



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo tercer período de sesiones

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS¹

A continuación figura una lista de propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines, con la referencia al documento de proyecto en el informe correspondiente. Asimismo, los documentos de proyecto se han compilado en el presente documento para facilitar su consulta y asegurar su disponibilidad en los seis idiomas.

Se invita a la Comisión a que, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, decida en cada caso si se debe emprender o no el nuevo trabajo y qué órgano auxiliar u otro órgano debe realizarlo. Se invita a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico para 2020-2025* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y los *Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)	Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para el <i>maamoul</i>	Anexo I del presente documento
Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)	Propuesta de enmienda a la <i>Norma para las sardinas y productos análogos en conserva</i> (CXS 94-1981): inclusión de <i>Sardinella lemuru</i> en la lista de especies que figuran en la Sección 2.1	Anexo II del presente documento

¹ Este documento contiene las propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines del Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente y del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para el *maamoul*

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El presente trabajo tiene por objeto la elaboración de una norma regional para el *maamoul* con miras a facilitar el comercio y brindar orientación a los miembros de la región del Cercano Oriente y al sector de la producción del *maamoul* respecto de la preparación de este producto. Se trata de un tipo de producto que se elabora y consume ampliamente en la región. El *maamoul* es un alimento sumamente rico en nutrientes, gracias a su interior relleno de dátiles o de otras pastas de frutos, como la pasta de nueces. De ahí que, la necesidad de regular el *maamoul* y de que exista una norma para el producto, sea fundamental por motivos de salud y para la promoción del comercio.

El alcance de este trabajo consiste en brindar orientación sobre la preparación, el envasado y el etiquetado del *maamoul*. Esta propuesta se aplica al *maamoul* comercializado a escala regional.

2. Pertinencia y actualidad

El *maamoul* se produce en los países del Cercano Oriente y se exporta a nivel internacional. Entre los países productores se incluyen los siguientes: Arabia Saudita, Bahrein, Emiratos Árabes Unidos, Jordania, Kuwait, Líbano, Omán, Palestina y Siria. Se trata de un producto cuya comercialización tiene lugar principalmente en la región, pero que además se exporta a otros países, como por ejemplo: Alemania, Australia, China, Dinamarca, Estados Unidos de América, Etiopía, Francia, Gabón, Kenya, Noruega, Países Bajos, Pakistán, Senegal, Suecia y Turquía (datos del certificado de exportación de la Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Arabia Saudita [SFDA]). En consecuencia, la norma propuesta ayudará a que los países cuenten con normas armonizadas, lo que tendrá una incidencia positiva en el comercio.

3. Aspectos principales que deben tratarse

El trabajo abordará los aspectos principales de la producción del *maamoul*, como la composición, los factores de calidad y el etiquetado.

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

Criterio general

La norma propuesta impulsará el comercio en la región y favorecerá la protección de los consumidores.

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y modalidades del comercio entre países

Cuadro 1: Volumen de producción

País	Producción	Volumen de producción en toneladas (valor aproximado)
Argelia	-	-
Bahrein	*	-
Egipto	√	2 000
Irán	-	-
Iraq	-	-
Jordania	*	-
Kuwait	*	-
Líbano	√	20 000
Omán	*	-
Palestina	*	-

País	Producción	Volumen de producción en toneladas (valor aproximado)
Qatar	*	-
Arabia Saudita	√	94 056
Estado de Libia	-	-
Sudán	-	-
República Árabe Siria	*	-
Túnez	-	-
Emiratos Árabes Unidos	*	-
Yemen	-	-

* Producción confirmada, pero no se dispone de datos sobre el volumen de producción.

- b) **Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional.** En el Cuadro 2 se muestran las diferencias que existen entre las reglamentaciones nacionales, lo cual puede influir negativamente en el comercio.

Cuadro 2: Referencia para las reglamentaciones nacionales de los miembros del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente

País	Reglamentación nacional o normas para el <i>maamoul</i>
Argelia	x
Bahrein	GSO 2331
Egipto	ES 4170
Irán	x
Iraq	x
Jordania	x
Kuwait	GSO 2331
Líbano	x
Omán	GSO 2331
Palestina	x
Qatar	GSO 2331
Arabia Saudita	GSO 2331
Estado de Libia	x

País	Reglamentación nacional o normas para el <i>maamoul</i>
Sudán	x
República Árabe Siria	x
Túnez	x
Emiratos Árabes Unidos	GSO 2331
Yemen	GSO 2331

c) Mercado internacional o regional potencial

Tal como se explica en el párrafo 2 *supra*, se ha producido un aumento considerable en la producción de *maamoul* en la región.

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma propuesta para el *maamoul* incluirá factores de calidad e higiene, lo cual contribuye a la protección de la salud de los consumidores y a garantizar un comercio justo. Además, la norma abarcará las definiciones relativas a la composición esencial. No existe ninguna norma internacional para el *maamoul*. Por lo tanto, la norma propuesta para el citado alimento armonizará los requisitos para este tipo de producto. La existencia de normas a nivel nacional y subregional confirma a su vez las posibilidades de normalización del producto.

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

Existe una norma regional entre los países del Consejo de Cooperación del Golfo. No obstante, esa norma no se aplica a los miembros restantes del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE). Por consiguiente, la elaboración de normas regionales en el marco del CCNE facilitará el comercio.

No existen normas internacionales vigentes que regulen específicamente el *maamoul*.

f) Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Actualmente no se necesitan más normas aparte de la propuesta.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

No se ha determinado ninguno.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de este trabajo contribuirá al Objetivo estratégico 1 del Plan estratégico para 2020-2025 de la Comisión del Codex Alimentarius, a saber: "Abordar, de forma proactiva y oportuna, cuestiones actuales, nuevas y críticas señaladas por los miembros del Codex relativas a la inocuidad y calidad alimentarias", y en particular a su objetivo 1 de "Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes".

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

La norma propuesta tomará en consideración los textos existentes del Codex que le sean aplicables, entre los que se incluyen los siguientes:

- "Norma regional para la pasta de dátil (Cercano Oriente)" CXS 314R-2013.
- Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985).
- Código de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.
- Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CODEX STAN 234-1999).

- Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

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

No se precisa.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar tales aportaciones en el marco del calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

No se precisa.

9. Calendario propuesto para la realización de los trabajos

Sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.º período de sesiones que se celebrará en 2020. Se prevé poder finalizar el trabajo en tres reuniones.

Examen del CCNE en su 10.ª reunión	Noviembre de 2019
Examen crítico por parte del Comité Ejecutivo y aprobación como nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.º período de sesiones	Julio de 2020
Preparación del proyecto de norma y distribución para recabar observaciones	2020-2021
Examen del anteproyecto de norma por parte del CCNE durante su 11.ª reunión (trámite 4)	2021/2022
Aprobación como proyecto de norma por la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.º período de sesiones (trámite 5)	2022
Examen del proyecto de norma regional por parte del CCNE durante su 12.ª reunión (trámite 5)	2023/2024
Aprobación como norma regional por la Comisión del Codex Alimentarius	2024

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS EN CONSERVA (CXS 94-1981): INCLUSIÓN DE *Sardinella lemuru* (Sardinela de Bali) EN LA LISTA DE ESPECIES DE SARDINELA QUE FIGURAN EN LA SECCIÓN 2.1

(Preparado por Filipinas)

1. Objetivo y ámbito de aplicación

El objetivo de la enmienda es proporcionar a los países miembros y a la industria conservera de la sardina (productores y comerciantes) una lista revisada de peces parecidos a la sardina autorizados para la elaboración de conservas de este pescado y productos análogos a fin de incluir la especie *Sardinella lemuru* o Sardinela de Bali.

La enmienda se centrará en la inclusión de *S. lemuru* en la lista de peces parecidos a la sardina autorizados para la elaboración de sardineras y productos análogos en conserva, teniendo en cuenta la cuestión de las prácticas leales en el comercio. A fin de garantizar el cumplimiento de las normas vigentes en los mercados internacionales, se deberá abordar la autenticidad y rastreabilidad del producto, así como la sostenibilidad de los recursos. La propuesta tiene como finalidad revisar la Sección 2.1 de la *Norma para las sardineras y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981).

2. Descripción de *S. lemuru*

a) Nombre científico

Sardinella lemuru (Bleeker, 1853). Fuente: www.fao.org.

Sinónimos: *Sardinella aurita* (Valenciennes, 1847; Raja e Hiyama, 1969); *Clupea nymphaea* (Richardson, 1846; Ichthyol. China Japón:304 (mar de la China) (denominación eliminada por la Comisión Internacional de Nomenclatura Zoológica en 1970, en virtud de la Opinión, *The Bulletin of Zoological Nomenclature*, 26 (5-6):2017); *Amblygaster posterus* (Whitely, 1931:144 [Australia Occidental]); *Amblygaster postera* (Munro, 1956:22, fig. 154); *Sardinella samarensis* (Roxas, 1934:275, pl. 2, fig. 11 [Samar, Filipinas]); *Sardinella longiceps* (non Valenciennes, 1847; Whitehead, 1965); *Sardinella lemuru* (Wongratana, 1980:111, pls 47,48 [revisión]).

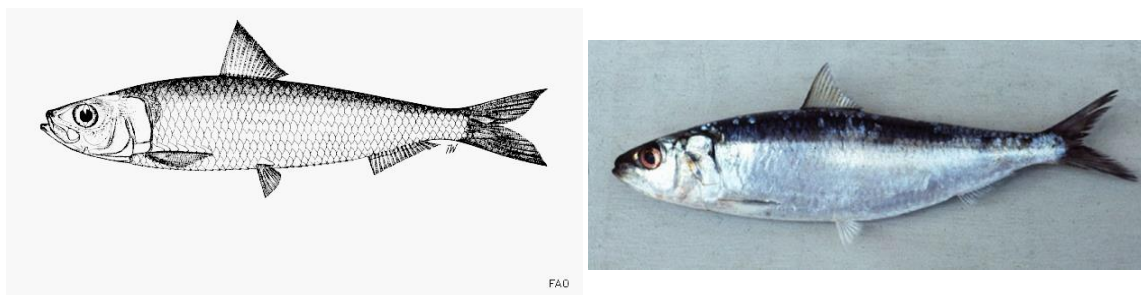


Figura 1: *Sardinella lemuru*; longitud más común: 23 cm, normalmente en torno a 20 cm. Fuente: www.fishbase.org.

b) Características morfológicas y anatómicas

Los caracteres diagnósticos (Figura 1) incluyen un cuerpo elongado, subcilíndrico y de una profundidad inferior al 30 % de la longitud más común, con región ventral redondeada. La aleta pélvica presenta 8 radios (i), lo que distingue a la especie *S. lemuru* de todos los demás clupeidos del océano Índico oriental y el Pacífico occidental. Guarda un parecido muy estrecho con *Sardinella longiceps* (cuyo rango de distribución puede solaparse en el mar de Andamán), aunque su cabeza es más corta (representa del 26 % al 29 % de la longitud más común frente a una proporción del 29 % al 35 % en *S. longiceps*) y posee un menor número de branquias inferiores (de 77 a 188 para peces de una longitud corriente de 6,5 a 22 cm, frente a los 150-253 en *S. longiceps* de 8 a 15,5 cm, normalmente más de 180). No presenta ninguna mancha negra en el origen de la aleta; posee una tenue mancha dorada detrás de la abertura branquial, seguida de una línea mediolateral de color dorado tenue, y presenta una mancha negra observable en el margen posterior de la cubierta branquial (ausencia de pigmento).

c) Genotipo de los ejemplares de *S. lemuru* recogidos en Filipinas, Indonesia y otras especies relacionadas

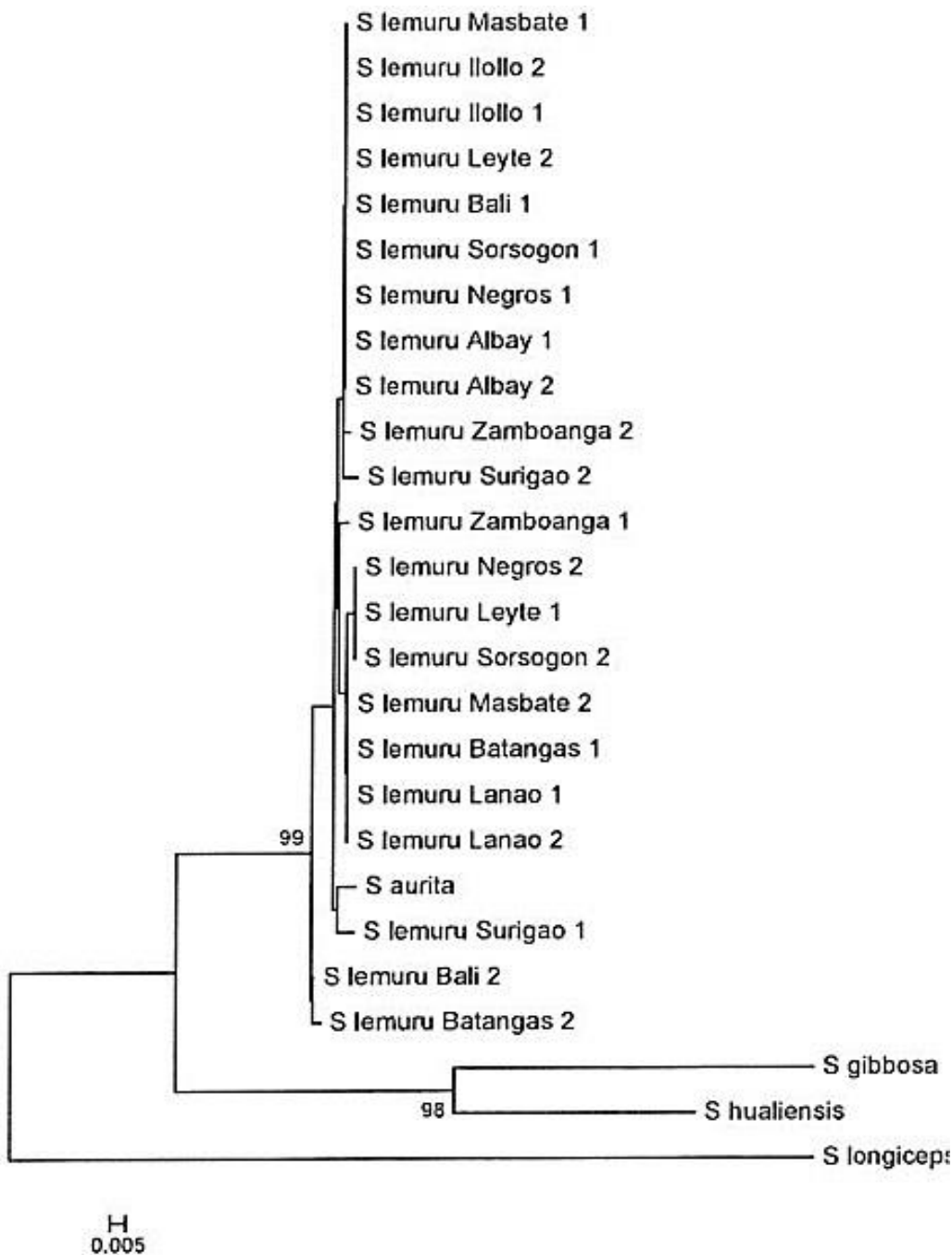


Figura 2: Árbol filogenético que muestra la posición taxonómica de *S. lemuru*. Fuente: Willette y Santos (2012).

En la Figura 2 se indica la identificación taxonómica de ejemplares de *S. lemuru* recogidos en Filipinas e Indonesia (Bali) en relación con otras especies de sardina mediante la utilización de análisis de ADN (Willette y Santos, 2012). En la Sección 2.1. de la Norma CXS 94-1981 se enumeran las especies de sardina utilizadas en la comparación: *S. aurita*, *S. gibbosa* y *S. longiceps*.

El análisis filogenético determinó que los ejemplares de *Sardinella lemuru* recogidos de distintos caladeros de Filipinas y Bali (Indonesia) formaban un grupo separado, con lo que quedaba demostrado que existía una divergencia filogenética en relación con las demás especies de sardina.

d) Secuencia específica del ADN de *S. lemuru* de Filipinas

Todas las secuencias de ADN de *S. lemuru* recogidas en Filipinas se depositaron en GenBank (números de lote JQ818230-JQ818251)3.

>JQ818230.1 *Sardinella lemuru* isolate Negros_1 cytochrome b (cytb) gene, partial cds; mitochondrial.

3. Datos económicos relativos a *S. lemuru*

3.1. Recursos

a) Ubicación de las principales zonas de captura de *S. lemuru*

A nivel mundial, las áreas de distribución de *S. lemuru* (Figura 3) se encuentran en la costa del Océano Índico oriental (Phuket [Tailandia], la costa meridional de Java oriental y Bali [Indonesia], y Australia Occidental) y el Pacífico occidental (desde el mar de Java hasta el norte de Filipinas, y desde Hong Kong y la isla de Taiwán hasta el sur del Japón).

En Filipinas, hay una gran abundancia de *S. lemuru* tanto dentro como fuera de las áreas costeras productivas o regiones de surgencia del país. Pueden encontrarse bancos de la especie en aguas costeras sobre la plataforma continental, con una profundidad inferior a 200 metros. Las pautas de distribución se concentran principalmente en las masas de agua de las Bisayas centrales, la costa meridional de Luzón y en torno a las islas de Mindanao y Palawán.



Figura 3: Distribución mundial de *S. lemuru* según datos de la FAO.



Figura 4: Distribución de *Sardinella lemuru* en los caladeros de Filipinas. Fuente: Willette *et al.* (2011).

b) Producción anual de *S. lemuru*

Producción mundial de *S. lemuru* desde 1950 hasta 2017 (Figura 5). En el mar de la China oriental la producción total en 1971 fue de 100 000 toneladas, y en 1983 Indonesia registró un total de 59 980 toneladas. De acuerdo con las estadísticas de la FAO, la producción total correspondiente a 1999 fue de 161 470 toneladas (todas capturadas por Indonesia).

Producción mundial de captura de la especie (toneladas)
Fuente: FishStat de la FAO

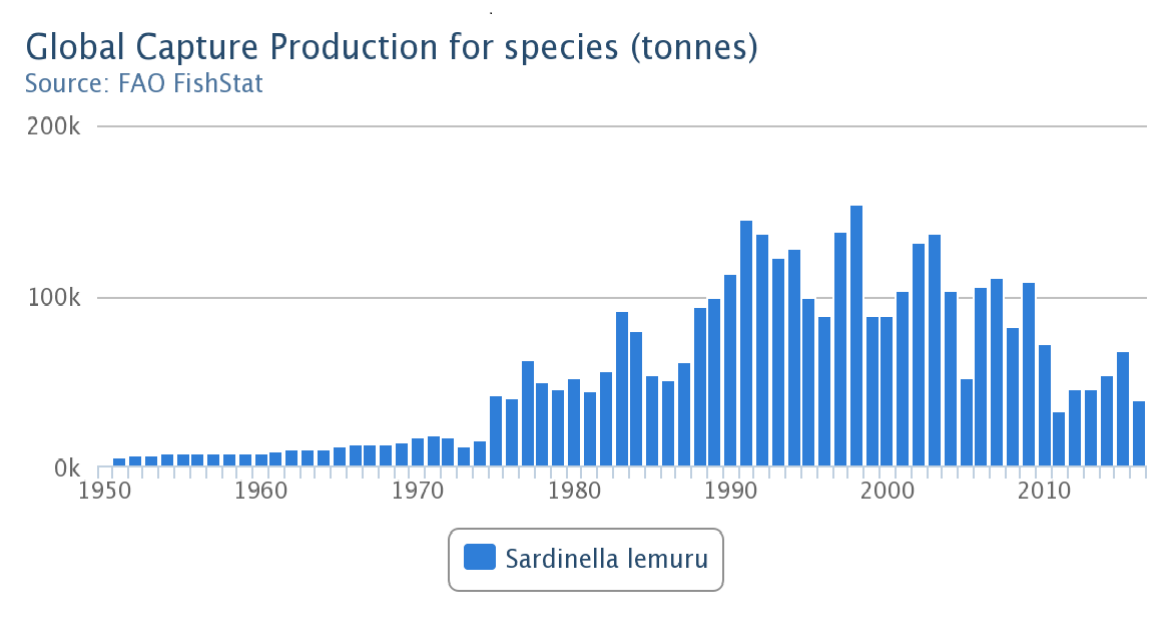


Figura 5: Producción mundial de *Sardinella lemuru* en toneladas. Fuente: www.fao.org.

Durante el período de 1997 a 2017, la producción de *S. lemuru* en Filipinas se situó en torno a una media de 229 802,62 toneladas, lo que equivale al 11 % del total de la pesca de captura marina (Philippine Statistics Authority, www.psa.gov.ph). En este mismo período, alrededor del 75 % de las capturas totales provenían de pesquerías comerciales y el 25 % restante del sector pesquero de titularidad municipal. Como se muestra en la Figura 6, entre 2004 y 2010 la producción registró una tendencia al alza. Sin embargo, puede observarse que entre 2011 y 2013 la producción se redujo de forma notable —debido probablemente al aumento de la presión pesquera— antes de estabilizarse en los cuatro años posteriores. Este incremento en la producción podría atribuirse a los esfuerzos emprendidos por el Gobierno de Filipinas para introducir medidas de ordenación que garanticen la sostenibilidad de la producción de sardinas en el país. En concreto, en las principales áreas de pesca de la sardina como el mar de Sulú, el estrecho de Basilán y la bahía de Sibuguey, se ha impuesto una temporada de veda durante tres meses al año, en coincidencia sobre todo con los meses de desove (Ordenanza administrativa conjunta n.º 1 de 2011, www.bfar.da.gov.ph), una medida que se ha mantenido mediante la Circular administrativa n.º 255 de 2014, de la Oficina de Recursos Pesqueros y Acuáticos (BFAR) (www.bfar.da.gov.ph). Además de la aplicación de estrictas ordenanzas en pro de la pesca responsable, se elaboró un plan nacional de ordenación de la pesca de sardinas (2019-2024) en el que se presentan la visión, las metas, los objetivos, los datos de referencia y los indicadores, así como las medidas de gestión de los próximos cinco años con miras a lograr la sostenibilidad del sector de la sardina en el país.

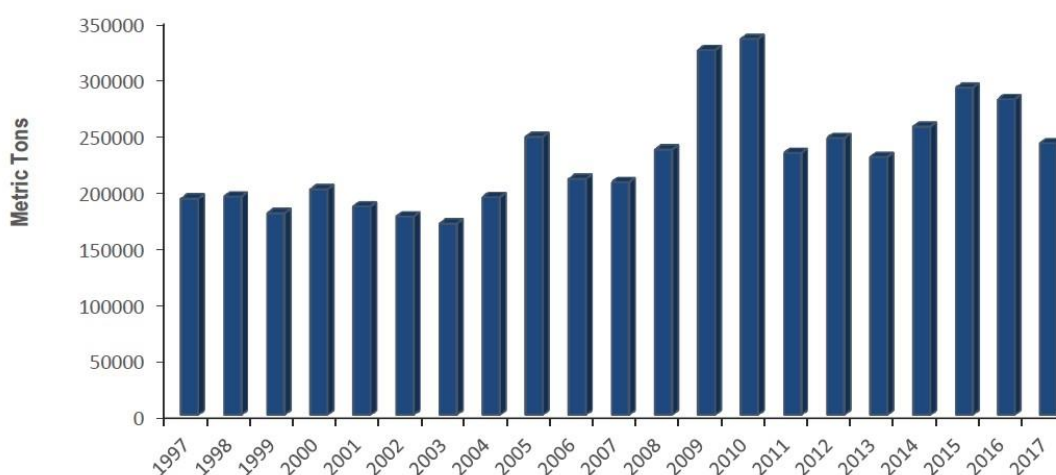


Figura 6: Capturas anuales de *Sardinella lemuru* en Filipinas durante los dos últimos decenios. Fuente de datos: Philippine Statistics Authority (www.psa.gov.ph).

3.2. Tecnología de elaboración y comercialización

a) Productos elaborados a base de *S. lemuru* en conserva

La especie *Sardinella lemuru* se elabora principalmente para productos en conserva en Filipinas. Desde 1991 hasta 2017, el país exportó un promedio de 5 601,35 toneladas anuales, lo que representa el 2 % del total de las capturas. El 98 % restante se consumió en el mercado interno en forma de productos frescos, en conserva, secos y fermentados. Los bajos niveles de producción y exportación de *S. lemuru* en conserva pueden atribuirse al hecho de que la especie no esté regulada en las normas internacionales (por ejemplo, el Codex o la legislación de la Unión Europea).

b) Comercio internacional de *S. lemuru* en conserva

S. lemuru en conserva es uno de los productos pesqueros de exportación que más impulso ha cobrado en el comercio internacional desde 2007 (Figura 7). El producto se comercializa en unos 58 países de todo el mundo, incluida la Comunidad Europea (Figura 8). En 2011, el sector registró el volumen más elevado de exportaciones, con 15 489,39 toneladas, valoradas en 23,9 millones de USD. No obstante, la cantidad exportada descendió desde 2012 hasta 2015, debido posiblemente a la escasa calidad de las materias primas, especialmente el tamaño no deseado de los peces. Las vedas de pesca, que empezaron a implantarse periódicamente en 2011, afectaron posiblemente a la estructura de crecimiento de los peces, propiciando la presencia de alevines y ejemplares adultos de excesivo tamaño en la composición de las capturas, según la información del Programa nacional de evaluación de las poblaciones (NSAP) de la Oficina de Recursos Pesqueros y Acuáticos (BFAR) de Filipinas. Con todo, en el período de 2016-2017 el volumen de exportaciones de *S. lemuru* en conserva empezó a recuperarse.

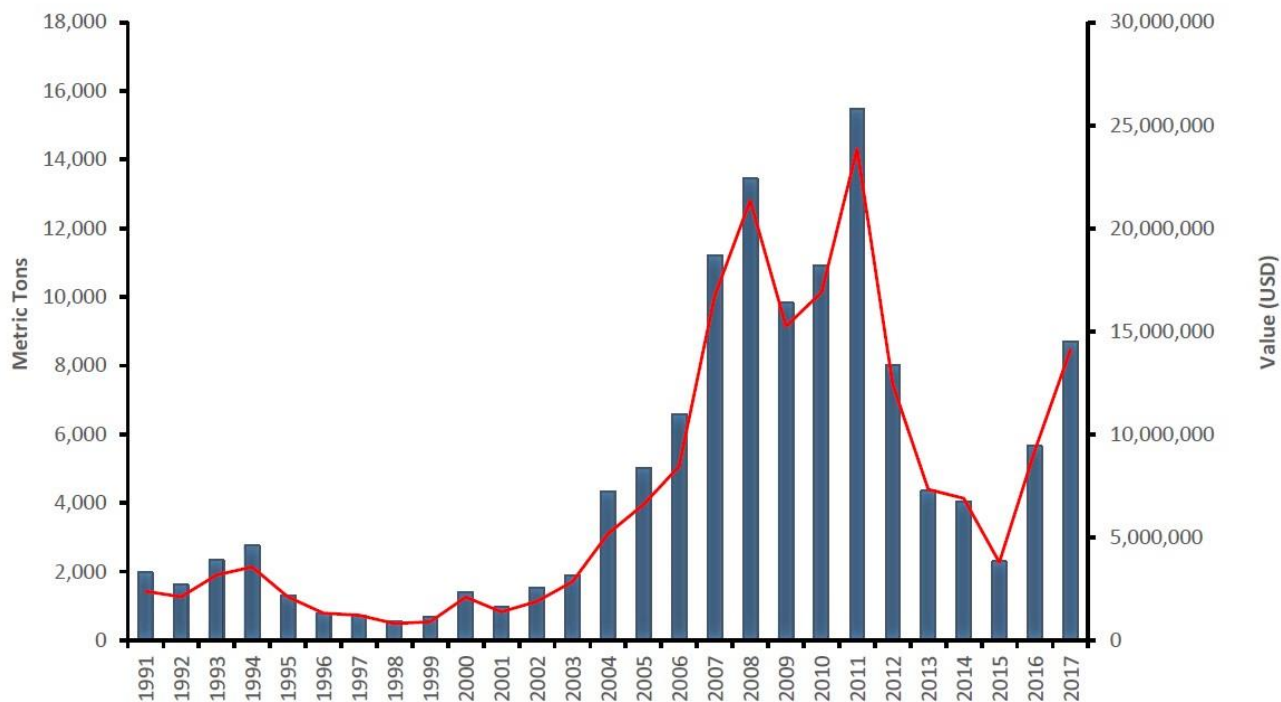


Figura 7: Volumen y valor de las exportaciones de *S. lemuru* en conserva de 1991 a 2018, de Filipinas.

Fuente de datos: Philippine Statistics Authority (www.psa.gov.ph).

Los países asiáticos son a la vez exportadores e importadores de sardinas, incluida la especie *S. lemuru*, y aportan millones de dólares en ingresos a los países productores (Cuadro 1).

Cuadro 1: Comercio y producción de sardinas y sardinelas en los países asiáticos. Fuente: Subdivisión de Estadísticas e Información de la FAO – 16/08/2019

Exportaciones

Territorio	Valores comerciales									
	2013		2014		2015		2016		2017	
	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD
Filipinas	6 714	11 385	5 852	10 032	3 265	5 440	9 610	19 372	6 782	12 503
China	135 893	272 970	120 082	235 834	87 034	173 626	89 388	185 953	89 050	192 429
Hong Kong	0	0	2	9	1	8	0	0	87	467
Indonesia	678	1 345	886	1 436	365	336	644	860	1 257	2 446
Japón	54 756	42 269	13 786	12 604	33 924	26 278	39 086	31 828	62 026	47 966
Malasia	3 694	3 924	1 849	1 910	1 739	1 846	1 843	1 776	578	748
Singapur	20	26	2	11	5 ^f	27 ^f	26	30	3	17
Tailandia	25 408	54 895	15 658	33 057	10 793	22 327	7 821	15 673	63 209	119 920
Viet Nam	7 131	13 063	5 240	16 525	4 865 ^f	14 316 ^f	6 259	18 126	5 019	16 576

Importaciones

Territorio	Valores comerciales									
	2013		2014		2015		2016		2017	
	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD	Toneladas	Miles de USD
Filipinas	28 597	16 051	22 480	12 032	9 046	5 384	7 327	4 728	8 348	7 836
China	8 930	9 102	4 126	4 782	3 942	4 668	7 962	9 113	8 402	7 084
Hong Kong	1 409	5 883	1 629	5 904	1 258	5 686	1 302	6 157	1 593	7 359
Indonesia	47 209	30 827	34 489	24 292	21 028	14 890	18 416	11 979	44 681	30 583
Japón	6 685	22 869	7 031	23 926	5 055	19 982	4 740	20 909	5 317	22 165
Malasia	14 979	26 835	18 342	32 344	18 375	24 784	18 239	25 935	14 022	20 306
Singapur	257	429	190	280	157	271	193	344	238	384
Tailandia	135 423	113 333	118 113	88 385	96 067	79 377	67 118	49 427	98 759	66 020
Viet Nam	2 298	2 120	4 189 ^f	3 868 ^f	4 816 ^f	4 464 ^f	3 983	4 067	2 421	2 507

Subtotal de importaciones de productos de sardina y sardinela (frescos, refrigerados, congelados, secos, salados, ahumados o desmenuzados), que pueden incluir: arenques, anchoas, espadines, caballas, caballas de la India, carites, jureles, pámpanos, cobias, palometones plateados, papardas del Pacífico, macarelas o capelanes.

^f = Estimaciones de la FAO; datos estimados tomando como referencia fuentes de información disponibles o cálculos basados en hipótesis específicas.

.... y 0 = datos no disponibles.

0 y 0- = valor real nulo.

4. Pertinencia y actualidad

Dado que *S. lemuru* en conserva se comercializa desde hace décadas, es necesario que la especie candidata se normalice sobre la base de los criterios del Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (24.^a edición) con miras a evitar restricciones comerciales. La propuesta de enmienda a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* constituye una referencia muy importante para la comercialización de pescados parecidos a la sardina.

Mediante el establecimiento de zonas especiales de pesca para las sardinas, podría lograrse la sostenibilidad de las capturas de *S. lemuru* en Filipinas y, por tanto, se conseguiría un aumento considerable de la producción de sardinas en conserva, lo que beneficiaría al sector. Los cambios en las preferencias alimentarias de los consumidores, por dietas de pescado más saludables, contribuirán probablemente a aumentar la demanda mundial y el comercio internacional de este producto. La inclusión de *S. lemuru* en la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (Codex Stan 94-1981) reducirá aún más las barreras comerciales o los rechazos del producto en las fronteras.

5. Aspectos principales que deben tratarse

La propuesta de enmienda tendrá como finalidad revisar y actualizar la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981). En concreto, comporta una revisión de la Sección 2.1. "Las sardinas en conserva o productos análogos estarán preparados con pescado fresco o congelado de las especies siguientes:" – para incluir ***S. lemuru*** en el tercer género, *Sardinella*:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neophilcardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus*
- ***Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*, *S. lemuru***

- *Clupea harengus*
- *Clupea bentincki*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlopus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engaulis anchoita, E. mordax, E. ringens*
- *Opistonema oglinum*

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

La propuesta de enmienda a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) servirá de referencia para reducir al mínimo los posibles obstáculos (por ejemplo, el rechazo del producto en la frontera) en el comercio internacional.

Criterio general

La propuesta de enmienda a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) con la finalidad de incluir *Sardinella lemuru* (Sardinela de Bali) en la lista de especies que figuran en la sección 2.1. podría ayudar a productores y comerciantes a asegurar la autenticidad y rastreabilidad de los productos, así como la sostenibilidad de los recursos, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades determinadas de los países en desarrollo como Filipinas y otros países productores de *S. lemuru* en la región de Asia y el Pacífico.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y valor de los flujos comerciales entre países

Durante los últimos seis años, Filipinas ha exportado un promedio anual de 5 113 toneladas de *S. lemuru* en conserva valoradas en 8 055 468,31 USD a unos 58 países de todo el mundo (Figura 8), incluida la Unión Europea (www.psa.gov.ph).

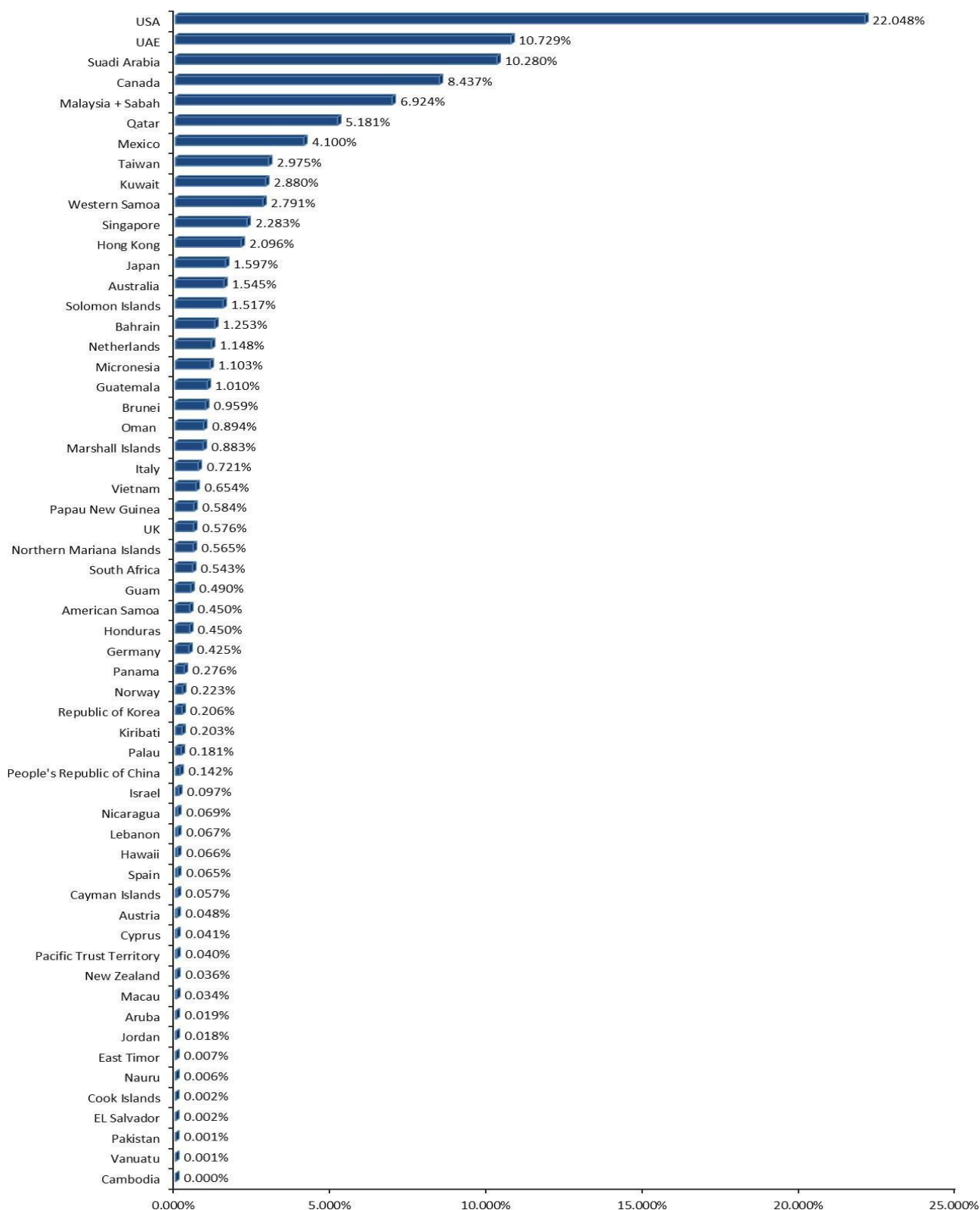


Figura 8: Cuota de mercado de Filipinas en el comercio mundial de *S. lemuru* durante los últimos seis años.

Fuente de datos: Philippine Statistics Authority (www.psa.gov.ph).

b) Posibilidades de normalización del producto

La propuesta de enmienda de la *Norma para las sardinias y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) abordará cuestiones comerciales que afectan a productores y comerciantes de sardinias en conserva. En la propuesta de enmienda se ha establecido la información relacionada con la biología, la pesca y el comercio de *S. lemuru* a fin de garantizar la autenticidad y sostenibilidad del producto para su normalización.

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

La propuesta de enmienda a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) abordará cuestiones actuales (por ejemplo, la rastreabilidad) teniendo en cuenta la autenticidad del producto, así como la sostenibilidad del recurso.

d) Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

La propuesta de enmienda atañe a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981).

e) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Hasta ahora, no se han encontrado trabajos similares realizados por otras organizaciones internacionales.

7. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Objetivo 2: Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex

La propuesta de enmienda a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) tendrá en consideración los instrumentos científicos reconocidos internacionalmente que se aplican en la identificación de especies y la evaluación de las poblaciones de peces.

Objetivo 3: Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex

La propuesta de enmienda de la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) contribuirá al fortalecimiento del sistema de control de los alimentos de los países miembros del Codex, en particular ayudando a la autoridad competente a reforzar los marcos reglamentarios que promueven las prácticas comerciales leales.

8. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta de enmienda simplemente revisará o actualizará la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) con objeto de incluir *S. lemuru* en la lista de especies que figuran en la sección 2.1.

9. Determinación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No se precisa.

10. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de órganos externos para que se puedan programar tales aportaciones

No se precisa.

11. Calendario propuesto para la finalización de la enmienda

Se prevé que esta propuesta de enmienda a la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981) se complete en un plazo de cuatro años.