

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP23/ASIA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo sexto período de sesiones

27 de noviembre-2 de diciembre de 2023

INFORME DE LA 22.^a REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Virtual

12, 13, 14, 17 y 18 y 21 de octubre de 2022

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página iii
Lista de siglas	página v
Informe de la 22. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4
Discurso principal: Cuestiones emergentes en materia de inocuidad de los alimentos en la región (tema 2 del programa)	5-14
Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región. Hacia una mejor normalidad: enseñanzas de la pandemia y opiniones de los países (tema 3 del programa)	15-18
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 4 del programa)	19-28
Labor del Codex de importancia para la región (tema 5 del programa)	29-34
Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico mundial del Codex para 2020-2025 (tema 6 del programa)	35-42
Anteproyecto de norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp. (tema 7 del programa)	43-50
Anteproyecto de norma regional para raviolis congelados rápidamente (tema 8 del programa)	51-70
Anteproyecto de norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas (tema 9 del programa)	71-83
Documento de debate sobre el proyecto revisado de procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA (tema 10 del programa)	84-96
Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para dulces tradicionales (tema 11 del programa)	97-100
Nombramiento del Coordinador (tema 12 del programa)	101-103
Otros asuntos (tema 13 del programa)	104-115
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 14 del programa)	116

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 20
Apéndice II: Enmienda a las disposiciones sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales del CCASIA pertinentes	página 27
Apéndice III: Plan de trabajo que se ejecutará en la región del CCASIA entre 2022 y 2024 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025	página 29
Apéndice IV: Encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales de la 22. ^a reunión del CCASIA	página 32
Apéndice V: Plan de trabajo regional del CCASIA en materia de comunicación para 2022-2024	página 35
Apéndice VI: Anteproyecto de norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp.	página 36
Apéndice VII: Anteproyecto de norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas	página 40
Apéndice VIII: Anteproyecto de norma regional para raviolis congelados rápidamente	página 45
Apéndice IX: Procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA	página 52

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo
Miembros, Comité Ejecutivo en su 83. ^a reunión, Comisión en su 45. ^o período de sesiones	Información/ Actuación	Contribuir a los debates sobre la puesta en práctica de las Declaraciones de principios, el futuro del Codex, las nuevas fuentes de alimentos y los nuevos sistemas de producción, y el seguimiento de la utilización de las normas del Codex, así como participar en debates informales sobre el clorhidrato de zilpaterol.			28 iii) y 34 iv)
Comité Ejecutivo en su 84. ^a reunión	Actuación	Orientación sobre: <ul style="list-style-type: none"> la manera de abordar las propuestas de nuevos trabajos, que abarcan los productos elaborados (y a menudo listos para el consumo) que se producen principalmente en la región y se comercializan a escala mundial y para los cuales no existía ni estaba activo ningún comité de productos apropiado; si era necesario elaborar normas para estos productos elaborados por separado o adoptar un enfoque más horizontal o de grupo en vista de la rápida evolución de las tecnologías de elaboración de alimentos. 			115
Comisión en su 45. ^o período de sesiones	Nombramiento	Recomendó renovar el nombramiento de China como Coordinador para Asia.			103
Miembros, Comité Ejecutivo en su 85. ^a reunión, Comisión en su 46. ^o período de sesiones	Adopción	Anteproyecto de norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp.	N02-2020	5/8	50 i), Ap. V
		Anteproyecto de norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas.	N04-2020	5/8	83 i), Ap. VII
		Anteproyecto de norma regional para raviolis congelados rápidamente.	N03-2020	5	70 i), Ap. VIII
	Información	Procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA.			96, Ap. IX
Comisión en su 46. ^o período de sesiones	Adopción	Enmienda a las disposiciones sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales del CCASIA pertinentes.	CXS 294R-2009, CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 306R-2011, CXS 323R-2017		28 iv), Ap. II
CCFA CCFL CCMAS	Ratificación/ Información	Secciones pertinentes de los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> Anteproyecto de norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp. Anteproyecto de norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas. 			50 ii), Ap. V 83 ii), Ap. VII
FAO, OMS y miembros	Información/ Actuación	<p><u>Discurso principal</u></p> <p>Se reconoció la capacidad de esta región para contribuir en mayor medida a la inocuidad alimentaria en el contexto mundial; se destacó la importancia de las labores de cooperación y creación de capacidad en curso; se señaló la importancia de la información y los estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las repercusiones económicas conexas, así como de trabajar para crear confianza entre los consumidores, utilizando estudios sobre el comportamiento y una mejor comunicación.</p>			14

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo
		<p><u>Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región</u></p> <p>Se señalaron los aspectos positivos y negativos de la pandemia de la COVID-19 y se destacó la importancia de mantener algunas de las buenas prácticas de higiene aplicadas durante la misma; se reconoció que las experiencias vividas durante la pandemia no eran exclusivas de la región; se tomó nota de las innovaciones en la elaboración y la tecnología de los alimentos, así como en su venta y distribución y en la inspección y auditorías determinadas por la pandemia, y se destacó la necesidad de estudiar cómo abordar estos temas en el Codex, y se reconoció la utilidad de compartir las buenas prácticas y las experiencias de los países.</p>			18
Coordinador, miembros y Secretaría del Codex	Información/Actuación	<p><u>Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico mundial del Codex para 2020-2025</u></p> <p>Se tomó nota de las actividades realizadas en la región entre 2020 y el primer semestre de 2022; se convino en utilizar la hoja de puntuación para la asignación de prioridades, una vez mejorada, como herramienta para facilitar los debates entre los Estados miembros sobre las cuestiones de interés para la región y la priorización de las mismas; se aprobó el Plan de trabajo regional propuesto para 2022-2024; se tomó nota de los resultados de la encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales de la 22.ª reunión del CCASIA, y se aprobó el Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2022-2024.</p>			42, Aps. III, IV y V
		<p><u>Labor del Codex de importancia para la región</u></p> <p>Se observó que los “nuevos alimentos” se habían promovido, producido y probado en muchos países asiáticos y que su reglamentación era una cuestión emergente, y se alentó a los miembros a participar activamente en las reuniones oficiosas del CCASIA y a aprovecharlas eficazmente, así como a compartir preocupaciones o intereses comunes a largo plazo; se recomendó al Coordinador que colaborara con la Secretaría del Fondo fiduciario del Codex y las oficinas de la OMS en los países en la organización de un seminario web.</p>			34 i), ii), iii)
India y CCASIA en su 23.ª reunión	Nueva presentación	Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para dulces tradicionales.		-	100
República de Corea, China y CCASIA en su 23.ª reunión	Nueva presentación	<p>Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para el arroz cocido.</p> <p>Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para el arroz <i>congee</i> en conserva.</p> <p>Se solicitó que se estudiara la posibilidad de combinar ambas propuestas.</p>		-	114

LISTA DE SIGLAS

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CFSA	Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria
COVID-19	enfermedad por coronavirus
CRD	documento de sesión
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
GTV	grupo de trabajo virtual
NCA	nivel de calidad aceptable
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) celebró su 22.^a reunión en modalidad virtual los días 12, 13, 14, 17, 18 y 21 de octubre de 2022, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China. La Sra. Jing Tian, Investigadora del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria (CFSA), presidió la reunión, a la que asistieron 12 Estados miembros, así como una organización miembro y cinco Estados miembros de fuera de la región, y dos organizaciones observadoras. La lista de los participantes se incluye en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. El Sr. Haichao Lei, Viceministro de la Comisión Nacional de Sanidad de la República Popular China, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes en nombre de China mediante un mensaje de audio previamente grabado. Tras presentar los esfuerzos y logros nacionales en materia de control de la inocuidad de los alimentos y la transformación de una “alimentación inocua” en una “alimentación saludable” en China, elogió la labor de la Comisión del Codex Alimentarius en relación con la evolución de sus modalidades de trabajo durante la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) y con el examen de la importancia de las nuevas tendencias del desarrollo económico mundial para la labor normativa. Asimismo, manifestó el compromiso del Gobierno de China de actuar como Coordinador Regional para Asia y desempeñar activamente sus funciones con el apoyo de los países asiáticos.
3. La Sra. Masami Takeuchi, Oficial de Inocuidad de los Alimentos de la División de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos de la FAO, y el Sr. Gyanendra Gongal, Oficial Superior de Salud Pública de la Oficina Regional de la OMS para Asia sudoriental, dieron la bienvenida a los asistentes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. También pronunciaron declaraciones el Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), y el Sr. Tom Heilandt, Secretario del Codex.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

4. El CCASIA, en su 22.^a reunión, aprobó el programa provisional como programa de la reunión y acordó estudiar los siguientes asuntos en el marco del tema 13 del programa (“Otros asuntos”) siempre que hubiera tiempo disponible:
 - elaboración de una norma regional para el arroz cocido (propuesta de la República de Corea)³;
 - elaboración de una norma regional para el arroz *congee* en conserva (propuesta de China)⁴.

DISCURSO PRINCIPAL: CUESTIONES EMERGENTES EN MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN (tema 2 del programa)⁵

5. El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema y recordó la función del discurso principal de estimular y promover el debate activo y el intercambio de información sobre cuestiones comunes, nuevas o de actualidad que fueran de interés para la región y guardaran relación con la inocuidad de los alimentos y la labor del Codex.
6. Pronunciaron el discurso principal dos oradores, el Sr. Purwiyatno Hariyadi, del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Agricultura de Bogor (IPB) (Indonesia), y la Sra. Ning Li, Directora General del CFSA, quienes aportaron conjuntamente diferentes perspectivas sobre el tema de las cuestiones emergentes en materia de inocuidad de los alimentos en la región.
7. El Sr. Hariyadi subrayó los desafíos a los que se enfrenta el mundo para garantizar la disponibilidad de suficientes alimentos inocuos y nutritivos, entre los que destacan las “tres ces” del cambio climático, la COVID-19 y los conflictos. Hablando de cómo podríamos responder a estos desafíos, reflexionó sobre el papel de las nuevas tecnologías para producir más con menos y sobre el uso de fuentes de alimentos nuevas o infrautilizadas, entre ellas especies de plantas terrestres y acuáticas e insectos comestibles.

¹ Documento de sesión (CRD) 1 (Discursos de apertura).

² CX/ASIA 22/22/1.

³ CRD5 (República de Corea).

⁴ CRD9 (China).

⁵ CX/ASIA 22/22/2.

8. Asimismo, hizo hincapié en que, para dar respuesta a estas cuestiones, la inocuidad alimentaria había de ser un requisito previo fuera cual fuera la fuente de alimentos. Hizo referencia también a los cambios en los requisitos relativos a la inocuidad alimentaria, que no se limitan ya solo a la inocuidad fisiológica, entendida como no causar daños al organismo, sino que comprenden también la inocuidad psicológica, en el sentido de no repercutir negativamente en la cultura, las creencias o la religión. Desde la perspectiva de la labor del Codex, subrayó la importancia de encontrar un equilibrio entre las exigencias nacionales e internacionales relacionadas con los esfuerzos en favor de la inocuidad alimentaria, así como de evitar que la rigurosidad de las normas conlleve un aumento de los precios de los alimentos, lo que podría incidir en su disponibilidad.
9. Por último, de cara al futuro, destacó la necesidad de considerar la labor del Codex en el contexto de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y sus repercusiones en la sostenibilidad mundial con respecto a la pérdida y el desperdicio de alimentos, la salud humana y del planeta, y la promoción de alimentos locales y tradicionales y dietas más saludables.
10. La Sra. Li reflexionó sobre los importantes esfuerzos realizados en los últimos años para recopilar datos que permitieran comprender mejor los desafíos actuales y emergentes relacionados con la inocuidad alimentaria. A este respecto, señaló que los que se consideraban riesgos tradicionales, por ejemplo, los peligros microbianos, los hongos venenosos, los residuos de plaguicidas y la contaminación por contaminantes ambientales como los metales pesados, seguían constituyendo un desafío.
11. Además, destacó algunos de los riesgos emergentes relacionados con los cambios en los hábitos alimentarios y el aumento del consumo de alimentos crudos, las consecuencias del cambio climático, como un incremento de la intoxicación por toxinas paralizantes de mariscos, y la necesidad de más investigación y datos para conocer más a fondo los alérgenos alimentarios y cómo tratarlos. Con referencia a la aparición de nuevos alimentos como los producidos a base de cultivos celulares, subrayó la necesidad de adoptar enfoques de evaluación del riesgo, a fin de garantizar que el comercio de alimentos inocuos quede asegurado, aunque surjan nuevas fuentes de alimentos y tecnologías de producción. A este respecto, destacó la inversión que está haciendo China en la vigilancia y la evaluación del riesgo.
12. Por último, señaló los desafíos planteados por la actual “infodemia” y cómo la rápida difusión de información a través de las redes sociales puede provocar un pánico infundado sobre la inocuidad del suministro de alimentos. De cara al futuro, subrayó el papel de la gobernanza social, donde todos los que participan en la cadena alimentaria son conscientes de su función, la importancia de responder a la innovación desde el punto de vista normativo, la necesidad de establecer canales de comunicación fiables con los consumidores, y las oportunidades de cooperación en toda la región en lo que se refiere a datos, enfoques de evaluación del riesgo, ideas y conocimientos, a fin de poder abordar los problemas emergentes de manera oportuna.

Debate

13. Los miembros acogieron con agrado y apreciaron los discursos de apertura y, en el debate posterior entre los delegados, la FAO, la OMS y los oradores principales, se destacaron los siguientes puntos:
 - la contribución del Codex en el contexto de la promoción del comercio justo para responder a la creciente importancia de los aspectos psicológicos relativos a la inocuidad de los alimentos;
 - la manera en que la recopilación de datos a escala nacional puede contribuir a la inocuidad de los alimentos en todo el mundo, así como la importancia de garantizar la calidad de esos datos, teniendo presente que la recopilación de datos de buena calidad en la región era posible, como había quedado demostrado en el caso del arsénico en el arroz;
 - la necesidad de analizar cuál era la mejor forma de trabajar de manera conjunta como región en relación con la recopilación de datos, por ejemplo, mediante el establecimiento de un centro de excelencia en materia de recopilación de datos, a fin de facilitar la armonización de los enfoques y las metodologías;
 - la importancia de disponer de más información sobre la carga de morbilidad y las repercusiones económicas de los alimentos nocivos y las enfermedades transmitidas por los alimentos, a fin de obtener mayor atención política;
 - la importancia de considerar también los beneficios económicos de la adopción de medidas para aplicar las normas y mejorar la inocuidad de los alimentos;
 - la creciente relevancia del cambio climático y la necesidad de recopilar más datos sobre sus efectos en la producción, la inocuidad y la seguridad de los alimentos;

- los continuos desafíos planteados por los contaminantes químicos en los alimentos, en particular por lo que se refiere al comercio internacional y el acceso a los mercados;
- la necesidad de mejorar la comunicación de información fundamental sobre inocuidad de los alimentos no solo en lo que atañe a la comunicación del “riesgo”, teniendo presente que si las autoridades no comunican con los consumidores de manera eficaz y generan confianza, estos recabarán de otras fuentes la información, que no reflejará necesariamente la situación de la inocuidad de los alimentos, y que conocer mejor a los consumidores gracias a las ciencias del comportamiento podría ser útil en este sentido.

Conclusiones

14. El CCASIA, en su 22.^a reunión:

- i. expresó su agradecimiento al Sr. Purwiyatno Hariyadi y a la Sra. Ning Li por sus discursos de apertura y a los participantes por el debate abierto que habían mantenido;
- ii. reconoció que esta región contaba con capacidad para contribuir en mayor medida a la inocuidad alimentaria dentro del contexto mundial gracias a los conocimientos y prácticas de los que disponía;
- iii. destacó la importancia de las labores de cooperación y desarrollo de la capacidad en curso en materia de obtención y cotejo de datos de buena calidad, así como de velar por que estén disponibles para su uso a escala internacional (por ejemplo, Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos [SIMUVIMA/Alimentos], Codex);
- iv. señaló la importancia de contar con información y estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las repercusiones económicas conexas, en particular las repercusiones positivas de las medidas en materia de inocuidad de los alimentos para apoyar a los responsables de la formulación de políticas a fin de que inviertan en la inocuidad alimentaria y adopten decisiones fundadas en el contexto de la transformación de los sistemas alimentarios y la consecución de los ODS;
- v. observó la importancia de trabajar para crear confianza entre los consumidores mediante estudios de comportamiento y una mejor comunicación que incremente la confianza en la inocuidad del suministro de alimentos y proporcione canales de comunicación fiables para los consumidores.

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN. HACIA UNA MEJOR NORMALIDAD: ENSEÑANZAS DE LA PANDEMIA Y OPINIONES DE LOS PAÍSES (tema 3 del programa)⁶

15. La representante de la FAO presentó la Parte A del documento de trabajo, destacando los resultados de una breve encuesta informal realizada por la FAO y la OMS entre los miembros de la región titulada “La 22.^a reunión del CCASIA: hacia una mejor normalidad”, cuyo objetivo era comprobar el sentir de la región en relación con los efectos de la pandemia de la COVID-19 en la inocuidad alimentaria. Destacó que los encuestados, que representaban el 60 % de los miembros de la región, señalaron casi todos algún aspecto positivo en relación con la inocuidad alimentaria, por ejemplo, una mayor sensibilización sobre la higiene, la mejora del lavado de manos, el saneamiento, etc. Sin embargo, también se señalaron problemas, en particular, la confusión existente con respecto al riesgo que suponía la COVID-19 para la inocuidad de los alimentos y los problemas de comunicación para abordar este tema. De cara al futuro, señaló la importancia de reflexionar sobre las enseñanzas adquiridas para garantizar la preparación ante futuras pandemias u otras crisis.
16. El representante de la OMS, tras recordar los efectos tanto positivos como negativos de la pandemia sobre la inocuidad alimentaria, recalcó que ahora existía la oportunidad de promover y mantener las buenas prácticas establecidas durante la pandemia, tales como algunas de las medidas sociales de salud pública relacionadas con la higiene (por ejemplo, el uso de mascarillas y el lavado de manos) en distintos tipos de negocios alimentarios, entre ellos los mercados tradicionales de alimentos, las cuales tienen numerosos beneficios más allá de la inocuidad alimentaria. Asimismo, subrayó los enormes desafíos planteados por la “infodemia” durante la pandemia de la COVID-19, a la que había contribuido también de manera significativa la incertidumbre acerca de los resultados científicos, y recordó las palabras del Director General de la OMS de que nuestro mayor enemigo no era la COVID-19, sino el miedo, el estigma y los rumores que se habían difundido a través de las redes sociales. Destacó los esfuerzos realizados por la FAO y la OMS en la región para luchar contra los mitos relacionados con la inocuidad alimentaria y la COVID-19, entre otras cosas aprovechando la ocasión ofrecida por el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, y observó que los rumores afectaban negativamente a las empresas alimentarias y planteaban nuevos desafíos para los responsables de la reglamentación. También

⁶ CX/ASIA 22/22/3 Rev.

destacó los avances positivos registrados durante la pandemia, como los ámbitos de innovación de las compras y la entrega de alimentos a través de servicios en línea, y señaló que el desafío ahora era cómo reglamentar estas esferas. De cara al futuro, subrayó la importancia de mejorar la comunicación de los riesgos para disipar y, a la larga, impedir los falsos rumores, así como de facilitar el intercambio de experiencias entre los miembros de la región para prestarse mutuamente apoyo en sus labores.

Debate

17. Los debates se centraron en las tres cuestiones presentadas en el documento de trabajo, a saber, las enseñanzas de la pandemia, la determinación de todas las cuestiones relativas a la pandemia y la inocuidad alimentaria que fueran exclusivas de la región, y la determinación de si era necesario brindar mayor orientación y apoyo técnicos en ciertos ámbitos. Se expresó cierta preocupación por la publicación tardía del documento de trabajo y por el estado de la información de la encuesta. El representante de la FAO confirmó que la información de la encuesta pretendía solo proporcionar temas de debate y no debía considerarse la posición oficial de ninguno de los miembros y acordó revisar el documento de trabajo incluyendo un descargo de responsabilidad a tal efecto. Durante los debates, los miembros plantearon los puntos que figuran a continuación.

Enseñanzas adquiridas

- Si bien tuvo un impacto económico negativo, la pandemia impulsó la innovación y el cambio, lo que merece un mayor debate y seguimiento.
- Era preciso comprender más a fondo las consecuencias de la pandemia, que comportó cambios en la industria de la alimentación, por ejemplo, los alimentos precocinados para satisfacer las necesidades de los clientes cuando no se podía comer fuera de casa. Todo ello supone ahora un desafío a efectos de reglamentación. A este respecto, se observó que dos de las propuestas de nuevos trabajos que se sometían a examen en la 22.^a reunión del CCASIA se referían a alimentos precocinados y que podría ser conveniente considerar si no sería más adecuado adoptar un enfoque global y con garantía de futuro, centrado en la tecnología en vez de en los productos individuales.
- La pandemia hizo que se prestara mayor atención al personal de la industria alimentaria, así como al contacto entre el personal y los alimentos. Esto ha comportado cambios en la reglamentación en algunos países de la región, especialmente por lo que se refiere al personal que trabaja en la cadena de frío de los alimentos.
- La pandemia ha hecho que los consumidores presten más atención a la higiene personal y al saneamiento, con hábitos como lavarse las manos antes de comer, cuyo mantenimiento es preciso promover.
- La pandemia puso de manifiesto la necesidad de seguir, en particular, las normas horizontales del Codex, y podría resultar útil compartir las experiencias de los países sobre el uso de estos textos. Se hizo referencia a un estudio de caso que ilustra la aplicación de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) del Codex en un país de la región⁷.
- Se consideró una buena idea encontrar formas de compartir las experiencias de los miembros y las mejores prácticas que habían aplicado durante la pandemia con el fin de facilitar la asimilación de las enseñanzas adquiridas.

Cuestiones relacionadas con la pandemia y la inocuidad de los alimentos exclusivas de la región

- Se consideró que los desafíos relacionados con la inocuidad alimentaria a los que se hizo frente durante la pandemia no fueron exclusivos de la región. Muestra de ello es que algunos de estos temas, tales como las auditorías a distancia o las ventas por Internet, se están abordando ahora a nivel internacional.

Orientación y apoyo técnicos en determinadas esferas

- Del mismo modo, al considerar temas como la higiene en el sector de la venta al por menor en línea de alimentos listos para el consumo y en los mercados de alimentos tradicionales, no se señaló ningún trabajo específico de orientación técnica de carácter regional, y se recordó al CCASIA que había una propuesta de nuevo trabajo referida a los mercados de alimentos tradicionales⁸ que se sometería a la consideración del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 53.^a reunión, que se celebraría más

⁷ <https://www.fao.org/3/cb8770en/cb8770en.pdf>.

⁸ Véase el Apéndice 1 del documento CX/FH 22/53/9 disponible en: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCFH&session=53>.

adelante, en diciembre de 2022, y se alentó a los miembros a examinar la propuesta y formular observaciones.

Conclusiones

18. El CCASIA, en su 22.^a reunión:
- i. señaló los aspectos positivos y negativos de la pandemia de la COVID-19, y destacó la importancia de mantener algunas de las buenas prácticas de higiene aplicadas durante la misma, tales como el lavado de manos y el uso de mascarillas, las cuales podrían tener amplios beneficios para la salud más allá de la inocuidad alimentaria;
 - ii. reconoció que las experiencias vividas durante la pandemia no eran exclusivas de la región y que existía la oportunidad de trabajar a nivel internacional en áreas de seguimiento en caso de que fuera preciso;
 - iii. tomó nota de las innovaciones en la elaboración y la tecnología de los alimentos, así como en su venta y distribución y en la inspección y auditorías, determinadas por la pandemia, y destacó la necesidad de estudiar cómo abordar estos temas en el marco del Codex (por ejemplo, la innovación en la elaboración relacionada con los alimentos cocinados) y de participar en las labores en curso del Codex correspondientes, por ejemplo, en las del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) (auditorías a distancia) y las del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) (ventas por Internet y comercio electrónico);
 - iv. reconoció la utilidad de compartir las buenas prácticas y las experiencias de los países sobre cómo abordar la inocuidad de los alimentos en el contexto de la pandemia, así como sobre la aplicación de los textos del Codex a nivel nacional y la asimilación de las enseñanzas adquiridas mediante, por ejemplo, estudios de casos concretos que puedan servir de referencia en el futuro, y acordó examinar posibles formas de recopilar y compartir dichos estudios de casos.

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 4 del programa)⁹

19. El CCASIA, en su 22.^a reunión, tomó nota de los asuntos presentados con fines de información en el documento CX/ASIA 22/22/4 y señaló la información adicional presentada o formuló observaciones como sigue:

Asuntos presentados a título informativo

Aplicación de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores

20. El Sr. Raj Rajasekar, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, presentó el trabajo sobre la aplicación de las Declaraciones de principios llevado a cabo en el Comité Ejecutivo de la Comisión¹⁰. Recordó que, aunque las Declaraciones de principios existían desde hacía años, eran pocos los casos en los que se habían aplicado de manera práctica en la labor de establecimiento de normas cuando había acuerdo general sobre los aspectos científicos, pero diferentes puntos de vista sobre otros factores. Hizo hincapié en que el objetivo de la labor del Comité Ejecutivo era ofrecer orientaciones prácticas y un diagrama de flujo que apoyase la puesta en práctica de las Declaraciones de principios para su utilización por la Comisión y sus órganos auxiliares cuando se produjeran este tipo de situaciones en las que había diferentes puntos de vista sobre factores que no eran de carácter científico. Alentó a los miembros del CCASIA a reflexionar sobre esta labor y contribuir de forma activa a los debates para abordar la aplicación de las Declaraciones de principios.

Sexagésimo aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius

21. La Secretaría del Codex presentó el 60.^o aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius (Codex@60) y recordó que el Comité Ejecutivo, en su 82.^a reunión, alentó a los miembros y observadores a participar plenamente en su celebración¹¹. La Secretaría del Codex destacó los planes que estaban en marcha y señaló que el tema central del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos en 2023 serían las “normas” y que los actos para conmemorar el 60.^o aniversario del Codex se celebrarían en paralelo a este Día Mundial, así como al

⁹ CX/ASIA 22/22/4; CRD10 Rev. (Enmienda a las disposiciones sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas regionales del CCASIA pertinentes); CRD14 (República de Corea).

¹⁰ REP22/EXEC1, párr. 69.

¹¹ REP22/EXEC1, párr. 129.

46.º período de sesiones de la Comisión, que la revista anual del Codex en 2023 estaría dedicada al 60.º aniversario e incluiría artículos sobre la historia de los comités y algunas de las principales normas que el Codex había elaborado en los últimos 60 años, entre otras cosas, y que se estaba actualizando la estructura de los textos del Codex y la forma en que se hacía referencia a ellos a fin de velar por que fueran adecuados para los fines previstos y válidos desde el punto de vista digital. La Secretaría del Codex recordó asimismo algunas de las propuestas para la celebración del 60.º aniversario del Codex que se presentaron en la 82.ª reunión del Comité Ejecutivo y que abarcaban desde los productos que se podrían elaborar hasta los tipos de iniciativas que se podrían implementar en el plano nacional y en actos de alto nivel para confirmar el apoyo político al Codex (ya en marcha en dos regiones).

22. Los miembros proporcionaron información sobre los distintos planes que estaban en marcha y las propuestas para celebrar el 60.º aniversario del Codex y el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos en 2023. Estos comprendían:
- celebrar talleres y simposios y realizar actividades de creación de capacidad para concienciar a las partes interesadas a nivel nacional;
 - proporcionar registros históricos sobre la participación en la labor del Codex y el apoyo a la misma;
 - compartir experiencias sobre el uso de los textos del Codex;
 - mostrar los éxitos del Codex, comprendidos los del Fondo fiduciario del Codex;
 - aprovechar las oportunidades que brindan en 2023 los órganos auxiliares del Codex y el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos para celebrar el 60.º aniversario del Codex;
 - designar un único día de celebración para todos los miembros de la región y organizar un acto regional para celebrar el 60.º aniversario.

Seguimiento del uso y la repercusión de las normas del Codex

23. La Secretaría del Codex ofreció una visión general de la labor que se estaba llevando a cabo con el fin de crear un mecanismo de seguimiento del uso y la repercusión de los textos del Codex. Explicó que esta labor estaba en consonancia con la Meta 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, a saber, “incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex”, y que la elaboración del marco de seguimiento y evaluación como instrumento para evaluar la utilización y la repercusión de los textos del Codex avanzaba en tres direcciones:
- una encuesta dirigida a todos los miembros del Codex sobre el uso de determinados textos del Codex y sus correspondientes repercusiones que se realizará anualmente;
 - la colaboración con la Secretaría de la Organización Mundial del Comercio para explorar un marco conjunto de seguimiento y presentación de informes en relación con textos del Codex que se hayan señalado en negociaciones comerciales, medidas sanitarias y fitosanitarias, notificaciones de obstáculos técnicos al comercio, preocupaciones comerciales específicas y controversias, incluidas también controversias que se hayan evitado gracias a los textos del Codex;
 - estudios de caso específicos para evaluar el uso y las repercusiones de determinados textos del Codex en el contexto de un Estado miembro o de un observador.
24. La Secretaría del Codex alentó a los miembros del CCASIA a responder a la encuesta y velar por la participación de sus partes interesadas a nivel nacional.

Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas

Aprobación de la Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor y consiguiente enmienda al Manual de procedimiento

25. El CCASIA, en su 22.ª reunión, aprobó las propuestas de revisión de las disposiciones sobre el etiquetado, a fin de que estuvieran en consonancia con la Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021) recién aprobada, en la Norma regional para el gochujang (CXS 294R-2009), la Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009), la Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia) (CXS 301R-2011), la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011), sustituyendo la disposición relativa al etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor con el texto estandarizado:

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

26. El CCASIA, en su 22.^a reunión, convino además en que la *Norma regional para productos a base de alga nori* (CXS 323R-2017) contenía un párrafo relacionado con las materias extrañas comestibles no contemplado en la norma CXS 346-2021 que debía mantenerse como adición del texto estandarizado.
27. El CCASIA, en su 22.^a reunión, señaló que estas revisiones se remitirían a la Comisión para su aprobación en el 46.^o período de sesiones debido a que entre la 22.^a reunión del CCASIA y el 45.^o período de sesiones de la Comisión no había tiempo suficiente.

Conclusiones

28. El CCASIA, en su 22.^a reunión:
 - i. tomó nota de la información facilitada en los documentos de trabajo y de la información adicional proporcionada por el Vicepresidente y la Secretaría del Codex durante la reunión;
 - ii. alentó a los miembros del CCASIA y los observadores a participar activamente en la planificación y organización de iniciativas de concienciación sobre el Codex con ocasión de la conmemoración de su 60.^o aniversario;
 - iii. alentó a los miembros del CCASIA a contribuir a los debates mantenidos en el seno del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius sobre la puesta en práctica de las Declaraciones de principios, el futuro del Codex, las nuevas fuentes de alimentos y los nuevos sistemas de producción, y el seguimiento de la utilización de las normas del Codex, así como a participar en los debates informales sobre el clorhidrato de zilpaterol;
 - iv. acordó remitir a la Comisión para su aprobación en el 46.^o período de sesiones la revisión de la sección sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de la *Norma regional para el gochujang* (CXS 294R-2009), la *Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia)* (CXS 298R-2009), la *Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia)* (CXS 301R-2011), la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011), y la *Norma regional para productos a base de alga nori* (CXS 323R-2017) (Apéndice II).

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 5 del programa)¹²

29. El Coordinador presentó el tema y explicó que, con el fin de recopilar información sobre la participación de los miembros en la labor del Codex durante los dos últimos años (2020-2021), se había realizado una encuesta a la que habían respondido 13 miembros. El Coordinador había resumido estas respuestas y preparado el documento, que constaba de tres partes: i) participación de los Estados miembros del CCASIA en las reuniones del Codex, los Grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) y los Grupos de trabajo virtuales (GTv); ii) temas principales en los que se centran los Estados miembros del CCASIA para las reuniones de los comités del Codex; y iii) observaciones y comentarios de los Estados miembros sobre cuestiones específicas relativas a la labor del Codex.
30. El Coordinador destacó las principales conclusiones que guardaban pertinencia con las preguntas sobre “Temas transversales para la región y posibles formas de cooperación al respecto”, “Cuestiones actuales y emergentes” y “Dificultades y problemas para la participación de la labor del Codex”, y formuló las correspondientes recomendaciones.
31. Los miembros expresaron su agradecimiento al Coordinador e indicaron su conformidad con el análisis.
32. Además, los miembros formularon las observaciones siguientes:
 - Debería formularse una definición armonizada de “nuevas fuentes de alimentos” o “nuevos alimentos” y deberían establecerse, en consecuencia, directrices para la evaluación de la inocuidad y un sistema de gestión sistemática para estos productos y productos similares en el futuro.
 - Algunos productos incluidos en la carta circular CL 2022/06/OCS-CCEXEC (por ejemplo, las algas marinas, las proteínas alternativas de origen vegetal y los insectos comestibles) se consumían habitualmente en la región; estos productos no deberían considerarse alimentos “nuevos” y la elaboración de normas

¹² CX/ASIA 22/22/5; CRD14 (República de Corea).

relativas a ellos no debería causar ninguna perturbación del comercio. A tal efecto, los miembros del CCASIA deberían participar activamente en el debate sobre la elaboración de dichas normas.

- Algunos ingredientes alimentarios (por ejemplo, las hierbas) se trataban tradicionalmente como alimentos y se habían evaluado plenamente y llevaban consumiéndose largo tiempo en algunos países asiáticos, por lo que podría estudiarse un mecanismo para acelerar el proceso de evaluación y el tiempo de aprobación de los mismos en otros países asiáticos.
- Los miembros podrían intercambiar experiencias sobre cómo abordar los problemas que plantean cuestiones actuales y emergentes, por ejemplo, la resistencia a los antimicrobianos o las empresas alimentarias en línea y el comercio electrónico de alimentos.
- Las reuniones deberían seguir celebrándose en modalidad virtual, ya que esto podría facilitar el debate con un costo menor para los participantes; tanto las reuniones oficiosas como el trabajo por correspondencia podrían utilizarse como herramientas de comunicación eficaces entre los miembros; las reuniones oficiosas sobre temas importantes pertinentes para la región deberían ser más frecuentes.
- Los documentos de trabajo del Codex deberían estar disponibles de manera puntual a fin de garantizar una participación efectiva de los miembros, ya que estos han de tener tiempo suficiente para realizar consultas con las partes interesadas.
- Las iniciativas relacionadas con la creación de capacidad deberían llevarse a cabo no solo en cada país, sino también en el conjunto de la región.

33. También se planteó la cuestión de la falta de participación de algunos países de la región en el Codex y se estimó que para que la región tuviera más peso en el Codex y se escuchara su voz era necesaria una posición más activa. Esto podría lograrse mediante más labores de concienciación y creación de capacidad, parte de las cuales se habían visto obstaculizadas por la pandemia de la COVID-19. Se observó que el Fondo fiduciario del Codex representaba para algunos miembros de la región una oportunidad de obtener apoyo en relación con la creación de capacidad para participar en el Codex y que existían también oportunidades para trabajar con la FAO y la OMS en la región al respecto.

Conclusiones

34. El CCASIA, en su 22.^a reunión:
- i. observó que los “nuevos alimentos” (por ejemplo, la carne de origen vegetal y la carne cultivada) se habían promovido, producido y probado en muchos países asiáticos y que su reglamentación era una cuestión emergente; a este respecto, los miembros de esta región deberían aportar información valiosa;
 - ii. alentó a los miembros a participar activamente en las reuniones oficiosas del CCASIA y a aprovecharlas eficazmente, así como a compartir preocupaciones o intereses comunes a largo plazo sobre los temas del programa de los comités del Codex u otros temas;
 - iii. recomendó al Coordinador que colaborara con la Secretaría del Fondo fiduciario del Codex y las oficinas de la OMS en los países en la organización de un seminario web dirigido a dar a conocer mejor a los miembros el mecanismo, el proceso de solicitud y el instrumento de diagnóstico pertinentes con vistas a alentar a los países que reúnen los requisitos a solicitar proyectos del Fondo y prestarles asistencia al respecto;
 - iv. convino en señalar a la atención del Comité Ejecutivo las opiniones de los miembros sobre la modalidad de las reuniones del Codex, las nuevas fuentes de alimentos y los nuevos sistemas de producción, y la aplicación de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia, que se someterán a la consideración del Comité y sus respectivos subcomités.

SEGUIMIENTO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO MUNDIAL DEL CODEX PARA 2020-2025 (tema 6 del programa)¹³

35. La Coordinadora presentó el documento de trabajo, en el que se destacaban los progresos realizados en la aplicación del plan de trabajo regional pese a desafíos como los planteados por la pandemia de la COVID-19. Recordó que la región había acordado centrarse en tres metas prioritarias, esto es, la Meta 1 (Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas), la Meta 2 (Elaborar normas fundadas en conocimientos científicos y en los principios de análisis de riesgos del Codex) y la Meta 3 (Incrementar los efectos mediante el

¹³ CX/ASIA 22/22/6; CRD11 (Secretaría del Codex y Coordinador Regional).

reconocimiento y uso de las normas del Codex). Presentó ejemplos de algunos de los esfuerzos realizados en relación con cada una de las metas prioritarias, entre ellos los esfuerzos por promover la participación en áreas técnicas prioritarias como una hoja de puntuación para la asignación de prioridades relativas a las cuestiones y necesidades regionales del CCASIA, las labores de dirección en la región con respecto a las nuevas fuentes de alimentos y el desarrollo científico conexo (por ejemplo, los sistemas de producción de alimentos basados en el cultivo de células), y las iniciativas realizadas dentro de los bloques comerciales, como la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental y el Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico, para dar a conocer los textos del Codex y promover su adopción.

36. La Secretaría del Codex expuso los progresos realizados en la aplicación del plan de trabajo regional en materia de comunicación, que apoya específicamente la Meta 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, y elogió los importantes avances de la región a este respecto. Señaló que todavía había margen de mejora, ya que en la actualidad solo alrededor del 60 % de los países de la región apoyaba activamente el plan de trabajo en materia de comunicación, y presentó los resultados de la encuesta realizada entre los miembros de la región para medir los progresos en la aplicación del plan (Apéndice IV). En cuanto a los métodos de comunicación empleados en la región, se destacó que el medio más utilizado era el correo electrónico y se subrayó también la importancia de las reuniones oficiosas periódicas.

Debate

37. Los miembros expresaron su reconocimiento por la labor realizada y pasaron, a continuación, a debatir cada uno de los apéndices incluidos en el documento de trabajo (CX/ASIA 22/22/6), así como el plan de trabajo en materia de comunicación para los próximos dos años (CRD11).

Apéndice I. Actividades implementadas en la región del CCASIA en el período comprendido entre 2020 y la primera mitad de 2022 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025

38. Los miembros agradecieron los esfuerzos realizados para aplicar el plan de trabajo regional y los avances logrados a pesar de las dificultades planteadas por la COVID-19. Se aclaró que se debían notificar las actividades realizadas durante los años de la aplicación, es decir, a partir de 2020, y que no debían incluirse, por tanto, actividades que hubieran tenido lugar en 2019.

Apéndice II. Hoja de puntuación para la asignación de prioridades relativas a las cuestiones y necesidades regionales del CCASIA

39. En principio hubo acuerdo respecto de la hoja de puntuación para la asignación de prioridades, sobre la que se compartieron las siguientes observaciones:

- Era importante que las actividades se centraran en el mandato del Codex, y el simple uso de la puntuación total podría no ser el método óptimo para la asignación de prioridades; también podría ser importante considerar más información contextual.
- Podría ser difícil dar respuestas cuantitativas a todas las preguntas, y el resultado cuantitativo debería estar respaldado por el material de referencia pertinente.
- Otros comités, como el CCFH, han aplicado enfoques similares para priorizar sus propuestas de nuevos trabajos, y otros, como el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, los están elaborando.
- Podría ser útil probar experimentalmente el enfoque en relación con las propuestas de nuevos trabajos, si bien esto no se consideró factible o necesario en esta reunión.
- Sería útil examinar con mayor profundidad la hoja de puntuación por correspondencia.

Apéndice III. Posibles actividades que se realizarán en la región del CCASIA entre 2022 y 2024 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025

40. Hubo un acuerdo general sobre el plan de trabajo propuesto y, además de algunos cambios de redacción en aras de una mayor claridad, se señaló el apoyo a la inclusión de una actividad regional en relación con el 60.º aniversario del Codex, así como la importancia de avisar a los miembros con suficiente antelación de cualquier acontecimiento de este tipo recogido en el plan de trabajo.

Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2022-2024

41. Hubo un acuerdo general sobre el Plan de trabajo propuesto en el CRD11, en el que se hicieron correcciones de redacción para clarificar los plazos de presentación de informes.

Conclusiones

42. El CCASIA, en su 22.^a reunión:
- i. tomó nota con reconocimiento de las actividades realizadas en la región entre 2020 y el primer semestre de 2022 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025;
 - ii. convino en utilizar la hoja de puntuación para la asignación de prioridades, una vez mejorada, como herramienta para facilitar los debates entre los Estados miembros sobre las cuestiones de interés para la región y la priorización de las mismas;
 - iii. aprobó el Plan de trabajo regional propuesto para 2022-2024 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2022-2025 (Apéndice III);
 - iv. tomó nota de los resultados de la encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales de la 22.^a reunión del CCASIA (Apéndice IV);
 - v. aprobó el Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2022-2024 (Apéndice V).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE SOJA FERMENTADOS CON *BACILLUS SPP.* (tema 7 del programa)¹⁴

43. El Japón, en calidad de Presidente del GTe y el GTv, presentó el tema. Recordó que el ámbito de este trabajo se había ampliado de un solo producto, el *natto*, a un grupo de productos con características similares, con miras a garantizar un enfoque inclusivo antes de su aprobación como nuevo trabajo. Asimismo, recordó que se habían organizado tres rondas de consultas en el seno del GTe seguidas de un GTv antes de la 22.^a reunión del CCASIA para abordar las cuestiones pendientes y afirmó que la mayoría de ellas se habían resuelto. El informe del GTe, junto con el texto actualizado, figura en el CRD2.
44. El CCASIA, en su 22.^a reunión, convino en considerar el CRD2 como punto de partida para el debate de este tema.

Debate

45. En su 22.^a reunión, el CCASIA examinó el anteproyecto de norma sección por sección, introdujo las correcciones de redacción necesarias y formuló las observaciones y adoptó las decisiones que siguen sobre las secciones correspondientes.

Sección 3.2. Criterios de calidad

46. Un miembro propuso que se añadiera una definición de “materia extraña visible” para mayor claridad. Aunque no existía un formato normalizado para dicha definición, el CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó añadir, en consonancia con el anteproyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente, la siguiente nota a pie de página: “Cualquier materia o material detectable extraño objetable que sea visible y no esté asociado habitualmente con la materia prima utilizada”.

Sección 3.3. Requisitos relativos a los componentes

47. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó suprimir la palabra “composición” de la frase, ya que el título general ya incluía una referencia a la composición y los aspectos específicos de la misma se abordaban en la Sección 3.1.

Sección 3.5. Aceptación de lotes

48. El CCASIA, en su 22.^a reunión, convino en insertar “con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5” al final de la frase, en consonancia con los planes de muestreo que figuran en el CRD2.

Sección 4. Aditivos alimentarios

49. En respuesta a la pregunta de si era necesario remitir las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para su ratificación cuando los aditivos alimentarios no

¹⁴ CX/ASIA 22/22/7; CX/ASIA 22/22/7 Add.1 (Observaciones de Arabia Saudita, Egipto, Filipinas y Malasia); CRD2 (Informe de la reunión del GTv); CRD7 Rev. (Anteproyecto revisado de la norma regional, preparado por la presidencia del GTe); CRD12 (Indonesia); CRD13 (Tailandia).

estuvieran permitidos, la Secretaría del Codex aclaró que, desde el punto de vista del procedimiento, era necesaria la ratificación del Comité, si bien en este caso fuera más bien a título informativo.

Conclusiones

50. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó remitir:
- i. el anteproyecto de norma para productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.^o período de sesiones, para su aprobación en el trámite 5/8 (Apéndice VI);
 - ii. las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado de alimentos y métodos de análisis y muestreo al CCFA, al CCFL y al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), respectivamente, para su ratificación.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (tema 8 del programa)¹⁵

51. China, en su calidad de Presidente del GTe y del GTv, presentó el tema y recordó que la propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para raviolis congelados rápidamente remitida por China se había examinado por primera vez en la 20.^a reunión del CCASIA. En su 21.^a reunión, el CCASIA había acordado recomendar la realización de este nuevo trabajo, que había sido aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.^o período de sesiones. Explicó que, tras la 21.^a reunión del CCASIA, el GTe había celebrado tres rondas de consultas y que se habían estudiado detenidamente todas las observaciones recibidas. Se señaló que se había llegado a un consenso en un GTv previo a la reunión, cuyo informe se presentaba como documento CRD3.
52. El CCASIA, en su 22.^a reunión, convino en considerar el CRD3 como punto de partida para el debate de este tema.

Debate

53. El CCASIA, en su 22.^a reunión, examinó el anteproyecto de norma sección por sección, introdujo los cambios de redacción necesarios y formuló las observaciones y adoptó las decisiones que siguen sobre las secciones correspondientes.

Título

54. Un miembro propuso la inclusión de los raviolis producidos mediante el proceso de congelación normal, ya que este tipo de producto se comercializaba internacionalmente y el ámbito de aplicación de esta norma debería ser lo más amplio posible.
55. La presidencia del GTe explicó que: i) de conformidad con el documento de proyecto aprobado por la Comisión en su 43.^o período de sesiones, el ámbito de aplicación de la norma se limitaba a los “raviolis congelados rápidamente”; y ii) era difícil garantizar la calidad del producto mediante un proceso de congelación normal, ya que, con este proceso, las envolturas de los raviolis podían agrietarse fácilmente, lo que causaba mayores daños mecánicos en el producto, la ruptura de las células alimentarias y la salida del jugo, afectando así al mantenimiento del sabor del alimento. Esta opinión recibió el apoyo de otros miembros.
56. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó mantener el título de la norma sin cambios.

Sección 2.2. Definición del proceso

57. Tomando nota de la opinión de que, para algunos tipos de raviolis asiáticos, la temperatura en el centro térmico tras la estabilización térmica podría ser de -5°C para asegurar la calidad del producto y evitar su deshidratación, el CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó eliminar el texto que decía “El proceso de congelación rápida no debería considerarse completo a menos que el centro térmico del producto haya alcanzado una temperatura de -18°C o más fría, después que se estabilice la temperatura”. En su lugar, hizo referencia a la definición del *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976) tal y como sigue:

¹⁵ CX/ASIA 22/22/8; CX/ASIA 22/22/8 Add.1 (Observaciones de la Comisión Internacional de Métodos Uniformes para el Análisis del Azúcar, Filipinas, Japón y Malasia); CRD3 (Informe de la reunión del GTv); CRD6 (Anteproyecto revisado de la norma regional, preparado por la presidencia del GTe); CRD12 (Indonesia); CRD13 (Tailandia); CRD15 Rev. (Aditivos alimentarios para los raviolis congelados rápidamente).

Los raviolis congelados rápidamente se someterán a un proceso de congelación rápida y se mantendrán a una temperatura de -18 °C o más fría en todos los puntos de la cadena de frío, con sujeción a las tolerancias de temperatura permitidas.

Inserción de una nueva sección sobre la práctica de manipulación¹⁶

58. Dada la particularidad de este producto, un miembro propuso incluir una disposición sobre la práctica de manipulación, que hiciera referencia a la contenida en la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015).
59. Otro miembro, sin embargo, adujo que el requisito sobre la manipulación se había incluido en la Sección 6, “Higiene”, y que no era necesario repetirlo.
60. La Secretaría del Codex aclaró que, en algunas normas del Codex, como la *Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CXS 320-2015), había una diferencia entre la sección sobre higiene y la sección sobre prácticas de manipulación, ya que la primera tenía relación con la inocuidad del producto, mientras que la segunda guardaba pertinencia con su calidad. La Secretaría sugirió que el CCASIA considerara en su 22.^a reunión si esta situación también era aplicable al producto regulado por la norma.
61. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó añadir la siguiente sección nueva sobre la práctica de manipulación:
- El producto debería manipularse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de su venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en el Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente (CXC 8-1976).*

Sección 4. Aditivos alimentarios

62. En respuesta a una pregunta sobre si el uso de aditivos alimentarios en los “rellenos” y las “envolturas” se consideraba por separado en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), la Secretaría del Codex señaló que en dicha norma había dos notas, a saber, las notas 349 y 370, en las que se especificaban los aditivos alimentarios que eran únicamente para uso en “rellenos” y en “envolturas”, respectivamente.
63. Considerando los nuevos debates sobre la idoneidad de la(s) categoría(s) de alimentos en la *Norma general para los aditivos alimentarios*, así como la necesidad de distinguir el uso de aditivos alimentarios en las masas y los rellenos, aportar justificaciones tecnológicas en relación con aquellos aditivos alimentarios no regulados por la norma e incluir texto adicional para contemplar el uso de aditivos alimentarios en los ingredientes en la Sección 3.1, el CCASIA solicitó al Presidente del GTe que convocara una reunión virtual informal en paralelo a la 22.^a reunión para aclarar estas cuestiones y revisar la sección en consecuencia.
64. El Presidente del GTe presentó los resultados de dicha reunión virtual, que se recogen en el CRD15 Rev., y destacó que, basándose en los debates celebrados en ella, así como en las consultas de seguimiento con los miembros pertinentes, se recomendaba someter a la consideración del pleno las siguientes decisiones:
- la categoría de alimentos 07.1.5, “Panes y bollos dulces al vapor”, de la *Norma general para los aditivos alimentarios* se consideraba la más apropiada para el producto; los aditivos alimentarios que no se hubieran incluido en la norma o que tuvieran diferentes niveles máximos de uso se enumerarían en el cuadro incluido en esa sección;
 - el uso de aditivos alimentarios en la masa y en los rellenos debería gestionarse por separado, a pesar de que hubiera países en los que se trataban como un producto único sin que existiera tal separación;
 - todos los aditivos alimentarios no incluidos en la *Norma general para los aditivos alimentarios* fueron propuestos por los miembros en función de su experiencia nacional y, por lo tanto, sus usos estaban justificados desde el punto de vista tecnológico;
 - no era necesario incluir ningún texto adicional para contemplar el uso de aditivos alimentarios en los ingredientes mencionados en la Sección 3.1 del anteproyecto de norma, ya que el principio de transferencia estaba descrito explícitamente en la Sección 4.1 del preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

¹⁶ Esta sección es la Sección 2.3 en el anteproyecto de norma final (véase el Apéndice VIII). La numeración de las demás secciones elaboradas en relación con estos temas del programa se corresponde con la numeración del CRD3.

65. Los miembros manifestaron las siguientes opiniones:
- Había algunas disparidades entre la descripción del producto regulado por esta norma y la categoría de alimentos 07.1.5. Por ejemplo, la norma no mencionaba si la masa estaba fermentada o no, mientras que en la descripción de la categoría de alimentos 07.1.5 se especificaba “Productos de trigo o arroz fermentados al estilo oriental ...”. Además, la norma no definía el método de cocción, mientras que en la descripción se indicaba “... cocidos al vapor”.
 - Otra categoría de alimentos como la 06.4.3, “Pastas y fideos precocidos y productos análogos”, podría añadirse en la norma como categoría de alimentos adicional junto con una explicación de que los aditivos alimentarios de esta categoría de alimentos están referidos únicamente a las envolturas de los raviolis.
 - Las decisiones de la reunión virtual informal celebrada en paralelo a la 22.ª reunión deberían mantenerse, ya que habían sido objeto de un detenido examen en la misma y, además, tal como había solicitado el Presidente del GTe, todos los miembros pertinentes habían seguido sometiendo a examen la sección y habían hecho las relativas aportaciones, que se habían incorporado en el CRD15 Rev.
 - Habida cuenta de las preocupaciones manifestadas respecto de que la descripción de la categoría 07.1.5 en la *Norma general para los aditivos alimentarios* no describiera todas las características de los raviolis congelados rápidamente (por ejemplo, masa sin levadura para la envoltura), se podría añadir una nota a pie de página a la norma para diferenciar el uso de los aditivos alimentarios.

66. En vista de las dificultades para alcanzar un consenso sobre la sección relativa a los aditivos alimentarios, el CCASIA, en su 22.ª reunión, convino en mantenerla entre corchetes para examinarla ulteriormente.

Sección 7. Pesos y medidas

67. El CCASIA, en su 22.ª reunión, acordó suprimir las secciones 7.1.1 y 7.1.2 y añadir una nueva Sección 7.2 con el siguiente texto:

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

Sección 8. Etiquetado

68. En respuesta a una sugerencia acerca de la inclusión de una disposición sobre el requisito de etiquetado relativo al mantenimiento de la calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, el CCASIA, en su 22.ª reunión, señaló que este requisito quedaba ya recogido en la nueva sección sobre la práctica de manipulación que se había añadido, así como en la Sección 8.3 “Instrucciones de almacenamiento”.
69. El CCASIA, en su 22.ª reunión, convino en no incluir la disposición propuesta.

Conclusiones

70. El CCASIA, en su 22.ª reunión, acordó:
- i. remitir el anteproyecto de norma para raviolis congelados rápidamente a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.º período de sesiones, para su aprobación en el trámite 5 (Apéndice VIII);
 - ii. establecer un GTe presidido por China, que trabajaría en inglés, con miras a examinar la sección sobre aditivos alimentarios, así como las respuestas a la petición de observaciones en el trámite 6 de la norma, y proporcionar una versión revisada que se examinaría en la 23.ª reunión del CCASIA.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE ARROZ COCIDO ENVUELTO EN HOJAS DE PLANTAS (tema 9 de programa)¹⁷

71. China, en su calidad de Presidente del GTe y del GTv, presentó el tema y recordó que la propuesta de nuevo trabajo sobre el mismo remitida por China se había examinado por primera vez en la 20.ª reunión del CCASIA. En su 21.ª reunión, el CCASIA había acordado recomendar este nuevo trabajo, que había sido aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 43.º período de sesiones. Explicó que, tras la 21.ª reunión del CCASIA, el GTe había trabajado de forma proactiva sobre el tema y celebrado tres rondas de consultas al respecto. Se señaló que se había llegado a un consenso en un GTv previo a la reunión, cuyo informe se presentaba como documento CRD4.

¹⁷ CX/ASIA 22/22/9; CX/ASIA 22/22/9 Add.1 (Observaciones de Filipinas y Malasia); CRD4 (Informe de la reunión del GTv); CRD8 (Anteproyecto revisado de la norma regional, preparado por la presidencia del GTe); CRD12 (Indonesia); CRD13 (Tailandia).

72. El CCASIA, en su 22.^a reunión, convino en considerar el CRD4 como punto de partida para el debate de este tema.
- Debate**
73. El CCASIA, en su 22.^a reunión, examinó el anteproyecto de norma sección por sección, introdujo cambios de redacción con fines de aclaración o corrección, y formuló las observaciones y adoptó las decisiones que siguen sobre las secciones correspondientes.
- Sección 2.1. Definición del producto
74. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó insertar las palabras “para darles sabor” en la quinta línea de esta sección después de las palabras “materiales que entran en contacto con los alimentos”), a fin de describir mejor la función de las hojas de las plantas.
- Sección 2.3.1. Hojas de plantas
75. El CCASIA, en su 22.^a reunión, con objeto de evitar la posible migración de contaminantes procedentes de los hilos (por ejemplo, fungicidas de los hilos de algodón y melamina o violeta cristal de los de rafia), acordó incluir al final de la sección la siguiente frase: “Si las hojas de las plantas se sujetan con hilos, estos no deberán transmitir al alimento ningún tipo de sustancia tóxica.”
- Sección 2.3.4. Envasado al vacío
76. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó modificar el título de esta sección de “Envasado al vacío” a “Proceso de esterilización” para que fuera coherente con el contenido de la descripción.
- Sección 3.1.1. Ingredientes básicos
77. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó suprimir “Hojas de plantas” de esta sección, dado que no eran comestibles y que en la Sección 2.1, “Definición del producto”, también se precisaba que las hojas de plantas, si bien eran una parte consustancial del producto, se utilizaban como material de contacto con el alimento y no estaban destinadas al consumo.
- Sección 3.2.1. Factores de calidad
78. El CCASIA, en su 22.^a reunión, convino en que el nivel máximo para el índice de peróxido debería ser aplicable a los productos con grasas y aceites comestibles y acordó enmendar la sección en consecuencia.
- Sección 3.2.3. Defectos y tolerancias
79. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó insertar una nota a pie de página para describir las “materias extrañas visibles” en aras de una mayor claridad y de la armonización con otras normas sometidas a debate en dicha reunión.
- Sección 4. Aditivos alimentarios
80. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó añadir la siguiente disposición normalizada relativa a la aromatización en esta sección, ya que los aromatizantes pueden utilizarse en el proceso de producción:
- Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008).*
- Sección 6. Higiene
81. El CCASIA, en su 22.^a reunión, convino en que, en la Sección 6.4, debería aclararse que los requisitos relativos a la esterilidad comercial obedecerán al *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979).
- Sección 7. Pesos y medidas
82. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó eliminar la Sección 7.1.1 y volver a numerar la Sección 7.1.2 como Sección 7.2 por coherencia con otras normas sometidas a examen en esta reunión.

Conclusiones

83. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó remitir:
- i. el anteproyecto de norma para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 46.^o período de sesiones, para su aprobación en el trámite 5/8 (Apéndice VII);
 - ii. las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado de alimentos y métodos de análisis y muestreo al CCFA, al CCFL y al CCMAS, respectivamente, para su ratificación.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL PROYECTO REVISADO DE PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ACTUACIÓN PARA EL CCASIA (tema 10 del programa)¹⁸

84. La India, en su calidad de Presidente del GTe, presentó el tema y recordó que, con objeto de mejorar la eficacia de las reuniones oficiosas de los Estados miembros del CCASIA celebradas en paralelo a las reuniones del Codex, el CCASIA, en su 20.^a reunión, había solicitado al entonces Coordinador (la India) que elaborara un proyecto de procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA. El CCASIA, en su 21.^a reunión, había sometido a debate dicho proyecto en el marco del tema del programa “Labor del Codex de importancia para la región” y había acordado establecer un GTe para examinar con más detenimiento el procedimiento normalizado de actuación. El Presidente del GTe explicó que, tras la 21.^a reunión del CCASIA, se habían celebrado dos rondas de consultas y que, sobre la base de las observaciones realizadas por cuatro miembros, se había revisado el proyecto de procedimiento normalizado de actuación y se había incluido en el documento CX/ASIA 22/22/10. Asimismo, destacó varias cuestiones del proyecto que merecían especial consideración en la 22.^a reunión del CCASIA: i) la presentación de la posición por escrito de un Estado miembro en la reunión plenaria a falta de su presencia física en la reunión del Codex en cuestión, que se había incluido entre las responsabilidades del Coordinador, y ii) la ampliación del alcance de la copresidencia de las reuniones del CCASIA de los países menos adelantados a los países con menos experiencia en el Codex.

Debate

85. Los miembros expresaron su agradecimiento a la India por su dirección de este trabajo, que brindó una orientación clara a los miembros y al Coordinador.
86. El CCASIA, en su 22.^a reunión, examinó el proyecto de procedimiento normalizado de actuación sección por sección, introdujo algunos cambios de redacción en los casos necesarios (por ejemplo, el uso de los términos “Estados miembros del CCASIA” y “Comisión y órganos auxiliares” en todo el documento), y formuló las observaciones y adoptó las decisiones que siguen sobre las secciones correspondientes.

Alcance y finalidad

87. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó sustituir la palabra “responsabilidades” por “recomendaciones”, ya que los requisitos propuestos en el procedimiento normalizado de actuación no eran obligatorios ni para los miembros ni para el Coordinador.
88. El CCASIA, en su 22.^a reunión, hizo notar también que la palabra “responsabilidades” debería restar en las siguientes secciones para mantener la consonancia con los contenidos correspondientes.

Objetivo 1: Facilitar el intercambio de las posiciones de los miembros en la región

89. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó realizar algunas enmiendas a los apartados 1.3a y 1.3b con vistas a garantizar que se celebraran reuniones oficiosas por videoconferencia antes de la reunión plenaria, así como a que pudieran organizarse reuniones oficiosas en paralelo a la reunión plenaria del Codex de acuerdo con las necesidades.
90. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó también introducir una nueva sección relativa a las deliberaciones sobre las preocupaciones y posiciones regionales comunes, en la que se describa cómo podrían formularse, distribuirse y presentarse dichas preocupaciones y posiciones, así como las partes responsables respectivas.

¹⁸ CX/ASIA 22/22/10; CRD13 (Tailandia).

Objetivo 3: Fomentar la participación efectiva en el Codex y otros trabajos relacionados con la inocuidad de los alimentos para facilitar el comercio

91. En respuesta a una pregunta de un miembro sobre si la actividad 3.1 relativa a la creación de capacidad trascendía el mandato del CCASIA y del Codex, la Secretaría del Codex expresó la opinión de que la FAO y la OMS podrían desempeñar una función más importante a este respecto.
92. El representante de la OMS manifestó que estaban tratando de ayudar a los miembros a entender cómo podían recibir apoyo de otros miembros de esta región y que se habían organizado muchas actividades de creación de capacidad sobre diferentes aspectos, como el proyecto del Fondo fiduciario del Codex, la respuesta en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria, la evaluación del riesgo y las repercusiones del cambio climático en la inocuidad de los alimentos. Indicó además que habían recibido una solicitud para realizar un curso de capacitación sobre cómo reglamentar nuevos alimentos como la carne cultivada y que algunos miembros de esta región habían expresado su disposición a contribuir a la creación de capacidad en favor de otros miembros.
93. Si bien los miembros reconocieron la importancia de la creación de capacidad, así como, en algunos casos, su disposición a respaldar los esfuerzos —que de hecho ya estaban llevando a cabo— en esta esfera, opinaron que la función del CCASIA en la región dentro de este ámbito no era una función de liderazgo sino una función de apoyo.
94. Habida cuenta del debate anterior, el CCASIA, en su 22.ª reunión, acordó suprimir la actividad 3.1 en relación con este objetivo.

Otros

95. En el procedimiento normalizado de actuación se definieron varias esferas en las que resultaría útil disponer de una lista de Estados miembros con experiencia en determinadas áreas que estuvieran dispuestos a brindar su apoyo a otros miembros. A este respecto, el CCASIA, en su 22.ª reunión, estuvo de acuerdo con la sugerencia de recabar, en primer lugar, información sobre la disponibilidad de los Estados miembros a este respecto y de crear, después, una lista de Estados miembros que manifestaran su disposición en relación con las actividades 2.2, 2.3 y 3.3¹⁹ a los que podría solicitarse apoyo, teniendo presente que dicha lista podría variar en función de las diferentes necesidades.

Conclusiones

96. El CCASIA, en su 22.ª reunión, acordó publicar el procedimiento normalizado de actuación en el sitio web del Codex como documento de información para uso interno del CCASIA (Apéndice IX).

PROPUESTA RELATIVA A LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA DULCES TRADICIONALES (tema 11 del programa)²⁰

97. La India presentó el tema, explicando que el ámbito de aplicación de la norma se había ampliado de los dulces elaborados a base de productos lácteos, tal como recogía el documento de proyecto inicial presentado en la 21.ª reunión del CCASIA, a una gama más amplia de dulces elaborados a partir de materias primas preparadas y consumidas tradicionalmente en la región, con objeto de garantizar su plena inclusión independientemente del nombre común o comercial. Hizo referencia a los dulces tradicionales de la India que se exportaban dentro de la región y también fuera de ella. Asimismo, aclaró que los dulces tradicionales que se pretendía recoger en la norma podían clasificarse en las siguientes categorías: i) dulces a base de leche, que se subdividían a su vez en dulces a base de leche concentrada y dulces a base de leche coagulada mediante calor o con ayuda de ácidos; ii) dulces no lácteos, que se subdividían en dulces a base de cereales, dulces a base de frutas u hortalizas y dulces a base de frutos secos, nueces o semillas; y iii) dulces compuestos, que eran dulces que no entraban en las categorías anteriores.

Debate

98. Los miembros manifestaron las siguientes opiniones:
 - El nombre y el ámbito de aplicación de la norma deberían precisarse para especificar qué tipo de dulces estaban incluidos en la norma, ya que la propuesta actual tenía un carácter bastante amplio y podía

¹⁹ La numeración de estas actividades corresponde a la del documento CX/ASIA 22/22/10, que difiere de la del procedimiento normalizado de actuación final que figura en el Apéndice IX.

²⁰ CX/ASIA 22/22/11; CRD14 (República de Corea).

interpretarse que abarcaba productos que se producían y comercializaban no solo a nivel regional, sino también a nivel internacional.

- La gran variedad de ingredientes utilizados en los dulces que debería regular la norma, entre ellos la leche, las hortalizas y las frutas, planteaba problemas para el establecimiento de la norma, por lo que, la versión actual propuesta no parecía ser susceptible de normalización.
 - La cuestión de la distribución de dulces adulterados debería abordarse mediante el fomento de las iniciativas nacionales en materia de reglamentación e inspección en lugar de con el establecimiento de normas regionales o internacionales.
 - Las normas actuales del Codex relativas a los aditivos alimentarios y la higiene contemplaban las cuestiones planteadas en el documento de proyecto. En caso de que hubiera cuestiones no contempladas en las normas existentes, estas deberían abordarse en los comités pertinentes, como el CCFA y el CCFH. Era preciso, por lo tanto, especificar qué disposiciones debería contemplar la norma.
 - Los dulces tradicionales presentados en el documento de proyecto no eran suficientemente conocidos en algunos países de la región y algunos de los productos que se mencionaban como ejemplo en el documento de proyecto no se consideraban dulces en otros países de la región.
 - Se necesitaban datos comerciales más precisos de los tipos de productos específicos que debería recoger la norma. Asimismo, se necesitaba una definición más específica de los dulces no lácteos, a fin de facilitar la inclusión de productos similares de la región.
99. La India respondió que el documento de proyecto tenía como objeto abarcar los dulces elaborados a partir de diferentes categorías de materias primas y que todos los tipos de dulces cuya nomenclatura fuera distinta según la región o zona se incluirían en la sección “Denominación del producto” en virtud de las disposiciones de etiquetado. Una vez aprobado el nuevo trabajo, el GTe estudiaría y elaboraría otros detalles, entre ellos los requisitos de calidad, así como las cuestiones relativas a los aditivos alimentarios, los contaminantes y la higiene. La India señaló además que la elaboración de una norma regional redundaría en beneficio del establecimiento de reglamentos nacionales y del posterior seguimiento de su cumplimiento a través del sistema nacional de control de los alimentos.

Conclusiones

100. El CCASIA, en su 22.^a reunión, acordó solicitar a la India que:
- colaborara con otros países de la región en los que se producían productos similares;
 - revisara de nuevo el documento de debate y el documento de proyecto a la luz de los debates de esta reunión, y volviera a presentarlos al CCASIA para su examen en la 23.^a reunión.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 12 del programa)²¹

101. La Secretaría del Codex presentó el tema y recordó que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.^o período de sesiones, había nombrado Coordinador para Asia a China y que, puesto que el país había ejercido esta función durante un mandato, podía volver a ser candidato al nombramiento.
102. El CCASIA, en su 22.^a reunión, reconoció la excelente labor realizada por China y acordó por unanimidad recomendar a la Comisión que, en su 45.^o período de sesiones, nombrase de nuevo a China para un segundo mandato como Coordinador para Asia.
103. China agradeció a los miembros del CCASIA el apoyo mostrado y aceptó el nombramiento.

OTROS ASUNTOS (tema 13 del programa)²²

104. Tal y como se acordó en el marco de la “Aprobación del programa”, se examinaron los dos temas siguientes:
- Documento de debate sobre la elaboración de una norma para el arroz cocido
 - Documento de debate sobre la elaboración de una norma para el arroz *congee* en conserva

²¹ CX/ASIA 22/22/12.

²² CRD5 (República de Corea); CRD 9 (China).

Documento de debate sobre la elaboración de una norma para el arroz cocido

105. La República de Corea presentó el documento de debate sobre la elaboración de una norma para el arroz cocido y destacó la creciente popularidad de este producto debido a su calidad y conveniencia, el aumento de su comercialización no solo a nivel regional, sino también mundial, y la importancia del proceso de producción para garantizar su inocuidad.
106. Los miembros expresaron su agradecimiento a la República de Corea por la preparación del documento de debate y plantearon los siguientes puntos al examinar la propuesta:
- Si bien la propuesta destacaba la importancia de la norma en cuanto a la inocuidad y la calidad, había ya textos del Codex, como los relativos a los contaminantes y la higiene de los alimentos, que contemplaban estos aspectos, por lo que no era necesaria una nueva norma a tal efecto.
 - Existía una innovación constante en la producción de productos como el arroz cocido, que podía estar protegida por derechos de propiedad intelectual. Este tipo de innovación era positiva y la elaboración de cualquier norma para un producto como el arroz cocido podría frenarla.
 - En el documento de proyecto se precisaba mayor claridad sobre los procesos en autoclave y de envasado aséptico, ya que ambos eran completamente diferentes.
 - En la región se consumían tres cultivares de arroz, que tenían propiedades diferentes cuando se cocían. Además, el arroz se consumía como arroz pulido o como arroz descascarillado. Debido a esta diversidad, no estaba claro si sería posible establecer criterios de calidad en una norma para el arroz cocido.
 - En la actualidad no existían impedimentos comerciales ni problemas de inocuidad asociados con este producto, por lo que la necesidad o el valor añadido de la norma no estaban claros. Además, su elaboración podría requerir bastante tiempo y plantear dificultades y, en caso de que llegara a elaborarse, podría incluso ser fuente de disputas comerciales.
 - El arroz era un producto básico en la región y cada vez había más alimentos preparados elaborados a base de arroz en el mercado que debían también ser controlados y, a este respecto, podría ser necesario considerar si la norma debería abarcar una categoría de productos de arroz cocidos o elaborados en lugar de un solo producto concreto.
 - Los productos de arroz cocido tienen un gran potencial de mercado, no solo en la región, sino también a nivel internacional. Sin embargo, la denominación “arroz cocido” del título era muy genérica y no aclaraba cuál debería ser el alcance de la norma ni si debería también ser pertinente para el arroz cocido en los sectores de los servicios de comidas o el comercio al por menor o en el hogar.
 - Era importante considerar la propuesta en el contexto de los criterios para el nuevo trabajo en lugar de examinar los detalles que se precisarán durante la elaboración de la norma.
107. La Secretaría del Codex señaló que muchos de los puntos planteados estaban en consonancia con los criterios establecidos en el Manual de procedimiento para las propuestas de nuevos trabajos, por ejemplo el volumen de comercio, el potencial de mercado y las posibilidades de normalización. Otras observaciones guardaban relación con la claridad y el ámbito de aplicación del trabajo, que debería estar bien definido antes de remitir una propuesta al Comité Ejecutivo para su consideración con arreglo al examen crítico y, posteriormente, a la Comisión para su aprobación. También se subrayó la importancia de realizar un análisis de las deficiencias en cuanto a los aspectos ya contemplados en los textos existentes del Codex como un paso importante para determinar la necesidad de una norma.
108. La República de Corea, en respuesta a una pregunta de la Secretaría del Codex sobre si esta norma debería tener carácter regional o internacional, aclaró que su propuesta era elaborar, por el momento, una norma regional, si bien existía la posibilidad de proponer su conversión a norma internacional en un futuro, una vez elaborada la norma regional.
109. La Presidenta tomó nota de los problemas que entrañaba examinar la propuesta de nuevo trabajo, así como de la vinculación con los criterios para el establecimiento de prioridades relativas a los nuevos trabajos. Asimismo, destacó la importancia de las normas regionales para el CCASIA y la disposición de los miembros para elaborarlas. Planteó también la cuestión de si los criterios para las propuestas de nuevos trabajos establecidos en el Manual de procedimiento seguían siendo adecuados para un mundo en rápida transformación y sugirió la necesidad de que el Comité Ejecutivo aportara alguna clarificación más al respecto.

Documento de debate sobre la elaboración de una norma para el arroz *congee* en conserva

110. China presentó el documento de debate sobre la elaboración de una norma para el arroz *congee* en conserva y destacó la historia y la diversidad de este producto, su comercio y consumo dentro y fuera de la región, y la necesidad de una norma para garantizar su inocuidad y calidad y evitar las barreras comerciales.
111. Los miembros expresaron su agradecimiento a China por la preparación del documento de debate y plantearon los siguientes puntos al examinar la propuesta:
- No había habido tiempo suficiente para debatir la propuesta con las partes interesadas a nivel nacional y, en aras de la inclusividad y la transparencia, los miembros deberían disponer de más tiempo para examinar esta propuesta.
 - Había varias normas del Codex que podrían ser pertinentes para el producto y que deberían considerarse en la propuesta, como la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981), la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CXS 73-1981), y la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981).
 - Dado que el arroz *congee* también era un arroz cocido, cabría examinar si ambas propuestas podrían combinarse en una sola.
112. China explicó que había diferencias significativas entre el producto propuesto por China y el propuesto por la República de Corea en cuanto a los ingredientes, el contenido de humedad, los requisitos de control microbiano, la viscosidad, la forma de consumo y los procesos de fabricación.
113. La Presidenta señaló la similitud de las cuestiones planteadas en los dos documentos de debate y propuso que el camino a seguir fuera el mismo en ambos casos.

Conclusiones

114. El CCASIA, en su 22.^a reunión, solicitó que:
- tanto la República de Corea como China revisaran los documentos de debate y los documentos de proyecto a la luz de las observaciones recibidas en la reunión y volvieran a presentarlos al CCASIA para su examen en la 23.^a reunión;
 - la República de Corea y China trabajaran de manera conjunta para examinar la posibilidad de combinar ambas propuestas.
115. Además, el CCASIA, en su 22.^a reunión, tomando nota de las preocupaciones manifestadas por algunos miembros, así como del deseo de formular normas regionales para los productos elaborados, que son cada vez más populares, acordó solicitar orientación al Comité Ejecutivo sobre:
- la manera de abordar las propuestas de nuevos trabajos, que abarcan los productos elaborados (y a menudo listos para el consumo) que se producen principalmente en la región y se comercializan a escala mundial y para los cuales no existía ni estaba activo ningún comité de productos apropiado;
 - si era necesario elaborar normas para estos productos elaborados por separado o adoptar un enfoque más horizontal o de grupo en vista de la rápida evolución de las tecnologías de elaboración de alimentos.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 14 del programa)

116. Se informó al CCASIA, en la 22.^a reunión, de que su siguiente reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se darían a los miembros más detalles después de que la Comisión, en su 45.^o período de sesiones, nombrara al Coordinador y de que se mantuvieran las consiguientes consultas entre este y la Secretaría del Codex.

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Jing Tian
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Mrs Hanyang Lyu
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Beijing

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

AFGHANISTAN - AFGANISTÁN

Mr Ahmad Faridon Kakar
CCP
Ministry of Agriculture, Irrigation and Livestock
Kabul

Mrs Siyuan Dong
Intermediate Engineer/Deputy Director of the
Center
China National Research Institute of Food and
Fermentation Industries CO., LTD
Beijing

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Mr Kinley Rabgay
Food Safety Officer
Bhutan Agri. And Food Regulatory Authority
Thimphu

Mrs Fang Gao
Deputy Division Director
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
Beijing

CHINA - CHINE

Dr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Prof Haihong Hao
Professor
Huazhong Agricultural University
Wuhan

Ms Fung Man Cheung
Scientific Officer (Contaminant)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Mrs Xin Hao
Senior Engineer
Science and Technology Research Center of
China Customs
Beijing

Ms Chang Li
Agronomist
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
Beijing

Dr Qiang Li
Associate Researcher
China National Institute of Standardization
Beijing

Mr Xiangbo Li
Vice Secretary General
China General Chamber of Commerce
Beijing

Ms Xiaoxu Li
Manager
China National Light Industry Council
Beijing

Mr Jiaxin Li
R&D Engineer
Centre Testing International Group Co., Ltd.
Shenzhen

Dr Peng Liu
Associate Researcher
China National Institute of Standardization
Beijing

Mr Zhenyu Liu
Assistant Director General
China General Chamber of Commerce
Beijing

Mr Zhen Lu
Deputy Section Director
China General Chamber of Commerce
Beijing

Mrs Jiongqian Pang
Investigator
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Assessment, National Health
Commission of the People's Republic of China
Beijing

Mrs Xiaoning Qi
Director of division
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Assessment, National Health
Commission of the People's Republic of China
Beijing

Mr Gensheng Shi
Investigator
Department of Food Safety Standards, Risk
Surveillance and Assessment, National Health
Commission of the People's Republic of China
Beijing

Mr Xiaolong Wang
Senior engineer/Director of the center
China National Research Institute of Food and
Fermentation Industries CO., LTD
Beijing

Mr Qing Wang
President
China Tea Marketing Association
Beijing

Dr Kin Ho Wong
Senior Medical Officer (Emergency Response)
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
Hong Kong

Dr Xingjun Xi
Researcher
China National Institute of Standardization
Beijing

Dr Su Yao
Professor Senior Engineer / Vice president
China National Research Institute of Food &
Fermentation Industries Corporation Limited
Beijing

Dr Jinjing Zhang
Director General
State Administration for Market Regulation
Beijing

Mrs Lijun Zhang
Vice Chairwoman
China General Chamber of Commerce
Beijing

INDIA - INDE

Mr Perumal Karthikeyan
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

Ms Neha Aggarwal
Director
CII-Jubilant Bhartia Food and Agriculture Centre
of Excellence (FACE)
New Delhi

Mr Balaji G
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Mr Ratish Ramanan K
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
Delhi

Mr Sunil Kumar
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

Ms Varsha Misra
Deputy Director (NABCB)
Quality Council of India

Ms Suvansha Nigam
Associate Counsellor, Regulatory Affairs
CII-Food and Agriculture Centre of Excellence

Dr Richa Pritwani
Representative
Federation of Indian Chambers of Commerce
Delhi

Ms Dhanya Suresh
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Mr Heru Suseno
Director of Standards Development for Agro,
Chemistry, Health and Halal
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mr Wahyu Andre Wijaya
Assistant Deputy Director of Standardization
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Jakarta

Mrs Mutia Ardhaneswari
Analyst for Standardization
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Utami Hudi Astuti
Staff
Indonesian Food and Drug Authority
Central Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi
Professor
IPB University
Bogor

Mr Nindya Malvins
Secretariat of the Codex Contact Point of
Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Theista Savanty
Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Dyah Setyowati
Sub-coordinator of Product Information and
Food Standard Harmonization
Indonesian FDA
Jakarta

Mr Catur Wicaksono
Deputy Director of Standardization
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Central Jakarta

Mrs Windri Widyaningsih
Secretariat of the Codex Contact Point of
Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Nuri Wulansari
Secretariat of the Codex Contact Point of
Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Erline Yuniarti
Sub-coordinator of food contaminant
standardization and good retail practices
Indonesian-FDA
Jakarta

Mrs Lili Defi Zaharudin
Sub-Coordinator in Standardization of Food
Additive and Prohibited Materials
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Hidetaka Kobayashi
Coordinator, Risk and Crisis Management
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Asuka Horigome
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Kiyoshi Moriyama
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Keishi Nii
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Dr Hiroyuki Noda
Director, Office of International Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Ms Aya Orito-nozawa
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Himeno Oshikawa
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Kanako Sasaki
Deputy Director, Office of International Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Mr Nobuaki Yachi
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Keiji Momono
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Masanori Natsuka
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Nobuyasu Osawa
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Kosuke Minakuchi
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Hiromasa Hasegawa
Adviser
Federation of Japan 'NATTO' Manufactures
Cooperative Society
Tokyo

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Faridah Malik Shari
Deputy Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Ruhana Abdul Latif
Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

Ms Nuurul Hidayah Sharipan
Senior Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

NEPAL - NÉPAL

Ms Manisha Chapagain
Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality
Control, Ministry of Agriculture and Livestock
Development
Kathmandu

Mr Mohan Krishna Maharjan
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality
Control, Ministry of Agriculture and Livestock
Development
Kathmandu

Ms Pratima Shrestha
Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality
Control, Ministry of Agriculture and Livestock
Development
Kathmandu

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr Raj Rajasekar
Vice Chair Commission
Ministry for Primary Industries
Wellington

PHILIPPINES - FILIPINAS

Dr Maria Leonora Francisco
Member, PH-CCASIA
University of the Philippines – Diliman

Ms Gladdys Pascual
Chairperson, PH-Codex Coordinating
Committee in Asia (PH-CCASIA)
Food and Drug Administration (FDA)-
Department of Health

Ms Rowena Grace Sanchez
Member, PH-CCASIA
University of the Philippines – Diliman

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Yujeong Choi
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Yujeong An
SPS Researcher
National Fishery Products Quality Management
Service

Ms Jieun Lee
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Sooryeon Yu
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Shinwon Kang
SPS Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Sejong

Mr Jin-Woo Kim
Research Scientist
Korea Food Research Institute

Ms Sang A Kim
Assistant Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Sejong

Mr You-shin Shim
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute

Ms Jinhyang Suh
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Yoye Yu
SPS&Codex Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Mui Lee Neo
Assistant Director
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Siyu Qian
Deputy Director
Singapore Food Agency
Singapore

Mr Dominique Yue
Assistant Director
Singapore Food Agency
Singapore

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Metanee Sukontarug
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Ms Chitrlada Booncharoen
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards (ACFS)
Bangkok

Ms Jeerajit Dissana
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Ms.Kunnanut Klaharn
Veterinary Officer
Bureau of Livestock Standards and Certification,
Department of Livestock Development
Bangkok

Ms Huai Hui Lee
Member
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Virachnee Lohachoompol
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards (ACFS)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Mrs Oratai Silapanapaporn
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Porntip Siriruangsakul
Trade and Technical Manager of Fruit &
Vegetable Products
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Dr Kingduean Somjit
Food Technologist, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mrs Patchana Supasoon
Scientist, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

VIET NAM

Mrs Anh Tuyet Dao
Regulatory Affairs Manager
Mondelēz Kinhdo Company
Ho Chi Minh

Mrs Thi Van Anh Le
Legal and Compliance Manager
LAVIE Limited Liability Company
Ho Chi Minh

Mrs Thi Minh Ha Nguyen
Director
Viet Nam Codex Office
Hanoi

Mr Duy Anh Nguyen
Regulatory Affair
TH Group Joint Stock Company
Hanoi

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

Mrs Heather Selig
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION /
MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION /
MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN****EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Ms Judit Krommer
Administrator
European Commission
Brussels

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Ms Anne Beutling
Officer
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

UGANDA - OUGANDA

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Principal Standards Officer/CCAFRICA
Coordinator
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

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

Mr Steve Wearne
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

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

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs, Senior Manager
Food Industry Asia

Ms Emily Whitelock
Senior Regulatory Affairs Executive
FIA

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE
(ICA)**

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

FAO

Mr Kang Zhou
Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organization of the UN
Roma

WHO

Dr Gyanendra Gongal
Senior Public Health Officer
WHO Regional Office for South-East Asia
New Delhi

Ms Jessica Kayamori Lopes
Veterinary doctor
WHO WPRO
Manila

Ms Imaculada Maia
National Professional Officer
WHO Country Office Timor-Leste
Dili

Mrs Citra Prasetyawati
Food Safety Consultant
WHO Country Office Timor-Leste
Dili

Mrs Frida Esther Sparaciari
Food Safety Consultant
WHO
Duque de Caxias

CCASIA SECRETARIAT

Mrs Changyao Luo
Office Assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment (CFSA)
Beijing

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Roma

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Elaine Raheer
Administrative Assistant
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Robert Damiano
IT Clerk
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

APÉNDICE II

ENMIENDA A LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR EN LAS NORMAS REGIONALES DEL CCASIA PERTINENTES

(para aprobación)

El texto nuevo añadido aparece en **letra negrita y subrayada**. El texto cuya eliminación se propone aparece ~~tachado~~.

Norma regional para el gochujang (CXS 294R-2009)

8. ETIQUETADO

8.2. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

~~La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el recipiente. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.~~

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009)

8. ETIQUETADO

8.3. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

~~La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el recipiente. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.~~

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia) (CXS 301R-2011)

7. ETIQUETADO

7.2. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

~~La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador que deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse con una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.~~

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CXS 306R-2011)

8. ETIQUETADO

8.2. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

~~La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.~~

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Norma regional para productos a base de alga nori (CXS 323R-2017)

8. ETIQUETADO

8.3. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

~~La información sobre los recipientes 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 fabricante o del envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.~~

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).

Las materias extrañas comestibles¹ deberán identificarse y declararse adecuadamente en la etiqueta del envase o en los documentos que lo acompañan.

¹ Criaturas o plantas marinas que no son perjudiciales para el cuerpo humano y que se mezclan de manera involuntaria, inevitable y o natural durante el proceso de crecimiento en el mar.

Apéndice III

PLAN DE TRABAJO QUE SE EJECUTARÁ EN LA REGIÓN DEL CCASIA ENTRE 2022 Y 2024 EN APOYO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-25

Meta prioritaria	Objetivo prioritario	Actividades durante el período 2022-24	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable o principal	Realizaciones previstas para 2024	Mecanismo de suministro de información
1. Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, emergentes y decisivas.	1.2 Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes.	1.2.1 Determinar las cuestiones actuales y emergentes en la región sobre la base de los criterios de asignación de prioridades sometidos a debate en la 22.ª reunión del CCASIA.	Asignar los recursos para tratar esos temas de manera más adecuada.	CCASIA, Coordinador Regional, Estados miembros	Tras la asignación de un orden de prioridad a todas las cuestiones, alentar a los miembros a establecer una comunicación proactiva en relación con las tres cuestiones más importantes y participar en el trabajo correspondiente del Codex.	Informe en la 23.ª reunión del CCASIA.
2. Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex.	2.2 Promover la presentación y utilización de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex.	2.2.1 En la serie de actividades de creación de capacidad organizadas por la FAO y la OMS, incluir actividades temáticas sobre la presentación de ejemplos concretos, como la obtención y presentación de datos.	Según los resultados de la encuesta realizada por la Secretaría del CCASIA en 2022, los miembros necesitan mayor orientación y asistencia en relación con la obtención, recopilación y presentación de datos. En el proceso de elaboración de normas, los datos válidos son también una garantía del carácter científico de dicha elaboración y constituyen la base de la evaluación del riesgo.	FAO y OMS	Se llevarán a cabo actividades temáticas de creación de capacidad, como la presentación de datos para cumplir los requisitos relativos a la elaboración de normas del Codex.	Estudio de caso durante la labor temática de creación de capacidad realizada por la FAO, la OMS o los Estados miembros sobre cualquier problema práctico o ejemplo exitoso. Informe en la 23.ª reunión del CCASIA

Meta prioritaria	Objetivo prioritario	Actividades durante el período 2022-24	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable o principal	Realizaciones previstas para 2024	Mecanismo de suministro de información
3. Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex.	3.1 Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex.	3.1.1 Organizar seminarios relacionados con el Codex que permitan participar en la promoción del uso de las normas del Codex a las partes interesadas de diferentes sectores, entre ellos, operadores de empresas alimentarias, responsables gubernamentales de la reglamentación y miembros de la sociedad civil y el mundo científico, académico y de la investigación. 3.1.2 Utilizar el plan de trabajo en materia de comunicación para recopilar historias importantes.	Mediante una mayor sensibilización acerca de las repercusiones de las normas del Codex en el comercio, facilitar la adopción de las normas del Codex y promover el comercio de manera más adecuada.	Estados miembros, Coordinador Regional, FAO y OMS, Secretaría del Codex	Gracias a la satisfactoria realización de estas actividades, se incrementa el grado de concienciación de los Estados miembros acerca de las normas del Codex, así como el nivel de participación de los miembros en la labor del Codex.	Información pertinente publicada en la página del CCASIA del sitio web del Codex.
	3.2 Apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la implementación y aplicación de las normas del Codex.	3.2.1 Celebrar actos regionales y nacionales en conmemoración del 60.º aniversario del Codex. 3.2.2 Promover la celebración de actos nacionales de los Estados miembros con esta ocasión.	Mejorar la comprensión de los beneficios que reporta la aplicación de las normas del Codex.	Estados miembros, Coordinador Regional, FAO y OMS, Secretaría del Codex	Aumentar el reconocimiento y la comprensión de los textos del Codex.	Celebración de actos nacionales y regionales en conmemoración del 60.º aniversario del Codex. Se comunicará a los miembros con suficiente antelación.

Meta prioritaria	Objetivo prioritario	Actividades durante el período 2022-24	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable o principal	Realizaciones previstas para 2024	Mecanismo de suministro de información
	3.3 Reconocer y promover los efectos de las normas del Codex.	3.3.1. Se puede realizar un taller regional en apoyo de la participación en la nueva encuesta mundial sobre el uso y los efectos de las normas del Codex.	Respaldar la encuesta mundial sobre el uso y los efectos de las normas del Codex.	Estados miembros y Secretaría del Codex	Participación activa de los Estados miembros en la encuesta mundial sobre el uso y los efectos de las normas del Codex.	Informe sobre el taller regional relacionado con la participación en la encuesta mundial sobre el uso y los efectos de las normas del Codex. Estudio de caso.
4. Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas.	4.1 Posibilitar estructuras nacionales sostenibles del Codex en todos los Estados miembros. 4.2 Aumentar la participación sostenible y activa de todos los miembros del Codex.	<p>Los países que reúnen los requisitos solicitan activamente el apoyo del Fondo fiduciario del Codex.</p> <p>Los países que han solicitado apoyo del Fondo fiduciario del Codex siguen trabajando activamente de acuerdo con el plan del proceso.</p> <p>Desarrollar oportunidades de mentoría y de intercambio de experiencias y conocimientos entre los países de la región.</p>	<p>Con el apoyo del Fondo fiduciario 2 del Codex, más miembros que cumplen los requisitos pueden participar mejor en el trabajo del Codex.</p> <p>Mediante la mejora del mecanismo de los comités nacionales del Codex de los Estados miembros, se debería aumentar la concienciación sobre el Codex desde las altas esferas, a fin de garantizar la participación continua de los miembros en la labor del Codex.</p>	FAO, OMS y Estados miembros	<p>Fomento de la creación de capacidad y de las actividades de los Estados miembros en relación con la participación en la labor del Codex.</p> <p>Aumento de la participación en el GTe y el Grupo de Trabajo del Programa (GTP), así como del índice de respuesta a las cartas circulares.</p>	<p>Número de solicitudes de países de la región que cumplen los requisitos al Fondo fiduciario del Codex.</p> <p>Número de Estados miembros que participan en las reuniones del Codex registrado en las listas de participantes.</p>

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN SOBRE LAS COMUNICACIONES REGIONALES DE LA 22.ª REUNIÓN DEL CCASIA

Se recibieron 18 respuestas a la encuesta de nueve miembros de la región y dos de organizaciones observadoras de la región.

Miembros

Timeliness of Codex regional communications

[More Details](#)

 Insights

● Excellent	6
● Good	8
● Fair	4
● Poor	0



Accessibility of Codex regional communications

[More Details](#)


 Insights

● Excellent	6
● Good	12
● Fair	0
● Poor	0



Quality of Codex regional communications

[More Details](#)

 Insights

● Excellent	5
● Good	11
● Fair	2
● Poor	0



Observadores

Timeliness of Codex regional communications

[More Details](#)

● Excellent	1
● Good	1
● Fair	0
● Poor	0



Accessibility of Codex regional communications

[More Details](#)

● Excellent	1
● Good	1
● Fair	0
● Poor	0



Quality of Codex regional communications

[More Details](#)

● Excellent	1
● Good	1
● Fair	0
● Poor	0

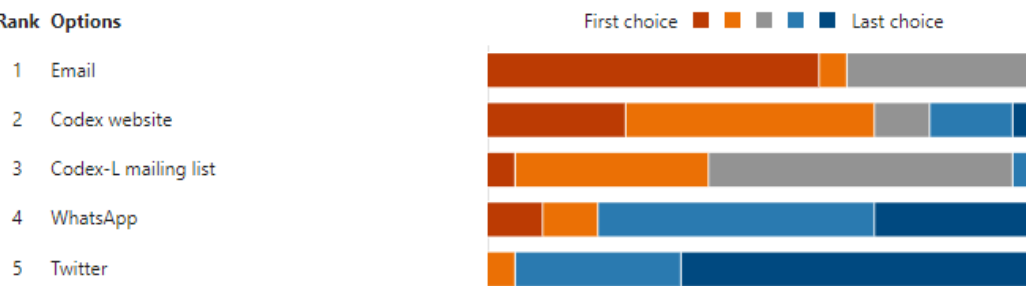


Miembros y observadores

Rank the current Codex communication tools that are most accessible for you?

[View Details](#)

Rank Options



¿Con qué otras herramientas de comunicación se incrementaría la accesibilidad?

- Sitios de redes sociales, otras redes sociales, por ejemplo, Line
- Reuniones informales para cuestiones específicas con regiones concretas
- Calendario de Skype
- WhatsApp con el Presidente regional
- Telegram
- Demasiadas herramientas reducirán la accesibilidad
- Ninguna en particular

¿Podría indicar alguna otra sugerencia sobre cómo mejorar aún más la puntualidad, la accesibilidad y la calidad de las comunicaciones regionales del Codex?

- El Coordinador Regional se pone en comunicación de forma individual con cada miembro regional en relación con sus problemas y sugerencias.
- Siempre que sea posible, el envío previo de un correo electrónico permitirá disponer de más tiempo para responder o presentar observaciones sobre el tema o la encuesta correspondientes.
- Activar la transcripción en directo en Zoom durante la reunión.
- Mantener siempre abierta la opción de la modalidad híbrida.
- Crear más oportunidades para que las personas se conozcan. Son las personas las que comunican: hacer que las personas del Codex se conviertan en amigos y familia del Codex facilitará la comunicación.
- Enviar comunicaciones previas por correo electrónico para obtener una mejor respuesta.

PLAN DE TRABAJO REGIONAL DEL CCASIA EN MATERIA DE COMUNICACIÓN PARA 2022-2024

El presente cuadro ilustra los objetivos, las actividades, las metas y los indicadores para el Plan de trabajo regional del CCASIA en materia de comunicación. Estos elementos proceden de la Meta estratégica 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 (“Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex”) y, más específicamente, del objetivo 3.1 (“Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex”).

Objetivos	Actividades	Parte responsable	Metas	Indicadores
1. Establecer canales de comunicación claros.	1.1. Consolidar y mejorar el flujo e intercambio de información entre los países y la Secretaría del Codex. 1.2. Establecer métodos de comunicación simples y veloces (por ejemplo, grupos de debate en el foro de los GTe del Codex).	1.1. Estados miembros y Secretaría del Codex 1.2. Coordinador Regional, Estados miembros y Secretaría del Codex	<ul style="list-style-type: none"> Para la 23.^a reunión del CCASIA, el 80 % de los miembros y observadores encuestados habrán calificado la puntualidad, accesibilidad y calidad de las comunicaciones regionales del Codex como “excelentes” o “buenas”. 	Número de respuestas a las encuestas que califiquen las comunicaciones regionales como “excelentes” o “buenas”.
2. Comunicar el valor de la colaboración en el Codex y del uso de sus normas en la región.	2.1. Presentar a la Secretaría del Codex proyectos mensuales de historias para la Web acerca de la inocuidad de los alimentos, la labor en materia de normas o las iniciativas de creación de capacidad en la región. 2.2. Promover iniciativas e historias de éxito regionales en colaboración con la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS. 2.3. Mantener contactos con los países beneficiarios del Fondo fiduciario del Codex en la región, a fin de informar sobre cada una de las fases de los proyectos de dicho Fondo.	2.1. Estados miembros, Coordinador Regional 2.2. Secretaría del Codex, Coordinador Regional, FAO y OMS 2.3. Países beneficiarios del Fondo fiduciario del Codex, FAO, OMS y Secretaría del Codex	<ul style="list-style-type: none"> Para el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se habrán publicado 10 noticias de los países de la región. Para la 23.ª reunión del CCASIA, se habrán publicado 30 noticias de los países de la región. Para la 23.^a reunión del CCASIA, el 60 % de los países de la región habrán seguido realizando una aportación a las noticias del Codex en la página web regional. 	Número de noticias del CCASIA publicadas. Número de países que han realizado una aportación publicada.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE SOJA FERMENTADOS CON *BACILLUS* SPP.

(en el trámite 5/8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos definidos en la Sección 2, que se destinan al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, el reenvase o el reprocesado, en su caso. Esta Norma no se aplica a los productos regulados por la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009).

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

Granos de soja fermentados con *Bacillus* spp. (únicamente o junto con otros microorganismos), que suelen conservar su forma original y no son un tipo de pasta, si bien algunos de los granos pueden quedar triturados durante el proceso de elaboración. Los productos finales pueden tener una textura pegajosa y elaborarse posteriormente para obtener distintos tipos de productos.

2.2. Clasificación

2.2.1. Natto

Los granos de soja (comprendidos los granos de soja triturados, en adelante denominados también granos de soja) se ponen en remojo en agua o en agua salada diluida y, después, se cuecen al vapor y se dejan fermentar con *Bacillus subtilis* var. *natto*. No se añadirá ningún material o ingrediente tras la fermentación.

El *natto* tendrá una textura pegajosa y, cuando se tome un grano, deberá observarse una sustancia filamentosas.

2.2.2. Cheonggukjang

Los granos de soja remojados en agua se hierven, se cuecen al vapor o se hornean y, a continuación, se dejan fermentar por la acción de microorganismos naturales o cultivados (a saber, *Bacillus* spp., incluido *Bacillus subtilis*) durante unos días. Los ingredientes facultativos descritos en la Sección 3.1.2.2 pueden añadirse solo tras la fermentación. El producto final, *Cheonggukjang*, que cumple con los requisitos relativos a los componentes puede presentarse en forma de polvo, pasta o granulado esférico.

2.2.3. Thua Nao

Los granos de soja se ponen en remojo en agua, se cuecen al vapor o se hierven, y se envuelven en hojas anchas, como las hojas de banano. Se dejan después fermentar con *Bacillus* spp. (únicamente o junto con otros microorganismos). Pueden estar presentes o se pueden añadir los ingredientes facultativos descritos en la Sección 3.1.2.3. El producto final, *Thua Nao*, que cumple con los requisitos relativos a los componentes puede presentarse como pasta o en forma seca, por ejemplo, en polvo, en láminas o en granulado.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Composición

3.1.1. Ingredientes básicos

- Soja
- Agua potable
- Bacillus* spp. (microorganismos naturales o cultivados). Estos no son patógenos ni producen toxinas

3.1.2. Ingredientes facultativos

3.1.2.1. Natto

- Cereales y/o harina (trigo, arroz, cebada, etc.)
- Sal
- Algas marinas y/o algas marinas en polvo
- Otros ingredientes si procede

3.1.2.2. Cheonggukjang

- a) Microorganismos naturales o cultivados (además de *Bacillus* spp.). Estos no son patógenos ni producen toxinas
- b) Sal
- c) Ajo
- d) Pimentón picante
- e) Otros ingredientes si procede

3.1.2.3. Thua Nao

- a) Microorganismos naturales o cultivados (además de *Bacillus* spp.). Estos no son patógenos ni producen toxinas
- b) Sal
- c) Otros ingredientes si procede

3.2. Criterios de calidad

Los productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. deberán tener el sabor, el olor, el color y la textura característicos del producto. No deberá haber materias extrañas visibles¹ en los productos.

3.3. Requisitos relativos a los componentes

Los productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. deberán cumplir los requisitos enumerados en el Cuadro 1.

Cuadro 1

Nombre del producto	Contenido de humedad (% p/p)	Proteínas (% p/p)	Lípidos (% p/p)
<i>Natto</i>	≥ 53,0	≥ 10,0	≥ 5,0
<i>Cheonggukjang</i>	≤ 58,0	≥ 12,5	≥ 4,0
<i>Thua Nao</i>	≥ 53,0 (en caso de forma seca ≤ 15,0)	≥ 10,0	—

(Peso en húmedo)

3.4. Clasificación como “defectuosos”

Todo producto que no cumpla los requisitos de calidad aplicables, que se definen en las secciones 3.2 y 3.3, se considerará “defectuoso”.

3.5. Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en la Sección 3.2, cuando el número de productos “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.4, no supere el número de aceptación (c) de los planes de muestreo correspondientes con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5 (Anexo I).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de ningún aditivo alimentario.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente Norma deberán respetar los niveles máximos establecidos 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.

¹ Cualquier materia o material detectable extraño objetable que sea visible y no esté asociado habitualmente con la materia prima utilizada.

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.

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. PESOS Y MEDIDAS

7.1. Peso neto

El peso de los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberá indicarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

7.2. Aceptación de lotes

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

8. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

8.1. Denominación del producto

Los productos son productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. El producto deberá designarse con el nombre apropiado de la Sección 2.2. Se podrán utilizar otros nombres de conformidad con la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto al por menor y de manera que no se induzca a error o engaño a los consumidores.

8.2. Etiquetado de recipientes no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO²

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

9.1. Determinación del contenido de humedad

Natto: De conformidad con AOAC 925.09. (Tipo I Gravimetría [horno de vacío])

Cheonggukjang: De conformidad con AOAC 934.01. (Tipo I Gravimetría)

Thua Nao: De conformidad con el método AOAC 925.09. (Tipo I Gravimetría [horno de vacío])

9.2. Determinación del contenido de proteínas

Natto: De conformidad con el método AOAC 988.05. (Tipo I Valorimetría, digestión de Kjeldahl)
(Factor de nitrógeno: 5,71)

Cheonggukjang: De conformidad con AOAC 988.05. (Tipo I Valorimetría, digestión de Kjeldahl)
(Factor de nitrógeno: 5,71)

Thua Nao: De conformidad con AOAC 988.05. (Tipo I Valorimetría, digestión de Kjeldahl)
(Factor de nitrógeno: 5,71)

9.3. Determinación del contenido de lípidos

Natto: De conformidad con AOAC 963.15. (Tipo I Gravimetría [extracción Soxhlet])

(Cantidad de la muestra: 4 g)

Cheonggukjang: De conformidad con AOAC 963.15. (Tipo I Gravimetría [extracción Soxhlet])

(Cantidad de la muestra: 5g)

² Los métodos de análisis se eliminarán cuando la norma sea aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius y quedarán incluidos en la norma CXS 234-1999.

ANEXO I

Planes de muestreo (NCA = 6,5)

Plan de muestreo 1 – Muestreo normal

Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801-24 000	13	2
24 001-48 000	21	3
48 001-84 000	29	4
84 001-144 000	38	5
144 001-240 000	48	6
Más de 240 000	60	7

Plan de muestreo 2 – Controversias, cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801-24 000	21	3
24 001-48 000	29	4
48 001-84 000	38	5
84 001-144 000	48	6
144 001-240 000	60	7
Más de 240 000	72	8

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE ARROZ COCIDO ENVUELTO EN HOJAS DE PLANTAS

(en el trámite 5/8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos definidos en la Sección 2, los cuales están destinados al consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

El arroz cocido envuelto en hojas de plantas se prepara con una base de arroz a la que se añaden o no rellenos como carnes rojas, carnes de aves de corral, huevos, frutas y hortalizas, frijoles, nueces, y sus productos derivados, entre otros. Esta mezcla se envuelve después completamente en hojas de plantas (hojas de Indocalamus, junco, banano, loto, etc.), las cuales se utilizan como materiales que entran en contacto con los alimentos para darles sabor y no están destinadas al consumo. El producto puede o no envolverse antes de ser cocido al vapor o hervido y envasado.

2.2. Tipos de productos

2.2.1. Producto congelado rápidamente

Producto que se cuece al vapor o con otros métodos de cocción antes de ser congelado rápidamente y almacenado a temperatura de congelación.

2.2.2. Producto comercial esterilizado

Producto que se esteriliza para cumplir con los requisitos de esterilidad comercial.

2.2.3. Producto refrigerado

Producto que se cuece al vapor o con otros métodos de cocción antes de ser refrigerado y almacenado a temperatura de refrigeración.

2.3. Definición del proceso

2.3.1. Hojas de plantas

Las hojas de plantas, que se describen en la Sección 2.1, deberán ser objeto de un cuidadoso proceso de selección, remojo, limpieza y secado antes de su utilización. Las hojas no deberán sumergirse en reactivos químicos para cambiar su color. Si las hojas de las plantas se sujetan con hilos, estos no deberán transmitir al alimento ningún tipo de sustancia tóxica.

2.3.2. Cocción

El producto puede cocerse mediante vapor y otros métodos de cocción apropiados y/o a determinada presión, temperatura y durante cierto tiempo, antes de ser congelado rápidamente o refrigerado.

2.3.3. Proceso de congelación rápida

El producto congelado rápidamente (Sección 2.2.1) es el producto sometido al proceso de congelación establecido en el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976). En particular, este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que se sobrepasen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo a menos que el centro térmico del producto no haya alcanzado una temperatura de -18°C o más fría, después que se establezca la temperatura. Está autorizada la práctica admitida de volver a envasar los productos congelados rápidamente, siempre que se realice en condiciones controladas de temperatura.

2.3.4. Proceso de esterilización

El producto comercial esterilizado, que se describe en la Sección 2.2.2, deberá ser procesado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado en un envase, de conformidad con las disposiciones pertinentes del *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979), a fin de evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente. El producto no debe tener pérdidas ni hincharse tras la esterilización.

2.3.5. Refrigeración

El producto refrigerado (Sección 2.2.3) es el producto sometido al proceso de refrigeración descrito en el *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Ingredientes

3.1.1. Ingredientes básicos

a) arroz glutinoso, arroz, mijo, avena, cebada, etc.

3.1.2. Ingredientes facultativos

a) frutas y hortalizas (incluidas legumbres y hortalizas leguminosas)

b) nueces y semillas

c) frutas en conserva

d) hongos comestibles

e) carne roja

f) carne de aves de corral

g) productos acuáticos

h) huevos

i) grasas y aceites comestibles

j) frijoles

k) productos derivados de a) a j)

l) azúcar

m) sal comestible

n) especias y hierbas culinarias

o) aderezos

p) otros ingredientes si procede

3.2. Criterios de calidad

3.2.1. Factores de calidad

Los productos con grasas y aceites comestibles o con ingredientes derivados de nueces o alimentos de origen animal deberán respetar el índice de peróxido $\leq 19,7$ meq/kg.

3.2.2. Requisitos generales

El arroz cocido envuelto en hojas de plantas deberá tener las siguientes cualidades:

- tener la forma adecuada;
- tener un tamaño uniforme;
- estar correctamente envuelto;
- tener el olor y el sabor característicos de los ingredientes básicos y/o facultativos.

3.2.3. Defectos y tolerancias

El arroz cocido envuelto en hojas de plantas deberá estar sustancialmente libre de los siguientes defectos:

- envoltura rota y pérdidas del relleno;
- sabor extraño;
- materias extrañas visibles¹ fuera y dentro del producto.

3.3. Clasificación como “defectuosos”

Todo envase que no cumpla los requisitos de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerará “defectuoso”.

3.4. Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en esta Norma cuando el número de productos “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente Norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.7 “Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)” y de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizadores, emulsionantes, acentuadores del sabor y espesantes que se indican en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente Norma deberán respetar los niveles máximos establecidos 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 apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para estos productos.

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).

Los productos congelados rápidamente deberán cumplir el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976).

Los productos comerciales esterilizados deberán cumplir el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979).

Los productos refrigerados deberán cumplir el *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999).

¹ Cualquier materia o material detectable extraño objetable que sea visible y no esté asociado habitualmente con la materia prima utilizada.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1. Peso neto

El peso de los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberá indicarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

7.2. Aceptación de lotes

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

8. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

8.1. Denominación del producto

El nombre del producto será "arroz cocido envuelto en hojas de plantas". El producto deberá etiquetarse con el nombre correspondiente de la Sección 2.2. Se podrán utilizar otros nombres² de conformidad con la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño a los consumidores.

8.2. Etiquetado de recipientes no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. ENVASADO

El envasado utilizado para el arroz cocido envuelto en hojas de plantas deberá ser conforme a las disposiciones pertinentes del *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979) o el *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999).

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO³

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

10.1. Determinación del índice de peróxido

10.1.1. Extracción de aceites del producto

10.1.1.1. Aparatos

- a) Evaporador rotatorio
- b) Baño María

10.1.1.2. Extracción

Retirar el envase del producto y las hojas de la planta, etc., sacar la parte comestible de la muestra representativa, machacarla y ponerla en un homogeneizador o mortero de vidrio, moliéndola de manera continua hasta que la muestra quede totalmente triturada y bien mezclada. Ponerla luego en un frasco de boca ancha y añadir una cantidad de éter de petróleo entre dos y tres veces superior al volumen de la muestra (intervalo de ebullición: 30 °C-60 °C). Después de mezclar completamente, tapar el frasco y dejar reposar durante más de 12 horas. Filtrar toda la solución con un embudo lleno de sulfato de sodio anhidro a un matraz de fondo redondo. Enjuagar el residuo del frasco de boca ancha con éter de petróleo. Filtrar de nuevo otra vez con un nuevo embudo de sulfato de sodio anhidro, si el filtrado no es suficientemente claro. Evaporar el éter de petróleo en el matraz de fondo redondo bajo presión reducida en un evaporador rotatorio a menos de

² Otros nombres son, por ejemplo, *Zongzi*, *Chimaki*, *Ba-Jang*, *Khao Tom Mat*, arroz en hoja de loto, *Ketupat*, *Ma-chang*, etc.

³ Los métodos de análisis se eliminarán cuando la norma sea aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius y quedarán incluidos en la norma CXS 234-1999.

40 °C. El residuo es la muestra de ensayo. Deberá seleccionarse un número suficiente de muestras representativas para garantizar que puedan obtenerse no menos de 8 gramos de la muestra de ensayo. La muestra de ensayo deberá analizarse lo antes posible.

10.1.2. Determinación

De conformidad con ISO 3960 o AOCS Cd 8b-90 (03) (Tipo I Valorimetría [Colorimétrica]).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE**(en el trámite 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica al producto, tal como se define en la Sección 2, congelado rápidamente y destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según proceda.

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

Los raviolis congelados rápidamente son el producto elaborado con una masa hecha de harina que lleva un relleno compuesto por uno o más ingredientes, por ejemplo, carnes rojas, carnes de aves de corral, huevos, productos acuáticos, frutas y hortalizas, nueces, y sus productos derivados. El relleno debe quedar envuelto en una capa de masa enrollada y puede o no someterse a cocción antes de congelarse rápidamente.

2.2. Definición del proceso

Los raviolis congelados rápidamente son el producto sometido a un proceso de congelación en un equipo apropiado y que cumple con las condiciones establecidas a continuación. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que se sobrepasen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. Los raviolis congelados rápidamente se someterán a un proceso de congelación rápida y se mantendrán a una temperatura de -18 °C o más fría en todos los puntos de la cadena de frío, con sujeción a las tolerancias de temperatura permitidas. Está autorizada la práctica admitida de volver a envasar los productos congelados rápidamente, siempre que se realice en condiciones controladas de temperatura.

2.3. Práctica de manipulación

El producto deberá manipularse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de su venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976).

2.4. Tipos de productos**2.4.1. Raviolis crudos**

Producto sin cocer o cocido parcialmente antes de ser congelado rápidamente que precisa cocción antes de su consumo.

2.4.2. Raviolis cocidos

Producto totalmente cocido antes de ser congelado rápidamente que debe recalentarse antes de su consumo, si es necesario.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1. Ingredientes****3.1.1. Ingredientes básicos**

a) harina de trigo y/o otros tipos de harina, por ejemplo, harina de maíz, harina de arroz, harina de grano grueso, harina de alforfón, harina de cereales en grano, almidón, etc.

3.1.2. Ingredientes facultativos

a) carne roja

b) carne de aves de corral

c) productos acuáticos

d) frutas y hortalizas (incluidos hongos comestibles, legumbres y hortalizas leguminosas)

- e) huevos
- f) nueces y semillas
- g) frijoles
- h) aceites y grasas comestibles
- i) productos derivados de a) a h)
- j) azúcar
- k) sal comestible
- l) especias y hierbas culinarias
- m) aderezos
- n) otros ingredientes si procede

3.2. Criterios de calidad

3.2.1. Requisitos generales

Los raviolis congelados rápidamente deberán tener las siguientes cualidades:

- el relleno no será inferior al 30 % del peso total del producto;
- estarán envueltos de forma adecuada.

3.2.2. Defectos y tolerancias

Los raviolis congelados rápidamente deberán estar sustancialmente libres de los siguientes defectos:

- materias extrañas visibles¹ fuera y dentro del producto;
- envoltura de la masa rota y pérdidas del relleno.

3.3. Clasificación como “defectuosos”

Todo envase que no cumpla los requisitos de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerará “defectuoso”.

3.4. Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en esta norma cuando:

- el número de productos “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. [ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente Norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizadores y humectantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 07.1.5 “Panes y bollos dulces al vapor”, y de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizadores, humectantes, espesantes, emulsionantes y acentuadores del sabor que se indican en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

¹ Cualquier materia o material detectable extraño objetable que sea visible y no esté asociado habitualmente con la materia prima utilizada.

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Dosis máxima (mg/kg)
Espesantes		
405	Alginato de propilenglicol	2 000 *Utilizado en la envoltura del ravioli
Emulsionantes		
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	0,3 Como fósforo *Utilizado en el relleno del ravioli
Antioxidantes		
304	Palmitato de ascorbilo	500 *Utilizado en la envoltura del ravioli
220	Dióxido de azufre	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
221	Sulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
222	Hidrogensulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
223	Metabisulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
224	Metabisulfito de potasio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
Colorantes		
160C(ii)	Extracto de pimentón	100 *Utilizado en la envoltura del ravioli
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	100 *Utilizado en la envoltura del ravioli
102	Tartracina	500 (si se utiliza junto con otros colorantes alimentarios, el total de colorantes alimentarios utilizados no deberá ser superior a 500 mg/kg) *Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Dosis máxima (mg/kg)
110	Amarillo ocase FCF	400 (si se utiliza junto con otros colorantes alimentarios, el total de colorantes alimentarios utilizados no deberá ser superior a 500 mg/kg) *Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	500 (si se utiliza junto con otros colorantes alimentarios, el total de colorantes alimentarios utilizados no deberá ser superior a 500 mg/kg) *Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli
127	Eritrosina	300 (si se utiliza junto con otros colorantes alimentarios, el total de colorantes alimentarios utilizados no deberá ser superior a 500 mg/kg) *Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli
133	Azul brillante FCF	100 *Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli
160a(i)	β -caroteno (sintético)	100 *Utilizado en la envoltura del ravioli
Estabilizadores		
1520	Propilenglicol	12 000 *Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli
522	Sulfato de potasio de aluminio	200 (como aluminio; si se utiliza junto con sulfato de amonio de aluminio, el total utilizado como aluminio no deberá ser superior a 200 mg/kg) *Utilizado en la envoltura del ravioli
523	Sulfato de amonio de aluminio	200 (como aluminio; si se utiliza junto con sulfato de potasio de aluminio, el total utilizado como aluminio no deberá ser superior a 200 mg/kg) *Utilizado en la envoltura del ravioli
Humectantes		
1520	Propilenglicol	12 000 *Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Dosis máxima (mg/kg)
Conservantes		
220	Dióxido de azufre	30 (Corea), 0,05 (Japón) Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli/*Utilizado en el relleno y la envoltura del ravioli
221	Sulfito de sodio	30 (Corea), 300 (Japón, es posible eliminarlo) Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli/*Utilizado en el relleno del ravioli
222	Hidrogensulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
223	Metabisulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
224	Metabisulfito de potasio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
Decolorantes		
220	Dióxido de azufre	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
221	Sulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
222	Hidrogensulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
223	Metabisulfito de sodio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli
224	Metabisulfito de potasio	30 Como dióxido de azufre *Utilizado en la envoltura del ravioli

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Dosis máxima (mg/kg)
Reguladores de la acidez		
522	Sulfato de potasio de aluminio	200 (como aluminio; si se utiliza junto con sulfato de amonio de aluminio, el total utilizado como aluminio no deberá ser superior a 200 mg/kg) *Utilizado en la envoltura del ravioli
523	Sulfato de amonio de aluminio	200 (como aluminio; si se utiliza junto con sulfato de potasio de aluminio, el total utilizado como aluminio no deberá ser superior a 200 mg/kg) *Utilizado en la envoltura del ravioli
Leudantes		
522	Sulfato de potasio de aluminio	200 (como aluminio; si se utiliza junto con sulfato de amonio de aluminio, el total utilizado como aluminio no deberá ser superior a 200 mg/kg) *Utilizado en la envoltura del ravioli
523	Sulfato de amonio de aluminio	200 (como aluminio; si se utiliza junto con sulfato de potasio de aluminio, el total utilizado como aluminio no deberá ser superior a 200 mg/kg) *Utilizado en la envoltura del ravioli

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).]

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente Norma deberán respetar los niveles máximos establecidos 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 el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976) y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

El producto 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. PESOS Y MEDIDAS

7.1. Peso neto

El peso de los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberá indicarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

7.2. Aceptación de lotes

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y se aplicará, además, la siguiente disposición.

8.1. Denominación del producto

El nombre del producto será “raviolis congelados rápidamente”. La etiqueta debe indicar debidamente si se trata de “raviolis crudos” o “raviolis cocidos”. Se podrán utilizar otros nombres de conformidad con la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño a los consumidores.

8.2. Instrucciones de almacenamiento

La etiqueta deberá incluir términos que indiquen que el producto deberá almacenarse a una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o más fría.

8.3. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. ENVASADO

El envasado utilizado para los raviolis congelados rápidamente deberá ser conforme a las disposiciones pertinentes del *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976).

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 muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ACTUACIÓN PARA EL CCASIA

ALCANCE Y FINALIDAD

1. El procedimiento normalizado de actuación establece recomendaciones y procedimientos para el Coordinador del CCASIA y los Estados miembros destinados a promover la comunicación mutua y fomentar la cooperación entre los países con miras a facilitar la participación activa en el Codex mediante las siguientes actividades:

- Facilitar el intercambio de las posiciones de los miembros en la región.
- Coadyuvar a los Estados miembros del CCASIA en la obtención o presentación de datos en consonancia con los trabajos considerados prioritarios por la Comisión y los órganos auxiliares o la región, así como preparar propuestas de nuevos trabajos.
- Facilitar y mejorar la participación efectiva de los Estados miembros del CCASIA en la labor del Codex y en otros trabajos relacionados con la inocuidad de los alimentos en la región.

RESPONSABILIDADES DEL COORDINADOR REGIONAL

2. Además de asumir las funciones señaladas en el Manual de procedimiento del Codex, el Coordinador Regional puede ocuparse de cuanto sigue:

- i. Facilitar las colaboraciones intrarregionales que sirvan a trabajos específicos pertinentes para la región.
- ii. Facilitar la comunicación mutua entre los Estados miembros del CCASIA mediante reuniones oficiosas y otros medios.
- iii. Celebrar reuniones oficiosas de los Estados miembros del CCASIA, en particular reuniones presenciales en paralelo a las reuniones de los comités del Codex y videoconferencias.
- iv. Presentar la posición por escrito de un Estado miembro del CCASIA en la reunión plenaria a falta de su presencia física en la reunión del Codex en cuestión, si así lo solicita el Estado miembro interesado.
- v. Alentar a los Estados miembros del CCASIA a respaldar la posición de otros países.
- vi. Alentar a los Estados miembros del CCASIA a que presten asistencia a otros miembros en relación con las propuestas de nuevos trabajos y la obtención y presentación de datos.
- vii. Alentar a los países con menos experiencia en el Codex a copresidir las reuniones del CCASIA.
- viii. Organizar la copresidencia de las reuniones del CCASIA con un país con menos experiencia en el Codex.
- ix. Fomentar los programas de creación de capacidad en materia de inocuidad alimentaria.
- x. Mantener y actualizar el sitio web del CCASIA en colaboración con la Secretaría del Codex.

RESPONSABILIDADES DE LOS ESTADOS MIEMBROS DEL CCASIA

3. Los Estados miembros de la CCASIA pueden hacerse cargo de cuanto sigue:

- i. Mantenerse en comunicación de manera asidua con otros Estados miembros.
- ii. Compartir con el Coordinador Regional la información pertinente y la posición del país sobre asuntos de interés, en particular sobre las preocupaciones específicas relacionadas con los temas del programa de los comités del Codex.
- iii. Participar activamente en las reuniones oficiosas del CCASIA de manera que se tome debida nota de las preocupaciones regionales y puedan presentarse en la sesión plenaria de las reuniones del Codex.
- iv. Participar activamente en proyectos de colaboración para el seguimiento conjunto de cuestiones de interés, como los niveles de contaminantes o de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en los alimentos, lo cual podría acrecentar la presentación de datos a nivel regional de una manera más inclusiva.
- v. Responder a los cuestionarios regionales distribuidos por el Coordinador Regional, la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS.

- vi. Remitir la posición del Estado miembro por escrito y solicitar formalmente al Coordinador Regional que la presente en la sesión plenaria de un comité del Codex a falta de la participación física del país, según proceda.
- vii. Compartir la información actualizada del punto de contacto del Codex con el Coordinador Regional y la Secretaría del Codex.
- viii. Determinar las cuestiones emergentes y decisivas de importancia para la región, en particular las que podrían presentarse para su debate en el Codex.
- ix. Prestarse asistencia mutua en la preparación de propuestas de nuevos trabajos, en particular en relación con el intercambio de datos pertinentes y el asesoramiento científico de expertos.
- x. Colaborar en las actividades de capacitación y talleres organizados o coordinados por el Coordinador Regional (para aquellos miembros con mayor experiencia en materia de inocuidad alimentaria o en el Codex).
- xi. Confirmar su disposición a ayudar a los países con menor experiencia en el Codex.

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO

Objetivo 1: Facilitar el intercambio de las posiciones de los miembros en la región.		
Actividades	Procedimientos	Parte responsable
1.1 Compartir con todos los miembros del CCASIA la información pertinente y la posición del país sobre asuntos de interés, en particular las preocupaciones específicas, en relación con los temas del programa del Codex.	Coordinar con todos los puntos de contacto de los miembros la búsqueda de información pertinente y la posición del país sobre asuntos de interés, en particular las preocupaciones específicas que los miembros deseen compartir en relación con distintos temas del programa de la reunión del Codex.	Coordinador Regional
	Proporcionar información pertinente y notificar la posición del país sobre asuntos de interés, en particular cualquier preocupación o preocupaciones específicas, si las hubiera.	Estado miembro
1.2 Programa de las reuniones oficiosas	Preparar el programa de la reunión basándose en el programa provisional de la respectiva reunión del comité del Codex, así como en las preocupaciones recibidas de los Estados miembros.	Coordinador Regional
	Distribuir el programa entre todos los Estados miembros.	Coordinador Regional
	Responder a las preocupaciones y cuestiones que se planteen en relación con el programa con la suficiente antelación.	Estado miembro
1.3 a) Organizar reuniones oficiosas por videoconferencia antes de la reunión plenaria.	Decidir, teniendo en cuenta los husos horarios, la fecha y la hora de la reunión, que debería celebrarse preferentemente al menos una semana antes de la reunión del Codex.	Coordinador Regional
	Enviar la invitación a todos los Estados miembros.	Coordinador Regional
	Responder a la invitación del Coordinador Regional.	Estado miembro
b) Organizar reuniones oficiosas en paralelo a la reunión plenaria del Codex, según sea necesario.	Organizar reuniones oficiosas en paralelo a las reuniones de los comités y la Comisión del Codex Alimentarius (fecha y lugar de celebración), así como establecer contactos con el país anfitrión del respectivo comité del Codex para la organización del lugar de celebración.	Coordinador Regional
	Enviar la invitación a todos los Estados miembros.	Coordinador Regional
	Responder a la invitación del Coordinador Regional.	Estado miembro

1.4 Deliberar acerca de las preocupaciones y posiciones regionales comunes.	Sobre la base de los debates entablados durante estas reuniones oficiosas, pueden formularse preocupaciones y posiciones regionales comunes.	Coordinador Regional y Estado miembro
	Las preocupaciones y posiciones regionales comunes que se formulen deberán distribuirse a todos los Estados miembros.	Coordinador Regional
	El Coordinador Regional puede señalar a la atención de la Comisión del Codex y/o de sus órganos auxiliares toda preocupación y posición regional común, basándose en la solicitud del Estado miembro. El Estado miembro puede ofrecer más explicaciones respecto de la preocupación y posición expresadas.	Coordinador Regional y Estado miembro
Objetivo 2: Prestar ayuda a los Estados miembros en relación con la obtención y presentación de datos de conformidad con las necesidades prioritarias de la región y con la preparación de propuestas de nuevos trabajos en el marco de diversos comités del Codex.		
Actividades	Procedimientos	Parte responsable
2.1 Determinar las preocupaciones y cuestiones específicas de la región (sobre las que es necesario obtener datos).	Coordinar con todos los puntos de contacto del Codex de la región la búsqueda de áreas específicas de preocupación o interés sobre las que se requieren datos y propuestas de nuevos trabajos.	Coordinador Regional
	Responder a la solicitud del Coordinador Regional sobre áreas específicas de preocupación o interés.	Estado miembro
	Preparar una lista de las áreas de preocupación o interés señaladas por los distintos Estados miembros.	Coordinador Regional
2.2 Prestar ayuda a los Estados miembros en relación con la obtención y presentación de datos.	Recabar información sobre la disposición de los Estados miembros a ayudar a otros Estados miembros a obtener y presentar datos sobre el área específica de preocupación o interés señalada y crear una lista de aquellos que manifiesten estar en disposición de hacerlo.	Coordinador Regional y Estado miembro
	Los Estados miembros interesados en recibir ayuda pueden solicitarla a los Estados miembros en disposición de ayudar. Los Estados miembros en disposición de ayudar también pueden iniciar a prestar ayuda a otros Estados miembros.	Estado miembro y Estados miembros dispuestos
2.3 Prestar ayuda a los Estados miembros en relación con la preparación de propuestas de nuevos trabajos.	Recabar información sobre la disposición de los Estados miembros a ayudar a otros Estados miembros en relación con la preparación de propuestas de nuevos trabajos y crear una lista de aquellos que manifiesten estar en disposición de hacerlo.	Coordinador Regional
	Los Estados miembros pueden organizar talleres, programas de capacitación, videoconferencias, etc. en colaboración, a fin de fomentar la capacidad de otros Estados miembros en relación con la preparación de propuestas de nuevos trabajos.	Estado miembro y Estados miembros dispuestos

Objetivo 3: Fomentar la participación efectiva en el Codex y otros trabajos relacionados con la inocuidad de los alimentos para facilitar el comercio.		
Actividades	Procedimientos	Parte responsable
3.1 Establecer grupos subregionales con amplia experiencia en inocuidad alimentaria para organizar de manera proactiva actividades de capacitación y talleres en otros países de la región.	Los Estados miembros pueden solicitar apoyo a los grupos subregionales en relación con la creación de capacidad en las áreas de interés.	Estado miembro
	Recabar información sobre la disposición de los grupos subregionales a ayudar a otros Estados miembros en relación con la creación de capacidad que precisen en las áreas señaladas.	Estado miembro y grupos subregionales dispuestos
	Los grupos subregionales en disposición de ayudar pueden iniciar a prestar ayuda a otros Estados miembros.	Estado miembro y grupos subregionales dispuestos
3.2. Armonización con las normas del Codex.	Recabar información sobre cuáles son los Estados miembros que precisan apoyo en relación con la armonización de sus normas nacionales con las del Codex.	Coordinador Regional
	Recabar información sobre la disposición de los Estados miembros a ayudar a otros Estados miembros en relación con la armonización de las normas nacionales con las del Codex y crear una lista de aquellos que manifiesten estar en disposición de hacerlo.	Coordinador Regional y Estado miembro
	Los Estados miembros interesados en recibir ayuda pueden solicitarla a los Estados miembros en disposición de ayudar. Los Estados miembros en disposición de ayudar pueden iniciar a prestar ayuda a otros Estados miembros.	Estado miembro y Estados miembros dispuestos
3.3 Compartir las cuestiones emergentes y decisivas que se hubieran determinado.	Pedir a los Estados miembros que compartan información, sugerencias o experiencias sobre las cuestiones emergentes y decisivas que se hubieran determinado.	Coordinador Regional
	Los Estados miembros comparten con el Coordinador Regional información, sugerencias o experiencias sobre las cuestiones emergentes y decisivas que se hubieran determinado.	Estado miembro
	Se puede preparar una plantilla mediante la que los Estados miembros puedan proporcionar información.	Coordinador Regional
	Compilar y analizar la información recopilada para ofrecer una visión regional de los puntos comunes y las diferencias con respecto a las cuestiones emergentes y decisivas de la región.	Coordinador Regional
	Toda la información se publicará en el sitio web del CCASIA.	Coordinador Regional
3.4 Compartir información para facilitar el comercio.	Los Estados miembros compartirán información y enlaces sobre la legislación nacional pertinente.	Estado miembro
	Toda la información se publicará en el sitio web del CCASIA.	Coordinador Regional