFFV solicitó que la Comisión considerara la posibilidad de elaborar un mecanismo de asesoramiento práctico, en particular programas de hermanamiento, para ayudar a los miembros menos activos a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités.

Observaciones de la Presidencia

La utilización de GTe y la participación continua en estos será fundamental para lograr progresos más rápidos en el futuro.

7. Futuro del CCFFV

Estado y observaciones de la Secretaría

Tras la aprobación de la norma para los dátiles frescos y la norma para las hojas de curry frescas, el programa del CCFFV incluirá los dos temas de nuevos trabajos descritos más arriba, en caso de que la Comisión los apruebe, y la labor sobre la armonización de sus normas vigentes con la estructura de las normas sobre frutas y hortalizas frescas.

Tomando nota de que el CCFFV, en su 23.^a reunión, no había recibido más propuestas de nuevos trabajos en respuesta a la carta circular pertinente, también podría considerarse la posibilidad de que el CCFFV convocara sus reuniones futuras en una modalidad diferente, como el trabajo por correspondencia o la modalidad virtual.

Observaciones de la Presidencia

Es importante reconocer los progresos logrados con la aprobación de la norma para los dátiles frescos y la norma para las hojas de curry frescas. Estas normas representan adelantos importantes hacia la mejora de la inocuidad de los alimentos y el comercio internacional de estos productos frescos. La presidencia considera que la modalidad virtual o de trabajo por correspondencia podría ser una solución práctica para futuras reuniones del CCFFV, pues permitiría a los miembros participar de manera más eficiente y garantizaría que se siguiera avanzando en los proyectos sin la necesidad de organizar reuniones presenciales. Esto también podría facilitar una mayor participación de los países que se enfrentan a dificultades logísticas o económicas para asistir a las reuniones presenciales.