

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

CAC/40 CRD/21

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

40th Session

CICG, Geneva, Switzerland

17 - 22 July 2017

Comments of Ecuador

Tema 4. CX/CAC 17/40/2: Enmiendas al Manual de Procedimiento

Ecuador apoya las propuestas de las siguientes enmiendas al Manual de procedimiento.

COMITÉ	TEXTO	REFERENCIA
CCMAS	Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex	CX/CAC 17/40/2 Add.1
CCNFSDU	Principios de análisis de riesgos nutricionales y directrices para su aplicación en la labor del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	

Tema 5. CX/CAC 17/40/3, CX/CAC 17/40/3 Add1, y CX/CAC 17/40/3 Add2.: Aprobación definitiva de textos del Codex.

PARTE 1 – NORMAS Y TEXTOS AFINES PRESENTADOS PARA SU APROBACIÓN

Ecuador está de acuerdo con la adopción en trámite 8, 5A, 5/8 de las siguientes propuestas de normas y textos afines siempre y cuando se considere las observaciones específicas de los documentos de referencia si corresponde:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA	REFERENCIA
CCRVDF	Límites máximos de residuos (LMR) para * lasalocid sódico (riñón, hígado, músculo y piel + grasa de pollo/gallina, pavo, codorniz y faisán) (78. ^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios [JECFA]) * ivermectina (grasa, riñón, hígado y músculo de bovino) (81. ^a reunión del JECFA)	
CCSCH	Norma para el comino	CX/CAC 17/40/4
CCSCH	Norma para el tomillo (proyecto)	CX/CAC 17/40/4
CCSCH	Norma para la pimienta negra, blanca y verde (anteproyecto).	CX/CAC 17/40/4
CCPFV	Anexos para algunas hortalizas congeladas rápidamente (para su inclusión en la <i>Norma para hortalizas congeladas rápidamente</i> [CODEX STAN 320-2015])	CX/CAC 17/40/4
CCPFV	Enmienda al ámbito de aplicación de la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i> [CODEX STAN 319-2015])	
CCPFV	Enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, a saber, la <i>Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva</i> (CODEX STAN 145-1985), la <i>Norma para las frutas y hortalizas encurtidas</i> (CODEX STAN 260 2007), la <i>Norma para confituras, jaleas y mermeladas</i> (CODEX STAN 296-2009), la <i>Norma para el puré de manzanas en conserva</i> (CODEX STAN 17-1981), la	

	<i>Norma para cóctel de frutas en conserva</i> (CODEX STAN 78-1981), la <i>Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva</i> (CODEX STAN 99-1981), la <i>Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)</i> (CODEX STAN 115-1981), la <i>Norma para el kimchi</i> (CODEX STAN 223-2001), la <i>Norma para la frutas de hueso en conserva</i> (CODEX STAN 242-2003).	
CCFH	Revisión del <i>Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas</i> (CAC/RCP 53-2003) (anteproyecto).	CX/CAC 17/40/4
CCLAC	Norma regional para el yacón (anteproyecto)	CX/CAC 17/40/4
CCNFSDU	Enmiendas de redacción a las <i>Directrices sobre el etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985)	
CCNFSDU	Enmiendas de redacción respecto de los aromatizantes en varias normas del CCNFSDU, a saber, a la <i>Norma para alimentos envasados para lactantes y niños</i> (CODEX STAN 73-1981), la <i>Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños</i> (CODEX STAN 74-1981), la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CODEX STAN 156-1987) y las <i>Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños</i> (CAC/GL 8-1991).	
CCNFSDU	Valores de referencia de nutrientes-necesidades (VRN-N) para vitaminas D y E y factores de conversión de los equivalentes de la vitamina E a efectos del etiquetado en las <i>Directrices sobre el etiquetado nutricional</i> (CAC/GL 2-1985).	
CCFO	Norma para aceites de pescado (proyecto)	CX/CAC 17/40/4
CCFO	Revisión de la <i>Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva</i> (CODEX STAN 33-1981): Revisión de los límites para el campesterol (anteproyecto)	CX/CAC 17/40/4
CCFO	Revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): revisión de los parámetros de calidad para el aceite de maní (cacahuete)	CX/CAC 17/40/4
CCFO	Enmienda a las secciones sobre aromatizantes de la <i>Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales</i> (CODEX STAN 19-1981) (Sección 3.3), la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Sección 4.1) y la <i>Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar</i> (CODEX STAN 256-2007) (Sección 4.6).	CX/CAC 17/40/4
CCFA	Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios (anteproyecto) enmiendas a la <i>Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios</i> (CAC/MISC 6)	
CCFA	Disposiciones relativas a aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)</i> (proyecto y anteproyecto) (CODEX STAN 192-1995)	
CCFA	Revisión del documento <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CAC/GL 36-1989) (anteproyecto).	
CCFA	Enmiendas a la Introducción de la <i>Lista de especificaciones del Codex para aditivos alimentarios</i> (CAC/MISC 6).	
CCMMP	Norma para los permeados lácteos en polvo (proyecto)	CX/CAC 17/40/4 Add.1
CCCF	Enmienda a los niveles máximos (NM) para el plomo y el arsénico en grasas y aceites comestibles (aceites de pescado) (CODEX STAN 193-1995)	CX/CAC 17/40/4

CCCF	NM para el plomo en algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (legumbres; confituras, jaleas y mermeladas; tomates en conserva; castañas en conserva y puré de castañas en conserva) (CODEX STAN 193-1995) (anteproyectos y proyectos)	
CCCF	Código de prácticas para para la prevención y reducción de la contaminación por arsénico en el arroz	CX/CAC 17/40/4
CCCF	Anexo sobre el cornezuelo y los alcaloides del cornezuelo en los cereales en grano (Anexo al <i>Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas</i> [CAC/RCP 51-2003])	CX/CAC 17/40/4
CCCF	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias (anteproyecto)	CX/CAC 17/40/4
CCPR	Cuadro 2 sobre ejemplos de productos representativos de grupos de productos de hortalizas (para su inclusión en los <i>Principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de límites máximos de residuos para grupos de productos</i>) (CAC/GL 84-2012) (anteproyecto)	
CCPR	Proyecto de revisión de la <i>Clasificación de alimentos y piensos: pastos</i> (anteproyecto y proyecto)	
CCPR	Cuadro 3 sobre ejemplos de productos representativos de pastos (para su inclusión en los <i>Principios y directrices para la selección de productos representativos con miras a la extrapolación de límites máximos de residuos para grupos de productos</i>) (CAC/GL 84-2012) (anteproyecto)	
CCPR	Directrices sobre criterios de rendimiento para métodos de análisis para la determinación de residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos (proyecto)	
CCFICS	Principios y directrices para supervisar el rendimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos (proyecto)	CX/CAC 17/40/4
CCMAS	Métodos de análisis para disposiciones de normas del Codex (anteproyectos y proyectos)	
CCPFV	Anexo sobre piñas en conserva (para su inclusión en la <i>Norma para algunas frutas en conserva</i> [CODEX STAN 319 2015])	CX/CAC 17/40/4

PARTE 2 - NORMAS Y TEXTOS AFINES RETENIDOS POR LA COMISIÓN EN EL TRÁMITE 8

Proyecto de LMR para la somatotropina bovina

Ecuador reitera lo expresado firmemente en la CAC39 que se puede observar en el documento REP16/CAC sobre el apoyo al principio científico para la toma de decisiones del Codex Alimentarius.

Al analizar nuevamente el informe de la Septuagésima Octava Reunión del Comité de Expertos FAO/OMS para Aditivos Alimentarios – JECFA, en donde se explica que somatotropina bovina recombinante - STBr no representa un peligro para la salud humana razón por la cual manifestamos nuestra conformidad hacia dicha evaluación, por lo tanto consideramos que NO es necesario seguir reteniendo el Proyecto de LMR para la somatotropina bovina recombinante.

Tema 6. CX/CAC 17/40/5 y CX/CAC 17/40/5 Add.1: Aprobación de textos del Codex en el trámite 5.

Ecuador está de acuerdo con la adopción en trámite 5 de las siguientes propuestas de normas y textos afines:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA	REFERENCIA
CCCF	Niveles máximos para el plomo en concentrados de tomate elaborados y brasicáceas en conserva (anteproyecto)	

CCPR	Revisión de la <i>Clasificación de los alimentos y piensos</i> (Comité sobre Residuos de Plaguicidas [CCPR]) Semillas para bebidas y dulces (anteproyecto)	
------	--	--

CCFO

Ecuador, a fin de lograr el establecimiento de normas sobre la base del consenso entre todos los Países Miembros realiza una enmienda a su posición país expresada en el documento de referencia:

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA	REFERENCIA
CCFO	Revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): adición del aceite de palma de alto contenido de ácido oleico (anteproyecto)	CX/CAC 17/40/6

Ecuador apoya el avance de la Norma en referencia, considerando que se encorchete, para una revisión ulterior, los valores establecidos para el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (C18:1) y el índice de yodo (IY).

Ecuador presenta esta postura, tomando en cuenta la recomendación emitida por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, en su 25ta. Reunión (REP17/FO), en la que se señala: “...la *Secretaría del Codex recomendó solicitar el asesoramiento del CCFL sobre cuales criterios podrían utilizarse para determinar una declaración de aceites de contenido medio de ácido oleico o de alto contenido de ácido oleico*” y “*solicitar al CCFL asesoramiento sobre lo que podría constituir contenido medio y alto de ácido oleico en aceites vegetales*”.

Por lo tanto, debemos esperar este asesoramiento para tomar decisiones sobre contenido de ácido oleico (C18:1) y el índice de yodo (IY)

CCRVDF

Ecuador manifiesta su reserva sobre la última frase de las RGR propuesta en el Apéndice II del REP17/RVDF se reafirma lo que se expresó en el CX/RVDF 16/23/5:

“Las autoridades competentes deberían prevenir la presencia de residuos de violeta de genciana en los alimentos.

Para dar cumplimiento, los países deben fortalecer y enfocar sus planes de vigilancia y control a este producto, debido al modo de acción toxicológico, que es carcinógeno y de ésta manera garantizar que la producción de alimentos sea segura.

Ecuador ha venido trabajando en la generación del programa nacional de vigilancia y control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en productos pecuarios, el cual incluirá el principio activo violeta de genciana, que servirá como medida para el fortalecimiento de los análisis que se realizan en la actualidad en el país”

COMITÉ	PROPUESTA DE NORMA	REFERENCIA
CCRVDF	RMR para violeta de genciana (anteproyecto)	CX/RVDF 16/23/5

CCPL

Nuestro país apoyaría la adopción en trámite 5 de la propuesta de Norma para la quinua (anteproyecto) para posterior revisión de lo encorchetado (contenido de humedad, contenido de saponina, métodos de análisis y muestreo).

También Ecuador solicita que se analice nuevamente el numeral 3.2.7, tamaño de grano del Anexo I de la Carta Circular CL 2017/44-CPL, ya que se emitió las observaciones en trámite 3 y no ha sido considerado para posterior debate y se ratifica lo expresado en el documento CX/CAC 17/40/6 Add.1 por esta razón no estamos de acuerdo en la aprobación de este numeral y se requiere se encorchete para su revisión posterior.

Tema 7. Revocación de textos del Codex

Ecuador está de acuerdo con la revocación de las siguientes normas y textos afines:

COMITÉ	PROPUESTA DE REVOCACIÓN
CCPFV	Normas para la piña en conserva (CODEX STAN 42-1981), los brécoles congelados rápidamente (CODEX STAN 110-1981), las coles de bruselas congeladas rápidamente (CODEX STAN 112-1981), las coliflores congeladas rápidamente (CODEX STAN 111-1981), las patatas (papas) fritas congeladas rápidamente (CODEX STAN 114-1981), los frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente (CODEX STAN 113-1981), los guisantes (arvejas) congelados rápidamente (CODEX STAN 41-1981) y las espinacas congeladas rápidamente (CODEX STAN 77-1981)
CCFA	Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)
CCCF	Niveles máximos para el plomo en legumbres, compotas (conservas de fruta) y jaleas, tomates en conserva, castañas en conserva y puré de castañas en conserva incluidos en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995)
CCPR	LMR del Codex (CXL) para diferentes combinaciones de plaguicidas y productos que el CCPR en su 49.ª reunión propuso revocar.
CCMAS	Métodos recomendados del Codex en las normas del Codex

Tema 8. Propuestas de nuevos trabajos

Ecuador está de acuerdo con el establecimiento de los siguientes nuevos trabajos

COMITÉ	PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO
CCRVDF	Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)
CCSCH	Los documentos de proyectos relativos a los nuevos trabajos (jengibre deshidratado, ajo seco, chile seco y pimentón, albahaca, azafrán, nuez moscada y clavo)
CCFO	Revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Composición esencial de los aceites de semillas de girasol
CCFO	Revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres en el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres en el aceite crudo de almendra de palma
CCFO	Revisión de la <i>Norma para los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva</i> (CODEX STAN 33-1981)
CCPFV	Propuesta de nuevo trabajo relativo a una norma para los anacardos
CCPFV	Propuesta de conversión de la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CODEX STAN 306R-2011) en una norma internacional
CCPFV	Propuesta de revisión de la Norma para la salsa picante de mango (CODEX STAN 160-1987)
CCPFV	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para los caquis desecados
CCPFV	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para las batatas desecadas
CCPFV	Propuesta de conversión de la Norma regional para el gochujang (CODEX STAN 294R-2009) en una norma mundial
CCPFV	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el chile seco

CCPFV	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para las frutas desecadas
CCPFV	Propuesta de revisión de la Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva y de elaboración de una norma para la fruta mixta en conserva
CCFO	Revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999): Inclusión de los aceites de nuez, de almendras, de avellana, de pistacho, de linaza y de aguacate
CCCF	Niveles máximos (NM) para las aflatoxinas totales y la ocratoxina A en la nuez moscada, el pimiento, la paprika, el gengibre, la pimienta y la cúrcuma
CCCF	NM para el metilmercurio en especies de pescado
CCCF	Revisión del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en alimentos y piensos por dioxinas y bifenilos policlorados (BPC) análogos a las dioxinas (CAC/RCP 62 – 2006)
CCCF	Código de prácticas para la reducción de los ésteres 3-monocloropropano-1,2-diol y ésteres de glicidilo en los aceites refinados y productos elaborados con aceites refinados, especialmente preparados para lactantes
CCCF	Directrices (mejores prácticas) para el análisis de riesgos de productos químicos presentes inadvertidamente en los alimentos en niveles bajos
CCFICS	Orientación sobre el uso de sistemas de equivalencia
CCFICS	Orientación sobre el uso de certificados electrónicos sin papel (Revisión de las Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos)
CCFICS	Orientación sobre enfoques regulatorios de planes de seguro de terceros en relación con la inocuidad de los alimentos y prácticas leales en el comercio alimentario
CCMAS	Revisión de los Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CODEX STAN 234-1999)
PWG-AMR	Propuesta de nuevo trabajo sobre la revisión del Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos (CAC/RCP 61-2005)
PWG-AMR	Propuesta de nuevo trabajo sobre unas directrices para la vigilancia integrada de la resistencia a los antimicrobianos

Tema 9. Suspensión de trabajos

Ecuador está de acuerdo con la suspensión de los trabajos que se indica en el siguiente cuadro:.

COMITÉ	PROPUESTA DE SUSPENSIÓN DE TRABAJOS
CCRVDf	Anteproyecto de LMR para la ivermectina (músculo de vacuno) (78.ª reunión del JECFA)
CCFA	Proyecto y anteproyecto de Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)
CCPR	Anteproyectos y proyectos de límites máximos de residuos para diferentes combinaciones de plaguicidas y productos, retirados (suspendidos) por el CCPR en su 49.ª reunión.

Tema 10. CX/CAC 17/40/10: Enmiendas a normas y textos afines del Codex

Ecuador está de acuerdo con la aprobación de las enmiendas de redacción especificadas a las siguientes normas y textos del Codex:

NORMA	PROPUESTA DE ENMIENDAS

CODEX STAN 19-1981	Se debe indicar que quedan exentos de la aplicación de esta norma los productos regulados por la <i>Norma para los aceites de pescado</i>
CAC/MISC 4-1989	CCPR se acordó en incorporar las palabras “ en el subgrupo de ” a la descripción de todos los subgrupos sobre el enfoque de revisión de los grupos de productos incluidos en la Clasificación
CAC/GL 2-1985	Las enmiendas de la Sección 2 (Definiciones) del anexo sobre los <i>Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población genera</i>
CODEX STAN 73-1981	<p>5. Contaminantes</p> <p>Sustituir el texto de los apartados 5.1 y 5.2 por el texto correspondiente del Manual de procedimiento, por coherencia con el criterio general aplicado en esta sección en las normas del Codex.</p> <p>6. Higiene</p> <p>Sustituir el texto actual de los apartados 6.1, 6.2 y 6.3 por el texto correspondiente del Manual de procedimiento, por coherencia con el criterio general aplicado en esta sección en las normas del Codex, y suprimir la referencia al <i>Código Internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos para lactantes y niños (CAC/RP 21-1979)</i>, que se ha revocado.</p>

Tema 11. CX/CAC 17/40/11: Examen periódico de la gestión del trabajo del Codex (grupos de trabajo electrónicos)

Ecuador está de acuerdo con las recomendaciones planteadas en el documento CX/CAC 17/40/11 ya que los Grupos de trabajo por medios electrónicos - GTe desempeñan una importante función en los Comités facilitando el debate en las sesiones plenarias para llegar a un consenso.

De igual manera los GTe son una forma de que los países en desarrollo logren una mayor participación en las propuestas de elaboración de normas, directrices del Codex Alimentarius, así como se incluyan los intereses de nuestros países para cumplir con los objetivos principales de esta Organización Multilateral (velar por la salud del consumidores y establecer practicas equitativas en el comercio de alimentos).

Sin embargo, vemos con preocupación sobre las limitaciones existentes para una participación efectiva de nosotros como países en desarrollo como el idioma (la mayoría en inglés), la experticia de los países en el tema a tratar, la falta de generación de datos científicos para sustentar la posición entre otros que se deben tomar en cuenta por el Codex para ir solventando estas limitantes.

Tema 12. CX/CAC 17/40/12, CX/CAC 17/40/12 Add.1 y CX/CAC 17/40/12 Add2: Cuestiones planteadas en los informes de la Comisión, del Comité Ejecutivo y de los órganos auxiliares.

ASUNTOS QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

CCPFV28 Comité sobre frutas y hortalizas elaboradas: Futuros trabajos sobre las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas.

Ecuador no está de acuerdo que el presidente del Comité sobre frutas y hortalizas elaboradas considere la posibilidad de aplazarse sine die ya que su labor prioritaria se había finalizado en la reunión ya que el tema 8 de esta reunión (CAC40) las propuestas de nuevos trabajos se considera 9 trabajos de este Comité por lo que deben trabajar de manera presencial para llegar a un consenso.

CCS Comité sobre azúcares: Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado (ámbito de aplicación y definición del producto)

Ecuador apoya la continuidad de este proyecto de la norma CODEX, ya sea a nivel internacional o regional en relación a la creciente demanda de productos con bajo nivel de procesamiento (“naturales”) como la panela (endulzante integral no centrifugado de caña de azúcar) por parte de los consumidores, y acorde al derecho a la protección de la salud en el consumo de este producto mediante la normativa técnica. Por lo antes expuesto, se considera que es de suma importancia contar con una norma internacional que sirva de referencia a todos los países miembros

CCMMP Comité del Codex sobre la leche y los productos lácteos: Norma general para el queso fundido

Estamos de acuerdo que el país anfitrión del CCMMP, de recopilar las nuevas ideas sustanciales que pudieran aportar los miembros.

GTP RAM Grupo de Trabajo Físico del Codex Alimentarius sobre Resistencia Antimicrobiana

Ecuador reconoce la amenaza que plantea la resistencia a los antimicrobianos (RAM) para la salud humana, enmarcándola como un problema global que requiere atención urgente precisándose determinar una solución efectiva a largo plazo que nos permita hacer frente a la RAM.

Ecuador a través del análisis de los documentos de proyectos; "Propuesta para un nuevo trabajo de revisión del Código de Prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos (CAC/RCP 61-2005)" y "Propuesta para un nuevo trabajo sobre las Directrices para la Vigilancia Integrada de la Resistencia a los Antimicrobianos".

Adquiere un claro conocimiento sobre los objetivos tanto del primer documento que es identificar el riesgo que supone la presencia de resistencia antimicrobiana para la salud lo largo de toda la cadena alimenticia, asociado con la identificación de microorganismos en los alimentos para humanos o animales, determinantes de la RAM y su transmisión, de esta manera se responde de forma óptima a la creciente amenaza, al igual que a la demanda de acción incluida en el Plan Mundial. Mientras que el segundo documento, está enfocado en desarrollar directrices para la vigilancia integrada de la RAM transmitida por los alimentos en toda la cadena alimenticia.

Consideramos que los términos de términos de referencia con los cuales se pretende proporcionar asesoramiento científico son de suma importancia para dichos fines.

De esta manera, estamos de acuerdo con el desarrollo y las directrices que han sido establecidas, tomando como referencia que son la evidencia de que la Comisión del Codex Alimentarius se ha involucrado de forma activa en la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos (RAM) mediante el establecimiento de estándares que ayudarán a mitigar la RAM.