

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP25/ASIA**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*48.º período de sesiones*

*Sede de la FAO, Roma (Italia)*

*10-14 de noviembre de 2025*

## INFORME DE LA 23.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

**Nanning, región autónoma de Guangxi Zhuang (China)**

**22-26 de septiembre de 2025**

## ÍNDICE

### Página

Resumen y estado de los trabajos

Lista de siglas

Informe de la 23.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia

### Párrafos

Introducción.....	1
Apertura de la reunión.....	2-5
Aprobación del programa (tema 1 del programa).....	6-7
Discurso de apertura: cuestiones y mejores prácticas en materia de inocuidad alimentaria para una región diversa (tema 2 del programa).....	8-23
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y los órganos auxiliares del Codex (tema 3 del programa).....	24-46
Inocuidad y calidad de los alimentos en la región del CCASIA (tema 4 del programa).....	47-51
Labor del Codex de importancia para la región (tema 5 del programa).....	52-59
Plan estratégico del Codex para 2020-25: aplicación por el CCASIA (tema 6 del programa).....	60-69
Plan de trabajo del Codex en materia de comunicación: informe de situación (tema 7 del programa).....	70-74
Plan estratégico del Codex para 2026-2031: estado y siguientes pasos (tema 8 del programa).....	75-85
Utilización y repercusiones de las normas del Codex en la región (tema 9 del programa).....	86-92
Proyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia) (en el trámite 7) (tema 10 del programa).....	93-104
Propuestas de nuevos trabajos (tema 11 del programa).....	105-123
Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para dulces tradicionales (Asia) (tema 11.1 del programa).....	105
Propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para gachas en conserva y arroz cocido (Asia) (tema 11.2 del programa).....	106-123
Nombramiento del Coordinador (tema 12 del programa).....	124-129
Otros asuntos (tema 13 del programa).....	130-154
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 14 del programa).....	155

## LISTA DE APÉNDICES

### Página

<b>Apéndice I:</b>	Lista de participantes.....	22
<b>Apéndice II:</b>	Revisión de los planes de muestreo en las normas regionales (Asia).....	28
<b>Apéndice III:</b>	Aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides en la <i>Norma regional para los productos de soja no fermentados</i> (Asia) (CXS 322R-2015).....	31
<b>Apéndice IV:</b>	Encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales de la 23. <sup>a</sup> reunión del CCASIA.....	32
<b>Apéndice V:</b>	Actividades de comunicación del Plan de trabajo regional para 2025-27 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex.....	34
<b>Apéndice VI:</b>	Plan de trabajo para 2026-27 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2026-2031.....	35
<b>Apéndice VII:</b>	Proyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia) y propuestas de revisión de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> .....	41
<b>Apéndice VIII:</b>	Documento de proyecto: propuesta relativa a la conversión de la <i>Norma regional para productos a base de alga nori</i> (Asia) (CXS 323R-2017) en una norma de alcance mundial (para su aprobación).....	49

## RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
CCEXEC89/ CAC48	Aprobación	Propuesta de nuevo trabajo sobre la conversión de la <i>Norma regional para productos a base de alga nori (Asia)</i> (CXS 323R-2017) en una norma internacional			141(i), Ap. VIII
	Actuación	Asignación del comité competente para la realización del trabajo relativo a la conversión de la norma regional CXS 323R-2017 en una norma internacional			141(ii)
Comité Ejecutivo y Comisión	Aprobación	Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia)	N03-2020	8	104(i), Ap. VII, Parte A
CCFA CCFL	Aprobación final	Secciones pertinentes de la norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia)			104, Ap. VII
Comisión, en su 48.º período de sesiones	Nombramiento	Renovación del nombramiento del Japón como Coordinador para Asia			129
CCCF	Información	Establecimiento de niveles máximos pertinentes de metales pesados en algas marinas, en particular en productos a base de alga nori			141(iii)
CCMAS	Información	Insuficiencia de datos que respalden la reclasificación de los métodos para la determinación del índice de peróxido en la <i>Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas (Asia)</i> (CXS 355R-2023)			27
		Mantenimiento de la nota a pie de página relativa al factor de conversión del nitrógeno en proteínas (Nx) en la <i>Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia)</i> (CXS 298R-2009)			35
	Aprobación final	Plan revisado de muestreo en la <i>Norma regional para los productos de soja no fermentados (Asia)</i> (CXS 322R-2015)  Proyecto de planes de muestreo en todas las demás normas regionales sobre productos básicos elaboradas por el CCASIA (CXS 298R-2009, 301R-2011, 313R-2013, 323R-2017, 354R-2023 y 355R-2023), así como en el proyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia)			33, 101, Ap. II
CCFA	Información/ Actuación	Eliminación de la riboflavina, sintética (Sistema Internacional de Numeración [SIN] 101(i)) del cuadro de la Sección 4 de la CXS 298R-2009 y confirmación de que los demás aditivos específicos pertenecientes al grupo de las RIBOFLAVINAS son aceptables para su uso en alimentos de conformidad con la CXS 298R-2009			40
		Justificación tecnológica y dosis máximas de uso propuestas para los aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv) y SIN 160e))			43, Ap. III
		Clasificación de los productos a base de alga nori contemplados en la <i>Norma regional para productos a base de alga nori (Asia)</i> (CXS 323R-2017) exclusivamente en las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>			45
		Justificación tecnológica y dosis máxima de uso propuesta para SIN 160c(ii) en bebidas de soja con aromas de fruta, de conformidad con la CXS 322R-2015			46

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
FAO/OMS y miembros	Información	Conclusiones del discurso principal: cuestiones y mejores prácticas en materia de inocuidad alimentaria para una región diversa			23
GTe (India) y miembros	Actuación	Revisión del <i>Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia</i> (CXC 76R-2017), a fin de asegurar su coherencia con los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969) y con las <i>Directrices para la aplicación de medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos</i> (CXG 103-2024).			39
Coordinador, miembros y Secretaría del Codex	Información/ Actuación	Plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2025-27			74(ii), Ap. V
		Plan de trabajo regional para 2026-27			85(ii), Ap. VI
China	Actuación	Documento de debate y documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional para gachas en conserva (Asia)			123
China y miembros interesados	Actuación	Documento de debate y documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional para los pasteles de luna (Asia)			151
		Documento de debate sobre ingredientes funcionales novedosos y declaraciones correspondientes			154

**LISTA DE SIGLAS**

ALARA	tan bajo como razonablemente pueda alcanzarse
ASEAN	Asociación de Naciones del Asia Sudoriental
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CRD	documento de sesión
CXG	directrices del Codex
CXS	norma del Codex
GTe	Grupo de trabajo por medios electrónicos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAORAP	Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico
IA	inteligencia artificial
ISO	Organización Internacional de Normalización
LMR	límite máximo de residuos
NCA	nivel de calidad aceptable
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
Nx	factor de conversión del nitrógeno en proteínas
OMS	Organización Mundial de la Salud
SIMUVIMA	Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente
SIN	Sistema internacional de numeración

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) celebró su 23.<sup>a</sup> reunión en Nanning, región autónoma de Guangxi Zhuang (China) del 22 al 26 de septiembre de 2025, por amable invitación de los gobiernos de China y el Japón. La reunión fue presidida por la Sra. Aya Orito Nozawa, Directora asociada del Ministerio de Agricultura, Bosques y Pesca del Japón, y copresidida por la Sra. Hao Ding, Investigadora asociada del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria. A ella asistieron 11 Estados miembros de la región, así como un Estado miembro de fuera de la región y cuatro organizaciones observadoras. La lista de los participantes figura en el Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Jianxin Tian, Director general adjunto del Departamento de Normas de Inocuidad Alimentaria, Vigilancia de Riesgos y Evaluación del Comité Nacional de Sanidad de China, inauguró la reunión, dio la bienvenida a los participantes en nombre del país cohostedante y destacó la importancia del Codex en la promoción de la inocuidad alimentaria como medio para facilitar el comercio y proteger la salud de la población, desde las personas jóvenes hasta las personas de edad. Asimismo, subrayó la necesidad de mejorar continuamente el sistema de gobernanza regional en materia de inocuidad alimentaria, en colaboración con la comunidad de países asiáticos.
3. El Sr. Katsuhiko Saka, Director General de la Oficina de Inocuidad Alimentaria y Asuntos del Consumidor del Ministerio de Agricultura, Bosques y Pesca del Japón, expresó, mediante un mensaje en vídeo, su agradecimiento a China por la organización conjunta de la 23.<sup>a</sup> reunión del CCASIA y destacó las valiosas oportunidades que la reunión ofrece para debatir cuestiones críticas relacionadas con la inocuidad alimentaria, la calidad y el comercio en la región. Asimismo, el Sr. Saka reafirmó la voluntad del Japón de colaborar con el Codex en la promoción de normas fundadas en la ciencia y en el fortalecimiento de la cooperación entre los miembros asiáticos, en consonancia con los valores fundamentales del Codex.
4. El Sr. Sridhar Dharmapuri, Oficial superior de inocuidad alimentaria y nutrición de la Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico (FAORAP) y el Sr. Gyanendra Gongal, Oficial superior de salud pública de la Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para Asia Sudoriental, dieron la bienvenida a los asistentes en nombre de la FAO y la OMS, respectivamente.
5. En la reunión intervinieron también la Sra. Jing Tian, Vicepresidenta de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), y la Sra. Sarah Cahill, Secretaria del Codex, mediante un mensaje en vídeo.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>1</sup>

6. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, aprobó el programa provisional como programa de la reunión y acordó estudiar los siguientes asuntos en el marco del tema 13 ("Otros asuntos") siempre que hubiera tiempo disponible:
  - Propuesta de nuevo trabajo sobre la conversión de la *Norma regional para productos a base de alga nori* (Asia) (CXS 323R-2017) en una norma internacional (preparada por la República de Corea) (ASIA23/CRD02).
  - Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para los pasteles de luna (Asia) (preparada por China) (ASIA23/CRD03).
  - Documento de debate sobre ingredientes funcionales novedosos y declaraciones correspondientes (preparado por China y la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de la Alimentación [IUFOST]) (ASIA23/CRD14).
7. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, también acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión, presidido por China y abierto a todos los miembros y observadores, que trabajará en chino y en inglés, con objeto de proseguir la elaboración del proyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia) (en el trámite 7) (tema 10 del programa), para su consideración por el pleno.

---

<sup>5</sup> CX/ASIA 25/23/1.

**DISCURSO DE APERTURA: CUESTIONES Y MEJORES PRÁCTICAS EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA UNA REGIÓN DIVERSA (tema 2 del programa)<sup>2</sup>**

8. El Representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema y recordó que el discurso de apertura tenía como función estimular y promover el debate activo y el intercambio de información sobre cuestiones comunes, nuevas o de actualidad que fueran de interés para la región y guardaran relación con la inocuidad de los alimentos y la labor del Codex. El discurso de apertura tuvo como eje un intercambio de perspectivas sobre dos cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria de importancia para la región del CCASIA, seguido de un debate de expertos. Posteriormente, se compartieron los resultados del taller FAO/OMS sobre evaluación de riesgos relacionados con los alimentos alergénicos, celebrado antes de la sesión.

Cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria de importancia para la región del CCASIA

9. Los ponentes que figuran a continuación presentaron sus observaciones sobre la inocuidad de los alimentos en relación con las sustancias químicas en la región del CCASIA y sobre el uso de la inteligencia artificial (IA) y otros enfoques innovadores en favor de la inocuidad alimentaria. Los representantes de la FAO y la OMS aportaron sus puntos de vista desde la perspectiva general de la región del CCASIA y otros ponentes expusieron las visiones específicas de sus respectivos países.
- Sra. Sokneang In, Decana de la Facultad de Ingeniería Química y Alimentaria, Instituto de Tecnología de Camboya;
  - Sr. Yongxiang Fan, Director General Adjunto del Centro Nacional de China para la Evaluación de Riesgos para la Inocuidad Alimentaria;
  - Sr. Hidetaka Kobayashi, Director del Centro Regional de Sendai, Centro de Inspección de Materiales Alimentarios y Agrícolas, Japón;
  - Sra. Ruhana Abdul Latif, Directora Adjunta Principal Superior, Programa de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, Ministerio de Sanidad, Malasia;
  - Sra. Davaasuren Dashnyam, Experta nacional en normas alimentarias, Agencia de Normas y Metrología de Mongolia;
  - Sr. Pisan Pongsapich, ex Secretario General de la Oficina Nacional de Normas sobre Productos Agrícolas y Alimentos, Tailandia;
  - Sr. Sridhar Dharmapuri, Oficial superior de inocuidad alimentaria y nutrición, FAORAP;
  - Sr. Gyanendra Gongal, Oficial superior de salud pública de la Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental;
  - Sra. Katherine Helena Oliveira de Matos, Oficial técnica de la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental.

*Inocuidad de los alimentos en relación con las sustancias químicas en la región del CCASIA: perspectivas nacionales*

10. Se determinaron como peligros químicos prioritarios en la región los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, las micotoxinas, los metales pesados y otros contaminantes. En relación con los residuos de plaguicidas, se señaló que una proporción significativa de importaciones había sido rechazada debido a que se había aplicado un enfoque de tolerancia cero para ciertos plaguicidas al no haberse establecido límites máximos de residuos (LMR) del Codex para dichas sustancias.

---

<sup>2</sup> CX/ASIA 25/23/2.

11. Uno de los ponentes recordó la exhaustiva labor llevada a cabo en el Codex para abordar la presencia de arsénico inorgánico en el arroz y, visto el alto consumo de este alimento entre la población de la región, elogió el uso de datos científicos y la aplicación del principio del nivel “tan bajo como razonablemente pueda alcanzarse” (ALARA, por sus siglas en inglés) a fin de establecer el código de prácticas correspondiente y los niveles máximos respectivos en el Codex. Otro ponente apuntó que los códigos de prácticas elaborados por el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCCF) han sido útiles para fomentar el manejo adecuado, a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos, de productos susceptibles a la contaminación por micotoxinas. Asimismo, señaló que muchos miembros de la región utilizan como referencia la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) a fin de establecer niveles máximos de contaminantes en su legislación nacional. No obstante, el CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, observó que en determinadas zonas de la región las dificultades relacionadas con la observancia reglamentaria subsisten. Entre estas dificultades cabe mencionar los obstáculos financieros y relacionados con los recursos humanos, la necesidad de coordinación entre numerosas partes interesadas y los desafíos logísticos (por ejemplo, la posible necesidad de enviar muestras para su análisis al extranjero).
12. Durante la 23.<sup>a</sup> reunión, se informó al CCASIA de las actividades que estaban en marcha en la región para recopilar datos sobre peligros químicos, tales como estudios sobre la dieta total, programas de inspección de mercado y muestreo, proyectos centrados en peligros específicos, estudios preliminares generales y el mantenimiento de una base de datos para rastrear la contaminación en los alimentos, y se destacó la importancia de los datos para respaldar la gestión de riesgos relacionados con los peligros químicos para la inocuidad alimentaria.
13. Varios ponentes señalaron que la inocuidad de los alimentos constituía una responsabilidad compartida por gobiernos, industria, mundo académico y consumidores. A este respecto, subrayaron la importancia de la colaboración en la recopilación de datos, la lucha contra las noticias falsas, la revisión de la legislación nacional en materia de inocuidad alimentaria, y la entrega al consumidor de información e instrumentos didácticos actualizados, rigurosos y accesibles.

*Uso de la inteligencia artificial e innovación en materia de inocuidad alimentaria: perspectivas nacionales*

14. Se señalaron distintas posibilidades de uso de la IA en favor de la inocuidad alimentaria, entre las que cabe mencionar las siguientes:
  - previsión de la aparición de aflatoxinas en alimentos y piensos mediante modelos predictivos;
  - detección de anomalías en certificados de exportación;
  - desarrollo de un chatbot que responda a consultas de los consumidores sobre inocuidad alimentaria;
  - aplicación de tecnología de cadena de bloques para la rastreabilidad de los alimentos;
  - establecimiento de sistemas de alerta temprana o predicción de peligros para la inocuidad de los alimentos en el entorno.
15. A este respecto, el CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota tanto de las iniciativas conjuntas que estaban ya en marcha dentro de la región como de las posibles iniciativas conjuntas futuras, a fin de compartir buenas prácticas y trabajos en desarrollo. Al mismo tiempo, los ponentes subrayaron la importancia crítica de la calidad de los datos para asegurar la implementación satisfactoria de flujos de trabajo basados en IA. En este sentido, se destacó, por ejemplo, que solo el 15 % de los datos de ensayos supervisados remitidos para sustentar el establecimiento de LMR de plaguicidas provienen de países en desarrollo. Se constató asimismo que asegurar la interoperabilidad y la transparencia de los datos, así como promover las asociaciones entre los sectores público y privado y las inversiones relacionadas, contribuía de manera sustancial a la aplicación eficaz de innovaciones y tecnologías en materia de inocuidad alimentaria.
16. Una ponente compartió su experiencia sobre el uso de análisis prospectivos para mantenerse al día de las innovaciones en materia de inocuidad alimentaria en relación con las sustancias químicas, pero señaló que era también importante que los países consideraran si la aplicación de dichas innovaciones era oportuna en sus respectivos contextos locales.

*Perspectiva general de la región*

17. El Representante de la FAO recordó que, por conducto del Fondo fiduciario del Codex y proyectos pertinentes, se han celebrado talleres de formación para fortalecer la capacidad de los miembros en relación con la obtención y el análisis de datos sobre residuos de plaguicidas, con miras a su presentación ante la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas para su evaluación, y agradeció a los expertos su disponibilidad para compartir sus conocimientos en el marco de dichos talleres. El Representante señaló también que los datos de vigilancia química contenidos en la base de datos del Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA/Alimentos) constituían el fundamento para la gestión de riesgos asociados a contaminantes, y

que cuando un miembro remitía datos a la base de datos del SIMUVIMA/Alimentos, esta remisión podía utilizarse por otros miembros como referencia para mejorar las propias presentaciones. Durante la 23.ª reunión, se informó al CCASIA de que se estaba elaborando una guía con los pasos, los plazos, la información necesaria y consejos prácticos para mejorar la presentación de datos.

18. El Representante de la OMS observó que la presentación de datos por parte de países en desarrollo había sido limitada en términos generales y reconoció la necesidad de realizar mayores esfuerzos para alentar a los miembros a presentar los datos disponibles y a considerar la asignación de recursos para la obtención de datos. El Representante compartió además ejemplos de iniciativas de creación de capacidad llevadas a cabo en la región, tales como talleres de formación en evaluación de riesgos y ejercicios de simulación sobre respuesta ante situaciones de emergencia en materia de inocuidad alimentaria, en el marco del Grupo 4 sobre salud de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN). Destacó también la labor de la OMS en apoyo de la evaluación y priorización de riesgos en el plano mundial (por ejemplo, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas y el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer).

#### Debate de expertos

19. Los ponentes mencionados en el párrafo 9 participaron en el debate de expertos, el cual fue moderado por la Sra. Masami Takeuchi, Oficial de inocuidad alimentaria de la FAO. Durante el debate se expresaron las siguientes opiniones:
  - Dado que los peligros químicos para la inocuidad alimentaria son invisibles, resulta difícil promover la sensibilización sobre su existencia y sus riesgos.
  - No siempre es sencillo determinar un margen de inocuidad adecuado para los peligros químicos, debido a las diferencias entre los hábitos de consumo de las distintas poblaciones.
  - Visto que los peligros químicos para la inocuidad de los alimentos suelen tener efectos sobre la salud a largo plazo, la planificación por anticipado es fundamental.
  - Es importante desmitificar las evaluaciones científicas y aumentar la visibilidad de los textos del Codex a fin de fomentar la participación de las partes interesadas en las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.
  - Incluso en casos en los que haya datos a disposición o se haya desarrollado un flujo de trabajo de elaboración de modelos basado en la IA, es necesario un proceso que permita evaluar si los datos son adecuados para su análisis o su utilización en la adopción de decisiones relativas a la gestión de riesgos.
  - En los países de la región del CCASIA, la adopción de la IA en el ámbito de la inocuidad alimentaria no está en todos al mismo nivel, por lo que sería útil que compartieran sus experiencias en beneficio de la región.
  - La obtención de datos adecuados requiere que una instalación aplique buenas prácticas de laboratorio. Aunque es poco probable que se realicen grandes inversiones en este ámbito en los países de ingresos medios y bajos, las inversiones nacionales pueden ser útiles para transformar los laboratorios en centros de excelencia o en laboratorios de referencia que permitan obtener tales datos.

#### Intercambio de resultados del taller FAO/OMS sobre evaluación de riesgos relacionados con los alimentos alérgicos

20. Los tres especialistas en alérgenos siguientes presentaron un resumen del taller FAO/OMS sobre evaluación de riesgos relacionados con los alimentos alérgicos y compartieron sus opiniones al respecto:
  - Sr. Benjamin Remington, Consultor en alergias alimentarias y evaluación de riesgos por alérgenos, Remington Consulting Group B.V., Reino de los Países Bajos;
  - Sra. Dawisa Paiboonsiri, Oficial de normas, Oficina Nacional de Normas sobre Productos Agrícolas y Alimentos, Tailandia;
  - Sra. Kristen Hendricks, Analista de asuntos internacionales, Oficina del Codex del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América.

21. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que al taller asistieron más de 50 participantes provenientes de las regiones de Asia, África y América Latina y el Caribe. En el taller se examinaron marcos basados en el riesgo para el etiquetado precautorio de alérgenos, se presentaron estudios de caso y buenas prácticas para abordar los riesgos relacionados con los alimentos alergénicos, y se realizó una visita *in situ* para observar cómo podrían implementarse buenas prácticas en la gestión de alimentos alergénicos. Según cuanto manifestado en el taller, los textos del Codex existentes podrían utilizarse para abordar los riesgos para la inocuidad alimentaria asociados a los alimentos alergénicos. Asimismo, el CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que, en una reunión de consulta sobre la orientación general en materia de evaluación de riesgos asociados a alimentos alergénicos, celebrada en junio de 2025, se recomendó clasificar dichos alimentos en una categoría independiente de peligros para la inocuidad alimentaria, a fin de facilitar una evaluación de riesgos centrada en sus características específicas.
22. Los especialistas señalaron que se abordaron muchas cuestiones relativas a la gestión de riesgos asociados a alimentos alergénicos a las que los países se habían enfrentado en el marco del Codex, entre ellas la necesidad de desarrollar un enfoque sistemático para recopilar datos sobre la prevalencia de alergias alimentarias a escala nacional. Durante la visita *in situ*, se puso de relieve la importancia del Codex y su aplicación práctica para los operadores de empresas alimentarias. Tras observar la inconsistencia de los requisitos de etiquetado de los alimentos alergénicos entre los distintos países, otro especialista afirmó que la formulación de normas de etiquetado de alérgenos que fueran prioritarias a nivel mundial podría contribuir a reducir la carga reglamentaria que recae en los operadores de empresas alimentarias.

### Conclusiones

23. El CCASIA en su 23.<sup>a</sup> reunión:
  - i) expresó su agradecimiento a los ponentes principales de Camboya, China, el Japón, Malasia, Mongolia, Tailandia, la FAO y la OMS y a los especialistas en alérgenos invitados, así como a los asistentes por su activa participación;
  - ii) reconoció que la inocuidad de los alimentos en relación con las sustancias químicas sigue siendo una prioridad tanto a escala regional como mundial y que los países de Asia cuentan con capacidad para contribuir con sus conocimientos y experiencia a la gestión de residuos, contaminantes, aditivos, micotoxinas, metales pesados y alérgenos, respaldando, al mismo tiempo, la labor del Codex y el comercio;
  - iii) destacó la importancia de disponer de datos de alta calidad e interoperables para la evaluación de riesgos, la participación en el Codex y la definición de prioridades, y señaló el valor de la cooperación regional, el fortalecimiento de la capacidad de los laboratorios y el uso de herramientas digitales estructuradas y nuevos enfoques basados en IA, sustentados por marcos de gobernanza adecuados;
  - iv) subrayó la importancia de disponer de datos empíricos sobre la exposición dietética, la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las repercusiones económicas de los alimentos nocivos, así como de datos sobre los beneficios de las medidas de inocuidad alimentaria, para fundamentar la formulación de políticas y las inversiones en el contexto de la transformación de los sistemas alimentarios y los objetivos de desarrollo sostenible;
  - v) remarcó la necesidad de fortalecer la confianza de los consumidores, abordando las discrepancias entre los datos científicos y la percepción de la opinión pública mediante una comunicación clara y empática, el uso de los conocimientos sobre el comportamiento humano y la integración de la gestión de alérgenos en los sistemas de inocuidad de los alimentos con el fin de mejorar la protección y la confianza.

### ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX (tema 3 del programa)<sup>3</sup>

24. La Secretaría del Codex presentó el documento CX/ASIA 25/23/3, en el cual se exponen asuntos a título informativo y asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas.

#### Asuntos presentados a título informativo

25. El CCASIA en su 23.<sup>a</sup> reunión:
  - i) tomó nota de los asuntos presentados a título informativo por la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité Ejecutivo de la Comisión (CCEXEC), el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, el Comité sobre Principios Generales, el Comité

---

<sup>3</sup> CX/ASIA 25/23/3.

sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y la Secretaría del Codex;

ii) alentó a los miembros a:

- a) aprovechar activamente las oportunidades de contribuir a los debates mantenidos en el seno del Comité Ejecutivo y la Comisión sobre el marco de seguimiento del Plan estratégico del Codex para 2026-2031, en particular respondiendo a las cartas circulares (por ejemplo, la CL 2025/49-EXEC);
- b) presentar documentos de debate o propuestas de nuevos trabajos sobre las fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos, utilizando los mecanismos existentes disponibles en el Codex;
- c) considerar la posibilidad de asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités.

### **Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas**

26. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, examinó los siguientes asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas, tomó nota de las opiniones expresadas y, cuando correspondía, adoptó las relativas decisiones, que se indican a continuación:

#### Clasificación de los métodos para la determinación del índice de peróxido en la Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas (Asia) (CXS 355R-2023)

27. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, convino en informar al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) de que no podía proporcionar la información solicitada en ese momento, al tiempo que señaló que el CCASIA seguía abierto a considerar cualquier información que pudiera estar disponible en el futuro, con miras a presentarla al CCMAS.

#### Revisión de las Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004)<sup>4</sup>

28. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, observó que solo en una de las siete normas, la Norma regional para los productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015), se había integrado un plan de muestreo específico en las normas para productos elaboradas por el CCASIA.
29. Un miembro indicó que los planes de muestreo aleatorio y por atributos, de conformidad con la norma ISO 2859 y con un nivel de calidad aceptable (NCA) del 6,5 % (véase el Apéndice I del documento CRD01), deberían aplicarse a todas las normas para productos del CCASIA, comprendida la CXS 322R-2015 y el proyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente, que fue sometido a examen en el trámite 7 durante la presente reunión.
30. Ese mismo miembro añadió que el documento CRD01 había sido actualizado y publicado como CRD15 a tenor de las observaciones recibidas. Era preciso aunar la información contenida en los documentos CRD01 y CRD15 para asegurar que estuviera completa, así como realizar algunas correcciones en el CRD15, antes de remitir toda la información al CCMAS para su aprobación.
31. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó incluir aclaraciones, señalando que, para disposiciones cuantitativas, los planes de muestreo presentados en el Cuadro 2 —inspección mediante planes de muestreo por atributos de conformidad con la norma ISO 2859-1 con un NCA del 6,5 %— o en el Cuadro 3 —inspección mediante planes de muestreo por variables de conformidad con la norma ISO 3951-1 con un NCA del 6,5 %— pueden aplicarse según corresponda, previo acuerdo entre ambas partes comerciales. Se deben ofrecer opciones de planes de muestreo mediante una frase que indique que existen tablas de niveles de inspección por tamaño del lote para cada disposición cualitativa y cuantitativa.
32. En respuesta a una consulta sobre cómo procedería el CCMAS en relación con estos planes de muestreo, la Secretaría del Codex aclaró que actualmente el CCMAS estaba decidiendo cómo organizar los planes de muestreo para las normas sobre productos. Añadió que, hasta que no se adoptara una decisión al respecto, se seguirían incluyendo los planes de muestreo aprobados por el CCMAS en las normas sobre productos correspondientes, a fin de asegurar que dicha información no se pierda. Dado que todas las normas sobre productos contienen disposiciones cualitativas y cuantitativas, se incluirán planes de muestreo tanto por atributos como por variables.

### **Conclusiones**

33. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir al CCMAS para su aprobación (Apéndice II):
- i) el plan de muestreo revisado en la Norma regional para los productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015);

---

<sup>4</sup> ASIA23/CRD01.

- ii) los proyectos de planes de muestreo en todas las demás normas regionales sobre productos elaboradas por el CCASIA (CXS 298R-2009, 301R-2011, 313R-2013, 323R-2017, 354R-2023, y 355R-2023), así como en el proyecto de norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia) (véase el párrafo 101 del tema 10 del programa).
34. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que si los planes de muestreo, una vez aprobados por el CCMAS, no pudieran incorporarse en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) o en otro documento independiente elaborado por el CCMAS, se incluirían en las normas sobre productos pertinentes, según corresponda.

#### Factores de conversión del nitrógeno en proteínas (Nx)

35. Según la opinión de los miembros, la nota a pie de página que contiene el valor Nx debería mantenerse en la Sección 3.1 de la *Norma regional para la pasta de soja fermentada* (Asia) (CXS 298R-2009). Se señaló que el valor Nx en la CXS 298R-2009 no había sido incluido en la CXS 234-1999, ya que en la CXS 298R-2009 no había disposiciones relativas a las proteínas y que este asunto ya había sido tratado en las reuniones 15.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> del CCASIA, celebradas en 2006 y 2008, respectivamente.
36. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó:
- i) mantener la nota a pie de página que contiene el valor Nx en la CXS 298R-2009;
  - ii) informar al CCMAS de que, visto que no se habían incluido disposiciones relativas a las proteínas en la CXS 298R-2009, en algunos países se había utilizado el contenido de proteínas en lugar del nitrógeno total como factor de calidad.

#### Directrices para la aplicación de medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos (CXG 103-2024)

37. La Presidenta propuso establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para dar seguimiento a la tarea encomendada al CCASIA por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) en su 54.<sup>a</sup> reunión. En su 23.<sup>a</sup> reunión, se informó al CCASIA de que, según cuanto indicado en el documento CRD06, la India, que había presidido el GTe durante la elaboración del *Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia* (CXC 76R-2017), había expresado su voluntad de dirigirlo.
38. Un miembro manifestó que, dada la diversidad de prácticas relativas a los alimentos vendidos en la vía pública en la región, debería permitirse cierta flexibilidad en la armonización durante el proceso de revisión.

#### **Conclusiones**

39. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó establecer un GTe, presidido por la India y cuyo idioma de trabajo sería el inglés, para:
- i) revisar el *Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia* (CXC 76R-2017), a fin de asegurar su coherencia con los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y con las *Directrices para la aplicación de medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos* (CXG 103-2024), de conformidad con lo solicitado en la 54.<sup>a</sup> reunión del CCFH;
  - ii) preparar y presentar un informe a la Secretaría del Codex a más tardar tres meses antes de la 24.<sup>a</sup> reunión del CCASIA.

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

40. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó eliminar la riboflavina, sintética (Sistema Internacional de Numeración [SIN] 101(i)) del cuadro de la Sección 4 de la CXS 298R-2009 y confirmar que los demás aditivos específicos pertenecientes al grupo de las RIBOFLAVINAS eran aceptables para su uso en alimentos de conformidad con la CXS 298R-2009.

#### Aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides en la Norma regional para los productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015)

41. Un miembro informó al CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, sobre el uso de SIN 160a(i) a una concentración de 0,7 mg/kg en bebidas de soja con aromas de fruta, de conformidad con la norma CXS 322R-2015, con objeto de ajustar el color de las bebidas de soja que contienen zumo (jugo) de frutas.
42. Otro miembro informó al CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, sobre el uso de SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv) y SIN 160e, y propuso que se hiciera referencia a las dosis máximas de uso establecidas para estos aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas), debido a la semejanza de estos productos.

## Conclusiones

43. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó:
- informar al CCFA de que dichos aditivos estaban técnicamente justificados;
  - remitir al CCFA para su consideración las dosis máximas de uso propuestas para los aditivos alimentarios relacionados con los carotenoides (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv), y SIN 160e) (Apéndice III).

Categorías de alimentos de la Norma general para los aditivos alimentarios para productos a base de alga nori regulados por la Norma regional para productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017)

44. Los miembros indicaron que no era necesario incluir categorías de alimentos de la NGAA adicionales para estos productos, habida cuenta del ámbito de aplicación de la CXS 323R-2017, las modalidades de elaboración de los productos a base de alga nori y los aditivos alimentarios utilizados.
45. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó informar al CCFA de que los productos a base de alga nori regulados por la Norma regional para productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017) se clasificaban exclusivamente en las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8 de la NGAA.

Extracto de pimentón (SIN 160c(ii)) en la Norma regional para los productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015)

46. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir la siguiente información al CCFA para su consideración:
- El uso de SIN 160c(ii) en bebidas de soja con aromas de fruta, de conformidad con la CXS 322R-2015, en combinación con zumos (jugos) de frutas, como los de manzana, piña, naranja y mandarina, podría servir para ajustar el color de las bebidas de soja que contienen zumo (jugo) de frutas.
  - La dosis máxima de uso debería ser de 15 mg/kg.

## INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGIÓN DEL CCASIA (tema 4 del programa)<sup>5</sup>

47. El Representante de la FAO presentó el programa regional de apoyo a la reforma de los sistemas nacionales de control de alimentos y a la creación de capacidad en el marco del Codex, que comprende proyectos en materia de gestión de aflatoxinas, seguimiento de residuos de plaguicidas, e inocuidad alimentaria en diversas cadenas de suministro. Asimismo, destacó la centralidad de los enfoques basados en la ciencia, la evaluación de riesgos y el uso de herramientas como la base de datos del SIMUVIMA/Alimentos y los análisis prospectivos, con objeto de abordar los futuros desafíos en materia de inocuidad alimentaria relacionados con el cambio climático, los factores ambientales y las nuevas tecnologías. El Representante subrayó además la importancia de fortalecer las capacidades nacionales en relación con el control de alimentos y los conocimientos básicos sobre riesgos, así como de asegurar la aplicación de las normas y buenas prácticas del Codex por medio de la cooperación regional. Se resaltaron también las iniciativas de creación de capacidad realizadas por conducto de proyectos del Fondo fiduciario del Codex.
48. El Representante de la OMS remarcó la importancia de transformar los sistemas alimentarios y adoptar el enfoque de “Una sola salud”, que vincula la inocuidad de los alimentos, la salud pública y la sostenibilidad ambiental. Asimismo, ilustró la labor de la OMS en apoyo de los sistemas nacionales de control de alimentos, la aplicación de la Estrategia Mundial de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos para 2022-2030, y los marcos regionales de acción en Asia sudoriental y el Pacífico occidental. El Representante presentó una serie de iniciativas relacionadas con la colaboración multisectorial, la inspección basada en el riesgo y la preparación ante situaciones de emergencia, entre ellas la prestación de apoyo a los Estados miembros de la ASEAN para la gestión de incidentes relativos a la inocuidad de los alimentos y la elaboración de planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia. Destacó también las iniciativas orientadas al fortalecimiento de la creación de capacidad en el marco del Codex mediante proyectos del Fondo fiduciario del Codex, la cooperación Sur-Sur y talleres de capacitación, así como los esfuerzos encaminados a promover buenas prácticas higiénicas en los mercados tradicionales de alimentos, con el fin de atajar los riesgos para la salud pública que pudieran surgir. Se resaltó la importancia de las alianzas regionales con PulseNet Asia y el Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos de la República de Corea para la promoción de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos en Asia.

---

<sup>5</sup> CX/ASIA 25/23/4.

49. Un miembro expresó su agradecimiento a la FAORAP por la eficaz ejecución del proyecto multinacional financiado por el Japón, centrándose en la obtención y la garantía de la calidad de los datos para su presentación ante el Codex, la FAO y la OMS. Dicho miembro señaló que los riesgos para la inocuidad de los alimentos son cada vez mayores debido a factores como el cambio climático y subrayó que la función de la Comisión del Codex ha ido cobrando una importancia creciente. Asimismo, destacó que los datos científicos son esenciales para la formulación de normas del Codex, tal y como queda reflejado en el Plan estratégico del Codex para 2026-2031, y subrayó que la presentación de datos sólidos por parte de los miembros de Asia era crucial para acrecentar la credibilidad y eficacia del Codex. Por último, reafirmó su compromiso y alentó a los demás miembros a estrechar la colaboración con la FAO y la OMS, así como a contribuir activamente al Codex fundándose en datos científicos.
50. Otro miembro, en calidad de país anfitrión del Centro de Evaluación de Riesgos de la ASEAN, expresó su agradecimiento por el apoyo brindado por la FAO y la OMS, e informó de que, a nivel nacional, había estado colaborando estrechamente con la OMS para compartir datos sobre el consumo individual de alimentos a través de la plataforma de la Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos. Asimismo, manifestó su voluntad de seguir colaborando con la FAO y la OMS, y acogió con satisfacción las orientaciones y las iniciativas de creación de capacidad de ambas organizaciones, que redundarán en beneficios más concretos para la región.

### Conclusiones

51. El CCASIA en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- i) tomó nota de la información y las observaciones formuladas, y expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS por la elaboración del documento;
  - ii) manifestó su acuerdo sobre la forma de proceder propuesta, según cuanto establecido en el párrafo 47 del documento CX/ASIA 25/23/4.

### LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 5 del programa)<sup>6</sup>

52. China, en calidad de anterior Coordinador, presentó el tema, precisando que el documento CX/ASIA 25/23/5 se redactó a partir de una encuesta sobre la participación de los miembros en la labor del Codex durante los últimos dos años (2023-25). Se recibieron respuestas de 14 miembros, que fueron analizadas en consulta con el Coordinador.
53. Según los resultados de la encuesta, si bien la región de Asia estaba comprometida a desempeñar una función activa en el Codex, avanzar en este objetivo exigirá una creación de capacidad continuada, apoyo financiero y una estrecha colaboración para asegurar la aplicación eficaz de las normas del Codex.
54. Los miembros expresaron su reconocimiento a los coordinadores, tanto los anteriores como el actual, por la labor realizada y manifestaron su apoyo a la participación de la región del CCASIA.
55. El Japón, en calidad de Coordinador, alentó a los miembros a obtener y presentar datos científicos sólidos, fiables y exhaustivos, de conformidad con los requisitos de la FAO y la OMS, así como a participar activamente en las reuniones informales en línea previas a las reuniones del Codex, con el fin de asegurar que los desafíos regionales se aborden plenamente.
56. Además, los miembros formularon las observaciones siguientes:
- La creación de capacidad mediante actividades de formación, como la organización de talleres tras las reuniones del CCASIA (por ejemplo, el taller sobre alimentos alergénicos), sería altamente beneficioso y eficaz para aliviar las cargas financieras y fomentar la participación de los miembros.
  - El respaldo mutuo y la colaboración entre los miembros de la región eran de la máxima importancia, en especial visto que los países en desarrollo de ingresos medios y bajos a menudo requerían asistencia.

### Conclusiones

57. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, convino en que las siguientes esferas eran imprescindibles para maximizar la eficacia de la labor del Codex en la región, subsanar las deficiencias detectadas y fortalecer la colaboración:
- i) creación de capacidad específica en análisis de riesgos, obtención de datos científicos y técnicas de laboratorio modernas;
  - ii) fortalecimiento de la movilización de recursos, en particular por conducto del Fondo fiduciario del Codex, para prestar apoyo a talleres regionales, visitas de estudio y oportunidades de mentoría;

---

<sup>6</sup> CX/ASIA 25/23/5; CRD05 (IUFOST).

- iii) consolidación de la colaboración interinstitucional e internacional para compartir conocimientos especializados y mejores prácticas;
- iv) promoción activa en favor de una participación más amplia de los países y partes interesadas insuficientemente representados, a fin de velar por la inclusión.

58. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, también convino en que, al centrarse en estas esferas prioritarias, la región estaría en mejores condiciones de asegurar la aplicación eficaz de las normas del Codex, contribuyendo así a lograr sistemas alimentarios más inocuos y un comercio más equitativo tanto en la región como en el plano mundial.
59. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó asimismo considerar la posibilidad de realizar un taller antes de la próxima reunión del CCASIA.

#### **PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-25: APLICACIÓN POR EL CCASIA (tema 6 del programa)<sup>7</sup>**

60. China, en calidad de anterior Coordinador, así como en nombre del Coordinador actual, presentó el tema, recordando que el plan de trabajo regional se sometía a revisión bianual con el fin de apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex, y que el período de ejecución del plan de trabajo regional para 2022-24 —aprobado por el CCASIA en su 22.<sup>a</sup> reunión (2023)— había sido prorrogado hasta 2025 debido al aplazamiento de la 23.<sup>a</sup> reunión del CCASIA. En su 23.<sup>a</sup> reunión, se informó al CCASIA de las actividades realizadas desde su anterior reunión en el marco del plan de trabajo en la región y se observó que se habían logrado avances significativos al respecto.
61. Asimismo, se puso de relieve que el apoyo brindado por la FAO y la OMS para la organización de talleres y programas de capacitación había fortalecido la capacidad de la región en relación con la obtención y presentación de datos, así como con la preparación de posiciones nacionales y perspectivas regionales armonizadas para la Comisión del Codex.
62. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, subrayó la importancia del Fondo fiduciario del Codex para la instauración de estructuras del Codex duraderas, recordando que había respaldado 22 proyectos en 10 países. No obstante, había dificultades de financiación que podían amenazar la sostenibilidad de estos resultados. Se señalaron como posibles vías para fomentar la participación de los miembros en la región la cooperación en la región y la mentoría continua.
63. Asimismo, se recordó que, según una encuesta distribuida a los miembros del CCASIA, la contaminación de los alimentos, el comercio electrónico, la resistencia a los antimicrobianos y la biotecnología son esferas prioritarias clave para la región y que la disponibilidad de recursos, la creación de capacidad, la coordinación regional y una modalidad flexible de participación en las actividades del Codex podrían facilitar la plena participación de los miembros de la región en el Codex.
64. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, procedió a examinar la actualización sobre los progresos realizados en la aplicación del plan de trabajo que figura en el Apéndice I del documento CX/ASIA 23/25/6.

#### **Debate**

65. Los miembros reconocieron los avances significativos realizados en pro de la labor del Codex con el fin de alcanzar los objetivos estratégicos y expresaron su agradecimiento a la FAO y la OMS por la realización de actividades de creación de capacidad. Estas actividades favorecieron el intercambio de experiencias, fomentaron un entorno de aprendizaje colaborativo y afianzaron la competencia técnica y los marcos normativos de los miembros, lo cual es esencial para lograr avances en lo referente a las normas en materia de inocuidad alimentaria en toda la región. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que los miembros de la región habían traducido el Plan estratégico del Codex en medidas nacionales concretas.
66. Los miembros manifestaron su compromiso de seguir contribuyendo a la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25 y de velar por la sostenibilidad de las actividades de creación de capacidad en la región. Se informó al CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, sobre las actividades relacionadas con dos objetivos prioritarios del plan de trabajo regional para 2022-24, a saber:
- Objetivo prioritario 2.2 (Promover la presentación y utilización de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex): Un miembro de la región presentó datos relativos a la presencia de siete peligros químicos en los alimentos en 2024 y otro miembro aportó contribuciones financieras al programa de asesoramiento científico de la FAO. Además, los miembros informaron sobre sus contribuciones financieras a la FAO en apoyo de la organización de cursos y

---

<sup>7</sup> CX/ASIA 25/23/6; CRD08 (República de Corea); CRD17 (Indonesia).

talleres de formación, tanto en el ámbito nacional como el regional, con el fin de fortalecer la capacidad de la región en materia de obtención y análisis de datos.

- Objetivo prioritario 4.2 (Aumentar la participación sostenible y activa de todos los miembros del Codex): El coloquio del Codex del CCASIA de 2023 y el taller del CCASIA sobre sistemas de control de los alimentos y evaluación de riesgos de 2024 proporcionaron plataformas interactivas para que los miembros compartieran experiencias y aunaran esfuerzos en favor de la creación de capacidad. Además, se organizó un simposio sobre ciencia con fines reguladores, en el que se destacó la importancia del Codex como garante de normas de inocuidad alimentaria fundadas en la ciencia. Durante la celebración del 22.º Día de la Inocuidad de los Alimentos de Corea, se celebró también una exposición para conmemorar el 60.º aniversario del Codex (Codex@60). Asimismo, un miembro mencionó su colaboración con la FAORAP para organizar un taller regional en Tokio en 2024, cuyo objetivo era fortalecer la capacidad de algunos miembros de la región a fin de que pudieran participar mejor y de manera más eficaz en el Codex, en particular con propuestas de nuevos trabajos.

67. Un miembro expresó su agradecimiento al Fondo fiduciario del Codex, observando que este le había permitido:

- participar en un programa de capacitación, lo que fortaleció su capacidad nacional en materia de establecimiento de normas y mejoró su participación en la labor del Codex;
- elaborar y aprobar un manual del Codex, que ha servido de base para planificar distintas actividades nacionales del Codex;
- elaborar materiales didácticos de sensibilización en plataformas de redes sociales, cuya versión en inglés se ha puesto a disposición de otros países con fines informativos.

68. Otro miembro subrayó la necesidad de contribuciones financieras en apoyo de las actividades de creación de capacidad y remarcó el resultado de la encuesta, según el cual la cooperación regional, la mentoría y las oportunidades de aprendizaje eran importantes para asegurar la participación equitativa de los miembros.

### Conclusiones

69. El CCASIA, en su 23.ª reunión, tomó nota con reconocimiento de las actividades realizadas en la región en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2020-25.

### PLAN DE TRABAJO DEL CODEX EN MATERIA DE COMUNICACIÓN: INFORME DE SITUACIÓN (tema 7 del programa)<sup>8</sup>

70. La Secretaría del Codex presentó los avances realizados en la aplicación del plan de trabajo regional en materia de comunicación y elogió a la región por los resultados obtenidos en el bienio 2022-24. La Secretaría señaló que el CCASIA cumplió satisfactoriamente todos los indicadores establecidos en el plan de trabajo en materia de comunicación y desempeñó una función activa en la difusión de noticias e información sobre la labor del Codex a través del sitio web del Codex. La Secretaría invitó además a los miembros de la región a mantener e intensificar su participación en las actividades de comunicación del Codex.

71. Asimismo, la Secretaría presentó los resultados de la encuesta realizada entre los miembros de la región con objeto de medir los avances en la aplicación del plan en materia de comunicación.

### Debate

72. Uno de los miembros señaló que, dado que en el nuevo plan de trabajo en materia de comunicación se habían establecido metas más ambiciosas en cuanto al número de noticias y de países participantes, sería importante fomentar las contribuciones no solo de aquellos que habían participado activamente, sino también de quienes habían contribuido en menor medida.

73. Otro miembro expresó su decidido apoyo al nuevo plan de trabajo en materia de comunicación y afirmó que las actividades de comunicación deberían fomentarse de manera constante, de manera que contribuyan a la elaboración eficaz y eficiente de normas del Codex.

### Conclusiones

74. El CCASIA en su 23.ª reunión:

- i) tomó nota de las actividades de comunicación correspondientes al período 2022-24 y de los resultados de la encuesta de satisfacción sobre las comunicaciones regionales realizada durante la 23.ª reunión del CCASIA (Apéndice IV);
- ii) aprobó el plan de trabajo regional en materia de comunicación para 2025-27 (Apéndice V).

---

<sup>8</sup> CX/ASIA 25/23/7.

**PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2026-2031: ESTADO Y SIGUIENTES PASOS (tema 8 del programa)<sup>9</sup>**

75. La Secretaría del Codex presentó el tema y recordó que la Comisión elabora un Plan estratégico periódico cuyo objeto es avanzar en el cumplimiento de su mandato teniendo en cuenta, al mismo tiempo, el contexto mundial actual. Tras recordar también que la Comisión había aprobado el nuevo Plan estratégico para 2026-2031 en su 47.º período de sesiones (2024), la Secretaría indicó que se disponía, por lo tanto, de un año para formular el marco de seguimiento, así como para que los comités de coordinación que se reunieran en 2025 elaboraran planes de trabajo en apoyo de su aplicación. Habida cuenta de que el Plan estratégico está concebido para guiar la labor del Codex, la formulación de los planes de trabajo no debería realizarse independientemente de otras actividades del CCASIA. Por el contrario, los objetivos estratégicos deberían conformar la labor del comité y sus miembros. La Secretaría señaló además que los indicadores propuestos para el Plan estratégico se habían remitido a todos los miembros y observadores a través de la circular CL 2025/49-EXEC con el fin de recabar sus observaciones e invitó a los miembros a participar activamente en este proceso de revisión.
76. La Presidenta informó de que, a partir de las opiniones recopiladas con la encuesta, en particular los objetivos y logros prioritarios determinados en ella, se había elaborado una propuesta de plan de trabajo para 2026-27, que se publicó como documento CRD04. El CCASIA, en su 23.ª reunión, acordó abrir el debate tomando como base el documento CRD04.

**Debate**

77. La Presidenta condujo el debate sobre cada uno de los objetivos y logros prioritarios, así como sobre las actividades principales conexas.

**Meta 1**

78. Los miembros pusieron de relieve la importancia del logro 1.2, subrayando la necesidad de seguir respaldando las actividades de creación de capacidad centradas en la obtención de datos y en la presentación de datos científicos más sólidos, y solicitaron específicamente la inclusión de la “presentación conjunta de datos” en la actividad 1.2.2.
79. Un miembro manifestó su apoyo a la actividad 1.4.1 como respuesta a las necesidades de los miembros y en relación con la formulación de normas fundadas en la ciencia, y destacó asimismo la importancia de una voz regional más coordinada, sustentada en una sólida competencia técnica, para avanzar en los temas prioritarios del programa.

**Meta 2**

80. Un miembro expresó su apoyo a la actividad 2.3.2 y subrayó la necesidad crucial de continuar respaldando las actividades de creación de capacidad en materia de obtención de datos.

**Meta 3**

81. Un miembro apoyó la actividad prevista en el logro 3.1 y propuso incorporar en el logro 3.3 una nueva actividad consistente en recopilar, mediante una encuesta, información sobre las repercusiones de los textos del Codex en la sostenibilidad y la resiliencia de los sistemas alimentarios.
82. La Presidenta precisó que ya estaban previstas actividades similares en el marco de la actividad 4.1.2 y propuso, en consecuencia, que la nueva actividad que se había sugerido se incorporara en el logro 4.1, en lugar de en el logro 3.3.
83. Un observador acogió favorablemente los logros 3.1 y 3.4, destacó el valor de la colaboración de las organizaciones internacionales en la región a fin de intercambiar conocimientos técnicos y de otro tipo, y reafirmó su compromiso de colaborar de manera constructiva con los miembros con objeto de afianzar la credibilidad y pertinencia de las normas del Codex.

**Meta 4**

84. Se incorporó una nueva actividad 4.1.3, relacionada con la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y resilientes, de conformidad con el párrafo 82.

**Conclusiones**

85. El CCASIA en su 23.ª reunión:
- i) se comprometió a apoyar la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2026-2031;

---

<sup>9</sup> CX/ASIA 25/23/8; CRD04 (Coordinador).

- ii) aprobó el plan de trabajo regional para 2026-27 (Apéndice VI);
- iii) alentó a los miembros y observadores a que participaran activamente en el proceso de elaboración de un marco de seguimiento para el Plan estratégico del Codex para 2026-2031.

### **UTILIZACIÓN Y REPERCUSIONES DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN (tema 9 del programa)<sup>10</sup>**

86. La Secretaría del Codex presentó el tema junto con un breve resumen de la encuesta sobre la utilización y repercusiones de los textos del Codex, un esquema del diseño de la encuesta, una síntesis de los resultados de las encuestas realizadas en 2022 y 2023, y las recomendaciones formuladas a partir de dichos resultados. La Secretaría añadió que la encuesta formaba parte del mecanismo de seguimiento y evaluación del Codex, el cual también contemplaba la recopilación de datos mediante estudios de caso sobre textos específicos del Codex, así como la colaboración con la Organización Mundial del Comercio y otras organizaciones internacionales.
87. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que, según las encuestas de 2022 y 2023, más del 90 % de los encuestados se declararon satisfechos de la labor del Codex y de que casi el 70 % de los países de ingresos medios y bajos utilizaban los textos del Codex en sus sistemas nacionales de control de los alimentos. El Comité tomó nota también de que los resultados de la encuesta realizada en 2024 estarían disponibles próximamente.
88. La Secretaría informó al CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que, si bien la tasa de respuesta en la región de Asia había mejorado entre 2022 y 2023 hasta situarse en el 58 %, seguía siendo inferior a la tasa de respuesta mundial, que llegó al 69 %. La Secretaría instó, en consecuencia, a los miembros del CCASIA a responder activamente a la encuesta de 2025 sobre la utilización y repercusiones de los textos del Codex una vez que estuviera disponible.

#### **Debate**

##### Resultados de las encuestas de 2022 y 2023

89. Un miembro destacó la baja tasa de respuesta en la región y afirmó que era importante conocer las causas que determinaban esta situación y aplicar medidas para corregirla. La Presidenta propuso que la Secretaría del Codex considerara la oportunidad de abordar esta cuestión.

##### Recomendaciones referentes a la encuesta

90. La Secretaría informó al CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que se le había solicitado formular comentarios y proponer posibles medidas para dar seguimiento a las recomendaciones presentadas en el documento CX/ASIA 25/23/9. Dado que las recomendaciones eran de amplio alcance, la Secretaría sugirió que las actividades enumeradas en el plan de trabajo regional para 2026-27 en apoyo de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2026-2031 (véase el tema 8 del programa) podrían servir como base para el debate.
91. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, convino con la propuesta de la Secretaría, procedió a considerar a qué actividades habría que otorgar prioridad en el plan de trabajo y acordó priorizar las siguientes:
  - 1.2.2 Facilitar y fomentar la presentación de datos por todos los miembros de la región o la presentación conjunta de datos;
  - 1.4.1 Notificar cuestiones ya existentes y otras que pudieran surgir, basándose en los debates mantenidos en la 23.<sup>a</sup> reunión del CCASIA;
  - 2.3.2. Seguir apoyando actividades de creación de capacidad basadas en las necesidades (cursos, seminarios web, visitas de estudio y sesiones de coordinación virtuales);
  - 4.1.1. Proseguir la labor de promoción con las instancias decisorias nacionales a fin de recalcar los beneficios de utilizar los textos del Codex para velar por la inocuidad de los alimentos, proteger la salud del consumidor y mejorar el comercio;
  - 4.1.4 Realizar campañas de sensibilización específicas en regiones donde se haya detectado una carencia de conocimientos, con el objetivo de mejorar la comprensión y aplicación de los textos del Codex.

---

<sup>10</sup> CX/ASIA 25/23/9.

## Conclusiones

92. El CCASIA en su 23.<sup>a</sup> reunión:
- i) tomó nota de los resultados de la encuesta sobre la utilización y las repercusiones de los textos del Codex, en particular de los pertinentes para la región;
  - ii) acordó instar a todos los miembros de la región a responder activamente a la próxima ronda de la encuesta;
  - iii) convino con las actividades priorizadas propuestas para dar seguimiento a las recomendaciones del documento CX/ASIA 25/23/9, según lo establecido en el Apéndice VI;
  - iv) solicitó a la Secretaría del Codex que investigara las causas de la baja tasa de respuesta y presentara propuestas para incrementarla.

### **PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (Asia) (en el trámite 7) (tema 10 del programa)<sup>11</sup>**

93. China, en su calidad de Presidente del GTe y del grupo de trabajo durante la reunión, introdujo el tema y recordó los amplios debates sostenidos sobre la categoría de alimentos de la NGAA (CXS 192-1995) aplicable al producto en el proyecto de norma. Explicó que, tanto el GTe como el grupo de trabajo durante la reunión, habían acordado asignar el producto a la categoría de alimentos 06.4.3 “Pastas y fideos precocidos y productos análogos”, dado que esta categoría abarcaba productos tratados que se vendían directamente al consumidor y proporcionaba una referencia clara para la aplicación de aditivos.
94. El Presidente del GTe y del grupo de trabajo durante la reunión señaló asimismo que ciertas disposiciones de la categoría de alimentos 06.4.3 limitaban su aplicación a determinados alimentos específicos. Sin embargo, en la práctica, dichos aditivos también se utilizaban en los raviolis congelados rápidamente, de conformidad con el proyecto de norma. Para abordar esta cuestión, el grupo de trabajo durante la reunión acordó solicitar al CCFA la adición de una nueva nota en las disposiciones pertinentes de la categoría de alimentos 06.4.3, con objeto de incluir los raviolis congelados rápidamente, con dosis máximas de uso conformes a las disposiciones de la NGAA vigentes. Se acordó asimismo someter a revisión algunas clases funcionales de la sección de aditivos alimentarios.
95. Además de los aditivos alimentarios, el Presidente del GTe y del grupo de trabajo durante la reunión observó que este último grupo había examinado el proyecto de norma en su totalidad y había acordado someter a revisión determinadas secciones. El proyecto de norma revisado figura en el Apéndice I del documento CRD20, y el Apéndice II del mismo documento contiene propuestas específicas de revisión de la NGAA para facilitar la labor del CCFA.
96. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, convino en considerar el CRD20 como punto de partida para el debate de este tema.

## Debate

97. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, formuló las observaciones y adoptó las decisiones que siguen sobre las secciones correspondientes.

### Sección 4 del Apéndice I: Aditivos alimentarios

98. Un miembro, haciendo referencia a las observaciones recogidas en el documento CRD19, propuso que se permitiera el uso de dos clases funcionales adicionales —a saber, leudantes y reafirmantes— en el Cuadro 3 de la NGAA para los raviolis congelados rápidamente, señalando la existencia de justificación tecnológica para el uso de estos aditivos en la envoltura y el relleno a fin de mejorar la textura de la envoltura sin levadura y preservar la estructura de los ingredientes del relleno, respectivamente. Asimismo, dicho miembro propuso eliminar la nota a pie de página 2, que indicaba “Solo para uso en el relleno” en relación con los acentuadores del sabor en el Cuadro 3, aduciendo que en su país dichos acentuadores del sabor se utilizaban tanto en la envoltura como en el relleno.
99. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, manifestó su acuerdo con la propuesta y observó además que, inadvertidamente, no se habían incluido los conservantes en la lista de clases funcionales del documento CRD19.

---

<sup>11</sup> CX/ASIA 25/23/10, CX/ASIA 25/23/10 Add.1 (Observaciones de Egipto, India, Japón y Tailandia); CRD08 (República de Corea); CRD12 (India); CRD13 (Malasia); CRD19 (Japón); CRD20 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión sobre los raviolis congelados rápidamente).

100. En consonancia, el CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, efectuó las revisiones correspondientes en el cuadro “Propuestas de revisión de las Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA” del Apéndice II del documento CRD20.

#### Sección 10 del Apéndice I: Métodos de análisis y muestreo

101. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que el plan de muestreo propuesto —presentado para examen en el marco del tema 3 del programa (véase el párrafo 33 ii) y el Apéndice II)— sería remitido al CCMAS para su aprobación, y de que la revisión de los planes de muestreo se encontraba actualmente en curso en el seno del Comité. A este respecto, se señaló que, en caso de que el CCMAS no lograra determinar el punto adecuado donde incluir el plan de muestreo una vez aprobado, dicho plan se incorporaría a la norma con objeto de garantizar que la información no se perdiera.

#### Apéndice II: Propuestas de revisión de la Norma general para los aditivos alimentarios

102. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que, a fin de armonizarla con las enmiendas realizadas en la Sección 4 del Apéndice I (véase el párrafo 99), era preciso modificar en consecuencia la descripción del Cuadro 3.

#### Otros asuntos

103. En respuesta a una consulta sobre la razón por la que las normas para productos solo pueden publicarse tras la ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado de los alimentos, pero no de las disposiciones sobre métodos de análisis y muestreo, la Secretaría del Codex aclaró que permitir la publicación de normas sin esperar la ratificación del CCMAS era una práctica arraigada en el Codex.

#### **Conclusiones**

104. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó remitir:
- i) el proyecto de norma a la Comisión del Codex para su aprobación en el trámite 8 (Apéndice VII, Parte A), una vez ratificadas las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y al etiquetado de alimentos por parte del CCFA y del CCFL, respectivamente;
  - ii) las propuestas de revisión de la NGAA para su consideración por el CCFA (Apéndice VII, Parte B).

#### **PROPUESTA RELATIVA A LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA DULCES TRADICIONALES (ASIA) (tema 11.1 del programa)<sup>12</sup>**

105. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que no se había publicado ningún documento, dado que la propuesta había sido retirada, según cuanto indicado en el documento CRD12.

#### **PROPUESTA RELATIVA A LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA GACHAS EN CONSERVA Y ARROZ COCIDO (ASIA) (tema 11.2 del programa)<sup>13</sup>**

106. China, en calidad de país autor del documento, así como en nombre de su coautor, la República de Corea, presentó el tema. China recordó que el CCASIA, en su 22.<sup>a</sup> reunión (2023), había examinado dos documentos de debate en los que se proponía la elaboración de sendas normas regionales para gachas en conserva y arroz cocido, y que, a tenor de la similitud de las cuestiones planteadas en ambos documentos, se había solicitado a China y a la República de Corea que consideraran la posibilidad de combinar ambas propuestas.
107. China señaló que, si bien el documento CX/ASIA 25/23/12 incluía tanto un documento de debate como un documento de proyecto conjuntos, consultas y estudios posteriores habían puesto de manifiesto que, en caso de que la Comisión aprobara el nuevo trabajo, la subsiguiente elaboración de una norma regional que abarcara ambos productos podría resultar difícil, dadas las diferencias existentes entre las gachas en conserva y el arroz cocido por lo que se refería a los requisitos de inocuidad y calidad. China informó además al CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que había acordado con la República de Corea proseguir con la elaboración de dos normas independientes, en lugar de una norma única fusionada. A este respecto, China comunicó al CCASIA que se había presentado una propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para gachas en conserva en el documento CRD16.
108. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que la República de Corea podría presentar en la 24.<sup>a</sup> reunión del CCASIA una propuesta para el arroz cocido, que se sometería a examen en el marco del tema del programa “Otros asuntos”.

---

<sup>12</sup> CX/ASIA 25/23/11; CRD12 (India).

<sup>13</sup> CX/ASIA 25/23/12; CRD12 (India).

109. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó someter a examen el documento de debate y documento de proyecto relativos a la elaboración de una norma regional para gachas en conserva que figuran en el documento CRD16.

#### **Debate**

110. Los miembros expresaron su apoyo general a la necesidad de elaborar una norma regional para gachas en conserva. Sin embargo, se plantearon las observaciones y preocupaciones generales y específicas sobre el documento de proyecto que se indican a continuación.

#### Título

111. Un miembro preguntó si el término “en conserva” debería sustituirse por “envasadas” para reflejar los distintos tipos de envases indicados en el documento de proyecto. China aclaró que en el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979) había una definición de “alimento en conserva”, pero indicó que, por el momento, no podía adoptar una decisión respecto a la modificación del término, y propuso mantener la denominación actual, señalando que podía modificarse en el futuro si se retuviese necesario.

#### Sección 1: Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

112. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de que las gachas en conserva se comercializaban a nivel mundial y de que, hasta la fecha, no se había llevado a cabo una evaluación precisa de los aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria de este producto a escala mundial. Por consiguiente, se solicitó a China que considerara si no sería más apropiado elaborar una norma internacional y abordar los aspectos de inocuidad alimentaria mediante nuevos trabajos en los comités del Codex de asuntos generales.
113. Un miembro señaló que en su país había gachas en conserva listas para el consumo y gachas instantáneas, e indicó que el documento de proyecto no parecía contemplar dichos productos. Solicitó que se ampliara el ámbito de aplicación del documento de proyecto para incluir la amplia variedad de productos de gachas en conserva disponibles en el mercado. La Presidenta recordó además que otro miembro, en sus observaciones escritas contenidas en el documento CRD17, había solicitado aclaraciones sobre el ámbito de aplicación de la norma regional propuesta.
114. China explicó que, si bien se habían identificado como ingredientes de las gachas en conserva los cereales, el maíz, el arroz y la soja, la lista de ingredientes seguía siendo susceptible de revisión durante la elaboración de la norma regional dentro del procedimiento de trámites. Se expresó la opinión de que la lista de ingredientes no debería ser excesivamente amplia, a fin de evitar posibles solapamientos con otros productos.
115. En vista de lo anterior, China propuso un texto actualizado para su consideración por el CCASIA. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, examinó el siguiente texto, señalando que aún estaba sujeto a ajustes posteriores a tenor de la reunión.

*Las gachas en conserva son un tipo de alimento en conserva elaborado a partir de agua y cereales en grano (principalmente arroz), que es apto para el consumo humano y puede contener otros ingredientes comestibles, está envasado en recipientes herméticamente cerrados (como envases metálicos, envases plásticos de alta barrera, envases de vidrio, envases compuestos de aluminio y plástico, etc.) y ha sido sometido a un tratamiento de elaboración suficiente para asegurar su esterilidad comercial.*

#### Sección 6: Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex y trabajos en curso

116. Se solicitó a China que proporcionara información sobre cuestiones relativas a la inocuidad y calidad de los alimentos que no pudieran abordarse mediante las normas existentes del Codex, dado que el CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, señaló que este era un requisito de procedimiento que formaba parte de la revisión de las propuestas de nuevos trabajos.
117. China explicó que la formulación de disposiciones pertinentes en materia de calidad podría realizarse durante la elaboración de la norma regional, y añadió que la elaboración de dicha norma contribuiría a aumentar el reconocimiento internacional de las gachas en conserva.

118. Habida cuenta de la indicación de China de que uno de los objetivos del establecimiento de la norma regional era abordar cuestiones relacionadas con el uso de las gachas en conserva como alimento en situaciones de emergencia, uno de los miembros solicitó a la Secretaría del Codex que aclarara si las normas del Codex podían incluir alimentos para emergencias en sus ámbitos de aplicación. La Secretaría del Codex aclaró que, aunque textos del Codex como las *Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo* (CXG 95-2022), podrían guardar relación con la cuestión, en ellas no se indicaba que debieran utilizarse exclusivamente en situaciones de emergencia. Asimismo, se señaló que el CCFL está elaborando directrices sobre la aplicación de las disposiciones de etiquetado de alimentos en situaciones de emergencia, si bien dicho texto aún se encuentra en el procedimiento de trámites.

#### Observaciones generales

119. La Presidenta, haciendo referencia al mensaje del vídeo de apertura del Secretario del Codex, señaló que la elaboración de normas del Codex puede fortalecer la confianza de los consumidores y facilitar el comercio de los productos pertinentes, pero subrayó que dichas normas deben fundarse en los principios de necesidad, viabilidad e inclusión. Añadió también que, antes de proponer un nuevo texto del Codex, era necesario definir con claridad y de forma estratégica el objetivo previsto por la norma, determinar si los temas en cuestión eran susceptibles de normalización y evaluar si los textos existentes del Codex podrían adaptarse en atención a las preocupaciones planteadas. Esto permitiría aprovechar de manera adecuada el tiempo y el esfuerzo que los miembros dedican a examinar una propuesta de nuevo trabajo. En este sentido, la Presidenta recordó que el Comité Ejecutivo, en su 88.ª reunión (2025), solicitó a todos los comités que trabajaban en la elaboración de normas para productos que adoptaran un enfoque más horizontal con respecto a esas normas y que se asegurasen de que las propuestas de nuevos trabajos identificasen claramente las cuestiones y dificultades fundamentales que debe abordar el Codex, a fin de poder determinar y recomendar el tipo de textos del Codex más adecuado<sup>14</sup>. Se subrayó que una preparación reflexiva suele acelerar el progreso y puede conducir a mejores resultados.
120. El CCASIA, en su 23.ª reunión, tomó nota de una propuesta para considerar la elaboración de orientaciones prácticas sobre la aplicación de las normas del Codex existentes a este producto específico, en lugar de elaborar una nueva norma para el mismo.
121. Considerando que se requerían mayores aclaraciones sobre el ámbito de aplicación, la definición y las disposiciones en materia de calidad pertinentes, así como sobre la necesidad de elaborar una norma regional y la posibilidad de que elaborar una norma internacional resultara más adecuada, el CCASIA, en su 23.ª reunión, acordó que la propuesta de nuevo trabajo debía perfeccionarse para ser sometida a examen en la próxima reunión. Un miembro observó además que el documento de proyecto del CRD16 se había recibido hacía relativamente poco, por lo que examinar la propuesta de nuevo trabajo en la 24.ª reunión del CCASIA permitiría disponer de más tiempo para realizar consultas con las partes interesadas.
122. Durante la 23.ª reunión, se informó al CCASIA de que la Secretaría del Codex estaba elaborando un manual de orientación sobre la presentación de propuestas de nuevos trabajos, por lo que, una vez estuviera disponible, China podría remitirse al mismo para perfeccionar la propuesta.

#### **Conclusiones**

123. El CCASIA, en su 23.ª reunión, acordó solicitar a China que:
- i) efectuara un análisis de las carencias que había en los textos del Codex existentes, con objeto de definir con mayor precisión el ámbito de aplicación y los parámetros de calidad específicos que deberían tratarse;
  - ii) revisara nuevamente el documento de debate y el documento de proyecto a la luz de los debates mantenidos durante la reunión y las observaciones que figuraban en los documentos CRD, así como del manual de orientación práctica sobre la presentación de propuestas de nuevos trabajos una vez que estuviera disponible;
  - iii) preparara y presentara un documento de debate y un documento de proyecto revisados a la Secretaría del Codex a más tardar tres meses antes de la 24.ª reunión del CCASIA.

---

<sup>14</sup> REP25/EXEC1, párrafo 50 iii).

**NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 12 del programa)<sup>15</sup>**

124. La Secretaría del Codex presentó el tema y recordó que la Comisión, en su 47.º período de sesiones, había nombrado Coordinador para Asia al Japón, después de que China no pudiera optar a un nuevo nombramiento a raíz de la elección de la Sra. Jing Tian (China) como Vicepresidenta de la Comisión. Se informó al CCASIA de que el Japón, habiendo ejercido esa función durante un solo mandato, podía optar a un nuevo nombramiento.
125. El CCASIA, en su 23.ª reunión, reconoció la excelente labor realizada por el Japón en colaboración con China, el anterior Coordinador. Los miembros pusieron de relieve la capacidad y dedicación del Japón, así como sus esfuerzos en pro de la comunicación, la cooperación y el entendimiento mutuo en la región. El CCASIA, en su 23.ª reunión, destacó que la cortesía, firmeza y demostración de flexibilidad del Japón al asumir la función de Coordinador favorecieron una transición fluida y estable en la región.
126. El CCASIA, en su 23.ª reunión, expresó también su agradecimiento a China, el coordinador anterior, por sus incansables esfuerzos en la promoción de los intereses de la región en el marco del Codex, por haber actuado como voz colectiva en la escena mundial y por su labor en favor del consenso entre los miembros de la región.
127. El CCASIA, en su 23.ª reunión, acordó por unanimidad recomendar a la Comisión que, en su 48.º período de sesiones, renovara el nombramiento del Japón como Coordinador para Asia por un segundo mandato.
128. El Japón agradeció a los miembros del CCASIA el apoyo mostrado y aceptó el nombramiento.

**Conclusiones**

129. El CCASIA, en su 23.ª reunión, recomienda a la Comisión, en su 48.º período de sesiones, la reelección del Japón como Coordinador para la región de Asia.

**OTROS ASUNTOS (tema 13 del programa)****Documento de debate sobre la conversión de la *Norma regional para productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017)* en una norma de alcance mundial<sup>16</sup>**

130. La República de Corea presentó el documento CRD02, destacando el crecimiento de la industria de productos a base de alga nori y su comercio internacional, que se beneficiaría de la conversión de la norma regional existente en una norma internacional.
131. La Presidenta señaló que una de las funciones que forma parte del mandato de los comités coordinadores regionales es recomendar a la Comisión la elaboración de normas de alcance mundial para los productos de interés para la región, incluidos aquellos que a juicio del comité puedan ser objeto de comercio internacional en el futuro. Señaló también que esta era la primera ocasión en la que un comité coordinador regional consideraba la oportunidad de convertir una norma regional en una norma de alcance mundial.

**Debate**

132. El CCASIA, en su 23.ª reunión, examinó el documento de proyecto que figura en el documento CRD02 y formuló los comentarios y decisiones que figuran a continuación.
133. Los miembros expresaron su reconocimiento a la República de Corea por la labor realizada y, por lo general, manifestaron su apoyo a la necesidad de convertir la norma regional existente en una norma internacional.
134. Un miembro indicó que no se habían señalado obstáculos para la aplicación de la norma regional, conforme a lo establecido en el Manual de procedimiento, y que modificar elementos esenciales como el ámbito de aplicación y los factores de calidad podría generar confusión. Dicho miembro expresó sus reservas respecto al inicio del nuevo trabajo, pero afirmó que no se opondría a la propuesta y que estaría dispuesto a contribuir al avance del trabajo en caso de que fuera aprobado.
135. Otro miembro sugirió que el ámbito de aplicación del documento de proyecto podría ampliarse para abarcar otras especies de algas marinas, con el fin de asegurar una mayor cobertura del mercado. Asimismo, señaló que los problemas relacionados con la presencia de contaminantes en este producto podrían constituir una posible propuesta de nuevo trabajo para el CCCF.
136. El CCASIA, en su 23.ª reunión, acordó incluir una referencia a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) en la Sección 6 del documento de proyecto, señalando que, si bien en esta norma no se especifican actualmente los niveles máximos para algas marinas ni productos relacionados, en particular en lo que se refiere a metales pesados como el cadmio, el arsénico y

---

<sup>15</sup> CX/ASIA 25/23/13.

<sup>16</sup> CRD02 (República de Corea), CRD13 (Malasia), CRD17 (Indonesia).

el plomo, podría presentarse una propuesta al CCCF para que considerara el establecimiento de dichos niveles como nuevo trabajo.

137. La Secretaría del Codex aclaró al respecto que el CCASIA podía recomendar directamente al CCCF el establecimiento de niveles máximos para metales pesados en algas marinas y productos relacionados y que este asunto podía abordarse en el marco del tema del programa del CCCF “Asuntos remitidos al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius o sus órganos auxiliares”. Al mismo tiempo, se invitó a los miembros a presentar propuestas de nuevos trabajos mediante el procedimiento ordinario aplicado por el CCCF.
138. En respuesta a una consulta sobre la necesidad de definir con mayor precisión el ámbito de aplicación del documento de proyecto al convertir la norma regional en una norma internacional, la Secretaría recordó que varias normas del CCASIA habían sido convertidas en normas internacionales con descripciones del ámbito de aplicación similares, y aclaró que el enfoque adoptado en este caso era coherente con los precedentes.
139. La República de Corea señaló que los aspectos detallados y las cuestiones técnicas planteadas por los miembros podrían examinarse con mayor profundidad en el GTe en un futuro, una vez que la Comisión hubiera aprobado, en su caso, el documento de proyecto como nuevo trabajo.
140. La Presidenta alentó a los miembros a participar activamente en la labor de elaboración de normas una vez que la Comisión hubiera aprobado el nuevo trabajo y lo hubiera asignado al comité competente, señalando que los productos a base de alga nori se producen principalmente en la región y se consumen en todo el mundo.

### Conclusiones

141. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, acordó:
  - i) remitir el documento de proyecto sobre la conversión de la norma CXS 323R-2017 en una norma internacional a la Comisión, en su 48.<sup>o</sup> período de sesiones, para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice VIII);
  - ii) solicitar a la Comisión que considere designar al comité competente para llevar a cabo este trabajo y, de ser necesario, que establezca un GTe y los presidentes y copresidentes encargados de dirigir el nuevo trabajo de conversión de la CXS 323R-2017 en una norma internacional;
  - iii) recomendar que el CCCF considere el establecimiento de niveles máximos pertinentes para metales pesados en algas marinas, incluidos los productos a base de alga nori.

### Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para los pasteles de luna (Asia)<sup>17</sup>

142. China presentó el documento CRD03, subrayando la creciente diversificación de productos y las importantes discrepancias en la utilización de ingredientes, los procesos de producción y la composición nutricional de los pasteles de luna en la región. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, procedió a examinar el documento de debate y el documento de proyecto que figuran en el documento CRD03.

### Debate

143. Los miembros expresaron su reconocimiento a China por la labor realizada y destacaron la importancia del producto en la región. El debate se centró en dos aspectos, a saber, “Título, ámbito de aplicación y definición del producto” y “Necesidad de la normalización”.

#### Título, ámbito de aplicación y definición del producto

144. Los miembros manifestaron las siguientes opiniones:
  - Se observó que productos similares, o incluso el mismo producto, tenían distintos nombres en los diferentes países miembros de la región (por ejemplo, pastel de luna con envoltura de nieve, pastel de luna sin hornear, bakpia) y se destacó la necesidad de ampliar tanto el ámbito de aplicación como la definición en el documento de proyecto.
  - Si bien se reconoció que la inclusión constituye un principio fundamental del Codex, se señaló que ampliar demasiado el ámbito de aplicación podría menoscabar el valor de la norma y las prácticas de comercio equitativo, por lo que debería abordarse con la debida cautela.
  - Dada la amplia variedad de productos comprendidos en la definición, se consideró que el nombre del producto debería ser más genérico que “pastel de luna”.

---

<sup>17</sup> CRD03 (China), CRD07 (Tailandia), CRD13 (Malasia), CRD17 (Indonesia).

145. China respondió que tanto el ámbito de aplicación como el nombre del producto serían objeto de un cuidadoso examen, a la luz de todas las observaciones recibidas. Sin embargo, dado que en esta etapa no se podía proponer un nombre alternativo concreto, China prefirió mantener el título actual de la norma.
146. Se señaló que el pastel de luna estaba incluido como ejemplo en la categoría de alimentos 07.2.1 de la NGAA, pero la Secretaría precisó que ello no podía considerarse una justificación para el nombre del producto.

#### Necesidad de normalización

147. China aclaró que las principales preocupaciones relacionadas con la calidad de los pasteles de luna eran el índice de peróxido y el índice de acidez, debido a que contienen grasas, aceites y azúcares.
148. Un miembro señaló que el contenido de grasas y azúcares en los pasteles de luna debería ser objeto de debate en el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales o en el CCFL, dado que se trata de un tema transversal que atañe también a muchos otros productos de confitería.
149. La Secretaría precisó que, dado que las normas del Codex relativas a las grasas y aceites ya contienen disposiciones sobre el índice de peróxido y el índice de acidez, podría ser necesario realizar ulteriores análisis para determinar la forma de aplicar dichos índices a los pasteles de luna.
150. Habida cuenta de la divergencia de opiniones de los miembros, la Presidenta, haciendo referencia al debate en el marco del tema 11.2 del programa, subrayó la necesidad de claridad en relación con el ámbito de aplicación, la definición y los parámetros de calidad, de conformidad con el Manual de procedimiento, y recordó que en las normas del Codex deben utilizarse nombres genéricos.

#### **Conclusiones**

151. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, solicitó a China que:
- i) trabajara conjuntamente con los miembros interesados para llevar a cabo un análisis de las carencias que había en los textos del Codex existentes, con el fin de definir el título, el ámbito de aplicación y los parámetros de calidad específicos contemplados en la norma regional;
  - ii) revisara nuevamente el documento de debate y el documento de proyecto, tomando como referencia el manual de orientación práctica sobre la presentación de propuestas de nuevos trabajos, una vez que estuviera disponible;
  - iii) preparara y presentara un documento de debate y un documento de proyecto revisados a la Secretaría del Codex a más tardar tres meses antes de la 24.<sup>a</sup> reunión del CCASIA.

#### **Documento de debate sobre ingredientes funcionales novedosos y declaraciones correspondientes<sup>18</sup>**

152. China presentó el documento CRD14, destacó la importancia que tienen para el comercio regional los alimentos consumidos como ingredientes ordinarios con propiedades saludables o medicinales, y propuso que se considerara la posibilidad de iniciar un nuevo trabajo del Codex, dirigido por los miembros interesados, con el fin de elaborar orientaciones normativas al respecto.

#### **Debate**

153. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, tomó nota del interés suscitado por esta propuesta, así como de las opiniones que siguen:
- Toda orientación resultante podría abordarse a nivel mundial para asegurar una mayor aplicabilidad, de conformidad con el Manual de procedimiento, en lugar de limitarse a una orientación regional.
  - La elaboración de un marco armonizado de evaluación de la inocuidad, junto con el establecimiento de una base de datos compartida y planteamientos normativos coordinados, contribuiría a reforzar en la región la protección de los consumidores, la previsibilidad reglamentaria y el acceso al mercado de ingredientes funcionales en condiciones de inocuidad.
  - En algunos países existía una distinción normativa entre los alimentos que utilizan sustancias botánicas sin declaraciones de propiedades saludables y los productos que requieren registro, al igual que los medicamentos tradicionales. Esto puso de relieve la necesidad de mayores aclaraciones respecto del ámbito de aplicación y los objetivos de la propuesta.
  - Era necesario que el nuevo trabajo del Codex se examinara de conformidad con el Manual de procedimiento, tal como quedó reflejado en el debate mantenido en el marco del tema 11.2 del programa.

---

<sup>18</sup> CRD14 (China e IUFOST).

**Conclusiones**

154. El CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, solicitó a China y a los miembros y observadores interesados que consideraran la posibilidad de estudiar esta propuesta y la forma en que se podría avanzar.

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

155. Se informó al CCASIA, en su 23.<sup>a</sup> reunión, de que su siguiente reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y de que se proporcionaría a los miembros información más detallada una vez que la Comisión, en su 48.<sup>o</sup> período de sesiones, hubiera nombrado al coordinador y se hubieran mantenido las consiguientes consultas entre este y la Secretaría del Codex.

**APÉNDICE I**

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

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Ms Aya Orito-Nozawa  
Associate Director  
International Standards Office, Food Safety Policy Division,  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo, Japan

**CO-CHAIRPERSON - CO-PRÉSIDENT - COPRESIDENTE**

Ms Hao Ding  
Associate Researcher  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing, China

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

Ms Sanka Yoshimochi  
Science Officer  
International Standards Office, Food Safety Policy Division,  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo, Japan

**CO-CHAIRS' ASSISTANT – ASSISTANTE DE LA CO-PRÉSIDENTE – ASISTENTE DEL COPRESIDENTE**

Ms Luhan Zhang  
Research Intern  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing, China

**BRUNEI DARUSSALAM**

Mrs Pg Nur Halimatussaadia Pg Hj Mohd Alias  
Director  
Standards & Risk Assessment, Brunei  
Darussalam Food Authority  
Brunei Darussalam

Ms Syahindah Aqilah Muhammad Redzuan  
Senior Technical Officer  
Standards & Risk Assessment, Brunei  
Darussalam Food Authority  
Brunei Darussalam

**CHINA - CHINE**

Mr Ning Ma  
Director  
National Health Commission of the People's  
Republic of China  
Beijing

Mr Si Chen  
Division Director  
Department of Agro-product Safety and Quality  
Ministry of Agriculture And Rural Affairs,  
P.R.China  
Beijing

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

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

Ms Jiyue Zhang  
Associate Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

Ms Hanyang Lyu  
Researcher Assistant  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

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

Dr Lifang Duan  
Division Director/Professor  
Institute for the Control of Agrochemicals,  
Ministry of Agriculture and Rural Affairs (ICAMA)  
Beijing

Mr Huiqian Zhuang  
Agronomist  
Institute for the Control of Agrochemicals,  
Ministry of Agriculture and Rural Affairs (ICAMA)  
Beijing

Mrs Yajing He  
Associate professor  
Chinese academy of fishery sciences  
Beijing

Mrs Yingying Guo  
Associate Researcher  
Yellow Sea Fisheries Research Institute,  
Chinese Academy of Fishery Sciences  
Qingdao

Mrs Peimin Zhang  
First Officer  
Import and Export Food Safety Bureau of the  
General Administration of Customs of the  
People's Republic of China  
Beijing

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

Mrs Yongfeng Zhao  
Professor - level Senior Engineer  
Technical Center of Nanning Customs District  
Nanning

Dr Xiaozhe Qi  
Senior engineer/Deputy division director  
Standards and Quality Center of National Food  
and Strategic Reserves Administration  
Beijing

Mr Xianshao Wu  
Professorate Senior Engineer/Deputy Director  
Guangxi Zhuang Autonomous Region Grain and  
Oil Quality Inspection Center  
Nanning

Eng Jiefang Hu  
Engineer  
Jiangxi Provincial Grain & Oil Science &  
Technology Innovation and Goods & Materials  
Reserve Center  
Nanchang

Mrs Yunxia Pu  
Chief Technologist/Director of the Experimental  
Center  
Inner Mongolia Autonomous Region Center for  
Disease Control and Prevention  
Hohhot

Dr Lei Zhu  
Chief Technologist/Director of the Experimental  
Center  
Inner Mongolia Autonomous Region Center for  
Disease Control and Prevention/China National  
Center for Food Safety Risk Assessment  
Hohhot

Mrs Hanxia Liu  
Research Professor/Deputy Director  
Chinese Academy of Quality and Inspection &  
Testing (CAQI)  
Beijing

Mrs Wenli Li  
Senior Engineer  
Shenzhen Institute of Standards and Technology  
Shenzhen

Mr Ke Wang  
Professor-level Senior Engineer/Vice President  
Shenzhen Institute of Standards and Technology  
Shenzhen

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

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

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

Mr Yu Li  
CTO  
China National Food Industry Association  
Beijing

Mr Kai Qiu  
Professor Engineer/R&D Director  
China National Research Institute of Foods and  
Fermentation Industries Co., Ltd  
Beijing

Mrs Siyuan Dong  
Senior Engineer/Center Vice Director  
China National Research Institute of Foods and  
Fermentation Industries Co., Ltd  
Beijing

#### **JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Yushi Yamamoto  
Associate Director  
Food Safety Policy Division, Food Safety and  
Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries  
Tokyo

Dr Hidetaka Kobayashi  
Director  
The Sendai Regional Center, Food and  
Agricultural Materials Inspection Center  
Sendai, Miyagi

Ms Asuka Horigome  
Associate Director  
International Food Safety Office, Consumer  
Affairs Agency  
Tokyo

Mr Junichiro Hisano  
Assistant Director  
Marketing and Processing Management Office  
(Rice and Wheat), Cereal Crop Division, Crop  
Production B, Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
Tokyo

Mr Tomonori Haruyama  
Deputy Director  
Food Manufacture Affairs Division, New business  
and Food Industry Department, Ministry of  
Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Ms Miho Sakai-tazawa  
Science Officer  
International Standards Office, Food Safety  
Policy Division, Food Safety and Consumer  
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
Tokyo

#### **MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Ms Ruhana Abdul Latif  
Senior Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Programme, Ministry of  
Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

#### **MALDIVES - MALDIVAS**

Mrs Khalisa Mohamed  
Food Quality Assurance Coordinator  
Maldives Food And Drug Authority  
Malé

Mr Satheesh Moosa  
Deputy Director General, Quality Assurance  
Maldives Food & Drug Authority  
Malé

#### **MONGOLIA- MONGOLIE**

Mrs Tsedensodnom Tsogtgerel  
Head of Product Development  
TESO GROUP  
Ulaanbaatar

Mrs Udanbor Battulga  
Secretary of the NCC  
Ministry of Food and Agriculture and Light  
Industry  
Ulaanbaatar

Mrs Otgonjargal Damiran  
Officer in Charge of Dairy Production and Supply  
Department of Food Industry Policy  
Implementation and Coordination, Department of  
Food Industry Policy Implementation and  
Coordination  
Ulaanbaatar

Mrs Davaasuren Dashnyam  
Senior officer of Food standards  
Mongolian Agency of Standards and Metrology  
Ulaanbaatar

Mrs Buyankhishig Dugur  
Head of the Laboratory  
UVS Khuns LC  
Ulaanbaatar

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Mr Karl Byran Perelonia  
Sub-committee on Coordinating Committee for  
Asia (SCCCASIA)  
National Fisheries Research and Development  
Institute, National Codex Organization

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

Mr Hyeonseo Choi  
Scientific Officer  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong

Mr Jeongwon Kim  
Deputy Director  
Fishery Products Safety Planning Division,  
Ministry of Oceans and Fisheries

Mr Bokkeun Yoon  
Deputy Director  
Fishery Products Safety Planning Division,  
Ministry of Oceans and Fisheries

Mr Jin-woo Kim  
Researcher  
Food Standard Research Center, Korea Food  
Research Institute

Dr You-sin Shim  
Principal Researcher  
Food Standard Research Center, Korea Food  
Research Institute

Ms Kiok Jeong  
CODEX Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong

**SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Peik Ching Seah  
Deputy Director  
Regulatory Standards and Veterinary Office,  
Singapore Food Agency

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Jeerajit Dissana  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

Ms Panyada Prayoorwong  
Standard Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

Ms Nitzachon Khacharin  
Trade and Technical Manager of Fisheries and  
Food Ingredients Products  
Thai Food Processors' Association  
Bangkok

Ms Virachnee Lohachoompol  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

Ms Huai-hui Lee  
Director  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Ms Maneenuch Santinipanon  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

Ms Dawisa Paiboonsiri  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

Ms Rungrassamee Mahakhaphong  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

Mr Pisan Pongsapitch  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards, Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Bangkok

**VIET NAM**

Mrs Thi Yen Ta  
Researcher of Laboratory of Food microbiology  
and Genetically modified Food  
National Institute for Food Control, Ministry of  
Health  
Hanoi

**MEMBERS OUTSIDE THE REGION/MEMBRES  
EXTERIEURS A LA REGION/MIEMBROS DE  
FUERA DE LA REGIÓN**

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

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

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS/ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/ ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)**

Mr Shahrila Ishak  
Head of Scientific and Regulatory Affairs  
Food Industry Asia  
Kuala Lumpur

Mrs Alice Wang  
Country Regulatory Affairs Lead  
Scientific and Regulatory Affairs  
Kuala Lumpur

Ms Khairul Nizam Yakob  
Regional Head of Regulatory Affairs & Food Compliance APAC  
SARA and Food Compliance, JDE Peet's  
Johor

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

Mr Ryo Kusakabe  
Head of the Technical Department  
Japan Soft Drink Association

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

Ms Alexis Chua  
Associate Director  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)  
Brussels

Ms Dian Febriani  
Manager  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)  
Brussels

**International Union of Food Science and Technology (IUFOST)**

Prof Samuel Godefroy  
President IUFOST/ Co-Chair of the Codex Committee  
Food Regulatory Science - Global Food Regulatory Science Society  
Quebec

**KEYNOTE SPEAKER**

Dr Masami Takeuchi  
Food Safety Officer  
Food Safety and Quality Unit, Agriculture and Consumer Protection Department  
Rome, Italy

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

Dr Hidetaka Kobayashi  
Director  
The Sendai Regional Center, Food and Agricultural Materials Inspection Center  
Sendai, Miyagi

Mr Pisan Pongsapich  
Chair of the Thailand Technical Committee for Consideration of Codex Standards under CCPR, CCCF and CCFH

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Dr Ruhana Abdul Latif  
Senior Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Programme, Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Dr Benjamin Remington  
Remington Consulting Group B.V.  
Netherlands

Ms Dawisa Paiboonsiri  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Dr Kristen Hendricks  
International Issues Analyst  
U.S. Department of Agriculture, U.S. Codex Office  
Washington, DC

Dr Sokneang In  
Dean of Faculty of Chemical and Food Engineering  
Institute of Technology of Cambodia  
Phnom Penh, Cambodia

Dr Dashnyam Davaasuren  
National Expert of Food Standard  
Mongolian Agency of Standards and Metrology  
Ulaanbaatar

**FAO**

Mrs Masami Takeuchi  
Food Safety Officer  
Food Safety and Quality Unit, Agriculture and Consumer Protection Department  
Rome

Mr Kang Zhou  
Food Safety Officer  
Food Safety and Quality Unit, Agriculture and  
Consumer Protection Department  
Rome

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

**WHO**

Mr Gyanendra Gongal  
Senior Public Health Officer  
WHO Regional Office for South-East Asia  
World Health Organization

Dr Katherine Helena Oliveira de Matos  
Food Safety Technical Officer  
Health Security and Emergencies  
World Health Organization Regional Office for  
the Western Pacific, Manila, Philippines

**CCASIA SECRETARIAT**

Ms Ni Wu  
Intern  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

Ms Min Wang  
Intern  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

**CODEX SECRETARIAT**

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards  
(CJWC)  
Rome

Mr Chun Yin Johnny Yeung  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards  
(CJWC)  
Rome

Dr Eunmi Cho  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards  
(CJWC)  
Rome

Mrs Myoengsin Choi  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards  
(CJWC)  
Rome

Mrs Riri Kihara  
Food standard officer  
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards  
(CJWC)  
Rome

**APÉNDICE II****REVISIÓN DE LOS PLANES DE MUESTREO EN LAS NORMAS REGIONALES (Asia)**

1. Las normas regionales, elaboradas o en vías de elaboración por el CCASIA, que requieren planes de muestreo son las siguientes:
  - *Norma regional para los productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015)*
  - *Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009)*
  - *Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia) (CXS 301R-2011)*
  - *Norma regional para el tempe (Asia) (CXS 313R-2013)*
  - *Norma regional para productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017)*
  - *Norma regional para productos de soja fermentados con Bacillus spp. (Asia) (CXS 354R-2023)*
  - *Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas (Asia) (CXS 355R-2023)*
  - *Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia) (para su aprobación en el trámite 8)*
2. Todas las disposiciones que figuran en estas normas regionales se enumeran en el Cuadro 1.
3. Un NCA del 6,5 % es adecuado para todas las normas, dado que estas disposiciones guardan relación con la calidad y no con la inocuidad.
4. Dado que todas las normas regionales contienen disposiciones tanto cualitativas como cuantitativas, el uso de planes por atributos de conformidad con la norma ISO 2859-1 (Cuadro 2) para todas las disposiciones es viable y facilita los procedimientos de cuarentena en el país importador al evitar tener que hacer muestreos independientes duplicados para el mismo lote.
5. El uso de planes por variables en lugar de planes por atributos podría aumentar la carga que comporta el procedimiento de cuarentena en el país importador. No obstante, la aplicación de planes por variables con el mismo NCA (Cuadro 3) no modifica sustancialmente el contenido de la norma, por lo que dichos planes pueden utilizarse para las disposiciones cuantitativas.
6. El uso de cualquiera de los dos tipos de planes de muestreo —por atributos o por variables— se considera conforme a las presentes normas. Para las disposiciones cuantitativas, los planes de muestreo del Cuadro 3 pueden utilizarse previo acuerdo entre ambas partes comerciales. Para las disposiciones cualitativas, debe utilizarse el plan de muestreo del Cuadro 2. Para las disposiciones cuantitativas, puede utilizarse el Cuadro 2 o el Cuadro 3, según corresponda.

**Cuadro 1. Disposiciones cualitativas y cuantitativas en normas regionales elaboradas por el CCASIA**

<b>Norma regional</b>	<b>Disposiciones cualitativas</b>	<b>Disposiciones cuantitativas</b>
<i>Norma regional para los productos de soja no fermentados (Asia) (CXS 322R-2015)</i>	Sabor, olor, color y textura	Contenido de humedad, contenido de proteína y peso neto
<i>Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia) (CXS 298R-2009)</i>	Sabor, olor, color y textura	Nitrógeno total, nitrógeno amínico, contenido de humedad y llenado mínimo
<i>Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia) (CXS 301R-2011)</i>	Sabor, olor, suciedad y color	Contenido de humedad, cenizas de materias extrañas inorgánicas, acidez, contenido de almidón, fibra cruda y tamaño de las partículas
<i>Norma regional para el tempe (Asia) (CXS 313R-2013)</i>	Textura, color, sabor, olor y materias extrañas	Contenido de humedad, contenido de proteína, contenido de lípidos y fibra cruda
<i>Norma regional para productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017)</i>	Sabor y color	Contenido de humedad, índice de acidez y contenido neto
<i>Norma regional para productos de soja fermentados con Bacillus spp. (Asia) (CXS 354R-2023)</i>	Sabores, olores, colores y textura	Peso neto, humedad <sup>a</sup> , proteína <sup>a</sup> y contenido de lípidos <sup>b</sup>
<i>Norma regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas (Asia) (CXS 355R-2023)</i>	Forma, tamaño, envoltorio de forma adecuada, olor y sabor, pérdida de relleno, sabor extraño y materias extrañas	Índice de peróxido y peso neto
<i>Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (Asia) (para su aprobación en el trámite 8)</i>	Envuelto de forma adecuada, materias extrañas y pérdida de relleno	Proporción de relleno respecto al total y peso neto
Planes de muestreo que hay que utilizar	Cuadro 2	Cuadro 2 o Cuadro 3 (previo acuerdo entre ambas partes comerciales)

a Solo Natto, Cheonggukjang y Thua Nao

b Solo Natto y Cheonggukjang

**Cuadro 2. Inspección mediante planes de muestreo por atributos de conformidad con la norma ISO 2859-1 (NCA=6,5 %)**

Tamaño del lote (número de paquetes, cada uno con una o más unidades)	Nivel de inspección					
	Reducido		Normal		Estricto	
	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2-15	2	0	2	0	3	0
16-50	5	1	8	1	13	1
51-90	5	1	13	2	13	1
91-150	8	2	20	3	20	2
151-280	13	3	32	5	32	3
281-500	20	5	50	7	50	5
501-1 200	32	6	80	10	80	8
1 201-3 200	50	8	125	14	125	12
3 201 o más	80	10	200	21	200	18

Nota

Si el tamaño de la muestra n es igual o superior al tamaño del lote, se realizará una inspección del 100 %.

El número de muestras para analizar es n. Si el número de muestras que no cumplen el criterio es inferior o igual a c, se debe aceptar el lote. De lo contrario, se debe rechazar el lote.

**Cuadro 3. Inspección mediante planes de muestreo por variables de conformidad con la norma ISO 3951-1 (NCA=6,5 %)**

Tamaño del lote (número de paquetes, cada uno con una o más unidades)	Nivel de inspección					
	Reducido		Normal		Estricto	
	n	k	n	k	n	k
2-15	4	0,586	4	0,735	3	0,950
16-25	4	0,586	6	0,939	6	1,061
26-50	4	0,586	6	0,887	9	1,218
51-90	5	0,550	9	0,869	9	1,190
91-150	7	0,507	14	0,935	14	1,147
151-280	9	0,628	21	0,945	21	1,227
281-500	14	0,601	33	1,036	32	1,225
501-1 200	21	0,830	52	1,120	50	1,245
1 201-3 200	33	0,954	79	1,195	78	1,281
3 201 o más	52	1,120	124	1,239	122	1,325

Nota

- Si el tamaño de la muestra n es igual o superior al tamaño del lote, se realizará una inspección del 100 % del lote.
- En el caso de un límite mínimo, si el promedio de la muestra es superior al límite mínimo más k veces la desviación estándar, el lote debe aceptarse. De lo contrario, se rechaza.
- En el caso de un límite máximo, si el promedio de la muestra es inferior al límite máximo menos k veces la desviación estándar, el lote debe aceptarse. De lo contrario, se rechaza.

**APÉNDICE III****ADITIVOS ALIMENTARIOS RELACIONADOS CON LOS CAROTENOIDES EN LA NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (ASIA) (CXS 322R-2015)**

Las dosis máximas de uso propuestas para los aditivos alimentarios relacionados con carotenoides en los productos regulados por la norma CXS 322R-2015 son las siguientes:

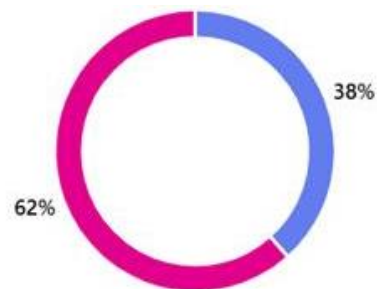
Aditivos alimentarios	SIN	Dosis máxima de uso	Notas
BETACAROTENOS	160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	25 mg/kg	127, 341, 344
Betacarotenos, vegetales	160a(ii)	25 mg/kg	127, 341, 344
Carotenal, beta-apo-8'-	160e	10 mg/kg	127

**APÉNDICE IV**

**ENCUESTA DE SATISFACCIÓN SOBRE LAS COMUNICACIONES REGIONALES DE LA 23.ª REUNIÓN DEL CCASIA**

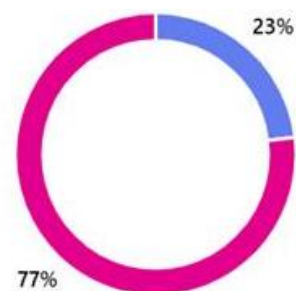
**Puntualidad de las comunicaciones regionales del Codex**

● Excellent / 优秀	5
● Good / 良好	8
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0



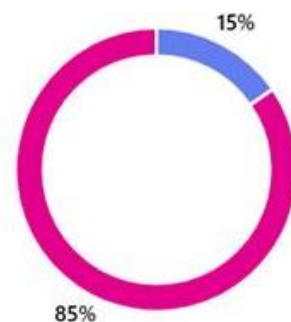
**Accesibilidad de las comunicaciones regionales del Codex**

● Excellent / 优秀	3
● Good / 良好	10
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0

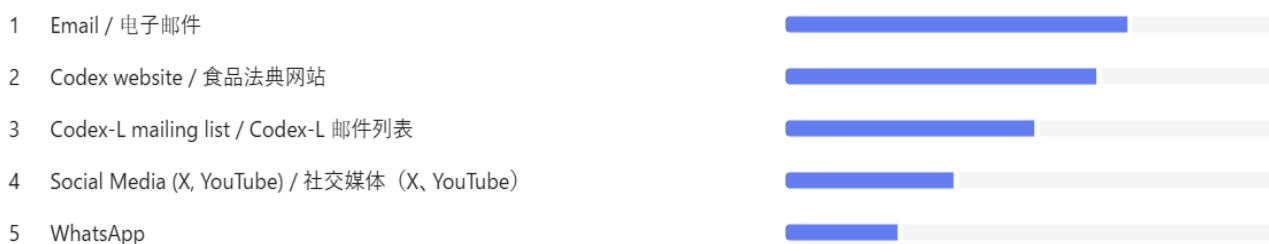


**Calidad de las comunicaciones regionales del Codex**

● Excellent / 优秀	2
● Good / 良好	11
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0



**¿Qué herramientas de comunicación actuales del Codex le resultan más accesibles?**



**¿Qué otras herramientas de comunicación contribuirían a mejorar la accesibilidad?**

- Facebook, TikTok
- Grupos de WhatsApp con los puntos de contacto del Codex o sus representantes
- Reuniones regionales en línea
- Facebook
- Instagram
- Plataforma de reuniones en línea

- WeChat
- Celebración de más reuniones oficiosas entre los miembros del CCASIA, únicamente para tratar cuestiones de interés, antes de las reuniones de los comités del Codex.
- Además de las herramientas habituales de comunicación, como las listas de distribución y las plataformas en línea, los foros periódicos como, por ejemplo, el foro sobre reglamentación alimentaria y el Codex de Asia, celebrados también en línea, pueden servir como herramientas de comunicación complementarias al facilitar debates sustantivos, el intercambio de prioridades y la creación de vínculos entre los participantes. El foro anterior también proporcionó resultados valiosos.

**¿Podría indicar alguna otra sugerencia sobre cómo mejorar aún más la puntualidad y la accesibilidad?**

- Las conversaciones en directo, como en WhatsApp, podrían ser útiles, ya que facilitarían el seguimiento de las comunicaciones.
- El envío previo de correos electrónicos permitiría recabar observaciones más completas.
- Sería muy positivo que los documentos relativos a los distintos temas del programa estuvieran finalizados con mayor antelación.
- Con miras a mejorar la puntualidad y la accesibilidad, es útil poner a disposición los documentos oficiales, los resúmenes de reuniones y los anuncios clave en varios idiomas, y no únicamente en inglés.
- Un centro en línea bien estructurado que reúna documentos, anuncios y grabaciones permitiría a los participantes mantenerse al día con facilidad y participar activamente.
- Incorporar herramientas de comunicación modernas, como notificaciones automáticas o sistemas de alerta basados en suscripción —por ejemplo, mediante correo electrónico o aplicaciones móviles—, que informen instantáneamente a los delegados sobre la publicación de nuevos documentos o actualizaciones. Esto velaría por que todas las partes dispusieran de información importante tan pronto como esta estuviera disponible.
- Sería conveniente que las partes interesadas de la región compartieran información pertinente, incluidas las actividades en curso y los paquetes de conocimientos, con el fin de promover el aprendizaje mutuo y la colaboración. Además, se recomienda encarecidamente mantener actualizada la información de contacto de los países miembros, incluidas las direcciones de correo electrónico, WhatsApp y, cuando corresponda, otras plataformas de redes sociales.
- En calidad de Coordinador regional, el Japón organiza reuniones regionales oficiosas previas a las reuniones de los comités, el Comité Ejecutivo y la Comisión. Con el fin de facilitar la participación del mayor número posible de miembros, estas reuniones se celebran en línea en lugar de presencialmente. Por lo general, se programan una o dos semanas antes de las respectivas reuniones, lo que permite a los países ajustar sus posiciones a la luz de las opiniones de los demás. Se alienta encarecidamente la participación del mayor número posible de miembros en estas reuniones, incluso en los casos en los que no sea posible asistir presencialmente a las reuniones principales.

**APÉNDICE V****ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO REGIONAL PARA 2025-27 EN APOYO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX**

<b>Objetivos</b>	<b>Actividades</b>	<b>Metas</b>	<b>Indicadores</b>
1. Establecer canales de comunicación claros.	1.1 Consolidar y mejorar el flujo e intercambio de información entre los países y la Secretaría del Codex. 1.2 Establecer métodos de comunicación simples y veloces (por ejemplo, grupos de debate en el foro de los GTe del Codex).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para la 23.<sup>a</sup> reunión del CCASIA, el 80 % de los miembros y observadores encuestados habrá calificado la puntualidad, accesibilidad y calidad de las comunicaciones regionales del Codex como “excelentes” o “buenas”.</li> </ul>	Número de respuestas a las encuestas que califiquen las comunicaciones regionales como “excelentes” o “buenas”.
2. Comunicar el valor de la colaboración en el Codex y del uso de sus normas en la región.	2.1. Presentar a la Secretaría del Codex proyectos mensuales de historias para la Web acerca de la inocuidad de los alimentos, la labor en materia de normas o las iniciativas de creación de capacidad en la región. 2.2. Promover iniciativas e historias de éxito regionales en colaboración con la Secretaría del Codex, la FAO y la OMS. 2.3 Mantener la coordinación con los países participantes en los proyectos ACT, CTF y 1H4FS para comunicar los avances de dichas iniciativas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para la 24.<sup>a</sup> reunión del CCASIA, se habrán publicado 40 noticias de los países de la región.</li> <li>Para la 24.<sup>a</sup> reunión del CCASIA, el 70 % de los países de la región habrá realizado alguna aportación a las noticias del Codex en la página web regional.</li> </ul>	Número de noticias publicadas por el CCASIA.  Número de países que han realizado una aportación publicada.

**APÉNDICE VI****PLAN DE TRABAJO PARA 2026-27 EN APOYO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2026-2031**

Nota: **Las actividades resaltadas** se han priorizado para dar seguimiento a las recomendaciones que figuran en el documento CX/ASIA 25/23/9 (véase REP25/ASIA, párrafo 92)

Meta prioritaria	Logro prioritario	Principales actividades propuestas para el período 2026-27	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable y colaboradores	Realizaciones previstas para 2027	Mecanismo de presentación de información
<b>1. Responder a las necesidades de los miembros para proteger la salud de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos en un panorama global cambiante mediante el establecimiento de normas y textos afines basados en principios científicos.</b>	1.1 Se realizan actividades de previsión y examen prospectivo para ayudar a determinar las cuestiones que podrían afectar a la inocuidad, la calidad y el comercio de los alimentos.	-	-	-	-	-
	1.2 Principalmente, la FAO y la OMS, así como sus órganos asesores científicos conjuntos, proporcionan asesoramiento científico para responder a las necesidades detectadas por la Comisión y los órganos auxiliares, basándose en datos representativos a nivel mundial y en una metodología y conocimientos especializados internacionales adecuados.	1.2.1 Apoyar actividades dirigidas a mejorar y facilitar la labor del Programa FAO/OMS de asesoramiento científico y participar en ellas.  1.2.2 <b>Facilitar y fomentar la presentación de datos por todos los miembros de la región o la presentación conjunta de datos</b>	Se espera que la actividad contribuya a sostener y fortalecer la base científica de las normas del Codex.	Miembros, FAO y OMS, Coordinador regional	Los miembros han proporcionado datos científicos, expertos, financiación u otro tipo de apoyo en respuesta a las necesidades de los órganos de asesoramiento científico del Codex.	Informe en la 24.ª reunión del CCASIA
	1.3 La Comisión y los órganos auxiliares usan de manera sistemática el asesoramiento científico de conformidad con los principios de análisis de riesgos del Codex.	-	-	-	-	-

Meta prioritaria	Logro prioritario	Principales actividades propuestas para el período 2026-27	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable y colaboradores	Realizaciones previstas para 2027	Mecanismo de presentación de información
	1.4 Las normas y textos afines del Codex se elaboran, examinan y aprueban de forma oportuna, transparente e inclusiva.	1.4.1 Notificar cuestiones ya existentes y otras que pudieran surgir, basándose en los debates mantenidos en la 23.ª reunión del CCASIA.	Se prevé que la actividad contribuya a la elaboración y el examen oportunos de normas de interés para las necesidades de los miembros.	Miembros, Coordinador regional	Los miembros han expresado sus necesidades y comunicado nuevas cuestiones, por ejemplo, en reuniones regionales oficiosas celebradas previamente a las reuniones de la Comisión y de los comités.	Informe en la 24.ª reunión del CCASIA
<b>2. Mejorar los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos del Codex que contribuyan a la elaboración eficaz y eficiente de normas y textos afines.</b>	2.1 Se perfeccionan y mejoran los sistemas y prácticas de gestión de los trabajos mediante el aprovechamiento de las tecnologías digitales y otras nuevas tecnologías.	-	-	-	-	-
	2.2 Se establecen mecanismos para dar prioridad a las propuestas de elaboración de normas y textos afines nuevos o de revisión de los vigentes.	-	-	-	-	-
	2.3 Se presta apoyo a los presidentes, coordinadores, secretarías anfitrionas, puntos de contacto del Codex y delegados en sus respectivas funciones y se fomentan y mejoran sus capacidades.	2.3.1 Fomentar la realización del curso de aprendizaje en línea del Codex. 2.3.2. Seguir apoyando actividades de creación de capacidad basadas en las necesidades (cursos,	Se prevé que las actividades aumenten los conocimientos y la confianza de los miembros para articular posiciones e impulsen una mayor	Miembros, Coordinador regional, FAO y OMS, Secretaría del Codex	Aumento o mantenimiento de la participación en la Comisión, sus órganos auxiliares y los grupos de trabajo, así como de	Informe en la 24.ª reunión del CCASIA

Meta prioritaria	Logro prioritario	Principales actividades propuestas para el período 2026-27	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable y colaboradores	Realizaciones previstas para 2027	Mecanismo de presentación de información
	2.5 Se habilita a los miembros del Codex para participar de forma activa y sostenible a lo largo de todo el proceso de establecimiento de normas.	seminarios web, visitas de estudio y sesiones de coordinación virtuales). 2.3.3. Seguir fomentando la participación en los grupos de trabajo y la respuesta a las cartas circulares.	participación en los trabajos del Codex.		la tasa de respuesta a las cartas circulares en toda la región (todas las actividades). Fomento de la creación de capacidad y de las actividades de los Estados miembros en relación con la participación en la labor del Codex.	
<b>3. Fortalecer las relaciones con organizaciones internacionales pertinentes mediante el fomento de un enfoque coordinado para afrontar los desafíos mundiales.</b>	3.1 Se mejora la mutua comprensión de las funciones de la Comisión y las organizaciones internacionales pertinentes en relación con los desafíos mundiales, y se respalda mediante consultas permanentes entre las partes.	3.1.1 Fomentar que las organizaciones internacionales de la región compartan información sobre sus actividades con los miembros de la región.	Se espera que esta actividad fomente un mayor compromiso de los observadores activos en la región con la labor del Codex y brinde a los miembros la oportunidad de colaborar con dichos observadores en asuntos relacionados con los desafíos mundiales que estos abordan.	Observadores, Secretaría del Codex	Mayor compromiso del Codex y sus miembros con los observadores activos en la región en torno a los desafíos mundiales.	Informe en la 24.ª reunión del CCASIA
	3.2 Se determinan las carencias de los enfoques empleados para afrontar los desafíos mundiales en los que el Codex	-	-	-	-	-

Meta prioritaria	Logro prioritario	Principales actividades propuestas para el período 2026-27	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable y colaboradores	Realizaciones previstas para 2027	Mecanismo de presentación de información
	podría contribuir mediante una colaboración específica con las organizaciones internacionales pertinentes.					
	3.3 Se determina y considera la contribución de la Comisión a la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y resilientes.			-	-	-
	3.4 Se alienta la contribución de las organizaciones internacionales pertinentes a lo largo de todo el proceso de elaboración de los textos del Codex.	-	-	-	-	-
<b>4. Maximizar las repercusiones del Codex mediante el aumento de la visibilidad y el uso de las normas.</b>	4.1 Se eleva el perfil y se incrementa el reconocimiento del Codex como órgano de establecimiento de normas alimentarias internacionales para proteger la salud de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.	<p>4.1.1. Proseguir la labor de promoción con las instancias decisorias nacionales a fin de recalcar los beneficios de utilizar los textos del Codex para velar por la inocuidad de los alimentos, proteger la salud del consumidor y mejorar el comercio.</p> <p>4.1.2 Responder a las encuestas de 2026 y 2027 de la Secretaría del Codex sobre el uso y las repercusiones de los textos del Codex.</p> <p>4.1.3 Utilizar la encuesta sobre el uso y las</p>	Se prevé que las actividades aumenten la sensibilización acerca del uso de las normas del Codex en las legislaciones nacionales y situaciones comerciales, así como sobre las normas prioritarias y las carencias de conocimientos en la región.	Miembros, Coordinador regional	<p>Mayor reconocimiento del uso de las normas del Codex Alimentarius y las prioridades para la región.</p> <p>Mayor tasa de respuesta de los miembros de la región a la encuesta sobre el uso y las repercusiones de los textos del Codex.</p>	Informe en la 24.ª reunión del CCASIA

Meta prioritaria	Logro prioritario	Principales actividades propuestas para el período 2026-27	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable y colaboradores	Realizaciones previstas para 2027	Mecanismo de presentación de información
		<p>repercusiones de los textos del Codex para recopilar información sobre la incidencia de dichos textos en la sostenibilidad y en los sistemas alimentarios resilientes.</p> <p>4.1.4 Realizar campañas de sensibilización específicas en regiones donde se haya detectado una carencia de conocimientos, con el objetivo de mejorar la comprensión y aplicación de los textos del Codex.</p>			<p>Mayor sensibilización acerca de las carencias de conocimientos en la región y de la función que los textos del Codex podrían desempeñar para subsanarlas.</p>	
	<p>4.2 Se promueve el uso de los textos del Codex en el contexto de enfoques integradores, como el enfoque de “Una sola salud”.</p>	-	-	-	-	-
	<p>4.3 Se propugna la armonización por medio de un mayor uso de los textos del Codex en el establecimiento de sistemas y reglamentaciones nacionales de control alimentario.</p>	<p>4.3.1. Organizar seminarios relacionados con el Codex que permitan participar en la promoción del uso de las normas del Codex a las partes interesadas de diferentes sectores.</p> <p>4.3.2 Compartir las experiencias sobre el uso de las normas del Codex, sobre todo en situaciones</p>	<p>Se prevé que las actividades aumenten la sensibilización acerca del uso de las normas del Codex en las legislaciones nacionales y situaciones comerciales y aumenten los conocimientos sobre</p>	<p>Miembros, Coordinador regional</p>	<p>Mayor armonización de los reglamentos de la región.</p>	<p>Informe en la 24.ª reunión del CCASIA</p>

Meta prioritaria	Logro prioritario	Principales actividades propuestas para el período 2026-27	Justificación de las actividades propuestas	Parte responsable y colaboradores	Realizaciones previstas para 2027	Mecanismo de presentación de información
		comerciales, en consonancia con el Plan de trabajo regional en materia de comunicación.	las normas prioritarias para la región.			

**APÉNDICE VII****PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE Y  
PROPUESTAS DE REVISIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS****PARTE A****PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS RAVIOLIS CONGELADOS RÁPIDAMENTE**

(para su aprobación en el trámite 8)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica al producto, tal como se define en la Sección 2, congelado rápidamente y destinado al consumo directo o a elaboración ulterior, según proceda. La presente norma no se aplica a los raviolis clasificados como postres a base de cereales y almidones.

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

Los raviolis congelados rápidamente se elaboran con una masa sin levadura hecha de harina que lleva un relleno compuesto por uno o más ingredientes, por ejemplo, carnes rojas, carnes de aves de corral, huevos, productos acuáticos, frutas y hortalizas, nueces, y sus productos derivados. El relleno debe quedar envuelto en una capa de masa enrollada y puede estar crudo o totalmente cocido antes de ser congelado rápidamente.

**2.2. Definición del proceso**

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

**2.3. Práctica de manipulación**

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

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

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

**2.4.2. Raviolis cocidos**

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

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

Harina de trigo u otros tipos de harina, por ejemplo, harina de maíz, harina de arroz, harina de centeno, harina de grano grueso, harina de alforfón, harina de cereales en grano, harina integral de maíz, harina de mijo, almidón, etc.

**3.1.2. Ingredientes facultativos**

**Los ingredientes facultativos son los siguientes:**

- i. carnes rojas;
- ii. carnes de aves de corral;

- iii. productos acuáticos;
- iv. frutas y hortalizas (incluidos hongos comestibles, legumbres y hortalizas leguminosas);
- v. huevos;
- vi. nueces y semillas;
- vii. frijoles;
- viii. aceites y grasas comestibles;
- ix. queso y leche;
- x. productos derivados de i) a ix);
- xi. azúcar;
- xii. sal comestible;
- xiii. especias y hierbas culinarias;
- xiv. aderezos;
- xv. otros ingredientes si procede.

### 3.2. Criterios de calidad

#### 3.2.1. Requisitos generales

Los raviolis congelados rápidamente deberán tener las siguientes cualidades:

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

#### 3.2.2. Defectos y tolerancias

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

- materias extrañas visibles<sup>19</sup> fuera y dentro del producto;
- envoltura de la masa rota con pérdida del relleno a través de esta.

### 3.3. Clasificación como defectuoso

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

### 3.4. Aceptación del lote

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

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

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente norma es aceptable el uso de los reguladores de acidez, colorantes, conservantes, estabilizadores, humectantes, espesantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.4.3 “Pastas y fideos precocidos y productos análogos”, y de los reguladores de acidez, colorantes, emulsionantes, reafirmantes, acentuadores del sabor, humectantes, conservantes, leudantes, estabilizadores y espesantes que se indican en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

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

---

<sup>19</sup> Cualquier materia o material detectable extraño objetable que sea visible y no esté asociado habitualmente con la materia prima utilizada.

## 5. CONTAMINANTES

El producto regulado por la presente norma deberá respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976) y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

El producto deberá cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1. Peso neto

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

### 7.2. Aceptación del lote

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

## 8. ETIQUETADO

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

### 8.1. Denominación del producto

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

### 8.2. Instrucciones de almacenamiento

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

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

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

## 9. ENVASADO

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

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

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

**PARTE B****PROPUESTAS DE REVISIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

(para su consideración por el CCFA)

Propuestas de revisión de los Cuadros 1 y 2

<b>IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</b>			
<b>Nombre del aditivo alimentario</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>		ALGINATO DE PROPILENGLICOL	
<b>Número del SIN</b>		405	
<b>Clase funcional</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>		agentes gelificantes, emulsionantes, espesantes, espumantes, estabilizadores, incrementadores del volumen, sustancias inertes	
<b>USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):</b> <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		Propuesta relativa a: <input type="checkbox"/> una nueva disposición, o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, o <input type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar productos contemplados en la norma para el producto?").	
<b>N.º de la categoría de alimento (²)</b>	<b>Nombre de la categoría de alimento (²)</b>	<b>Dosis máxima de uso (³)</b>	<b>Observaciones (⁴)</b>
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5 000 mg/kg	<b>Añadir una nueva nota AA:</b> <b>Para uso exclusivo en productos regulados por la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*).</b>

<b>IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</b>	
<b>Nombre del aditivo alimentario</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>	ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS
<b>Número del SIN</b>	477
<b>Clase funcional</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>	emulsionantes

<b>USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):</b> <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		Propuesta relativa a: <input type="checkbox"/> una nueva disposición, o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, o <input type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene por objeto revisar productos contemplados en la norma para el producto?”).	
N.º de la categoría de alimento (²)	Nombre de la categoría de alimento (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5 000 mg/kg	<b>Añadir una nueva nota AA: Para uso exclusivo en productos regulados por la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*).</b>

IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
<b>Nombre del aditivo alimentario</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>	FOSFATOS
<b>Número del SIN</b>	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542
<b>Clase funcional</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>	agentes de tratamiento de las harinas, antiaglutinantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores, humectantes, leudantes, reafirmantes, reguladores de acidez, sales emulsionantes
<b>USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):</b> <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>	
Propuesta relativa a: <input type="checkbox"/> una nueva disposición, o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, o <input type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene por objeto revisar productos contemplados en la norma para el producto?”).	

N.º de la categoría de alimento (²)	Nombre de la categoría de alimento (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 500 mg/kg	<b>Añadir una nueva nota AA: Para uso exclusivo en productos regulados por la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*).</b>

IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
<b>Nombre del aditivo alimentario</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>		ÉSTERES DE SACAROSA	
<b>Número del SIN</b>		473, 473a, 474	
<b>Clase funcional</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>		agentes de glaseado, emulsionantes, espumantes, estabilizadores	
<b>USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):</b> <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		Propuesta relativa a: <input type="checkbox"/> una nueva disposición, o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, o <input type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene por objeto revisar productos contemplados en la norma para el producto?”).	
N.º de la categoría de alimento (²)	Nombre de la categoría de alimento (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2 000 mg/kg	<b>Añadir una nueva nota AA: Para uso exclusivo en productos regulados por la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*).</b>

IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
<b>Nombre del aditivo alimentario</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>	CAROTENOS, BETA-
<b>Número del SIN</b>	160a(i), 160a(iii), 160a(iv)

<b>Clase funcional</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>		colorantes	
<b>USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):</b> <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		Propuesta relativa a: <input type="checkbox"/> una nueva disposición, o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, o <input type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar productos contemplados en la norma para el producto?").	
<b>N.º de la categoría de alimento (²)</b>	<b>Nombre de la categoría de alimento (²)</b>	<b>Dosis máxima de uso (³)</b>	<b>Observaciones (⁴)</b>
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	40 mg/kg	<b>Añadir una nueva nota AA: Para uso exclusivo en productos regulados por la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*).</b>

<b>IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</b>	
<b>Nombre del aditivo alimentario</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>	SULFITOS
<b>Número del SIN</b>	220-225, 539
<b>Clase funcional</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>	agentes de tratamiento de las harinas, antioxidantes, decolorantes, secuestrantes, sustancias conservadoras
<b>USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):</b> <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>	Propuesta relativa a: <input type="checkbox"/> una nueva disposición, o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, o <input type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "¿La propuesta tiene por objeto revisar productos contemplados en la norma para el producto?").

N.º de la categoría de alimento (²)	Nombre de la categoría de alimento (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20 mg/kg	<b>Añadir una nueva nota AA: Para uso exclusivo en productos regulados por la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*).</b>

IDENTIFICACIÓN DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
<b>Nombre del aditivo alimentario</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>		CARMINES	
<b>Número del SIN</b>		120	
<b>Clase funcional</b> <i>Según figura en las directrices Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989).</i>		colorantes	
<b>USOS PROPUESTOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹):</b> <i>Los renglones que figuran a continuación pueden copiarse cuantas veces sea necesario.</i>		Propuesta relativa a: <input type="checkbox"/> una nueva disposición, o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, o <input type="checkbox"/> la revisión de una disposición ya existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a “¿La propuesta tiene por objeto revisar productos contemplados en la norma para el producto?”).	
N.º de la categoría de alimento (²)	Nombre de la categoría de alimento (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg	<b>Añadir una nueva nota AA: Para uso exclusivo en productos regulados por la Norma regional para los raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*).</b>

Propuestas de revisión a las Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA

06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos
	En los alimentos regulados por la presente norma es aceptable el uso de los acentuadores del sabor, colorantes, conservantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores, humectantes, leudantes, reafirmantes y reguladores de acidez que se indican en el Cuadro 3.
Norma del Codex	Raviolis congelados rápidamente (CXS **R-202*)

**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA RELATIVA A LA CONVERSIÓN DE LA NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (ASIA) (CXS 323R-2017) EN UNA NORMA DE ALCANCE MUNDIAL**

(para su aprobación)

**1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma**

La presente norma tiene como finalidad proporcionar un marco de aplicación internacional conforme a los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius, que consisten en la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas leales en el comercio de alimentos, teniendo en cuenta la inocuidad, la alta calidad y el potencial de mercado internacional de los productos a base de alga nori.

**2. Pertinencia y oportunidad**

La República de Corea planteó la necesidad de establecer una norma para los productos a base de alga nori en la 17.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA), que se celebró en 2010. Varios miembros manifestaron su apoyo a la propuesta, y uno de ellos señaló que, dada la magnitud del comercio de dichos productos, la norma debería tener un alcance mundial en lugar de ser una norma regional.

A tenor de la decisión adoptada en la 17.<sup>a</sup> reunión del CCASIA, la República de Corea presentó la propuesta de elaboración de una norma de alcance mundial para productos a base de alga nori en la 31.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), celebrada en 2011. Sin embargo, algunos miembros señalaron la carga de trabajo del comité y la ausencia de las algas marinas en su mandato<sup>20</sup>.

En consonancia, la Comisión, en su 34.<sup>o</sup> período de sesiones (2011), aprobó la elaboración de una norma regional<sup>21</sup>, la *Norma regional para productos a base de alga nori (Asia)* (CXS 323R-2017), que fue aprobada por la Comisión en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones (2017)<sup>22</sup>.

Si bien la *Norma regional para productos a base de alga nori (Asia)* (CXS 323R-2017) ha sido ya aprobada y el consumo y comercio mundial de dichos productos ha experimentado un crecimiento significativo, la falta de una norma internacional y de un marco legislativo nacional pertinentes en muchos países no asiáticos puede generar confusión o constituir un obstáculo para el comercio internacional.

Además, en sus informes recientes, la FAO ha puesto de relieve la necesidad de subsanar las carencias reglamentarias existentes, en vista del creciente consumo de algas marinas<sup>23</sup>.

Por consiguiente, la conversión de la norma regional vigente en una norma internacional es esencial para establecer definiciones y términos claros, así como criterios de calidad. Esto contribuirá a la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas leales en el comercio, así como a velar por la disponibilidad de productos a base de alga nori de alta calidad en el mercado mundial.

**3. Principales cuestiones que deben considerarse**

En la presente norma se contemplarán las cuestiones de calidad e inocuidad relacionadas con los productos a base de alga nori, en consonancia con sus características específicas, con el fin de facilitar el comercio internacional. Entre las principales cuestiones que deben considerarse figuran las siguientes:

- definición y tipos de productos;
- factores esenciales relativos a la composición y la calidad;
- contaminantes e higiene;
- envasado y etiquetado;
- métodos de análisis para cada factor de calidad.

En el Anexo de este documento se recogen ejemplos de productos a base de alga nori.

<sup>20</sup> REP11/FFP, párrafo 173.

<sup>21</sup> REP11/CAC, párrafo 147, Apéndice VI.

<sup>22</sup> REP17/CAC, párrafo 16, Apéndice III.

<sup>23</sup> FAO. 2022. *Report of the expert meeting on food safety for seaweed: current status and future perspectives*.

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

##### Criterio general

La norma cumplirá el criterio general relativo a la protección de los consumidores y las prácticas leales en el comercio del modo siguiente:

- promoviendo la protección de los consumidores mediante el establecimiento de requisitos de calidad para los productos a base de alga nori;
- garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos mediante la referencia 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 flujos comerciales entre países

En la actualidad, solo un número limitado de especies de algas marinas se utiliza con fines comerciales. Cinco géneros principales, entre ellos *Pyropia*, representan aproximadamente el 95 % de la producción mundial de algas marinas, y la dependencia de estas especies ha aumentado de manera constante en las dos últimas décadas (véase la Figura 1).

Como se muestra en los Cuadros 1 y 2, en 2023 se produjo un total de 2,83 millones de toneladas de *Pyropia* cultivada en tres países o regiones de Asia oriental. Los principales productores son China (conocida como *Zicai*), la República de Corea (*Gim*), y el Japón (*Nori*), que representan, respectivamente, el 74,01 %, el 18,80 % y el 7,09 % de la producción mundial de *Pyropia* cultivada<sup>24</sup>.

Desde la aprobación de la *Norma regional para productos a base de alga nori (Asia) (CXS 323R-2017)* en 2017, el valor de las exportaciones mundiales de estos productos ha seguido creciendo. El valor de las exportaciones de productos a base de alga nori procedentes de cinco de las principales zonas comerciales de Asia pasó de 991 millones de USD en 2021 a 1 386 millones de USD en 2024, lo que supone un incremento de alrededor del 40 % (véase el Cuadro 3).

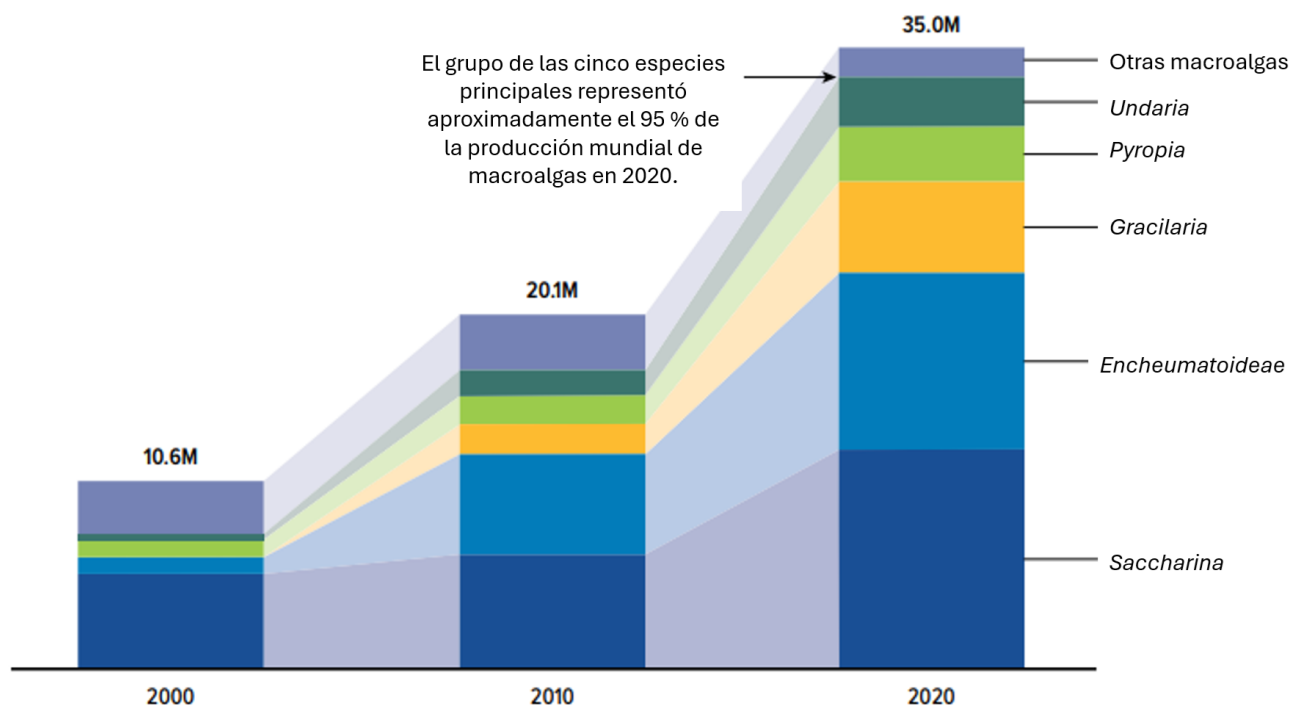
En particular, el alga nori de la República de Corea, que representó aproximadamente el 72 % del volumen total de exportación en 2024, se exportó en forma de alga nori secada a 66 países y de alga nori condimentada a más de 121 países, con un aumento del valor total de exportación de productos a base de alga nori de 599 millones de USD en 2020 a 995 millones de USD en 2024 (véase el Cuadro 4).

Tal como se muestra en el Cuadro 4, las exportaciones continentales de productos a base de alga nori procedentes de la República de Corea han experimentado un crecimiento constante. Se comercializan a nivel mundial, no solo en Asia sino también en América del Norte, América Latina y el Caribe, Europa y Oceanía, y han registrado un incremento particularmente significativo en África y Cercano Oriente.

---

<sup>24</sup> FAO. 2018. *Genetic resources for farmed seaweeds*.

**Figura 1. Crecimiento del volumen de producción de algas marinas en 2000-2020 por especies (toneladas, peso en húmedo)**



Fuente: Banco Mundial. 2023. *Global seaweed New and emerging markets report*.

**Cuadro 1. Volumen de producción acuícola de *Pyropia* en 2023**

País/zona	Cultivo de <i>Pyropia</i>	
	Toneladas (peso en húmedo)	Cuota de mercado mundial (%)
<b>Mundo</b>	<b>2 836 741</b>	<b>100,00</b>
<b>Asia</b>	<b>2 836 741</b>	<b>100,00</b>
China	2 099 390	74,01
República de Corea	533 249	18,80
Japón	201 100	7,09
Taipei chino	211	0,00

Fuente: FAO Fisheries & Aquaculture – Global aquaculture production Quantity (1950-2023), mayo de 2025

**Cuadro 2. Volumen de producción acuícola de *Pyropia* por principales países y zonas de producción (toneladas)**

<b>País/zona</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Total	2 981 393	3 045 946	2 776 518	2 959 524	2 833 950
China	2 123 040	2 220 180	1 991 620	2 176 580	2 099 390
República de Corea	606 873	536 127	547 413	550 221	533 249
Japón	251 362	289 396	237 255	232 490	201 100
Taipei chino	118	243	230	233	211

Fuente: FAO Fisheries & Aquaculture – Global aquaculture production Quantity (1950-2023), mayo de 2025

**Cuadro 3. Exportaciones internacionales de productos a base de alga nori por país o zona (toneladas, miles de USD)**

<b>País/zona</b>	<b>2021</b>		<b>2022</b>		<b>2023</b>		<b>2024</b>	
	<b>Volumen</b>	<b>Valor</b>	<b>Volumen</b>	<b>Valor</b>	<b>Volumen</b>	<b>Valor</b>	<b>Volumen</b>	<b>Valor</b>
Total*	41 441	991 416	40 961	920 119	46 453	1 081 735	48 146	1 385 692
República de Corea	29 545	692 915	30 470	647 555	35 446	792 547	33 885	997 027
China	11 080	271 887	9 450	245 344	10 129	260 940	13 396	353 360
Japón	540	21 565	760	21 715	629	23 516	611	27 386
Taipei chino	105	2 342	132	3 070	151	3 285	164	3 587
China, RAE de Hong Kong	172	2 706	149	2 436	98	1 446	89	1 331

\*Basado en países con códigos del Sistema Armonizado (SA) para productos a base de alga nori: República de Corea, China, Japón, Taipei chino y RAE de Hong Kong (China)

Fuente: República de Corea (Korea Trade Statistics Promotion Institute); China, Japón, Taipei chino y RAE de Hong Kong (China) (S&P Global – Global Trade Atlas), mayo de 2025.

**Cuadro 4. Exportaciones de productos coreanos a base de alga nori por continente (toneladas, miles de USD)**

Continente	Artículo	2020		2021		2022		2023		2024	
		Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Asia	Alga nori secada	8 400	144 189	10 287	150 156	11 324	163 152	13 876	229 425	11 957	313 968
	Alga nori condimentada	7 142	210 739	8 216	237 895	8 504	193 828	9 564	216 554	9 163	236 215
Europa	Alga nori secada	875	18 118	1 399	28 184	1 681	33 626	2 101	47 164	2 271	73 316
	Alga nori condimentada	1 870	46 180	2 776	70 567	1 883	50 021	2 346	63 082	2 560	87 896
América del Norte	Alga nori secada	457	9 882	531	10 800	595	11 382	569	11 784	521	14 004
	Alga nori condimentada	5 179	148 807	5 154	165 542	5 042	161 286	5 445	185 395	5 992	230 599
América Latina	Alga nori secada	29	646	53	1 162	34	810	17	430	12	490
	Alga nori condimentada	103	1 987	194	4 308	229	4 273	335	7 041	124	3 312
Oceanía	Alga nori secada	11	198	14	230	14	252	32	653	18	486
	Alga nori condimentada	667	15 820	656	18 864	837	22 373	804	23 422	867	27 268
Cercano Oriente	Alga nori secada	4	148	4	146	3	118	7	210	5	215
	Alga nori condimentada	66	2 167	72	2 316	117	3 239	121	4 105	169	6 484
África	Alga nori secada	0,5	8	0,4	4	0,4	1	2	15	5	30
	Alga nori condimentada	4	131	5	150	7	190	10	205	15	340

Fuente: Korea Trade Statistics Promotion Institute

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

El alga nori, la variedad comestible de alga marina de mayor consumo, se elabora y distribuye mundialmente en diversas formas. No obstante, como se señaló previamente, la carencia de normas internacionales que contemplen las características específicas de los productos a base de alga nori y los requisitos de calidad correspondientes puede crear dificultades al comercio equitativo de estos productos.

**c) Mercado internacional o regional potencial**

En los países asiáticos, donde el arroz constituye un alimento básico, el alga nori es un acompañamiento frecuente. Se utiliza comúnmente en platos como el *gimbap* coreano o el *sushi* japonés, que son rollitos de alga nori secada o tostada rellenos de arroz cocido al vapor y otros ingredientes, y se consume también como aperitivo o acompañamiento.

Desde la aprobación de la *Norma regional para productos a base de alga nori* (Asia) (CXS 323R-2017) en 2017, el comercio mundial de estos productos ha seguido creciendo (Cuadro 3). Tal como se muestra en el Cuadro 4, las exportaciones de productos de la República de Corea a base de alga nori se han expandido

a América del Norte y América Latina, Europa, Oceanía y África, registrando volúmenes anuales cada vez mayores.

#### **d) Posibilidades de normalización del producto**

Esta propuesta tiene como objetivo convertir la norma regional existente en una norma de alcance mundial. La *Norma regional para productos a base de alga nori* (Asia) (CXS 323R-2017) ya ha sido aprobada, lo que indica que los productos a base de alga nori son perfectamente susceptibles de normalización.

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

Los productos a base de alga nori deben respetar los requisitos de calidad e inocuidad, con el fin de proteger a los consumidores de todo el mundo y promover un comercio internacional equitativo. Sin embargo, dado que actualmente no hay una norma mundial pertinente, la conversión de la norma regional existente en una norma de alcance mundial resulta necesaria para establecer criterios de calidad reconocidos internacionalmente.

#### **f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados**

No es necesario elaborar normas independientes.

#### **g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera o propuestos por el organismo o los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes**

Ninguno avanzado en esta fase.

### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La presente propuesta es conforme a los objetivos estratégicos 1, 3 y 4 del Plan estratégico del Codex para 2026-2031, aprobado por la Comisión en su 47.º período de sesiones, en particular a los logros 1.4, 3.3, 4.1 y 4.3.

- Objetivo estratégico 1: Responder a las necesidades de los miembros para proteger la salud de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos en un panorama global cambiante mediante el establecimiento de normas y textos afines basados en principios científicos.
- Objetivo estratégico 3: Fortalecer las relaciones con organizaciones internacionales pertinentes mediante el fomento de un enfoque coordinado para afrontar los desafíos mundiales.
- Objetivo estratégico 4: Maximizar las repercusiones del Codex mediante el aumento de la visibilidad y el uso de las normas.

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

La presente propuesta hace referencia a la conversión de la *Norma regional para productos a base de alga nori* (Asia) (CXS 323R-2017), aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 40.º período de sesiones (2017), en una norma de alcance mundial.

Ello se llevará a cabo con la debida observancia de los textos pertinentes del Codex, en particular la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999), los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), y la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

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

Ninguna solicitud.




### **8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones**

No se precisa.

### **9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo**

Se prevé que este trabajo esté ultimado en un plazo de tres reuniones del comité al que será asignado.

Figura 1. Distintos tipos y formas de consumo de productos a base de alga nori

Artículo	Tipo de productos a base de alga nori		Formas de consumo	
Alga nori secada				
Alga nori tostada				
Alga nori condimentada	