

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

Tema 2 del programa

CX/EXEC 23/84/2 Add.2
Junio de 2023

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Octogésima cuarta reunión Ginebra (Suiza)

EXAMEN CRÍTICO – PARTE III¹

Nota: Véase el documento CX/EXEC 23/84/2 para obtener información general sobre el examen crítico global y el examen crítico de la 22.^a reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para Asia (CCASIA), la 22.^a reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), la 53.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), la 16.^a reunión del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASPW), la 26.^a reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) y la 43.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU). Véase el documento CX/EXEC 23/84/2 Add.1 para obtener información sobre el examen crítico de la 53.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

Estructura²

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

Lista de apéndices

Apéndice 1: 16.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)

Apéndice 2: 26.^a reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

Apéndice 3: 47.^a reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)

Apéndice 4: Propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005)

¹ En el presente documento se abordan la 16.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), la 26.^a reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y la 47.^a reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), así como una cuestión de competencia del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que ha sido aplazada *sine die*.

² La misma estructura se aplica a todos los apéndices del examen crítico, con excepción del Apéndice 4 del documento CX/EXEC 23/81/2 Add.2, que se refiere a una propuesta de enmienda de una norma de competencia del CCPFV, la cual ha sido aplazada *sine die*.

Apéndice 1

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)		
País anfitrión	Países Bajos	Presidencia	Sra. Sally Hoffer
Reunión sobre la que se informa	16. ^a reunión del CCCF	18-21 y 26 de abril de 2023	
Próxima reunión	17. ^a reunión del CCCF	5-19 de abril de 2024	
Informe	REP23/CF16		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 16.^a reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial con la aprobación del informe por medios virtuales. Contó con gran participación. En el marco de los preparativos para los debates plenarios de la 16.^a reunión del CCCF, se celebraron cinco reuniones virtuales y tres presenciales. Con ellas se ayudó a garantizar que se realizaran grandes avances en relación con los respectivos temas de trabajo durante la reunión plenaria.

En su 16.^a reunión, el CCCF concluyó con eficiencia y de forma consensuada todos los temas del programa. Se remitieron a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, un código de prácticas (para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca) y siete niveles máximos (NM) (de plomo, para el total de aflatoxinas y de ocratoxina A en distintos tipos de productos alimenticios, respectivamente) y los planes de muestreo asociados, a fin de que los aprobara definitivamente. Se suspendieron los trabajos sobre los siete NM, mientras que se está sometiendo a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, una propuesta de nuevo trabajo (Código de prácticas/Directrices para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados), para su aprobación.

Observaciones de la Presidencia:

La celebración de la 16.^a reunión del CCCF de forma presencial facilitó el proceso de toma de decisiones, ya que se pudieron mantener conversaciones informales fuera de la reunión plenaria. Las delegaciones pudieron comunicarse entre sí durante la reunión, lo que contribuyó a que se avanzara con los trabajos.

En calidad de Presidenta, seguí más de cerca los progresos de los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) durante el año manteniendo consultas con sus presidentes, algo que fue de gran ayuda, ya que recibimos la mayoría de los documentos a tiempo. Los debates plenarios también se prepararon con los presidentes de los GTe en reuniones previas entre la Presidencia del CCCF y las secretarías del Codex y del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Se mantuvo la forma de trabajar de introducir los temas del programa mediante presentaciones PowerPoint en la reunión plenaria, algo que fue de utilidad.

También se hicieron nuevas mejoras en la forma de trabajar. La planificación anticipada de los trabajos se hizo explícita al presentar, en la reunión plenaria, el programa provisional de la 17.^a reunión del CCCF con los GTe y las presidencias en el marco de "Otros asuntos y trabajos futuros". A su vez, se decidió sobre la marcha lo que podía hacerse y los trabajos que podían aplazarse, lo que sirvió para gestionar la carga de trabajo del Comité. Con ello, también se alentó a que más voluntarios se presentasen para presidir o copresidir los GTe, algo que también hicieron. Además, a partir del año que viene, se añadirá un nuevo tema del programa, "Cuestiones de prospectiva y emergentes de pertinencia para el CCCF", dirigido al intercambio de información con las delegaciones y entre ellas sobre cuestiones emergentes que sean de pertinencia para el trabajo de este Comité, así como a la señalación de cuestiones importantes, incluso cuando ello no dé lugar a la elaboración de una norma del Codex.

Sí observé que de una región solo había unas pocas delegaciones presentes, algo que considero preocupante, ya que las decisiones adoptadas deberían contar con el apoyo de un número suficiente de delegaciones. Lo coordiné sobre la marcha, enviando correos y celebrando una reunión virtual con el Coordinador Regional. Le solicité expresamente que indicase toda preocupación de la región que pudiera obstaculizar la aprobación de las propuestas del CCCF por parte de la Comisión, así como su asesoramiento sobre la manera de proceder en el pleno.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a decisión de la Comisión			
1. Proyecto de Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca	N05-2021	2025	Aprobación en el trámite 8
2. Proyecto de NM de plomo en comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños	N05-2019	2024	Aprobación en el trámite 8
3. Anteproyecto de NM de plomo en azúcares blando moreno, sin refinar y no centrifugado	N05-2019	2024	Aprobación en el trámite 5/8
4. Anteproyecto de planes de muestreo para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños	N08-2019	2022	Aprobación en el trámite 5/8
5. Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas en el chile desecado y la nuez moscada y de NM de ocratoxina A en el chile y el pimentón dulce desecados, y en la nuez moscada	N20-2017	2024	Aprobación en el trámite 5/8
6. Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas en el pimentón dulce, el jengibre, las pimientas negra y blanca y la cúrcuma y de NM de ocratoxina A en el jengibre, las pimientas negra y blanca y la cúrcuma	N20-2017	2024	Suspendido
7. Nuevo trabajo sobre un Código de prácticas/Directrices para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados	-	-	Aprobación
Para fines de seguimiento			
8. NM para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado	N14-2014	2023	Trámite 2/3
9. NM de plomo en hierbas culinarias (frescas/desecadas) y especias (desecadas)	N05-2019	2021	Trámite 2/3
10. Anteproyecto de Planes de muestreo para aflatoxinas y ocratoxina A en especias (chile y pimentón dulce desecados, y nuez moscada)	N20-2017	2024	Trámite 2/3
A título informativo			
11. Documento de debate sobre los alcaloides de pirrolizidina	Para consideración del CCCF en su 17.ª reunión		
12. Documento de debate sobre nuevas medidas como apoyo a la revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por las aflatoxinas (CXC 55-2004)</i>	Para consideración del CCCF en su 17.ª reunión		
13. Documento de debate sobre nuevas medidas como apoyo a la revisión del <i>Código de prácticas para reducir la aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche (CXC 45-1997)</i>	Para consideración del CCCF en su 17.ª reunión		

14. Documento de debate sobre la necesidad y la viabilidad de posibles medidas de seguimiento en relación con los alcaloides del tropano	Para consideración del CCCF en su 17.ª reunión
15. Documento de debate sobre la acrilamida en los alimentos teniendo en cuenta las evaluaciones más recientes del JECFA	Para consideración del CCCF en su 17.ª reunión
16. Documento de debate sobre un Código de prácticas para prevenir o reducir la contaminación por cadmio en los alimentos	Para consideración del CCCF en su 17.ª reunión
17. Pautas sobre el análisis de datos para el desarrollo de NM y para la mejora de la recopilación de datos	Continuación del debate
18. Determinación de las combinaciones de alimentos básicos y contaminantes de interés para la salud pública y el comercio internacional que el CCCF aún no haya abordado	Suspendido
19. Revisión de las normas del Codex sobre contaminantes	Continuación (tema permanente del programa del CCCF)
20. Trabajo de seguimiento de los resultados de las evaluaciones del JECFA y de las consultas de expertos de la FAO/OMS	Continuación (tema permanente del programa del CCCF)
21. Lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el JECFA	Continuación (tema permanente del programa del CCCF)

4. Observaciones específicas

<p>1. Proyecto de Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca, párrafo 36, Apéndice III</p>
<p>Estado: La Comisión, en su 45.º período de sesiones (2022), había aprobado el Código de prácticas en el trámite 5. Sobre la base del trabajo adicional del GTe y los debates constructivos que tuvieron lugar en la 16.ª reunión del CCCF, el Comité acordó en esa reunión remitir a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, el Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en la yuca y los productos a base de yuca, a fin de que lo aprobara en el trámite 8.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>2. Proyecto de NM de plomo en comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños, párrafo 28 iii)</p>
<p>Estado: La Comisión, en su 45.º período de sesiones (2022), había aprobado una propuesta de NM de 0,02 mg/kg en comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños en el trámite 5. En su 16.ª reunión, el CCCF acordó remitir a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, un NM de 0,02 mg/kg en comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños, a fin de que lo aprobara en el trámite 8. Se observó que el mismo NM en productos a base de cereales para lactantes y niños pequeños era factible habida cuenta del alto nivel de protección de los lactantes y niños pequeños, con una tasa de rechazo apenas ligeramente superior al 5 %.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>3. Anteproyecto de NM de plomo en azúcares blando moreno, sin refinar y no centrifugado, párrafo 28 i)</p>
<p>Estado: En su 16.ª reunión, el CCCF acordó que se remitiera a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, el siguiente NM de 0,15 mg/kg en azúcares blando moreno, sin refinar y no centrifugado, a fin de que lo aprobara en el trámite 5/8. Se observó que este NM estaba en consonancia con el NM de 0,1 mg/kg en azúcares blanco y refinado que había aprobado la Comisión en su 45.º período de sesiones (2022), ya que estos azúcares eran menos refinados.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>4. Anteproyecto de planes de muestreo para el total de aflatoxinas en algunos cereales y productos a base de cereales, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños, párrafo 41 ii), Apéndice IV</p>
<p>Estado: El tema había sido tratado por el GTe y por el Grupo de trabajo presencial (GTp) que se había reunido justo antes de la reunión. Después de mantener un debate constructivo, el CCCF en su 16.ª reunión acordó que se remitiera el plan de muestreo a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, a fin de que lo aprobara en el trámite 5/8 con vistas a su inclusión en la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CXS 193-1995). El plan de muestreo se remitió al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para que lo hiciera suyo. El CCMAS en su 42.ª reunión hizo suyo el plan de muestreo con enmiendas a los criterios numéricos de rendimiento para los métodos de análisis. Este plan de muestreo enmendado por el CCMAS en esa reunión será el que se someterá a la consideración de la Comisión, en su 46.º período de sesiones, para su aprobación (REP23/MAS).</p>

<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>5. Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas en el chile desecado y la nuez moscada y de NM de ocratoxina A en el chile y el pimentón dulce desecados, y en la nuez moscada, párrafo 69 i), iv), Apéndice V</p>
<p>Estado: En su 16.^a reunión, el CCCF acordó remitir a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, el NM de 20 µg/kg para el total de aflatoxinas en el chile y la nuez moscada (secos/desecados) y el NM de 20 µg/kg de ocratoxina A en el chile, el pimentón dulce y la nuez moscada (secos/desecados), a fin de que los aprobara en el trámite 5/8. En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que los NM podían examinarse en un plazo de tres años si se presentaban datos suficientes a través del Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos) para estudiar la posibilidad de reducirlos. En su 16.^a reunión, el CCCF también acordó que volviera a convocarse al GTe a fin de que elaborara planes de muestreo para los NM que se había acordado que se someterían a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Se añadió la nota sobre el examen en un plazo de tres años para disipar las posibles preocupaciones expresadas acerca de este tema.</p>
<p>6. Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas en el pimentón dulce, el jengibre, las pimientas negra y blanca y la cúrcuma y de NM de ocratoxina A en el jengibre, las pimientas negra y blanca y la cúrcuma, párrafo 69 iii)</p>
<p>Estado: En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se suspendieran los trabajos sobre NM para el total de aflatoxinas en el pimentón dulce, el jengibre, las pimientas negra y blanca y la cúrcuma y NM de ocratoxina A en el jengibre, las pimientas negra y blanca y la cúrcuma, y que se informara al respecto al Comité Ejecutivo en su 84.^a reunión y a la Comisión en su 46.^o período de sesiones.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>7. Nuevo trabajo sobre un Código de prácticas/Directrices para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados, párrafo 81, Apéndice VI</p>
<p>Estado: En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se pusiera en marcha un nuevo trabajo sobre un Código de prácticas/Directrices para prevenir o reducir la intoxicación ciguatera por pescados y que se remitiera el documento de proyecto a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, a fin de que lo aprobara. En su 16.^a reunión, el CCCF también acordó que se estableciera un GTe para preparar una propuesta de código de prácticas/directrices con vistas a recabar observaciones y someterla a la consideración del Comité en su 17.^a reunión. De conformidad con las orientaciones de la Secretaría del Codex, el CCCF en su 16.^a reunión acordó que el documento de proyecto podía referirse ya sea a un código de prácticas o a unas directrices y que la cuestión se dejara abierta a nuevos debates del GTe antes de que se adoptara decisión alguna acerca del título.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>

<p>8. NM para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestreo asociado, párrafo 52</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 16.^a reunión, el CCCF acordó volver a convocar al GTe para que trabajara durante los dos años siguientes en el NM para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y el plan de muestreo asociado, de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) que, trabajando en estrecha colaboración con el administrador del SIMUVIMA, elaborara una propuesta de definición clara de maní (cacahuete) listo para el consumo, a fin de establecer un NM para el total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) listo para el consumo y categorizar los datos sobre su presencia, a fin de someter todo ello a la consideración del Comité en su 17.^a reunión; b) que, después de que se debatiera y acordara la definición de maní (cacahuete) listo para el consumo en la 17.^a reunión del CCCF, trabajando en estrecha colaboración con el GTe en el análisis de datos, propusiera un NM para el maní (cacahuete) listo para el consumo y los planes de muestreo asociados, a fin de someterlos a la consideración del Comité en su 18.^a reunión. <p>En su 16.^a reunión, el CCCF acordó además que se informara al Comité Ejecutivo acerca de la decisión y la solicitud de ampliar el plazo con objeto de finalizar los trabajos para 2025.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Se trata de una cuestión delicada, ya que durante varios años se ha debatido mucho sobre la recopilación y el análisis de datos. Espero que, aplicando un enfoque por etapas a lo largo de dos años y trabajando en estrecha colaboración con el administrador del SIMUVIMA, se pueda llegar a un acuerdo sobre este NM en la 18.^a reunión del CCCF.</p>
<p>9. NM de plomo en hierbas culinarias (frescas/secas) y especias (secas), párrafo 29</p>
<p>Estado:</p> <p>El CCCF recordó que el GTe seguiría trabajando en los NM de plomo en hierbas culinarias (frescas/desecadas) y especias (desecadas) para que se sometieran a consideración del Comité en su 17.^a reunión, y que ya se había emitido una solicitud de datos del JECFA.</p> <p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>Esto forma parte del enfoque por etapas adoptado por el CCCF para debatir los temas de forma progresiva. Se solicita una ampliación del plazo con objeto de finalizar los trabajos para 2025.</p>
<p>10. Anteproyecto de Planes de muestreo para aflatoxinas y ocratoxina A en especias (chile y pimentón dulce desecados, y nuez moscada), párrafo 68 y 69 iv)</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 16.^a reunión, el CCCF observó que era necesario seguir trabajando en los planes de muestreo y acordó que el GTe podría seguir trabajando en ellos a fin de presentarlos al Comité en su 17.^a reunión. En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que volviera a convocarse al GTe para elaborar planes de muestreo para los NM acordados teniendo en cuenta todas las observaciones presentadas por escrito al Comité en esa reunión, a fin de que el CCCF los considerara y formulara sus observaciones al respecto en su 17.^a reunión.</p> <p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>Como el CCCF ha ultimado los trabajos sobre NM, ahora los planes de muestreo asociados se elaborarán de acuerdo con los NM propuestos.</p> <p>Se recuerda que, en su 83.^a reunión, el Comité Ejecutivo recomendó que se ampliara a 2024 el plazo para la finalización del trabajo sobre el Anteproyecto de NM para el total de aflatoxinas en el chile desecado y la nuez moscada y de NM de ocratoxina A en el chile desecado y el pimentón dulce, y en la nuez moscada, y los planes de muestreo asociados.</p>
<p>11. Documento de debate sobre los alcaloides de pirrolizidina, párrafo 84</p>
<p>Estado:</p> <p>Como el documento de debate había llegado tarde, el CCCF en su 16.^a reunión acordó que se pidiera a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular en la que se solicitaran observaciones sobre las recomendaciones formuladas en el documento de debate, y al GTe que elaborara un documento revisado sobre la base de las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular, a fin de someterlos a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.</p>

<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>12. Documento de debate sobre nuevas medidas como apoyo a la revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por las aflatoxinas (CXC 55-2004), párrafo 105 iv) a)</p>
<p>Estado: En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se estableciera un GTe para elaborar un documento de debate en el que se estudiara si existían nuevas medidas como apoyo a la revisión del <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní (cacahuete) por las aflatoxinas (CXC 55-2004)</i>, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>13. Documento de debate sobre nuevas medidas como apoyo a la revisión del Código de prácticas para reducir la aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche (CXC 45-1997), párrafo 105 iv) b)</p>
<p>Estado: En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se estableciera un GTe para elaborar un documento de debate en el que se estudiara si existían nuevas medidas como apoyo a la revisión del <i>Código de prácticas para reducir la aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche (CXC 45-1997)</i>, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>
<p>14. Documento de debate sobre la necesidad y la viabilidad de posibles medidas de seguimiento en relación con los alcaloides del tropano, párrafo 113 i)</p>
<p>Estado: El CCCF acordó que se estableciera un GTe para preparar un documento de debate sobre los alcaloides del tropano en el que se estudiara la necesidad y la viabilidad de posibles medidas de seguimiento, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.</p>
<p>15. Documento de debate sobre la acrilamida en los alimentos teniendo en cuenta las evaluaciones más recientes del JECFA, párrafo 133 i)</p>
<p>Estado: En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se estableciera un GTe para elaborar un documento de debate sobre la acrilamida en los alimentos teniendo en cuenta las evaluaciones más recientes del JECFA, a fin de examinar la viabilidad de la(s) medida(s) de gestión de riesgos, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 17.^a reunión.</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: Este trabajo puede considerarse en cierta medida en el marco de la revisión de las normas del Codex y textos afines, ya que, además del posible establecimiento de NM, existe un <i>Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos (CXC 67-2009)</i> en vigor que podría revisarse.</p>
<p>16. Documento de debate sobre un código de prácticas para prevenir o reducir la contaminación por cadmio en los alimentos, párrafo 139</p>
<p>Estado: En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se preparara un documento de debate en el que se estudiara la elaboración de un código de prácticas para prevenir o reducir la contaminación por cadmio en los alimentos.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.</p>

<p>17. Pautas sobre el análisis de datos para el desarrollo de NM y para la mejora de la recopilación de datos, párrafo 98</p>
<p>Estado:</p> <p>Sobre la base de los debates del GTe, el GTp y el pleno, el CCCF en su 16.^a reunión se mostró de acuerdo con la propuesta de cambios en la base de datos SIMUVIMA/Alimentos y con el plan de trabajo del próximo año para proponer nuevas revisiones a la base de datos.</p> <p>Además, en su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se recomendara a la OMS que elaborara materiales de capacitación y oportunidades adicionales para introducir datos en la base de datos SIMUVIMA/Alimentos y extraerlos y que se recomendara a los países miembros del Codex que aportaran los fondos necesarios para ello.</p> <p>En su 16.^a reunión, el CCCF acordó asimismo que se adoptara un proceso más estructurado para elaborar solicitudes de datos y que se consideraran la disponibilidad y la calidad de los datos antes de decidir sobre nuevos trabajos.</p> <p>En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se volviera a convocar al GTe para que siguiera trabajando en una propuesta de orientación general para el análisis de datos para el desarrollo de NM y la mejora de la recopilación de datos.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Se trata de un trabajo importante para el Comité, pero también de un material con muchas perspectivas diferentes desde donde estudiarlo. Resulta difícil presentarlo en un documento exhaustivo. Con todo, se está avanzando, aunque con lentitud.</p>
<p>18. Determinación de las combinaciones de alimentos básicos y contaminantes de interés para la salud pública y el comercio internacional que el CCCF aún no haya abordado, párrafo 101</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 13.^a reunión (2019), el CCCF había acordado que se desarrollara un enfoque para el estudio sistemático de las principales combinaciones de alimentos básicos y contaminantes que pudieran ser motivo de preocupación para la salud pública y pudieran tener implicaciones comerciales que el Comité aún no hubiera considerado. En el documento de debate presentado al CCCF en su 14.^a reunión se introdujo un posible enfoque para determinar las combinaciones de alimentos básicos y contaminantes que podía ser pertinente que el Comité estudiara más a fondo y que podría adoptar en su proceso de trabajo ordinario. Se había preparado un documento de debate para la 16.^a reunión del CCCF. En el encuentro del GTp que tuvo lugar justo antes de la 16.^a reunión del Comité, se había concluido que en general se apoyaban el trabajo que se había presentado y el establecimiento de un GTe que siguiera desarrollando el enfoque para determinar las combinaciones de alimentos básicos y contaminantes que se sometería al estudio del CCCF, con flexibilidad respecto de la metodología que debía utilizarse. Sin embargo, no se pudo señalar a ningún presidente para dicho GTe.</p> <p>A la luz de lo anterior y de que los alimentos básicos ya se habían considerado en el marco de la revisión de las normas del Codex sobre contaminantes como criterio de establecimiento de prioridades y de que aún podían proponerse nuevos trabajos sobre combinaciones de alimentos básicos y contaminantes siguiendo los procedimientos existentes del CCCF, el Comité en su 16.^a reunión acordó que se pospusiera el debate sobre la determinación de las combinaciones de alimentos básicos y contaminantes, a fin de que se siguiera estudiando en el CCCF, y que este tema se volviera a revisar en un plazo de tres años.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Sin observaciones adicionales.</p>
<p>19. Revisión de las normas del Codex sobre contaminantes, párrafo 105 iv) c)</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 16.^a reunión, el CCCF acordó que se volviera a convocar al GTe para que se reuniera antes de la 17.^a reunión del Comité, a fin de que considerara las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular que distribuiría la Secretaría del Codex acerca de las prioridades para revisar las normas vigentes del Codex sobre contaminantes y formulara recomendaciones para la consideración del CCCF en su 17.^a reunión.</p> <p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>Esta es una labor importante con la que las normas del Codex sobre contaminantes continúan manteniéndose actualizadas/pertinentes para las necesidades de los miembros del Codex.</p>

20. Trabajo de seguimiento de los resultados de las evaluaciones del JECFA y de las consultas de expertos de la FAO/OMS, párrafo 113
Estado: En su 16. ^a reunión, el CCCF acordó que, en la 17. ^a reunión del Comité, se volviera a examinar la elaboración de un documento de debate sobre la necesidad y la viabilidad de posibles medidas de seguimiento de los alcaloides del cornezuelo de centeno y los tricotecenos (T-2, HT-2 y DAS).
Observaciones de la Presidencia: Ninguna delegación se ofreció como voluntaria para dirigir los GTe sobre los alcaloides del cornezuelo de centeno y los tricotecenos. Teniendo en cuenta asimismo la carga de trabajo del Comité, se decidió dejar estos dos temas para que se los considerara más a fondo el año próximo.
21. Lista de prioridades de contaminantes para su evaluación por el JECFA, párrafo 133, Apéndice IX
Estado: En su 16. ^a reunión, el CCCF acordó que se aprobara la lista de prioridades en su forma enmendada. En su 16. ^a reunión, el CCCF acordó además que se solicitara a la Secretaría del JECFA que emitiera una solicitud de datos sobre el cadmio y el plomo en la quinua y los productos a base de quinua, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños.
Observaciones de la Presidencia: Sin observaciones adicionales.

Apéndice 2

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)		
País anfitrión	Australia	Presidencia	Sra. Nicola Hinder
Reunión sobre la que se informa	26. ^a reunión del CCFICS	1-5 de mayo de 2023	
Próxima reunión	27. ^a reunión del CCFICS	16-20 de septiembre de 2024	
Informe	<u>REP23/FICS</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 26.^a reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) se celebró satisfactoriamente en modalidad híbrida y contó con gran asistencia tanto en lo que refiere a las delegaciones como a los delegados. Justo antes de la reunión tuvo lugar una reunión del Grupo de trabajo sobre el Anteproyecto de Directrices unificadas del Codex referentes a la equivalencia en modalidad híbrida. El primer día de la reunión se celebró un acto paralelo para apoyar los debates plenarios sobre la propuesta de examen y actualización de los *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CXG 60-2006).

Todos los temas del programa se debatieron exhaustivamente y se adoptaron decisiones de forma consensuada. En su 26.^a reunión, el CCFICS acordó que se remitieran dos textos a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, a fin de que los aprobara en el trámite 5/8: el Anteproyecto de Directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA), y el Anteproyecto de principios y directrices sobre el uso de la auditoría y la inspección a distancia en los marcos reglamentarios. En su 26.^a reunión, el CCFICS también acordó que se remitieran para su aprobación los nuevos trabajos en relación con el examen y la actualización de los *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CXG 60-2006).

Observaciones de la Presidencia:

La Presidenta está de acuerdo con las observaciones de la Secretaría. La 26.^a reunión del CCFICS se celebró casi dos años después de su 25.^a reunión, en lugar del intervalo habitual de 18 meses que había sido la norma en el pasado. Los GTe hicieron buen uso del largo período de tiempo transcurrido, también mediante la realización de seminarios web, otras actividades de divulgación y el uso de los procesos existentes para lograr que los nuevos trabajos se aprobaran de forma oportuna. Doy las gracias a los presidentes y copresidentes de los GTe: Australia, el Canadá, China, los Estados Unidos de América, Irán, Kenya, Nueva Zelanda, el Reino Unido, Singapur y la Unión Europea. Gracias a ellos, el Comité se ha situado en una buena posición para poder mantener debates constructivos y realizar grandes avances.

El Comité sigue adoptando un enfoque progresista. Era la primera vez que un Comité auxiliar se celebraba en una modalidad híbrida que permitía que los asistentes en línea realizaran intervenciones. Fue estupendo ver que numerosas delegaciones aprovecharan esta oportunidad para participar. De este modo, se mantuvo la mayor inclusión observada en las reuniones virtuales, al tiempo que quienes pudieron viajar aprovecharon las ventajas de la interacción cara a cara, ofreciéndose igualdad de participación en las deliberaciones plenarias y de los grupos de trabajo.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de Directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA)	N25-2017	26.ª reunión del CCFICS	Aprobación en el trámite 5/8
2. Anteproyecto de Principios y directrices sobre el uso de la auditoría y la inspección a distancia en los marcos reglamentarios	N07-2022	27.ª reunión del CCFICS	Aprobación en el trámite 5/8
3. Documento de proyecto para el examen y la actualización de los <i>Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos</i> (CXG 60-2006)	-	-	Aprobación
Para fines de seguimiento			
4. Anteproyecto de Directrices unificadas del Codex referentes a la equivalencia	N01-2019	28.ª reunión del CCFICS	Trámite 2/3/4
5. Anteproyecto de Directrices para la prevención y el control del fraude alimentario	N06-2021	28.ª reunión del CCFICS	Trámite 2/3
6. Revisión y actualización de la lista de temas emergentes de importancia mundial (Apéndice A)		En curso	
A título informativo			
7. Documento de debate y documento de proyecto sobre la orientación del mecanismo de apelación en el contexto del rechazo de alimentos importados	Para su posterior consideración en la 27.ª reunión del CCFICS		
8. Documento de debate y documento de proyecto sobre la estandarización de los requisitos sanitarios	Para su posterior consideración en la 27.ª reunión del CCFICS		

4. Observaciones específicas

1. Anteproyecto de Directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA), párrafo 44, Apéndice II

Observaciones de la Secretaría:

Este trabajo viene siendo objeto de consideración desde la 21.^a reunión del CCFICS (2014).

Tras el extenso trabajo del GTe, se había avanzado bastante con la orientación. Era importante finalizarla para que pudiera progresar el trabajo relativo a la consolidación del texto sobre equivalencia.

Después de mantener un debate constructivo, el CCFICS en su 26.^a reunión acordó que se remitiera a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, el Anteproyecto de *Directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA)*, a fin de que lo aprobara en el trámite 5/8. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

Observaciones de la Presidencia:

La Presidencia está de acuerdo con la Secretaría. Hubo un amplio consenso sobre el anteproyecto de directrices, ya que desde la 25.^a reunión del CCFICS el GTe había estado resolviendo en gran medida los puntos de desacuerdo de años anteriores. Se había estudiado detenidamente y en reuniones técnicas durante casi 10 años, y fue estupendo ver que finalmente el Comité alcanzaba un consenso para remitir las directrices a fin de que se aprobaran en los trámites 5/8. Se trata de un tema muy complejo, y las directrices serán un recurso excelente para ayudar a los países a que evalúen con eficiencia y eficacia la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos.

2. Anteproyecto de Principios y directrices sobre el uso de la auditoría y la inspección a distancia en los marcos reglamentarios, párrafo 104, Apéndice III

Observaciones de la Secretaría:

En su 25.^a reunión, el CCFICS había reconocido los desafíos que la enfermedad por coronavirus (COVID-19) planteaba para los sistemas de inspección y verificación y había acordado que se elaboraran orientaciones del Codex sobre el uso de las tecnologías de la información y la comunicación para la verificación alternativa como parte de los marcos reglamentarios modernos. En esa reunión, el Comité había encargado a un GTe que elaborara un documento de debate sobre el uso de la auditoría y la verificación a distancia en los marcos reglamentarios. En un intento de responder de manera oportuna al desafío, la Presidencia del CCFICS había enviado las propuestas de nuevos trabajos al Comité Ejecutivo, en su 83.^a reunión, a fin de que realizara su examen crítico, y a la Comisión, en su 45.^o período de sesiones (2022), a fin de que las aprobara. Gracias a la aprobación por parte de la Comisión en su 45.^o período de sesiones, el GTe pudo elaborar un proyecto de directrices a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 26.^a reunión.

Después de mantener un debate constructivo y de que los textos fueran objeto de una nueva revisión editorial, el CCFICS en su 26.^a reunión acordó que el Anteproyecto de *Principios y directrices sobre el uso de la auditoría y la inspección a distancia en los marcos reglamentarios* se remitiera a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, a fin de que lo aprobara en el trámite 5/8. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan al estilo del Codex.

Observaciones de la Presidencia:

La Presidencia está de acuerdo con la Secretaría. El trabajo realizado por el GTe antes del pleno fue realmente útil para ofrecer al Comité la mejor oportunidad de alcanzar un consenso sobre el anteproyecto de directrices en un breve período de tiempo. El pleno trabajó a partir del documento CRD16, preparado por los presidentes y copresidentes del GTe, en el que se tuvieron en cuenta las observaciones formuladas, en el trámite 3, en respuesta al documento del programa (CL 2023/12/OCS-FICS). Gracias a que las observaciones recibidas en relación con el documento del programa se hubieran abordado antes del pleno, el Comité pudo comenzar en una posición notablemente avanzada y alcanzar un amplio consenso para remitir las directrices a fin de que se aprobaran en el trámite 5/8. Se trata de un excelente ejemplo de la capacidad del CCFICS de responder con rapidez a desafíos muy reales en materia reglamentaria y proporcionar la orientación clara y útil que se necesita en este momento. Con ellas se ayudará a que las autoridades de reglamentación tengan acceso a herramientas y enfoques modernos en sus sistemas nacionales de control de los alimentos.

3. Documento de debate sobre el examen y la actualización de los *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CXG 60-2006), párrafo 117, Apéndice IV

Observaciones de la Secretaría:

En su 25.^a reunión, el CCFICS había acordado que se estableciera un GTe para considerar si las actuales directrices del Codex sobre la rastreabilidad seguían siendo adecuadas para los fines previstos. Sobre la base de las consultas realizadas en el GTe para recabar las opiniones de sus integrantes sobre los enfoques actuales y emergentes en materia de rastreabilidad y comprender si el contenido/la estructura de las directrices de 2006 satisfacían de manera adecuada las expectativas de los miembros, se elaboró un documento de debate.

En el acto paralelo que tuvo lugar en relación con este tema se apoyaron los debates plenarios y la elaboración de un anteproyecto del documento para un nuevo trabajo sobre este tema.

En su 26.^a reunión, el CCFICS acordó que era oportuno que se emprendiera un nuevo trabajo para actualizar y examinar los principios CXG 60-2006. En esa reunión, el Comité acordó además que el documento de proyecto para el examen y la actualización de los *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CXG 60-2006) se remitiera a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, a fin de que lo aprobara como nuevo trabajo. El CCFICS en su 26.^a reunión acordó asimismo que se estableciera un GTe para preparar un anteproyecto de revisión de los *Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos* (CXG 60-2006), a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 27.^a reunión.

Observaciones de la Presidencia:

La Presidencia está de acuerdo con la Secretaría. Hubo un amplio consenso en el Comité en cuanto a que era oportuno revisar y actualizar la directriz de 2006 y que ello podía gestionarse en términos de carga de trabajo con los plazos propuestos. Fue un placer ver que cinco países acordaran compartir la dirección de este trabajo. Gracias a Australia, el Ecuador, los Estados Unidos de América, Honduras y el Reino Unido.

4. Anteproyecto de Directrices unificadas del Codex referentes a la equivalencia, párrafo 68, Apéndice V

Observaciones de la Secretaría:

En su 26.^a reunión, el CCFICS señaló la importancia de proceder con la consolidación y la actualización de la orientación del Codex sobre equivalencia y convino en que la finalidad del trabajo era producir un único texto refundido en el que se garantizara que todos los asuntos críticos en los textos vigentes del Comité quedarán debidamente recogidos, y que la revocación de los textos vigentes se confirmara en el momento en que el Comité ultimara la consolidación.

Después de mantener un debate constructivo, el CCFICS en su 26.^a reunión acordó que se mantuviera en el trámite 4 el texto correspondiente a la “Sección 1: Preámbulo”, la “Sección 2: Ámbito de aplicación”, la “Sección 3: Finalidad” y la “Sección 4: Principios”, tras señalar que dichas disposiciones se dejaban abiertas a observaciones, y que se devolviera al trámite 2 el resto del proyecto de principios y directrices para su ulterior redacción.

En su 26.^a reunión, el CCFICS acordó además que se estableciera un GTe para preparar un proyecto revisado de Directrices unificadas del Codex referentes a la equivalencia para someterlo a la consideración del Comité en su 27.^a reunión.

Observaciones de la Presidencia:

La reunión del Grupo de trabajo en modalidad híbrida, que tuvo lugar antes del pleno, fue constructiva a la hora de avanzar en la redacción de las directrices, y el pleno acordó que se trabajara a partir del documento CRD2, en el que se incorporaban los cambios editoriales que había introducido el Grupo de trabajo en dicha reunión. Hubo un amplio consenso en el Comité sobre las primeras cuatro secciones de las directrices y se acordó que por el momento se las dejara a un lado en el trámite 4, a fin de que el GTe pudiera centrarse en seguir redactando las secciones restantes en el trámite 2, tras señalar que las partes retenidas en el trámite 4 se incluirían en la solicitud de observaciones antes de la 27.^a reunión del CCFICS.

Se disiparon las preocupaciones que había sobre la interacción entre el trabajo de consolidación de la equivalencia y el trabajo sobre la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos. La aprobación del Anteproyecto de Directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA) en el trámite 5/8 despejará el camino para que se realice una redacción productiva del Anteproyecto de Directrices unificadas del Codex referentes a la equivalencia antes de la 27.^a reunión del Comité. Confío en que el GTe realizará grandes avances, con el objetivo de completar el trabajo antes de la 28.^a reunión del CCFICS. Agradezco al presidente y a los copresidentes del GTe por sus continuos esfuerzos.

<p>5. Anteproyecto de Directrices para la prevención y el control del fraude alimentario, párrafo 93</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>Este trabajo fue aprobado como nuevo trabajo por la Comisión en su 44.º período de sesiones (2021). Dado que los miembros expresaron opiniones diferentes sobre si las indicaciones geográficas eran parte del mandato del CCFICS o no, la Presidenta del Comité informó que escribiría a los presidentes de la Comisión y del Comité Ejecutivo para solicitar asesoramiento sobre la medida en que las indicaciones geográficas podían considerarse parte del mandato del CCFICS.</p> <p>Después de mantener un debate constructivo pero limitado por el tiempo, el CCFICS en su 26.ª reunión acordó devolver el anteproyecto de directrices al trámite 2 para que se volviera a redactar. En esa reunión, el CCFICS también acordó que se estableciera un GTe para preparar un proyecto revisado de directrices, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 27.ª reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>El debate plenario se centró en las secciones 1 a 6. Los debates sirvieron para llegar a un entendimiento común, pero sigue habiendo divergencias en varias esferas y es preciso seguir trabajando para llegar a un consenso antes de la 27.ª reunión del CCFICS. En el Comité <i>hubo</i> consenso sobre la conveniencia de seguir adelante con la redacción del texto. Los problemas no son insuperables, pero exigirán que el Comité sea creativo y esté abierto al compromiso. Tengo la esperanza de que el Comité esté en condiciones de recomendar el avance del anteproyecto de directrices en la 27.ª reunión del CCFICS. Agradezco al presidente y a los copresidentes del GTe por sus continuos esfuerzos.</p>
<p>6. Revisión y actualización de la lista de temas emergentes de importancia mundial (Apéndice A), párrafo 120</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>Sigue siendo importante que el CCFICS considere los temas emergentes de importancia mundial, particularmente en relación con los nuevos enfoques y tecnologías que se aplican a los sistemas nacionales de control de los alimentos. Sobre la base de las respuestas a la carta circular emitida antes de la 26.ª reunión del CCFICS, el Apéndice A había sido objeto de revisión en aras de garantizar la claridad y la coherencia, y la lista se había consolidado en cinco esferas principales.</p> <p>En su 26.ª reunión, el CCFICS reconoció la lista actual de temas emergentes incluida en el Apéndice A y acordó que siguiera siendo un tema permanente del programa en las siguientes reuniones del Comité.</p> <p>En su 26.ª reunión, el CCFICS también acordó que antes de su 27.ª reunión se celebrara un taller entre reuniones en que se siguieran examinando los temas emergentes del Apéndice A, habida cuenta de que durante las reuniones plenarias solía no haber tiempo suficiente para examinar este tema permanente del programa.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>La Presidencia considera que un taller entre reuniones será muy valioso para preparar este trabajo tan importante antes de la 27.ª reunión del CCFICS y agradece al Reino Unido por hacerse cargo, con el apoyo de Australia, de la Revisión y actualización del Apéndice A. Considero que este podría convertirse en un mecanismo útil a través del que podrían ponerse a prueba y perfeccionarse los futuros documentos de debate antes de que se los presente en el pleno del CCFICS.</p>
<p>7. Documento de debate y documento de proyecto sobre la orientación del mecanismo de apelación en el contexto del rechazo de alimentos importados, párrafo 125</p>
<p>Observaciones de la Secretaría:</p> <p>En un documento de sesión preparado por la India se presentó una propuesta cuya finalidad era la de abordar los desafíos y los requisitos de la evolución del comercio de alimentos.</p> <p>Si bien la propuesta obtuvo un apoyo general, el CCFICS en su 26.ª reunión señaló la necesidad de realizar un análisis más a fondo.</p> <p>En su 26.ª reunión, el CCFICS solicitó que un documento de debate y un documento de proyecto actualizados volvieran a someterse a su consideración en su 27.ª reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>El Comité reconoció el potencial de este trabajo, y agradezco a la India que lo hubiera sometido a consideración. El debate fue productivo y aportó orientaciones sobre los análisis adicionales que podrían realizarse para ayudar al Comité a decidir si recomienda nuevos trabajos. Agradezco a Nigeria por haberse unido a la India en este trabajo, y espero con interés que, en su 27.ª reunión, el Comité considere un documento de debate y un documento de proyecto actualizados.</p>

8. Documento de debate y documento de proyecto sobre la estandarización de los requisitos sanitarios, párrafo 128**Observaciones de la Secretaría:**

En un documento de sesión preparado por el Brasil se presentó una propuesta cuya finalidad era la de promover el uso de la certificación electrónica, la cual podría mejorar la inocuidad de los alimentos al simplificar y agilizar los procesos de despacho en aduana, manteniendo al mismo tiempo la flexibilidad de los países para definir requisitos específicos.

El CCFICS en su 26.^a reunión acogió con agrado la propuesta, pero señaló que el proyecto era complejo y, por tanto, sugirió que se pusiera en práctica un proyecto piloto que se centrara en un solo producto para evaluar la viabilidad de la propuesta en comparación con otros modelos.

En su 26.^a reunión, el CCFICS solicitó que un documento de debate y un documento de proyecto actualizados volvieran a someterse a su consideración en su 27.^a reunión.

Observaciones de la Presidencia:

El Comité reconoció el potencial de este trabajo, y agradezco al Brasil que lo hubiera sometido a consideración. La principal preocupación era la complejidad de la tarea propuesta y tengo la esperanza de que la revisión de un documento de debate y un documento de proyecto para la 27.^a reunión del CCFICS brinde al Comité una tarea más manejable que considere emprender. Agradezco a Australia, España, los Estados Unidos de América y Nueva Zelandia por haberse unido al Brasil en este trabajo, y espero con interés que, en su 27.^a reunión, el Comité considere un documento de debate y un documento de proyecto actualizados.

Apéndice 3

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)		
País anfitrión	Canadá	Presidencia	Sra. Kathy Twardek
Reunión sobre la que se informa	47. ^a reunión del CCFL	15-19 de mayo de 2023	
Próxima reunión	48. ^a reunión del CCFL	Por confirmar	
Informe	<u>REP23/FL</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría:

La 47.^a reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) se desarrolló satisfactoriamente de forma presencial con retransmisión. Se debatieron todos los temas del programa y se adoptaron decisiones de forma consensuada, pese a la gran carga de trabajo del Comité.

El Grupo de trabajo sobre etiquetado de alérgenos se reunió de forma virtual antes de la reunión en apoyo de los progresos en relación con este tema.

El trabajo general del Comité sigue su curso y se ha avanzado satisfactoriamente.

Observaciones de la Presidencia:

El trabajo del CCFL avanzó bien durante esta reunión; me complacieron los avances realizados en relación con los tres temas de trabajo y que el Comité tuviera tiempo de debatir sobre todos los temas de nuevos trabajos posibles. Esta reunión tuvo un programa muy apretado, con una serie de temas complicados, como el etiquetado de alérgenos, el comercio electrónico, los documentos de nuevos trabajos, en particular el relativo a las declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado, así como asuntos remitidos por otros comités del Codex. El calendario propuesto para el programa se estableció antes de la reunión y se fue ajustando a medida que esta iba teniendo lugar. En el calendario se hizo hincapié en avanzar con el trabajo sobre alérgenos, al que se dedicó un día completo.

En varios casos, los documentos de trabajo se actualizaron sobre la base de las observaciones formuladas acerca de la carta circular, justo antes de la reunión. En todos los casos, esto ayudó a facilitar el debate: fue aceptable para los miembros que se utilizaran los documentos revisados, en los que se ilustraba dónde y por qué se habían introducido cambios. Es una práctica que habría que considerar aprovechar en reuniones futuras, si el tiempo lo permite.

El trabajo sobre alérgenos comenzó en 2019 y está previsto que finalice en 2024. Aunque las consultas de expertos se pospusieron debido a la COVID-19, el trabajo sobre alérgenos relacionado con la revisión de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* sigue su curso; sin embargo, es probable que el trabajo sobre el etiquetado precautorio de alérgenos se retrase una reunión.

El trabajo sobre alérgenos está fundado en las cuatro consultas de expertos FAO/OMS y depende de ellas. Estas tuvieron lugar entre diciembre de 2020 y noviembre de 2022, y no todos los informes finales se publicaron formalmente antes de la 47.^a reunión del CCFL, lo que supuso que el trabajo, en particular el relativo al etiquetado precautorio de alérgenos, aún no estuviera tan desarrollado como lo estará una vez que se pongan a disposición todos los informes finales.

Los trabajos avanzaron bien en lo referente al etiquetado de alérgenos, que consta de dos componentes distintos (el etiquetado y la lista de alérgenos prioritarios, y el etiquetado precautorio de alérgenos), los cuales siguen su curso en ambos casos. Los trabajos preparatorios favorecieron el avance de este tema del programa:

- El seminario web celebrado en marzo de 2023 fue muy útil para que los delegados se pusieran al día sobre el trabajo realizado mediante las consultas de expertos FAO/OMS, las cuales fundamentarían el trabajo del CCFL sobre alérgenos. Creo que estos seminarios web pueden ser muy útiles para poner al día y motivar a los delegados en el marco de los preparativos de una reunión, y podrían aplicarse “según fuera necesario”, una de las mejores prácticas derivadas de la experiencia adquirida durante la pandemia.
- El Grupo de trabajo virtual para los alérgenos centró su atención en el proyecto de revisión de las disposiciones sobre etiquetado de alérgenos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Tuvo lugar aproximadamente una semana antes de la 47.^a reunión del CCFL y
 - contó con gran participación,
 - estuvo bien presidida por Australia, y

- o fue eficaz a la hora de determinar los puntos en los que existía acuerdo entre los participantes y aquellos en los que era preciso que se centrara el debate del pleno.

El Comité debatió acerca de todo el proyecto de revisión y acordó que, con las enmiendas correspondientes, el texto se remitiera a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, a fin de que lo aprobara en el trámite 5.

Dado que no se disponía de los informes finales que fundamentarían este trabajo antes de la reunión, las directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos están menos avanzadas. Se debatió acerca de ellas y se formularon observaciones sobre el proyecto de texto, las cuales se utilizarán para fundamentar el trabajo del GTe durante el período entre reuniones. El CCFL solicitó al CCMAS que recomendara métodos para determinar el contenido de proteínas alergénicas en los alimentos.

Se creó un GTe para llevar adelante el tema relativo al etiquetado de alérgenos; también existe la posibilidad de crear un grupo de trabajo que se reúna de forma presencial y virtual, si fuera necesario, antes de la próxima reunión.

Los proyectos de texto sobre comercio electrónico y uso de la tecnología en el etiquetado se remitieron a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, a fin de que los aprobara en el trámite 5. Dado que era la primera vez que el Comité debatía el tema de la tecnología en el etiquetado, que avanzara al trámite 5 fue un resultado muy positivo. Como los GTe seguirán trabajando en ambos temas en el período entre reuniones, se prevé que ambos puedan ultimarse en los plazos previstos.

En cuanto a los temas de nuevos trabajos, el CCFL en su 47.ª reunión remitirá un nuevo trabajo a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, a fin de aclarar la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* respecto de la presentación conjunta y en formato de envases múltiples.

Las declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado constituyeron una esfera de considerable interés y, aunque hubo acuerdo sobre la importancia del tema, se manifestaron posturas diversas sobre la manera y el momento en que el Codex comenzara a trabajar en ello. Se trata de una esfera en la que existen opiniones divergentes, que tienen mucho que ver con la pertinencia que reviste para el Codex. Aunque se expresó la preocupación de que la sostenibilidad era un tema complejo que iba más allá de la labor del Codex, se apoyó el hecho de seguir estudiando la posibilidad de que el CCFL trabaje en las declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado. Un GTe ayudará a determinar en qué instancias el CCFL puede proporcionar orientación respecto de las declaraciones sobre el etiquetado relacionadas con la sostenibilidad y qué podría enmarcarse en el ámbito del Comité. Para ello será fundamental que se haga un balance del trabajo realizado por otras organizaciones internacionales.

También se mantuvo un debate interesante sobre el tema de las exenciones sobre el etiquetado de alimentos en situaciones de emergencia y, aunque en esta reunión no hubo consenso para iniciar nuevos trabajos, ya que hubo quienes manifestaron su preocupación por que los mismos podrían menoscabar las normas, sería conveniente que un GTe siguiera elaborando un documento de debate.

En la 47.ª reunión del CCFL no se presentaron documentos de debate sobre bebidas alcohólicas o ácidos grasos trans. Estos temas quedan en el programa a fin de someterlos a debate en la próxima reunión. El Comité expresó su interés en retirar del programa el etiquetado de las bebidas alcohólicas. La OMS preparará un documento de debate. Si este trabajo no se retomara en la próxima reunión, podría incluirse en el documento sobre trabajos futuros hasta que se obtenga el consenso para estudiarlo.

Si bien se aprobaron casi todas las remisiones al CCFL en su 47.ª reunión, el asunto remitido por el CCSCCH específicamente relacionado con el etiquetado relativo al origen del azafrán se devolvió a dicho Comité para su ulterior consideración. Hubo opiniones divergentes acerca de la declaración obligatoria del país de cosecha. En su 47.ª reunión, el CCFL manifestó que estaba interesado en comprender cómo la elaboración en un segundo país daba lugar a un cambio en la declaración del país de origen, y solicitó al CCSCCH que aclarara la diferencia entre “país de origen” y “país de cosecha” en el caso específico del azafrán.

En general, el nivel de participación fue muy alto y el Comité consiguió mantener debates fructíferos, llegar a un consenso y llevar adelante los trabajos.

Dado que la última reunión del CCFL se había celebrado de forma virtual, fue una gran ventaja celebrar la 47.ª reunión del CCFL en modo presencial, lo que permitió que los delegados mantuvieran debates sólidos y aprovecharan los descansos y las conversaciones informales para ayudar a comprender sus posturas. Desde el punto de vista de la Presidencia, fue beneficioso ver las caras y expresiones de los delegados y valorar sus reacciones.

Al no haberse finalizado ninguno de los puntos del programa y haber varios documentos de debate con posibles nuevos trabajos, el programa de la 48.ª reunión del CCFL será abultado, por lo que debería determinarse si añadir un día más al pleno constituiría una ventaja o no. Con tres temas de trabajo que pasan al trámite 5, y la creación de GTe que seguirán trabajando en el período entre reuniones, la carga de trabajo del Comité será manejable de poder finalizar esos temas en la próxima reunión.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de revisión a la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985): Disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos	N10-2019	2024	Aprobación en el trámite 5
2. Anteproyecto de Directrices para facilitar la información alimentaria de los alimentos preenvasados que se ofrezcan a través del comercio electrónico	N09-2019	2024	Aprobación en el trámite 5
3. Anteproyecto de Directrices sobre el uso de la tecnología para facilitar información alimentaria	N07-2021	2026	Aprobación en el trámite 5
4. Enmiendas a la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985): Etiquetado de alimentos preenvasados presentados conjuntamente y en formato de envases múltiples			Aprobación
Para fines de seguimiento			
5. Revisión de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> : Directrices sobre el etiquetado precautorio de alérgenos	N10-2019	2024	Trámite 2/3
A título informativo			
6. Etiquetado de bebidas alcohólicas	Documento de debate para consideración del CCFL en su 48.ª reunión		
7. Aplicación de las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos en situaciones de emergencia	Documento de debate para consideración del CCFL en su 48.ª reunión		
8. Ácidos grasos trans (AGT)	Documento de debate para consideración del CCFL en su 48.ª reunión		
9. Declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado: Revisión a las <i>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades</i> (CXG 1-1979)	Documento de debate para consideración del CCFL en su 48.ª reunión		
10. Definición de azúcares agregados	Documento de debate para consideración del CCFL en su 48.ª reunión		
11. Futuros trabajos y dirección para el CCFL	Trabajos en curso		
12. Criterios para la evaluación y el establecimiento de prioridades para los trabajos del CCFL	Trabajos en curso		

4. Observaciones específicas

<p>1. Anteproyecto de revisión a la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985): Disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos, párrafo 53 i), Apéndice II</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 42.º período de sesiones, la Comisión (2019) había aprobado la propuesta de nuevo trabajo presentada en la 45.ª reunión del CCFL (2019) en relación con la revisión de la CXS 1-1985 pertinente al etiquetado de alérgenos y a la elaboración de directrices sobre el etiquetado precautorio de alérgenos.</p> <p>En su 45.ª reunión, el CCFL también había solicitado asesoramiento científico sobre alérgenos alimentarios. A causa de la pandemia de la COVID-19, se habían demorado los informes finales de la Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos. Aunque no estuvieron listas antes de la 46.ª reunión del CCFL (2021), resultaron ser una buena aportación para el GTe sobre este tema y para el Grupo de trabajo virtual celebrado en el marco de los preparativos de la 47.ª reunión del Comité.</p> <p>Gracias al debate constructivo del Grupo de trabajo virtual y en el pleno, en la 47.ª reunión del CCFL se avanzó notablemente respecto de las disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos y quedaron apenas unas pocas cuestiones para futuros debates. Así pues, el CCFL en su 47.ª reunión acordó que el Anteproyecto de revisión a la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos</i> se remitiera a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, para que lo aprobara en el trámite 5.</p> <p>En su 47.ª reunión, el CCFL también acordó que se restableciera el GTe para avanzar en el trabajo, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 48.ª reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Si bien la revisión de las disposiciones sobre alérgenos de la norma CXS 1-1985 avanzó al trámite 5, el trabajo seguirá avanzando una vez que los dos informes completos pendientes (la Parte 3 y la Parte 4) de la Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos se ponga a disposición en 2023. Este trabajo está ligado al trabajo pendiente del CCFH de revisar el <i>Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (CXC 80-2020)</i>, a la espera de que el CCFL finalice los trabajos sobre el etiquetado precautorio de alérgenos, la definición de alimentos alergénicos y la actualización de la lista de alérgenos de la norma CXS 1-1985. Está previsto que el trabajo del Comité siga su curso. Se estima que la parte relativa al etiquetado y a la lista de prioridades podría recomendarse para su aprobación en la próxima reunión.</p>
<p>2. Anteproyecto de Directrices para facilitar la información alimentaria de los alimentos preenvasados que se ofrezcan a través del comercio electrónico, párrafo 101 i), Apéndice III</p>
<p>Estado:</p> <p>En un principio, estaba previsto que estas directrices fueran un anexo a la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)</i> y no un texto separado. Tras la 46.ª reunión del CCFL (2021), el GTe realizó grandes avances y se destacó la necesidad de considerar si estas directrices debían ser un documento independiente o un anexo a la norma CXS 1-1985.</p> <p>Después de mantener un debate constructivo, el CCFL en su 47.ª reunión acordó que el Anteproyecto de Directrices para facilitar la información alimentaria de los alimentos preenvasados que se ofrezcan a través del comercio electrónico se remitiera a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, como documento independiente, a fin de que esta lo aprobara en el trámite 5. En su momento se publicará con un enlace a otros documentos pertinentes del Codex.</p> <p>En su 47.ª reunión, el CCFL también acordó que se restableciera el GTe para avanzar en el trabajo, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 48.ª reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Hubo una buena participación en relación con este tema a través del GTe y de la presentación de observaciones por escrito, y los presidentes del GTe prepararon un documento revisado en forma de documento de sesión con el que orientar los debates del CCFL.</p> <p>Gracias a las útiles explicaciones de la Secretaría sobre el nuevo modelo general para las normas del Codex y sobre la manera en que estas podían publicarse en el sitio web del Codex con enlaces a otras normas conexas, el Comité acordó que la orientación se elaborara como documento independiente. También se llegó a un consenso sobre la definición de comercio electrónico tras los debates fructíferos y</p>

<p>productivos del pleno. El acuerdo sobre estos puntos fue un factor importante para que el trabajo avanzara al trámite 5.</p> <p>Los nuevos debates del GTe ayudarán a que avancen los asuntos relativos a la indicación de la fecha y las exenciones para unidades pequeñas. El trabajo sigue su curso y se espera que concluya en el plazo previsto.</p>
<p>3. Anteproyecto de Directrices sobre el uso de la tecnología para facilitar información alimentaria, párrafo 135 i), Apéndice IV</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 46.^a reunión (2021), el CCFL había acordado que se pusiera en marcha un nuevo trabajo sobre el uso de la tecnología en el etiquetado de los alimentos, el cual fue aprobado por la Comisión en su 44.^o período de sesiones (2021), y que se estableciera un GTe para preparar el texto del anteproyecto que se distribuiría a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del Comité en su 47.^a reunión.</p> <p>Después de mantener un debate constructivo, el CCFL en su 47.^a reunión acordó que el Anteproyecto de Directrices sobre el uso de la tecnología para facilitar información alimentaria se remitiera a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, a fin de que lo aprobara en el trámite 5. El documento debía ser en forma de directrices independientes y no una enmienda a la norma CXS 1-1985.</p> <p>En su 47.^a reunión, el CCFL también acordó que se restableciera el GTe para avanzar en el trabajo, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 48.^a reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Hubo una buena participación en relación con este tema a través del GTe y de la presentación de observaciones por escrito, y la presidencia del GTe preparó un documento revisado en forma de documento de sesión con el que orientar los debates del CCFL. Aunque el documento revisado incluía muchos cambios, esto se hizo con vistas a abordar las observaciones recibidas.</p> <p>Los debates del pleno fueron valiosos y productivos. Quedan varias secciones entre corchetes; se trata de esferas en las que puede avanzar el GTe y, posiblemente, un grupo de trabajo antes de la próxima reunión del Comité.</p> <p>Este trabajo se ha armonizado y coordinado con el trabajo relativo al comercio electrónico en la medida de lo posible.</p>
<p>4. Enmiendas a la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985): Etiquetado de alimentos preenvasados presentados conjuntamente y en formato de envases múltiples, párrafo 149, Apéndice V</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 46.^a reunión (2021), el CCFL había acordado que, para su 47.^a reunión, se preparara un documento de debate actualizado en el que se identificaran las lagunas de la norma CXS 1-1985 respecto de la presentación conjunta y en formato de envases múltiples, así como los puntos en los que podría ser necesario aportar claridad e interpretación. Se había emitido una carta circular dirigida a recabar información para facilitar la elaboración del documento.</p> <p>En su 47.^a reunión, el CCFL acordó que se pusiera en marcha un nuevo trabajo sobre el etiquetado de alimentos preenvasados presentados conjuntamente y en formato de envases múltiples y que el documento de proyecto se presentara a la Comisión, en su 46.^o período de sesiones, para su aprobación.</p> <p>En su 47.^a reunión, el CCCF acordó asimismo que se estableciera un GTe para preparar el texto del anteproyecto para su distribución con el fin de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del Comité en su 48.^a reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>En el documento de debate actualizado se determinaron revisiones a la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> que ayudarían a aclarar la manera en que se aplica a la presentación conjunta y en formato de envases múltiples. Es posible que solo sea necesario revisar las definiciones. Aunque hubo varias ediciones del documento de debate, ello demuestra la importancia que tiene para el éxito del proyecto que se realice trabajo adicional en las fases iniciales a fin de delimitar claramente el ámbito de aplicación del trabajo.</p>
<p>5. Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985): Directrices sobre el etiquetado precautorio de alérgenos, párrafo 61 i), ii)</p>

<p>Estado:</p> <p>En su 42.º período de sesiones, la Comisión (2019) había aprobado la propuesta de nuevo trabajo presentada en la 45.ª reunión del CCFL (2019) en relación con la revisión a la norma CXS 1-1985 pertinente al etiquetado de alérgenos y a la elaboración de directrices sobre el etiquetado precautorio de alérgenos.</p> <p>En su 45.ª reunión, el CCFL había solicitado asimismo asesoramiento científico de la FAO y la OMS respecto de la lista de alimentos e ingredientes en la Sección 4.2.1.4 de la norma CXS 1-1985. Habida cuenta de que el asesoramiento científico de la FAO y la OMS aún no estaba listo en ese momento, el CCFL en su 46.ª reunión (2021) había acordado que se restableciera el GTe para preparar el anteproyecto de revisión a la norma CXS 1-1985 y el anteproyecto de directrices teniendo en cuenta el debate mantenido durante la 46.ª reunión del Comité, las observaciones que se habían presentado por escrito, el asesoramiento científico de la FAO y la OMS y la comprensión del consumidor, basada en evidencias, respecto del etiquetado de alérgenos y las declaraciones de advertencia.</p> <p>Tras un exhaustivo debate, el CCFL en su 47.ª reunión acordó que se devolviera al trámite 2 el anteproyecto de anexo a la norma CXS 1-1985, Directrices sobre el etiquetado precautorio de alérgenos, para su ulterior redacción.</p> <p>En su 47.ª reunión, el CCFL también acordó que se estableciera un GTe para seguir redactando las directrices, a fin de someterlas a la consideración del Comité en su 48.ª reunión.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Los avances en las directrices sobre el uso del etiquetado precautorio de alérgenos se vieron afectados a la espera de que se publicara el informe correspondiente a la Parte 3 de la Consulta Especial Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos de Alimentos Alergénicos, que está previsto se ponga a disposición en la primavera de 2023.</p> <p>Este trabajo está vinculado al CCFH.</p> <p>Está previsto que la nueva redacción del GTe contribuya a que el trabajo siga su curso.</p>
<p>6. Etiquetado de bebidas alcohólicas (documento de debate), párrafo 143 iii)</p>
<p>Estado:</p> <p>Aunque el tema se había debatido en la 46.ª reunión del CCFL y se habían solicitado observaciones a través de una carta circular, no se había preparado ningún documento de debate para la 47.ª reunión del Comité.</p> <p>Ningún miembro se ofreció a dirigir un posible nuevo trabajo. Sin embargo, la OMS destacó la importancia del etiquetado de bebidas alcohólicas y manifestó su voluntad de preparar un documento de debate, basado en una nueva carta circular, para la 48.ª reunión del Comité.</p> <p>En su 47.ª reunión, el CCFL acordó que en su programa se mantuviera el tema sobre el etiquetado de bebidas alcohólicas. En esa reunión, el Comité solicitó a la Secretaría que emitiera una carta circular acerca de las medidas que podría adoptar el Codex sobre este asunto en un futuro y a la OMS que preparara un documento de debate basado en los resultados de la carta circular.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Aunque se trata de la tercera reunión sin documento ni debate y que hubo quienes sugirieron que el tema se retirara del programa, el CCFL acordó que se mantuviera. Los debates anteriores del CCFL sobre este tema sugieren que la clave del éxito de este documento de debate podría ser que el trabajo se centre en las esferas en que hay más probabilidades de consenso. La OMS se ha ofrecido a elaborar el documento para la próxima reunión.</p>
<p>7. Aplicación de las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos en situaciones de emergencia (documento de debate), párrafo 158</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 46.ª reunión, el CCFL había debatido acerca de la posibilidad de un trabajo futuro que ayudara a los países a establecer flexibilidades en los requisitos de etiquetado de los alimentos cuando fuera necesario para garantizar la resiliencia de la cadena de suministro durante emergencias nacionales o mundiales, como la pandemia de la COVID-19, y había acordado que se preparara un documento de debate sobre el tema para la 47.ª reunión del CCFL y que se emitiera una carta circular en que se solicitara información para fundamentar la elaboración del documento.</p> <p>Sobre la base del documento de debate y las observaciones recibidas, el CCFL en su 47.ª reunión mantuvo un intercambio constructivo de opiniones. En esa reunión, el Comité acordó que se estableciera un GTe</p>

para elaborar un documento de debate actualizado y un documento de proyecto sobre la elaboración de directrices para la “Aplicación de las disposiciones sobre etiquetado de los alimentos en situaciones de emergencia”, teniendo en cuenta los debates que tuvieron lugar en la 47.^a reunión del CCFL, especialmente en cuanto al ámbito de aplicación y la necesidad de disponer de definiciones para “emergencia” y “flexibilidad”, a fin de someterlos a la consideración del Comité en su 48.^a reunión.

Observaciones de la Presidencia:

Será útil que se siga trabajando en revisar el documento de debate y el documento de proyecto con miras a aportar más claridad sobre la intención del nuevo trabajo propuesto, especialmente sobre la manera en que se definirían “emergencia” y “flexibilidad” y el ámbito de aplicación de las orientaciones. La creación de un GTe que preste asistencia a la revisión debería facilitar el logro de un consenso respecto de la propuesta de nuevo trabajo.

8. Ácidos grasos trans (AGT) (documento de debate), párrafo 163 ii)

Estado:

En su 46.^a reunión, el CCFL había acordado que se preparara un documento de debate en el que se esbozara un posible nuevo trabajo sobre los ácidos grasos trans para someterlo a la consideración del Comité, y que se emitiera una carta circular en que se solicitara información que fundamentara la elaboración del documento. Pese a la emisión de la carta circular, debido a la necesidad de considerar los debates del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), se decidió esperar al resultado de los debates de la próxima reunión del CCFO (febrero de 2024). Por lo tanto, los preparativos y la presentación del debate se aplazaron a la 48.^a reunión del CCFL.

Así pues, el CCFL en su 47.^a reunión acordó que los debates sobre los ácidos grasos trans se pospusieran hasta su próxima reunión a la espera del resultado de los debates del CCFO. En su 47.^a reunión, el CCFL reiteró asimismo que se preparara un documento de debate en que se esbozara un posible nuevo trabajo sobre los ácidos grasos trans, a fin de someterlo a la consideración del Comité en su 48.^a reunión. En el documento de debate se tendría en cuenta el resultado de la carta circular, las directrices de la OMS sobre ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans (publicadas en junio de 2023) y el resultado de los debates de la 28.^a reunión del CCFO.

Observaciones de la Presidencia:

Este trabajo está vinculado al posible trabajo que el CCFO podría emprender para reducir los ácidos grasos trans o eliminar los aceites parcialmente hidrogenados del suministro de alimentos, a fin de ayudar a que los Estados miembros alcancen el objetivo mundial de eliminar los ácidos grasos trans producidos industrialmente para 2023.

9. Declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado: Revisión a las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) (documento de debate), párrafo 172

Estado:

En su 46.^a reunión, el CCFL había acordado que se preparara un documento de debate y que se emitiera una carta circular en que se hiciera un balance de las declaraciones de sostenibilidad en los países con miras a facilitar la preparación del documento.

Sobre la base del documento de debate y el proyecto del documento de proyecto, el CCFL en su 47.^a reunión mantuvo un debate constructivo sobre el tema. Se apoyó el trabajo de revisión del documento de debate y del documento de proyecto.

En su 47.^a reunión, el CCFL acordó que se estableciera un GTe para revisar el documento de debate y el documento de proyecto haciendo hincapié en: a) realizar un balance del trabajo que estaban llevando a cabo otras organizaciones internacionales respecto de las declaraciones sobre el etiquetado de alimentos relacionadas con la sostenibilidad; b) determinar los ámbitos en que el Comité podría facilitar orientación acerca de las declaraciones sobre el etiquetado de alimentos relacionadas con la sostenibilidad; c) teniendo en cuenta a) y b), determinar las revisiones que podrían hacerse a las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) respecto de las declaraciones en general y las declaraciones sobre el etiquetado de alimentos relacionadas con la sostenibilidad.

<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Aunque hubo acuerdo en que la sostenibilidad era un tema importante para el Codex, hubo diferencia de pareceres en cuanto a si se debía iniciar un nuevo trabajo del Codex acerca de las declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado o si era preciso que se estudiara y aclarara el tema más a fondo para definir mejor lo que había de conseguirse. Se estableció un GTe para revisar el documento de debate y el documento de proyecto con el fin de determinar los trabajos específicos que eran pertinentes y hacer un balance, lo que contribuirá a facilitar y centrar los debates de la próxima reunión.</p>
<p>10. Definición de azúcares agregados (documento de debate), párrafo 179 ii)</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 47.^a reunión, el CCFL acordó que se preparara un documento de debate sobre la definición de azúcares agregados, en que se tuviera en cuenta la necesidad de incluir el azúcar en la lista de declaración de nutrientes, para someter a la consideración del Comité en su 48.^a reunión, y que se emitiera una carta circular en que se solicitara información para facilitar la elaboración del documento de debate.</p> <p>En su 47.^a reunión, el CCFL observó que, de considerar la realización de nuevos trabajos en el futuro, sería preciso recabar el parecer del CCNFSDU sobre el tema, y que podría ser necesario consultar al CCMAS en el futuro a fin de determinar los métodos de análisis que podían utilizarse para diferenciar los azúcares agregados de los azúcares totales.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>Existe interés de los consumidores y los gobiernos en este tema; es posible que los debates resulten difíciles si no existe un método con que diferenciar los azúcares, con que determinar si son agregados o no. Considerar otros medios de validación (inspección) puede servir para facilitar la aceptación del tema para su estudio.</p>
<p>11. Futuros trabajos y dirección para el CCFL (actualización del documento de debate), párrafo 179 iii) a)</p>
<p>Estado:</p> <p>En su 46.^a reunión, el CCFL había acordado que se actualizara un documento sobre el inventario de los trabajos futuros y las cuestiones emergentes para su 47.^a reunión; que la Secretaría del Codex emitiera una carta circular en que se solicitara a los miembros y observadores que facilitaran información sobre los temas que habían de incluirse en el mismo, y que este se mantuviera al día en cada reunión, lo que sería responsabilidad de una delegación diferente cada vez.</p> <p>En su 47.^a reunión, el CCFL reafirmó la decisión de mantener actualizado el documento relativo al inventario de los futuros trabajos y las cuestiones emergentes, y acordó que este se actualizara para la 48.^a reunión del Comité y que se emitiera una carta circular en que se solicitara a los miembros y observadores que facilitaran información sobre los temas que habían de incluirse en el mismo.</p>
<p>Observaciones de la Presidencia:</p> <p>El documento sigue siendo un medio útil para realizar el seguimiento de los temas relativos a los nuevos trabajos posibles en un único documento. En la próxima reunión se presentarán documentos de debate sobre la definición de azúcares agregados y ácidos grasos trans, así como documentos revisados sobre las declaraciones de sostenibilidad sobre el etiquetado, y la flexibilidad en el etiquetado de los alimentos en situaciones de emergencia.</p>
<p>12. Criterios para la evaluación y el establecimiento de prioridades para los trabajos del CCFL, párrafo 184</p>
<p>Estado:</p> <p>Una propuesta de enfoque y criterios para la evaluación y el establecimiento de prioridades para los trabajos del CCFL se había preparado para la 46.^a reunión del Comité, que había acordado que se emitiera una carta circular al respecto y se solicitara a la Secretaría anfitriona del CCFL que revisara el enfoque y los criterios para someterlos a la consideración del Comité en su 47.^a reunión, teniendo en cuenta las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular y todas las observaciones que se habían presentado por escrito al CCFL en su 46.^a reunión.</p> <p>En su 47.^a reunión, el CCFL observó que, a petición de la OMS, el Comité Ejecutivo en su 83.^a reunión había acordado que se solicitara que los comités del Codex, al establecer prioridades y trabajar en normas nuevas o en la revisión de normas y directrices relacionadas con la composición de los alimentos, tomaran en la debida consideración los esfuerzos mundiales que se estaban llevando a cabo para lograr las metas relacionadas con la salud y la nutrición a través de la reducción de factores de riesgo de enfermedades no transmisibles como la ingesta de sodio.</p>

En su 47.^a reunión, el CCFL examinó el documento revisado sobre una propuesta de enfoque y criterios para la evaluación y el establecimiento de prioridades para los trabajos. En esa reunión, el Comité acordó que la Secretaría anfitriona del CCFL revisara el enfoque y los criterios para someterlos a la consideración del Comité en su 48.^a reunión, teniendo en cuenta las observaciones formuladas en su 47.^a reunión, en particular el pedido del Comité Ejecutivo de considerar la petición de la OMS de tener en cuenta la reducción de la ingesta de sodio a la hora de establecer prioridades y llevar a cabo los trabajos.

En su 47.^a reunión, el CCFL también acordó que la Secretaría del Codex emitiera una carta circular en la que se solicitaran observaciones acerca del documento revisado con miras a someterlas a la consideración del Comité en su 48.^a reunión.

Observaciones de la Presidencia:

Las observaciones fundamentarán los debates de la próxima reunión y ayudarán a que se ultime el marco revisado de establecimiento de prioridades con vistas a una posible puesta a prueba del proceso en una reunión futura. Es apropiado su uso solo en los casos que sea necesario para maximizar la eficiencia de los esfuerzos del Comité (es decir, que el enfoque no se utilice cuando la posible carga de trabajo no lo justifique).

PROPUESTA DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (CXS 247- 2005)

1. Antecedentes

El Brasil presentó a la Secretaría del Codex una propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) en 2022. Esta norma fue elaborada por el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas, que fue disuelto en 2005 por la Comisión en su 26.º período de sesiones, y actualmente es competencia del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que fue aplazado *sine die* en el 43.º período de sesiones de la Comisión celebrado en 2020.

En la propuesta de enmienda, referida al anexo de la norma CXS 247-2005, se propone la estratificación del nivel único mínimo de grados Brix establecido para el zumo (jugo) de uva en dos grupos: un grupo para *Vitis vinifera* y sus híbridos, para el que se mantendría el nivel mínimo de grados Brix de 16,0, y otro grupo para *Vitis labrusca* y sus híbridos, con una propuesta de nivel mínimo de grados Brix de 14,0.

2. Debates mantenidos en la 83.ª reunión del Comité Ejecutivo

El Comité Ejecutivo en su 83.ª reunión fue informado sobre la propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) y su justificación³. En esa reunión, el Comité Ejecutivo tomó nota de que la Secretaría del Codex emitiría una carta circular para solicitar las opiniones de los miembros y observadores sobre la propuesta de enmienda, que informarían el examen crítico del Comité Ejecutivo en su 84.ª reunión, así como las recomendaciones que este hiciera a la Comisión en su 46.º período de sesiones⁴.

3. Información del 45.º período de sesiones de la Comisión

La Secretaría del Codex informó a la Comisión en su 45.º período de sesiones⁵ de que el Brasil había presentado una propuesta de enmienda a la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005), la cual se había presentado al Comité Ejecutivo en su 83.ª reunión.

La Comisión, en su 45.º período de sesiones, tomó nota de que la Secretaría del Codex emitiría una carta circular solicitando observaciones a los miembros y observadores sobre la propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005)⁶.

4. Emisión de una carta circular

En consonancia con la información facilitada al Comité Ejecutivo en su 83.ª reunión y a la Comisión en su 45.º período de sesiones, el 14 de abril de 2023 la Secretaría del Codex emitió la carta circular CL 2023/27/OCS-EXEC, en que se solicitaban las opiniones de los miembros y observadores sobre la enmienda propuesta. La misma se cerró el 9 de junio de 2023 tras una prórroga de 12 días.

En el Anexo 1 se recopilan las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS). Se recibieron observaciones de los siguientes miembros: el Brasil, Cuba, Egipto, Iraq, Türkiye, la Unión Europea y el Uruguay, y de las siguientes organizaciones observadoras: la Comisión Internacional de Métodos Uniformes para el Análisis del Azúcar (CIMUADA), la Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas (FIJUG) y la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

En el marco del OCS, las observaciones se recopilan en el orden siguiente: en primer lugar, las observaciones generales, a las que siguen las observaciones sobre secciones específicas. Las observaciones se presentan en forma de cuadro.

5. Examen crítico del Comité Ejecutivo en su 84.ª reunión

Se recuerda que ha de aplicarse la Guía sobre el procedimiento de revisión y enmienda de las normas y textos afines del Codex del Manual de procedimiento del Codex, en particular el párrafo 6, en cuya oración final se estipula: "Cuando las respuestas no parezcan ofrecer una solución sin controversias, se informará consecuentemente a la Comisión y ésta determinará el procedimiento más idóneo que haya de seguirse".

Habida cuenta de la naturaleza de las observaciones recibidas, se invita al Comité Ejecutivo en su 84.ª reunión a recomendar a la Comisión, en su 46.º período de sesiones, el procedimiento más idóneo que haya de seguirse.

³ CX/EXEC 22/83/2 Add.3, párrafos 8-13.

⁴ REP22/EXEC2, párrafo 55.

⁵ CX/EXEC 22/45/13, párrafos 4-6.

⁶ REP22/CAC, párrafo 166.

ANEXO I

OBSERVACIONES	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>El Brasil quisiera agradecer a los miembros del Codex Alimentarius por evaluar esta propuesta y también quisiera reforzar la pertinencia de este asunto.</p> <p>Es imperativo subrayar que esta propuesta es precisamente de enmendar la norma CXS 247-2005, relativa al nivel mínimo de grados Brix para el zumo de uva reconstituido, lo que está en consonancia con el aumento de la producción y del consumo de zumos de uva en todo el mundo, y también con el incentivo para promover los productos sin alcohol derivados de la uva.</p> <p>El Brasil expresó su voluntad de llevar esta situación a la atención del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, ya que sería importante evaluar si podría revisarse la norma actual para mejorar la orientación que se brinda a todos los países miembros y a la industria de zumos de uva, teniendo en cuenta que un único valor mínimo de grados Brix para ambas especies de uva, como se recomienda en el Anexo, puede no ser inclusivo para todas las variedades de uva, perjudicando a la <i>Vitis labrusca</i> y sus híbridos en algunos países.</p> <p>Cuando se elaboró la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i>, en 2005, esta se basó en los datos que presentaron un número limitado de países. En esa ocasión, el Brasil no contaba con datos representativos para dar a conocer y, por desgracia, su realidad no se ve reflejada en la norma actual. También es importante mencionar que hoy en día se dispone de técnicas analíticas más exactas. Se observa que, de conformidad con las actas de los informes de los períodos de sesiones 24.º, 25.º, 26.º y 28.º del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (Comisión del Codex Alimentarius), el Grupo de acción señaló que, en el caso de determinados zumos de frutas, faltaban datos de algunos de los principales países productores y que el zumo de uva formaba parte de este grupo. Concretamente en el 26.º período de sesiones, debido a la insuficiente diversidad de datos internacionales, el Grupo de acción no pudo establecer un nivel mínimo de grados Brix definitivo para los zumos de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y piña.</p> <p>Habida cuenta de la limitación de los datos que se utilizaron para establecer el nivel mínimo de grados Brix aprobado en la norma del Codex para el zumo de uva, el Brasil realizó un estudio que abarcó 1 500 muestras recolectadas en un período de 10 años, lo que refleja las condiciones de maduración de la uva en nuestro país. Los datos recolectados para este estudio fueron obtenidos del Gobierno, sobre la base de la media de grados Brix del zumo de fruta de las vendimias de 2012 a 2021 exprimido directamente.</p> <p>La conclusión de este estudio fue que el nivel mínimo de grados Brix de 16,0 establecido para el zumo de uva reconstituido, que se adopta hoy en día en la norma del Codex, no es representativo de los zumos brasileños, que utilizan la especie de uva <i>Vitis labrusca</i>. Los niveles más bajos de grados Brix encontrados en la especie <i>Vitis labrusca</i> en comparación con la <i>Vitis vinifera</i> probablemente están asociados al menor contenido de azúcar porque, aunque la determinación del nivel de grados Brix ofrece solo una medición aproximada de la concentración de azúcar, habitualmente la concentración de azúcar fermentable del mosto de uva representa entre el 90 y el 95 % de los sólidos solubles totales¹. De esta manera, el Brasil propuso que se modificara de 16,0 a 14,0 el nivel mínimo de grados Brix para el zumo de uva reconstituido en el caso de los zumos que utilizan las uvas <i>Vitis labrusca</i>.</p> <p>Estamos convencidos de que con este cambio tan específico se mejorará tanto la precisión como la cobertura de la norma del Codex en aras de una mejor adopción y transparencia en el comercio de zumos de uva, ya que las normas del Codex Alimentarius se elaboran a escala mundial.</p>	<p>Brasil</p>

<p>Es importante observar que esta propuesta no tiene la intención de crear distinciones respecto del etiquetado o a las transacciones comerciales. No es nuestra intención comenzar a autenticar las subespecies o variedades del comercio de zumo de uva. En este sentido, la sugerencia es que el zumo de uva se mantenga como un solo producto, por lo que la enmienda no requerirá modificación alguna en el etiquetado o en los métodos de análisis establecidos actualmente en la norma CXS 247-2005.</p> <p>Incluso si otros países alcanzan niveles más elevados de grados Brix, la propuesta no tendrá un efecto negativo, ni siquiera desde el punto de vista comercial, ya que un nivel más bajo de grados Brix sigue siendo inclusivo para todos los países miembros. Además, la norma incorporará datos de regiones que producen zumo de uva con distintas condiciones edafoclimáticas, lo que cumple con los principios del Codex de establecer normas que reflejen la realidad de los distintos países de las regiones.</p> <p>Al proceder con esta enmienda, que se ajusta a los valores básicos del Codex Alimentarius, se permitirá que la inclusión refleje la producción de uva en el Brasil. Vale la pena mencionar la armonización con el Plan estratégico del Codex para 2020-25, el cual establece que las cuestiones actuales y emergentes deberían abordarse en la elaboración y la revisión de las normas alimentarias internacionales teniendo en cuenta las necesidades de los miembros. Los resultados de la Meta 1 del Plan estratégico (“Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas”) revelan que, al tiempo que identifica las necesidades y las cuestiones emergentes (Objetivo 1.1), el Codex debería mejorar su capacidad de elaborar normas que sean pertinentes para las necesidades de sus miembros. Además, al establecer el orden de prioridad entre las necesidades y las cuestiones emergentes (Objetivo 1.2), el Codex debería responder de manera oportuna a las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros.</p> <p>De igual manera, es preciso destacar que en el Objetivo 2.2 de la Meta 2 del Plan estratégico (Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex) se establece la necesidad de que, a la hora de elaborar y revisar las normas del Codex, se promueva la presentación y el uso de datos que sean representativos a nivel mundial.</p> <p>Con todo lo expuesto, el Brasil recomienda vivamente que se enmiende la norma CXS 247-2005 tomando en consideración la propuesta de la presente carta circular, que se basa en datos científicos sólidos.</p> <p>Referencia:</p> <p>[1] ZOECKLEIN, B. W.; FUGELANG, K. C.; GUMP, B. H. Practical methods of measuring grape quality. <i>Managing Wine Quality</i>, págs. 107-133, 2010.</p>	
<p>Cuba agradece la oportunidad de comentar que apoyamos la propuesta que se describe en el Apéndice 1 sobre la enmienda a la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i>.</p>	<p>Cuba</p>
<p>Egipto está de acuerdo con la propuesta de enmienda y no formula observaciones.</p>	<p>Egipto</p>
<p>La Unión Europea no apoya esta propuesta por el siguiente motivo:</p> <p>En la carta circular CL 2023/27/OCS-EXEC se incluye un nivel mínimo de 14 grados Brix separado para los zumos de uva de un nuevo grupo de <i>Vitis labrusca</i> y sus híbridos, y se mantiene el nivel mínimo de 16 grados Brix para el grupo existente de <i>Vitis vinifera</i> y sus híbridos.</p> <p>Por el momento no se conoce ningún método con el que diferenciar correctamente los zumos de uva de <i>Vitis vinifera</i> de los de <i>Vitis labrusca</i>. Únicamente la malvidina-3,5-diglucósido de la antocianina podría servir de parámetro para ello. Pero, como solo podría identificarse en los zumos de uva tinta, no sería posible controlar su aplicación desde el punto de vista jurídico. La introducción de dos mínimos de grados Brix exigiría que se añadiera a la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005) un nuevo método con que diferenciar entre los dos tipos de</p>	<p>Unión Europea</p>

<p>zumo de uva. Esto probablemente requeriría que se utilizaran pruebas de ADN para que la evaluación fuera precisa, lo que se traduciría en costos adicionales e innecesarios para la industria.</p> <p>Establecer distintos niveles de grados Brix para las distintas especies de uva podría sentar un precedente difícil para la industria de zumos de frutas y hortalizas. Podría dificultar su gestión y, posiblemente, obstaculizar el comercio internacional.</p> <p>Un nivel mínimo de grados Brix más bajo podría facilitar la adulteración del producto mediante la adición de agua. La adulteración de zumos y néctares de frutas es un problema importante para la industria, y la reducción del nivel mínimo de grados Brix podría dificultar la detección de tales prácticas.</p> <p>En la enmienda actual se considera el nivel mínimo de grados Brix para los zumos de fruta reconstituidos y los purés, con lo que se indica que no es un límite para el zumo directo. Por tanto, el mínimo de 16 grados Brix en vigor no es un factor restrictivo. Este mínimo de grados Brix se ve justificado por la utilización de zumos de fruta con grados Brix tanto inferiores como superiores a 16 durante la elaboración del concentrado de zumo de fruta que se emplea para la reconstitución. Además, el promedio de grados Brix que figura en el documento de debate CRD7 presentado por el Brasil (figuras 2 y 3) asciende a 16, lo que apoya la validez del mínimo de grados Brix actual.</p> <p>Establecer distintos grados Brix para el mismo género de fruta podría ser análogo a establecer distintos grados Brix para las distintas zonas geográficas. Definir distintos grados Brix para las diversas especies que pertenecen al género <i>Vitis</i> podría sentar un precedente para la industria de zumos de frutas y hortalizas que podría ser difícil de gestionar (es decir, establecer distintos niveles de grados Brix para múltiples especies de frutas y hortalizas) y dificultaría el comercio internacional.</p> <p>Los grados Brix de la fruta se ven influidos por el entorno y las condiciones de cultivo. Para mejorar el nivel de grados Brix, los agricultores podan los brotes sobrantes, asegurándose de que puedan cumplir las normas del conjunto de la industria. Dado que los elaboradores no aceptan uvas por debajo de la norma de 16 grados Brix, no existen registros de uvas que se hayan recibido con un grado Brix inferior. La industria de los zumos debe considerar normas que representen a la industria y no a una región específica de cultivo.</p> <p>La superficie de viñedos del Brasil es relativamente pequeña en comparación con la de otras grandes regiones productoras de uva, como las de España, China y los Estados Unidos de América. Cuando se elaboró la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i>, esta se basó en los datos que presentaron varias regiones del mundo que cultivaban uvas con fines no alcohólicos, incluido el Brasil. Esta información se estudió minuciosamente y, basándose en esos datos, todas las partes interesadas acordaron el mínimo de 16,0 grados Brix.</p>	
<p>Iraq está de acuerdo con la propuesta.</p>	<p>Iraq</p>
<p>Türkiye está situada en la zona climática del mundo más adecuada para la viticultura. Posee una cultura vitivinícola muy antigua y arraigada, además de ser el centro genético de la vid. La historia de la cultura vitivinícola de Anatolia es bastante antigua. Según las excavaciones arqueológicas, la misma se remonta al año 3500 a.C.</p> <p>En la campaña de producción 2020/2021, en Türkiye se produjeron 4,2 millones de toneladas de uva en 3,9 millones de hectáreas. El volumen de exportación en 2020/2021 ascendió a 1,3 millones de toneladas. Por otra parte, en el mundo en 2020 se produjeron 78 millones de toneladas de uva en una superficie de 6,9 millones de hectáreas. España, China y Francia ocupan el primer lugar en la producción de uva fresca y exportaron al mundo 4,8 millones de toneladas de uva fresca en 2021. Además, en el mundo, se exportaron 821 000 toneladas de uva seca en 2021 y Türkiye representa el 31,3 % de la exportación mundial de uva seca. Esto significa que la uva seca</p>	<p>Türkiye</p>

<p>es el producto más importante de Türkiye para el comercio internacional. La producción de uva de mesa en el mundo (en porcentaje) está liderada por España, China y Francia.</p> <p>Por otro lado, al convertir la cantidad de zumo de uva concentrado (de niveles superiores a 30 y 67 grados Brix) en zumo de uva listo para el consumo (con nivel mínimo de 16,0 grados Brix), el volumen de comercio cambia cada vez más. En Türkiye, el volumen (en toneladas) y el valor (en USD) de exportación del zumo de uva concentrado ascienden a casi 1 500 toneladas y 2 000 millones de USD, respectivamente.</p> <p><i>Vitis labrusca</i> es una variedad de uva aromática que se cultiva ampliamente en Türkiye y en todo el mundo, y es rica en compuestos fenólicos. En este documento (DOI: 10.31594/commagene.1016721) publicado por investigadores turcos, el porcentaje de sólidos solubles (grados Brix) oscila entre 16,0 y 20,0; es decir, no es inferior al nivel de 16,0.</p> <p>En la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005), el “zumo (jugo) de fruta concentrado” se define como “el producto que se ajusta a la definición formulada anteriormente en la sección 2.1.1, salvo que se ha eliminado físicamente el agua de tal zumo (jugo) en una cierta cantidad [suficiente para elevar el nivel de grados Brix [...]”.</p> <p>En general, a nivel internacional los zumos de fruta se comercializan en forma concentrada. Por consiguiente, Türkiye no apoya la enmienda propuesta por el Brasil a la correspondiente <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). Nuestros motivos principales para ello son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un nivel mínimo de grados Brix más bajo podría favorecer la adulteración del zumo de uva. • Para que el comercio sea justo, todos los zumos de uva deberían someterse a pruebas con métodos genéticos, tanto si se producen con <i>V. vinifera</i> como con <i>V. labrusca</i>. El uso de métodos de análisis costosos y lentos supone un obstáculo adicional al comercio. • Es posible mezclar las distintas variedades de <i>V. labrusca</i> para producir un nivel de grados Brix que sea compatible con el nivel establecido en la norma del Codex (CXS 247-2005). Según el documento CRD7, el nivel máximo de grados Brix para la variedad <i>Bordô</i> son superiores a los de las demás. <p>Por consiguiente, la norma del Codex conexas consta de definiciones y especificaciones competentes/idóneas para los zumos de frutas, las cuales son necesarias para garantizar un comercio justo y evitar que se engañe a los consumidores.</p>	
El Uruguay comparte la propuesta de enmienda presentada.	Uruguay
<p>Es válido diferenciar las variedades de uva. Es cuestionable utilizar el término “grados Brix”.</p> <p>Es válida la enmienda que reconoce los distintos contenidos de azúcar de los zumos en función de las distintas variedades. El uso de “grados Brix” es cuestionable, ya que es arcaico y sería mejor utilizar el término RDS (sigla en inglés de “sustancia seca refractométrica”). La suposición que se hace al utilizar “grados Brix” es que los sólidos medidos son azúcares, pero cualquier sólido disuelto dará lugar a un valor RDS.</p>	Comisión Internacional de Métodos Uniformes para el Análisis del Azúcar (CIMUADA)
<p>La Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas (FIJUG) agradece la oportunidad de aportar sus observaciones sobre la propuesta de enmienda a la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005). En la propuesta de enmienda, referida al Anexo “Nivel mínimo de grados Brix para zumo (jugo) de fruta reconstituido y puré reconstituido” de la norma CXS 247-2005, se propone la estratificación del nivel único mínimo de grados Brix establecido para el zumo (jugo) de uva en dos grupos: un grupo para <i>Vitis vinifera</i> y sus híbridos, para el que se</p>	Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas (FIJUG)

<p>mantendría el actual nivel mínimo de grados Brix de 16,0, y otro grupo para <i>Vitis labrusca</i> y sus híbridos, con una propuesta de nivel mínimo de grados Brix de 14,0.</p> <p>Se invitó a los miembros y observadores del Codex a formular observaciones sobre 1) la necesidad de proceder con la propuesta de enmienda de la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005), y 2) la propuesta de enmienda en sí misma.</p> <p>Tras considerarla detenidamente, creemos que no es necesario seguir adelante con la enmienda propuesta y, por tanto, nos oponemos a ella. Nuestros motivos principales para ello son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">i) Establecer distintos niveles de grados Brix para las distintas especies de uva podría sentar un precedente difícil para la industria de zumos de frutas y hortalizas. Podría dificultar su gestión y, posiblemente, obstaculizar el comercio internacional.ii) Un nivel mínimo de grados Brix más bajo podría facilitar la adulteración del producto mediante la adición de agua. La adulteración de zumos y néctares de frutas es un problema importante para la industria, y la reducción del nivel mínimo de grados Brix podría dificultar la detección de tales prácticas.iii) La introducción de dos mínimos de grados Brix exigiría que se añadiera a la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005) un nuevo método con que diferenciar entre los dos tipos de zumo de uva. Esto probablemente requeriría que se utilizaran pruebas de ADN para que la evaluación fuera precisa, lo que se traduciría en costos adicionales e innecesarios para la industria.iv) En la enmienda actual se considera el nivel mínimo de grados Brix para los zumos de fruta reconstituidos y los purés, con lo que se indica que no es un límite para el zumo directo. Por tanto, el mínimo de 16 grados Brix en vigor no es un factor restrictivo. Este mínimo de grados Brix se ve justificado por la utilización de zumos de fruta con grados Brix tanto inferiores como superiores a 16 durante la elaboración del concentrado de zumo de fruta que se emplea para la reconstitución. Además, el promedio de grados Brix que figura en el documento de debate CRD7 presentado por el Brasil (figuras 2 y 3) asciende a 16, lo que apoya la validez del mínimo de grados Brix actual.v) Considerando que la mayoría de los zumos al 100 % al por menor consisten en mezclas, sería difícil que los embotelladores pudieran rastrear los volúmenes de cada uno de los zumos que se utilizan en cada lote (<i>Vitis labrusca</i> frente a <i>Vitis vinifera</i>) y los niveles de grados Brix conexos. Supondría un desafío para que las autoridades de reglamentación determinen lo mismo. Además, sería complicado realizar análisis de autenticidad debido a los distintos factores de dilución.vi) Establecer distintos grados Brix para el mismo género de fruta podría ser análogo a establecer distintos grados Brix para las distintas zonas geográficas. Definir distintos grados Brix para las diversas especies que pertenecen al género <i>Vitis</i> podría sentar un precedente para la industria de zumos de frutas y hortalizas que podría ser difícil de gestionar (es decir, establecer distintos niveles de grados Brix para múltiples especies de frutas y hortalizas) y dificultaría el comercio internacional.	
--	--

<p>vii) Los grados Brix de la fruta se ven influidos por el entorno y las condiciones de cultivo. Para mejorar el nivel de grados Brix, los agricultores podan los brotes sobrantes, asegurándose de que puedan cumplir las normas del conjunto de la industria. Dado que los elaboradores no aceptan uvas por debajo de la norma de 16 grados Brix, no existen registros de uvas que se hayan recibido con un grado Brix inferior. La industria de los zumos debe considerar normas que representen a la industria y no a una región específica de cultivo.</p> <p>viii) La superficie de viñedos del Brasil es relativamente pequeña en comparación con la de otras grandes regiones productoras de uva, como las de España, China y los Estados Unidos de América. Cuando se elaboró la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i>, esta se basó en los datos que presentaron varias regiones del mundo que cultivaban uvas con fines no alcohólicos, incluido el Brasil. Esta información se estudió minuciosamente y, sobre la base de los datos, las partes interesadas acordaron el mínimo de 16,0 grados Brix.</p> <p>ix) Por último, la enmienda propuesta afectaría al comercio internacional, ya que el nivel de grados Brix del zumo tiene una repercusión económica. Si el zumo de una misma región geográfica tiene un nivel más bajo de grados Brix codificado, tendrá un costo inferior cuando se diluya en una concentración simple, lo que sesgará el comercio internacional tanto como un arancel o una medida arancelaria de represalia. Para concluir, creemos que no debería seguirse adelante con la propuesta de enmienda a la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005).</p>	
<p>Observaciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)</p> <p>Estas observaciones no comprometen a los Estados miembros de la OIV en las observaciones y opiniones que pudieran formular o expresar por separado.</p> <p>El objetivo de la modificación propuesta es mejorar la precisión de la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> (CXS 247-2005), de modo que refleje correctamente el nivel mínimo de grados Brix para el zumo de uva reconstituido elaborado con <i>Vitis labrusca</i> y sus híbridos, añadiendo al Anexo de la norma un límite específico para esta especie.</p> <p>En 2019, la OIV comenzó a trabajar en la Definición de Jugo de Uva Reconstituido (Proyecto de Resolución Provisional VITI- SCRAISIN 20-678B), en la Subcomisión Uvas de Mesa, Pasas y Productos Vitivinícolas No Fermentados (SCRAISIN), tal como lo propuso inicialmente la delegación brasileña, sobre la base de la norma del Codex CXS 247-2005.</p> <p>Sobre la base de los datos analíticos proporcionados por la delegación brasileña, los Estados miembros de la OIV han propuesto distinguir entre dos niveles mínimos diferentes de grados Brix según el tipo de especie del género <i>Vitis</i>, a saber: el nivel de 16 grados Brix para la especie <i>Vitis vinifera</i>, como se indica actualmente en la norma del Codex, y una nueva categoría con un nivel de 14 grados Brix para la especie <i>Vitis labrusca</i>. Los datos analíticos también se facilitaron en el Codex y se resumen en el documento CRD7 de la última reunión del CCLAC.</p> <p>Los Estados miembros de la OIV han hecho suya la propuesta de norma de la OIV en el trámite 7, el último del procedimiento, durante las reuniones de la OIV que tuvieron lugar en México en 2022.</p>	<p>Organización Internacional de la Viña y el Vino</p>

Sin embargo, la aprobación formal de la norma de la OIV se ha aplazado hasta la próxima Asamblea General de la OIV a la espera de que la Comisión del Codex Alimentarius decida iniciar la revisión de la norma del Codex relativa al zumo de fruta reconstituido.

Esta decisión se basa en el hecho de que la OIV, en aras de mantener la coherencia entre las opiniones y habida cuenta de la relación entre nuestras dos organizaciones intergubernamentales, no desea que existan dos normas internacionales para el zumo de uva reconstituido.

Por consiguiente, en aras de la coherencia, la OIV apoya la enmienda a la norma CXS 247/2005 tal como se propone en el anexo de la carta circular.