

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP22/AFRICA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo quinto período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

21-25 de noviembre y 12 y 13 de diciembre de 2022

INFORME DE LA 24.^a REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA

Virtual

5-9 y 13 de septiembre de 2022

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página iii
Lista de siglas	página vi
Informe de la 24. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África.....	página 1

Párrafos

Introducción.....	1
Apertura de la reunión.....	2-4
Aprobación del programa (tema 1 del programa).....	5-6
Discurso de apertura: La nueva Estrategia de inocuidad alimentaria para África (tema 2 del programa).....	7-16
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y los órganos auxiliares del Codex (tema 3 del programa).....	17-24
Proyecto de norma regional para la carne seca (tema 4 del programa)	25-40
Anteproyecto de directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África (tema 5 del programa)	41-67
Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional relativa a bebidas no alcohólicas fermentadas a base de cereales (tema 6 del programa).....	68-70
Labor del Codex de importancia para la región (tema 7 del programa)	71-75
Situación relativa a la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región (tema 8 del programa)	76-81
Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 por el Comité Coordinador FAO/OMS para África (tema 9 del programa).....	82-89
Nombramiento del Coordinador (tema 10 del programa).....	90-92
Otros asuntos (tema 11 del programa).....	93-97
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa).....	98

Páginas

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 14
Apéndice II: Propuesta de revisión de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor	página 25
Apéndice III: Proyecto de norma regional para la carne seca	página 28
Apéndice IV: Anteproyecto de directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos para la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África.....	página 30
Apéndice V: Encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales de la 24. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África	página 36
Apéndice VI: Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2022-24 del Comité Coordinador FAO/OMS para África	página 39
Apéndice VII: Plan de trabajo 2022-24 del Comité Coordinador FAO/OMS para África para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2022-25	página 40

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros/ 83.ª reunión del Comité Ejecutivo/ 45.º período de sesiones de la CAC	Observaciones/ Adopción	Proyecto de norma para la carne seca	N07-2016	8	40, Ap. III
		Anteproyecto de directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)	N01-2020	5/8	67, Ap. IV
		Propuestas de enmiendas a las secciones 7.2, 7.3 y 6.2 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor) de las normas siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - Norma regional para la manteca de karité sin refinar (CXS 325R-2017) - Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada (CXS 334R-2020) - Norma regional para las hojas frescas de Gnetum spp (CXS 335R-2020) 	-	-	24 iv), Ap. II
45.º período de sesiones de la CAC	Medidas	Nombramiento del Coordinador Regional para África			91
CCMAS CCFL	Aprobación/Información	Secciones pertinentes del Anteproyecto de norma para la carne seca			40 ii)
CCFL	Información	Revisión de las secciones pertinentes sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en la <i>Norma regional para la manteca de karité sin refinar</i> (CXS 325R-2017), la <i>Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada</i> (CXS 334R-2020) y la <i>Norma regional para las hojas frescas de Gnetum spp</i> (CXS 335R-2020)			24 vi) Ap. II
Coordinador y miembros	Medidas	Retirada del tema del programa del CCAFRICA			70
FAO/OMS y miembros	Medidas e información	<u>Discurso de apertura: La nueva Estrategia de inocuidad alimentaria para África</u> <u>La 24.ª reunión del CCAFRICA:</u> <ul style="list-style-type: none"> - reconoció la oportunidad inigualable que los textos del Codex ofrecían al continente para mejorar las normas de inocuidad de los alimentos; - tomó nota de la importante función de apoyo que desempeñaban los asociados y otras instituciones para que los países pudieran suministrar alimentos inocuos no solo al continente africano sino también a otros socios comerciales; - pidió a sus miembros que siguieran colaborando en toda la región, así como con la FAO y la OMS, para dar más relevancia a la inocuidad de los alimentos en las políticas, señalando la necesidad de procurar sinergias entre la nueva Estrategia de inocuidad alimentaria para África y las estrategias de la FAO y la OMS. 			16
Coordinador y miembros	Medidas e información	<u>60.º aniversario del Codex y debates actuales en el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius</u> <u>La 24.ª reunión del CCAFRICA:</u> <ul style="list-style-type: none"> i. alentó a los miembros y observadores a que, con ocasión del 60º aniversario del Codex, planificaran y ejecutaran actividades para dar a conocer el Codex, obtuvieran apoyo político de alto nivel para la labor de este último a nivel 			24 i) y ii) y 89 v)

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
		<p>nacional y consideraran la posibilidad de convocar una reunión regional para conmemorar el 60.º aniversario;</p> <p>ii. alentó a los miembros y observadores a que aprovecharan activamente las oportunidades de contribuir a los debates mantenidos en el seno del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (sobre la puesta en práctica de la Declaración de principios; el futuro del Codex; las nuevas fuentes de alimentos y los nuevos sistemas de producción, y el seguimiento de la utilización de las normas del Codex) a través del Coordinador.</p>			
<p>CAC y Comité Ejecutivo</p> <p>Miembros y Secretaría del Fondo fiduciario del Codex</p>	Información	<p><u>Labor del Codex de importancia para la región</u></p> <p>El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, acordó:</p> <p>i. apoyar la labor en curso en diversos comités del Codex que fuera de importancia para la región;</p> <p>ii. confirmar que las esferas señaladas en el documento eran las de máxima prioridad para el Comité Coordinador, y que la lista no era exhaustiva;</p> <p>iii. alentar a los miembros a seguir participando en los diversos GTe, en particular los dedicados a nuevas esferas o cuestiones incipientes;</p> <p>iv. alentar a los 14 miembros de la región que cumplieran los requisitos a que aprovecharan el apoyo ofrecido por el FFC2 y presentaran solicitudes para la séptima ronda.</p>			75
FAO/OMS y miembros	Medidas e información	<p><u>Situación relativa a la calidad y la inocuidad de los alimentos en los países de la región: cuestiones nuevas y actuales</u></p> <p><u>La 24.ª reunión del CCAFRICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - tomó nota de los efectos de la pandemia de enfermedad por coronavirus (COVID-19) en los operadores de empresas de alimentos (OEA) y de la necesidad de que la FAO y la OMS prestaran un apoyo continuo para crear capacidad en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en la región; - tomó nota de las importantes repercusiones que estaba teniendo el conflicto de Ucrania en la seguridad alimentaria de la región debido a la gran dependencia de muchos países africanos con respecto a las importaciones de alimentos básicos procedentes de Ucrania o de la Federación de Rusia; - tomó nota de la información relativa al establecimiento de estrategias de inocuidad de los alimentos a nivel mundial y en la región de África y pidió una mayor coordinación de la cooperación ya existente; - reconoció el esfuerzo realizado por la FAO y la OMS en la región para apoyar el establecimiento de sistemas nacionales de control alimentario o su fortalecimiento y reconoció, además, el apoyo prestado a través del FFC. 			81
Miembros	Medidas e información	<p><u>Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 por el CCAFRICA</u></p> <p><u>La 24.ª reunión del CCAFRICA:</u></p> <p>i. reconoció los progresos realizados en la ejecución del plan de trabajo regional 2020-22 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 y el plan de trabajo regional en materia de comunicación;</p>			89

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Finalidad	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
		<ul style="list-style-type: none"> ii. aprobó el plan de trabajo en materia de comunicación para 2022-24 tal como se había presentado (Apéndice VI); iii. aprobó el Plan de trabajo regional 2022-24 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 (Apéndice VII); iv. confirmó que los canales de comunicación de los que disponía el Codex seguían siendo pertinentes y alentó a los miembros a que velaran por que las comunicaciones oficiales a través de la lista de correo del Codex (Codex-L) se distribuyeran adecuadamente en el ámbito nacional; v. reconoció los esfuerzos que estaban realizando los miembros para celebrar el 60.º aniversario del Codex y el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos y alentó a todos los miembros de la región a que empezaran la planificación a fin de garantizar que estas oportunidades sirvieran efectivamente para promover la colaboración en materia de inocuidad alimentaria y obtener el compromiso normativo y político con el Codex y la inocuidad de los alimentos. 			
Senegal y miembros interesados	Redacción	Elaborar y presentar documentos de debate y de proyectos de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el kethiakh y nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el tiacry.			96

LISTA DE SIGLAS

AFSA	Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos
BPF	buenas prácticas de fabricación
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CL	carta circular
COMESA	Mercado Común para África Oriental y Meridional
CRD	documento de sesión
CXG¹	directriz del Codex
CXS²	norma del Codex
FFC	Fondo fiduciario del Codex
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GT	grupo de trabajo
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
GTv	grupo de trabajo virtual
ISO	Organización Internacional de Normalización
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
OEA	operador de empresa de alimentos
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
UNBS	Oficina Nacional de Normas de Uganda

¹ CXG es la nueva designación de las directrices del Codex (es decir, CAC/GL).

² CXS es la nueva designación de las normas del Codex (es decir, CODEX STAN).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité de Coordinación FAO/OMS para África (en adelante, el Comité Coordinador o, simplemente, el Comité) celebró su 24ª reunión en línea, del 5 al 9 de septiembre de 2022, respondiendo a la amable invitación del Gobierno de Uganda; el informe se aprobó el 13 de septiembre. Presidió la reunión el Sr. Hakim Mufumbiro Baligeya, Oficial Principal de Normas de la Oficina Nacional de Normas de Uganda (UNBS). Asistieron a la reunión 34 países miembros, 14 organizaciones observadoras y ocho países miembros y una organización miembro de fuera de la región. La lista de los participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN³

2. La Excm. Sra. Margaret Muhanga Mugisha, Ministra de Estado de Atención Primaria del Ministerio de Sanidad de Uganda, pronunció un discurso de apertura, en el que destacó que tener un abastecimiento seguro de alimentos se traduciría en unos recursos humanos enérgicos, saludables y productivos y, por lo tanto, favorecía la productividad económica. Pidió que se promovieran las dietas saludables proporcionando conocimientos básicos sobre inocuidad de los alimentos y nutrición. Resaltó la importancia de armonizar los principios aplicables a la legislación sobre inocuidad alimentaria, tema que se trataría en la 24.ª reunión del Comité Coordinador, con el fin de reforzar la inocuidad de los alimentos y contribuir a la plena realización de la Zona de Libre Comercio Continental Africana. Señaló que la adopción y la aplicación de normas, códigos de prácticas y directrices mundiales y regionales mejoraba los marcos nacionales de inocuidad alimentaria.
3. La Excm. Sra. Harriet Ntabazi, Ministra de Estado de Comercio del Ministerio de Comercio, Industria y Cooperativas de Uganda, dio la bienvenida a los participantes, recordando que las normas del Codex desempeñaban un papel fundamental para garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, de modo que los productos y servicios pudieran circular libremente sin tener que someterse a una extensa evaluación de la conformidad. Concluyó su intervención pidiendo que la región promoviera el comercio regional e internacional y que apoyara a sus miembros hablando con una sola voz y un solo idioma.
4. También intervinieron ante el Comité el Sr. Bayo Fatunmbi, Director del grupo de trabajo temático sobre enfermedades transmisibles y no transmisibles por parte de la OMS en Uganda, el Sr. Antonio Querido, Representante de la FAO en Uganda, el Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, el Sr. Allan Azegale, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, el Sr. David Livingstone Ebiru, Director Ejecutivo de la UNBS, el Sr. Charles Musekuura, Presidente de la Junta de la UNBS y la Sra. Sarah Cahill, Oficial superior de normas alimentarias de la Secretaría del Codex.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)⁴

5. El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, aprobó el programa tras haber añadido los asuntos siguientes en el tema 11 (Otros asuntos):
 - Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el kethiakh;
 - Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el tiacry.
6. El Comité Coordinador también acordó establecer un grupo de trabajo virtual (GTV) abierto a todos los miembros y observadores, presidido por Kenya y copresidido por el Senegal y Marruecos, que trabajaría durante la reunión (en francés e inglés) para examinar más a fondo el tema 5 del programa, esto es, el Anteproyecto de directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África, teniendo en cuenta las observaciones recibidas por escrito y recogidas en el documento CX/AFRICA 22/24/5 Add.1, así como para elaborar recomendaciones para su consideración por el pleno.

DISCURSO DE APERTURA: LA NUEVA ESTRATEGIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA ÁFRICA⁵ (tema 2 del programa)

7. La Representante de la OMS, en nombre de la FAO y de la OMS, presentó este tema y recordó la función que tenía el discurso de apertura para estimular el debate y el intercambio de información sobre un tema de actualidad de interés para la región, relacionado con la inocuidad de los alimentos y la labor del Codex.
8. El discurso de apertura fue pronunciado por el Sr. John Oppong-Otoo, en nombre del Sr. Godfrey Bahigwa, Director de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión de la Unión Africana.

³ CRD01 (discursos de apertura).

⁴ CRD08 (Senegal) y CRD09 (Senegal).

⁵ CX/AFRICA 22/24/2.

9. El Sr. John Oppong-Otoo destacó que el objetivo de la Estrategia de inocuidad alimentaria para África era mejorar la salud pública, la seguridad alimentaria y nutricional, los medios de vida sostenibles y el crecimiento económico en el continente. Con ella también se pretendía fortalecer la capacidad de los Estados miembros de la Unión Africana para gestionar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos persiguiendo seis objetivos estratégicos, concretamente:
- i. fortalecer los marcos normativos, jurídicos e institucionales en materia de inocuidad alimentaria;
 - ii. acrecentar la capacidad humana y la infraestructura de los sistemas de control alimentario;
 - iii. fomentar una cultura de inocuidad de los alimentos, así como la promoción basada en datos objetivos, la comunicación, la información y los conocimientos a este respecto;
 - iv. facilitar el comercio y el acceso a los mercados en los planos nacional, regional, continental y mundial;
 - v. reforzar la investigación, la innovación, el desarrollo tecnológico y la transferencia de tecnología;
 - vi. establecer mecanismos de coordinación, reforzar los existentes e intensificar la cooperación y la inversión.
10. Se suponía que la función del Comité Coordinador dentro de la Estrategia de inocuidad alimentaria para África consistiría, entre otras cosas, en fomentar la utilización de las normas del Codex para gestionar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y que facilitaría tanto la cooperación y el intercambio mutuo de información sobre iniciativas de reglamentación como la coordinación entre la Unión Africana, la FAO y la OMS.
11. El Sr. John Oppong-Otoo informó de que, para cumplir plenamente los seis objetivos estratégicos antes señalados, también era necesario trabajar en varias esferas: acometer una mejora continua de los sistemas nacionales de control alimentario; adoptar el enfoque “Una salud”; desarrollar las capacidades de los OEA; y seguir invirtiendo en la generación, el análisis y la utilización de datos científicos.

Debate

12. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión:
- observó que los aspectos estratégicos prioritarios que se aplicaran de la Estrategia de inocuidad alimentaria para África debían ir encaminados a fortalecer: la capacidad humana en las esferas de la evaluación y la gestión de riesgos; los sistemas nacionales de control de los alimentos para detectar y prevenir enfermedades transmitidas por estos; y la toma de conciencia de los consumidores con miras a crear una cultura de inocuidad de los alimentos entre la población;
 - hizo hincapié en que, para dar mayor relieve a la inocuidad de los alimentos y a la importancia de la labor del Codex, al recopilar datos e información sobre el programa de desarrollo socioeconómico de un país habría se deberían incluir aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos y el comercio;
 - reconoció que la coordinación entre la Unión Africana y asociados como la FAO y la OMS con el fin de armonizar los enfoques con respecto a la prestación de apoyo técnico a los países de la región ayudaría notablemente a los miembros a aprovechar las oportunidades que ofrecía la colaboración, incluidos los recursos necesarios;
 - pidió difundir las directrices de la FAO y la OMS para el establecimiento de sistemas nacionales de control alimentario, aumentar la investigación en materia de inocuidad de los alimentos e impartir formación sobre evaluación de riesgos, además de invertir en actividades de promoción;
13. El Representante de la FAO destacó algunas formas de priorizar la inversión en inocuidad de los alimentos:
- Era necesario mantener y mejorar la colaboración entre los asociados para el desarrollo que intervienen en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. Según señaló el Representante, la FAO y la OMS colaboraban ya en muchos aspectos, como los del asesoramiento científico, la evaluación y el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario y el apoyo a los países para mejorar su participación en las actividades del Codex, y era necesario ampliar la colaboración. Ello ayudaría a movilizar recursos e inversiones para promover la inocuidad de los alimentos.
 - Dentro de los países, era necesario ampliar la colaboración más allá de los ministerios gubernamentales que se ocupaban habitualmente de los temas de salud y agricultura, y extenderla a otros departamentos ministeriales, como los de comercio, economía y finanzas.
 - Era fundamental movilizar recursos para apoyar la evaluación y el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario y en ello debía participar el sector privado.
 - Por último, había que inscribir esta labor en el contexto de la Zona de Libre Comercio Continental Africana, de la Estrategia de inocuidad alimentaria para África y de las estrategias mundiales de inocuidad de los alimentos de la FAO y la OMS. En los próximos años, la Zona de Libre Comercio Continental Africana sería el principal impulsor de que se diera prioridad a la inversión en inocuidad de los alimentos.

14. La Representante de la OMS señaló que, para maximizar los recursos y lograr un mayor impacto, era esencial racionalizar las actividades de desarrollo de las capacidades y las intervenciones conexas de los múltiples asociados. Destacó que una de las formas de lograrlo era el Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos de la FAO y la OMS, ya que proporcionaba orientación a los países para realizar evaluaciones participativas de carácter exhaustivo a nivel nacional, que a su vez servían de base para elaborar planes estratégicos nacionales y definir políticas. Este proceso puede facilitar la adopción de una visión colectiva y de puntos de vista comunes entre los organismos de desarrollo y los asociados sobre quién puede contribuir y dónde, en función de la ventaja comparativa de cada asociado.
15. En respuesta a las preguntas y observaciones de los miembros, el orador principal se refirió a la función del Organismo Africano de Inocuidad de los Alimentos como órgano continental encargado de proporcionar orientación sobre este tema, y uno de los tres órganos de la Unión Africana que prestan apoyo en cuestiones sanitarias y fitosanitarias. Su fin es facilitar la coordinación entre los miembros, formular recomendaciones sobre buenas prácticas, apoyar la armonización de las medidas de inocuidad de los alimentos y trabajar con los asociados para desarrollar la inocuidad de los alimentos en la región. El orador principal informó también al Comité de que se estaban elaborando los estatutos del organismo, que eran necesarios para ponerlo en marcha. En cuanto a la colaboración con asociados, destacó la evaluación de los sistemas nacionales de control de los alimentos que se estaba realizando en la región del Mercado Común para África Oriental y Meridional (COMESA), que daría lugar a un examen y a la posible modificación de las políticas y estrategias sobre inocuidad de los alimentos. Destacó además la importancia de la cooperación regional y el aprendizaje entre homólogos, que implicaba proporcionar mecanismos para que los miembros pudieran interactuar continuamente sobre cuestiones relacionadas con la legislación y los sistemas de control alimentario. En relación con el Codex, señaló que África seguiría trabajando con el resto del mundo en la aplicación de las normas internacionales (del Codex) y que los países estaban decididos a lograr ese objetivo.

Conclusiones

16. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión:
 - i. dio las gracias al Sr. John Oppong-Otoo, el orador principal, por aclarar el contexto y poner de relieve cómo la Estrategia de inocuidad alimentaria para África complementaba las estrategias mundiales de inocuidad de los alimentos establecidas por la FAO y la OMS;
 - ii. reconoció la oportunidad inigualable que los textos del Codex ofrecían al continente para mejorar las normas de inocuidad de los alimentos;
 - iii. tomó nota de la importante función de apoyo que desempeñaban los asociados y otras instituciones para que los países pudieran suministrar alimentos inocuos no solo al continente africano sino también a otros socios comerciales;
 - iv. pidió a sus miembros que siguieran colaborando en toda la región, así como con la FAO y la OMS, para dar más relevancia a la inocuidad de los alimentos en las políticas, señalando la necesidad de procurar sinergias entre la nueva Estrategia de inocuidad alimentaria para África y las estrategias de la FAO y la OMS.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LOS ÓRGANOS SUBSIDIARIOS DEL CODEX (tema 3 del programa)⁶

Asuntos presentados a título informativo

17. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, tomó nota de los asuntos presentados a título informativo en el documento CX/AFRICA 22/24/3 y de la información adicional presentada y formuló las observaciones que se exponen a continuación.

60.º aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius

18. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, tomó nota de los planes en curso de la Secretaría del Codex para celebrar el 60.º aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius entre ellos: un acto en junio de 2023 para celebrar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, cuyo tema central serían las normas; la publicación de la revista CODEX en 2023, dedicada al 60.º aniversario y en la que se incluirían, entre otras cosas, artículos sobre la historia de los comités y algunas de las normas clave elaboradas por el Codex en los últimos 60 años; y una actualización del formato de los textos del Codex y la forma en que se hace referencia a ellos para garantizar que sean aptos para su finalidad y válidos desde el punto digital para los próximos 60 años. La Secretaría también recordó algunas de las propuestas formuladas en la 82.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius para celebrar el 60.º aniversario del Codex, desde productos que podrían desarrollarse y tipos de iniciativas que podrían aplicarse a nivel nacional hasta actos de alto nivel para confirmar el apoyo político al Codex (que ya estaban en marcha en dos regiones).

⁶ CX/AFRICA 22/24/3 y CRD03 (Botswana).

Se destacó que la participación en la celebración del 60.º aniversario era una oportunidad única para la región y se convino en considerar, dentro del tema 9, la posibilidad de seguir examinando posibles actividades concretas.

Utilización de las normas del Codex

19. El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, tomó nota de la información adicional proporcionada por la Secretaría del Codex sobre la labor en curso para elaborar un mecanismo de seguimiento del uso y los efectos de las normas del Codex, en particular, la inminente puesta en marcha de una nueva encuesta al respecto programada para el 20 de septiembre de 2022. A la vez que se animó a todos los miembros a que asistieran al seminario web de puesta en marcha⁷ de la encuesta y se prepararan para responder, se señaló que el formato y la estructura de la encuesta se habían diseñado para tener en cuenta, entre otros elementos, la experiencia adquirida en encuestas anteriores sobre el uso de los textos del Codex efectuadas conjuntamente con los comités de coordinación.

Labor en curso en el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

20. Recordando la labor en curso en los subcomités del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, el Vicepresidente de esta última expresó su agradecimiento a los coordinadores regionales por su dedicación a esta labor y alentó a los miembros de la región a que contribuyeran activamente a la labor en curso del Comité Ejecutivo siempre que surgieran oportunidades. Un observador, encomiando la labor en curso, destacó la importancia de seguir prestando atención a cuestiones cruciales e incipientes a fin de que el Codex pudiera centrar sus esfuerzos en la elaboración de normas pertinentes para los contextos regionales y mundiales actuales, así como en la necesidad de utilizar eficazmente los recursos existentes del Codex al iniciar esferas de trabajo relacionadas con nuevos alimentos y sistemas de producción.

Cuestiones que requieren la adopción de medidas

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

21. En respuesta a la solicitud formulada por la Comisión del Codex Alimentarios en su 44.º período de sesiones de que en los textos vigentes y en proceso elaboración se revisaran las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor con el fin de ajustarlas a la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) recién aprobada, el Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, examinó la propuesta de revisión presentada por la Secretaría del Codex para las disposiciones al respecto contenidas en la *Norma regional para la manteca de karité sin refinar* (CXS 325R-2017), la *Norma regional para productos fermentados a base de yuca cocinada* (CXS 334R-2020) y la *Norma regional para hojas frescas de Gnetum spp.* (CXS 335R-2020) y propuso las enmiendas a estas normas que se presentan en el Apéndice II.
22. En el caso del Proyecto de norma para la carne seca, las disposiciones relativas a los envases no destinados a la venta al por menor se examinaron en el marco del tema 4 del programa.

Métodos de análisis para las disposiciones del proyecto de norma para la carne seca

23. El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, señaló que la petición formulada con respecto a esta cuestión por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) en su 41.ª reunión se examinaría dentro del tema 4 del programa.

Conclusiones

24. El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión:
 - i. tomó nota de la información proporcionada en los párrafos pertinentes;
 - ii. alentó a los miembros y observadores a que, con ocasión del 60º aniversario del Codex, planificaran y ejecutaran actividades para dar a conocer el Codex, obtuvieran apoyo político de alto nivel para la labor de este último a nivel nacional y consideraran la posibilidad de convocar una reunión regional para conmemorar el 60.º aniversario;
 - iii. alentó a los miembros y observadores a que aprovecharan activamente las oportunidades de contribuir a los debates mantenidos en el seno del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (sobre la puesta en práctica de la declaración de principios; el futuro del Codex; las nuevas fuentes de alimentos y los nuevos sistemas de producción, y el seguimiento de la utilización de las normas del Codex) a través del Coordinador;

⁷ Registro para la puesta en marcha de la encuesta en <https://fao.zoom.us/meeting/register/tJl5dO-gqDsqHNDB2wb79W-6cY1LMWdKI5ja>.

iv. acordó:

- presentar a la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.º período de sesiones, para su aprobación, las disposiciones revisadas sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor de la *Norma regional para la manteca de karité sin refinar* (CXS 325R-2017), la *Norma regional para productos fermentados a base de yuca cocinada* (CXS 334R-2020) y la *Norma regional para hojas frescas de Gnetum spp.* (CXS 335R-2020) (Apéndice II);
- informar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) acerca de las enmiendas antes mencionadas;

v. acordó examinar las recomendaciones recogidas en el párrafo 12 del informe de la 41.ª reunión del CCMAS (REP21/MAS) en el marco del tema 4 del programa.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA CARNE SECA (tema 4 del programa)⁸

25. Kenya, que ejercía la copresidencia del grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presentó el documento CX/AFRICA 22/24/4 y expuso el contexto general de la labor del GTe, señalando que su objetivo principal era examinar las cuestiones pendientes. Los copresidentes también habían examinado las observaciones formuladas en respuesta al documento CL 2022/04/OCS-AFRICA y preparado una versión actualizada del proyecto de norma, recogida en el documento de sesión n.º 5 (CRD05).
26. El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, acordó basar el debate en el documento CRD05, tomó nota de las correcciones y cambios de redacción propuestos y adoptó las decisiones que se exponen en los párrafos siguientes.

Ámbito de aplicación

27. El Comité Coordinador decidió aprobar lo siguiente:

- incluir el cerdo (“ganado porcino”) dentro de los animales de los que se puede obtener carne seca;
- asociar la nota a pie de página n.º 17 (“Conforme a lo aprobado por la legislación nacional en distintas jurisdicciones”) a la categoría “animales de caza (de cría)” y suprimir “de cría” con idea de ampliar la categoría a los animales de caza que no sean de cría.

Descripción

28. El Comité Coordinador aprobó lo siguiente:

- incluir las diversas formas en que se puede cortar la carne cruda, es decir, en trozos, piezas o tiras, durante la preparación o durante la producción de la carne seca;
- sustituir la palabra “limpia” por la expresión técnica adecuada, es decir, “preparada higiénicamente”.

Ingredientes esenciales

29. El Comité Coordinador aprobó suprimir la palabra “magra” de esta sección, precisando que no todos los productos de carne seca se preparaban a partir de carne magra cruda, y convino además en que el texto se aclarara para indicar que la carne cruda utilizada en la elaboración debía proceder de una “única fuente animal” (un único tipo de animal). También se suprimió la frase “estar libres de olores desagradables, cuerpos extraños, suciedad y signos de podredumbre”.

Factores esenciales de calidad

30. El Comité Coordinador aprobó los cambios de redacción introducidos en la sección, es decir:

“Los ingredientes deberán ser de buena calidad y aptos para el consumo humano, y serán acordes con las correspondientes normas del Codex cuando sean aplicables”.

Contaminantes

31. El Comité Coordinador aprobó la inclusión de los requisitos relativos a los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios.

Factores de calidad

32. El Comité Coordinador examinó los valores que quedaban indicados entre corchetes en el Cuadro 1 (requisitos de calidad), y decidió lo siguiente:

- *Contenido de humedad*: suprimió el valor mínimo de humedad y fijó el valor máximo en el 35 % m/m observando que, a este nivel, se recomienda evitar el deterioro de la calidad (durante el almacenamiento) por efecto de la actividad enzimática y microbiológica.

⁸ CX/AFRICA 22/24/4; CX/AFRICA 22/24/4Add.1; CRD04 (Marruecos); CRD05 (actualización sobre el Proyecto de norma regional para la carne seca por los copresidentes del GTe); CRD06 (República Unida de Tanzania); CRD07 (Burundi) y CRD11 (Uganda).

También se señaló que, en lo que atañe a la salud, es más importante la actividad de agua ($a_w < 0,85$) y que su control garantiza la calidad y la inocuidad del producto, mientras que el contenido de agua depende del tipo de producto y del origen de la materia prima.

- *Contenido de ceniza*: fijó el valor en el 8 % m/m, señalando que este porcentaje tenía que ver tanto con el de contenido de proteínas como con el de contenido de sal.
- *Proteína bruta*: revisó los valores, estableció el mínimo en el 20 % m/m y suprimió el valor máximo del 48 % m/m.
- *Sal comestible*: suprimió el valor máximo del 13 % m/m y estableció los valores mínimo y máximo en las buenas prácticas de fabricación (BPF) observando que no a todos los productos se les añade sal.

Aditivos alimentarios

33. La Secretaría del Codex informó al Comité Coordinador de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) había ratificado las disposiciones sobre aditivos alimentarios, y que la lista de aditivos propuesta se correspondía exactamente con la de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Así pues, en sustitución de la lista de aditivos se insertó un texto normalizado en el que se hace referencia a la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

Higiene

34. El Comité Coordinador aprobó la propuesta de incluir las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011) y las *Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo* (CXG 87-2016), señalando la importancia de reducir todo lo posible la *Salmonella* en la carne cruda utilizada en estos productos para reducir el riesgo de su aparición en la carne seca.

Métodos de análisis

35. La Secretaría del Codex informó al Comité Coordinador de que el CCMAS, en su 41.^a reunión, solo había ratificado dos métodos: el método para la determinación del contenido de ceniza (ISO 936) y el método para la determinación de la actividad de agua (ISO 18787), y que todos los demás métodos tendrían que remitirse de nuevo al CCMAS para su ratificación. Se informó además al Comité de que, cuando el CCMAS hubiera ratificado todos los métodos, estos se incorporarían a la norma del Codex sobre métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999) y en la norma regional relativa a la carne seca se insertaría una referencia general a la CXS 234-1999.
36. Teniendo en cuenta las observaciones formuladas en la 41.^a reunión del CCMAS, recogidas en el documento CX/AFRICA 22/24/2, el Comité Coordinador:
- respaldó las propuestas contenidas en el documento CRD05, cambió el método ISO 1841-1 tipo III a tipo II y aprobó el factor de conversión de nitrógeno de 6,25 según lo propuesto en el documento de sesión n.º 11 (CRD11);
 - armonizó el formato de presentación de los métodos indicados en el cuadro con el del documento CXS 234-1999, según lo propuesto en el documento CRD11.
37. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, también aceptó la nueva Sección 9.2 sobre muestreo.

Envasado y etiquetado

38. El Comité Coordinador acordó revisar la sección sobre envases no destinados a la venta al por menor para ajustarla a la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) recientemente adoptada. Por otra parte, el Comité Coordinador tomó nota de la aclaración de la Secretaría del Codex de que las disposiciones sobre etiquetado acordadas en su reunión anterior (la 23.^a) habían sido ratificadas por el CCFL y que cualquier cambio en la sección requeriría aprobación, por lo que acordó mantener las disposiciones restantes sobre etiquetado según habían sido ratificadas por el CCFL.

Transporte y almacenamiento

39. La sección sobre transporte y almacenamiento se suprimió del proyecto de norma, tomando nota de que los requisitos que contenía ya estaban contemplados en la sección sobre higiene.

Conclusiones

40. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, acordó:
- i. remitir el Proyecto de norma para la carne seca a la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.º período de sesiones para que lo adoptara en el trámite 8 (Apéndice III);
 - ii. remitir las disposiciones relativas al etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor (7.2) y los métodos de análisis (Sección 8.1, excepto las disposiciones sobre ceniza y actividad de agua) al CCFL y al CCMAS, para información y ratificación, respectivamente.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA ELABORAR LEGISLACIÓN ARMONIZADA EN MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA (tema 5 del programa)⁹

41. Kenya, que ejercía la presidencia del GTe, hablando también en nombre de los copresidentes (Marruecos y Senegal) sobre el Proyecto de directrices para la elaboración de legislación armonizada en materia de inocuidad alimentaria para la región del Comité Coordinador, presentó el tema, recordó el mandato sobre la labor, que había sido aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones, y expresó su agradecimiento a los miembros y observadores por sus contribuciones. La Presidenta del GTe ofreció una visión general de la labor realizada desde la 23.ª reunión del Comité Coordinador para redactar y revisar las directrices a través de varias rondas de consultas en el GTe. Describió también la labor realizada por los copresidentes del GTe para revisar las directrices, en la versión recogida en el documento de sesión n.º 3 (CRD03), a fin de tener en cuenta las observaciones recibidas (CX/AFRICA 22/24/05 Add1) en respuesta al documento CL 022/02/OCS-AFRICA. Por último, recordó que en el Comité Coordinador había establecido un grupo de trabajo virtual (GTV) para que, durante la 24.ª reunión, estudiara las observaciones recibidas y la propuesta de los copresidentes recogida en el documento CRD03; señaló que el GTV había abordado varias cuestiones pendientes sobre las que se hacían recomendaciones en el documento de sesión n.º 13 (CRD13), junto con una nueva revisión de las directrices, y propuso que en la 24.ª reunión del Comité Coordinador se utilizara esta versión como base para las deliberaciones.
42. Marruecos y el Senegal, que ejercían la copresidencia del GTe, también expresaron su agradecimiento a los miembros y observadores por el apoyo prestado durante la realización de esta labor crucial que se esperaba tuviera efectos positivos en los procesos de reglamentación de varios países de la región y alentaron al Comité Coordinador a que ultimara las directrices con prontitud.
43. Tomando nota de la recomendación de la Presidenta y los copresidentes del GTe de que se impulsara el avance de las directrices, el Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, acordó examinar párrafo por párrafo la versión revisada de las directrices recogida en el documento CRD13.
44. El Comité Coordinador aceptó las enmiendas recogidas en el documento CRD13 y, aparte de las correcciones de redacción y otras modificaciones a efectos de flexibilidad, claridad, integridad y coherencia, hizo las observaciones y adoptó las decisiones que se enuncian a continuación.

Sección 1 – Introducción

45. El Comité Coordinador aceptó las enmiendas propuestas en el documento CRD13.

Sección 2 – Ámbito de aplicación

46. El Comité Coordinador estuvo de acuerdo con la propuesta de armonizar la forma en que se hacía referencia a las directrices y pasó a “las directrices” (en plural) tanto en el enunciado del Ámbito de aplicación como en el resto del texto.
47. Uno de los miembros preguntó si en el Ámbito de aplicación no se debería también hacer referencia a la reglamentación, aunque, al aclararse que la definición de “legislación” que figuraba en la Sección 4 ya la incorporaba, se convino en que no era necesario hacer mención de ella en el Ámbito de aplicación.
48. Otro de los miembros expresó preocupación con respecto a la claridad de la sección relativa al ámbito de aplicación y si reflejaba con precisión el contenido de las directrices. Por lo tanto, el Comité Coordinador volvió a examinar el Ámbito de aplicación después de completar el examen de las directrices; confirmó que era apropiado y, aparte de la modificación a “las directrices”, estuvo de acuerdo con el texto propuesto en el documento CRD13.

Sección 3 – Finalidad

49. El Comité Coordinador acordó incluir “[basados en criterios de] riesgo” además de “basados en criterios científicos” en el primer inciso para reflejar la realidad de que en el control alimentario se tienen en cuenta tanto la ciencia como los riesgos, así como para mantener la coherencia con los *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* (CXG 82-2013).
50. Un miembro preguntó si en la finalidad se debía hacer referencia a legislación sobre inocuidad y calidad de los alimentos y no solo a legislación sobre inocuidad de los alimentos. La Presidenta del GTe aclaró que el mandato de la labor se refería específicamente a la legislación sobre inocuidad de los alimentos, pero señaló que también incluiría la calidad cuando afectara a la inocuidad de los alimentos, aunque no necesariamente

⁹ CX/AFRICA 22/24/5; CX/AFRICA 22/24/05 Add1; CRD03 (actualización sobre el Anteproyecto de directrices para elaborar legislación armonizada en materia alimentaria por los copresidentes del GTe); CRD07 (Burundi) y CRD13 (informe del Grupo de trabajo virtual intrarreunión sobre el Anteproyecto de directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África).

incluiría aspectos más amplios de la calidad de los alimentos. En este contexto, se acordó mantener, dentro de la finalidad, la referencia a la legislación sobre inocuidad de los alimentos.

51. El tercer inciso se revisó para hacer referencia al comercio de alimentos “intraafricano e internacional” en aras de una mayor claridad.

Sección 4 – Definiciones

52. Las definiciones se acordaron según lo propuesto en el documento CRD13, observando que muchas de ellas procedían de textos vigentes del Codex.

Sección 5 – Principios aplicables

53. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con el texto de introducción a los principios tal como se proponía en el documento CRD13.

Principio 1

54. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con el texto propuesto en el documento CRD13, suprimiendo “top/” de la versión inglesa, por ser innecesario.

Principio 2

55. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con el principio según lo propuesto.

Principio 3

56. El Comité Coordinador debatió ampliamente sobre el grado de detalle con el que se debería describir este principio y si debería ser más preciso o más general, es decir, sobre si incluir o no el texto en el que se definen las funciones y responsabilidades. Sin embargo, para mayor claridad y facilidad de comprensión, se convino en que era importante proporcionar algunos ejemplos de las funciones y responsabilidades de algunas partes interesadas clave sin pretender ser totalmente exhaustivos. En aras de una mayor claridad, se añadió lo siguiente al texto de encabezamiento: “*entre las que figuran los gobiernos, los OEA, los consumidores, las entidades académicas y los centros de investigación. Ejemplos de funciones y responsabilidades pueden ser los siguientes.*”.

57. Las observaciones y enmiendas de los incisos a) y b) del principio 3 se formularon como se expone a continuación.

a. El texto previo se sustituyó por el siguiente para aportar mayor claridad: “*Los OEA, en todas las fases de la cadena alimentaria bajo su control, velarán por que los alimentos satisfagan los requisitos de la legislación alimentaria que sean pertinentes para sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.*” En cuanto a una propuesta de incluir la expresión “productores primarios” además de “los OEA”, se aclaró que la referencia a estos incluía los productores primarios de conformidad con la definición recogida en la sección 4.

b. Se examinó la propuesta de que entre las responsabilidades del Gobierno figurara hacer cumplir la legislación, pero, tras la aclaración de la Presidenta del GTe de que la segunda parte del inciso, que se refería a la verificación, también tenía por objeto velar por el cumplimiento, se acordó mantener el texto tal como se había propuesto.

Principio 4

58. El título se cambió para incluir también “[basado en criterios] de riesgo”, en consonancia con la enmienda introducida en la Sección 3 (Finalidad). Se añadió además la palabra “enfoque” para aclarar cómo se incorporan la ciencia y los riesgos al elaborar legislación, es decir: “*Un enfoque de la legislación basado en criterios científicos y de riesgo*”.

59. Se suprimió la primera frase del párrafo 12, observando que repetía el contenido del párrafo 11.

Principio 5

60. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con el principio según lo propuesto.

Principio 6

61. Se plantearon preguntas sobre el contenido de este principio y si quedaba suficientemente explícito que la equivalencia tenía que ver con las relaciones entre socios comerciales, y la importancia de reconocer que, aunque las medidas fueran diferentes, el aspecto fundamental era que lograban un nivel de protección adecuado. Para evitar confusiones, se convino en suprimir la segunda frase de la descripción del principio.

Principio 7

62. Tras deliberar sobre la pertinencia y la claridad de este principio, se reconoció que abarcaba dos aspectos importantes: que la legislación sobre inocuidad de los alimentos debería inscribirse en un marco normativo nacional y no elaborarse *ad hoc* y, en segundo lugar, que el marco normativo nacional, así como la legislación

conexa, debería revisarse periódicamente. Observando que este principio se centraba más en los aspectos normativos que en los legislativos, se convino en modificar el título a “marco normativo” para aclararlo.

Principio 8

63. Se examinó si habría que hacer referencia a directrices de la Organización Mundial del Comercio (OMC) además a principios establecidos por esta, pero el Comité Coordinador convino en mantener el texto propuesto en el documento CRD13, puesto que había una serie de documentos que apoyaban la aplicación de los principios de la OMC y el objetivo del texto era destacar los más pertinentes para todos los miembros. Esto no era óbice para que los miembros utilizaran otros documentos de referencia de la OMC si era apropiado. El único cambio adicional que se hizo fue sobre el “comercio inter e intraafricano” por coherencia con los cambios introducidos en la Sección 3 (Finalidad).

Sección 6 – Elementos de la legislación sobre inocuidad de los alimentos

64. El Comité Coordinador revisó el primer párrafo para aclarar que la redacción de la legislación sobre inocuidad de los alimentos debería ser coherente con la tradición de redacción jurídica de cada país miembro, añadiendo “nacional” y precisando aún con la inclusión de “el país miembro del Comité Coordinador”.
65. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con los elementos propuestos de la legislación sobre inocuidad de los alimentos, señalando únicamente que en la versión francesa debían abordarse algunas cuestiones de traducción.

Referencias

66. La Presidenta confirmó que, ahora que se habían ultimado las directrices, se eliminarían las referencias, que solo se habían incluido a efectos de transparencia durante el proceso de redacción.

Conclusiones

67. Tomando nota de que se habían tratado todas las cuestiones pendientes y de la importancia que tenían las directrices para la región, el Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, acordó remitir el Anteproyecto de directrices a la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.^o período de sesiones, para su adopción definitiva en el trámite 5/8 (Apéndice IV).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL RELATIVA A DETERMINADAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS FERMENTADAS A BASE DE CEREALES (tema 6 del programa)¹⁰

68. La Presidenta presentó el tema recordando que en la 22.^a reunión del Comité Coordinador, Eswatini presentó una propuesta de norma regional sobre el mahewu, una bebida no alcohólica elaborada a partir de maíz y sorgo. Recordó además que, en la reunión siguiente (la 23.^a), el Comité Coordinador no pudo examinar la propuesta porque Eswatini no estuvo presente.
69. En su 24.^a reunión, el Comité Coordinador señaló que el tema del programa no se podía examinar puesto que el miembro que presentaba el documento (Eswatini) no estaba presente en la reunión.

Conclusiones

70. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, convino en retirar el tema del programa, señalando que cualquier miembro podría proponer reintroducirlo en una futura reunión.

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 7 del programa)¹¹

71. El Coordinador presentó el documento CX/AFRICA 22/24/7 y destacó aspectos de la labor del Codex de importancia para la región, en particular las normas concluidas; la labor del Fondo fiduciario del Codex (FFC); y la labor fundamental en curso en los distintos comités.
72. Un miembro reconoció el apoyo recibido hasta la fecha tanto del FFC, para la formación sobre el uso de los instrumentos web del Codex, como de los Países Bajos, sobre los acuerdos de hermanamiento en preparación para la última reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR). También elogió la labor del Coordinador del Comité Coordinador y de la Unión Africana para crear capacidad en la región.
73. Otro miembro alentó a los demás miembros a participar en la labor de los comités del Codex y pidió al FFC que considerara la posibilidad de apoyar a los miembros de la región para que asistieran al 45.^o período de

¹⁰ CX/AFRICA 22/24/06.

¹¹ CX/AFRICA 22/24/07 y CRD08 (Senegal).

sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, dados los problemas económicos a los que se enfrentaban los países en ese momento a resultas de la pandemia de la COVID-19.

74. La Secretaría del Codex encomió a los miembros de la región que habían comprometido recursos para presidir y copresidir grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) y alentó a los miembros a participar en la labor de los diferentes comités, conforme a lo indicado en el documento CX/AFRICA 22/24/7 del Coordinador.

Conclusiones

75. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, acordó:
- i. apoyar la labor en curso en diversos comités del Codex que fuera de importancia para la región;
 - ii. confirmar que las esferas señaladas en el documento eran las de máxima prioridad para el Comité Coordinador, y que la lista no era exhaustiva;
 - iii. alentar a los miembros a seguir participando en los diversos GTe, en particular los dedicados a nuevas esferas o cuestiones incipientes;
 - iv. alentar a los 14 miembros de la región que cumplían los requisitos a que aprovecharan el apoyo ofrecido por el FFC2 y presentaran solicitudes para la séptima ronda.

SITUACIÓN RELATIVA A LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN (tema 8 del programa)¹²

76. El Representante de la FAO, hablando en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema, destacando que la pandemia de la COVID-19 había planteado desafíos sin precedentes tanto a los OEA como a las autoridades competentes de la región para que siguieran realizando funciones y actividades rutinarias de control de los alimentos de conformidad con las reglamentaciones nacionales y las recomendaciones internacionales. También mencionó otras cuestiones actuales e incipientes en la región, como la resistencia a los antimicrobianos (RAM) y los desafíos planteados por el conflicto en Ucrania, con todo lo que conllevaba para la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos en la región de África.
77. El Representante señaló que la inocuidad de los alimentos había ganado importancia en la región gracias a la adopción de las estrategias de inocuidad de los alimentos de la FAO, la OMS y la Unión Africana y al establecimiento de la Zona de Libre Comercio Continental Africana. Concluyó informando sobre los resultados del instrumento de la FAO y la OMS para la evaluación de los sistemas de control alimentario y presentando las actividades de los proyectos del FFC e INFOSAN en la región.
78. La Representante de la OMS destacó que las tres estrategias —la Estrategia de inocuidad alimentaria para África, la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos y las nuevas prioridades estratégicas de la FAO— tenían por objeto mejorar la inocuidad de los alimentos en la región y que, sin embargo, su aplicación exigiría el compromiso político de los países para aumentar los recursos y poder fortalecer los sistemas nacionales de control alimentario.
79. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión, dio las gracias a los representantes y tomó nota de la información proporcionada.
80. Una organización observadora acogió con satisfacción la labor realizada por la FAO y la OMS en la región, destacando la necesidad de coordinar todos los esfuerzos para eliminar los riesgos de inocuidad de los alimentos y fortalecer las actividades de las diferentes instituciones que operan en la esfera de la inocuidad de los alimentos, incluida la creación de capacidad y la creación de conciencia para aumentar la inversión.

Conclusiones

81. El Comité Coordinador, en su 24.^a reunión:
- tomó nota de los efectos de la pandemia de la COVID-19 en los OEA y de la necesidad de que la FAO y la OMS prestaran un apoyo continuo para crear capacidad en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en la región;
 - tomó nota de las importantes repercusiones que estaba teniendo el conflicto de Ucrania en la seguridad alimentaria de la región debido a la gran dependencia de muchos países africanos con respecto a las importaciones de alimentos básicos procedentes de Ucrania o de la Federación de Rusia;
 - tomó nota de la información relativa al establecimiento de estrategias de inocuidad de los alimentos a nivel mundial y en la región de África y pidió una mayor coordinación de la cooperación ya existente;

¹² CX/AFRICA 22/24/8 y CRD08 (Senegal).

- reconoció el esfuerzo realizado por la FAO y la OMS en la región para apoyar el establecimiento de sistemas nacionales de control alimentario o su fortalecimiento y reconoció, además, el apoyo prestado a través del FFC.

APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-25 POR EL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA (tema 9 del programa)¹³

82. El Coordinador presentó el documento de trabajo (CX/AFRICA 22/24/09), en el que se destacaban los esfuerzos realizados para ejecutar el plan de trabajo regional pese a los desafíos, como los planteados por la pandemia de la COVID-19, y señaló que se había adoptado un enfoque pragmático para lograr una plena ejecución. Aunque no todas las actividades se habían logrado según lo previsto, señaló que se habían logrado progresos satisfactorios en relación con cada una de las tres metas prioritarias, esto es, la meta 1 (Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas); la meta 3 (Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex) y la meta 4 (Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas). Presentó algunos ejemplos de logros en relación con cada una de las metas prioritarias, entre ellos: los esfuerzos por promover la participación en áreas técnicas prioritarias como la RAM y las aflatoxinas en el marco de la meta 1; la labor dirigida a dar a conocer textos del Codex que eran esenciales para hacer frente a los desafíos relacionados con la inocuidad de los alimentos durante la pandemia, como los relacionados con la higiene o la certificación e inspección de importaciones y exportaciones en el marco de la meta 3; y, por último, las actividades regionales de formación en línea para apoyar una participación más efectiva en la labor del Codex en el marco de la meta 4.
83. La Secretaría del Codex expuso los progresos realizados en la ejecución del Plan de trabajo regional en materia de comunicación, que apoya específicamente la meta 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-25, y elogió la excelente labor de la región a este respecto. Señaló que todavía había margen para mejorar, ya que en la actualidad solo alrededor de la mitad de los países de la región apoyaba activamente el plan de trabajo en materia de comunicación, y presentó los resultados de la encuesta realizada entre los miembros de la región para medir los progresos en la ejecución del plan (Apéndice V). En cuanto a los métodos de comunicación empleados en la región, se destacó que la herramienta más utilizada era el correo electrónico, pero que se observaban algunos problemas a la hora de que la información enviada a través de los canales oficiales de correo electrónico del Codex llegara a las instituciones y personas pertinentes de los países miembros. La Secretaría del Codex destacó la importancia de que los miembros le proporcionaran los datos de contacto totalmente actualizados de sus respectivos puntos de contacto del Codex, así como el papel fundamental que estos desempeñaban en la difusión de información a nivel nacional.

Debate

84. Los delegados aplaudieron los progresos realizados y los esfuerzos del Coordinador Regional por promover la ejecución del plan de trabajo a pesar de los desafíos afrontados, y compartieron las siguientes opiniones e información:
- el valor de la amplia labor de formación para mejorar la capacidad de los miembros y la colaboración y coordinación en curso entre la FAO, la OMS y la Unión Africana con miras a ampliar al máximo los beneficios aportados por el Codex en la región;
 - la forma en que el Plan estratégico impulsaba asimismo las actividades a nivel nacional para contribuir a su ejecución y a una participación más eficaz en el Codex;
 - la importancia de alentar a los miembros a generar datos en las esferas en las que se necesitaban normas y de que participaran en el proceso de establecimiento de normas desde el principio para que aumentaran el sentido de apropiación y la utilización;
 - la disponibilidad de formación adicional sobre la mejora de la participación en el Codex en el marco de la iniciativa “Mejor formación para alimentos más seguros” financiada por la Unión Europea, a la que se había invitado a asistir a todos los miembros de la región y que tendría lugar en Addis Abeba del 10 al 14 de octubre de 2022.
85. Dando seguimiento al tema 3 del programa y teniendo en cuenta que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 44.^a reunión, había reconocido que el 60.^o aniversario del Codex era una magnífica oportunidad para aumentar la conciencia sobre la labor del Codex y el tema de la inocuidad y calidad de los alimentos, así como la participación en ellos, los miembros proporcionaron información sobre los diversos planes en curso para celebrar el 60.^o aniversario y el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos en 2023. Estos comprendían:
- identificar y presentar un defensor encargado de promover la inocuidad de los alimentos y el uso de los textos del Codex;

¹³ CX/CAFRICA 22/24/9, CRD08 (Senegal) y CRD10 (Secretaría del Codex).

- conseguir un compromiso político de alto nivel con idea de que en 2023 se emitiera una declaración clave sobre cuestiones normativas;
- colaborar con los OEA para comprender sus dificultades para el cumplimiento de las normas y proporcionar orientaciones y educación en apoyo a dicho cumplimiento;
- celebrar actos de comunicación en los que participaran las principales partes interesadas y campañas que llegaran a las partes interesadas pertinentes;
- celebrar talleres y actos conexos que permitieran amplificar los mensajes sobre inocuidad de los alimentos y fomentar el interés por este tema y las normas del Codex;
- abogar por una mayor financiación para la labor del Codex y la elaboración de normas a nivel nacional;
- promover la colaboración de los reguladores con los ciudadanos para transmitir información sobre normas e inocuidad de los alimentos;
- organizar actos específicos, como un Día de la Ciencia, para explicar el contexto de la inocuidad de los alimentos.

Medidas futuras

86. Puesto que el Plan estratégico actual durará hasta 2025, el Coordinador propuso seguir centrando la atención en las metas 1, 3 y 4 y mantener en los dos años siguientes las actividades señaladas en el plan de trabajo. Propuso asimismo no suprimir esferas de trabajo como la encuesta sobre las cuestiones incipientes en la región, que no había sido posible realizar en los últimos años, dado que esa información era importante para planificar y priorizar las actividades en la región.
87. Por otra parte, se propuso incluir una referencia a cómo la región y sus miembros podrían conmemorar el 60.º aniversario del Codex, tomando en consideración los planes que ya había en marcha en varios países miembros. Se hizo hincapié en la importancia de planificar pronto las celebraciones y esforzarse por lograr resultados concretos. También se convino en incluir una referencia a la promoción de la encuesta sobre el uso y los efectos de las normas del Codex (véase el párrafo 19 del tema 3) en la región, ya que ello podría aportar valiosa información sobre dicho uso. Los miembros apoyaron el enfoque propuesto por el Coordinador Regional.
88. Con respecto a la comunicación, pese a los desafíos observados —en particular en lo referente a los recursos para llevar a cabo actividades y lograr avances que luego pudieran compartirse—, un plan de trabajo en materia de comunicación dotado de metas podría motivar a más países de la región a compartir sus experiencias y que se reconocieron los avances.

Conclusiones

89. El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión:
- i. reconoció los progresos realizados en la ejecución del Plan de trabajo regional 2020-22 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 y el plan de trabajo regional en materia de comunicación;
 - ii. aprobó el Plan de trabajo en materia de comunicación para 2022-24 tal como se había presentado (Apéndice VI);
 - iii. aprobó el Plan de trabajo regional 2022-24 para apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 (Apéndice VII);
 - iv. confirmó que los canales de comunicación de los que disponía el Codex seguían siendo pertinentes y alentó a los miembros a que velaran por que las comunicaciones oficiales a través de la lista de correo del Codex (Codex-L) se distribuyeran adecuadamente en el ámbito nacional;
 - v. reconoció los esfuerzos que estaban realizando los miembros para celebrar el 60.º aniversario del Codex y el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos y alentó a todos los miembros de la región a que empezaran la planificación a fin de garantizar que estas oportunidades sirvieran efectivamente para promover la colaboración en materia de inocuidad alimentaria y obtener el compromiso normativo y político con el Codex y la inocuidad de los alimentos.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 10 del programa)¹⁴

90. La Secretaría del Codex presentó el tema y recordó que, en su 43.º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarios había nombrado a Uganda Coordinador para África y que, puesto que el país había ejercido esta función durante un mandato, podía optar a ser designado de nuevo.
91. El Comité Coordinador, en su 24.ª reunión, reconoció el excelente trabajo realizado por Uganda y acordó unánimemente recomendar a la Comisión que, en su 45.º período de sesiones, nombrase de nuevo a Uganda para un segundo mandato como Coordinador para África.
92. Uganda agradeció a los miembros del Comité Coordinador el apoyo mostrado y aceptó la propuesta de nombramiento.

OTROS ASUNTOS (tema 11 del programa)¹⁵

- Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el kethiakh.
 - Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el tiacry.
93. El Senegal expuso brevemente las dos propuestas de nueva labor recogidas en el documento de sesión n.º 9 (CRD09) y explicó que los dos productos mencionados se producían y comercializaban en la región, especialmente en África occidental, y aclaró que el kethiakh era pescado seco, hervido o a la parrilla (sardinela, sábalo africano, etc.), mientras que el tiacry era un producto a base de cereales.
 94. Se plantearon las siguientes necesidades en relación con ambos documentos:
 - Había que incluir más información sobre los países productores e importadores, así como sobre el volumen de intercambios comerciales.
 - Había que indicar claramente toda laguna que pudiera haber en las normas vigentes del Codex sobre el pescado que justificara la elaboración de una nueva norma, así como su relación con nuevas normas propuestas, con especial atención a la *Norma para el pescado ahumado, el pescado con sabor a humo y el pescado secado con humo* (CXS 311-2013), y si se necesitaba asesoramiento científico.
 - Era necesario describir claramente el proceso de producción del kethiakh.
 - Era necesario incluir información sobre las normas y reglamentaciones nacionales existentes en la región que fueran aplicables a ambos productos y a los actores de la industria en la región.
 95. El Comité Coordinador apoyó las propuestas en general, pero también señaló la necesidad de garantizar que incluyeran productos similares de diferentes partes de la región. Varios miembros expresaron su voluntad de trabajar con el Senegal para seguir desarrollando las propuestas y, en particular, para definir un alcance claro de la nueva labor. El Senegal expresó su disposición a trabajar con los miembros interesados al respecto.
 96. El Comité Coordinador, en su 24.º período de sesiones, pidió al Senegal que elaborara y presentara tanto un documento de debate como un documento de proyecto actualizado para cada uno de los productos, abordando las lagunas y cuestiones señaladas anteriormente, para examinarlas en su próximo período de sesiones.
 97. A propuesta de uno de los miembros, el Comité Coordinador guardó un minuto de silencio en honor y conmemoración de la difunta Reina Isabel II del Reino Unido.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)

98. Se informó al Comité Coordinador de que su 25.ª reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que los miembros conocerían más detalles después de que la Comisión del Codex Alimentarius nombrara al Coordinador en su 45.º período de sesiones y se mantuvieran consultas con la Secretaría del Codex.

¹⁴ CX/AFRICA 22/24/10 y CRD06 (República Unida de Tanzania).

¹⁵ CRD09 (Senegal).

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE:

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

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTES DU PRÉSIDENT – ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Ms Rebecca Kizito
Principal Standards Officer - Publishing and Library
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mrs Irene Wanyenya Mwesigwa Mwesigwa
Principal Food Safety Officer
National Drug Authority
Kampala

MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS

BENIN - BÉNIN

Mr Egnon Jacques Hougbenou Houn gla
Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée
Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
Porto-Novo

Dr Akim Belco Latifou
Chef du Service Suivi Evaluation et Coopération
Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
Cotonou

Prof Déley Sylvain Dabade
Enseignant-Chercheur
Faculté des Sciences Agronomiques,
Université d'Abomey-Calavi

Dr Innocent Togla
Secrétaire Général Adjoint du Ministère de l'Agriculture,
de l'Elevage et de la Pêche
Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
Cotonou

Mr Comlan Dagbégnon Tossougbo Hinson
Chef Service Qualité Nutritionnelle et Technologie
Alimentaire, Point focal d'animation du Comité National
du Codex Alimentarius
Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la pêche
Cotonou

Dr Karamatou Adjokè Wabi Agbe
Chef Division Contrôle aux Frontières
Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
Cotonou

BOTSWANA

Ms Lephutshe Ada Senwelo
Senior Scientific Officer - Food Safety - CCP
Ministry of Health
Gaborone

Dr Miriam Boitshepo Keikotlhaile
Chief Research Scientist
NARDI - National Agricultural Research and
Development Institute
Kanye

Mrs Esther Rugara
Principal Scientific Officer - Food Safety
Ministry of Health
Gaborone

Ms Ofentse Batlhomilwe
Animal Breeding Administrator
BUAN Farms
Gaborone

Mr Juda Bogopa
Senior Research Scientist
NARDI - National Agricultural Research and
Development Institute
Kanye

Mr Opelo Batsho Joseph
Assistant Livestock Supervisor
BUAN Farms
Gaborone

Dr Miriam Boitshepo Keikotlhaile
Chief Research Scientist
Nardi
Kanye

Ms Rosemary Kelebemang
CHEMIST II
Ministry of Environment and Tourism
Gaborone

Ms Galeboe Mabiletsa
Senior Scientist - Certification
Botswana Bureau of Standards
Gaborone

Ms Kutlwano Matsuokwane
Intern
Botswana Bureau of Standards
Gaborone

Ms Tsholofelo Moatshe
Food Technologist
Woolworths Botswana
Gaborone

Mr Oreeditse Moje
Standard Scientist
Botswana Bureau of Standards
Gaborone

Mr Clifford Motsemme
Principal Health Officer - Nutrition
Ministry of Health
Gaborone

Mr Alam Mphande
Principal Scientific Officer II
Ministry of Health and Wellness
Gaborone

Ms Martha Nsiwa
Dairy Cattle Graduate Entrepreneur
Buan Enterprises
Gaborone

Rinett Pharatlhathe
Food Safety Officer
Ministry Of Health
Gaborone

Ms Lesang Podile
Food Safety Temp Officer
Ministry of Health
Gaborone

Ms Malebogo Ralefala
Senior Research Scientist
National Agricultural Research and Development Inst

Dr Bonno Sekwati-Monang
Senior Lecturer
Botswana University of Agriculture and Natural
Resources
Gaborone

Mrs Molly Setekia-Masima
Scientific Officer - Food Safety
Ministry of Health
Gaborone

Dr David Takuwa
Lecturer
University of Botswana
Gaborone

Kesego Tlhomelang
Ministerio de Sanidad
Gaborone

BURKINA FASO

Mr Dominique Ouedraogo
Ingénieur Agronome
Ministère en charge de l'Agriculture
Ouagadougou

Mrs Estelle Bambara
Director of Nutrition
Ministry of Health
Ouagadougou

Mr Abdoulaye Gueye
Responsable de la sécurité sanitaire des aliments
Ministère de la Santé Publique
Ouagadougou

Dr Charles Parkouda
Docteur en science des aliments
Ministère de la Recherche
Ouagadougou

BURUNDI

Mr Ntahomvukiye Celestin
CCP
Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la
Qualité (BBN)
Bujumbura

Ms Sindayirwanya Beatrice
Food Safety Expert
Private Sector
Bujumbura

Mr Rudaragi Désire
Codex Forum Member
Bureau Burundais de Normalisation
Bujumbura

Mrs Nimbona Pelagie
Codex Forum Member
CNTA
Bujumbura

Mr Eric Ruracenyeka
Burundi Codex Forum Member
Burundi Bureau of Standards
Bujumbura

CABO VERDE

Ms Patrícia Alfama
Administradora Executiva
ERIS
Praia

Mr Edson Dos Santos
Director
ERIS
Praia

Ms Janete Évora
Nutricionista e membro dirigente da ADECO
Mindelo

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN

Mr Awal Mohamadou
Agence des Normes et de la Qualité
Yaoundé

Mr Medi MOUNGUI
Ambassade du Cameroun
Rome

Mr Indongo Yves Laret
Directeur du Développement de la Qualité
Ministère des Mines, de l'industrie et du
développement Technologique
Yaoundé

CÔTE D'IVOIRE

Mrs Ténédja Coulibay
Directeur / Point de contact
Laboratoire national d'appui au développement de
l'agriculture
Abidjan

Mrs Adeline Sanogo Epse Gale
Sous-Directeur / Assistante du Point de Contact
Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural/
CNCA-CI
Abidjan

DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO - RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO - REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO

Dr Damien Nguba Kasongo
Point Contact National Codex
Secretariat Technique Comité National
Kinshasa

Dr Honoré N'lemba Mabela
Directeur des services vétérinaires
Secretariat Technique Comité National
Kinshasa

Dr Jean Marie Olenga Yuma
Chargé de communication Codex
Secretariat Technique Comité National
Kinshasa

EGYPT - ÉGYPTÉ - EGIPTO

Eng Hanan Ibrahim
Focal point of Egyptian Codex Contact Point &
Manager of Food Standards Department - Egyptian
Organization for standardization & Quality (EOS) Cairo

Eng Mariam Barsoum Onsy Barsoum
Food Standards Specialist
Egyptian Organization For Standardization and Quality
(EOS)
Cairo

Eng Noha Mohamed Atia
Food standards specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
(EOS)
Cairo

ETHIOPIA - ÉTHIOPIE- ETIOPÍA

Mr Geremew Tassew
Senior Food Processing specialist
TechnoSereve
Addis Ababa

Mr Mengistu Tefera Addis
Advisor to the Customs Commissioner General
Ethiopian Customs Commission
Addis Ababa

GAMBIA - GAMBIE

Mr Mamodou Bah
Director General
Food Safety and Quality Authority
Banjul

Mr Malang N Fofanna
Programme Manager
National Nutrition Agency
Banjul

Ms Lalia Jawara
Codex contact point
Food safety and Quality Authority
Banjul

GHANA

Mr Andrew Amankwah Larrey
Codex Contact Point Manager
Ghana Standards Authority
Accra

GUINEA-BISSAU - GUINÉE-BISSAU

Mr Nsumne Jose Mora
Point Contact de Comité National du Codex
Alimentarius et Directeur de Service de l'Information et
Communication
Institut National de la Recherche Agricole de la Guinée-
Bissau
Bissau

KENYA

Dr Allan Azegele
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries
Nairobi

Dr Kimutai Maritim
Director
Kenya Dairy Board

Dr George Abong
Senior Lecturer
University of Nairobi
Nairobi

Mr Lawrence Aloo
Chief Biochemist
National Public Health Laboratories
Ministry of Health
Nairobi

Ms Bonita Aluoch
Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Mrs Muchemi Grace Nyawira
Head of PCPB Laboratory
Pest Control Products Board
Nairobi

Mr Peter Kamuti
Senior Analyst Chemist
Kenya Plant Health Inspectorate Services
Nairobi

Ms Felista Kerubo Nyakoe
Assistant Director
Kenya Accreditation Services
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Mildred Kosgei
Principal Standards and Enterprise Officer
Kenya Dairy Board
Nairobi

Mr Danset Moranga
Senior Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Dr Evans Ngunjiri Muthuma
Assistant Director of Veterinary
Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries
Nairobi

Mr Peter Mutua
Manager, Food Standards
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Lucy Muthoni Namu
Deputy Director
Kenya Plant Health Inspectorate Services
Nairobi

Mr Patrick Mbogo Njeru
Senior Analytical Chemist
Kenya Plant Health Inspectorate Service
Nairobi

Mr James Ojiambo
Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestlé Kenya Ltd
Nairobi

Ms Julia Kiage-Otaya
Director, Scientific and Regulatory Affairs
Coca-Cola Nigeria Ltd
Lagos

Ms Josephine Simiyu
Deputy Director
Agriculture and Food Authority
Nairobi

Dr Teresia Waitthaka
Scientific Regulatory Affairs Officer
Coca-Cola
Nairobi

LIBERIA - LIBÉRIA

Mr Stephen Y. Mambu
Director
National Standards Laboratory of Liberia

MADAGASCAR

Mrs Lantomalala Raharinosy
Point de Contact du Codex
Ministère de l'Industrialisation du Commerce et de la
Consommation
Antananarivo

Prof Halitiana Rafalimanana
Enseignant chercheur
Université d'Antananarivo
Antananarivo

MALAWI

Mrs Flora Dimba
Principal Environmental Officer
Ministry of Health
Lilongwe

Dr Gilson Njunga
Director of Animal Health (Field Services)
Ministry of Agriculture, Irrigation and Water
Development
Lilongwe

Mrs Gloria Chaonamwene
Director of Quality Assurance Services
Malawi Bureau of Standards
Blantyre

Mr Demster Kumvenji
Certification Officer
Malawi Bureau of Standards
Blantyre

Mrs Elizabeth Kunje
Deputy Director of Standards Development- Food &
Agriculture
Malawi Bureau of Standards
Blantyre

Ms Mercy Mfuné
Standards Officer
Malawi Bureau of Standards
Blantyre

Mr Justin Onani
Senior Standards Officer
Malawi Bureau of Standards
Blantyre

Mr Fred Sikwese
Director of Standards Development
Malawi Bureau of Standards
Blantyre

MALI - MALÍ

Mr Mahmoud Abdoul Camara
Chargé du Service Central de Liaison du Codex pour le
Mali
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bamako

MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO

Dr Shalini Neeliah
Principal Scientific Officer
Food Science and Technology Division
Contact Codex Point
Réduit

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Eng Bouchra Messaoudi
Cadre au Service de la Normalisation et Codex
Alimentarius
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Eng Najia Ameer
Responsible of pathogen laboratory
National Institute Hygiene
Rabat

Mr Mounir Assime
Head of Technical Control Department
Morocco FOODEX
Casablanca

Mr Moulay Youssef El Bouazzaouy
Head of service
Directorate General of Territorial Communities
Rabat

Mrs Beqqali Himdi Ihssane
Chef de la Division de la Normalisation et des
Questions SPS
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Mrs Khadija Kadiri
Chef du Service de la Normalisation et du Codex
Alimentarius
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Dr Brahim Karfal
Chef de Service de la Réglementation et des
Autorisations
Agence Nationale pour le Développement de
l'Aquaculture
Rabat

Mr Najib Layachi
Conseiller
Fédération des Industries de la Conserve des Produits
Agricoles du Maroc (FICOPAM)

Dr Abdelkarim Moujanni
Chief of Sanitary and Phytosanitary Watch and Market
Access
National Office of Food Safety (ONSSA)

Dr Samah Tahri
Cadre au service de la Normalisation et du Codex
Alimentarius
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

NAMIBIA - NAMIBIE

Dr Vistorina Benhard
State Veterinarian
Ministry of Agriculture, Water and Land Reform
Windhoek

Dr Anja Boshoff
Manager-
Meatboard of Namibia
Windhoek

Ms Paloma Ellitson
General Manager Testing and Inspection
National Standard Body
Walvis Bay

Dr Jessy Kamwi
Deputy Chief Veterinary Officer
Ministry of Agriculture, Water and Land Reform
Windhoek

Dr Adrianatus Maseke
Executive
MEATCO Namibia
Windhoek

Mr Alexander Merero
Lecturer
Namibia University of Science and Technology
Windhoek

Ms Rosina Shiimbashike
Manager
Namibian Standard Institution
Windhoek

Mr Salomon Tsanigab
Head of Food Safety
Namibian Agronomic Board
Windhoek

Ms Marjorie Van Wky
Chief Health Programme
Ministry of Health and Social Services
Windhoek

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE-

NUEVA ZELANDIA

Mr Raj Rajasekar
Vice Chair Commission
Ministry for Primary Industries
Wellington

NIGER - NIGER

Dr Souleyatou Illa Kane
DIRECTRICE
Ministère de l'agriculture et de l'élevage
Niamey

Mr Abarchi Soumana
Chef de Division
Ministre du Commerce
Niamey

NIGERIA - NIGÈRIA

Mrs Kemisola Kikelomo Ajasa
Vice Chairman Technical Committee
Association of Food, Beverage and Tobacco Employers
(AFBTE)
Lagos

Mrs Olusola Margaret Akinyemi
Deputy Director
Federal Ministry of Environment
Lagos

Mr Olugbemiga John Atanda
DD/NC Food Safety and Quality Programme
Federal Ministry of Health
Abuja

Dr Salome Samuel Bawa
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
Abuja

Mrs Eva Obiageli Edwards
Director
National Agency for Food and Drug Administration and
Control (NAFDAC)
Lagos

Mrs Talatu Kudi Ethan
Director NCR/Head Codex Contact Point
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

Mrs Olajumoke Omotola Makanju
Assistant Director
National Agency for Food and Drug Administration and
Control (NAFDAC)
Lagos

Dr Nkechi Osondu Mba
Deputy Director
Consumer Protection Council
Abuja

Dr Mustapha Mohammad
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
Abuja

Ms Philomina Ngozi Nwobosi
Assistant Chief Scientific Officer
Federal Ministry of Health
Abuja

Dr Yaya Olaitan Olaniran
Nigeria Permanent Representative to FAO
Perm Rep Nigeria
Rome

Mr Oluwatobi Aduraleke Vaughan
Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and
Control (NAFDAC)
Lagos

Mr Ibrahim Yahaya
Assistant Chief Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
Karu LGA

RWANDA

Mr Jean D'amour Hashimimana
Operations Manager
MINIMEX Ltd

Mr Justin Manzi Muhire
Analyst
Rwanda Food and Drugs Authority

Mr Fabien Matsiko
Lecturer
University of Rwanda

Mr Paul Mbonyi
Manager
Adecor
Kigali

Mr Aimable Mucyo
Food Products Standards Officer
Rwanda Standards Board

Mrs Athanasie Mukeshiyaremye
Ag. NSD Manager
Rwanda Standards Board
Kigali

Mr Emmanuel Munezero
Products and Technology Development Specialist
National Industrial Research Development Agency

Mr Celestin Munyensanga
Packaged Food Assessment & Registration Analyst
RFDA

Mr Herve Mwizerwa
Quality Specialist
NAEB

Mr Diogene Ngezahayo
Specialist
Rwanda Food and Drug Authority

Dr Kizito Nishimwe
Lecturer
University of Rwanda

Dr Margueritte Niyibituronsa
Senior Researcher
Rwanda Agriculture and Animal Resources
Development Board

Ms Rosine Niyonshuti
CODEX CONTACT POINT
Rwanda Standards Board
Kigali

SENEGAL - SÉNÉGAL

Prof Amadou Diouf
President
Comité national du Codex alimentarius
Dakar

Dr Raphaël Coly
Expert SSA
Comite National Codex
Dakar

Mrs Sokhna Diao
Enseignant Chercheur
Laboratoire De Chimie Analytique
Dakar

Dr Abdoulaye Diawara
Inspecteur Technique
Cabinet Ministère
Dakar

Ms Ndeye Maguette Diop
Responsable Division Agroalimentaire
Association Sénégalaise De Normalisation
Dakar

Mrs Mame Diarra Faye
Point De Contact National Codex
Direction Générale Sante
Dakar

Mr Moustapha Kane
Chef de la Brigade Régionale d'Hygiène de Dakar
Service nationale de l'Hygiène
Dakar

Dr Ale Kane
Enseignant Chercheur
Université Gaston Berger
Saint-Louis

Dr Coumba Kebe
Chef de Division
Direction Services Vétérinaires
Dakar

Mr Abdou Aziz Ly
Secretariat Technique CNCA
Comite National Codex
Dakar

Mrs Astou Ndiaye
 Chef D'unité
 Laboratoire National D Analyses Et De Contrôle
 Dakar

Mrs Safietou Diallo Sabaly
 Chef De Bureau
 Direction Protection Des Végétaux
 Dakar

Mrs Marie Ndao Sarr
 Responsable Unité Chimie
 Centre Ceres Locustox
 Dakar

Prof Serigne Omar Sarr
 Enseignant Chercheur
 Université Cheikh Anta Diop

Mrs Maimouna Sow
 Chef de Division
 Service National de l'Hygiène
 Dakar

Dr Assiongbon Teko-agbo
 Enseignant Chercheur
 EISMV

Mr Ndiouma Tine
 Chef De Bureau
 Direction Du Commerce Intérieur
 Dakar

SEYCHELLES

Mr Christopher Hoareau
 Chief Fish Inspector at Seychelles Bureau of Standards
 Seychelles Bureau of Standards
 Victoria

Ms Naomi Laurence
 Principal Public Health Officer
 Public Health Authority
 Victoria

SOMALIA - SOMALIE

Dr Mohamed Noor
 Head of Food and drug
 Ministry of Health
 Garowe

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mrs Penny Campbell
 Director: Food Control
 Department of Health
 Pretoria

Ms Yvonne Tsiane
 Assistant Director: Food Control
 Department of Health
 Pretoria

Mr Deon Jacobs
 Principal Inspector
 National Regulator for Compulsory Specifications
 Cape Town

Mrs Meisie Katz
 General Manager: Food and Associated Industries
 National Regulator for Compulsory Specifications
 Cape Town

Ms Aluwani Madzivhandila
 Assistant Director: Food Control
 Department of Health
 Pretoria

Mr Malose Daniel Matlala
 Deputy Director: Food Control
 Department of Health
 Pretoria

Dr Mbulaheni Mutengwe
 Acting Deputy Director: Food Safety and Quality
 Assurance
 Department of Agriculture, Land Reform and Rural
 Development
 Pretoria

Mrs Nolene Naicker
 Assistant Director: Nutrition
 Department of Health
 Pretoria

SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD – SUDÁN DEL SUR

Dr David Solomon Adwok
 National Codex Contact Point
 South Sudan National Bureau of Standards
 JUBA

Mr Majak Deng Kuol
 Deputy Executive Director
 South Sudan National Bureau of Standards
 Juba

Dr Kuorwel Kuai Kuorwel
 Director General
 Technical Operations
 South Sudan National Bureau of Standards
 Juba

Ms Neima Samson Sabit
 Director of Certification and Export
 South Sudan National Bureau of Standards
 Juba

Ms Liza Nelson Michael Taban
 Deputy Director /EAC Codex Focal Point
 South Sudan National Bureau of Standards
 Juba

Dr Rita Tulba
 Chairperson of Codex National Committee
 National Drugs and Food Authority -Ministry of Health
 Juba

TOGO

Mrs Adjovi Efanam Akakpo
 Environnementaliste
 Togo
 Lomé

Dr Danto Ibrahim Barry
 Vétérinaire
 Togo
 Lomé

Dr Chantal Ekpetsi Goto
 Directeur
 Institut Togolais de Recherche Agronomique
 Lomé

Dr Dédé Mawulé Hanvi
 Chef section laboratoire
 Institut Togolais de Recherche Agronomique
 Lomé

Mr Pitassa Payenam
 Ingénieur agroalimentaire
 ONG privée
 Lomé

Mrs Yawavi Justine Sanni
 Responsable Laboratoire Microbiologique
 Togo
 Lomé

Mr Kossi Touglo
 Microbiologiste
 Togo
 Lomé

UGANDA - OUGANDA

Dr Henry Mwebesa
 Director General of Health Services
 Ministry of Health
 Kampala

Ms Vicky Adongo
 Quality Manager
 Fresh cuts (U) Limited

Mr Roderick Atuhaire
 Senior Policy Analyst
 Ministry of Health
 Kampala

Mr Alex Bambona
 Assistant Commissioner
 Ministry Agriculture Animal Industry and Fisheries

Prof Yusuf Byaruhanga
 Professor
 Makerere University

Mr Richard Kimera
 Team Leader
 Consumer Center

Mr Musa Kwehangana
 Biosafety Officer
 Uganda National Council for Science and Technology
 Kampala

Prof William Kyamuhangire
 Director
 Food and Nutrition Solutions Ltd
 Kampala

Mr Moses Matovu
 Senior Certification Officer
 Uganda National Bureau of Standards
 Kampala

Mr Francis Mukalazi
 Senior Quality Assurance Officer
 Ministry of Trade Industry and Cooperatives

Prof Charles Muyanja
 Professor
 Makerere University
 Kampala

Ms Phoebe Nabunya
 Technical Officer
 WHO Country Office

Ms Samalie Namukose
 Assistant Commissioner
 Ministry of Health
 Kampala

Dr Joesphine Nyanzi
 Principal Inspector
 National Drug Authority

Prof George William Nasinyama
 Vice Chancellor
 Unicaf University, Uganda
 Kampala

Ms Sarah Ngalombi
 Senior Nutritionist
 Ministry of Health
 Kampala

Mr Allan Ochieng
 Assistant Lecturer
 Makerere University

Mr Geoffrey Onen
 Assistant Commissioner
 Directorate of Government Analytical laboratories

Mr John Semolya
 Manager
 Casseroles Uganda Limited

Ms Juliet Tindyebwa
 Food Safety Officer
 Mbarara City Council

Mr Julius Twinamasiko
 Project Coordinator
 Ministry of Health

Mr Siragi Wakaabu
 Agriculture Attaché / Alternate Permanent
 Representative to FAO, IFAD and WFP
 Embassy of the Republic of Uganda

REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA– RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE – REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Mr Lawrence Chenge
 Head Agriculture and Food Standards
 Tanzania Bureau of Standards
 Dar Es Salaam

Ms Lilian Gabriel
 Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards
 Dar Es Salaam

Ms Stephanie Silas Kaaya
 Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards
 Dar es Salaam

Mr Phineas Ocholla
 Standards Officer
 Tanzania Bureau Of Standards (TBS)
 Dar es salaam

ZAMBIA - ZAMBIE

Ms Mutibo Chijikwa
 Senior Biosafety Officer
 National Biosafety Authority
 Chilanga

Dr Paul Kachapulula
Senior Lecturer
University of Zambia
Lusaka

Ms Andela Kangwa
Nutrition Specialist
Food and Agriculture Organization
Lusaka

Mr Christopher Mtonga
Director- Public Health
Ministry of Local Government and Rural Development
Kabwe

Prof John Bwalya Muma
Lecturer
University of Zambia
Lusaka

Mr Matongo Mwangelwa
Senior Standards Officer
Zambia Bureau of Standards
Lusaka

Ms Chipo Mwela
NPO-Nutrition
WHO
Lusaka

Dr Doreen Sakala
Chief Environmental Health Officer
Ministry of Health
Lusaka

Mr Chrissy Shonga
Laboratory Analyst
Zambia Bureau of Standards
Lusaka

Ms Belinda Kancheya Soko
Manager Standards
Zambia Bureau of Standards
Lusaka

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
Deputy Director-Food Control
Ministry of Health and Childcare
Harare

Mrs Varaidzo Mavetera
chief Environmental Health Officer
Harare

Mrs Loveness Murinda
R and D Manager
Cairns Foods P/L
Harare

Mr Livingstone Munyaradzi Musiyambiri
Director
Ministry of Health and Child Care
Harare

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

CHINA - CHINE

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

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

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
European Commission
Brussels

Ms Judit Krommer
Administrator
European Commission
Brussels

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

FRANCE - FRANCIA

Mr Vincent Abt
Conseiller aux affaires agricoles
Ambassade de France au Kenya
Nairobi

Mr Lucas Proust
Point de contact national
SGAE

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Ms Anne Beutling
Officer
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

Ms Martine Puester
Head of Unit
Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
Berlin

JAPAN - JAPON - JAPÓN

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

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
Former Chairperson, Codex Alimentarius Commission
International Affairs
Bern

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

Mr Kenneth Lowery
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington DC

Ms Kristen Hendricks
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington, DC

Ms Erica Johnston
Africa Coordinator
USDA Foreign Agricultural Service

Ms Mary Frances Lowe
Manager, U.S. Codex
U.S. Codex Office
Washington, D.C.

Ms Brianna Robinson-Verloop
Senior Trade Advisor
Foreign Agricultural Service

**OBSERVER ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS OBSERVATRICES –
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

AFRICAN UNION (AU)

Ms Diana Oyena Ogwal Akullo
Principal Officer, SPS
AfCFTA Secretariat
Accra

Mr John Opong-Otoo
Food Safety Officer
African Union Interafrican Bureau for Animal Resources
Nairobi

EAST AFRICAN COMMUNITY (EAC)

Ms Stella Apolot
Principal Standards Officer
EASC African Community Secretariat
arusha

Mr Martin Kimanya
Standards and SPS expert
EAC Secretariat

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin
Senior SPS Standards Advisor
ECOWAS
Abuja

THE CONSUMER GOODS FORUM (CGF)

Mrs Anne Gerardi
Senior Project Manager
The Consumer Goods Forum
Levallois

CROPLIFE INTERNATIONAL (CROPLIFE)

Ms Nevena Hristozova
Regulatory Affairs Coordinator
CropLife International
Brussels

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD
INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD
INGREDIENTS)**

Ms Inas Zaatari
Member
EU Specialty Food Ingredients

HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)

Ms Jane Badham
Consultant
Helen Keller International
Johannesburg

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK
(IBFAN)**

Mrs Nomajoni Ntombela
Director
IBFAN

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Department of Quality Assurance
International Co-operative Alliance
Tokyo

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Tlou Mokoale
Director, Southern & East Africa
Coca-Cola South Africa (Pty) Ltd
Johannesburg

Ms Elaine Berkovich
Manager, Food Regulations & Standards
The Coca-Cola Company
Atlanta

Ms Anine Schoevers
Regulatory Affairs Manager, Sub-Saharan Africa
PepsiCo
Tyger Valley

Ms Simone Soohoo
Director
International Council of Beverages Associations
Washington, DC

Mr Mpho Thothela
Executive Director
Beverage Association of South Africa
Bryanston

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Prof Abimbola Uzomah
Professor
Federal University of Technology
Owerri

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI
Brussels

Mrs Patricia G. De Mendoza
Delegate
ISDI

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

Ms Catherine Bessy
Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Sansan Kambire
Food Safety Consultant
FAO Regional Office for Africa
FAO

Mr Ravelomanantsoa Lalaina
Legal Officer
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Roma

Mr Abdela Musse
Veterinary Laboratory Specialist
FAO Bhutan
Thimphu

Mr Blaise Ouattara
Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) - FAO Regional Office for Africa
Accra

WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS

Mrs Lusubilo Mwamakamba
Regional Food Safety Focal Point
World Health Organization
Regional Office for Africa
Congo, Brazzaville

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

Mr Andrew Othieno
Manager Standards Department
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Awath Aburu
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Edward Kizza
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Joel Peter Oryang
Principal Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Boniventura Kibaya
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards

Ms Pamela Akwap
Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Ms Rehema Meeme
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Ms Ruth Awio
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Arthur Mukanga
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

SECRETARÍA DEL CODEX

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

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

Mr Giuseppe Di Chiera
Programme Specialist
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mr David Massey
Special Adviser - Codex
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Rome

Mrs Jocelyne Farruggia
Office Assistant
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

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

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

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

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE EL ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

PARTE A – NORMA REGIONAL PARA LA MANTECA DE KARITÉ SIN REFINAR

CXS 325R-2017

Adoptada en 2017. Enmendada en 2020.

El texto nuevo añadido aparece en **letra negrita y subrayada**. El texto que se propone suprimir aparece tachado.

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA SECCIÓN 7.2 (ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR)

7. ETIQUETADO

7.1 Nombre del alimento

El producto deberá etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, cada recipiente deberá marcarse con una etiqueta en la que se recoja la siguiente información:

- a) Nombre del producto y categoría (de conformidad con el cuadro 1)
- b) Nombre y dirección del fabricante o la marca comercial
- c) País de origen
- d) Peso neto en kilogramos
- e) Fecha de fabricación
- f) Vida útil del producto
- g) Número o código del lote de producción
- h) Instrucciones sobre almacenamiento

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

~~La información requerida en esta Norma y en la Sección 4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, el peso neto del producto, la fecha de fabricación, el número del lote de producción y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador deberán figurar en el envase.~~

~~No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.~~

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

**PARTE B –NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA
COCINADA**

CXS 334R-2020

Adoptada en 2020.

El texto nuevo añadido aparece en **letra negrita y subrayada**. El texto que se propone suprimir aparece tachado.

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA SECCIÓN 7.3 (ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR)

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

7.1 Nombre de los productos

El nombre de los productos regulados por esta norma es “productos a base de yuca fermentada cocinada”, seguido del nombre específico o local del producto.

7.2 Ubicación de la etiqueta

La etiqueta de los productos regulados por esta norma se colocará en el envase secundario.

7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

~~La información requerida en esta Norma y en la Sección 4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, el peso neto del producto, la fecha de fabricación, el número del lote de producción y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.~~

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

PARTE C –NORMA REGIONAL PARA LAS HOJAS FRESCAS DE *GNETUM* SPP.**CXS 335R-2020****Adoptada en 2020.**

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

PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA SECCIÓN 6.2 (ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR)**6. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

6.1 Nombre del producto

El nombre del producto regulado por la presente norma es “hojas de *Gnetum* spp.” seguido del nombre local aplicable¹⁶.

6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Se aplicarán, además, las siguientes disposiciones específicas:

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en el documento que acompaña el envío.

~~6.2.1 Identificación~~

~~Nombre y dirección del exportador o envasador o código de identificación del expedidor (opcional).~~

~~6.2.2 Naturaleza del producto~~

~~Nombre del producto (hojas de *Gnetum* spp.) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad o el tipo comercial (opcional).~~

~~6.2.31 Origen del producto~~

~~País de origen y, de manera opcional, nombre del distrito, país, región o lugar local de producción.~~

¹⁶ Ejemplos de nombres locales: okok y eru (Camerún), okazi y afang (Nigeria) y fumbua (la República Democrática del Congo).

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA CARNE SECA

(en el trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma comprende la carne seca obtenida de ganado bovino, porcino, caprino y ovino, así como camellos, aves de corral, burros, caballos y animales de caza¹⁷, destinada al consumo humano directo o a una elaboración posterior.

2. DESCRIPCIÓN

Los productos de carne seca se elaboran con diversas carnes secas, curadas o ahumadas exentas de grasa superficial, huesos, cartílagos y tendones. Normalmente se elaboran a partir de carne cruda cortada en trozos, piezas o tiras y pueden salarse o especiarse para después desecarlos. La carne seca deberá estar preparada higiénicamente y curarse, secarse y cocinarse o ahumarse de manera uniforme; asimismo, el producto deberá cumplir los requisitos de la presente norma. Esta descripción no incluye los despojos comestibles.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Ingredientes esenciales

3.1.1 Carne cruda

La carne cruda empleada para la elaboración deberá proceder de una única fuente animal (un único tipo de carne) y su sabor deberá ser característico de dicho tipo. La materia prima con la que se elabore el producto deberá ser inocua para el consumo humano.

La carne cruda empleada para elaborar el producto deberá obtenerse de animales que hayan superado una inspección ante-mortem y post-mortem de una autoridad competente.

3.2 Ingredientes facultativos

Estos incluyen agentes de curación como la sal, las especias y los condimentos de calidad alimentaria y el aceite comestible.

3.3 Factores esenciales de calidad

Los ingredientes deberán ser de buena calidad y aptos para el consumo humano, y serán acordes con las correspondientes normas del Codex cuando sean aplicables.

3.3.1 Factores de calidad

La carne seca deberá cumplir los requisitos establecidos en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Requisitos físicos y químicos

Parámetro	Requisito	
	Mín.	Máx.
Contenido de humedad (% m/m), máx.	-	35
Actividad de agua (Aw), máx.	-	0,85
Materia grasa cruda (% m/m), máx.	-	25
Proteína bruta (% m/m), mín.	20	-
Sal comestible	BPF	BPF
Contenido de ceniza (% m/m)	-	8

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Antioxidantes, y sustancias conservadoras, empleados de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) y aceptables para su uso en alimentos según esta Norma.

El uso de sustancias aromatizantes deberá ajustarse a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y los *límites máximos de residuos para plaguicidas* (CXL 2-2018) y/o *medicamentos veterinarios* establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

¹⁷ Conforme a lo aprobado por la legislación nacional en distintas jurisdicciones.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). Los productos deberían cumplir los criterios microbiológicos establecidos en los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997) y el *Proyecto de código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005), los *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)* (CXG 63-2007) y el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).

6.2 También se recomienda que los animales se sacrifiquen de conformidad con las *Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos* (CXG 69-2008); las *Directrices del Codex para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011); las *Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo* (CXG 87-2016) y que, cuando proceda, se haga un seguimiento de las mismas durante el proceso de secado.

7. ENVASADO Y ETIQUETADO

7.1 Etiquetado

7.1.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- en el nombre del producto se indicará el tipo de carne utilizada, según proceda, y el nombre local o común¹⁸;
- lista de ingredientes: el tipo de carne utilizada deberá indicarse en la lista de ingredientes;
- fecha de consumo preferente.

Todos los requisitos de etiquetado adicionales, relacionados específicamente con los ingredientes, deberán estar en consonancia con los requisitos de los códigos y normas pertinentes.

7.1.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

7.2 Envasado

El producto se envasará en recipientes de categoría alimentaria limpios, higiénicos, estancos a la humedad y bien cerrados, fabricados con un material adecuado que no tenga efectos adversos en las propiedades del producto. También se podrán envasar al vacío.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 Métodos de análisis¹⁹

Disposición	Método	Principios	Tipo
Contenido de humedad	AOAC 950.46B	Gravimetría	I
Contenido total en grasa	ISO 1443	Gravimetría	I
Nitrógeno*	ISO 937*	Valorimetría	II
Cloruro en forma de cloruro de sodio ($\geq 1,0\%$)	ISO 1841-1	Método de Volhard	III
Cloruro en forma de cloruro de sodio ($\geq 0,25\%$)	ISO 1841-2	Potenciometría	II
Ceniza	ISO 936	Gravimetría	I
Actividad de agua	ISO 18787	Electrometría	II

* Factor de conversión de nitrógeno a proteína = 6,25

8.2 Muestreo

El muestreo deberá realizarse de conformidad con las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50-2004).

¹⁸ Algunos ejemplos de nombres locales para la carne seca: aliya (Kenya), khlii (Marruecos), kilishi (Nigeria, Camerún y Burkina Faso), odka (Somalia), qwanta (Etiopía), segwapa (Zimbabue, Botswana, Lesotho, Namibia y Sudáfrica), kuna (Botswana) y mukalo (Uganda).

¹⁹ Después de la aprobación, el cuadro donde figuran los métodos de análisis se suprimirá y se sustituirá por el texto siguiente, conforme a lo dispuesto en el manual de procedimiento: "Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en el documento CXS 234-1999 (Métodos de análisis y de muestreo recomendados) pertinentes para las disposiciones de la presente Norma."

APÉNDICE IV

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA ELABORAR LEGISLACIÓN ARMONIZADA EN MATERIA
DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS
PARA ÁFRICA
(trámite 5/8)**

SECCIÓN 1 – INTRODUCCIÓN

- i) La inocuidad de los alimentos es un componente esencial del desarrollo sostenible y contribuye a la protección de la salud pública, la reducción de la pobreza, la seguridad alimentaria y la protección del medio ambiente. En los países miembros del Comité Coordinador FAO/OMS para África (en adelante, el Comité Coordinador o el Comité), la legislación al respecto se enfrenta a grandes desafíos, como el hecho de que se aborden de manera inadecuada las cuestiones actuales e incipientes en materia de inocuidad alimentaria, la fragmentación entre diversas instituciones gubernamentales y la insuficiente inversión para lograr una aplicación efectiva. Esto puede crear lagunas entre los responsables de aplicar los controles de los alimentos y los operadores de empresas de alimentos (OEA). Por lo tanto, se plantean algunas dificultades para hacer cumplir la legislación sobre inocuidad de los alimentos, lo cual compromete los esfuerzos por proteger a los consumidores contra las prácticas fraudulentas y los productos alimenticios nocivos. Todo ello da lugar a que se produzcan y comercialicen productos alimenticios de calidad deficiente que motivan el rechazo de productos en los mercados nacionales, regionales e internacionales.
- ii) La globalización del comercio de alimentos obliga a los gobiernos a elaborar legislación que esté en consonancia con las normas regionales e internacionales con las que se protege la salud de los consumidores, se garantiza la utilización de prácticas leales en el comercio y se promueven sistemas integrados e innovadores de inocuidad alimentaria.
- iii) Tal como se enuncia en la Declaración de Malabo de junio de 2014, los gobiernos africanos se han comprometido a promover e impulsar el comercio interregional e intrarregional de productos básicos agrícolas. A este respecto, es importante armonizar las políticas, normas y leyes en materia de inocuidad de los alimentos, así como fomentar la capacidad de las autoridades competentes y las partes interesadas pertinentes para garantizar la protección de la salud pública y facilitar las prácticas leales en el comercio de alimentos. La legislación sobre inocuidad de los alimentos varía entre los países miembros del Comité Coordinador, y las diferencias existentes en los marcos de reglamentación pueden tener consecuencias negativas para el comercio regional e internacional de alimentos.
- iv) Las presentes Directrices para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador se han elaborado a fin de brindar orientación a los países miembros del Comité acerca de la elaboración de legislación en la materia o su actualización. Esto permitirá a los países miembros fortalecer su legislación sobre inocuidad de los alimentos y sus sistemas de control alimentario, así como elaborar políticas, normas y marcos jurídicos armonizados.
- v) Las presentes Directrices se han elaborado en consonancia con los textos del Codex y otros documentos regionales e internacionales pertinentes.
- vi) Con ellas se contribuirá a la regulación de la cadena alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos al tiempo que facilitar unas prácticas leales en el comercio de alimentos.
- vii) Las Directrices servirán de base para elaborar legislación nacional o regional en materia de inocuidad de los alimentos, y así favorecer el comercio intraafricano e internacional según lo previsto en el Acuerdo sobre la Zona de Libre Comercio Continental Africana de 2019.
- viii) En ellas se contempla la determinación de las partes interesadas en la inocuidad de los alimentos y se definen sus funciones y responsabilidades para la aplicación efectiva de la legislación armonizada en la materia.
- ix) Para lograr un sistema de control alimentario sólido y eficaz, es necesario que los países miembros del Comité Coordinador inviertan en capacidades de verificación con las que garantizar el cumplimiento de la legislación sobre inocuidad de los alimentos, por ejemplo, en recursos humanos, tecnologías de la información y la comunicación e infraestructura de laboratorio.
- x) Las presentes Directrices deberían aplicarse en combinación con otros textos vigentes del Codex²⁰ y los documentos reconocidos a escala nacional, regional e internacional que sean pertinentes.

²⁰ *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CXG 82-2013); Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969); Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CXG 20-1995); Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CXG 19-1995); Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos (CXG 89-2016); Principios y directrices sobre el monitoreo del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos (CXG 91-2017); Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos (CXG 47-2003).*

SECCIÓN 2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Las presentes Directrices proporcionan orientación a los países miembros del Comité Coordinador sobre cómo elaborar o actualizar legislación en materia de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro, incluida la comercialización de los alimentos a escala nacional, regional e internacional.

SECCIÓN 3 – FINALIDAD

2. Su finalidad consiste en:
 - i. posibilitar que los países miembros del Comité Coordinador elaboren una legislación armonizada sobre inocuidad de los alimentos a fin de fortalecer los sistemas de control alimentario basados en criterios científicos y de riesgo;
 - ii. definir los conceptos y principios generales aplicables a la legislación sobre inocuidad de los alimentos que conducirán al establecimiento de sistemas nacionales y regionales de control alimentario bien coordinados;
 - iii. promover un enfoque integrado de la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria y facilitar el comercio de alimentos intraafricano e internacional.

SECCIÓN 4 – DEFINICIONES

3. A continuación, se incluyen varias definiciones con el fin de favorecer un entendimiento común de los términos utilizados en el presente documento, a no ser que el contexto exija otra cosa:
 - i. **Autoridad competente:** autoridad gubernamental u organismo oficial autorizado por el Gobierno que es responsable del establecimiento de los requisitos reglamentarios de inocuidad de los alimentos o de la organización de los controles oficiales, entre otros, la aplicación de su cumplimiento (CXC 1-1969).
 - ii. **Consumidor:** las personas o familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales (CXS 1-1985).
 - iii. **Equivalencia:** posibilidad de que diferentes sistemas de inspección y certificación permitan alcanzar los mismos objetivos (CXG 26-1997).
 - iv. **Alimento:** toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos (Manual de procedimiento del Codex).
 - v. **Empresa alimentaria:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos²¹.
 - vi. **Operador de empresa de alimento (OEA):** Entidad responsable del funcionamiento de una empresa en cualquier etapa de la cadena alimentaria (CXC 1-1969).
 - vii. **Cadena alimentaria:** Proceso continuo desde la producción hasta el consumo, que comprende la producción primaria (animales destinados a la producción de alimentos, plantas/cultivos, piensos), la cosecha/el sacrificio, el envasado, la elaboración, el almacenamiento, el transporte y la distribución hasta el punto de consumo (CXC 61-2005).
 - viii. **Control de los alimentos:** Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr el cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección de los consumidores y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley²².
 - ix. **Sistema de control de los alimentos:** integración de enfoques normativos obligatorios con estrategias preventivas y educativas que protejan toda la cadena alimentaria²³.
 - x. **Inocuidad de los alimentos:** garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto (CXC 1-1969).
 - xi. **Legislación:** comprende leyes, reglamentos, requisitos o procedimientos, emitidos por las autoridades públicas, relacionados con los alimentos y que abarcan la protección de la salud pública, la protección de la salud de los consumidores y las condiciones para las prácticas leales en el comercio (CXG 47-2003).

²¹ Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos, FAO/OMS 2019.

²² Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos, FAO/OMS 2019.

²³ Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos, FAO/OMS 2019.

- xii. **Control oficial:** toda forma de control efectuado por la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria, así como las normas relativas a la sanidad y el bienestar de los animales²⁴.
- xiii. **Requisitos:** criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios, que regulan la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para unas prácticas de comercio leales (CXG 47-2003).
- xiv. **Riesgo:** función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos (Manual de procedimiento del Codex: Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos).
- xv. **Análisis de riesgos:** proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos (Manual de procedimiento del Codex).
- xvi. **Evaluación de riesgos:** proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición y iv) caracterización del riesgo (Manual de procedimiento del Codex).
- xvii. **Gestión de riesgos:** proceso distinto de la evaluación de riesgos que consiste en ponderar las distintas opciones normativas, en consulta con todas las partes interesadas y teniendo en cuenta la evaluación de riesgos y otros factores relacionados con la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas comerciales equitativas y, si fuera necesario, en seleccionar las posibles medidas de prevención y control apropiadas (Manual de procedimiento del Codex).
- xviii. **Comunicación de riesgos:** intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo de todo el proceso de análisis de riesgos sobre los riesgos, los factores relacionados con los riesgos y las percepciones de los riesgos, entre las personas encargadas de la evaluación de los riesgos, las encargadas de la gestión de riesgos, los consumidores, la industria, la comunidad académica y otras partes interesadas, comprendida la explicación de los resultados de la evaluación de los riesgos y de los fundamentos de las decisiones relacionadas con la gestión de los riesgos (Manual de procedimiento del Codex).

SECCIÓN 5 – PRINCIPIOS APLICABLES A LA LEGISLACIÓN SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

- 4. Al elaborar legislación sobre inocuidad de los alimentos o actualizarla, los países miembros deberán guiarse por los principios enunciados en las presentes directrices y por su tradición de redacción jurídica, y ser conscientes de las necesidades del país.
- 5. Se recomienda que en el proceso de elaboración o actualización de legislación haya una consulta pública a todas las partes interesadas, respetando al mismo tiempo las obligaciones legales sobre protección de la información confidencial, si las hubiera.
- 6. En caso de no disponerse de suficientes datos científicos, un miembro podrá adoptar medidas sanitarias o fitosanitarias provisionales sobre la base de la información pertinente disponible. Los países miembros deberán procurar obtener la información científica necesaria para reducir la incertidumbre y justificar las medidas provisionales.
- 7. Las leyes nacionales sobre inocuidad de los alimentos se deberán basar en los principios que se exponen a continuación:

PRINCIPIO 1 – PROTECCIÓN DE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES

- 8. La legislación en materia de inocuidad de los alimentos deberá contener disposiciones para proteger la salud de los consumidores como prioridad primordial.

PRINCIPIO 2 – ENFOQUE BASADO EN LA CADENA ALIMENTARIA

- 9. La legislación sobre inocuidad de los alimentos deberá abarcar toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo.

PRINCIPIO 3 – FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- 10. Dentro de las disposiciones administrativas de la legislación sobre inocuidad de los alimentos se deberán definir claramente las funciones y responsabilidades de las partes interesadas, entre las que figuran los gobiernos, los OEA, los consumidores, las entidades académicas y los centros de investigación. Ejemplos de funciones y responsabilidades pueden ser los siguientes:
 - a. Los OEA, en todas las fases de la cadena alimentaria bajo su control, velarán por que los alimentos satisfagan los requisitos de la legislación alimentaria que sean pertinentes para sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.

²⁴ Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos, FAO/OMS 2019.

- b. El Gobierno tiene la función y la responsabilidad de establecer y mantener actualizados los requisitos legales y cerciorarse de que los OEA cumplen con la legislación sobre inocuidad de los alimentos.
- c. Los consumidores tienen una función y una responsabilidad en la gestión de los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos, en particular con respecto a los productos bajo su control y, cuando proceda, se les debe proporcionar información sobre cómo lograrlo.
- d. Las entidades académicas y de investigación tendrán una función en la legislación sobre inocuidad de los alimentos, ya que son una fuente de experiencia para apoyar la base científica y basada en los riesgos de dicho sistema.

PRINCIPIO 4 – ENFOQUE DE LA LEGISLACIÓN BASADO EN CRITERIOS CIENTÍFICOS Y DE RIESGO

11. La legislación en materia de inocuidad de los alimentos deberá basarse en datos científicos sólidos que sigan el enfoque de análisis de riesgos.
12. La legislación deberá prever la recopilación de datos y de información científica y empírica. Al formular la legislación, se deberá prestar especial atención a aplicar un enfoque basado en los riesgos.
13. Se deberá contemplar un análisis sistemático de los riesgos, que sea abierto y transparente, esté documentado y sea evaluado y examinado según proceda a la luz de los datos científicos más recientes.

PRINCIPIO 5 – COOPERACIÓN Y COORDINACIÓN

14. La legislación sobre inocuidad de los alimentos deberá contemplar un mecanismo para mantener una comunicación y una coordinación transparentes y eficaces entre las diferentes instituciones y organizaciones responsables de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. Asimismo, deberá contener disposiciones para favorecer la educación, la comunicación y la formación en la materia.

PRINCIPIO 6 – EQUIVALENCIA

15. La legislación sobre inocuidad de los alimentos de los países miembros del Comité Coordinador deberá contemplar el principio de equivalencia. Asimismo, para facilitar el comercio, se deberá aplicar el reconocimiento mutuo cuando proceda.

PRINCIPIO 7 – MARCO NORMATIVO

16. La legislación en materia de inocuidad de los alimentos deberá formar parte de un marco normativo nacional sólido, y habrá que prever mecanismos para su examen y actualización periódicos.

PRINCIPIO 8 – ARMONIZACIÓN

17. Al formular legislación sobre inocuidad de los alimentos, los países miembros del Comité Coordinador deberán aspirar a un enfoque armonizado para facilitar el comercio intraafricano e internacional y proteger la salud de los consumidores.
18. Al redactar o actualizar la legislación nacional sobre inocuidad de los alimentos, los países miembros del Comité Coordinador deberán tener en cuenta los textos pertinentes del Codex, así como los principios establecidos por la Organización Mundial del Comercio, según proceda.
19. A falta de reglamentación nacionales específica sobre inocuidad de los alimentos, se podrán tomar en consideración textos del Codex.

SECCIÓN 6 – ELEMENTOS DE LA LEGISLACIÓN SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

20. La legislación sobre inocuidad de los alimentos deberá ser coherente con la tradición nacional de redacción jurídica del país miembro del Comité Coordinador en la que se basen todos los demás instrumentos de reglamentación o legislación secundaria.
21. Los instrumentos de reglamentación deberán formularse con el fin específico de proteger la salud de los consumidores o promover prácticas leales en el comercio de alimentos.
22. La legislación sobre inocuidad de los alimentos deberá contener los siguientes elementos:

- i. *Título*

Deberá tener un título que refleje el ámbito de aplicación y la finalidad de la legislación propuesta.

Ejemplos:

- a) *Ley/legislación por la que se prevé la gestión de los asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos y otros fines conexos*
- b) *Ley/legislación sobre la inocuidad de los alimentos*

ii. *Citas/introducción/preámbulo*

La legislación deberá contener una declaración introductoria en la que se explique su finalidad y las modalidades de aplicación.

Por ejemplo: Ley por la que se prevé la gestión de los asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos.

iii. *Interpretación de los términos*

En la legislación se deberá proporcionar una lista de términos fundamentales y sus definiciones tal como se utilizan en la legislación. Las definiciones deberán ajustarse a los textos aceptados internacionalmente, así como garantizar su claridad y su ausencia de ambigüedad.

iv. *Objetivo de la legislación sobre inocuidad de los alimentos*

La legislación deberá establecer unos objetivos claros, incluida la función del análisis de riesgos. Entre dichos objetivos deberá figurar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos, la facilitación del comercio de alimentos y la contribución al desarrollo de los sectores y sistemas agroalimentarios.

Por ejemplo: La presente Ley tiene por objeto:

a) *la gestión de la inocuidad de los alimentos de origen vegetal y animal, incluidas las infecciones transmitidas por los alimentos, los contaminantes, las zoonosis transmitidas por los alimentos y los residuos en los alimentos,*

b) *el establecimiento y la regulación de instalaciones que procesen alimentos,*

c) *las normas sanitarias que deberán respetar los establecimientos de elaboración de alimentos.*

v. *Principios rectores*

La legislación deberá establecer unas directrices básicas que garanticen la consecución de sus objetivos sin introducir nuevos desafíos ni conflictos con la legislación existente. En este sentido, al redactar la legislación se podrán considerar como principios rectores los principios enunciados en la sección 5 de las presentes directrices.

Otras consideraciones podrían ser las relativas a la integridad, la imparcialidad, la rendición de cuentas, la transparencia, la equidad y los conflictos de intereses, especialmente en la aplicación de controles oficiales de los alimentos.

vi. *Disposiciones sobre competencias*

En función de las prácticas jurídicas del país, la legislación en materia de inocuidad de los alimentos debe definir la naturaleza y los límites de las facultades que deben ejercerse en virtud de ella y designar a las autoridades competentes a las que se deberán conferir dichas facultades. Las facultades conferidas al Gobierno o a la autoridad ejecutiva en virtud de estas disposiciones sobre competencias deben referirse a la formulación de normas para la aplicación de la ley y para la intervención de la autoridad a fin de garantizar que se observen las leyes y los reglamentos que las acompañan.

vii. *Disposiciones administrativas*

La legislación deberá contener una categoría de disposiciones que establezcan estructuras administrativas para llevar a cabo las actividades necesarias para hacerla cumplir. Por ejemplo, podrá establecer uno o varios organismos encargados de la inocuidad de los alimentos, una autoridad central que reúna los organismos de comunicación y coordinación en este ámbito o cualquier otro organismo que se considere conveniente.

viii. *Disposiciones sustantivas*

La legislación debería contener disposiciones relativas a la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria. Por ejemplo: enfoques preventivos basados en los riesgos; requisitos de control de los alimentos, como autorizaciones, análisis de los riesgos, inspección, certificación, seguimiento y vigilancia, requisitos de higiene, prevención de actividades fraudulentas; responsabilidades de los explotadores de empresas alimentarias, etiquetado, trazabilidad y retirada, controles de importación y exportación, etc. Por otra parte, la legislación debería prever un mecanismo para facilitar la realización de controles oficiales, por ejemplo, tasas, gravámenes y cuotas por los servicios de control oficial prestados.

ix. *Disposiciones sobre medidas para obligar al cumplimiento*

La legislación deberá establecer disposiciones para garantizar el cumplimiento. Esto incluye medidas administrativas, sanciones, incautaciones, inspecciones, prohibiciones y procedimientos penales, entre otros, por parte de los organismos encargados de hacer cumplir la legislación.

x. *Infracciones y multas*

En la legislación se deberán prever y enunciar las infracciones concretas que abarque, ya sea por referencia o en las secciones en las que se establezcan multas y sanciones.

xi. *Reglamentación*

La legislación deberá contener disposiciones para la elaboración de reglamentación y medidas de otro tipo en apoyo de su aplicación. La reglamentación deberá guiarse por los objetivos establecidos en la legislación.

xii. *Disposiciones varias:*

La legislación sobre inocuidad de los alimentos deberá contener disposiciones para su aplicación eficaz una vez entre en vigor, en función de la tradición jurídica del país miembro del Comité Coordinador. Dichas disposiciones podrán incluir *la derogación, la introducción de ahorros, la transición, la entrada en vigor y las enmiendas derivadas.*

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN SOBRE LAS COMUNICACIONES REGIONALES DE LA 24.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA

Se recibieron 14 respuestas a la encuesta de miembros de la región y cinco de organizaciones observadoras de la región.

Miembros

Puntualidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

● Excelente	7
● Buena	6
● Regular	1
● Mala	0



Accesibilidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)



● Excelente	6
● Buena	8
● Regular	0
● Mala	0



Calidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)



● Excelente	6
● Buena	8
● Regular	0
● Mala	0



Observadores

Puntualidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

● Excelente	2
● Buena	3
● Regular	0
● Mala	0



Accesibilidad de las comunicaciones regionales del Codex

[Más detalles](#)

● Excelente	3
● Buena	2
● Regular	0
● Mala	0



Calidad de las comunicaciones regionales del Codex

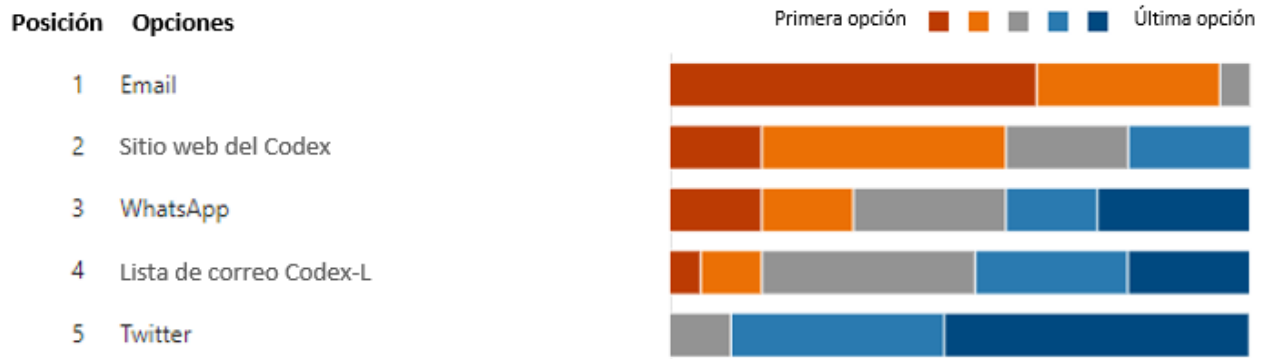
[Más detalles](#)

● Excelente	4
● Buena	0
● Regular	1
● Mala	0



Miembros y observadores

Clasifica las herramientas actuales del Codex que son más accesibles para ti



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

- Facebook.
- Activación de sitio web del Comité Coordinador FAO/OMS para África.
- WhatsApp.
- Sitio web del Codex.
- Las herramientas de comunicación existentes son eficaces.
- Redes sociales.
- A través del organismo o el punto de contacto nacional.
- Son suficientes.
- Facebook posiblemente.
- Habría que evitar una acumulación excesiva de herramientas de comunicación, ya que acabaría confundiendo a los miembros. La herramienta mejor y más eficaz es asegurarse de que los miembros transmitan datos correctos sobre el punto de contacto nacional del Codex.
- LinkedIn, Facebook.
- Las redes sociales: Instagram, etc.
- Facebook.
- Estamos satisfechos con lo que ya existe.
- Notificación de Google.
- Mensajes de texto por móvil.

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

- Los medios utilizados nos parecen perfectos; recibimos toda la información en tiempo real.
- Mejorar las capacidades de los puntos de contacto del Codex de los países miembros.
- Convendría que los textos fueran más directos, concisos y claros.
- En Zambia, lo que hay en la actualidad nos parece suficiente y eficiente.
- Crear una plataforma relativa a la labor del Codex a escala regional.
- Mantener el contacto con las partes contratantes que no se muestren muy activas.
- La puntualidad y la accesibilidad son adecuadas; sin embargo, sí habría que mejorar la interpretación entre idiomas durante la reunión.
- Llamadas telefónicas.

APÉNDICE VI

PLAN DE TRABAJO REGIONAL EN MATERIA DE COMUNICACIÓN PARA 2022-24 DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA

El presente cuadro ilustra los objetivos, las actividades, las metas y los indicadores para el plan de trabajo regional en materia de comunicación del Comité Coordinador FAO/OMS para África (el Comité Coordinador). Estos elementos proceden de la meta estratégica 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-25 (“Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex”) y, más concretamente, del objetivo 3.1 (“Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex”).

Objetivos	Actividades	Metas	Indicadores
<p>1. Reforzar y ampliar los canales de comunicación existentes y establecer otros canales bien definidos en caso necesario, por ejemplo, para líneas de trabajo concretas.</p>	<p>1.1. Consolidar y mejorar el flujo e intercambio de información entre los países y la Secretaría del Codex.</p> <p>1.2. Ampliar y reforzar los métodos de comunicación existentes que sean sencillos y rápidos (por ejemplo, el grupo de comunicación por WhatsApp regional).</p>	<p>Para la 24.^a reunión del Comité Coordinador, el 80 % de los miembros y observadores encuestados habrán calificado la puntualidad, accesibilidad y calidad de las comunicaciones regionales del Codex como “excelentes” o “buenas”.</p>	<p>Número de respuestas a las encuestas que califiquen las comunicaciones regionales como “excelentes” o “buenas”.</p>
<p>2. Comunicar el valor de la colaboración en el Codex y del uso de sus normas en la región.</p>	<p>2.1. Presentar a la Secretaría del Codex proyectos mensuales de historias para la Web vinculadas a la inocuidad de los alimentos, la labor en materia de normas o las iniciativas de creación de capacidad en la región.</p> <p>2.2. Promover iniciativas e historias de éxito regionales en colaboración con la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS.</p> <p>2.3. Mantener contactos con los países beneficiarios del Fondo fiduciario del Codex en la región, a fin de informar sobre cada una de las fases de los proyectos de dicho Fondo.</p>	<p>Para el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se habrán publicado 10 noticias de los países de la región.</p> <p>Para la 25.^a reunión del Comité Coordinador, se habrán publicado 24 noticias de los países de la región.</p> <p>Para la 25.^a reunión del Comité Coordinador, el 50 % de los países de la región habrá realizado una aportación a las noticias del Codex en la página web regional.</p>	<p>Número de noticias publicadas del Comité Coordinador.</p> <p>Número de países que han realizado una aportación publicada.</p>

APÉNDICE VII

PLAN DE TRABAJO 2022-24 DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA PARA APOYAR LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-25

Meta prioritaria	Objetivo prioritario	Actividades durante el período 2022-2024	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable o principal	Realizaciones previstas para 2024	Mecanismo de suministro de información	Planteamiento
<p>1. Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas</p>	<p>1.1 Determinar las necesidades y las nuevas cuestiones</p>	<p>Puesta en marcha en los países miembros de una encuesta regional para determinar los nuevos problemas y necesidades relativos a la inocuidad de los alimentos, incluidos los relacionados con los sistemas nacionales de control alimentario.</p>	<p>En 2017/18 se realizó una encuesta regional en la que se detectaron nuevos problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos, como aflatoxinas, residuos de plaguicidas en los alimentos y resistencia a los antimicrobianos (RAM). La tasa de respuesta fue del 47 % y es necesario ampliarla y recibir más aportaciones de los miembros.</p>	<p>Puntos de contacto nacionales del Codex Coordinador del Comité Coordinador FAO/OMS para África Secretaría del Codex</p>	<p>Notificación de las carencias observadas por medio del instrumento de encuesta FAO/OMS. Incremento de la tasa de respuesta.</p>	<p>Informe en la próxima reunión del Comité Coordinador.</p>	<p>Entre la FAO y la OMS y la Secretaría del Codex se elaborará una encuesta que se realizará a principios de 2023 (con idea de incluir en ella elementos que reflejen mejor las necesidades de los miembros en materia de capacidades, a modo de puente para aplicar el Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos). También se podrá proporcionar información adicional para ayudar a los miembros a completar la encuesta.</p>
	<p>1.2. Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las nuevas cuestiones</p>	<p>Desarrollo de las capacidades relacionadas con los sistemas de control alimentario a nivel nacional (refuerzo de la vigilancia/el diagnóstico). Crear conciencia sobre los problemas detectados, por ejemplo, aflatoxinas, residuos de plaguicidas, resistencia a los antimicrobianos (RAM) – Informe de la 23.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África.</p>	<p>Necesidad de resaltar las carencias y las prioridades a través de los comités y sus grupos de trabajo. Con ello se garantizará una respuesta del Codex en el momento oportuno. Inicio de actividades a nivel regional gracias a la formulación de nuevas propuestas de trabajo.</p>	<p>Puntos de contacto nacionales del Codex Coordinador del Comité Coordinador FAO/OMS para África</p>	<p>Mayor participación efectiva en los comités, las reuniones y los grupos de trabajo del Codex para comprender mejor la labor en curso, en particular la desarrollada en las esferas prioritarias. Mayor conciencia sobre el Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos de la FAO y la OMS gracias a la realización de seminarios web al respecto.</p>	<p>Informes bienales de los actos organizados.</p>	<p>El Coordinador promoverá la participación en la labor en curso del Codex en las esferas prioritarias (aflatoxinas, residuos de plaguicidas, RAM) con el apoyo de la Secretaría del Codex. En marzo de 2023, el Coordinador del Comité Coordinador enviará una comunicación a todos los puntos de contacto nacionales solicitándoles que proporcionen información sobre todos los actos organizados, de cara a su recopilación. La FAO y la OMS, en colaboración con el Comité Coordinador, celebrará reuniones regionales programadas en relación con la aplicación del Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos de la FAO y la OMS.</p>

<p>3: Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex</p>	<p>3.1 Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex</p>	<p>Elaborar material informativo, educativo y de comunicación (carteles, folletos, volantes) Celebrar talleres, seminarios, reuniones, conferencias, etc. para educar sobre las normas relacionadas con las esferas prioritarias (véase el punto 1.2) centrandó la atención, por ejemplo, en el sector empresarial, las instituciones o los funcionarios gubernamentales. 60.º aniversario del Codex</p>	<p>Las partes interesadas no aplican suficientemente las normas del Codex. Estas actividades contribuirán a crear conciencia sobre las normas del Codex, contribuyendo así al uso mundial de dichas normas por las diversas partes interesadas como referencia sobre la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de alimentos. Contribuir a las celebraciones en curso para conmemorar los 60 años del Codex.</p>	<p>Puntos de contacto nacionales del Codex Coordinador del Comité Coordinador FAO/OMS para África</p>	<p>Mayor conciencia sobre las normas del Codex. Historias regionales de éxito en la celebración del 60.º aniversario del Codex.</p>	<p>Informes sobre los actos.</p>	<p>Es importante vincular las actividades en este contexto con el plan en materia de comunicación adoptado junto con el Comité Coordinador FAO/OMS para África. Los actos planeados tendrían que ser de modalidad virtual y presencial para tener en cuenta la transición desde los efectos de la pandemia de la COVID-19. El Coordinador se pondrá en contacto con los miembros para fomentar actividades de concienciación a nivel nacional o indicar las herramientas necesarias para ello. Se espera que los miembros respondan a la encuesta en línea y hagan aportaciones para celebrar el 60.º aniversario del Codex.</p>
	<p>3.2 Apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la introducción y aplicación de las normas del Codex</p>	<p>Sensibilizar a los encargados de formular políticas acerca de las normas del Codex, los requisitos para su aplicación y su valor como base para la adopción o adaptación de normas y reglamentaciones alimentarias nacionales y la aplicación en el comercio de alimentos. Llevar a cabo actos de sensibilización para ayudar a las partes interesadas a aplicar y llegar a cumplir la reglamentación. Responder a las próximas encuestas anuales de la Secretaría del Codex sobre el uso y los efectos de los textos del Codex.</p>	<p>Las partes interesadas no aplican suficientemente las normas del Codex. Estas actividades contribuirán a introducir y aplicar las normas del Codex Disponer de datos a nivel regional sobre el uso y los efectos de textos específicos del Codex puede ayudar a garantizar que las actividades se orienten a las necesidades.</p>	<p>Puntos de contacto nacionales del Codex Coordinador del Comité Coordinador FAO/OMS para África</p>	<p>Mayor aplicación y asimilación de las normas del Codex por las partes interesadas.</p>	<p>Informe bienal</p>	<p>El Coordinador hará una labor de divulgación a los puntos de contacto nacionales para fomentar actividades en esta esfera. Se pretende aprovechar la labor de redacción de directrices para armonizar la legislación sobre inocuidad de los alimentos en la región como oportunidad para sensibilizar a los encargados de la formulación de políticas. Los actos relacionados con el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se aprovecharán para organizar actos de sensibilización nacionales y regionales. Se aprovechará, asimismo, la encuesta anual sobre el uso y los efectos de las normas del Codex administrada por la Secretaría del Codex.</p>

<p>4: Favorecer la participación de todos los miembros del Codex a lo largo del proceso de establecimiento de normas</p>	<p>4.1. Posibilitar estructuras nacionales sostenibles del Codex en todos los Estados miembros.</p>	<p>Realizar actividades de promoción ante los encargados de la formulación de políticas para dar prioridad a la labor del Codex, asignar recursos y crear un marco institucional para las estructuras del Codex dentro de los países miembros.</p>	<p>Necesidad de institucionalizar la labor del Codex a nivel nacional mediante el fortalecimiento de las estructuras del Codex.</p>	<p>Puntos de contacto nacionales del Codex Coordinador del Comité Coordinador FAO/OMS para África</p>	<p>Intensificación de las actividades de los países miembros en apoyo a la labor del Codex.</p>	<p>Informes bienales</p>	
	<p>4.2 Aumentar la participación sostenible y activa de todos los miembros del Codex</p>	<p>Animar a que se establezcan comités (de expertos) del Codex a nivel nacional para posibilitar la participación activa y la respuesta a las cartas circulares en el momento oportuno, así como la participación en grupos de trabajo.</p>	<p>Los comités de expertos serán el foro de debate sobre la labor del Codex y sobre las contribuciones de los países a las normas del Codex.</p>	<p>Puntos de contacto nacionales del Codex Coordinador del Comité Coordinador FAO/OMS para África</p>	<p>Aumento de la participación en los grupos de trabajo (por medios electrónicos o presenciales) y de la respuesta a las cartas circulares. Organización de actos de formación sobre el Codex y modos de participación (por ejemplo, grupos de trabajo por medios electrónicos o sistemas de comentarios en línea) a escala nacional, subregional o regional.</p>	<p>Informes bienales</p>	<p>Organizar actos nacionales y regionales de formación sobre el uso de las herramientas del Codex. Alentar a los países de la región que cumplan los requisitos a presentar solicitudes para la séptima ronda del FFC. Intensificar la colaboración del Comité Coordinador FAO/OMS para África con la FAO, la OMS, la Unión Africana y las comunidades económicas regionales.</p>