

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

REP20/ASIA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo tercer período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

6-11 de julio de 2020

INFORME DE LA 21.^a REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Goa (India)

23-27 de septiembre de 2019

ÍNDICE

| | |
|--|------------|
| Resumen y estado de los trabajos | página iii |
| Lista de siglas | página v |
| Informe de la 21. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia..... | página 1 |

Párrafos

| | |
|---|---------|
| Introducción | 1 |
| Apertura de la reunión | 2-5 |
| Aprobación del programa (tema 1 del programa) | 6-7 |
| Discurso principal – Inocuidad de los alimentos en la producción primaria: problemas y mejores prácticas para una región en evolución (tema 2 del programa) | 8-14 |
| Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: cuestiones nuevas y actuales que se plantean en la región (tema 3.1 del programa)..... | 15-19 |
| El futuro de la inocuidad alimentaria: resultados de la primera Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria y el Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio. ¿Qué hacer en adelante? (tema 3.2 del programa) | 20-28 |
| Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: Uso de la plataforma en línea para el intercambio de información sobre sistemas de control de la inocuidad alimentaria, estado de la información y planes y perspectivas para el futuro (tema 3.3 del programa) | 29-33 |
| Utilización de las normas del Codex en la región (tema 4 del programa) | 34-43 |
| Asuntos planteados en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 5 del programa) | 44-58 |
| Labor del Codex de importancia para la región (tema 6 del programa) | 59-69 |
| Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico mundial del Codex para 2014-2019 (tema 7.1 del programa)..... | 70-77 |
| Plan estratégico del Codex para 2020-2025 – Programa detallado de aplicación (tema 7.2 del programa) | 78-82 |
| Plan de trabajo del Codex en materia de comunicación (tema 8 del programa) | 83-87 |
| Documento de debate y documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional para las bebidas a base de arroz con bajo contenido de alcohol (tipos turbios) (tema 9 del programa) | 88-89 |
| Documento de debate y documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional para productos de soja fermentados con la bacteria <i>Bacillus subtilis</i> (tema 10 del programa) | 90-98 |
| Documento de debate y documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional para los <i>jiaozi</i> (raviolis chinos) congelados rápidamente (tema 11 del programa) | 99-103 |
| Documento de debate y documento de proyecto sobre la elaboración de una norma o código de prácticas regional para el <i>zongzi</i> (tema 12 del programa) | 104-113 |
| Nombramiento del Coordinador (tema 13 del programa) | 114-115 |
| Otros asuntos (tema 14 del programa)..... | 116-122 |
| Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 15 del programa)..... | 123 |

Apéndices

| | |
|---|-----------|
| Apéndice I: Lista de participantes..... | página 19 |
| Apéndice II: Enmiendas a las normas regionales del CCASIA..... | página 25 |
| Apéndice III: Actividades que han de realizarse en la región del CCASIA en 2020-2021 con miras a apoyar la ejecución del Plan estratégico del Codex para 2020-2025..... | página 26 |
| Apéndice IV: Proyecto de plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2020-2025..... | página 28 |
| Apéndice V: Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp..... | página 29 |
| Apéndice VI: Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para raviolis congelados rápidamente..... | página 37 |
| Apéndice VII: Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas..... | página 42 |

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

| Parte responsable | Objetivo | Texto/tema | Código | Trámite | Párr. |
|--|-------------------------|--|-------------------------------|---------|-----------------|
| Miembros, Comité Ejecutivo en su 79.ª reunión, Comisión en su 43.º período de sesiones | Aprobación | Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp. | - | - | 97 i), Ap. V |
| | | Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para los raviolis congelados rápidamente | - | - | 102 i), Ap. VI |
| | | Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para los productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas | - | - | 112 i), Ap. VII |
| Comisión en su 43.º período de sesiones | Adopción | Modificaciones de las normas regionales del CCASIA | CXS 298R-2009 y CXS 306R-2011 | - | 57, Ap. II |
| CCMAS en su 41.ª reunión | Información / Actuación | Aclaración sobre el método para el índice de acidez e información relativa al método de extracción para productos a base de alga nori | CXS 323R-2017 y CXS 234-1999 | - | 52 |
| | | Facilitar datos de validación del método de análisis aplicado al contenido de humedad para el examen de la propuesta de volver a clasificar el método de ensayo relativo al contenido de humedad de productos a base de alga nori | | | 53 |
| CCPFV en su 29.ª reunión | Información | Apoyo para que el CCPFV inicie la labor relativa a los anacardos | | | 58 |
| Comisión en su 43.º período de sesiones | Nombramiento | Recomendó el nombramiento de China como Coordinador para Asia | | | 114 |
| Comité Ejecutivo en su 79.ª reunión | Información | Confirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para fijar un orden de prioridades en su labor. | | | 50 |
| FAO, OMS y miembros | Información / Actuación | <p><u>Discurso de apertura</u></p> <p>Confirmó la importancia de adoptar un enfoque que aborde la cadena alimentaria en su conjunto; destacó que los pequeños agricultores constituyen la columna vertebral de la producción alimentaria; convino en que los Estados miembros deben aplicar un enfoque que abarque al gobierno en su conjunto; destacó el papel decisivo que desempeñan los datos en la determinación, evaluación y gestión de los peligros, y la necesidad de invertir en la recopilación y análisis de datos; acordó invertir en la utilización de las normas vigentes del Codex y en su adaptación a los contextos locales; y puso de relieve el desafío que plantea la elaboración de enfoques innovadores, así como la necesidad de concienciar a los consumidores acerca de la importancia de la inocuidad de los alimentos en la producción primaria.</p> | | | 14 |

| Parte responsable | Objetivo | Texto/tema | Código | Trámite | Párr. |
|--|-------------------------|---|--------|---------|-------------|
| | | <p><u>Situación de la inocuidad y la calidad de los alimentos en los países de la región: cuestiones emergentes que se plantean en la región</u></p> <p>Reconoció las dificultades afrontadas por los países al responder a esta encuesta; destacó la importancia de mantener canales de comunicación abiertos para intercambiar información sobre nuevas cuestiones y propuso que se estudiaran instrumentos y enfoques innovadores; recomendó que en las futuras encuestas se proporcionase información clara sobre la finalidad y el uso de las mismas, y pidió que en los futuros documentos sobre este asunto también se reflexionase sobre los resultados de la encuesta anterior y las medidas complementarias adoptadas.</p> | | | 19 |
| | | <p><u>Futuro de la inocuidad alimentaria</u></p> <p>Tomó nota de las conclusiones de los importantes actos celebrados; reafirmó la necesidad de aumentar la concienciación acerca de la inocuidad alimentaria y apoyó los esfuerzos que estaban realizando la FAO y la OMS; acogió con agrado los esfuerzos por incluir la inocuidad de los alimentos en el programa de las siguientes reuniones del Consejo Ejecutivo de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud, y alentó a los miembros a fortalecer la sensibilización sobre la importancia de apoyar estos esfuerzos.</p> | | | 28 |
| | | <p><u>Situación de la calidad y la inocuidad de los alimentos en los países de la región – Uso de la plataforma en línea</u></p> <p>Confirmó la utilidad y valor de la plataforma; tomó nota de las dificultades a las que se enfrentaban los países para facilitar información, y destacó la importancia de mantener una comunicación constante y brindar periódicamente capacitación u orientación.</p> | | | 33 |
| | Información / actuación | <p><u>Utilización de las normas del Codex en la región</u></p> <p>Reconoció la utilidad de la encuesta y apoyó firmemente su continuación; insistió en la necesidad de una armonización con las normas del Codex, y tomó nota de las observaciones sobre la siguiente ronda de la encuesta.</p> | | | 43 |
| Comisión, Comité Ejecutivo y miembros | Información | <p><u>Labor del Codex de importancia para la región</u></p> <p>Señaló la utilidad del proyecto de procedimiento normalizado de actuación y acordó empezar a usarlo de forma interna; apoyó firmemente la ulterior elaboración de este documento; confirmó que las esferas determinadas eran de prioridad fundamental para el CCASIA; y alentó a los miembros a participar en los diversos GTe, colaborar en la elaboración y presentación conjuntas de propuestas de nuevos trabajos y estudiar mecanismos para compartir información científica.</p> | | | 65 y 69 |
| Coordinador, miembros y Secretaría del Codex | Información / Actuación | <p><u>Aplicación del Plan estratégico del Codex para 2014-2019</u></p> <p>Tomó nota de los logros del Plan estratégico mundial del Codex para 2014-2019 y acordó remitir la información proporcionada sobre las actividades en la región a la Secretaría del Codex como contribución al informe final sobre la aplicación del Plan estratégico 2014-2019; recomendó que se estudiaran las posibilidades de aumentar las respuestas a las encuestas en el futuro; reconoció los desafíos existentes en cuanto a la participación en las reuniones del Codex y en los GTe y acordó utilizar los mecanismos disponibles, y animó a estudiar opciones y buscar soluciones alternativas para sortear los obstáculos a la participación en los GTe.</p> | | | 77 |
| | | <p><u>Programa detallado para la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025</u></p> <p>Acordó centrarse en la ejecución de las actividades destinadas a alcanzar las metas 1, 2 y 3 y presentar una lista de actividades e información conexas al Subcomité de Planificación Estratégica del Comité Ejecutivo para su inclusión en el programa de trabajo global del Plan estratégico del Codex para 2020-2025.</p> | | | 82, Ap. III |

| Parte responsable | Objetivo | Texto/tema | Código | Trámite | Párr. |
|---|--------------------|--|--------|---------|------------|
| Coordinador, miembros y Secretaría del Codex | Actuación | Aprobó el plan de trabajo regional del Codex en materia de comunicación y acordó ayudar a los miembros a enviar a la Secretaría del Codex contenidos sobre distintos aspectos de la labor del Codex en la región, para su publicación. | | | 87, Ap. IV |
| GTe (India) y CCASIA en su 22. ^a reunión | Revisión | Elaboración de un procedimiento normalizado de actuación revisado | | | 65 iii) |
| GTe (Japón) y CCASIA en su 22. ^a reunión | Redacción | Elaboración de una norma regional para productos de soja fermentados con <i>Bacillus</i> spp. | | 2/3 | 97 ii) |
| GTe (China) y CCASIA en su 22. ^a reunión | | Estudio de la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios con las normas regionales elaboradas por el CCASIA | | - | 55 |
| | | Elaboración de una norma regional para para los <i>jiaozi</i> (raviolis chinos) congelados rápidamente | | 2/3 | 102 ii) |
| | | Elaboración de una norma regional para el arroz cocido envuelto en hojas de plantas | | 2/3 | 112 ii) |
| India y CCASIA en su 22. ^a reunión | Nueva presentación | Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para dulces tradicionales elaborados a base de productos lácteos | | - | 120 |

LISTA DE SIGLAS

| | |
|--------|---|
| APRC | Conferencia Regional para Asia y el Pacífico |
| BLEE | betalactamasas de espectro extendido |
| BPA | Buenas prácticas agrícolas |
| CAC | Comisión del Codex Alimentarius |
| CCASIA | Comité Coordinador FAO/OMS para Asia |
| CCEXEC | Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius |
| CCFA | Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios |
| CCFICS | Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos |
| CCFL | Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos |
| CCFO | Comité del Codex sobre Grasas y Aceites |
| CCGP | Comité del Codex sobre Principios Generales |
| CCLAC | Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe |
| CCMAS | Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras |
| CCPFV | Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas |
| CCR | Comités coordinadores regionales |
| CRD | Documento de sesión |
| DMIA | Día mundial de la inocuidad de los alimentos |
| FAO | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura |
| FFC | Fondo fiduciario del Codex |
| FSSAI | Autoridad de Normas e Inocuidad Alimentarias de la India |
| GT | Grupo de trabajo |
| GTe | Grupo de trabajo por medios electrónicos |
| GTP | Grupo de trabajo presencial |
| LMR | Límite máximo de residuos |
| NGAA | Norma general para los aditivos alimentarios |
| ODS | Objetivos de Desarrollo Sostenible |
| OMS | Organización Mundial de la Salud |
| PNA | procedimiento normalizado de actuación |
| RAM | resistencia antimicrobiana |
| TFAMR | Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos |
| WHA | Asamblea Mundial de la Salud |

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) celebró su 21.ª reunión en Goa (India), del 23 al 27 de septiembre de 2019, por amable invitación del Gobierno de la India. El Sr. Sunil Bakshi, Director (Codex/Reglamentos) de la Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India (FSSAI), presidió la reunión, a la que asistieron 15 Estados miembros, tres Estados miembros y una Organización miembro de fuera de la región y cuatro organizaciones observadoras. La lista de los participantes se incluye en el Apéndice I.

APERTURA¹

2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados e inauguró la reunión.
3. La Sra. Rita Teatota, Presidenta de la FSSAI, pronunció el discurso inaugural, en el que recordó la diversidad de la región, su posición como mayor productor y mercado de alimentos mundial y sus sólidas relaciones comerciales, destacando la importancia de la solidaridad y el apoyo con respecto a la creación de capacidad entre los Estados miembros, así como la amplia armonización de las normas nacionales con el Codex.
4. El Sr. Sridhar Dharmapuri, Oficial superior de inocuidad alimentaria y nutrición de la Oficina Regional para Asia y el Pacífico, y el Sr. Gyanendra Gongal, científico de la Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental, dieron la bienvenida a los asistentes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente. Durante la reunión también pronunciaron discursos el Sr. Guilherme Antonio da Costa Jr., Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (mediante un vídeo grabado previamente), el Sr. Steve Wearne y el Sr. Prof. Purwiyatno Hariyadi, vicepresidentes de la Comisión del Codex Alimentarius, y la Sra. Sarah Cahill, Oficial superior de normas alimentarias, de la Secretaría del Codex.
5. El Sr. Rajeev Kumar Jain, Director Ejecutivo de la FSSAI, expresó su reconocimiento por toda la ayuda recibida para organizar este acto y dio las gracias a todos los delegados por su presencia en la reunión.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

6. El Comité Coordinador aprobó el programa y acordó estudiar las cuestiones siguientes en el marco del tema 14 del programa (“Otros asuntos”) siempre que hubiera tiempo disponible:
 - i) enmienda de la *Norma para las sardinas y productos análogos en conserva* (CXS 94-1981): inclusión de *Sardinella lemuru* (Sardinela de Bali) en la lista de especies de sardinela que figura en la Sección 2.1.1 (propuesta de Filipinas)³;
 - ii) elaboración de una norma regional para dulces tradicionales elaborados a base de productos lácteos (propuesta de la India)⁴.
7. El CCASIA también acordó establecer un grupo de trabajo (GT) de la reunión, abierto a todos los miembros y observadores, presidido por Indonesia y que trabajase únicamente en inglés, para examinar el tema 7.2 del programa teniendo en cuenta las observaciones por escrito recibidas y cualquier otra información pertinente (por ejemplo, en relación con los temas 6 y 8 del programa), así como elaborar un informe con recomendaciones para someterlo a la consideración del pleno.

DISCURSO PRINCIPAL SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA: PROBLEMAS Y MEJORES PRÁCTICAS PARA UNA REGIÓN EN EVOLUCIÓN (tema 2 del programa)⁵

8. El Representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, tras recordar al Comité el proceso de revitalización que se estaba llevando a cabo en todos los comités coordinadores regionales (CCR), explicó que la finalidad del discurso de apertura era abrir el debate sobre cuestiones pertinentes para la región, aumentar la concienciación política, promover una mayor participación en la labor del Codex y orientar las actividades de la FAO y la OMS en materia de control de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.
9. El Prof. S. Ayyappan, rector honorario de la Universidad Agrícola Central de Manipur (India), pronunció el discurso principal titulado “Inocuidad de los alimentos en la producción primaria: problemas y mejores prácticas para una región en evolución”.

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

² CX/ASIA 19/21/1.

³ CRD 5 (Filipinas).

⁴ CRD 8 (India) y CRD 17 (India).

⁵ CX/ASIA 19/21/2.

10. El Representante de la OMS moderó el posterior debate. Destacó los principales desafíos que afrontaba la región del CCASIA (por ejemplo, los problemas de inocuidad y seguridad alimentarias, el desperdicio de alimentos y la malnutrición) y la necesidad de adoptar el enfoque “Una salud”, como había demostrado el reciente brote de peste porcina africana en la región; propuso asimismo que las delegaciones centrasen sus debates en la conveniencia de incluir medidas adicionales a las ya contempladas como camino a seguir, y en cómo establecer prioridades entre las medidas futuras.
11. Los miembros expresaron su agradecimiento al ponente principal por pronunciar un discurso tan exhaustivo e ilustrativo y compartieron sus propias experiencias positivas con respecto a la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en el ámbito de la producción primaria.
12. En el curso de los debates se formularon las siguientes observaciones:
 - i) Si bien, en determinadas circunstancias, el cumplimiento de las normas sobre inocuidad alimentaria y las BPA constituía un desafío para los pequeños agricultores, la aplicación de un enfoque de gestión por grupos (es decir, de colaboración entre pequeños agricultores) y agricultura de precisión podían resultar viables y eficaces en función del costo. A este respecto, otro de los desafíos planteados era, por ejemplo, cómo capacitar de manera eficaz a más de 650 millones de pequeños productores de la India.
 - ii) Se consideró que era importante reconocer la función de los planes de BPA elaborados a nivel regional. Se destacaron como cuestiones fundamentales la aplicación de BPA en la producción primaria y los incentivos para obtener certificaciones y orientación sobre el uso racional de productos químicos.
 - iii) Se recomendó sensibilizar sobre la utilidad de recurrir a la gestión de riesgos antes que a la gestión de crisis. A este respecto, era fundamental establecer una coordinación eficaz entre los distintos ministerios y clarificar las respectivas competencias.
 - iv) Era necesario mejorar la capacidad de análisis de datos. En este sentido, resulta fundamental concienciar a los funcionarios públicos de alto nivel acerca de la importancia de generar datos y análisis sólidos y fiables, prestando especial atención a la asignación de recursos suficientes, incluida la financiación para la investigación.
 - v) Se hizo hincapié en la importancia de la coordinación entre los organismos que intervienen en las distintas etapas de la cadena alimentaria.
 - vi) Los productores primarios de alimentos deben entender los posibles problemas relacionados con la inocuidad alimentaria y la función que desempeñan para garantizar la inocuidad de la cadena de alimentos.
 - vii) Se recomendó seguir difundiendo los efectos y beneficios derivados de la rastreabilidad de los alimentos.
13. Los representantes de la FAO y la OMS se hicieron eco de algunas experiencias positivas aportadas por los miembros (por ejemplo, estudios de validación en la producción primaria y escuelas de campo para agricultores). Los representantes explicaron que facilitar cursos de capacitación, lograr que las normas voluntarias sean accesibles y utilizar productos respetuosos con el medio ambiente serían medidas bien acogidas por los agricultores, ya que les permitirían aumentar sus ingresos. Asimismo, indicaron que se estaba elaborando un módulo de capacitación sobre análisis del riesgo de contaminantes químicos en los alimentos y subrayaron la importancia de elaborar materiales formativos adaptados al contexto de un país.

Conclusiones

14. El Comité Coordinador:
 - i) confirmó la importancia de adoptar un enfoque que aborde la cadena alimentaria en su conjunto a fin de suministrar alimentos inocuos en toda la región;
 - ii) destacó que los pequeños agricultores constituían la columna vertebral de la producción alimentaria en la región y que existía una necesidad urgente de que los Estados miembros invirtieran en este grupo, en aspectos como la capacitación y la educación, pero también en la mejora de la accesibilidad y aplicabilidad de las normas y buenas prácticas en materia de inocuidad alimentaria;
 - iii) convino en que los Estados miembros deben aplicar un enfoque que abarque al gobierno en su conjunto, con la intervención de los diversos organismos y ministerios (por ejemplo, de agricultura, sanidad, tierra, aguas, comercio y economía) a fin de facilitar el enfoque “Una salud” para garantizar la inocuidad de los alimentos en la producción primaria y en toda la cadena alimentaria;

- iv) destacó el papel decisivo que desempeñan los datos en la determinación, evaluación y gestión de los peligros y la necesidad de invertir en la recopilación de datos (del gobierno, instituciones de investigación y sector privado), así como en su análisis y utilización para el establecimiento de prioridades entre los riesgos asociados a la inocuidad alimentaria y la gestión de los mismos, y aumentar la sensibilización acerca de la inocuidad alimentaria entre los responsables de las políticas de alto nivel para garantizar el respaldo político y la inversión;
- v) convino en que era necesario que los Estados miembros, la FAO y la OMS invirtieran en la utilización de las normas vigentes del Codex y en su adaptación a los contextos locales según proceda, y en que el CCASIA y los comités nacionales del Codex de la región debían trabajar para que estas normas fueran accesibles a los pequeños agricultores y fomentar su uso por parte de estos;
- vi) puso de relieve el desafío que plantea la elaboración de enfoques innovadores para impartir capacitación y difundir información entre millones de agricultores de toda la región;
- vii) subrayó la necesidad de concienciar a los consumidores acerca de la importancia de la inocuidad de los alimentos en la producción primaria y los esfuerzos que se están realizando para mejorar la inocuidad alimentaria, a fin de que el público pueda tomar decisiones fundamentadas sobre los alimentos que consume.

CUESTIONES EMERGENTES EN RELACIÓN CON LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN (tema 3.1 del programa)⁶

15. El Representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó este tema, destacando que la finalidad de la encuesta era determinar las cuestiones actuales, recurrentes, nuevas y emergentes que afectaban a la inocuidad de los alimentos en la región. El Representante puso además de relieve la importancia de recopilar esta información para orientar las medidas sobre inocuidad alimentaria en el contexto de los esfuerzos por alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), fundamentar las actividades técnicas de la FAO y la OMS y determinar posibles ámbitos para la futura labor de establecimiento de normas del Codex. El Representante indicó que las respuestas recibidas se clasificaban en tres categorías generales: i) los ámbitos en los que ya existían normas del Codex; ii) cuestiones reglamentarias y relativas a la capacidad; iii) cuestiones resultantes de cambios en los contextos y entornos; e hizo hincapié en algunos temas recurrentes, como por ejemplo los contaminantes y residuos químicos, la resistencia a los antimicrobianos, la necesidad de reforzar las capacidades técnicas y la importancia de adoptar el enfoque “Una salud”.
16. El Representante señaló que la tasa de respuesta era solo de un 40 % y animó a los miembros a que expresaran su opinión acerca de i) el valor de la encuesta y las dificultades afrontadas por los países a la hora de responder; ii) las principales conclusiones extraídas de la encuesta, y iii) las perspectivas para el futuro.
17. El Comité Coordinador tomó nota de la información proporcionada y formuló las siguientes observaciones generales:
 - i) Esta lista se basa en la elaborada para la 20.^a reunión del CCASIA y, dado que sigue ampliándose, resulta fundamental establecer un orden de prioridad entre las cuestiones y determinar las medidas que deben adoptarse para abordarlas; por ejemplo, el intercambio de información sobre mejores prácticas para tratar una cuestión específica.
 - ii) A fin de alentar a más países a que envíen sus respuestas y a otros a que sigan apoyando la encuesta, es necesario promover y demostrar con mayor eficacia las ventajas de esta encuesta para los países y su valor para la labor en materia de inocuidad alimentaria a nivel nacional.
 - iii) La FAO y la OMS disponen de una presencia a nivel nacional en casi todos los Estados miembros del CCASIA; la información de la encuesta ayuda a orientar la labor técnica de la FAO y la OMS y a adoptar importantes decisiones en cuanto a la prestación de asistencia técnica para afrontar cuestiones existentes (por ejemplo, residuos de plaguicidas), nuevas o altamente especializadas.

⁶ CX/ASIA 19/21/3 y CRD 11 (India).

- iv) Abordar cuestiones complejas como la resistencia a los antimicrobianos depende de múltiples factores, tales como disponer de los sistemas reglamentarios necesarios, una buena coordinación entre los ministerios y organismos pertinentes, una promoción constante del vínculo entre la resistencia a los antimicrobianos y la inocuidad de los alimentos, el fomento de la capacidad en materia de recopilación de datos, por ejemplo mediante el proyecto de la OMS sobre betalactamasas de espectro extendido, así como la participación en la labor que lleva a cabo el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos (TFAMR); además se presentó una propuesta de establecimiento de un sistema mundial para prevenir la utilización indebida o abusiva de antimicrobianos.
 - v) Luchar contra el fraude alimentario requiere enfoques que permitan determinar alimentos y cadenas alimentarias vulnerables y, en consecuencia, la aplicación de un plan de acción para gestionar el riesgo de fraude. Se recordó a los miembros los debates en curso en el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) y el grupo de trabajo electrónico (GTe) conexo sobre fraude alimentario.
 - vi) En el contexto del aumento de las ventas de alimentos a través de Internet, se consideró que era fundamental abordar las dificultades para tener acceso a información clave sobre estos alimentos, y los miembros tomaron nota del nuevo trabajo que realizará el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) en relación con este tema.
18. Aunque hubo apoyo general para continuar la encuesta, en los debates sobre la baja tasa de respuesta se mencionaron diversos desafíos que debían abordarse: por ejemplo, el cansancio del encuestado; la necesidad de contar con la participación de múltiples sectores del país para que respondan a la encuesta dedicándole el tiempo y empeño necesarios; la falta de claridad sobre la manera en que se utilizaba la información de la encuesta; y la necesidad de demostrar con mayor claridad a los Estados miembros las ventajas de la participación. Se destacó que la cuestión clave era mantener de forma constante la comunicación y el intercambio de información sobre las cuestiones emergentes de la región, y que los instrumentos necesarios para facilitar esta labor siempre podían mejorarse y hacerse más flexibles y dinámicos.

Conclusiones

19. El Comité Coordinador:
- i) agradeció el documento elaborado por la FAO y la OMS en el que se resume la encuesta sobre las nuevas cuestiones y reconoció también las dificultades afrontadas por los países al responder a esta encuesta;
 - ii) destacó la importancia de mantener canales de comunicación abiertos para que los miembros, la FAO y la OMS pudiesen intercambiar información sobre cuestiones nuevas, y propuso que se estudiaran instrumentos y enfoques innovadores para facilitar la comunicación y el intercambio de información sobre dichas cuestiones;
 - iii) recomendó que en las futuras encuestas se proporcionase información clara sobre la finalidad y uso de las mismas con el objetivo de promover la respuesta de los países;
 - iv) pidió que en los futuros documentos sobre este asunto también se reflexionase sobre los resultados de la encuesta anterior y las medidas complementarias adoptadas para seguir demostrando el valor y la utilidad de estas encuestas.

EL FUTURO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: RESULTADOS DE LA PRIMERA CONFERENCIA INTERNACIONAL FAO/OMS/UA SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y EL FORO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO. ¿QUÉ HACER EN ADELANTE? (tema 3.2 del programa)⁷

20. El Representante de la OMS, en nombre de la FAO y la OMS, presentó este tema del programa resumiendo el contexto y las conclusiones de la Conferencia Internacional FAO/OMS/UA sobre Inocuidad Alimentaria, celebrada en febrero de 2019 en Addis Abeba (Etiopía), y el Foro internacional sobre inocuidad alimentaria y comercio, celebrado en la sede de la Organización Mundial del Comercio (OMC) en Ginebra (Suiza) en abril de 2019, que contó con el respaldo de la FAO y la OMS.

⁷ CX/ASIA 19/21/4.

21. El Representante señaló que en los dos actos se habían examinado diversas cuestiones temáticas en torno a los desafíos en materia de inocuidad alimentaria a los que se enfrenta el mundo y se habían elaborado propuestas y medidas basadas en datos objetivos para abordar dichos desafíos. Además, se insistió en el valor del trabajo del Codex y la adopción de sus normas y directrices y se destacaron las oportunidades que ofrecían las nuevas tecnologías como elementos positivos para abordar los desafíos a los que se enfrentaba la comunidad que se ocupa de la inocuidad de los alimentos.
22. Asimismo, el Representante tomó nota del trabajo que estaban llevando a cabo la OMS, la FAO y sus asociados a fin de mantener el impulso y los esfuerzos encaminados a la movilización de distintas partes interesadas para que aprovechen las conclusiones de estas dos conferencias y elaboren medidas de alcance mundial para la inocuidad alimentaria en el próximo año. Entre las últimas novedades e iniciativas en curso a nivel mundial que se destacaron cabe mencionar la aprobación por parte de las Naciones Unidas del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, que se celebrará cada año el 7 de junio, y una carta remitida a la OMS en la que se solicita al Consejo Ejecutivo de esa Organización que incluya la inocuidad alimentaria en el programa de su siguiente reunión, en febrero de 2020.
23. El Representante de la FAO también destacó las actividades que se estaban realizando en la región para mantener un perfil elevado de la inocuidad de los alimentos en los próximos años, señalando que la inocuidad alimentaria se había incluido en el programa de la última Conferencia Regional de la FAO para Asia y el Pacífico, celebrada en 2018, y que se estaban realizando esfuerzos para garantizar que el tema se mantuviese en el programa de la Conferencia en 2020. El Representante hizo notar además que la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se utilizaría para fomentar el debate y la interacción entre las principales partes interesadas y que, en colaboración con otros asociados internacionales, se estaba trabajando en diversos estudios de caso e instrumentos relacionados sobre todo con la elaboración de indicadores de inocuidad alimentaria. Para 2020 está previsto que se celebre una conferencia regional sobre inocuidad alimentaria para la región de Asia y el Pacífico.
24. Los representantes de la OMS también destacaron sus actividades regionales, en particular la elaboración de un nuevo marco de acción sobre inocuidad de los alimentos para la región de Asia sudoriental de la OMS en el que se tienen en cuenta las conclusiones de las dos conferencias celebradas sobre este tema, así como el actual marco de acción sobre inocuidad alimentaria para la región del Pacífico Occidental de la OMS. También se hizo hincapié en que durante una reunión prevista para inicios de 2020 los países de la región examinarían los avances logrados en la aplicación del marco de acción sobre inocuidad de los alimentos para la región del Pacífico Occidental de la OMS. Entre los demás ámbitos prioritarios cabe citar también el apoyo brindado a la elaboración y aplicación de estrategias y políticas en materia de inocuidad alimentaria, así como el fomento del diálogo sobre políticas en los países.
25. Entre las propuestas formuladas sobre la manera en que la FAO y la OMS podían ayudar a los países a mantener el perfil elevado de la inocuidad alimentaria y seguir fortaleciendo las capacidades nacionales cabe citar: la determinación por parte de la FAO y la OMS de temas periódicos relativos a la inocuidad alimentaria con el objetivo de ayudar a los países a centrarse en una cuestión concreta de la inocuidad de los alimentos o en una parte de la cadena alimentaria; la continuidad de la labor relativa a los indicadores de inocuidad alimentaria que respaldan la comunicación sobre la situación de la inocuidad de los alimentos; el apoyo para la integración de iniciativas internacionales de inocuidad alimentaria en la región mediante las redes de oficinas de ambos organismos; la ayuda para elaborar y reforzar políticas relativas a la inocuidad alimentaria en los países; y el apoyo a la creación de capacidad en materia de recopilación y análisis de datos.
26. Los miembros expresaron su profundo reconocimiento por los esfuerzos de la FAO y la OMS en materia de inocuidad alimentaria y destacaron la importancia de mantener un perfil elevado para la inocuidad de los alimentos y proseguir con la labor de promoción. Se respaldó decididamente la inclusión de la inocuidad alimentaria en el programa de la siguiente Asamblea Mundial de la Salud (WHA) y las reuniones de los órganos rectores regionales y también se tomó nota del reciente examen de la inocuidad de los alimentos por parte de los órganos rectores de la FAO en sus reuniones.
27. Un miembro observador, apoyado por un Estado miembro, reiteró la importancia de los esfuerzos para lograr que se incluyese la inocuidad de los alimentos en el programa de la WHA y alentó a los miembros de la región a colaborar con sus representantes ante la OMS para apoyar esta iniciativa. Asimismo, se hizo hincapié en la importancia de este debate en el contexto de asegurar una financiación sostenible para el asesoramiento científico de la FAO y la OMS, que respalda las normas del Codex.

Conclusiones

28. El Comité Coordinador:
- i) expresó su agradecimiento a la OMS y la FAO por los esfuerzos realizados para organizar la primera Conferencia Internacional FAO/OMS/Unión Africana sobre Inocuidad Alimentaria y el Foro internacional de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre inocuidad alimentaria y comercio, y tomó nota de las conclusiones de estos actos;
 - ii) reafirmó la necesidad de aumentar la concienciación acerca de la inocuidad alimentaria con el objetivo de lograr un apoyo político de alto nivel e inversiones en inocuidad de los alimentos, y apoyó los esfuerzos que están realizando la FAO y la OMS para que en los próximos meses la inocuidad alimentaria siga ocupando un lugar destacado en su actividad;
 - iii) acogió con agrado los esfuerzos que se estaban realizando para incluir la inocuidad de los alimentos en el programa de las próximas reuniones del Consejo Ejecutivo de la OMS y la WHA, y alentó a los miembros a fortalecer la sensibilización de sus ministerios de sanidad y representaciones ante la OMS en Ginebra sobre la importancia de apoyar estos esfuerzos.

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN: USO DE LA PLATAFORMA EN LÍNEA PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN SOBRE SISTEMAS DE CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, ESTADO DE LA INFORMACIÓN Y PLANES Y PERSPECTIVAS PARA EL FUTURO (tema 3.3 del programa)⁸

29. El Representante de la OMS, en nombre de la FAO y la OMS, presentó este tema del programa, haciendo hincapié en el estado actual de los datos en la plataforma en línea suministrados por los países de la región y expresando su agradecimiento a los siete países que este año habían proporcionado su información. El Representante recordó que la finalidad de la plataforma era fomentar el intercambio de información sobre sistemas nacionales de control de los alimentos, así como los reglamentos y la legislación pertinentes.
30. Existía un consenso generalizado en que la plataforma era muy útil y adecuada para su finalidad; no obstante, los miembros consideraban que no recibían información suficiente sobre la plataforma ni sobre dónde encontrar la información que los países facilitaban en línea. Se tomó nota de las dificultades que afrontaban algunos miembros para suministrar información a la plataforma, tales como la necesidad de mantener consultas y coordinarse con diversos ministerios en el caso de tratar con sistemas nacionales de control alimentario complejos.
31. Con el objetivo de lograr una mayor notoriedad y utilidad de la plataforma se formularon varias propuestas, a saber: que la FAO y la OMS difundan con mayor periodicidad información y guías de usuario actualizadas sobre la plataforma; que los miembros actualicen periódicamente la información publicada en línea; que los miembros incluyan vínculos a sitios web nacionales para ayudar a garantizar que la información se mantenga actualizada y se reduzca la necesidad de introducir revisiones; que los miembros actualicen el componente de la legislación nacional de la plataforma con la versión más reciente de su código alimentario; y que se incluyan campos adicionales de información sobre cumplimiento reglamentario y mecanismos de respuesta ante emergencias.
32. Se recordó al Comité Coordinador que contaba con la ayuda de la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex para utilizar la plataforma; que los miembros podían publicar en cualquier momento su información a través de los puntos de contacto del Codex; y que las organizaciones seguirían colaborando con los países para aumentar su contribución a la plataforma, en consonancia con las propuestas formuladas en los debates.

Conclusiones

33. El Comité Coordinador:
- i) confirmó la utilidad y el valor de la plataforma como medio para compartir información relativa a sistemas de reglamentación alimentaria y legislación sobre alimentos en la región;
 - ii) tomó nota de las dificultades a las que se enfrentaban los países para facilitar información de manera puntual y agradeció los esfuerzos tanto de los miembros como de la FAO y la OMS para superar estos obstáculos y seguir mejorando el instrumento;
 - iii) destacó la importancia de mantener una comunicación periódica con los Estados miembros acerca de la plataforma, y el valor de esta como medio para compartir información y brindar periódicamente capacitación u orientación sobre cómo aportar información.

⁸ CX/ASIA 19/21/5; CRD 6 (República de Corea) y CRD 11 (India).

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN (tema 4 del programa)⁹

34. La Secretaría del Codex presentó el tema y señaló que la encuesta en línea se había centrado en el uso de los siguientes textos del Codex: los límites máximos de residuos (LMR) para medicamentos veterinarios en los alimentos; las Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos; el Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos; y el Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia. El objetivo de la encuesta era: comprender mejor el alcance de la utilización y la pertinencia de las normas del Codex; ofrecer una visión de conjunto de las dificultades relacionadas con la utilización de las normas del Codex; y recabar información general sobre la realización de la encuesta en el futuro.
35. La Secretaría del Codex señaló a la atención del CCASIA, en su 21.^a reunión, los resultados de la encuesta, así como la comparación de los niveles de utilización en la región con respecto a los de todos los miembros del Codex a nivel mundial, e invitó al Comité a compartir sus observaciones sobre el análisis y el rumbo a seguir.

Debate

36. El Comité Coordinador tomó nota de los resultados de la encuesta y de los recientes debates mantenidos en el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) en relación con el seguimiento de la utilización de las normas del Codex. Se manifestaron las opiniones siguientes:

Continuación de la encuesta

37. Los miembros apoyaron firmemente la continuación de la encuesta señalando que i) las normas del Codex constituían uno de los textos de referencia más importantes en la elaboración de normas nacionales sobre inocuidad y calidad de los alimentos; ii) estas encuestas contribuían a un análisis de las lagunas existentes y facilitaban la evaluación de los sistemas nacionales de control alimentario con respecto a la utilización de normas del Codex; y iii) los resultados de la encuesta también estaban relacionados con la meta 3 del Plan estratégico del Codex para el período 2020-2025.
38. En opinión de uno de los miembros, para lograr una mayor participación de los miembros debían clarificarse los beneficios que entrañaba el responder a la encuesta.

Contenidos de la siguiente encuesta

39. Los miembros propusieron que en la siguiente encuesta se tomaran en consideración estos textos del Codex:
- i) la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), dado que la tasa de respuesta a las encuestas anteriores era demasiado baja y existían cuestiones nuevas relacionadas con el uso de colorantes y otros aditivos alimentarios;
 - ii) las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979);
 - iii) los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999);
 - iv) las normas elaboradas por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS);
 - v) los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos* (CXG 62-2007) y documentos conexos;
 - vi) normas regionales sobre productos que son de interés para el CCASIA.
40. Con respecto al alcance de la encuesta, se sugirió que esta debía abarcar todos los textos del Codex a fin de obtener una visión más completa de la utilización, habida cuenta de que los miembros tal vez no usaran todos los textos y que la encuesta estaba publicada en línea y a disposición de los miembros para su examen y actualización en cualquier momento. La Secretaría del Codex aclaró que para alentar la participación de los miembros en la encuesta se había seleccionado un subconjunto de las normas del Codex en lugar de incluirlas todas.

⁹ CX/ASIA 19/21/6 y CRD 11 (India).

41. Se sometió a debate la definición del término “uso” empleado en el cuestionario, dado que para la encuesta actual se había ampliado el alcance de la definición a fin de abarcar la utilización de normas del Codex en apoyo de programas de capacitación o extensión y se cuestionaba si este cambio era compatible con el objetivo del Codex de promover la armonización de las normas alimentarias. Se explicó que, si bien la armonización seguía siendo el objetivo, algunos miembros podían aplicar directamente las normas del Codex sin incorporarlas en su legislación nacional, pero, aun así, quedaría reforzado el uso de las normas del Codex y se contribuiría a la armonización, y que para las encuestas futuras se podría dar más información sobre estas opciones de uso.

Otros asuntos

42. En respuesta a la pregunta sobre la posible duplicación de la encuesta con la evaluación realizada por la FAO y la OMS mediante la utilización de su instrumento para evaluar el sistema de control alimentario, se aclaró que la finalidad del instrumento de la FAO y la OMS era respaldar un análisis exhaustivo de todos los aspectos de los sistemas nacionales de control alimentario, mientras que la encuesta del Codex abarcaba determinados aspectos relativos a la utilización de las normas del Codex. Además, el instrumento de diagnóstico del Codex se centraba específicamente en las estructuras del Codex en un país y no abordaba expresamente la utilización de las normas del Codex.

Conclusiones

43. El Comité Coordinador:
- i) tomó nota de los resultados de la encuesta y, en general, reconoció su utilidad y apoyó firmemente su continuación;
 - ii) hizo hincapié en la necesidad de armonización con las normas del Codex para mejorar los sistemas de control alimentario de los países;
 - iii) tomó nota de las observaciones formuladas con respecto a la encuesta y pidió a la Secretaría del Codex que las tuviese en consideración al llevar a cabo la siguiente ronda de la encuesta.

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 5 del programa)¹⁰

44. El Comité Coordinador señaló que algunos asuntos se presentaban solo a título informativo y que se abordarían varias cuestiones en el marco de otros temas pertinentes del programa. Asimismo, se señaló que la Comisión, en su 40.º período de sesiones, había aprobado el *Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia*, que había quedado omitido involuntariamente en el documento.
45. El Comité Coordinador tomó las siguientes decisiones:

Cuestiones planteadas en el 40.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Examen periódico de la gestión del trabajo del Codex: Grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe)

46. El Comité Coordinador señaló la importancia de mantener un debate en profundidad sobre los retos y obstáculos para la participación en los GTe y la necesidad de determinar posibles soluciones, y acordó convocar una reunión oficiosa que contribuyese a un debate más amplio en el marco del tema 7.1 del programa.

Cuestiones planteadas en la 73.ª reunión del Comité Ejecutivo

Trabajo general

47. Con respecto a la gestión eficaz de las nuevas propuestas de trabajo para normas regionales, el Comité Coordinador consideró la necesidad de elaborar orientaciones para el establecimiento de prioridades entre las nuevas propuestas de trabajo.
48. La Secretaría del Codex recordó al CCASIA la necesidad de que en el programa de los comités coordinadores existiese un equilibrio entre las cuestiones horizontales relativas a la inocuidad y calidad alimentarias y el establecimiento de normas, así como la posible sobrecarga de trabajo en el caso de que se tuviesen que examinar múltiples normas regionales.

¹⁰ CX/ASIA 19/21/7; CX/ASIA 19/21/7 Add.1; CRD 2 (República de Corea) y CRD 15 (India).

49. El Comité Coordinador tomó nota de las observaciones de los miembros en relación con esta cuestión, en particular en lo que respecta a la gran cantidad de tiempo que se necesita para elaborar estas nuevas orientaciones, teniendo en cuenta la experiencia del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), y al hecho de que otros comités (por ejemplo, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites [CCFO]) se basaban en los criterios establecidos en el Manual de procedimiento; y recordó que en el Manual de procedimiento se exigía que las normas regionales se elaboraran para productos comercializados exclusivamente dentro de la región, y no para los que se comercializan entre otras regiones o dentro de estas.
50. El Comité Coordinador confirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para determinar las prioridades en cuanto a su trabajo y que no era necesario elaborar orientaciones adicionales a este respecto.

Cuestiones planteadas en la 38.ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

Métodos de análisis para productos a base de alga nori

51. La República de Corea presentó el CRD 2, que había elaborado para tratar las cuestiones planteadas por el CCMAS en su 38.ª reunión, y asimismo presentó una propuesta para volver a clasificar el método aplicado al contenido de humedad.
52. Basándose en la información proporcionada, el Comité Coordinador aclaró que el método para el índice de acidez estaba destinado al aceite extraído y, en respuesta a la pregunta formulada por el CCMAS con respecto al método de extracción, acordó remitir a dicho Comité, para su examen, la información proporcionada en el CRD 2.
53. Con respecto a la propuesta de volver a clasificar el método de ensayo para el contenido de humedad, el Comité Coordinador acordó proporcionar al CCMAS, para su consideración, los datos de validación relativos al método de análisis para el contenido de humedad (véase el CRD 2).

Cuestiones planteadas en la 50.ª reunión del CCFA

Orientación relativa a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y plan de armonización

54. El Comité Coordinador recordó que existían siete normas regionales elaboradas por el propio Comité que debían ajustarse a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
55. Dado el intenso esfuerzo necesario para la labor de uniformización, el Comité Coordinador acordó crear un GTe presidido por China, que trabajaría en inglés, para estudiar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en las normas regionales elaboradas por el CCASIA.
56. El informe del GTe debería estar a disposición de la Secretaría del Codex como mínimo con tres meses de antelación a la 22.ª reunión del CCASIA.

Consideración de la revocación de algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios

57. El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con las recomendaciones formuladas en la 50.ª reunión del CCFA, es decir: revocar las disposiciones relativas al tartrato monosódico (SIN 335[i]), el tartrato monopotásico (SIN 336[i]) y el tartrato dipotásico (SIN 336[ii]) de las *Normas regionales para pasta de soja fermentada* (CXS 298R-2009) y para la *salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011) (Apéndice II).

Cuestiones planteadas en la 77.ª reunión del Comité Ejecutivo

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV): anacardos

58. El Comité Coordinador tomó nota del apoyo expresado a que el CCPFV iniciase la labor sobre los anacardos y la voluntad de un miembro (la India) de presidir el GT que pudiese constituirse sobre este asunto.

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 6 del programa)¹¹

59. El Coordinador presentó este asunto y explicó que el documento estaba dividido en tres partes: i) estado de las actividades determinadas en la 20.ª reunión del CCASIA; ii) análisis de la información recibida de los Estados miembros en respuesta al cuestionario; y iii) conclusiones y recomendaciones para el CCASIA.

¹¹ CX/ASIA 19/21/8 y CRD 15 (India).

60. Los miembros felicitaron al coordinador y le agradecieron la elaboración del documento; expresaron su acuerdo con la propuesta del Presidente de examinar el proyecto de CCR de actuación para el CCASIA, explorar formas de avanzar en ámbitos de carácter intersectorial, estudiar todas las cuestiones generales determinadas por los miembros, analizar las posibilidades de mejorar las comunicaciones, e intercambiar datos y asesoramiento científico especializado pertinentes (véase el párrafo 21 del documento CX/ASIA 19/21/8).

Proyecto de procedimiento normalizado de actuación para el CCASIA

61. En respuesta a la pregunta sobre el estado y las características del procedimiento normalizado de actuación, el Coordinador aclaró que el documento sería utilizado internamente por el CCASIA para reforzar la coordinación regional y que no tenía por finalidad ser un texto oficial del Codex o formar parte del Manual de procedimiento, aunque sí constituir un documento vivo que podría perfeccionarse cuando sea necesario.
62. Los miembros expresaron su apoyo a la elaboración del procedimiento normalizado de actuación, examinaron las recomendaciones de publicarlo como un documento informativo y formularon las siguientes sugerencias:
- i) Sería necesario disponer de información más detallada sobre las actividades incluidas en el proyecto de procedimiento normalizado de actuación. El procedimiento normalizado de actuación debería publicarse en el sitio web del Codex para facilitar la colaboración de los miembros en la aplicación de las actividades propuestas.
 - ii) En el documento se habían incluido nuevos procedimientos, como la presidencia conjunta del CCASIA, que debían ser objeto de un estudio más detallado para garantizar su coherencia con los requisitos establecidos en el Manual de procedimiento.
 - iii) Teniendo en cuenta las limitaciones de tiempo para examinar el proyecto de procedimiento normalizado de actuación antes de la celebración de la 21.^a reunión del CCASIA, sería útil mantener un nuevo debate, por ejemplo, mediante una reunión oficiosa organizada por el Coordinador o la Secretaría del Codex.
 - iv) Las listas de funciones debían examinarse exhaustivamente a fin de garantizar que se ajustasen a las competencias del Coordinador y los miembros (por ejemplo, la Sección 3.iv) y evitar solapamientos dentro de la lista de funciones (por ejemplo, las secciones 3.vii y 3.x). Además, era necesario introducir algunos cambios en la redacción.
 - v) En lugar de utilizar consultas informales, debería estudiarse la posibilidad de establecer un medio oficial para solicitar observaciones con el fin de que los miembros puedan aprovechar la oportunidad de enviar sus comentarios.
 - vi) Dadas las características del procedimiento normalizado de actuación, el CCASIA debería disponer de un tema permanente dedicado a la revisión del procedimiento.
63. En respuesta a la pregunta sobre las experiencias que habían tenido otros comités coordinadores, y concretamente el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), en la elaboración de procedimientos normalizados de actuación, el Coordinador aclaró que se habían tenido en cuenta las opiniones recibidas directamente del Coordinador Regional del CCLAC.
64. Los representantes de la FAO y la OMS acogieron con agrado las útiles propuestas planteadas para el proyecto de procedimiento normalizado de actuación, destacaron la posible utilidad de que se ampliaran los debates y se fortalecieran las relaciones de trabajo entre el Coordinador y la FAO y la OMS en el período entre reuniones, evitando al mismo tiempo la duplicación de trabajo, y preguntaron cuál era la fuente de financiación prevista para las actividades propuestas. El coordinador aclaró que se había estudiado la financiación por parte de la FAO y la OMS y que este aspecto podría tratarse más a fondo en el documento.

Conclusiones

65. El Comité Coordinador:
- i) señaló la utilidad del documento y acordó empezar a usarlo de forma interna;
 - ii) apoyó firmemente su ulterior elaboración;
 - iii) acordó establecer un GTe presidido por la India, que trabajaría en inglés, con el fin de elaborar un procedimiento normalizado de actuación revisado sobre la base de las observaciones recibidas en esta reunión, así como de las experiencias adquiridas en la utilización del documento y las demás observaciones formuladas por los miembros, para someterlo a la consideración del CCASIA en su 22.^a reunión, en el mismo tema del programa.
66. El informe del GTe debería estar a disposición de la Secretaría del Codex como mínimo con tres meses de antelación a la 22.^a reunión del CCASIA.

Otros asuntos

67. El Presidente explicó que en el procedimiento normalizado de actuación podrían abordarse otras recomendaciones.
68. La India, en su calidad de Coordinador, recalcó que, según la información presentada en el documento, las esferas para el futuro desarrollo de la región podrían incluir: i) la colaboración regional y el apoyo mutuo para la generación de datos científicos; ii) el intercambio de información sobre casos de fraude alimentario entre los miembros por medio de una plataforma en línea compartida; iii) el análisis e intercambio de información sobre la prevalencia y el estado de las actividades de comercio electrónico entre miembros; y iv) la colaboración en la elaboración y presentación de propuestas conjuntas de nuevos trabajos en esferas de interés común.

Conclusiones

69. El Comité Coordinador:
- i) confirmó que las esferas determinadas en el documento eran de prioridad fundamental para el CCASIA;
 - ii) alentó a los miembros a participar en los diversos GTe, colaborar en la elaboración y presentación conjuntas de propuestas de nuevos trabajos de interés común y estudiar mecanismos para compartir de manera oportuna información científica;
 - iii) reconoció que el procedimiento operativo normalizado ofrecía un marco de medidas para abordar la mayoría de las cuestiones incluidas en las recomendaciones y pidió al coordinador que considerase la posibilidad de utilizar dicho procedimiento.

SEGUIMIENTO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO MUNDIAL DEL CODEX PARA 2014-2019 (tema 7.1 del programa)¹²

70. La Secretaría del Codex presentó el tema del programa y señaló que el período de vigencia del Plan estratégico mundial para 2014-2019 estaba finalizando y que había muchas enseñanzas valiosas que debían extraerse del seguimiento y ejecución del plan y transferirse al nuevo Plan estratégico. Se informó al Comité Coordinador de que se presentaría un informe final sobre la aplicación del Plan estratégico (2014-2019) ante la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43.º período de sesiones, para el cual eran necesarias aportaciones de la región.
71. La Secretaría del Codex recordó a los delegados la importante función que desempeñan los miembros tanto en el seguimiento como en la aplicación, señalando que las actividades que no se pueden cuantificar ni seguir tampoco se pueden gestionar ni mejorar, y pidió a los miembros que acordasen un mecanismo adecuado mediante el cual puedan presentar informes regularmente a la Secretaría del Codex sobre los progresos realizados. También se hizo referencia a los datos presentados en el documento de antecedentes sobre la participación en las reuniones presenciales y los GTe, que en algunas reuniones era relativamente baja.
72. La India, en su calidad de país coordinador, presentó información sobre el estado de aplicación de las actividades del Plan estratégico en la región, indicando que los datos expuestos se basaban en comentarios recabados de 12 países de la región que respondieron a un cuestionario enviado a todos los miembros. El coordinador constató cómo las diferencias en cuanto a la capacidad de los países para llevar a cabo las actividades propuestas en el plan estratégico también afectaban a su capacidad para participar en la labor del Codex. El coordinador indicó además las dificultades para recibir información de los países y señaló que era necesario realizar un mayor esfuerzo para obtener aportaciones de todos los miembros.
73. Los miembros tomaron nota de los avances y analizaron la necesidad de conocer mejor los impedimentos para la participación en las reuniones del Codex, reconociendo las dificultades para obtener respuestas a los cuestionarios y encuestas. Las delegaciones señalaron asimismo que los mecanismos de comunicación y reuniones existentes ofrecían oportunidades valiosas para obtener información.
74. Como seguimiento al examen periódico de la gestión del trabajo del Codex en cuanto a los GTe, la Secretaría del Codex recordó la recomendación formulada por la Comisión, en su 40.º período de sesiones, de que se trabajase con los coordinadores regionales y comités de coordinación a fin de examinar los obstáculos que dificultaban la participación activa y determinar las posibles soluciones. En los debates se pusieron de manifiesto las siguientes categorías generales de obstáculos a la participación en los GTe:
- i) la forma en la que el punto de contacto del Codex coordina el trabajo del GTe, en particular la capacidad y organización de la estructura nacional, la capacidad y sistemas para organizar el volumen de trabajo asociado al número de GTe y el nivel de coordinación nacional con expertos competentes (capacitación y recursos);

¹² CX/ASIA 19/21/9 y CRD 15 (India).

- ii) la gestión del tiempo tanto para los países que dirigen los GTe como para los participantes en estos grupos, así como para la Secretaría del Codex, a fin de garantizar que la comunicación sea eficaz y puntual y que la participación tenga lugar de forma oportuna (inscripción en el GTe y cumplimiento de los plazos posteriores);
 - iii) cuestiones técnicas relativas a la forma de utilizar la plataforma de GTe y necesidad de velar por que los documentos que se intercambian por medios electrónicos sean fiables y precisos;
 - iv) cuestiones relativas al idioma, como la necesidad de traducción al idioma de un país y el tiempo necesario para ello a fin de facilitar las observaciones;
 - v) otros factores que limitan la participación, como por ejemplo la falta de datos u observaciones que contribuyan a los debates, la falta de confianza para participar y la escasez de respuestas a las observaciones que se formulan, sobre todo cuando existe la impresión de que estas opiniones no se tienen en cuenta.
75. Al deliberar sobre estos impedimentos, los miembros resaltaron la importancia de utilizar esta información para empezar a abordar los desafíos. Se señaló que, si bien los GTe eran un instrumento eficaz, para lograr una mayor participación los países debían:
- i) mostrar una gran capacidad organizativa y estratégica al participar en los GTe;
 - ii) disponer de criterios para decidir en qué GTe participar;
 - iii) estar coordinados a fin de asegurar el acceso a los expertos adecuados para el GTe;
 - iv) velar por que los países tengan una voz unificada al expresar sus opiniones.
76. Se destacó la eficacia de disponer de mecanismos o proyectos para que los países más experimentados compartan su actividad con los menos experimentados, y como ejemplo de ello se citó el actual proyecto de grupo del Fondo fiduciario del Codex en la región.

Conclusiones

77. El Comité Coordinador:
- i) tomó nota de los logros del Plan estratégico mundial del Codex para 2014-2019 y acordó remitir la información proporcionada sobre las actividades en la región (CRD 10) a la Secretaría del Codex como aportación al informe final sobre la aplicación del Plan estratégico 2014-2019;
 - ii) recomendó que se estudiaran posibles opciones para aumentar la respuesta a las encuestas en el futuro;
 - iii) reconoció los desafíos existentes en cuanto a la participación en las reuniones del Codex y en los GTe y acordó utilizar los mecanismos en vigor en el marco del Codex, es decir, los instrumentos web y las sesiones de coordinación celebradas antes de las reuniones y durante ellas;
 - iv) alentó a la FAO, la OMS, la Secretaría y los miembros a que estudiaran opciones y buscaran soluciones alternativas para sortear los obstáculos a la participación en los GTe.

PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-2025 – PROGRAMA DETALLADO DE APLICACIÓN (tema 7.2 del programa)¹³

78. El Presidente recordó que el Comité había establecido un GT entre reuniones para examinar el tema 7.2 y elaborar actividades destinadas a respaldar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-2025. Indonesia, en calidad de Presidente del GT durante la reunión, resumió las conclusiones de los debates mantenidos por el GT, incluidas en el CRD 16. Indicó que el GT había otorgado prioridad a las actividades relacionadas con las metas 1, 2 y 3 para 2020-2021 y que había identificado una serie de actividades que habrían de realizarse en ese período, y propuso que el Comité examinara detenidamente el cuadro de actividades propuestas a fin de garantizar que fuesen coherentes con las metas y resultasen prácticas y realizables en los dos años siguientes.

¹³ CX/ASIA 19/21/10; CRD 3 (República de Corea y Tailandia); CRD 9 (Japón) y CRD 15 (India).

Debate

79. Los miembros expresaron su agradecimiento por la labor del GT y manifestaron su acuerdo general con las metas prioritarias. El Comité Coordinador examinó las actividades y la correspondiente información presentadas en el CRD 16 e indicó la necesidad de mantener una actitud modesta y pragmática, teniendo en consideración que estas actividades debían aplicarse en un plazo de dos años. Asimismo, el Comité convino en que era importante aprovechar en la mayor medida posible los mecanismos y sistemas existentes. Teniendo esto en cuenta, el Comité Coordinador adoptó las siguientes decisiones:
- i) Acordó unir las actividades 1.1.1 y 1.1.2 y revisó el mecanismo de presentación de informes para un cuestionario de encuesta, indicando que la FAO y la OMS ya habían realizado una encuesta pertinente sobre nuevas cuestiones. A este respecto, el representante de la FAO y algunas delegaciones recordaron al Comité la importancia de que los países se comprometieran a responder a la encuesta pertinente e hizo referencia a los debates sobre la tasa de respuesta a las encuestas en el marco del tema 3.1 del programa.
 - ii) Acordó revisar la actividad 1.2.1 para que en ella se hiciera referencia a los comités del Codex pertinentes en lugar de otros específicos, convino en que el Comité y el Coordinador tenían la responsabilidad de aplicar esta actividad, y acordó que los avances en relación con este tema se incluirían en el informe del Coordinador sobre la labor del Codex de importancia para la región que se presentaría en la 22.^a reunión del CCASIA.
 - iii) Eliminó la actividad 1.2.2 ya que se consideraba que era una duplicación de otras actividades en relación con esta misma meta.
 - iv) Acordó que se informaría de la actividad 2.1.1 mediante el informe sobre actividades de desarrollo de la capacidad de la FAO y la OMS que anualmente se elabora para la Comisión.
 - v) Acordó que la realización prevista de la actividad 2.2.1 consistiría en información de referencia sobre los países que responden a las solicitudes de datos, como se refleja en las contribuciones al SIMUVIMA/Alimentos¹⁴ y a los informes de la FAO y la OMS.
 - vi) Revisó la actividad 2.2.2 para formularla de manera más específica con el objetivo de establecer una descripción general de los datos existentes en la región, así como de la capacidad en materia de gestión y análisis de datos. Una propuesta de actividad relativa a la creación de sistemas sólidos para generar datos en la región fue considerada útil, aunque prematura, por lo que se sugirió incluirla en la siguiente fase del plan de trabajo que elaboraría el CCASIA en su 22.^a reunión.
 - vii) La actividad 2.3.1 y la información conexas fueron objeto de aclaración para especificar que los debates mantenidos en la Comisión sobre la financiación sostenible del asesoramiento científico de la FAO y la OMS para el Codex se señalaran a la atención de los comités coordinadores con el objetivo de seguir sensibilizando acerca de esta cuestión.
 - viii) La actividad 3.2.1 se revisó para especificar que en los dos años siguientes el interés se centraría en la recopilación de datos sobre la utilización actual de las normas del Codex. Se consideró que la encuesta bienal sobre la utilización de las normas del Codex era un mecanismo adecuado para recopilar datos.
 - ix) Los miembros consideraron que la actividad 3.3.1 propuesta en relación con la elaboración de un programa para la evaluación del impacto reglamentario era muy interesante, aunque también reconocieron que constituía una tarea compleja y que el Comité no disponía de tiempo suficiente para profundizar sobre esta actividad en el GTe. No obstante, dado el firme apoyo que recibió esta propuesta, el Comité Coordinador pidió al Subcomité de Planificación Estratégica del Comité Ejecutivo que tuviese en consideración este aspecto en la elaboración del plan de trabajo global con el objetivo de formular un instrumento de este tipo desde un punto de vista mundial.
 - x) La actividad 3.3.1 original fue sustituida por una nueva actividad centrada en la elaboración de casos de éxito de utilización de las normas del Codex, dado que se consideraba que esta resultaría más viable, a la vez que aportaría información acerca del valor de las normas del Codex.
80. Una vez realizadas estas revisiones, el Comité Coordinador acordó que el plan de trabajo se había completado y podía presentarse ante el Subcomité de Planificación Estratégica del Comité Ejecutivo. El Comité Coordinador también señaló que el plan de trabajo regional en materia de comunicación, aprobado en el marco del tema 8 del programa, contribuiría además a la consecución del objetivo 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025.

¹⁴ Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente - Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos, conocido comúnmente como SIMUVIMA/Alimentos.

81. El Comité Coordinador también tomó nota de la información proporcionada por el Presidente del Subcomité de Planificación Estratégica del Comité Ejecutivo. El Presidente expresó su agradecimiento por la amplia labor realizada por el Comité Coordinador; señaló que el plan de trabajo elaborado por el CCASIA en su 21.^a reunión se incorporaría en el plan de trabajo global; informó de que se publicaría una carta circular para recabar los comentarios adicionales de los miembros sobre el plan de trabajo global, e indicó que después de la 78.^a reunión del Comité Ejecutivo se facilitarían observaciones sobre el plan de trabajo a todos los miembros.

Conclusiones

82. El Comité Coordinador:
- i) acordó que el CCASIA se centrara en la ejecución de las actividades destinadas a alcanzar las metas 1, 2 y 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025;
 - ii) convino en presentar ante el Subcomité de Planificación Estratégica del Comité Ejecutivo una lista de actividades, e información conexas, que la región llevaría a cabo en los próximos dos años, para que fueran incluidas en el programa de trabajo global del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 (Apéndice III);
 - iii) pidió al Subcomité de Planificación Estratégica del Comité Ejecutivo que examinara las observaciones generales formuladas en la presente reunión.

PLAN DE TRABAJO DEL CODEX EN MATERIA DE COMUNICACIÓN (tema 8 del programa)¹⁵

83. La Secretaría del Codex presentó el tema recordando el apoyo manifestado por el Comité Ejecutivo, en su 74.^a reunión (Roma, 2017) a “la necesidad de que los miembros contribuyeran a [la] elaboración y aplicación” del actual plan de trabajo del Codex en materia de comunicaciones y “las posibilidades de una participación y repercusión mayores a través de la cooperación, adaptada a las circunstancias, con los comités coordinadores FAO/OMS”¹⁶.
84. La Secretaría del Codex destacó las posibilidades que ofrecen tanto los medios sociales como los medios de comunicación tradicionales para sensibilizar sobre los temas del Codex, ya sea al más alto nivel político o en el momento de informar, por ejemplo, sobre las iniciativas técnicas y de fomento de la capacidad. La Secretaría reiteró la disponibilidad del equipo de comunicaciones de la Secretaría del Codex y el Coordinador Regional a efectos de cumplir el plan de trabajo en materia de comunicación, con miras a garantizar que la información sobre la labor en la región llegue al público pertinente.
85. En respuesta a las cuestiones planteadas por los miembros, la Secretaría del Codex aclaró que:
- i) acogía favorablemente las contribuciones técnicas de los países y, por conducto del Coordinador Regional, proporcionaría orientación adicional sobre el estilo y la estructura del contenido adecuado para las publicaciones del Codex;
 - ii) la propuesta de designar a un coordinador para las comunicaciones a nivel del Coordinador Regional se planteó para facilitar las comunicaciones en la región con la Secretaría del Codex;
 - iii) añadiría información sobre las partes responsables del proyecto de plan de trabajo en materia de comunicación.
86. El Comité Coordinador tomó nota de la importancia de las comunicaciones en el Codex en su conjunto y la necesidad de respaldar este aspecto a través del programa de trabajo regional propuesto.
87. El Comité Coordinador acordó:
- i) aprobar el plan de trabajo regional con las enmiendas acordadas (Apéndice IV) y participar activamente en su aplicación;
 - ii) ayudar a los miembros a enviar a la Secretaría del Codex contenidos para su publicación, en particular historias que describan la aplicación exitosa de los distintos aspectos de la labor del Codex en la región, indicando que esta tarea podría ser realizada por un punto de contacto regional en materia de comunicación o por los países directamente.

¹⁵ CX/ASIA 19/21/11 y CRD 15 (India).

¹⁶ REP18/EXEC1 párr. 11.

DOCUMENTO DE DEBATE Y DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA LAS BEBIDAS A BASE DE ARROZ CON BAJO CONTENIDO DE ALCOHOL (TIPOS TURBIOS) (tema 9 del programa)¹⁷

88. La República de Corea, recordando la decisión adoptada por el CCASIA en su 20.^a reunión, explicó que, debido a la escasez de datos disponibles, tenía dificultades para incluir información relativa a las cuestiones de inocuidad alimentaria y los obstáculos al comercio en el documento de debate. Como consecuencia de ello, la República de Corea decidió interrumpir el trabajo de elaboración de una propuesta de norma regional para las bebidas a base de arroz con bajo contenido de alcohol (tipos turbios).
89. El CCASIA acordó suspender el examen de este tema del programa.

DOCUMENTO DE DEBATE Y DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS DE SOJA FERMENTADOS CON LA BACTERIA *BACILLUS SUBTILIS* (tema 10 del programa)¹⁸

90. El Japón presentó este tema y recordó que, habida cuenta de que en la 20.^a reunión del CCASIA se había acordado ampliar el ámbito de aplicación de la propuesta del nuevo trabajo para que pasara de abarcar un solo producto, el “natto”, a englobar los “productos de soja fermentada con la bacteria *Bacillus subtilis*”, a fin de elaborar una norma más general, el Japón había convocado un grupo oficioso y había mantenido debates entre los miembros interesados a fin de ampliar en la mayor medida posible el alcance de la norma. Asimismo, el Japón explicó que el ámbito de aplicación de la propuesta de nuevo trabajo se había ampliado para incluir los productos de soja fermentados con *Bacillus spp.*, además de *Bacillus subtilis*, a fin de garantizar una norma regional de carácter más inclusivo.

Debate

91. El Comité Coordinador agradeció los esfuerzos realizados por el Japón para garantizar el carácter inclusivo de la norma.
92. El CCASIA constató la preocupación por el uso del término *Bacillus spp.*, dado que algunas especies podían considerarse patógenas, y acordó tomar en consideración esta preocupación en la elaboración de la norma.

Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

93. Se acordó incluir en el ámbito de aplicación de la norma un producto similar de soja fermentada conocido como “Thua nao sa”, producido en Tailandia.

Principales aspectos que deben tratarse

94. En respuesta a la propuesta de incluir “pesos y medidas”, a fin de mantener la plena coherencia con el formato de las normas del Codex sobre productos establecido en el *Manual de procedimiento*, la Secretaría del Codex aclaró que, si bien alentaba a los países a ajustarse al formato, el Comité podía decidir si una disposición concreta incluida en el formato era adecuada o no.
95. El Comité Coordinador acordó que no incluiría “pesos y medidas” en el documento de proyecto, sino que en el momento de redactar la norma estudiaría si era necesario o no incluir esta disposición.

Información sobre productos (Apéndice II)

96. Juntamente con el ámbito de aplicación revisado, el Comité Coordinador acordó incluir el “Thua nao sa” en la lista de productos de soja fermentados con microorganismos de *Bacillus spp.* en Asia.

Conclusiones

97. El Comité Coordinador acordó:
- i) presentar el documento de proyecto a la Comisión, en su 43.^o período de sesiones, para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice V);
 - ii) establecer un GTe presidido por el Japón que trabajara en inglés, a reserva de la aprobación de la nueva labor, con miras a elaborar el anteproyecto de norma para su distribución con el fin de recabar comentarios en el trámite 3 y someterlo a examen en la 22.^a reunión del CCASIA.
98. El informe del GTe debería estar a disposición de la Secretaría del Codex como mínimo con tres meses de antelación a la 22.^a reunión del CCASIA.

¹⁷ CX/ASIA 19/21/12; CRD 4 (República de Corea) y CRD 12 (Indonesia).

¹⁸ CX/ASIA 19/21/13 y CRD 7 (Tailandia).

DOCUMENTO DE DEBATE Y DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA LOS JIAOZI (RAVIOLIS CHINOS) CONGELADOS RÁPIDAMENTE (tema 11 del programa)¹⁹

99. China presentó el tema y explicó que había elaborado un documento de debate y documento de proyecto (CRD 13) revisado sobre la base de las observaciones recibidas en esta reunión; propuso utilizar este documento como punto de partida para el debate. Asimismo, China recalcó que las principales enmiendas se relacionaban con la eliminación del término “jiaozi” de la denominación del producto, la ampliación de la definición del producto para que abarque la masa elaborada a base de harina de arroz, y la inclusión de mariscos, frutos secos, etc. en la lista de los posibles ingredientes utilizados en el relleno.

Debate

100. Los miembros acogieron con agrado el documento de proyecto revisado al tiempo que apoyaron en general el nuevo trabajo. Asimismo, uno de los miembros recalcó la importancia de garantizar el carácter inclusivo de la norma.
101. El Comité Coordinador examinó sección por sección el documento de proyecto incluido en el CRD 13 y formuló las siguientes enmiendas en aras de una mayor flexibilidad y claridad de la definición del producto incluida en la Sección 2:
- i) volver a hablar de masa (*dough* en el documento, disponible solo en inglés) en lugar de envoltura (*wrapper*);
 - ii) sustituir “50 %” con *a certain percent* (un determinado porcentaje);
 - iii) eliminar [*After cooking*] (después de la cocción);
 - iv) eliminar *Sikkim in India and Darjeeling* (Sikkim en la India y Darjeeling) en la descripción de los raviolis elaborados en Nepal, Bhután y la India, en el Cuadro 1.

Conclusiones

102. El Comité Coordinador acordó:
- i) remitir el documento de proyecto a la Comisión, en su 43.º período de sesiones, para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice VI);
 - ii) establecer un GTe presidido por China que trabaje en inglés, a reserva de la aprobación de la nueva labor, con miras a elaborar el anteproyecto de norma para distribuirlo, con el fin de recabar comentarios en el trámite 3 y someterlo a examen en la 22.ª reunión del CCASIA.
103. El informe del GTe debería estar a disposición de la Secretaría del Codex como mínimo con tres meses de antelación a la 22.ª reunión del CCASIA.

DOCUMENTO DE DEBATE Y DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA O CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA EL ZONGZI (tema 12 del programa)²⁰

104. China presentó el tema; explicó que había elaborado un documento de debate y documento de proyecto (CRD 14) revisado sobre la base de las observaciones recibidas en esta reunión y después de las consultas mantenidas con los miembros, y propuso utilizar ese documento como punto de partida para el debate. Asimismo, China explicó que: i) las imágenes y descripciones de productos similares se habían complementado con productos adicionales y se habían introducido algunos cambios en la definición del producto (por ejemplo, la inclusión de hojas de banano para la envoltura); y ii) el nombre del producto “zongzi” era convencional y podía utilizarse temporalmente hasta que se determinase una denominación más genérica; se agradecerían todas las propuestas formuladas al respecto.

Debate

105. Uno de los miembros manifestó que las normas del Codex debían ser más inclusivas y que para el Comité Ejecutivo sería difícil aprobar un documento de proyecto con un nombre provisional y un alcance limitado, que incluyera además texto entre paréntesis.
106. La Secretaría del Codex proporcionó más detalles sobre el requisito de “posibilidades de normalización del producto” establecido en el *Manual de procedimiento*, respondiendo a una petición de aclaración a este respecto.

¹⁹ CX/ASIA 19/21/14; CRD 6 (República de Corea); CRD 7 (Tailandia); CRD 12 (Indonesia) y CRD 13 (China).

²⁰ CX/ASIA 19/21/15; CRD 7 (Tailandia); CRD 12 (Indonesia) y CRD 14 (China).

107. Además de las correcciones de redacción y las enmiendas en aras de una mayor flexibilidad, claridad y coherencia, el Comité Coordinador formuló las observaciones y adoptó las decisiones que se indican a continuación:

Nombre del producto

108. Se estudiaron distintas propuestas relativas a la denominación del producto: arroz cocido al vapor envuelto en hojas de plantas, empanadillas de arroz; arroz pegajoso cocido al vapor envuelto en hojas de plantas, y arroz glutinoso hervido envuelto en hojas de plantas.
109. El Comité Coordinador indicó que: i) el método de preparación del producto no se limitaba a la cocción al vapor sino también eran aceptables otros métodos (por ejemplo, la cocción en agua); ii) además del arroz glutinoso, la norma también debía abarcar otros tipos de arroz.
110. Por consiguiente, el CCASIA acordó cambiar la denominación del producto por “arroz cocido envuelto en hojas de plantas”.

Definición del producto

111. Algunos miembros señalaron que: i) aparte del envasado al vacío y la ultracongelación, podían añadirse otros métodos empleados para después de la cocción; ii) la definición “atado con hilos de algodón” después de la envoltura y el moldeado era demasiado limitada, por lo que debía formularse de manera más flexible para incluir otros métodos; iii) entre los tipos de hojas utilizadas para la envoltura y el moldeado debían añadirse las hojas de loto; iv) a fin de reflejar de manera más precisa las propiedades del producto, la indicación de que “normalmente se utiliza carne como ingrediente”, en el Cuadro 1, debía sustituirse con la de “relleno con otros ingredientes” en la descripción de los productos de Filipinas; y v) se había propuesto la inclusión de dos productos de Indonesia en el Cuadro 1.

Conclusiones

112. El Comité Coordinador acordó:
- i) remitir el documento de proyecto a la Comisión, en su 43.º período de sesiones, para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice VII);
 - ii) establecer un GTe presidido por China que trabaje en inglés, a reserva de la aprobación de la nueva labor, con miras a elaborar el anteproyecto de norma para su distribución, con el fin de recabar comentarios en el trámite 3 y someterlo a examen en la 22.ª reunión del CCASIA.
113. El informe del GTe debería estar a disposición de la Secretaría del Codex como mínimo con tres meses de antelación a la 22.ª reunión del CCASIA.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 13 del programa)²¹

114. El Comité Coordinador acordó de forma unánime recomendar a la Comisión, en su 43.º período de sesiones, el nombramiento de China como siguiente Coordinador para Asia.
115. China agradeció a todas las delegaciones su apoyo y expresó su firme compromiso de cumplir con las funciones del cargo de Coordinador.

Otros asuntos (tema 14 del programa)

Enmienda de la Norma para las sardinias y productos análogos en conserva (CXS 94-1981): inclusión de *Sardinella lemuru* (Sardinela de Bali) en la lista de especies de sardinela que figura en la Sección 2.1.1²²

116. Filipinas presentó el tema (CRD 5) únicamente a título informativo y para su consideración, dado que el asunto revestía importancia para algunos países, aunque todavía no se había presentado para su examen por el Comité Ejecutivo.
117. El Comité Coordinador tomó nota de la propuesta.

Elaboración de una norma regional para dulces tradicionales elaborados a base de productos lácteos²³

118. La India presentó el tema informando a los asistentes de que además existía un documento de proyecto conexo (CRD 17).

²¹ CX/ASIA 19/21/16.

²² CRD 5 (Filipinas).

²³ CRD 8 (India) y CRD 17 (India).

119. Los miembros señalaron que el tiempo disponible para evaluar la propuesta o mantener consultas con expertos nacionales era insuficiente. Se sugirió que la propuesta volviese a presentarse en la 22.^a reunión del CCASIA y que, en aras de garantizar la inclusividad, se elaborase un nuevo borrador en el que se tuviesen en cuenta productos similares comercializados en la región.
120. El Comité Coordinador indicó que la propuesta no podía debatirse debido a la falta de tiempo y acordó que la India volviese a presentar un documento de debate en la 22.^a reunión del Comité, tomando en consideración las observaciones relativas a la necesidad de que la propuesta fuese inclusiva.

Aumento de la sensibilización acerca de las actividades de la FAO y la OMS relacionadas con el desarrollo de la capacidad en la región del CCASIA

121. El Representante de la OMS señaló que muchos países desconocían las iniciativas de creación de capacidad de la FAO y la OMS en la región. El representante sugirió que el CCASIA podría constituir un foro para informar acerca de estas iniciativas y propuso que este tema se incluyera de forma permanente en el programa.
122. El Comité tomó nota de esta propuesta y acordó que podría considerarse la posibilidad de incluir este tema en los futuros programas.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 15 del programa)

123. Se informó al CCASIA de que su 22.^a reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se darían a los miembros más detalles después de que la Comisión, en su 43.^o período de sesiones, nombrara al Coordinador y de que se mantuvieran consultas entre este y la Secretaría del Codex.

APÉNDICE I

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

CHAIRPERSON- PRÉSIDENT - PRESIDENTE:

Mr Sunil Kumar Bakshi
Head
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE :

Ms Sakshee Pipliyal
Technical Officer (Codex)
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Ms Gyem Bidha
Deputy Chief Laboratory Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
Ministry of Agriculture and Forests
Thimphu

Mr Kubir Nath Bhattarai
Sr. Food Safety Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
Ministry of Agriculture and Forests
Thimphu

CHINA - CHINE

Mr Kehua Chen
General manager
Zhejiang Royal Manor Food Co., Ltd.

Mr Zhaogui Chen
Senior Engineer
Zhejiang Wufangzhai Industrial Co., Ltd.

Dr Hao Ding
Assistant Researcher
China National Center For Food Safety Risk
Assessment

Dr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center For Food Safety Risk
Assessment

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

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

Mr Xiangbo Li
Director General of Department of Standardization
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Zhenyu Liu
Division Director
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Zhen Lu
Senior Staff Member
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mrs Huiling Song
Director
ZHEGNZHOU SUNEAR FOOD CO., LTD.

Prof Fangbin Wang
Professor, PhD / Director of the Institute
Hunan Institute of Food Quality Supervision
Inspection and Research

Mrs Zhihua Yang
Deputy director of brand and quality department
Shenzhen Institute of Standards and Technology

Mrs Lijun Zhang
Deputy president
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Peng Zhou
vice-president
Shenzhen Institute of Standards and Technology
(SIST)

Mrs Xiangjie Zhu
Senior Engineer
SANQUAN FOODS CO., LTD

**DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA
- RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE
DE CORÉE - REPÚBLICA POPULAR
DEMOCRÁTICA DE COREA**

Dr Kim Won Li
NPO
WHO Country Office

Dr Ryu Tok Su
Codex Focal Point
Ministry of Public Health

INDIA - INDE

Dr Rajan
Assistant Director General
ICAR

Ms Kanika Aggarwal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Ms Vani Bhambri Arora
Deputy Director
QCI

Mr Yatin Arya
Senior Manager
Tata Services Ltd.

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist C
Quality Evaluation Laboratory
Mumbai

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
New Delhi

Ms Parna Dasgupta
Director-Government Affairs
Kellogg India Private Limited

Dr Sanu Jacob
Director
Food Safety and Standards Authority of India

Mr Krishna Kumar Joshi
Head, Foods Division Regulatory Affairs
Department
ITC Limited

Mr Kumar Kalpam
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Mother Dairy Fruit & Vegetable Pvt. Ltd.

Mr Zafar Parvez Khan
Head- Scientific & Regulatory Affairs, India & AP
Chocolate Lead
Mondelez India Foods Pvt. Ltd.

Dr Vaibhav Kulkarani
Director-Regulatory Affairs
Abbott Nutrition

Ms Shobana Kumar
Field Officer
Ministry of Commerce & Industry, Government of
India
New Delhi

Mr Shailender Kumar
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Ravindra Kumar
Quality & Food Safety Lead – AP
DuPont Nutrition & Biosciences

Mr Richard Noronha
Designated Officer
FDA
Goa

Mr Suresh Pahadia
Manager
National Dairy Development Board

Ms Shreya Pandey
Associate Director, Food Safety, Scientific &
Regulatory Affairs
Pepsico Ltd. India
New Delhi

Mr Devendra Prasad
Deputy General Manager
Ministry of Commerce & Industry, Government of
India
New Delhi

Ms Rini Sanyal
Director-Regulatory Affairs
Herbalife

Ms Jyoti Sardesai
Commissioner of Food Safety
FDA
Goa

Mr Prakash Selvaraj
Executive – Regulatory Affairs
ITC Limited

Ms Priyanka Sharma
Research Associate-Food Regulatory Affairs, CIFTI

Dr Jasvir Singh
Regulatory, Scientific and Government Affairs
Leader, South Asia, Representative of CIFTI-FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry

Mr Abhinav Singh
Head-Food Processing & CIFTI
FICCI

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council
New Delhi

Dr Subburaj T
Scientist B
Spices Board
Guntur

INDONESIA - INDONÉSIE

Dr Wahyu Purbowasito
Director
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Lasrida Yuniaty Bakara
Head of Section for Food Raw Materials and Food
Category Standardization
Indonesia's Food and Drug Agency
Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius
Commission
Bogor Agricultural University (IPB)
Bogor

Mrs Pratiwi Yuniarti Martoyo
Head of Section for Foods for Special Dietary Uses
Standardization
Indonesia's Food and Drug Agency
Jakarta

Dr Sonny Warouw
Functional Associate Expert Sanitarian
Ministry of Health of Indonesia
Jakarta

Mr Eko Budi Yunihasto
Staff of Food Safety Subdirector
Ministry of Health of Indonesia
Jakarta

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Yayoi Tsujiyama
Acting Director for International Standards Office
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Dr Yoshihiro Chuda
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

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

Dr Soichiro Nagamatsu
Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

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

Mr Shinji Sato
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

MYANMAR

Dr Ohnmar Soe Win
Director
Ministry of Health and Sports
Nay Pyi Taw

Dr Sabei Htet Htet Htoo
Deputy Director
Ministry of Health and Sports
Nay Pyi Taw

NEPAL - NÉPAL

Mr Upendra Ray
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality
Control (DFTQC),
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Mr Keshav Kumar Neupane
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality
Control (DFTQC)
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Dr Atul Upadhyay
Project Director
Helen Keller International
Kathmandu

PHILIPPINES - FILIPINAS

Dr Maria Victoria D Pinion
Chief PRSDD-CFRR
National Fisheries Research and Development
Institute

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE
CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Mr Chunsoo Kim
Senior Scientific officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Kiok Hong
Senior Deputy Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Sejong

Mr Jinwoo Kim
Researcher
Korea Food Research Institute (KFRI)
Wanju

Ms Yeonkyu Lee
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Yeojin Min
Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Yousin Shim
Principal Researcher
Korea Food Research Institute (KFRI)
Wanju

Ms Jihye Yang
Researcher
Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)
Sejong

Ms Jiwon Yeo
Researcher
Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)
Sejong

Mr Yongshik Yun
Assistant director
Ministry of Oceans and Fisheries (MOF)
Sejong

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Singapore Food Agency

Ms Mui Lee Neo
Assistant Director
Singapore Food Agency

SRI LANKA

Dr Lakshman Gamlath
Deputy Director General, (Env. Health & food
safety)
Ministry of Health, Sri Lanka
Colombo

Dr. Usha Jayasuriya,
Deputy Director (E&OH)
Ministry of Health
Sri Lanka

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

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

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

Mr Manat Larpphon
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna
Standard Officer
Bangkok

TIMOR-LESTE

Dr Nilton Saturnino Eliziario Da Costa Sarmento
Cruz
Program Technic Assistant and National Codex
Contact Point
Ministry of Health

VIET NAM

Mr Nguyen Ngoc Anh Toan
Staff
Quality Assurance and Testing Center 3
Ho Chi Minh

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

Mr Benoit Sauveroche
Administrator
Delegation of the European Union to India and
Bhutan

FRANCE - FRANCIA

Mrs Françoise Moreau Lalanne
Conseillère pour les Affaires Agricoles
Ambassade de France en Inde
New Delhi

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

Mr Steve Wearne
Director – Global Affairs
London

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

Ms Mary Frances Lowe
U.S. Codex Manager
U.S Codex, Trade and Foreign Agricultural Affairs
Washington, DC

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES****THE CONSUMER GOODS FORUM (CGF)**

Ms Anne Gerardi
Senior Project Manager
The Consumer Goods Forum

Mr Fernando Avelleyra
The Consumer Goods Forum

Ms Ryoko Matsuda
The Consumer Goods Forum

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia (FIA)
Singapore

Ms Ratih Neumann
Food Industry Asia (FIA)
Singapore

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

Mr Akira Otabe
IGTC
Bangkok

SSAFE

Mr Himanshu Gupta

KEYNOTE SPEAKER

Prof. S. Ayyappan
Chancellor
Central Agricultural University
Imphal
India

FAO

Mr Sridhar Dharmapuri
Food and Agriculture Organization of the United
Nations Regional Office for Asia and the Pacific
Bangkok, Thailand

WHO

Dr Peter BENEMBAREK
Team Leader and INFOSAN Manager
Department: Food Safety (FOS)
World Health Organization (WHO)
Geneva

Mrs Catherine MULHOLLAND
Administrator Codex Trust Fund
World Health Organization (WHO)
Geneva

Mr Gyanendra GONGAL
Scientist
WHO Regional Office for South East Asia
New Delhi

Ms Shashi SAREEN
Food Safety Technical Officer
WHO Western Pacific Region
Food Safety (FOS)
Manila Philippines

**SECRETARIATS – SECRÉTARIATS-
SECRETARIAS****HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Mr Rajeev Kumar Jain
Executive Director
Food Safety and Standards Authority of India
NEW DELHI

Mr Perumal Karthikeyan
Deputy Director (Codex and Regulations)
Food Safety and Standards, Authority of India
New Delhi

Ms Pushpinder Jeet Kaur
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Mr Puneet Gupta
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

**CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU
CODEX – SECRETARÍA DEL CODEX**

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr David Massey
Special Advisor
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
and Agriculture Organization of the UN
Rome

APÉNDICE II

ENMIENDAS A LAS NORMAS REGIONALES DEL CCASIA

(para aprobación)

El texto nuevo se presenta en **negritas y subrayado**; las eliminaciones figuran en ~~texto tachado~~.**Parte 1:****ENMIENDA A LA SECCIÓN 4.1 “ADITIVOS ALIMENTARIOS” DE
LA NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA (CXS 298R-2009)****4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

| N.º del SIN | Nombre del aditivo alimentario | Nivel máximo |
|------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 334 | Ácido tartárico L+ | 1 000 mg/kg (como ácido tartárico) |
| 335i | Tartrato monosódico | |
| 335ii | Tartrato de sodio L+ | |
| 336i | Tartrato monopotásico | |
| 336ii | Tartrato dipotásico | |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio L+ | |

Parte 2:**ENMIENDA A LA SECCIÓN 4.2: “ADITIVOS ALIMENTARIOS” DE
LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA REGIONAL PARA LA SALSA
DE AJÍ (CHILES) (CXS 306R-2011)****4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

| N.º del SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
|------------------|----------------------------------|--------------|
| 334 | Ácido tartárico | 5 000 mg/kg |
| 335i | Tartrato monosódico | |
| 335ii | Tartrato de sodio L+ | |
| 336i | Tartrato monopotásico | |
| 336ii | Tartrato dipotásico | |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio L+ | |
| 452i | Polifosfato de sodio | |

APÉNDICE III

Actividades que han de realizarse en la región del CCASIA en 2020-2021 con miras a apoyar la ejecución del Plan estratégico del Codex para 2020-2025

| Meta prioritaria | Objetivo prioritario | Actividades durante el período 2020-2021 | Justificación de las actividades propuestas | Parte responsable o principal | Realizaciones previstas para 2021 | Mecanismo de suministro de información |
|---|---|---|---|--|--|--|
| 1. Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas | 1.1 Determinar las necesidades y las nuevas cuestiones | 1.1.1 Recopilar información sobre las cuestiones actuales, nuevas y decisivas del país y determinar las necesidades. | Entender cuáles son las necesidades y las nuevas cuestiones de cada Estado miembro. | Coordinador Regional, FAO y OMS | Lista compilada de cuestiones y necesidades de los Estados miembros | Cuestionarios de encuesta |
| | 1.2 Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las nuevas cuestiones | 1.2.1 Establecer criterios prácticos teniendo en cuenta los criterios de establecimiento de prioridades utilizados en los comités pertinentes del Codex y en el Manual de procedimiento del Codex. | Los criterios para evaluar las nuevas cuestiones y establecer prioridades entre ellas podrían utilizarse para evaluar las propuestas de nuevos trabajos en cuanto a su carácter necesario e idóneo para la región y establecer prioridades entre ellos. | CCASIA y Coordinador Regional | Se establecerán criterios prácticos. | Informe del Coordinador (por ejemplo, en el marco del tema del programa relativo a la labor del Codex de importancia para la región) |
| | | 1.2.3 Dar prioridad a las cuestiones y necesidades a nivel regional. | Obtener un documento regional del Codex oficial | CCASIA | Las necesidades y las cuestiones nuevas tendrán carácter prioritario. | Sesión plenaria |
| 2. Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex | 2.1 Usar sistemáticamente el asesoramiento científico de acuerdo con los principios de análisis de riesgos del Codex | 2.1.1 Preparar programas de creación de capacidad para mejorar el conocimiento de todos los países de la región sobre la utilización de la información científica y los principios del análisis de riesgos. | Las actividades ayudarán a todos los países de la región a mejorar su conocimiento sobre los datos científicos necesarios para la elaboración de normas y el análisis de riesgos que permitan gestionar medidas con arreglo a los resultados de la evaluación de riesgos. | Comité Coordinador FAO/OMS, Estados miembros, FAO y OMS | Mejora de la concienciación y los conocimientos de los Estados miembros acerca del uso de la información científica y los principios del análisis de riesgos | Informes de la FAO y la OMS sobre las actividades de creación de capacidad |
| | | 2.2 Promover la presentación y utilización de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex | 2.2.1 Evaluación del número total de Estados miembros que responden a las solicitudes de datos | Esta evaluación permitirá conocer con mayor detalle cuáles son los Estados miembros que no han podido suministrar datos. | FAO y OMS | Información de referencia sobre los países que responden a las solicitudes de datos |
| | 2.2.2 Recopilar, analizar y compartir datos relativos a un contaminante específico de productos alimentarios que sea común para los Estados miembros. | | Antes de proceder a la generación de nuevos datos, esta actividad permitirá hacerse una idea de los datos existentes en la región y contribuirá al fomento de la capacidad en materia de gestión y análisis de datos. | FAO, OMS y Estados miembros | Mayor conocimiento de los datos disponibles en la región así como de la capacidad para recopilarlos, gestionarlos y analizarlos | Informe de la FAO y la OMS remitido a la 22.ª reunión del CCASIA |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|--|
| | 2.3 Promover el suministro de financiación suficiente y sostenible para los órganos de expertos que proporcionan asesoramiento científico | 2.3.1. Informar a los comités coordinadores regionales (CCR) acerca de los debates anuales mantenidos en la CAC sobre la financiación sostenible del asesoramiento científico de la FAO y la OMS para el Codex mediante la inclusión de esta cuestión en el tema del programa titulado "Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex". | No todos los miembros del Codex tienen la posibilidad de asistir a los periodos de sesiones de la Comisión, pero quizás puedan participar en los CCR; dada la importancia que tiene esta cuestión para la labor del Codex, las reuniones de los CCR ofrecen una oportunidad excelente para compartir esta información. | FAO, OMS y Secretaría del Codex | Aumentar la concienciación de los Estados miembros acerca de la situación actual. | Documento sobre los asuntos planteados e informe de la reunión |
| | | 2.3.2 Los Estados miembros alientan a los órganos rectores de la FAO y la OMS a asignar recursos financieros específicos destinados al asesoramiento científico. | Esto contribuirá a que la financiación del asesoramiento científico siga teniendo la máxima prioridad para la FAO y la OMS. | Estados miembros, FAO y OMS | Queda garantizada una financiación continuada del asesoramiento científico. | |
| 3. Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex | 3.1 Aumentar la conciencia sobre las normas del Codex | 3.1.1 Realizar actividades (por ejemplo, seminarios) para aumentar la concienciación de las partes interesadas acerca de los asuntos del Codex | Esto contribuirá a aumentar la concienciación acerca de las repercusiones de las normas del Codex en el comercio, facilitar la adopción de las normas del Codex y, por consiguiente, promover el comercio. | Estados miembros | Los miembros del Codex promueven el uso de las normas del Codex de forma proactiva. | Informe de actividad a la Secretaría del Codex o al Coordinador del CCASIA |
| | | 3.1.2 Compromiso de las partes interesadas para participar en los asuntos del Codex <i>[a reserva de la normativa gubernamental]</i> | La mayoría de las partes interesadas (productores, instituciones académicas, etc.) tal vez desconozcan la labor del Codex. | Estados miembros | Los miembros del Codex promueven el uso de las normas del Codex de forma proactiva. | Informe de actividad a la Secretaría del Codex o al Coordinador del CCASIA |
| | 3.2 Apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la implementación/aplicación de las normas del Codex | 3.2.1 Mejorar la comprensión sobre el uso de las normas del Codex como orientación para la elaboración de normas alimentarias nacionales mediante la respuesta a la encuesta bienal sobre el uso de las normas del Codex. | La elaboración de normas alimentarias basadas en las normas del Codex ayudará a facilitar el comercio internacional, por ejemplo, fomentando el establecimiento de evaluaciones de riesgos microbiológicos y la aceptación de la equivalencia cuando sea necesario. | Estados miembros | Mejora de los conocimientos acerca del uso de las normas del Codex en la elaboración de normas y reglamentos alimentarios nacionales | Informe de la encuesta sobre la utilización de las normas del Codex |
| | 3.3 Reconocer y promover los efectos de las normas del Codex | 3.3.1 Determinar casos de éxito en el uso de las normas del Codex e informar sobre ellos | Los casos de éxito publicados servirán de inspiración para la adopción de normas del Codex a mayor escala. | Estados miembros y Secretaría del Codex | Mayor sensibilización sobre el valor de las normas del Codex | Publicación de los casos de éxito |

APÉNDICE IV

Proyecto de plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2020-2025

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

| Objetivo | Actividades | Parte responsable | Metas | Indicadores |
|---|--|--|---|--|
| 1. Establecer canales de comunicación claros | 1.1. Consolidar y mejorar el flujo e intercambio de información entre los países y la Secretaría del Codex 1.2. Establecer métodos de comunicación simples y veloces (por ejemplo, grupos de comunicación de WhatsApp o grupos de debate en el foro de los GTe del Codex) | 1.1 Estados miembros y Secretaría del Codex 1.2 Coordinador Regional, Estados miembros y Secretaría del Codex | Para la 22. ^a reunión del CCASIA (2021), el 75 % de los miembros y observadores encuestados habrán calificado la puntualidad, accesibilidad y calidad de las comunicaciones regionales del Codex como “excelentes” o “buenas”. | <ul style="list-style-type: none"> Número de respuestas a las encuestas que califiquen las comunicaciones regionales como “excelentes” o “buenas”. |
| 2. Comunicar el valor de las normas del Codex en la región | 2.1. Presentar a la Secretaría del Codex proyectos mensuales de historias para la Web vinculadas con la inocuidad de los alimentos, la labor en materia de normas o las iniciativas de creación de capacidad en la región 2.2. Promover iniciativas e historias de éxito regionales en colaboración con la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS 2.3. Mantener contactos con los países beneficiarios del Fondo fiduciario del Codex en la región, a fin de informar sobre cada una de las fases de los proyectos de dicho Fondo | 2.1 Estados miembros y Coordinador Regional 2.2 Secretaría del Codex, Coordinador Regional, FAO y OMS 2.3 Países beneficiarios del Fondo Fiduciario del Codex, FAO, OMS y Secretaría del Codex | Para el 43. ^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se habrán publicado 10 noticias de los países de la región. Para la 22. ^a reunión del CCASIA se habrán publicado 30 noticias de los países de la región. Para la 22. ^a reunión del CCASIA, el 50 % de los países de la región habrán realizado una aportación a las noticias del Codex en la página web regional. | <ul style="list-style-type: none"> Número de noticias publicadas por el CCASIA. Número de países que han realizado una aportación publicada. |

APÉNDICE V

DOCUMENTO DE PROYECTO

**Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional
para productos de soja fermentados con *Bacillus* spp.****1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma**

El presente trabajo se aplica a los productos de soja que se fermentan con microorganismos de la especie *Bacillus* —actuando en solitario o juntamente con otros microorganismos—, conservan la forma entera del grano de soja y no se transforman en una pasta (si bien es posible que algunos granos queden parcialmente triturados durante el proceso de fabricación) y están destinados al consumo humano directo y a la producción industrial de alimentos, inclusive para fines de hostelería. Los productos incluidos en este ámbito son el *natto*, el *cheonggukjang*, el *douchi*, el *kinema* y el *thua nao sa*.

El objetivo es establecer una norma regional para la elaboración de productos de soja que se fermentan con microorganismos de la especie *Bacillus* —actuando en solitario o juntamente con otros microorganismos—, conservan la forma entera del grano de soja y no se transforman en una pasta (si bien es posible que algunos granos queden parcialmente triturados durante el proceso de fabricación) y están destinados al consumo humano directo y a la producción industrial de alimentos, de conformidad con el objetivo del Codex de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

2. Pertinencia y oportunidad

Cabe señalar que en los últimos años la producción y el volumen de comercio del *natto*, un producto tradicional del Japón que se fermenta con *Bacillus* spp., ha aumentado de forma constante, tanto en el ámbito intrarregional como internacional. Aunque en la región de Asia existen diversos productos a base de soja fermentada, los que fermentan con *Bacillus* spp. —es decir, el *natto*, el *cheonggukjang*, el *douchi* y el *kinema*— son similares no solo por los microorganismos que intervienen en su fermentación sino también por su forma. Por lo tanto, es necesario establecer una norma regional para productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. en la que se regulen los requisitos de inocuidad, calidad, higiene y etiquetado a fin de proteger la salud de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio. La norma pretende tener un alcance regional, más que internacional, habida cuenta de que la actual tendencia de consumo y comercio de estos productos se extiende principalmente por países de Asia.

3. Principales aspectos que deben tratarse

Los principales aspectos que deberán tratarse en la norma para productos fermentados con *Bacillus* spp. —actuando en solitario o juntamente con otros microorganismos— son requisitos relativos a la calidad e inocuidad, que comprenden la definición del producto (incluida la forma del producto), el ámbito de aplicación, los factores esenciales relativos a la composición y la calidad tales como los aditivos alimentarios, los contaminantes, la higiene, el etiquetado, así como los métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajosCriterio general

La norma cumplirá con el criterio general relativo a la protección del consumidor y las prácticas leales en el comercio mediante:

- la promoción de la protección del consumidor, estableciendo requisitos para la calidad de los productos de soja fermentados con *Bacillus* spp.;
- prácticas equitativas en el comercio de alimentos, en lo que se refiere a una adecuada denominación y definición de los productos.

Criterios aplicables a los productos

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

La producción de productos a base de soja fermentados con *Bacillus* spp. ha aumentado de forma constante (véanse los cuadros 1 y 2).

Cuadro 1: Producción y consumo internos de *natto* en el Japón (2016-2018)

(Unidad: toneladas y JPY respectivamente)

| | 2016 | 2017 | 2018 |
|---|-------|-------|-------|
| Cantidad de producción de <i>natto</i> (miles de toneladas) | 248 | 257 | 261 |
| Gasto en <i>natto</i> (miles de JPY) | 3 135 | 3 229 | 3 537 |

Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca y Ministerio del Interior y Comunicaciones del Japón.

Cuadro 2: Peso de los productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. elaborados en el Japón y la República de Corea (2012-2015).

(Unidad: toneladas)

| | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
|--------------------|---------|---------|---------|---------|
| Japón | 221 000 | 225 000 | 225 000 | 238 000 |
| República de Corea | 10 598 | 10 423 | 9 477 | 10 392 |
| Total | 231 598 | 235 423 | 234 477 | 245 392 |

Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del Japón y Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos de la República de Corea.

Las exportaciones de productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. también han aumentado de forma constante en los países productores de Asia (véanse los cuadros 3 y 4). Además, según la información disponible, en la República de Corea existe una demanda creciente de *natto*¹.

Cuadro 3: Peso y valor de las exportaciones japonesas de productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. (2012-15)

(Unidad: toneladas y USD respectivamente)

| | 2012 | | 2013 | | 2014 | | 2015 | |
|--------------------------|------|-----------|------|-----------|------|-----------|------|-----------|
| | Peso | Valor | Peso | Valor | Peso | Valor | Peso | Valor |
| Natto | | | | | | | | |
| Asia | 142 | 996 491 | 161 | 933 402 | 190 | 987 146 | 201 | 921 488 |
| América del Norte | 360 | 2 226 817 | 390 | 1 939 549 | 424 | 1 972 596 | 467 | 1 900 826 |
| Europa | 73 | 476 190 | 54 | 241 496 | 66 | 231 569 | 84 | 308 264 |
| América Latina y Oceanía | 26 | 169 137 | 24 | 148 566 | 23 | 116 257 | 24 | 106 612 |
| Total | 601 | 3 868 672 | 629 | 3 263 012 | 702 | 3 307 561 | 745 | 3 237 190 |

Fuente: Estudios realizados por la Federación Japonesa de Sociedades Cooperativas productoras de *natto*.Cuadro 4: Peso y valor de las exportaciones de productos de soja fermentados con microorganismos *Bacillus* spp. de la República de Corea (2012-2015)

(Unidad: toneladas y USD respectivamente)

| | 2012 | | 2013 | | 2014 | | 2015 | |
|-----------------------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| | Peso | Valor | Peso | Valor | Peso | Valor | Peso | Valor |
| <i>Cheonggukjang</i> | 61 | 156 039 | 33 | 156 113 | 40 | 187 770 | 39 | 295 553 |
| Otros alimentos fermentados | 0 | 6 858 | 1 | 9 486 | 3 | 24 558 | 0 | 293 |

Fuente: Ministerio de Inocuidad de los alimentos y Medicamentos de la República de Corea.

Nótese que el peso y el valor de las exportaciones de *cheonggukjang* no se desglosa por región o país importador.

¹ Información obtenida de *Sankei Shimbun* (edición del 31 de enero de 2019) (en japonés)
<https://www.sankei.com/premium/news/190131/prm1901310003-n1.html>

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

La falta de requisitos de calidad uniformes para los productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. entre los países productores de la región de Asia puede ocasionar problemas para el comercio justo de estos alimentos.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Como se muestra en los cuadros 3 y 4 que figuran más arriba, en los últimos años el comercio internacional de productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. ha aumentado de forma constante.

(d) Posibilidades de normalización del producto

La norma para estos productos debería incluir factores tales como la calidad y la higiene, lo que contribuirá a proteger la salud de los consumidores y garantizar un comercio justo. Asimismo, las definiciones relativas a los componentes esenciales y los métodos de producción permiten establecer una distinción entre los productos regulados por la norma y los que no lo están.

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

No existen normas.

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

No se determinó ninguno.

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

No se determinó ninguno.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El establecimiento de una norma del Codex para productos de soja fermentados con *Bacillus* spp. está en consonancia con los siguientes objetivos estratégicos del Codex:

Cumple con la meta 1 del Plan estratégico para 2020-2025 de abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas, y en particular con el logro “Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros”.

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

En el trabajo se tendrán en cuenta:

- los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969);
- la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985);
- la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995);
- los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999);
- los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997);
- las bases de datos sobre los límites máximos para residuos de plaguicidas elaboradas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR);
- la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995);
- la *Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia)* (CXS 298R-2009);
- la *Norma regional para el tempe (Asia)* (CXS 313R-2013).

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

No se precisa.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se precisa.

9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

Se prevé que esta norma se elabore en dos reuniones del CCASIA en función del acuerdo alcanzado por este Comité y que se apruebe en el 47.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, que se celebrará en 2024.

| Procedimientos | Fecha |
|---|---------------|
| Aprobación del nuevo trabajo | Julio de 2020 |
| Preparación del proyecto de norma y distribución para recabar observaciones (trámite 3) | 2020-2021 |
| Examen del anteproyecto de norma (trámite 4) | 2021 |
| Aprobación del anteproyecto de norma (trámite 5) | 2022 |
| Examen del proyecto de norma regional (trámite 7) | 2023 |
| Aprobación final de la norma regional (trámite 8) | 2024 |

Productos de soja fermentados con *Bacillus spp.*; información sobre los productos

–Cuadro: Productos de soja fermentados con *Bacillus spp.* en Asia.

| País | Nombre del producto (Producto) | Nombre del microorganismo | Hospedante del microorganismo | Descripción del producto | Método de producción | Aspecto Método de cocción |
|--------------------|--------------------------------|--|---|--|---|---|
| Japón | <i>Natto</i> | <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i> | Hierbas secas, como la paja del arroz, o el aire. | Ningún proceso secundario aparte de la congelación. Desprende olor por exceso de fermentación. | A la soja cocida al vapor se añade <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i> . Fermenta generalmente a 38-42°C durante 16-24 horas. Después de la fermentación, se deja reposar en el frigorífico a 10°C o menos. | La soja se coloca cuidadosamente en un recipiente; en la superficie puede observarse una capa blanquecina de bacterias. Generalmente el producto se agita antes de servir, lo que le confiere una textura pegajosa, y se come crudo con arroz blanco, aliñado con salsa de soja. |
| República de Corea | <i>Cheonggukjang</i> | <i>Bacillus spp.</i> incluido <i>B. subtilis</i> | Hierbas secas, como la paja del arroz, o el aire. | Adquiere una textura sólida de tono marrón ámbar. La mayor parte de los granos de soja conservan su forma original, aunque algunos pueden quedar aplastados durante el proceso de elaboración. Para prolongar la conservación y mejorar el sabor puede añadirse sal u otros condimentos. También se consume con frecuencia en polvo o granulado. | La soja, tras estar sumergida en agua durante un tiempo, se hierve o cuece al vapor, y se deja fermentar, principalmente por la acción de <i>Bacillus spp.</i> incluido <i>B. subtilis</i> , en una caja bien ventilada durante unos tres o cuatro días a una temperatura de 40°C en condiciones naturales. Se pueden añadir otros condimentos según el uso previsto. | El producto final tiene un color marrón ámbar y forma mucilago. En la superficie también puede observarse una capa blanquecina de bacterias. Normalmente el producto se sirve cocido para su consumo, dado que se emplea como ingrediente principal para estofados. No obstante, según las preferencias de cada persona, se puede comer en crudo juntamente con otros ingredientes opcionales, o puede consumirse en polvo o granulado. |
| China | <i>Douchi</i> | <i>Bacillus subtilis</i> . Otros géneros como <i>Aspergillus</i> . | Hojas de árboles latifoliados. También en hongos de género <i>Aspergillus</i> . | La superficie de la soja negra puede quedar cubierta con una capa de micelio de tono amarronado. Conserva la forma de grano de soja. | La soja negra se cuece al vapor y se fermenta añadiéndole sal. Después de la fermentación, se deja secar el producto en la sombra para reducir la humedad. El proceso tarda un mes en finalizar. | La superficie queda cubierta de micelio de color marrón oscuro. Utilizado como ingrediente y condimento para cocinar, especialmente en platos chinos. |

| | | | | | | |
|---------------|--------------------|----------------------------|---|---|--|---|
| Nepal e India | <i>Kinema</i> | <i>Bacillus subtilis</i> . | Bacterias transmitidas por el aire. Hojas de árboles latifoliados, como el banano, y helechos. | Se elabora principalmente a base de soja negra. Conserva la textura fibrosa. | Los granos de soja hervidos se muelen ligeramente con un mortero y se colocan en una cesta de bambú forrada con hojas de helecho. Se utilizan las bacterias de las hojas. La cesta se guarda en un sitio cálido, por ejemplo junto a una chimenea, durante dos días para que el producto fermente. | Textura pegajosa similar al <i>natto</i> . El proceso de preparación puede incluir el secado al sol. El <i>kinema</i> secado al sol se remoja en agua y se utiliza como condimento para sopas y platos de frituras. Fermentación sin sal. También incluye ácido láctico, <i>Enterococcus</i> , levadura, <i>Candida</i> , moho y <i>Geotrichum</i> . El método de cocción varía según la tribu. |
| Tailandia | <i>Thua nao sa</i> | <i>Bacillus spp.</i> | Bacterias transmitidas por el aire. Hojas de árboles latifoliados como el banano. | Adquiere un color amarillo o pardo y una textura sólida. Aunque algunos granos de soja quedan triturados durante el proceso, la mayor parte conserva su forma original. | La soja se deja en remojo en agua durante toda la noche, se hierve durante 4-6 horas, se seca y se coloca en un cesto que se cubre con hojas. Se guarda a 40°C durante 2-3 días. | Utilizado como ingrediente y condimento para cocinar. |

Cheonggukjang
(Corea)



Especies de *Bacillus* incluido *Bacillus subtilis*



Thua nao sa

Douchi
(China)



Bacillus subtilis,
Otros
(*Aspergilli*)

Kinema
(Nepal)



Bacillus subtilis

1. Imágenes de natto



Natto presentado en envase comercial



Contenido del producto



Natto acompañado con arroz

2. Ejemplos de recetas de cheonggukjang



Cheonggukjang crudo (cheonggukjang sin sal): Mezclado con otros condimentos y hortalizas, y consumido crudo.

Potaje de cheonggukjang Se utiliza como ingrediente principal juntamente con hortalizas, y se consume en estofados o sopas de pasta.

En polvo: Cuando finaliza la fermentación, el cheonggukjang se seca y tritura hasta que queda un polvo muy fino.

Granulado: El polvo de cheonggukjang se mezcla con polvo de arroz integral o arroz pegajoso y se amasa hasta quedar una pasta que se parte en pequeños granos que, seguidamente, se dejan secar a una temperatura baja.

3. Peso y valor de las exportaciones de *natto* del Japón.

| PAÍS | 2 0 1 7 | | 2 0 1 8 | |
|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------------------|
| | UNIDAD DE PESO:(KG) | UNIDAD DE VALOR:(1 000 JPY) | UNIDAD DE PESO:(KG) | UNIDAD DE VALOR:(1 000 JPY) |
| TOTAL | 1 751 620 | 956 574 | 1 827 374 | 981 765 |
| REPÚBLICA DE COREA | 226 008 | 104 172 | 229 453 | 99 758 |
| CHINA | 385 678 | 221 540 | 399 144 | 224 330 |
| VIET NAM | 7 290 | 5 755 | 11 995 | 9 226 |
| TAILANDIA | 50 253 | 30 351 | 60 256 | 35 800 |
| SINGAPUR | 44 068 | 29 023 | 47 208 | 31 100 |
| MALASIA | 6 302 | 4 832 | 10 188 | 6 366 |
| FILIPINAS | 9 120 | 5 152 | 7 761 | 4 603 |
| INDONESIA | 20 262 | 17 199 | 18 625 | 15 942 |
| CAMBOYA | 848 | 647 | 323 | 309 |
| REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO | 410 | 252 | - | - |
| MYANMAR | 2 892 | 2 568 | 2 892 | 2 567 |
| INDIA | - | - | 457 | 258 |
| BAHREIN | - | - | 264 | 214 |
| EMIRATOS ARÁBES UNIDOS | 2 521 | 1 897 | - | - |
| SUECIA | 734 | 648 | - | - |
| REINO UNIDO | 47 920 | 19 564 | 50 980 | 19 702 |
| PAÍSES BAJOS | 8 258 | 7 499 | 9 362 | 8 311 |
| BÉLGICA | 8 950 | 4 866 | 8 556 | 4 870 |
| FRANCIA | 3 598 | 2 460 | 3 106 | 2 072 |
| ALEMANIA | 35 260 | 20 446 | 35 199 | 19 330 |
| SUIZA | 2 853 | 3 590 | 3 134 | 3 265 |
| PORTUGAL | - | - | 291 | 221 |
| ESPAÑA | 1 860 | 1 413 | 875 | 666 |
| ITALIA | 751 | 669 | 777 | 692 |
| POLONIA | - | - | 240 | 593 |
| RUSIA | - | - | 612 | 576 |
| CANADÁ | 74 425 | 38 852 | 74 757 | 38 663 |
| ESTADOS UNIDOS | 694 669 | 364 308 | 747 314 | 388 084 |
| MÉXICO | 3 958 | 2 512 | 3 770 | 4 037 |
| BRASIL | 18 514 | 9 279 | 14 009 | 6 409 |
| DJIBOUTI | 360 | 215 | - | - |
| AUSTRALIA | 71 388 | 43 086 | 68 721 | 41 797 |
| NUEVA ZELANDIA | 15 895 | 7 385 | 9 351 | 4 707 |
| GUAM | 5 041 | 4 891 | 6 272 | 5 674 |
| ISLAS MARIANAS | 843 | 908 | 683 | 914 |
| PALAU | 691 | 595 | 835 | 709 |

Fuente: Estadísticas de comercio del Ministerio de Finanzas del Japón.

APÉNDICE VI

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para raviolis congelados rápidamente

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La norma regional para raviolis congelados rápidamente tiene como objetivo proteger la salud de los consumidores, mejorar la calidad de los productos y fomentar el comercio justo. Por otra parte, en ningún país de la región existe una norma regional o internacional que regule este producto. Si bien en algunos países de la región se han promulgado normas pertinentes, estas no guardan coherencia entre sí. El establecimiento de esta norma ayudará a promover el comercio regional e internacional y abordar las preocupaciones de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria.

2. Definición del producto

Los raviolis asiáticos congelados rápidamente son un tipo de alimento compuesto por una masa hecha generalmente de harina, que lleva un relleno de carne, alimentos marinos, huevos, nueces, hortalizas, etc. El relleno, que queda envuelto por una delgada capa de masa, debe superar un determinado porcentaje del peso total del producto. Una vez elaborados, los raviolis se someten a un proceso de congelación rápida.

En China existen varios tipos de raviolis (véase la Figura 1).



Figura 1: Diversas variedades de raviolis de la cocina china.

En los mercados internacionales se comercializan diferentes tipos de raviolis asiáticos congelados rápidamente. En el Cuadro 1 se muestran variedades de distintos países.

| Imagen | País de origen | Descripciones |
|---|----------------|--|
|  | Japón | La gyoza es una de las especialidades culinarias más populares de Japón. |
|  | Viet Nam | La variedad local de raviolis lleva normalmente un relleno de carne de cerdo y camarón. El ingrediente más importante es una salsa agridulce especial. |

| | | |
|---|-----------------------|---|
|  | República de Corea | La variedad coreana son los raviolis de <i>kimchi</i> . Llevan un relleno de carne al que se le puede añadir cebolla, jengibre, cuajada de soja (tofu) y salsa <i>kimchi</i> picante. |
|  | Rusia | La masa se elabora a base de harina, huevos y agua. El relleno se compone de carne de vacuno, cerdo o cordero, y se añaden diversas especias. |
|  | Nepal, Bhután e India | El <i>momo</i> es un aperitivo consumido en Nepal, Bhután y la India. |

Cuadro 1: Raviolis con distintas formas de preparación según el país.

El consumo de raviolis congelados rápidamente está muy extendido en China y otras partes del mundo. Países como el Japón, los Estados Unidos, Alemania, Polonia, Rusia y Nepal tienen especialidades similares en su cocina tradicional. Aunque en cada país existen formas distintas de elaborar raviolis, cada una con sus propias características, todos estos productos se componen de una masa a base de harina de trigo u otra harina rica en almidón y de un relleno de carne, huevos, hortalizas y otros ingredientes.

3. Pertinencia y oportunidad

De acuerdo con las estimaciones elaboradas por asociaciones empresariales pertinentes, los alimentos congelados rápidamente son uno de los sectores alimentarios de mayor expansión en el mundo, con una tasa media de crecimiento anual situada entre el 15 % y el 20 %. Dentro del sector de los alimentos congelados rápidamente, los raviolis son el producto que registra la mayor producción. En los últimos años, su consumo ha experimentado una tendencia al alza. Su proceso de elaboración adopta técnicas de producción avanzadas y el volumen de producción también sigue aumentando, lo que genera un enorme potencial de mercado.

Hasta ahora, la Comisión del Codex Alimentarius no ha elaborado ninguna norma para raviolis congelados rápidamente. La falta de una norma regional uniforme entre los países importadores y exportadores ha provocado la aparición de diversos obstáculos al comercio; entre ellos cabe citar las diferencias en cuanto a los requisitos de calidad del producto. El establecimiento de una norma regional para raviolis congelados rápidamente tendrá efectos positivos en los países de Asia, habida cuenta de que los principales países productores, consumidores y exportadores mundiales de este producto se encuentran en este continente. Se prevé que en el futuro aumentará la demanda de consumo de estos productos y su potencial comercial en los mercados internacionales.

4. Principales aspectos que deben tratarse

La norma para raviolis congelados rápidamente se redactará de acuerdo con el formato de las normas del Codex para productos que se determina en el *Manual de procedimiento*. Los principales aspectos que habrán de regularse mediante la norma propuesta son:

- el ámbito de aplicación;
- la descripción;
- los factores esenciales relativos a la composición y la calidad;
- los aditivos alimentarios;
- los contaminantes
- la higiene;
- los pesos y medidas;
- el etiquetado;
- los métodos de análisis y muestreo.

5. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios generales

La propuesta de norma debería proteger a los consumidores desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y tomar en consideración las necesidades determinadas en los países en desarrollo.

La propuesta de norma tiene como objetivo abordar los siguientes aspectos para satisfacer los requisitos antes indicados:

- proteger a los consumidores y prevenir el fraude;
- mejorar la calidad de los productos y abordar las preocupaciones de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria;
- eliminar los obstáculos al comercio.

Criterios aplicables a los productos

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

En China, la producción y el volumen de comercio de raviolis congelados rápidamente viene aumentando año tras año (véase el Cuadro 2). Destacan las cifras del año 2017, en el que se registró una considerable subida tanto del volumen (28,5 %) como del valor de la producción (28,4 %). Desde 2014 hasta 2018, el valor de la producción aumentó el 3,4 %, el 3,9 %, el 7,8 %, el 28,4 % y el 10 % respectivamente.

Cuadro 2: Producción y valor total comercializado de raviolis congelados rápidamente en el período 2013-18 en China.

| Año | Volumen de producción (toneladas) | Valor total (miles de millones de USD) |
|------|-----------------------------------|--|
| 2013 | 857 987 | 2,58 |
| 2014 | 881 082 | 2,67 |
| 2015 | 983 475 | 2,81 |
| 2016 | 1 081 823 | 3,02 |
| 2017 | 1 390 005 | 3,89 |
| 2018 | 1 715 974 | 4,80 |

Fuente: Estimaciones realizadas por asociaciones sectoriales pertinentes de China.

En los mercados internacionales, el volumen comercializado de estos productos está aumentando rápidamente. China exporta su producción principalmente a Asia sudoriental, América del Norte, Europa, Hong Kong, Macao y otros países y regiones. Desde 2015, el volumen de las exportaciones chinas de raviolis congelados rápidamente ha registrado una tendencia al alza (véase el Cuadro 3). De 2015 a 2018 el volumen exportado aumentó por término medio un 25 % anual, con productos exportados a 17 países, entre ellos el Japón, los Estados Unidos de América, Canadá, Francia, Italia, Australia, Singapur y Alemania.

Cuadro 3: Datos de las exportaciones chinas de raviolis congelados rápidamente a algunas regiones y países en 2015-18.

| País o región | Volumen: toneladas | | | |
|--------------------|--------------------|-------|-------|-------|
| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Europa | 5 700 | 5 500 | 6 530 | 7 960 |
| América | 2 550 | 3 200 | 3 900 | 4 933 |
| Australia | 1 800 | 2 090 | 3 430 | 4 030 |
| Canadá | 1 700 | 1 506 | 1 998 | 2 100 |
| Malasia | 260 | 271 | 286 | 293 |
| Japón | 655 | 587 | 630 | 686 |
| República de Corea | 430 | 406 | 468 | 503 |
| Singapur | 525 | 603 | 589 | 831 |

| País o región | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|----------------|--------|--------|--------|--------|
| Otras regiones | 13 500 | 24 303 | 30 840 | 40 670 |
| Total | 26 530 | 38 466 | 48 671 | 62 006 |

Fuente: Estimaciones realizadas por asociaciones sectoriales pertinentes de China.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

La falta de normas regionales uniformes perjudica en cierta medida el comercio regional de este producto, por lo que resulta difícil proteger la salud de los consumidores y el comercio justo.

La diversidad de métodos de elaboración y pautas de consumo da lugar a que en la región existan diferencias en las clasificaciones y requisitos de calidad de estos productos. Se espera que la norma regional elimine los problemas de calidad que presentan estos productos, resuelva las preocupaciones de los consumidores en materia de inocuidad y amplíe las oportunidades comerciales de los países importadores y exportadores.

c) Mercado internacional o regional potencial

A nivel mundial está creciendo la población consumidora de raviolis congelados rápidamente. Van en aumento su producción, sus exportaciones y el volumen comercializado en los mercados internacionales. En un futuro cercano su consumo crecerá a un ritmo rápido.

De 2015 a 2018 el volumen exportado de raviolis congelados rápidamente aumentó por término medio un 25 % anual. Entre los 17 países destinatarios de las exportaciones cabe citar a Japón, Estados Unidos de América, Canadá, Francia, Italia, Australia, Singapur y Alemania (véase el Cuadro 3).

Con el ritmo frenético de la vida moderna, la producción de raviolis congelados rápidamente ha pasado gradualmente de los métodos de elaboración manuales a los mecanizados. De acuerdo con estudios pertinentes, este producto constituye actualmente la categoría más importante de alimentos congelados rápidamente y representa aproximadamente el 30 % de la producción total del sector. Alrededor del 65 % del volumen total exportado tiene como destino a países de la región.

El Japón, Singapur, Corea del Sur, Hong Kong, Macao, Taiwán y otros países y regiones de Asia, así como los Estados Unidos de América, Canadá, Australia y algunos países europeos importan raviolis congelados rápidamente.

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma regional tendrá un efecto positivo para impulsar el desarrollo saludable del sector y mejorar la calidad de los raviolis congelados rápidamente. Por el momento, la Comisión del Codex Alimentarius no ha elaborado normas pertinentes para este producto. Aunque el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976) puede ofrecer principios rectores para las principales categorías de estos alimentos, no es un documento destinado a un producto específico. Por consiguiente, no puede regular aspectos como los ingredientes, los principales requisitos del proceso, los índices de calidad o el procesamiento de este producto.

La norma regional propuesta para raviolis congelados rápidamente incluirá requisitos específicos para las materias primas de los productos; los ingredientes; la elaboración; índices de calidad tales como indicadores químicos y físicos, la proporción de relleno o el embalaje; métodos de análisis y muestreo; la temperatura y el entorno de almacenamiento y transporte del producto, y el etiquetado, entre otros aspectos. El uso de límites para los aditivos y contaminantes presentes en el producto debería ajustarse a los requisitos establecidos en los documentos conexos de la Comisión del Codex Alimentarius.

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

El actual *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976) regula principalmente los requisitos relativos a la elaboración, el proceso de congelación rápida y las temperaturas, pero no incluye los ingredientes, la tecnología, los índices, los aditivos, la maquinaria de elaboración ni los requisitos en cuanto al proceso, higiene y calidad de los raviolis congelados rápidamente.

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

Actualmente no se necesitan más normas aparte de la propuesta, dado que esta abarcará los productos tanto crudos como elaborados de raviolis congelados rápidamente y las condiciones higiénicas de la producción.

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

No se ha determinado ninguno.

6. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Con respecto al Plan estratégico del Codex para 2020-2025, la elaboración de una norma regional para raviolis congelados rápidamente guarda estrecha relación con los objetivos 1.1 (“Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes”) y 1.2 (“Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes”). Como tal, la norma regional para este producto ayudará a mejorar la inocuidad alimentaria de los consumidores asiáticos y garantizar prácticas leales en el comercio internacional de estos alimentos.

7. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes, así como otros trabajos en curso

En la norma propuesta se tendrán en cuenta las directrices del Codex vigentes tales como:

- los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969);
- el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976);
- el *Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por productos químicos* (CXC 49-2001);
- la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985);
- la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995);
- los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

8. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Actualmente, no se prevé la necesidad de obtener asesoramiento científico de expertos.

9. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Actualmente no se necesitan nuevas aportaciones técnicas de otros órganos externos.

10. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

A reserva de su examen previo por el CCASIA, en su 21.^a reunión (2019), la propuesta relativa a la elaboración de la norma se remitirá a la Comisión para su examen y aprobación en 2020. De acuerdo con el calendario propuesto, el proceso durará aproximadamente cinco años.

| Procedimientos | Plazo |
|---|-----------|
| Examen de la propuesta por parte del CCASIA en su 21. ^a reunión | 2019 |
| Examen crítico por parte del Comité Ejecutivo y aprobación como nuevo trabajo por parte de la Comisión del Codex Alimentarius | 2020 |
| Preparación del proyecto de norma y distribución para recabar observaciones | 2020-2021 |
| Examen del proyecto de norma por parte del CCASIA en su 22. ^a reunión | 2021 |
| Aprobación como proyecto de norma por parte de la Comisión del Codex Alimentarius | 2022 |
| Examen del proyecto de norma por parte del CCASIA en su 23. ^a reunión | 2023 |
| Aprobación como norma regional por parte de la Comisión del Codex Alimentarius | 2024 |

DOCUMENTO DE PROYECTO

Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas

Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

La norma regional para el arroz cocido envuelto en hojas de plantas tiene como objetivo proteger la salud de los consumidores, garantizar la calidad de este producto y promover el comercio justo. En el conjunto del comercio de la región, no existe ninguna norma regional o internacional para este producto. En algunos países de la región se han elaborado normas para alimentos elaborados a base de arroz cocido envuelto en hojas de plantas, aunque estas normas no son uniformes. Establecer una norma que regule estos productos es positivo para promover el comercio regional e internacional.

1. Definición del producto

Para el relleno, que en general no supera el 40 % del peso total del producto, se utiliza como principal materia prima arroz glutinoso, u otro tipo de arroz, que puede ir acompañado de ingredientes como frijoles, nueces, carnes rojas, carne de ave, huevos y sus derivados. Esta mezcla se envuelve y moldea con hojas de *Indocalamus*, junco, banano o loto, se ata con hilos, generalmente de algodón, y se cuece al vapor y en agua para conservar el sabor y la textura propios del producto. Después de la cocción al vapor y en agua, se aplican métodos como el envasado al vacío o la congelación rápida para conservar el producto a una temperatura normal o baja, respectivamente.

En China el arroz cocido envuelto en hojas de plantas se denomina *zongzi*. En la Figura 1 se muestra el proceso de producción del *zongzi* en China.

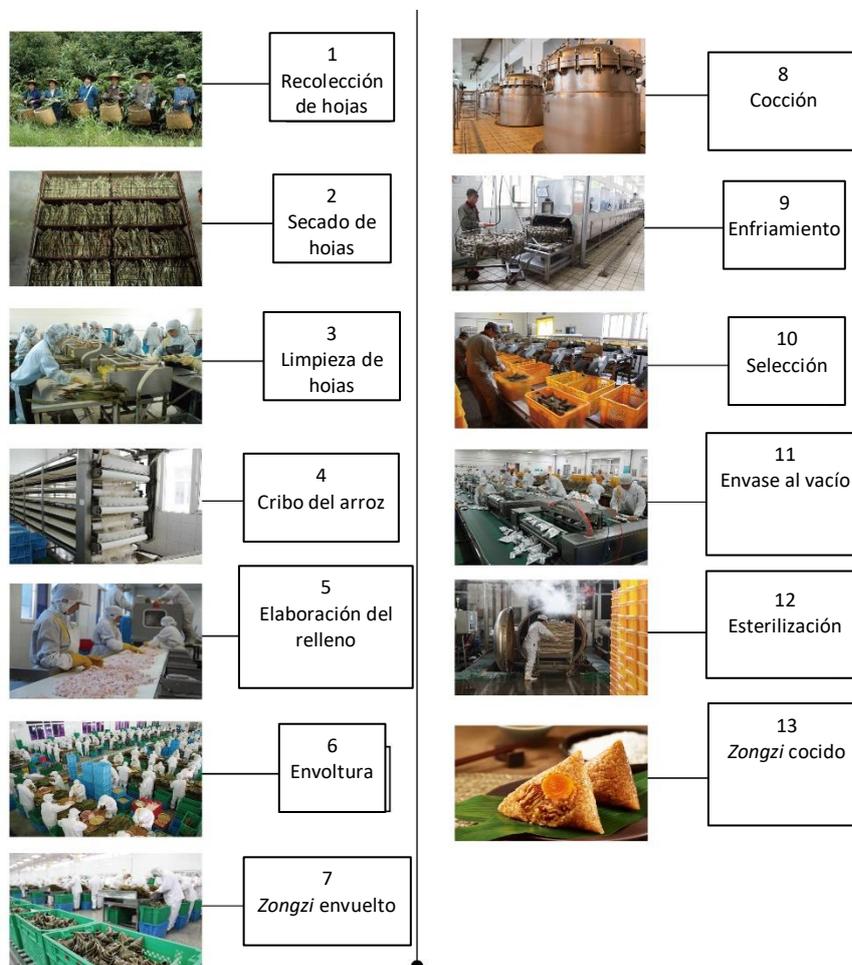


Figura 1: Proceso de producción del zongzi en China.

Para más detalles sobre los distintos tipos de *zongzi* chino, véase la Figura 2.



Figura 2: Diferentes clases de *zongzi* chino.

También existen muchos productos similares en el mercado internacional (véase al respecto el Cuadro 1).

| Ejemplo | País de origen | Descripciones |
|---|----------------|--|
|  | Japón | Se utiliza arroz no glutinoso como principal materia prima o mezclado con otros ingredientes. |
|  | Viet Nam | El relleno se compone de arroz glutinoso acompañado de carne de cerdo, guisantes, camarón, etc. Una vez hervido o cocido al vapor, se puede servir con salsa de pescado. |
|  | Filipinas | En el relleno se utiliza arroz glutinoso como principal materia prima juntamente con otros ingredientes. |
|  | Tailandia | El <i>ba-jang</i> se elabora a base de arroz glutinoso y otros ingredientes como, por ejemplo, setas, nueces, carne y huevo; todo ello se envuelve y moldea con hojas. Una vez atado el envoltorio, se cuece al vapor. |
|  | Tailandia | El <i>khao tom mat</i> se elabora a base de arroz glutinoso y otros ingredientes como, por ejemplo, leche de coco, frijol, banana o ñame; posteriormente la mezcla se envuelve y moldea con hojas de banana. Una vez atado el envoltorio, se cuece al vapor. |

| | | |
|---|-----------|---|
|  | Malasia | Se elabora a base de arroz glutinoso y leche de coco, y se envuelve en hojas de banano. |
|  | Indonesia | Para el relleno se utiliza arroz blanco pegajoso cocido al vapor acompañado de carne de pollo cortada en tiras finas. Se da al producto una forma plana y se envuelve en hojas de banano o de otra planta. El producto puede servirse directamente, asado o cocido nuevamente al vapor. |
|  | Indonesia | Tortas a base de arroz con leche de coco y sal que pueden llevar otros ingredientes; se envuelven en hojas jóvenes de banano, se colocan en cañas de bambú y se ponen a cocer. |

Cuadro 1: Productos similares en el mercado internacional.

2. Pertinencia y oportunidad

Según datos pertinentes, el volumen de comercio de este producto está aumentando año tras año, y también está creciendo la producción. Gracias a la adopción de técnicas de elaboración avanzadas, el volumen de producción también aumenta con rapidez, lo que genera un enorme potencial de mercado. No obstante, al no existir ninguna norma regional entre los países que comercializan el producto, han surgido diversos obstáculos para su comercio en el ámbito regional.

El establecimiento de una norma para el producto facilitará el comercio internacional. De esta forma se prevé que en el futuro aumentará la demanda de consumo del producto y su potencial comercial en los mercados internacionales.

3. Principales aspectos que deben tratarse

La norma para productos elaborados a base de arroz cocido envuelto en hojas de plantas se redactará en conformidad con el formato de las normas del Codex para productos. La norma regulará los siguientes aspectos:

- el ámbito de aplicación;
- la descripción;
- los factores esenciales relativos a la composición y la calidad;
- los aditivos alimentarios;
- los contaminantes
- la higiene;
- los pesos y medidas
- el etiquetado;
- los métodos de análisis y muestreo.

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

Criterio general

La norma propuesta debería proteger a los consumidores desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, garantizar las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos y tomar en consideración las necesidades determinadas para los países en desarrollo.

La nueva norma tiene como objetivo abordar los siguientes aspectos para satisfacer los requisitos antes indicados:

- proteger a los consumidores y prevenir el fraude;
- mejorar la calidad de los productos y abordar las preocupaciones de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria;
- eliminar los obstáculos al comercio.

Criterios aplicables a los productos

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

- En 2018, China produjo 502 170 toneladas de *zongzi*.
- China es el principal exportador mundial de *zongzi*. En la actualidad existen en China más de 180 empresas registradas que exportan *zongzi*. En los últimos años China ha exportado este producto a más de 20 países y regiones como, por ejemplo, Estados Unidos de América, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Japón, Arabia Saudita, Corea, Tailandia, Hong Kong y Macao. De acuerdo con las estimaciones de asociaciones sectoriales pertinentes, en China las ventas totales anuales durante el período comprendido entre 2016 y 2018 ascendieron a 36,4 millones, 39,04 millones y 42,31 millones de USD respectivamente.
- China también es un importador de este producto; entre sus principales proveedores figuran, entre otros, Japón, Corea del Sur, Malasia, Australia, Italia, Tailandia, los Países Bajos y Dinamarca. En 2018, el volumen total de importaciones fue de 257 toneladas, mientras que las ventas totales ascendieron a 2,79 millones de USD (véase el Cuadro 3).
- En los mercados internacionales el valor comercializado del producto ha alcanzado los 110 millones de USD anuales, cantidad que se prevé que crezca rápidamente, junto con la capacidad de producción. China, Japón y la República de Corea son los principales productores y exportadores de productos a base de arroz cocido envuelto en hojas de plantas.
- El comercio de productos elaborados a base de arroz cocido envuelto en hojas de plantas aumenta a un ritmo del 10 % anual. Entre los principales mercados de consumo figuran China, países del sudeste asiático, América del Norte y países europeos.

Cuadro 2: Datos de las exportaciones de *zongzi* de China a algunas regiones o países en 2018.

Volumen: kilogramos Valor: USD

| País o región | Volumen exportado | Valor de las exportaciones |
|---------------------------|-------------------|----------------------------|
| Estados Unidos de América | 1 267 356 | 10 138 848 |
| Arabia Saudita | 262 021 | 2 358 189 |
| República de Corea | 364 400 | 3 279 600 |
| Japón | 380 742 | 2 958 678 |
| Canadá | 83 658 | 752 922 |
| Singapur | 90 145 | 631 015 |
| Australia | 85 665 | 959 448 |
| Tailandia | 28 068 | 224 500 |
| Otras regiones | 2 618 485 | 21 016 280 |
| Total | 5 180 540 | 42 319 480 |

Fuente: Estimaciones de asociaciones sectoriales pertinentes de China.

Cuadro 3: Datos sobre las importaciones a China de productos elaborados a base de arroz cocido envuelto en hojas de plantas.

Volumen: kilogramos Valor: USD

| País o región | Volumen importado | Valor de las importaciones |
|--------------------|-------------------|----------------------------|
| Malasia | 56 000 | 616 000 |
| República de Corea | 53 208 | 585 288 |
| Chile | 2 877 | 34 524 |
| Australia | 17 014 | 187 159 |
| Japón | 20 138 | 181 242 |
| Tailandia | 20 334 | 223 674 |
| Canadá | 10 483 | 115 318 |
| Otras regiones | 77 451 | 851 961 |
| Total | 257 505 | 2 795 166 |

Fuente: Estimaciones de asociaciones sectoriales pertinentes de China.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Los países de la región tienen distintos criterios para clasificar los productos elaborados a base de arroz cocido envuelto en hojas de plantas. Las normas o reglamentos aplicables a estos productos son bastante diferentes. Por ejemplo, existen distintos requisitos relativos al tipo de hoja empleada como envoltorio (*Indocalamus*, junco, etc.), a los aditivos y a las medidas de esterilización y envasado al vacío de este producto.

La falta de una norma regional para productos elaborados a base de arroz cocido envuelto en hojas de plantas dificulta un comercio regional justo, por lo que la formulación de esta norma debería garantizar la mejora de la calidad del producto, velar por la salud de los consumidores, abordar las preocupaciones relativas a la inocuidad de los alimentos y reducir las tensiones comerciales.

c) Mercado internacional o regional potencial

De acuerdo con las estadísticas, la demanda de productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas ha aumentado en los últimos años y se prevé que continúe creciendo de forma constante. De 2015 a 2018, las ventas totales del comercio internacional de estos productos alcanzaron los 71,93 millones, 79,07 millones, 107,07 millones y 117,78 millones de USD respectivamente, lo que representa un incremento anual de alrededor del 10 %.

Los datos relativos al comercio internacional de productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas indican que la demanda mundial de este producto está creciendo rápidamente. Los avances científicos y técnicos y el desarrollo de la logística internacional han permitido que un número creciente de alimentos tradicionales con características distintivas de diversos países puedan comercializarse en los mercados internacionales. Por tanto, las compras interregionales son mucho más sencillas que antes. Este producto puede utilizarse como alimento de consumo diario debido a factores como la facilidad de almacenamiento, el efecto de saciedad, el bajo precio y su sabor delicioso, por lo que se prevé que continuará aumentando su consumo entre la población.

d) Posibilidades de normalización del producto

Desde hace más de 10 años, China dispone de una norma nacional que regula los productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas. La aplicación de la norma regional tendrá un efecto positivo para impulsar el desarrollo saludable del sector y mejorar la calidad de este producto. En el caso de esta categoría de alimentos, puede considerarse que la normalización es factible.

Actualmente la Comisión del Codex Alimentarius no dispone de normas pertinentes para este producto. Aunque el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976) puede ofrecer principios rectores para las principales categorías de alimentos congelados, no es un documento destinado a un producto específico.

La norma propuesta incluirá requisitos específicos para materias primas como el arroz glutinoso y las hojas de plantas; ingredientes del producto y tipos de ingredientes; condiciones técnicas para la elaboración del producto tales como la temperatura, el tiempo y la presión de cocción; la gestión del proceso de elaboración; los índices de calidad (humedad, grasa, proteína, contenido del relleno, etc.); los métodos de análisis y muestreo; la temperatura y el entorno de almacenamiento y transporte del producto; el etiquetado, etc. El uso de límites para los aditivos y contaminantes presentes en el producto debería ajustarse a los requisitos establecidos en los documentos correspondientes de la Comisión.

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

No existe ninguna norma que regule específicamente este producto alimentario.

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

Actualmente no se necesitan más normas aparte de la propuesta, dado que esta abarcará los productos tanto crudos como elaborados y las condiciones higiénicas de la producción.

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

No se ha determinado ninguno.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Con respecto al Plan estratégico del Codex para 2020-2025, la elaboración de una norma regional para este producto guarda estrecha relación con los objetivos 1.1 (“Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes”) y 1.2 (“Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes”). La norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas ayudará a mejorar la inocuidad alimentaria de los consumidores asiáticos y a garantizar prácticas leales en el comercio internacional de este alimento concreto.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes, así como otros trabajos en curso

En la norma propuesta se tendrán en cuenta las directrices del Codex vigentes tales como:

- los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969);
- el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976);
- el *Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos por productos químicos* (CXC 49-2001);
- la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985);
- la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995);
- los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

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

Hasta ahora no se ha determinado ninguna necesidad de obtener asesoramiento científico de expertos.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Hasta ahora no se ha determinado ninguna necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos.

9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

A reserva de su examen previo por el CCASIA, en su 21.ª reunión (2019), la propuesta relativa a la elaboración de la norma se remitirá a la Comisión para su examen y aprobación en 2020. De acuerdo con el calendario propuesto, el proceso durará aproximadamente cinco años.

| Procedimientos | Plazo |
|--|-------|
| Examen de la propuesta por parte del CCASIA en su 21.ª reunión | 2019 |

| Procedimientos | Plazo |
|---|-----------|
| Examen crítico por parte del Comité Ejecutivo y aprobación como nuevo trabajo por parte de la Comisión del Codex Alimentarius | 2020 |
| Preparación del proyecto de norma y distribución para recabar observaciones | 2020-2021 |
| Examen del proyecto de norma por parte del CCASIA en su 22. ^a reunión | 2021 |
| Aprobación como proyecto de norma por parte de la Comisión del Codex Alimentarius | 2022 |
| Examen del proyecto de norma por parte del CCASIA en su 23. ^a reunión | 2023 |
| Aprobación como norma regional por parte de la Comisión del Codex Alimentarius | 2024 |