

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP20/NASWP

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

*Cuadragésimo tercer período de sesiones*

*Sede de la FAO, Roma (Italia)*

*6-11 de julio de 2020*

**INFORME DE LA 15.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA  
AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL**

**Port Vila (Vanuatu)**

**16-20 de septiembre de 2019**

## ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos .....	página iii
Lista de siglas .....	página v
Informe de la 15. <sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental .....	página 1

### Párrafos

Introducción .....	1
Apertura de la reunión .....	2-8
Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....	9
Discurso de apertura: “La gestión de la inocuidad de los alimentos en una era de cambio climático acelerado” (tema 2 del programa) .....	10 - 15
Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: cuestiones nuevas y actuales que se plantean en la región (tema 3.1 del programa) .....	16 - 20
El futuro de la inocuidad alimentaria: resultados de la primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria y el Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio. ¿Qué hacer en adelante? (tema 3.2 del programa) .....	21 - 28
Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: uso de la plataforma en línea para el intercambio de información sobre sistemas de control de la inocuidad alimentaria, estado de la información y planes y perspectivas para el futuro (tema 3.3 del programa) .....	29 - 34
Utilización de las normas del Codex en la región (tema 4 del programa).....	35 - 42
Asuntos planteados en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 5 del programa) .....	43 - 48
Labor del Codex pertinente para la región (tema 6 del programa) .....	49 - 51
Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2014-2019 (tema 7.1 del programa) .....	52 - 58
Plan estratégico del Codex para 2020-2025: programa detallado de aplicación (tema 7.2 del programa) ..	59 - 67
Plan de trabajo del Codex en materia de comunicación (tema 8 del programa) .....	68 - 71
Anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni (tema 9 del programa) .....	72 - 83
Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua (tema 10 del programa) .....	84 - 96
Nombramiento del Coordinador (tema 11 del programa) .....	97 - 99
Otros asuntos (tema 12 del programa) .....	100
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 13 del programa) .....	101

### **Apéndices**

Apéndice I: Lista de participantes .....	página 12
Apéndice II: Anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni.....	página 16
Apéndice III: Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua .....	página 20

## RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Trámite	Párr.
Miembros <sup>1</sup> , Comité Ejecutivo en su 79. <sup>a</sup> reunión, Comisión en su 43. <sup>o</sup> período de sesiones	Aprobación	Anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni	5	83 i) y Ap. II
		Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua	5 <sup>1</sup>	96 i) y ii) y Ap. III
CCCF y JECFA	Evaluación de la inocuidad	Acordó solicitar al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que mantuviera la escopoletina en la lista de prioridades y pedir a los Estados miembros que generasen y enviaran datos para apoyar la realización de la evaluación de la inocuidad.		83 iii)
CCFA, CCFL y CCMAS	Aprobación final	Secciones pertinentes de los siguientes documentos: i) Anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni ii) Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua		83 ii), 96 iii), Ap. II y Ap. III
CAC43	Nombramiento	El Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (el Comité Coordinador), a propuesta de Vanuatu, acordó por unanimidad en su 15. <sup>a</sup> reunión recomendar que la Comisión del Codex Alimentarius en su 43. <sup>o</sup> período de sesiones nombrara a Fiji para un primer mandato como Coordinador Regional para América del Norte y el Pacífico sudoccidental.		98
FAO/OMS y miembros	Información/ Medidas	<u>Discurso de apertura</u> El Comité Coordinador, en su 15. <sup>a</sup> reunión, acogió con agrado la información proporcionada en el discurso de apertura y tomó nota de ella; acordó señalar la cuestión a la atención de otros comités del Codex poniendo el discurso a disposición de estos a través de un documento de sesión; y observó que al revisar o elaborar normas y otros textos del Codex se deberían tener en cuenta las consecuencias del cambio climático para la inocuidad de los alimentos.		15
		<u>Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: cuestiones nuevas y actuales que se plantean en la región</u> El Comité Coordinador, en su 15. <sup>a</sup> reunión, convino en que el resultado de la encuesta era pertinente para la región y en que ese tipo de estudios apoyaría o fundamentaría la aplicación del Plan estratégico del Codex y los programas técnicos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS); asimismo, reafirmó la importancia de elaborar un marco regional de cuestiones nuevas.		20
		<u>El futuro de la inocuidad alimentaria: resultados de la primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria y el Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio. ¿Qué hacer en adelante?</u> El Comité Coordinador, en su 15. <sup>a</sup> reunión, acordó que resultaba importante incluir la inocuidad de los alimentos en el programa de las siguientes reuniones de la Junta Ejecutiva de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud, en 2020, así como en las reuniones de los órganos rectores de la FAO a nivel mundial y regional, y también lograr el compromiso de los Estados miembros; alentó a los Estados miembros a poner a disposición de los encargados de formular políticas de alto		28

<sup>1</sup> Encargó al Coordinador que trabajase con los Estados miembros de la región para resolver las pocas cuestiones que quedaban pendientes antes de la 79.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, de forma que el Coordinador, si se lograba un consenso entre los Estados miembros, pudiera recomendar la omisión de los trámites 6 y 7 y la presentación del texto para su aprobación en el trámite 8 en el 43.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Trámite	Párr.
		<p>nivel de sus gobiernos el resumen y la declaración de los actos internacionales sobre inocuidad de los alimentos y a animar a sus representantes en la OMS y la FAO a otorgar prioridad a la inocuidad de los alimentos y apoyar el trabajo del Codex; asimismo recomendó que se pusieran a disposición más fondos para financiar de manera sostenible la prestación de asesoramiento científico por parte de órganos expertos de la FAO y la OMS para su uso en la elaboración de normas del Codex. El Comité Coordinador también destacó la importancia de crear capacidad en relación con las pruebas de diagnóstico y otras actividades de control de la inocuidad de los alimentos, en particular el asesoramiento científico a nivel nacional; se comprometió además a aprovechar la celebración anual del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, que tiene lugar el 7 de junio, para promover la inocuidad alimentaria a nivel nacional en favor de la protección del consumidor y la salud pública, la seguridad alimentaria, el desarrollo económico y el comercio, así como a informar sobre las actividades que se lleven a cabo a través de la página web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.</p>		
		<p><u>Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: uso de la plataforma en línea para el intercambio de información sobre sistemas de control de la inocuidad alimentaria, estado de la información y planes y perspectivas para el futuro</u></p> <p>El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, confirmó la utilidad de intercambiar información sobre los sistemas nacionales de control alimentario y observó que, en términos generales, la plataforma en línea se adecuaba a esta finalidad; solicitó las estadísticas de uso de la plataforma en línea, así como orientación sobre el nivel de detalle necesario a la hora de responder a las preguntas; tomó nota del compromiso que habían contraído varios Estados miembros de completar sus entradas y publicar la información necesaria; y reiteró la disponibilidad de la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex para prestar la asistencia que se requiriera.</p>		34
	Información	<p><u>Utilización de las normas del Codex en la región</u></p> <p>El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, tomó nota del resultado de la encuesta y reconoció el valor de esta información, acordó apoyar futuras encuestas, que se deberían realizar preferiblemente cada dos años, y recomendó que las observaciones formuladas en la presente reunión se tuvieran en cuenta en futuras encuestas.</p>		42
Comisión, Comité Ejecutivo y miembros	Información	<p><u>Labor del Codex pertinente para la región</u></p> <p>El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, convino en que los temas determinados más arriba resultaban pertinentes para la región, acordó pedir al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCCF) que otorgara prioridad a la labor sobre la ciguatera, alentó a los Estados miembros que cumplieran los requisitos necesarios a aprovechar el apoyo ofrecido por el Fondo fiduciario 2 del Codex (FFC2) y a presentar sus solicitudes para la cuarta ronda, y también alentó a los Estados miembros a participar en la labor del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV).</p>		51

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Trámite	Párr.
Coordinador, miembros y Secretaría del Codex	Información/ Medidas	<u>Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2014-2019</u> El Comité Coordinador, en su 15.ª reunión, puso de relieve los logros del Plan estratégico para 2014-2019 y la importancia de utilizar las enseñanzas adquiridas del seguimiento y la aplicación de este plan al iniciar la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025; pidió a los Estados miembros que proporcionaran información de manera proactiva a través del Coordinador Regional para facilitar la preparación del informe final del Plan estratégico correspondiente a 2014-2019; señaló la necesidad de incrementar la contribución de la región a la labor de asesoramiento científico que respalda las normas del Codex mediante el desarrollo de la capacidad y la mejora de la coordinación regional; asimismo, reconoció los desafíos actuales relativos a la participación en las reuniones del Codex y en los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) y acordó emplear los mecanismos existentes en el contexto del Codex, es decir, herramientas web, así como celebrar reuniones de coordinación antes y durante las reuniones, y buscar soluciones innovadoras para abordar los desafíos de la región y aumentar la participación de esta en la labor en curso del Codex.		58
		<u>Programa detallado de aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025</u> El Comité Coordinador, en su 15.ª reunión, acogió con satisfacción el Plan estratégico del Codex para 2020-2025, acordó centrarse en la ejecución de las actividades destinadas al logro de las metas 1, 2 y 3 del Plan estratégico, y alentó a todos los Estados miembros a participar en el GTe a fin de garantizar que el plan de trabajo fuera realista y factible en los próximos dos años y reflejase al mismo tiempo las necesidades prioritarias de la región.		67 i), ii) y iv)
Coordinador, miembros y Secretaría del Codex	Medidas	El Comité Coordinador, en su 15.ª reunión, acordó aprobar el proyecto de <u>plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2020-2025</u> (Apéndice I del documento CX/NASWP 19/15/11) y la labor destinada a su aplicación, así como mantener contactos con la Secretaría del Codex, principalmente a través del Coordinador Regional, a fin de ejecutar el plan de trabajo en materia de comunicación durante el período comprendido entre la 15.ª y la 16.ª reuniones del Comité Coordinador.		71
GTe (Vanuatu y Fiji)	En proceso de finalización/ presentación	<u>Programa detallado de aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025</u> El Comité Coordinador, en su 15.ª reunión, acordó establecer un GTe presidido por Vanuatu y copresidido por Fiji, que trabajaría en inglés, con el siguiente mandato: a. precisar mejor las actividades que han de llevar a cabo en la región para apoyar la aplicación del Plan estratégico durante los próximos dos años, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 15.ª reunión del Comité Coordinador; b. incluir en el plan de trabajo la información adicional necesaria sobre responsabilidades, metas y enfoque del seguimiento; c. presentar a la Secretaría del Codex el plan de trabajo propuesto para el Comité Coordinador a través del Coordinador Regional antes del 31 de diciembre de 2019, para su incorporación al plan de trabajo general destinado a la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025 por parte del subcomité de planificación estratégica del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.		67 iii)
GTe (Tonga y Samoa)	Avances adicionales	El Comité Coordinador, en su 15.ª reunión, acordó establecer un GTe, presidido por Tonga y copresidido por Samoa, que trabajaría solo en inglés, para avanzar ulteriormente en el proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 15.ª reunión del Comité Coordinador (Anexo II), para su consideración en la 16.ª reunión del Comité Coordinador.	6	83 iv)

**SIGLAS**

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEURO	Comité Coordinador FAO/OMS para Europa
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de 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
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCR	comités coordinadores regionales
CNC	Comité nacional del Codex
CRD	documento de sesión
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FFC	Fondo Fiduciario del Codex
FFC	Fondo fiduciario del Codex
GT	grupo de trabajo
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
GTP	grupo de trabajo presencial
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
LMR	límite máximo de residuos
ODS	Objetivo de Desarrollo Sostenible
OMS	Organización Mundial de la Salud
PCC	Punto de contacto del Codex
PEID	pequeños Estados insulares en desarrollo
RAM	resistencia a los antimicrobianos

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (en adelante, el Comité Coordinador o el Comité) celebró su 15.ª reunión en Port Vila, del 16 al 20 de septiembre de 2019, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Vanuatu. El Sr. Timothy Tumukon, Coordinador Regional del Comité, 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 fuera de la región y representantes de la FAO y la OMS, así como la Secretaría del Codex. La lista completa de los participantes, incluidos los representantes de la FAO y la OMS y los miembros de las Secretarías, figura en el Apéndice I.

## APERTURA<sup>1</sup>

2. El Director General del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Bosques, Pesca y Bioseguridad de Vanuatu, Sr. Moses Amos, dio la bienvenida a los delegados y abrió la reunión en nombre del Ministro de Agricultura, Ganadería, Bosques, Pesca y Bioseguridad, Sr. Matai Seremaiah Nawalu. Se rindió homenaje al difunto Primer Ministro de Tonga, Sr. Akilisi Pohiva, y a colegas fallecidos recientemente que habían sido defensores y pioneros del trabajo del Codex en la subregión del Pacífico sudoccidental.
3. El Director General destacó la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los contaminantes como desafío clave en las islas del Pacífico y agradeció a la Comisión del Codex Alimentarius la elaboración de normas, las cuales resultan importantes para salvaguardar la salud pública y mejorar el comercio de manera justa, neutral y transparente. El Director General subrayó que la participación de los países de las islas del Pacífico en la labor del Codex era baja y debía mejorarse a fin de que se fortaleciera su contribución a la formulación de normas del Codex. El Director General expresó la esperanza de que en el marco del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 se llevaran a cabo actividades que incrementaran la tasa de participación en los GTe del Codex.
4. El Director General también instó a los Estados miembros de la región que cumplieran los requisitos necesarios a presentar solicitudes sólidas, a título individual o en grupo, para la ronda en curso de financiación con cargo al FFC, señalando que hasta la fecha ningún país había presentado una solicitud satisfactoria desde la puesta en marcha del FFC2.
5. El Director General hizo hincapié asimismo en la importancia de los dos anteproyectos de norma del programa de la 15.ª reunión del Comité Coordinador, relativos al kava y al jugo de noni, que una vez aprobados se convertirían en las primeras normas regionales de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental.
6. El Representante de la FAO se dirigió a los delegados e hizo hincapié en que la inocuidad de los alimentos y las normas tendrían que mejorarse dentro de un contexto complejo con factores en rápida evolución como el comercio globalizado, la tecnología, la urbanización y el cambio climático. El Representante de la FAO subrayó que los enfoques sectoriales por sí solos no serían suficientes y que las necesidades relacionadas con la inocuidad alimentaria se debían integrar correctamente en los programas agrícolas y de desarrollo rural nacionales y regionales de forma que tuvieran el máximo impacto en la salud pública y el comercio.
7. El Representante de la OMS se dirigió a los delegados y destacó la importancia de las normas del Codex y la función que los comités coordinadores regionales FAO/OMS y sus miembros tenían que desempeñar en relación con las normas alimentarias y los controles de los alimentos, tanto en el plano regional como mundial. El Representante de la OMS hizo referencia a las estimaciones de esta organización sobre la carga mundial de las enfermedades transmitidas por los alimentos, las cuales mostraban que cada año enferman 125 millones de personas aproximadamente y alrededor de 50 000 mueren a causa de alimentos contaminados en la región del Pacífico sudoccidental y que una parte importante de estas personas son niños menores de cinco años.
8. Por último, se presentó al Comité un mensaje de vídeo del Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, el Sr. Guilherme da Costa.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>2</sup>

9. El Comité Coordinador, en su 15.ª reunión, aprobó el programa provisional que figura en el documento CX/NASWP 19/15/1 como programa de la reunión.

---

<sup>1</sup> CRD 2 (Discurso de apertura del Gobierno de Vanuatu) y CRD 5 (Observaciones de apertura de los representantes de la FAO y la OMS).

<sup>2</sup> CX/NASWP 19/15/1.

**DISCURSO DE APERTURA: “LA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN UNA ERA DE CAMBIO CLIMÁTICO ACELERADO” (tema 2 del programa)<sup>3</sup>**

10. El Representante de la FAO, hablando en nombre de la FAO y la OMS, presentó este tema recordando el proceso de revitalización de los comités coordinadores regionales que se estaba llevando a cabo y señalando la inclusión de un discurso de apertura para estimular el debate y el intercambio de información sobre una cuestión de actualidad de interés para la región.
11. El Ministro de Asuntos Exteriores de Vanuatu, el Sr. Ralph Regenvanu, pronunció el discurso de apertura destacando la repercusión del cambio climático en la producción agrícola mundial y las complejas cadenas de suministro, así como la necesidad de contar con procesos dinámicos y proactivos a nivel regional para abordar el desafío que supone el cambio climático para la inocuidad de los alimentos. El Ministro subrayó que aunque se estaban recopilando datos y pruebas objetivas de los efectos del cambio climático en la inocuidad de los alimentos, los rechazos comerciales se podían multiplicar debido a la falta de controles suficientes en los países exportadores, así como a la falta de datos objetivos sobre causas y efectos en lo que respecta al cambio climático. Esto podría dar lugar a que los comités del Codex tengan que reestructurar y rediseñar algunas normas y otros textos del Codex.
12. El Comité acogió con gran satisfacción el discurso de apertura ya que resultaba oportuno y abordaba los desafíos a los que se enfrentan los pequeños Estados insulares en desarrollo (PEID). El Comité reafirmó que se debía generar información sobre los efectos del cambio climático en la inocuidad y la calidad de los alimentos y las necesidades relacionadas con la seguridad alimentaria e insistió en que se debía incrementar la sensibilización en los foros nacionales y regionales para atraer mayor atención y recursos.
13. El Comité observó que las consecuencias del cambio climático en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos se deberían tener en cuenta al elaborar o revisar normas y otros textos del Codex.
14. Un observador informó al Comité de que el Comité Coordinador FAO/OMS para Europa celebraría su reunión en pocas semanas y que los mensajes del discurso de apertura pronunciado en la 15.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental se señalarían a la atención de los delegados.

**Conclusiones**

15. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión:
  - i. acogió con agrado la información proporcionada en el discurso de apertura y tomó nota de ella;
  - ii. acordó señalar la cuestión a la atención de otros comités del Codex poniendo el discurso a disposición de estos a través de un documento de sesión;
  - iii. observó que las consecuencias del cambio climático en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos se deberían tener en cuenta al elaborar o revisar normas y otros textos del Codex.

**SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN: CUESTIONES NUEVAS Y ACTUALES QUE SE PLANTEAN EN LA REGIÓN (tema 3.1 del programa)<sup>4</sup>**

16. El Representante de la OMS, hablando en nombre de la FAO y la OMS, informó al Comité de que este tema del programa constituía una nueva forma de facilitar un debate focalizado en las cuestiones y prioridades críticas y emergentes en relación con la inocuidad de los alimentos en la región. Su finalidad consistía en señalar a la atención del Comité Coordinador las cuestiones nuevas que son motivo de preocupación, así como la situación general de la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región; confirmó que la información proporcionada respaldaba los esfuerzos de la FAO y la OMS por mejorar las capacidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y aplicar el Plan estratégico del Codex, especialmente en relación con la Meta 1.
17. El Representante presentó las cuestiones actuales y nuevas determinadas en la encuesta, a saber: el limitado apoyo para gestionar los sistemas de reglamentación de los alimentos, el cambio climático, las tecnologías alimentarias innovadoras, las enfermedades no transmisibles, los limitados mecanismos de apoyo de los comités nacionales del Codex, la comunicación de los riesgos, el aumento de la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos, los residuos de plaguicidas en los cultivos alimentarios (límite máximo de residuos [LMR]), la resistencia a los antimicrobianos, los residuos de medicamentos veterinarios y otros riesgos para la salud humana y medioambiental.
18. Se alentó a los miembros a formular observaciones sobre: i) las medidas que ya se están llevando a cabo en los países y en la región como resultado de la determinación de las cuestiones nuevas; ii) los desafíos a la hora de determinar cuestiones nuevas y presentar informes al respecto; y iii) las perspectivas sobre el camino a seguir.

<sup>3</sup> CX/NASWP 19/15/2, CRD1 (Discurso de apertura) y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

<sup>4</sup> CX/NASWP 19/15/3.

19. También se destacaron las recomendaciones propuestas que figuran en el documento, en particular la elaboración de un marco regional sobre las cuestiones nuevas y estrategias para abordarlas. Se señaló que, aunque la tecnología de la encuesta resultaba útil, presentaba inconvenientes en comparación con el proceso utilizado para recopilar observaciones en el pasado, por ejemplo, la imposibilidad de atribuir las observaciones a países específicos. Los Estados miembros también destacaron su inquietud al preguntarse si determinadas respuestas a la encuesta cuestionaban el trabajo científico llevado a cabo por los órganos asesores y de establecimiento de normas del Codex. Se señaló que el Codex establece normas de inocuidad de los alimentos basándose en datos científicos y evaluaciones de riesgos que tienen en cuenta tanto la exposición a largo plazo como a corto plazo, a fin de proteger la salud de los consumidores. Los Estados miembros también pidieron que se destacaran determinadas cuestiones que era necesario reflejar con mayor firmeza, por ejemplo, la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados como ayuda durante las emergencias, la adulteración, el fraude alimentario y los peligros microbiológicos.

### Conclusiones

20. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión:
- i. convino en que el resultado de la encuesta era pertinente para la región y que ese tipo de estudios apoyaría o fundamentaría la aplicación del Plan estratégico del Codex y los programas técnicos de la FAO y la OMS;
  - ii. reafirmó la importancia de elaborar un marco regional de cuestiones nuevas.

### **EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: RESULTADOS DE LA PRIMERA CONFERENCIA INTERNACIONAL FAO/OMS/UA SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y EL FORO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO. ¿QUÉ HACER EN ADELANTE? (tema 3.2 del programa)<sup>5</sup>**

21. El Representante de la FAO presentó el tema, en nombre de la FAO y la OMS, señalando a la atención del Comité el resumen del Presidente y la declaración conjunta publicados tras la primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria, celebrada en Addis Abeba (Etiopía), y el Foro internacional FAO/OMS/Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre inocuidad alimentaria y comercio, celebrado en Ginebra (Suiza). Los actos se habían centrado en los sistemas nacionales de control alimentario, la carga económica y sanitaria de las enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente en los países de ingresos medianos y bajos, la inocuidad y sostenibilidad de los sistemas alimentarios en una era de cambio climático acelerado, las normas alimentarias y el comercio de alimentos, la importancia de las nuevas tecnologías, así como el papel de los consumidores y la forma en que estos pueden elegir productos inocuos y saludables. La presencia de un liderazgo de alto nivel de varios países, así como de la FAO, la OMS y la OMC, había garantizado que la inocuidad de los alimentos se considerase una prioridad importante sin la cual no se podría lograr el segundo Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS 2).
22. El Representante de la OMS mencionó además que a fin de dar mayor relieve a la inocuidad de los alimentos y promover el compromiso político para abordar las preocupaciones relacionadas con ella en el plano nacional, resultaba importante incluir este tema en el programa de las reuniones de los órganos rectores de la OMS y la FAO, tanto a nivel mundial como regional, así como lograr el compromiso de los Estados miembros al respecto. El Representante informó al Comité de que las próximas reuniones de la Junta Ejecutiva de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud están programadas para febrero y mayo de 2020, respectivamente.
23. Se invitó a los miembros del Comité Coordinador a reafirmar la importancia y pertinencia de estas cuestiones en los resúmenes de la región. Asimismo, se les pidió que reflexionaran sobre los siguientes aspectos: a) sus esferas de acción prioritarias en el ámbito de la inocuidad de los alimentos para el próximo decenio; y b) medidas concretas que los Estados miembros, la OMS o la FAO deberían llevar a cabo durante el próximo decenio, junto con los plazos previstos en cada esfera.
24. Los Estados miembros expresaron que la inocuidad de los alimentos constituía un componente esencial para avanzar hacia la consecución de los ODS y que también resultaba importante integrar la inocuidad de los alimentos para progresar respecto de las metas relativas a la salud pública. Se señaló que el compromiso de la OMS y la FAO con la prestación de apoyo sostenible para obtener asesoramiento científico resultaba fundamental. Una delegación informó de que, junto con otros copatrocinadores, presentaría al órgano rector de la OMS (tanto a la Junta Ejecutiva como a la Asamblea Mundial de la Salud, en 2020) un documento en el que se hiciera hincapié en la importancia de la inocuidad de los alimentos y la necesidad de apoyo sostenible en este ámbito. Otros Estados miembros expresaron su apoyo en relación con la necesidad de dar mayor relieve a la inocuidad alimentaria en los órganos rectores de la OMS y la FAO tanto a nivel mundial como regional, de forma que ambas organizaciones pudieran asignar más fondos al asesoramiento científico y la

<sup>5</sup> CX/NASWP 19/15/4.

creación de capacidad en materia de inocuidad alimentaria. Esto garantizaría una mayor visibilidad y una mejor comprensión de los encargados de formular políticas y los oficiales de alto nivel en cuanto al fuerte vínculo existente entre la inocuidad de los alimentos y la salud pública.

25. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, alentó a los Estados miembros a poner a disposición de los encargados de formular políticas de alto nivel de sus gobiernos el resumen y la declaración de los actos internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos.
26. Los Estados miembros solicitaron a la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex que apoyaran activamente a los países en la ejecución de los proyectos técnicos y de creación de capacidad y en la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025. Los miembros se comprometieron a elaborar propuestas para su consideración por el FFC y solicitaron apoyo para ello.
27. Los Estados miembros acordaron aprovechar la celebración anual del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, el 7 de junio, para promover la inocuidad alimentaria a nivel nacional en favor de la protección del consumidor y la salud pública, la seguridad alimentaria, el desarrollo económico y el comercio, así como a informar sobre las actividades que se lleven a cabo a través de la página web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

### Conclusiones

28. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión:
  - i. acordó que resultaba importante incluir la inocuidad de los alimentos en el programa de las siguientes reuniones de la Junta Ejecutiva de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud, en 2020, y de las reuniones de los órganos rectores de la FAO tanto a nivel mundial como regional, así como lograr el compromiso de los Estados miembros;
  - ii. alentó a los Estados miembros a poner a disposición de los encargados de formular políticas de alto nivel de sus gobiernos el resumen y la declaración de los actos internacionales sobre inocuidad de los alimentos y a animar a sus representantes en la OMS y la FAO a otorgar prioridad a la inocuidad de los alimentos y a apoyar el trabajo del Codex;
  - iii. recomendó que se pusieran a disposición más fondos para financiar de manera sostenible la prestación de asesoramiento científico por parte de órganos expertos de la FAO y la OMS para su uso en la elaboración de normas del Codex. El Comité Coordinador también destacó la importancia de crear capacidad en relación con las pruebas de diagnóstico y otras actividades de control de la inocuidad de los alimentos, en particular el asesoramiento científico a nivel nacional;
  - iv. se comprometió a aprovechar la celebración anual del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, el 7 de junio, para promover la inocuidad alimentaria a nivel nacional en favor de la protección del consumidor y la salud pública, la seguridad alimentaria, el desarrollo económico y el comercio, así como a informar sobre las actividades que se lleven a cabo a través de la página web del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

### **SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN: USO DE LA PLATAFORMA EN LÍNEA PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN SOBRE SISTEMAS DE CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, ESTADO DE LA INFORMACIÓN Y PLANES Y PERSPECTIVAS PARA EL FUTURO (tema 3.3 del programa)<sup>6</sup>**

29. El Representante de la FAO presentó el tema del programa en nombre de la FAO y la OMS como parte de la estrategia para revitalizar los comités coordinadores regionales. El enfoque que permitía el intercambio de información entre Estados miembros y la modalidad adoptada para ello (plataforma en línea) estaban diseñados para permitir flexibilidad y aprovechar otros instrumentos existentes de la FAO y la OMS a fin de garantizar la coherencia y facilitar su uso. Debido a la limitada tasa de respuesta y al estado incompleto de algunas aportaciones de información (por ejemplo, preguntas sin responder, redacción en borrador, etc.), se plantearon preguntas específicas al Comité Coordinador a fin de entender mejor la percepción de los Estados miembros en cuanto a la pertinencia percibida de la plataforma, las dificultades que se planteaban y el apoyo que se podría proporcionar para abordarlas.
30. Hubo consenso en cuanto a que la plataforma en línea sustituía adecuadamente a la carta circular para recopilar información sobre la situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en los países de la región.
31. Los delegados destacaron que uno de los problemas fundamentales que afrontaban algunos Estados miembros era la frecuente rotación de los oficiales que se desempeñaban como puntos de contacto del Codex y su consiguiente falta de conocimientos sobre la plataforma. Asimismo, debido al elevado nivel jerárquico de algunos puntos de contacto del Codex, se hacía necesario delegar la función de alimentar la plataforma.

<sup>6</sup> CX/NASWP 19/15/5.

También se debatió la cuestión de garantizar que la información estuviera actualizada y la posibilidad de proporcionar enlaces a los sitios web de los países para que la información fuera dinámica.

32. El motivo por el que algunos Estados miembros solo facilitaban información parcial en la plataforma en línea era la insuficiencia de conocimientos sobre las esferas técnicas no relacionadas con el ministerio en el que se hallaba el punto de contacto del Codex. Asimismo, existía una falta de claridad en relación con el nivel de detalle necesario a la hora de responder a las preguntas, y se expresaron preocupaciones sobre los recursos necesarios para responder a algunas de ellas. Los países también solicitaron estadísticas sobre el uso de la plataforma, para tener una idea más adecuada del tipo de demanda que la plataforma está intentando satisfacer. Los países también recomendaron que se celebraran más debates antes de añadir preguntas adicionales, en particular en relación con elementos dinámicos como las cuestiones nuevas y decisivas.
33. El Comité tomó nota de las dificultades afrontadas por los puntos de contacto del Codex y apreció el compromiso de algunos Estados miembros de alimentar la plataforma. Se reafirmó que la FAO, la OMS y el Codex se encontraban disponibles para prestar asistencia. El Comité confirmó que la inserción de los enlaces a los sitios web pertinentes podía ser un enfoque eficiente que también ayudaba a garantizar que la información se mantuviera actualizada. Se alentó a los países a adoptar un enfoque progresivo, empezando por facilitar la información que ya estuviera disponible y añadir información adicional cuando se dispusiera de ella.

### **Conclusiones**

34. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión:
- i. confirmó la utilidad de intercambiar información sobre los sistemas nacionales de control alimentario y observó que, en términos generales, la plataforma en línea se adecuaba a esta finalidad;
  - ii. solicitó las estadísticas de uso de la plataforma en línea, así como orientación sobre el nivel de detalle necesario a la hora de responder a las preguntas;
  - iii. tomó nota del compromiso que habían contraído varios Estados miembros de completar sus entradas y publicar la información necesaria;
  - iv. reiteró la disponibilidad de la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex para prestar asistencia si así se requería.

### **UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN (tema 4 del programa)<sup>7</sup>**

35. La Secretaría del Codex presentó el tema, que se basaba en una encuesta en línea realizada por la Secretaría del Codex en el contexto de la revitalización de los comités coordinadores regionales. El objetivo de la encuesta consistía en proporcionar una idea del alcance del uso y la pertinencia de las normas del Codex y de las dificultades relacionadas con el uso general de estas normas, así como recibir observaciones generales de los Estados miembros sobre la utilidad de este tipo de encuestas. La Secretaría señaló que esta encuesta se había centrado en los LMR para medicamentos veterinarios en los alimentos y en dos textos del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos.
36. La Secretaría destacó la elevada tasa de respuesta a la encuesta (64 %) en la región de América del Norte y el Pacífico sudoccidental, señaló que seis de los nueve encuestados eran PEID, resumió los resultados de la encuesta e invitó al Comité a aportar observaciones sobre los resultados.

### **Debate**

37. El Comité expresó que la encuesta constituía un instrumento útil para obtener información sobre el uso de las normas del Codex, pero proporcionaba una idea limitada de la situación real.
38. Un Estado miembro informó al Comité de que uno de los desafíos fundamentales era la dificultad de armonización con los textos del Codex a nivel nacional debido a la limitada capacidad y destacó que la traducción a idiomas locales suponía un obstáculo.
39. Otro Estado miembro señaló que el método y programa informático actuales no permitían que la encuesta se compartiera con otras partes interesadas, lo cual incrementaba la carga de trabajo de la persona que respondía a la encuesta y esto repercutía en la tasa de respuesta.
40. El Comité expresó su apoyo general a la realización de este tipo de encuestas cada dos años.
41. Se mencionó que el uso de los textos del Codex relacionados con el análisis de peligros y de puntos críticos de control podría ser el tema de una encuesta futura.

### **Conclusiones**

---

<sup>7</sup> CX/NASWP 19/15/6 y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

42. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión:
- i. tomó nota del resultado de la encuesta y reconoció el valor de esta información;
  - ii. acordó apoyar futuras encuestas e indicó que estas se deberían realizar preferiblemente cada dos años;
  - iii. recomendó que las observaciones formuladas en la presente reunión se tuvieran en cuenta en futuras encuestas.

#### **ASUNTOS PLANTEADOS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 5 del programa)<sup>8</sup>**

43. El Comité examinó la información proporcionada en el documento CX/NASWP 19/15/7 y la Secretaría del Codex presentó los asuntos que se habían remitido al Comité Coordinador con fines de información o adopción de medidas, tomó nota de los asuntos que se presentaron para información y acordó examinar los siguientes temas, remitidos para la adopción de medidas, en el marco de otros temas pertinentes del programa:

##### **Examen periódico de la gestión del trabajo del Codex: grupos de trabajo por medios electrónicos**

44. El Comité señaló la importancia de examinar los obstáculos a la participación activa en los GTe, así como de determinar posibles soluciones, y acordó considerar este asunto en el tema 7.1 del programa.

##### **Plan estratégico del Codex para 2020-2025**

45. El Comité señaló que este asunto se debería considerar en el marco de los temas 7.2 y 8 del programa.

##### **Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental**

46. El Comité señaló que Vanuatu, el Coordinador actual, desempeñaría el cargo hasta el final del 43.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2020) y acordó que este asunto se examinase en el tema 11 del programa.

##### **Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas**

47. El Comité observó que se había alentado a los miembros a participar en la labor del CCPFV y acordó que este asunto se examinase en el tema 6 del programa.

##### **Lista de prioridades de contaminantes y sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA**

48. El Comité tuvo en cuenta la consulta que había hecho el CCCF, en su 13.<sup>a</sup> reunión, a la región de América del Norte y el Pacífico Sudoccidental sobre el mantenimiento de la escopoletina en la lista de prioridades del JECFA y acordó debatir este asunto en el tema 9 del programa.

#### **LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN (tema 6 del programa)<sup>9</sup>**

49. El Coordinador Regional presentó el tema del programa y las cuestiones principales relativas a la labor del Codex de importancia para la región.

50. El Comité apoyó las observaciones y recomendaciones del Coordinador Regional y tomó nota de las siguientes opiniones sobre algunas de las recomendaciones y cuestiones planteadas.

- i. *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*

Este tema altamente pertinente para la región se debatiría en mayor profundidad en el marco del tema 7.2.

- ii. *Programas del FFC2*

Los Estados miembros reconocieron las oportunidades que les ofrecía el FFC2 en cuanto al fortalecimiento de la labor del Codex a nivel nacional y expresaron su interés en buscar financiación, haciendo hincapié al mismo tiempo en la necesidad de apoyo para elaborar solicitudes satisfactorias. Se recordó al Comité que aunque existían países que donaban fondos al FFC2 en la región, todavía no había países beneficiarios, y que el período para presentar las solicitudes estaba actualmente abierto hasta finales de noviembre de 2019.

- iii. *Cadmio en chocolate que contiene o declara menos del 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca*

<sup>8</sup> CX/NASWP 19/15/7 y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

<sup>9</sup> CX/NASWP 19/15/8 y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

El tema resulta pertinente para los PEID porque la subregión también es exportadora de chocolate. El CCCF ha concluido que el nivel máximo propuesto para el cadmio en chocolate que contiene o declara menos del 30 % del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca es inocuo, por lo que la Comisión del Codex Alimentarius debería aprobar esos niveles recomendados en su 43.º período de sesiones si no se presentan nuevos datos que sugieran lo contrario.

iv. *Aflatoxinas en los alimentos*

El de las aflatoxinas en los alimentos es un tema pertinente para la región y puede resultar problemático tanto en lo que respecta a las importaciones como a las exportaciones.

v. *Intoxicación ciguatera por alimentos*

Se reconoció que la intoxicación ciguatera por alimentos era una de las enfermedades transmitidas por alimentos más importantes en los PEID. El Comité hizo hincapié en la necesidad de informar al CCCF de la importancia de abordar este importante problema de salud pública tras la publicación del informe de la Reunión especial de expertos de la FAO y la OMS sobre la intoxicación ciguatera por alimentos.

vi. *Labor del CCPFV*

Se recordó al Comité que el CCPFV, un comité que trabaja por correspondencia, contaba con varios GTe, en algunos de los cuales quizás quisieran participar los Estados miembros.

### Conclusiones

51. El Comité Coordinador, en su 15.ª reunión:

- i. convino en que los temas indicados más arriba resultaban pertinentes para la región;
- ii. acordó pedir al CCCF que otorgara prioridad a la labor sobre la ciguatera;
- iii. alentó a los Estados miembros que cumplieran los requisitos necesarios a aprovechar el apoyo ofrecido por el FFC2 y a presentar sus solicitudes para la cuarta ronda;
- iv. alentó a los Estados miembros a participar en la labor del CCPFV.

### APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2014-2019 (tema 7.1 del programa)<sup>10</sup>

52. La Secretaría del Codex presentó el tema del programa señalando que el mandato del Plan estratégico del Codex para 2014-2019 estaba finalizando y que había numerosas enseñanzas útiles que se debían adquirir del seguimiento y la aplicación del plan y que era necesario tener en cuenta al aplicar el Plan estratégico del Codex para 2020-2025. Se informó al Comité de que en el 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se presentaría un informe final sobre la aplicación del Plan estratégico correspondiente a 2014-2019 para el cual se necesitaban aportaciones de la región.
53. La Secretaría recordó a los delegados la importante función que desempeñan los Estados miembros tanto en el seguimiento como en la aplicación y pidió a los miembros que acordaran un mecanismo adecuado mediante el cual pudieran informar regularmente a la Secretaría del Codex sobre los progresos realizados.
54. Como seguimiento del examen periódico de la gestión de la labor del Codex en lo que respecta a los GTe, la Secretaría recordó la recomendación, formulada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 40.º período de sesiones, de que se trabajara con los coordinadores y comités regionales para examinar los obstáculos a la participación activa y determinar posibles soluciones. En los debates se destacó que los impedimentos a la participación en los GTe eran las dificultades de coordinación a nivel nacional, la debilidad de las estructuras de los puntos de contacto del Codex, la falta de fondos para apoyar la labor del Codex y la limitada comunicación entre puntos de contacto del Codex en los PEID.
55. El Comité trasladó a la Secretaría del Codex su aprecio por los talleres organizados sobre instrumentos en línea del Codex destinados a apoyar el fortalecimiento de la labor del Codex a nivel nacional y regional.
56. Los Estados miembros reconocieron claramente que necesitaban encontrar formas de participar que funcionaran en sus propios contextos. Se señaló que los dos GTe establecidos por el Comité Coordinador habían notificado dificultades de participación, por lo que era necesario realizar esfuerzos para abordar este problema cuando los nuevos GTe establecidos iniciaran su trabajo. Se apreciaron los esfuerzos que estaba realizando la Secretaría del Codex para prestar apoyo destinado a abordar los problemas técnicos y se acogió con agrado cualquier iniciativa que pudiera ayudar a los puntos de contacto del Codex en su función de gestión y comunicación.

<sup>10</sup> CX/NASWP 19/15/9 y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

57. Se hizo hincapié en la necesidad de fortalecer aún más los puntos de contacto y las estructuras nacionales del Codex y se alentó a la FAO y la OMS a prestar más apoyo a la creación de capacidad en este ámbito. Se destacaron las oportunidades que ofrecía el FFC2.

### Conclusiones

58. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión:
- i. puso de relieve los logros del Plan estratégico para 2014-2019 y la importancia de utilizar las enseñanzas adquiridas del seguimiento y la aplicación de este plan al iniciar la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025;
  - ii. pidió a los Estados miembros que proporcionaran información de manera proactiva a través del Coordinador Regional para facilitar la preparación del informe final del Plan estratégico correspondiente a 2014-2019;
  - iii. señaló la necesidad de incrementar la contribución de la región a la labor de asesoramiento científico que respalda las normas del Codex mediante el desarrollo de la capacidad y la mejora de la coordinación regional;
  - iv. reconoció los desafíos actuales relativos a la participación en las reuniones del Codex y en los GTe y acordó emplear los mecanismos existentes en el contexto del Codex, es decir, herramientas web, así como celebrar reuniones de coordinación antes y durante las reuniones, y buscar soluciones innovadoras para abordar los desafíos de la región y aumentar la participación de esta en la labor en curso del Codex.

### PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-2025: PROGRAMA DETALLADO DE APLICACIÓN (tema 7.2 del programa)<sup>11</sup>

59. La Secretaría del Codex presentó el tema, recordó que la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado el Plan estratégico del Codex para 2020-2025 en su 42.<sup>o</sup> período de sesiones, destacó algunas de las diferencias fundamentales con respecto al Plan estratégico del Codex para 2014-2019 y señaló la flexibilidad del nuevo plan estratégico en lo que atañe a su aplicación. La Secretaría hizo hincapié en que el control y la responsabilidad de la aplicación del plan estratégico se compartían entre los miembros y observadores del Codex, los órganos auxiliares del Codex y la Secretaría del Codex, así como las secretarías de los países anfitriones y los presidentes. La Secretaría recordó al Comité que el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius había establecido un subcomité destinado a supervisar y facilitar la elaboración de un plan de trabajo para la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025. También recordó a los delegados la solicitud formulada al Comité Coordinador de que proporcionara información detallada sobre las actividades que emprendería a fin de apoyar la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025 durante los dos años siguientes.

### Debate

60. El Presidente recordó que el Comité había establecido un grupo de trabajo (GT) durante la reunión para abordar este asunto. El GT otorgó prioridad a las actividades relacionadas con las metas 1, 2 y 3 para los dos años siguientes en la región y creó grupos formados por Estados miembros pertinentes con el fin de debatir las actividades que se pretendía llevar a cabo.
61. El GT determinó actividades para abordar la Meta 1 como, por ejemplo, el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex, la 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, la mejora de los vínculos con la Secretaría del Codex, y el establecimiento de un GTe de las islas del Pacífico y la participación en el mismo.
62. A fin de abordar la Meta 2, el GT determinó actividades como la organización, con apoyo de la FAO y la OMS, de un taller regional sobre el uso del asesoramiento científico de expertos en la elaboración de normas del Codex; la elaboración y aplicación de un plan de trabajo para generar datos pertinentes para la elaboración de normas del Codex; la referencia específica a la escopoletina en la norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni; y la promoción de la financiación sostenible del asesoramiento científico para su uso por parte del Codex.
63. El GT determinó actividades para abordar la Meta 3 como, por ejemplo, la necesidad de abordar la falta de un cumplimiento efectivo de las normas del Codex, la coordinación entre las autoridades pertinentes, la sensibilización sobre normas y responsabilidades, el sentido de apropiación y los recursos. El GT también declaró que se deberían reconocer las necesidades especiales de los PEID.

---

<sup>11</sup> CX/NASWP 19/15/10 y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

64. Las delegaciones expresaron su aprecio por la labor del GT y manifestaron su acuerdo general con las metas a las que se había otorgado prioridad, señalando al mismo tiempo que en dos años estas prioridades podían revisarse. Reflexionando sobre los enfoques que propuso el GT para cada meta, los Estados miembros expresaron la opinión de que se debería garantizar el acceso eficiente a los puntos de contacto del Codex y promover las solicitudes para el FFC2 y de que la educación resultaba esencial para sensibilizar sobre las normas del Codex.
65. La FAO y la OMS instaron a los Estados miembros a centrar aun más la atención en la inocuidad de los alimentos y se ofrecieron a estudiar oportunidades de financiación para las actividades de creación de capacidad.
66. Teniendo en cuenta la necesidad de perfeccionar las actividades, así como de definir a las partes responsables, el Comité se mostró de acuerdo con la propuesta de establecer un GTe para continuar el trabajo.

### **Conclusiones**

67. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión:
- i. acogió con satisfacción el Plan estratégico del Codex para 2020-2025;
  - ii. acordó centrarse en la ejecución de las actividades destinadas al logro de las metas 1, 2 y 3 del Plan estratégico;
  - iii. acordó establecer un GTe presidido por Vanuatu y copresidido por Fiji, que trabajaría en inglés, con el siguiente mandato:
    - a. precisar mejor las actividades que han de llevarse a cabo en la región para apoyar la aplicación del Plan estratégico durante los próximos dos años, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 15.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador;
    - b. incluir en el plan de trabajo la información adicional necesaria sobre responsabilidades, metas y enfoque del seguimiento;
    - c. presentar a la Secretaría del Codex el plan de trabajo propuesto para el Comité Coordinador a través del Coordinador Regional antes del 31 de diciembre de 2019, para su incorporación al plan de trabajo general destinado a la aplicación del Plan estratégico para 2020-2025 por parte del subcomité de planificación estratégica del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.
  - iv. alentó a todos los Estados miembros a participar en el GTe a fin de garantizar que el plan de trabajo fuera realista y factible en los próximos dos años y reflejase al mismo tiempo las necesidades prioritarias de la región.

### **PLAN DE TRABAJO DEL CODEX EN MATERIA DE COMUNICACIÓN (tema 8 del programa)<sup>12</sup>**

68. La Secretaría del Codex presentó el tema haciendo referencia a la Meta 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 y recordando el apoyo expresado por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 74.<sup>a</sup> reunión a “la necesidad de que los miembros contribuyeran a [la] elaboración y aplicación” del actual plan de trabajo del Codex en materia de comunicación y “las posibilidades de una participación y repercusión mayores a través de la cooperación, adaptada a las circunstancias, con los comités coordinadores FAO/OMS”<sup>13</sup>.
69. La Secretaría del Codex destacó las oportunidades que ofrecían tanto las redes sociales como los medios de comunicación tradicionales para sensibilizar sobre las cuestiones del Codex, ya fuera al más alto nivel político o al informar, por ejemplo, sobre iniciativas técnicas y de creación de capacidad. La Secretaría reiteró la disponibilidad del equipo de comunicaciones de la Secretaría del Codex para colaborar con los Estados miembros y el Coordinador Regional a fin de poner en práctica el plan de trabajo en materia de comunicación, también mediante la creación de grupos de comunicación rápida con herramientas como WhatsApp, que se utilizan amplia y eficazmente en toda la región.
70. El Comité reconoció la importancia de otorgar prioridad a las comunicaciones regionales del Codex y expresó su amplio apoyo a las iniciativas de comunicación emprendidas y al plan de trabajo presentado.

### **Conclusiones**

71. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, acordó:

---

<sup>12</sup> CX/NASWP 19/15/11 y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

<sup>13</sup> REP18/EXEC1, párr. 9.

- i. aprobar el proyecto de plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2020-2025 (Apéndice I del documento CX/NASWP 19/15/11) y la labor destinada a su aplicación;
- ii. mantener contactos con la Secretaría del Codex, principalmente a través del Coordinador Regional, a fin de ejecutar el plan de trabajo en materia de comunicación durante el período comprendido entre la 15.<sup>a</sup> y la 16.<sup>a</sup> reuniones del Comité Coordinador.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL JUGO FERMENTADO DE FRUTO DE NONI (tema 9 del programa)<sup>14</sup>**

72. Tonga, que ejercía la presidencia del GTe, presentó el tema y destacó los progresos realizados en la preparación del anteproyecto de norma regional y las cuestiones pendientes que debían abordarse, incluidas en el documento CX/NASWP 19/15/12.
73. El Comité debatió el anteproyecto de norma regional sección por sección, teniendo en cuenta las observaciones remitidas, realizó las correcciones editoriales adecuadas y tomó las decisiones que se indican en los siguientes párrafos.
74. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, en respuesta a la solicitud del CCCF en su 13.<sup>a</sup> reunión, confirmó que deseaba mantener la escopoletina en la lista de prioridades del JECFA y pidió a los Estados miembros que generasen y enviaran datos adecuados para la evaluación, que aborda tanto la toxicidad como la exposición. El Comité también pidió a la FAO y la OMS que organizaran una nueva solicitud de datos para la evaluación de la inocuidad de la escopoletina. El Representante de la FAO recordó que se requería un conjunto completo de datos que incluyera la exposición y la toxicidad.

#### **Debate**

75. El Comité manifestó su acuerdo con las secciones sobre el ámbito de aplicación (Sección 1), los contaminantes (Sección 5), la higiene (Sección 6) y los pesos y medidas (Sección 8) del anteproyecto de norma regional.

#### Descripción

76. Un Estado miembro pidió que se aclarase si la norma se podía aplicar también al noni en polvo. La Secretaría del Codex hizo referencia al documento de proyecto, donde se establecía claramente que esta norma regional se aplicaría únicamente al producto de noni líquido. Si el Comité decidiera ampliar el ámbito de aplicación, sería necesaria una nueva propuesta de trabajo. El Comité acordó continuar con la elaboración de la norma sobre la base del documento de proyecto actual.

#### Factores esenciales de composición y calidad

77. El Comité señaló que la información sobre la humedad no era esencial para la norma. Un Estado miembro expresó su preocupación acerca del establecimiento de un intervalo específico para el Brix debido a una discrepancia con su reglamentación nacional. En consecuencia, el Comité acordó establecer solo un nivel mínimo de Brix del 5,5 % para garantizar la inclusividad. Asimismo, el Comité acordó establecer el nivel de etanol como inferior al 0,5 %, en lugar de especificar un intervalo aceptable.
78. Se propuso que la escopoletina pasara de la sección “Factores esenciales de composición y calidad” a la sección “Contaminantes” y se destacó la necesidad de mantenerla en la lista de prioridades del JECFA. El Comité acordó mantener la escopoletina en la sección “Factores esenciales de composición y calidad” con una declaración adicional de que su nivel debía ser lo más bajo posible desde el punto de vista tecnológico hasta que el JECFA estableciera un nivel inocuo en una nota a pie de página.

#### Aditivos alimentarios

79. Un Estado miembro propuso especificar la categoría de alimentos del producto como 14.2.7 “Bebidas alcohólicas aromatizadas” de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Algunos Estados miembros destacaron que el jugo de fruto de noni se produce normalmente sin utilizar aditivos alimentarios. El Comité acordó que no se permitiera el uso de aditivos alimentarios.

#### Métodos de análisis y muestreo

80. El Comité señaló que se debían utilizar los métodos de análisis y muestreo pertinentes que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

#### Anexo

---

<sup>14</sup> CX/NASWP 19/15/12, CX/NASWP 19/15/12 Add.1, CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea) y CRD4 (Observaciones de los Estados Unidos de América).

81. Se recordó al Comité que el anexo es una parte de la norma y, por tanto, solo debería incluir la información necesaria. Se acordó que los métodos para identificar la escopoletina y el ácido deacetilasperulosídico deberían mantenerse en el Anexo A y el Anexo B, respectivamente, y se eliminó el Anexo C.
82. Un Estado miembro sugirió añadir información detallada sobre la preparación de las muestras, así como corregir la metodología para el análisis por cromatografía en capa fina. El Comité se mostró de acuerdo en mantener la propuesta entre corchetes para su examen posterior.

### **Conclusión**

83. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, acordó:
- i. remitir el anteproyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni a la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones para su aprobación en el trámite 5 (Apéndice II);
  - ii. remitir los proyectos de disposiciones relativas a los aditivos alimentarios, el etiquetado y los métodos de análisis y muestreo al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), respectivamente, para su aprobación;
  - iii. solicitar al JECFA que mantuviera la escopoletina en la lista de prioridades y pedir a los Estados miembros que generasen y enviaran datos para apoyar la realización de la evaluación de la inocuidad;
  - iv. establecer un GTe presidido por Tonga y copresidido por Samoa, que trabajaría solo en inglés, a fin de avanzar ulteriormente en el proyecto de norma regional para el jugo fermentado de fruto de noni, teniendo en cuenta los debates celebrados en la 15.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador (Anexo II), para su consideración en la 16.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA QUE SE UTILIZAN COMO BEBIDA MEZCLADOS CON AGUA (trema 10 del programa)<sup>15</sup>**

84. Vanuatu, que ejercía la presidencia del GTe, presentó el tema y destacó los progresos realizados en la preparación del anteproyecto de norma regional y las cuestiones pendientes que debían abordarse, incluidas en el documento CX/NASWP 19/15/13.
85. El Comité acordó debatir el anteproyecto de norma regional sección por sección teniendo en cuenta las observaciones remitidas, realizó las correcciones editoriales adecuadas y tomó las decisiones que se indican en los siguientes párrafos.

#### **Debate**

86. El Comité manifestó su acuerdo con el ámbito de aplicación (Sección 1) y los contaminantes (Sección 5) del proyecto de norma.

#### Título

87. El Comité convino en que el título fuera “Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua”.

#### Descripción

88. El Comité señaló que el requisito de que los tallos utilizados para la obtención de productos a base de kava deben llegar hasta el primer nudo de cada rama debería incluirse en el texto en lugar de en una nota a pie de página.

#### Factores esenciales de composición y calidad

89. El Comité sometió a examen y enmendó la lista de ejemplos de términos utilizados para describir las variedades nobles de kava.
90. El Comité examinó además las características químicas y físicas de los productos a base de kava fresco y seco y decidió eliminar los requisitos relacionados con la flavokavina debido a que la norma estaba destinada a los productos elaborados únicamente con variedades nobles, que solo contienen, en su caso, cantidades ínfimas de flavokavina. Un Estado miembro expresó la opinión de que el contenido de humedad resultaba importante y, por tanto, se mantuvo una disposición sobre la humedad en el documento. Un Estado miembro solicitó más tiempo para consultar con expertos nacionales las cuestiones relacionadas con la kavalactona y la flavokavina.

---

<sup>15</sup> CX/NASWP 19/15/13, CX/NASWP 19/15/13 Add.1 y CRD3 (Observaciones de Papua Nueva Guinea).

91. El Comité acordó añadir al proyecto de norma un requisito que estableciera que los productos a base de kava debían estar exentos de tierra y materias extrañas.
92. Sobre la base de la información proporcionada por la Secretaría del Codex, el Comité decidió no incluir disposiciones sobre nutrición en el anteproyecto de norma.

#### Aditivos alimentarios

93. El Comité acordó que no se permitirían aditivos alimentarios, ni siquiera transferidos, y, en consecuencia, eliminó la parte de la frase relacionada con la admisión de la transferencia de aditivos alimentarios.

#### Etiquetado

94. El Comité examinó el nombre del producto y acordó que, aunque el nombre del alimento debía especificarse claramente, la inclusión del nombre de las variedades de la planta de kava de las que se derivaba el producto a base de kava debería ser opcional.
95. Se recordó al Comité la labor que se estaba llevando a cabo en el CCFL sobre orientación para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. No obstante, el Comité acordó armonizar la sección con la orientación actual que se proporciona en el Manual de procedimiento.

#### **Conclusiones**

96. El Comité Coordinador, en su 15.<sup>a</sup> reunión, acordó:
  - i. remitir el anteproyecto de norma regional a la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones para su posible aprobación en el trámite 5 (Apéndice III);
  - ii. encargar al Coordinador que trabajase con los Estados miembros de la región para resolver las pocas cuestiones que quedaban pendientes antes de la 79.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, de forma que el Coordinador, si se lograba un consenso entre los Estados miembros, pudiera recomendar la omisión de los trámites 6 y 7 y la presentación para su aprobación en el trámite 8 en el 43.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2020);
  - iii. remitir el proyecto de disposiciones relativas a los aditivos alimentarios, el etiquetado y los métodos de análisis y muestreo al CCFA, el CCFL y el CCMAS, respectivamente, para su aprobación final.

#### **NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 11 del programa)<sup>16</sup>**

97. La Secretaría del Codex presentó el tema.
98. El Comité Coordinador, a propuesta de Vanuatu, acordó por unanimidad recomendar que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, nombrara a Fiji para un primer mandato como Coordinador Regional para América del Norte y el Pacífico sudoccidental.
99. Fiji agradeció a todas las delegaciones su apoyo y aceptó el nombramiento.

#### **OTROS ASUNTOS (tema 12 del programa)**

100. El Comité tomó nota de que no se habían propuesto otros asuntos.

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

101. Se informó al Comité de que su 16.<sup>a</sup> reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se darían a los miembros más detalles una vez que la Comisión, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, hubiera nombrado al Coordinador y se hubieran mantenido consultas con la Secretaría del Codex.

---

<sup>16</sup> CX/NASWP 19/15/14.

**APÉNDICE I**

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

Mr Timothy Tumukon  
Regional Coordinator for NASWP  
Bio-laef  
Port Vila

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Ms Usha Sriram-Prasad  
Director, Codex Contact Point  
Department of Agriculture  
Canberra, ACT

Mrs Danielle Davis  
Assistant Director, Codex Contact Point  
Department of Agriculture  
Canberra, ACT

**CANADA - CANADÁ**

Mrs Alison Wereley  
Senior Policy Analyst  
International Affairs Branch  
Canadian Food Inspection Agency  
Ottawa

**FIJI - FIDJI**

Mr Jale Sigarara  
Assistant Minister  
Ministry of Agriculture  
Suva

Mr Jone Sovalawa  
Deputy Secretary  
Ministry of Agriculture  
Suva

Mr Malakai Masi  
Farmers Representative  
Farmers  
Suva

Mr Praveen Udishwar Narayan  
Kava Exporter  
Private Sector  
Suva

Mr Kemueli Seuseu  
Government Food Analyst  
Ministry of Agriculture  
Suva

Mr Tanuvasa Semy Siakamotu  
Biosecurity and Environmental Safeguard Advisor  
PHAMA Plus Program  
Suva

Mrs Losalini Leweniqila Toganivalu  
Fiji National Coordinator  
PHAMA Plus Program  
Suva

Mr Vio Veretawatini  
Senior Agriculture Officer  
Agriculture  
Suva

Mrs Taina Waqaliva  
Senior Food Auditor  
Ministry of Health  
Suva

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE -  
NUEVA ZELANDIA**

Mr Raj Rajasekar  
Senior Programme Manager (Codex, FAO)  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Ms Lisa Ralph  
Senior Policy Analyst  
Ministry for Primary Industries

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

Ms Geno Geno  
Senior Monitoring & Evaluation Officer  
Department of Agriculture and Livestock  
Port Moresby

Mr Silas Jonathan  
Co-ordinator - Food Safety  
National Capital District Commission  
Port Moresby

Mr Isowa More  
Chief Health Surveyor  
National Capital District Commission  
Port Moresby

**SAMOA**

Mr Fepuleai Roger Toleafoa  
Assistant Chief Executive Officer / Samoa CCP  
Ministry of Commerce, Industry and Labour  
Apia

Ms Muagututia Elisapeta Ma Dar  
Principal Codex Officer  
Fair Trading, Codex Alimentarius, Consumer  
Protection and Metrology  
Apia

Mr Tagaloa Eddie Wilson  
Member of the Samoa National Codex Committee  
Samoa Association of Manufacturers and  
Exporters  
Apia

**SOLOMON ISLANDS - SALOMON, ÎLES -  
SALOMÓN, ISLAS**

Mrs Patricia Soqoilo  
Ministry of Health and Medical Services  
Honiara

Mr Jack Chottu  
Chottu's Guadalcanal Products  
Honiara

Mrs Shirley Mani  
Sol Kava Exporter  
Honiara

**TONGA**

Mr Toimoona Takataka  
Lita Trading Co Ltd  
Nukualofa

Mr. Manase Siua  
Adriana Trading Co. Ltd  
Eua

Ms. Luseane Taufa  
Principal Agricultural Officer  
Food Authority  
Ministry of Agriculture, Food and Forests

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

Ms Mary Frances Lowe  
U.S. Codex Manager  
U.S. Codex Office,  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, DC

**VANUATU**

Mr Moses John Amos  
Director General  
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,  
Fishes and Biosecurity.  
Port Vila

Mr Roy Mickey Joy  
Director General  
Ministry of Trades, Industry, Tourism and Ni  
Vanuatu Business  
Port Vila

Ms Marie Bani  
Environmental health officer  
Ministry of Health  
Port Vila

Mr Alick Berry  
Executive Officer  
Port Vila

Mr Lonny Bong  
Director  
Ministry of Agriculture  
Port Vila

Mr Sid Boubekeur  
Ministry of Tourism, Trade, Commerce, and Ni  
Vanuatu Business  
Port Vila

Mr Joseph Bruns  
Bruns services  
Port Vila

Ms Betsy Charlie  
Senior Authorized Officer - Seafood Verification  
Agency  
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,  
Fisheries and Bio-security.  
Port Vila

Mrs Carolyn Ernst  
Owner  
Yoku Farm / LIWG  
Port Vila

Ms Nerida Hinge  
Nutrition Officer  
Ministry of Health  
Port Vila

Mr John Stephen Hun  
Sr. Traditional Knowledge Officer  
Vanuatu Intellectual Property Office  
Port Vila

Mr Alain Jacobe  
Manager  
Tebakor island Products Limited  
Port Vila

Mr Sammy James  
Principal Authorized Officer  
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,  
Fisheries and Biosecurity.  
Port Vila

Mr Johnety Jerette  
Foreign Affairs Rep  
Ministry of Foreign Affairs  
Port Vila

Mr Yan Johnny  
Food safety Compliance officer  
Ministry of Health  
Port Vila

Mr Peter Judge  
Trade officer  
Ministry of Trades, Industry, Tourism and Ni  
Vanuatu Business  
Port Vila

Mr Emile Laban  
Finance Manager  
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,  
Fisheries and Biosecurity.  
Port Vila

Mr Vincent Lebot  
CIRAD  
Lugunville

Mr Jack Loughman  
General Manager  
Vanuatu Cooperative Business Network  
Port Vila

Mr Michael Louze  
Observer  
Kava Industry  
Port Vila

Mr Aaron Nako  
Port Vila

Mr Joe Pakoa  
Director  
Ministry of Foreign Affairs  
Port Vila

Mr Jimmy Rantes  
Director  
Ministry of Tourism, Trade, Commerce & Ni  
Vanuatu Business  
Port Vila

Mr Antoine Ravo Ravo  
Director  
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,  
Fisheries and Biosecurity.  
Port Vila

Mrs Meriam Seth Toalak  
Director Biosecurity Vanuatu  
Ministry of Agriculture, Livestock, Forestry,  
Fisheries and Biosecurity.  
Port Vila

Mrs Nellie Wouleseje  
Head Environmental Health Unit  
Ministry of Health  
Port Vila

Mrs Cornelia Wylie  
CEO  
Fine Foods  
Port Vila

Brittlen Yosef  
Registrar  
Vanuatu Intellectual Property Office  
Port Vila

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION/  
MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION /  
MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO  
UNIDO**

Mr Mike O'Neill  
Head of Codex Policy and Strategy  
Food Standards Agency  
London

**FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO**

Mr Sridhar Dharmapuri  
Senior Food Safety and Nutrition Officer  
FAO Regional Office for Asia and the Pacific  
Bangkok

Mr Ricardo Dominguez Llosa  
Technical Advisor Project "Integrated Sustainable  
Land and Coastal Management (FSP)"  
(GCP/VAN/001/GFF)  
Food and Agriculture Organization of the UN

Mr Graham Nimoho  
Assistant FAO Representative in Vanuatu  
Port Vila

Mr Dirk Schulz  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

**WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS**

Ms Shashi Sareen  
Food Safety Technical Officer  
WHO Western Pacific Regional Office  
Manila

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT -  
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Mrs Rose Malsale  
Corporate Services Officer  
Department of Customs and Inland Revenue  
Port Vila

Mrs Tina Soaki-la'au  
Senior Food Technologist  
Ministry of Tourism, Trade, Commerce & Ni  
Vanuatu Business  
Port Vila

Mr Viran Tovu  
Health Strategic Analyst  
Prime Ministers Office  
Port Vila

Mrs Emily Tumukon  
Codex Liasons Officer  
Bio-Laef  
Port Vila

**CODEX SECRETARIAT**

Dr Hilde Kruse  
Senior Food Standard Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mr Goro Maruno  
Food Standard Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mr Roberto Sciotti  
Record & Information Management Expert &  
Webmaster  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

**KEYNOTE SPEAKER**

Dr Ralph Regenvanu  
Minister  
Ministry of Foreign Affairs, External Trade and  
International Cooperation  
Port Vila

## APÉNDICE II

## ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL JUGO FERMENTADO DE FRUTO DE NONI

(para su aprobación en el trámite 5)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica al jugo fermentado de fruto de noni, definido en la Sección 2 que figura a continuación, el cual se utiliza como alimento o ingrediente alimentario. La presente Norma no se aplica al jugo no fermentado de fruto de noni u otros productos a base del fruto, las hojas, la corteza o las flores de noni, ni a productos a base de noni destinados a fines medicinales.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1. Definición del producto**

El jugo fermentado de fruto de noni es el zumo que se deriva de la fermentación de frutas frescas de plantas de noni<sup>1</sup>, *Morinda citrifolia* L., de la variedad *citrifolia*<sup>2</sup> y de la familia de las rubiáceas.

**2.2 Frutos de noni**

Los frutos de noni frescos, firmes y en el punto justo de maduración, de color entre amarillo verdoso y blanco se recogen, se lavan y se dejan secar. De manera opcional, los frutos se pueden machacar hasta convertirlos en pulpa (sin semillas). Los frutos que están demasiado maduros, se han caído del árbol, están verdes, golpeados o deteriorados, o que contienen materias extrañas como palos, tallos, hojas, cortezas y raíces, deberían rechazarse y no ser utilizadas en la producción de jugo fermentado de fruto de noni.

**2.3 Fermentación del jugo de fruto de noni**

Los frutos enteros de noni o la pulpa de estos fermentan espontáneamente o mediante un cultivo iniciador. A continuación se extrae el jugo de los productos fermentados. El jugo de fruto de noni 100 % fermentado resultante se pasteuriza o se trata de cualquier otra forma para eliminar patógenos importantes para la salud pública.

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1 Ingredientes**

El jugo fermentado de fruto de noni tal como se define en la Sección 2.

**3.2 Jugo fermentado de fruto de noni**

a) Brix	mínimo 5,5°
b) pH	3,5-3,9
c) etanol	menos del 0,5 % v/v
d) ácido deacetilasperulosídico	presente
e) escopoletina	presente <sup>3</sup>

**3.3 Definición de defectos**

En la medida de lo posible, el jugo fermentado de fruto de noni deberá estar exento de materias objetables (por ejemplo, hojas de noni, fragmentos de semillas, fragmentos de piel del fruto, tallos, insectos, etc.) y elaborarse conforme a las buenas prácticas de fabricación.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Según lo establecido en el ámbito de aplicación, no se permite el uso de aditivos en el producto.

**5. CONTAMINANTES**

El producto al que se aplica la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el mismo en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los*

<sup>1</sup> Los nombres comunes del noni son: fruta del diablo, mora de la India, guanábana cimarrona, ach, mengkudu, nono, nonu, noni y fruta del paraíso.

<sup>2</sup> Hay dos tipos, de frutos grandes con hojas ovaladas y de frutos pequeños con hojas alargadas (Wagner, Herbst y Sohmer, 1990, *The Manual of the Flowering Plants of Hawaii*, Copyright 1990, Museo Bishop, Honolulu).

<sup>3</sup> La escopoletina está presente de manera natural en el jugo fermentado de fruto de noni. Algunos informes han mostrado una posible toxicidad de la escopoletina. Por tanto, el nivel de escopoletina debería mantenerse lo más bajo posible desde el punto de vista tecnológico hasta que el JECFA establezca un nivel inocuo.

*alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

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

El producto también deberá cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

## 7. ENVASADO

Para los productos a base de jugo fermentado de fruto de noni deben utilizarse envases que salvaguarden su calidad higiénica y organoléptica. Los materiales empleados para el envasado deben ser nuevos (para los fines de esta norma, esto incluye materiales reciclados de calidad alimentaria). Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del jugo fermentado de fruto de noni. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## 8. PESOS Y MEDIDAS

### 8.1 Llenado del envase

#### 8.1.1 Llenado mínimo

El envase debería estar bien lleno del producto y el producto deberá ocupar no menos del 90 % de la capacidad de agua del envase. Por “capacidad de agua de un envase” se entiende el volumen de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

## 9. ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

### 9.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá ser “jugo fermentado de fruto de noni”. El término “jugo de fruto de noni” se puede sustituir por un término que se utilice normalmente para describir el producto en el país en el que se vaya a comercializar (por ejemplo, “jugo de nonu” o “jugo de nono”).

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

### 10.1 Métodos de análisis

Disposición	Método	Principio	Tipo	Notas
Valor Brix	AOAC 983.17	Refractometría	I	Aprobado para jugos y néctares de frutas
Valor de pH	NMKL 179	Potenciometría	II	Aprobado para jugos y néctares de frutas
Etanol	IFUMA 52	Determinación enzimática	II	Aprobado para jugos y néctares de frutas
Identificación de la escopoletina	Anexo A*	Cromatografía en capa fina	IV	
Identificación del ácido deacilasperulosídico	Anexo B*	Cromatografía en capa fina	IV	

\* De conformidad con los criterios generales para los laboratorios de ensayo establecidos en la Guía ISO/IEC 17025:2017.

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESCOPOLETINA

### 1. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS

- 1.1 Se machaca el fruto de noni. Se extraen dos gramos de fruto machacado dos veces con 125 ml de metanol. El extracto de metanol se concentra mediante evaporación al vacío del solvente. A continuación, el extracto se vuelve a disolver en una pequeña cantidad de metanol, por ejemplo, 10 ml.
- 1.2 El jugo de noni se pasa por un filtro de membrana de 0,45 µm y, a continuación, se purifica por extracción en fase sólida con cartuchos de extracción Waters OASISS® o cartuchos de extracción en fase sólida similares. [Los cartuchos de extracción en fase sólida se equilibran con agua y luego metanol. A continuación, las muestras se cargan en el cartucho y se lavan con metanol al 5 %, seguido de metanol al 100 %. El eluido de metanol queda retenido para el análisis por cromatografía en capa fina.]
- 1.3 Se extrae 1 g de fruto de noni en polvo con 5 ml de metanol. El extracto de metanol se filtra y evapora hasta que esté seco al vacío y a 50 °C. El extracto se disuelve en un 1 ml de metanol.

### 2. PREPARACIÓN DE LA REFERENCIA

- 2.1 Se prepara una referencia disolviendo 1 mg de escopoletina en 1 ml de metanol.
- 2.2 De manera alternativa, el material vegetal de referencia certificado de *Morinda citrifolia* se puede preparar de la misma forma que las muestras que se van a analizar. El material de referencia certificado de *Morinda citrifolia* debería proceder de la misma parte de la planta que las muestras objeto de análisis.

### 3. IDENTIFICACIÓN

#### 3.1 CROMATOGRAFÍA EN CAPA FINA

Ponga 5 µL de las soluciones de muestra y de la solución de referencia en una placa de gel de sílice [60 F254] para cromatografía en capa fina, secada previamente a 110 °C durante 15 minutos en un horno de secado. [Eluya la placa con una fase móvil que contenga una solución más baja de diclorometano y metanol (19:1, v/v).] Observe los colores azules fluorescentes brillantes en la placa bajo una lámpara ultravioleta de 365 nm. Identifique la escopoletina en las muestras comparando los colores y los valores del factor de retención con la referencia.

#### REFERENCIAS

1. Deng S., West B. J. y Jensen J. A Quantitative Comparison of Phytochemical Components in Global Noni Fruits and Their Commercial Products. *Food Chemistry*, 2010, 122(1): 267-270.
2. Potterat O. *et al.* Identification of TLC markers and quantification by HPLC-MS of various constituents in noni fruit powder and commercial noni-derived products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, 55(18): 7489-7494.
3. Basar S. y Westendorf J. Identification of (2E, 4Z, 7Z)-Decatrienoic Acid in Noni Fruit and Its Use in Quality Screening of Commercial Noni Products. *Food Analytical Methods*, 2011, 4(1): 57-65. DOI: 10.1007/s12161-010-9125-9.
4. Chan-Blanco Y. *et al.* The ripening and aging of noni fruits (*Morinda citrifolia* L.): microbiological flora and antioxidant compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2007, 87: 1710-1716.
5. West B. J. y Deng S. Thin layer chromatography methods for rapid identity testing of *Morinda citrifolia* L. (noni) fruit and leaf. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 2010, 2(5): 298-302.

## IDENTIFICACIÓN DEL ÁCIDO DEACETILASPERULOSÍDICO

### 1. PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS

- 1.1 Se machaca el fruto de noni. Se extraen dos gramos de fruto machacado dos veces con 125 ml de metanol. El extracto de metanol se concentra mediante evaporación al vacío del solvente. A continuación, el extracto se vuelve a disolver en una pequeña cantidad de metanol, por ejemplo, 10 ml.
- 1.2 El jugo de noni se pasa por un filtro de membrana de 0,45 µm y, a continuación, se purifica por extracción en fase sólida con cartuchos de extracción Waters OASISS® o cartuchos de extracción en fase sólida similares. [Los cartuchos de extracción en fase sólida se equilibran con agua y luego metanol. A continuación, las muestras se cargan en el cartucho y se lavan con metanol al 5 %, seguido de metanol al 100 %. El eluido de metanol queda retenido para el análisis por cromatografía en capa fina.]
- 1.3 Se extrae 1 g de fruto de noni en polvo con 5 ml de metanol. El extracto de metanol se filtra y evapora hasta que esté seco al vacío y a 50 °C. El extracto se disuelve en un 1 ml de metanol.

### 2. PREPARACIÓN DE LA REFERENCIA

- 2.1 Se prepara una referencia disolviendo 1 mg de ácido deacetilasperulosídico en 1 ml de metanol.
- 2.2 De manera alternativa, el material vegetal de referencia certificado de *Morinda citrifolia* se puede preparar de la misma forma que las muestras que se van a analizar. El material de referencia certificado de *Morinda citrifolia* debería proceder de la misma parte de la planta que las muestras objeto de análisis.

### 3. IDENTIFICACIÓN

#### 3.1 CROMATOGRAFÍA EN CAPA FINA

Ponga 5 µL de las soluciones de muestra y de la solución de referencia en una placa de gel de sílice [60 F254] para cromatografía en capa fina, secada previamente a 110 °C durante 15 minutos en un horno de secado. [Eluya la placa con una fase móvil que contenga una solución más baja de diclorometano, metanol y agua (13:6:1, v/v/v).] Rocíe la placa con una solución de anisaldehído al 2 % y ácido sulfúrico y etanol al 10 % y después caliéntela en el horno a 110 °C durante un minuto para revelar el color azul. Identifique el ácido deacetilasperulosídico en las muestras comparando los colores y los valores del factor de retención con la referencia.

#### REFERENCIAS

1. Potterat O. *et al.* Identification of TLC markers and quantification by HPLC-MS of various constituents in noni fruit powder and commercial noni-derived products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, 55(18): 7489-7494.
2. Deng S. *et al.* Determination and comparative analysis of major iridoids in different parts and cultivation sources of *Morinda citrifolia*. *Phytochemical Analysis*, 2011, 22(1): 26-30.
3. West B. J. y Deng S. Thin layer chromatography methods for rapid identity testing of *Morinda citrifolia* L. (noni) fruit and leaf. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 2010, 2(5): 298-302.

## APÉNDICE III

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA  
QUE SE UTILIZAN COMO BEBIDA MEZCLADOS CON AGUA****(para su aprobación en el trámite 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a los productos a base de kava fresco o seco que se utilizan para preparar una bebida destinada al consumo humano al mezclarlos con agua, de conformidad con la descripción que figura en la Sección 2 de esta norma. La Norma no se aplica a la bebida final a base de kava como tal ni tampoco a los productos a base de kava utilizados con fines medicinales ni como ingredientes en alimentos (aparte de lo establecido en la presente norma), ni a otros productos comercializables o destinados a otros fines.

**2. DESCRIPCIÓN**

Los productos a base de kava se derivan de partes seleccionadas de cultivares nobles de la planta de kava, *Piper methysticum* G. Forst. de la familia de las piperáceas. Las partes de la planta de kava que se utilizan para obtener productos a base de kava pueden comprender:

- a) rizomas pelados, frescos o secos y tallos (hasta el primer nudo de cada rama de kava);
- b) raíces frescas o secas.

Quedan excluidos los tallos superiores, las hojas, las peladuras (corteza) y los residuos de la extracción.

**2.1 Productos a base de kava fresco**

Los productos a base de kava fresco se preparan utilizando rizomas pelados, tallos pelados o raíces.

**2.2 Productos a base de kava seco**

Los productos a base de kava seco pueden ser raíces laterales intactas, rizomas pelados o virutas peladas o presentarse en polvo.

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1 Materias primas**

Las plantas de kava utilizadas como materia prima para elaborar productos a base de kava deben ser de una variedad noble. La variedad noble se deberá confirmar basándose en sus características morfológicas. Quedan excluidos el kava salvaje y las variedades *Piper wichmannii* y *Tudei*.

La lista que figura a continuación, que no es exhaustiva, incluye ejemplos de términos comunes empleados para designar algunas variedades nobles en las diversas regiones:

- i. Micronesia (Estados Federados de): *Rahmwahnger*;
- ii. Fiji: *Damu, Dokobana loa, Dokobana vula, Yonolulu, Loa kasa balavu, Loa kasa leka, Matakaro balavu, Matakaro leka, Qila balavu, Qila leka, Vula kasa balavu, Vula kasa leka* y *Yalu*;
- iii. Hawaii: *Hanakapi'ai, Hiwa, Honokane Iki, Kumakua, Mahakea, Mapulehu, Moi, Nene, Opihikao, Pana'ewa, Papa 'Ele'ele, Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u* y *Papa kea*;
- iv. Papua Nueva Guinea: *Kau kupwe*;
- v. Samoa: *Ava La'au, Ava Le'a, Ava Loa, Ava Talo* y *Ava Mumu*;
- vi. Islas Salomón: *Feo, Tahu* y *Temo*;
- vii. Tonga: *Kava Lekahina, Kava 'Akauhina, Kava Lekakula, Kava 'Akaukula, Kava Fulufulu, Kava Valu* y *Kava Kofe*;
- viii. Vanuatu: *Ahouia, Amon, Asiyai, Bir Kar, Bir Sul, Biyaj, Borogoru, Borogu, Gorgor, Ge gusug, Ge vemea, Ge wiswisket, Kelai, Leay, Melmel, Melomelo, Miela, Naga miwok, Olitao, Palarasul, Palasa, Palimet, Pia, Poivota, Pualiu, Puariki, Sese, Silese* y *Urukara*.

### 3.2 Producción y manipulación posterior a la recolección

Las plantas de kava se deberían cultivar con arreglo a buenas prácticas agrícolas.

Las raíces y los rizomas se recogen y se lavan y también se pelan cuando los tejidos han estado expuestos a la luz del sol. Se pueden cortar en rodajas, secarse o utilizarse frescos. El kava seco también se puede moler hasta convertirlo en polvo.

### 3.3 Composición

Kava tal como se define en las secciones 2 y 3.1.

### 3.4 Humedad

Los productos a base de kava seco deberán tener un contenido de humedad que no supere el 12 %.

### 3.5 Criterios de calidad

Los productos a base de kava deberán:

- proceder de una variedad noble conocida de kava [y tener una composición adecuada de kavalactonas<sup>21</sup>];
- no estar adulterados intencionadamente;
- estar exentos de hojas, cortezas o tallos;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de moho visible;
- estar exentos de tierra y materias extrañas;
- estar exentos de olores extraños.

### 3.6 Envasado y almacenamiento

Los productos a base de kava deberán envasarse de manera que se salvaguarde la calidad higiénica y organoléptica de los mismos.

Los productos a base de kava se almacenarán de manera que se evite el acceso o el anidamiento de plagas, protegidos de la contaminación y en condiciones de temperatura y humedad que reduzcan al mínimo el deterioro y la proliferación de mohos.

Los productos a base de kava fresco se deberán congelar rápidamente y mantenerse a una temperatura inferior a -18 °C.

Los productos a base de kava seco se deberán almacenar en un envase cerrado herméticamente y el contenido de humedad no deberá superar el 12 %.

### 3.7 Preparación de kava para su uso como bebida

Si se prepara a partir de kava seco, el polvo se mezcla con agua potable y se puede filtrar antes de su consumo.

Si se prepara a partir de kava fresco, el kava molido o macerado se mezcla con agua potable y se puede filtrar antes de su consumo.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos regulados por la presente Norma no se permite el uso de aditivos.

---

<sup>21</sup> [Total de kavalactonas: productos a base de kava fresco, en las raíces: un mínimo de 3,7 g/kg; productos a base de kava seco, en las raíces: un mínimo de 3,5 g/kg referido al peso en seco a <25 °C>.]

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para los mismos en la [Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos](#) (CXS 193-1995).

Los productos regulados por la presente Norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los [Principios generales de higiene de los alimentos](#) (CXC 1-1969) y el [Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad](#) (CXC 75-2015). Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los [Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos](#) (CXG 21-1997).

## 7. ETIQUETADO

7.1 Los productos regulados por la presente norma se deberán etiquetar de conformidad con la [Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados](#) (CXS 1-1985). Además de estos requisitos, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 7.2 Nombre del producto

El nombre del alimento deberá ser “kava fresco” o “kava seco” y se añadirá la parte de la planta de kava de la que procede el producto a base de kava. Los productos a base de kava deberán llevar una marca clara que indique que proceden de una variedad noble de kava. De manera opcional, se puede especificar el nombre de la variedad de la planta de kava de la que procede el producto a base de kava.

### 7.3 Origen del producto

País de origen<sup>22</sup> y, de manera opcional, isla o distrito donde se ha cultivado, o nombre de la región o lugar de producción. Al rastrear el origen de un producto, deberán cumplirse los [Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos](#) (CXG 60-2006).

### 7.4 Instrucciones de uso

En la etiqueta de cada envase de productos a base de kava deberá figurar un mensaje claro, visible y fácilmente legible en el que se incluya lo siguiente:

- a) el texto “Pasos para preparar la bebida a base de kava” o una frase similar seguida de las acciones numeradas específicamente para preparar la bebida;
- b) como primer paso de los mencionados en la Sección 7.4 a) debería figurar “Utilizar únicamente agua potable para preparar la bebida a base de kava” o una indicación similar.

### 7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del productor, el envasador, el exportador o el distribuidor deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del productor, envasador, exportador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

### 7.6 Etiquetado opcional

Los productos a base de kava pueden llevar una marca clara que indique que no están destinados a fines medicinales.

---

<sup>22</sup> Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente usado.

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los [Métodos de análisis y de muestreo recomendados](#) (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

Disposición	Método	Principio	Tipo
Variedades nobles de kava	<p>Lebot V. y Legendre L. (2016). Comparison of kava (<i>Piper methysticum</i> Forst.) varieties by UV absorbance of acetonic extracts and high-performance thin-layer chromatography. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 48: 25-33. Disponible en: <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009">http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009</a>.</p> <p>Lebot V., Michalet S. y Legendre L. (2019). Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (<i>Piper methysticum</i> G. Forst.), the traditional beverage of the Pacific. <i>Beverages</i>, 2019, 5: 34. Disponible en: <a href="https://doi.org/10.3390/beverages5020034">https://doi.org/10.3390/beverages5020034</a>.</p>	<p>Cromatografía en capa fina de alto rendimiento</p> <p>o absorbencia ultravioleta de extractos acetónicos determinada a 440 nm (0,9 o inferior)</p>	IV
Humedad	<a href="#">The Fiji Kava Standard 2017</a> . Sección 8.1.	Gravimetría	I
[Flavokavinas	<p>Lebot V. y Legendre L. (2016). Comparison of kava (<i>Piper methysticum</i> Forst) varieties by UV absorbance of acetonic extracts and high-performance thin-layer chromatography. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 48: 25-33. Disponible en: <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009">http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009</a>.</p> <p>Lebot V., Michalet S. y Legendre L. (2019). Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (<i>Piper methysticum</i> G. Forst.), the traditional beverage of the Pacific. <i>Beverages</i>, 2019, 5: 34. Disponible en: <a href="https://doi.org/10.3390/beverages5020034">https://doi.org/10.3390/beverages5020034</a>.</p>	<p>Cromatografía en capa fina de alto rendimiento</p> <p>o absorbencia ultravioleta de extractos acetónicos determinada a 440 nm (0,9 o inferior)]</p>	IV