



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**Septuagésima séptima reunión
Sede de la OMS, Ginebra (Suiza), 1-5 de julio de 2019**

**EXAMEN CRÍTICO¹
Parte I**

1. Antecedentes sobre el procedimiento del examen crítico

1.1 De conformidad con la "Parte 2: Examen crítico" del "Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines" del *Manual de procedimiento del Codex*, "un examen crítico permanente garantiza que los proyectos de normas sometidos a la Comisión para su adopción se sigan conformando a las prioridades estratégicas de la Comisión y se pueden elaborar en un lapso de tiempo razonable, teniendo en cuenta las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos". Además, "la Comisión, teniendo en cuenta los resultados del examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo, decide que se elabore una norma y también qué órgano auxiliar u otro órgano debe encargarse de este trabajo".

1.2 En consonancia con esto, se invita al Comité Ejecutivo de la Comisión a realizar el examen crítico de los trabajos de los comités, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Secretaría y los comentarios de los presidentes, con miras a:

- examinar las normas y textos afines presentados a la Comisión para su aprobación;
- supervisar los progresos realizados en la elaboración de normas;
- examinar las propuestas de nuevos trabajos o de revisión de normas.

2. Examen de las propuestas de normas antes de presentarlas ante la Comisión para su aprobación

El proceso de examen crítico debe garantizar que los proyectos de normas presentados a la Comisión a efectos de su aprobación se han examinado como es debido en el Comité. El Comité Ejecutivo examina los proyectos de normas procedentes de los comités del Codex, antes de que se presenten a la Comisión para su aprobación, a fin de apreciar:

- su coherencia con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos existentes del Codex;
- el cumplimiento de las exigencias del procedimiento de aprobación, si fuere necesario;
- su esquema de presentación;
- su coherencia lingüística.

3. Supervisión de los progresos realizados en la elaboración de las normas

3.1 El Comité Ejecutivo examina el estado de elaboración de los proyectos de normas en relación con el calendario acordado por la Comisión y presentará a esta sus conclusiones. El Comité Ejecutivo puede proponer la prolongación del plazo, la cancelación del trabajo o su prosecución a cargo de un comité distinto del que se encargó de efectuarlo en un principio, incluso mediante el establecimiento de un número limitado de órganos auxiliares, según proceda.

3.2 Criterios para facilitar los progresos en el seguimiento de la elaboración de las normas²

3.2.1 Cuando se demoren los progresos respecto de una norma debido a la necesidad de asesoramiento científico, el Comité Ejecutivo podrá alentar a la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) a programar una consulta de expertos que presten dicho asesoramiento en tiempo oportuno y recomendar la suspensión de los trabajos hasta que se disponga del mismo.

¹ Los trabajos efectuados por los comités del Codex en sus reuniones de abril y mayo de 2019, los comités que trabajan por correspondencia y el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos se tratarán en el Add. 1 del presente documento.

² Quincuagésima octava reunión del Comité Ejecutivo (2006).

3.2.2 Cuando se haya proporcionado asesoramiento científico y una norma haya sido objeto de examen durante más de cinco años, el Comité Ejecutivo deberá instar al comité pertinente a adoptar medidas en un plazo especificado.

3.2.3 Cuando un tema haya sido examinado durante varias reuniones sin que se hayan realizado progresos ni existan perspectivas de alcanzar un consenso, el Comité Ejecutivo podrá proponer la suspensión de los trabajos en un trámite determinado del procedimiento de elaboración durante un período de tiempo especificado, el abandono de los trabajos o la adopción de medidas correctivas a fin de obtener progresos, tomando plenamente en consideración la información proporcionada por el órgano auxiliar interesado.

3. 3 Documentos de debate³

Los documentos de debate se suman a la carga de trabajo de un comité y son importantes herramientas para el debate en el seno de los comités antes de que estos soliciten nuevos trabajos. Se incluye una lista de documentos de debate con fines informativos únicamente, con objeto de presentar una visión completa de la carga de trabajo de cada comité, pero la lista en sí no se examinará.

4. Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma

4.1 Antes de ser aprobada para su elaboración, cada norma o revisión de norma es objeto de un documento de proyecto preparado por el comité o por el miembro que propone emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma. La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

Ese examen crítico comprende:

- el examen de las propuestas de elaboración o revisión de normas, teniendo en cuenta los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, el plan estratégico de la Comisión y las actividades de apoyo necesarias para una evaluación de riesgos independiente;
- la identificación de las necesidades de los países en desarrollo en materia de establecimiento de normas;
- el asesoramiento sobre la necesidad de coordinar los trabajos entre los órganos auxiliares competentes del Codex;
- un dictamen sobre la creación y disolución de los comités y grupos de acción, comprendidos los grupos de acción especiales compuestos por miembros de distintos comités (en aquellos ámbitos en que los trabajos entran en la esfera del mandato de varios comités);
- la evaluación preliminar de la necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento por parte de la FAO, la OMS u otros órganos de expertos pertinentes, así como la concesión de prioridad a tal asesoramiento.

4.3 La decisión de emprender nuevos trabajos o la revisión de límites máximos de residuos de plaguicidas o medicamentos veterinarios o la actualización de la Norma general para los aditivos alimentarios (incluidos los métodos de análisis y muestreo), la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (incluidos los métodos de análisis y muestreo), el Sistema de Clasificación de Alimentos y el Sistema internacional de numeración debe ajustarse a los procedimientos establecidos por los comités interesados y ser aprobada por la Comisión.

5. Perfeccionamiento del examen crítico

5.1 El Comité Ejecutivo, en su 72.^a reunión⁴, acogió con agrado la nueva estructura del examen crítico, que fundía tres documentos en uno solo, y también convino en que la información se entregara por partes para asegurar su disponibilidad de manera oportuna. Asimismo, en su 72.^a reunión, el Comité Ejecutivo señaló que sería útil disponer de más información y de las impresiones de los presidentes sobre la labor de los comités, y que la Secretaría brindara más orientación a los presidentes sobre las aportaciones necesarias para que el Comité Ejecutivo pudiera ser más eficaz en el examen crítico. También se destacó la importancia de mantener una visión horizontal de la labor de los comités y de las posibles interacciones entre ellos.

5.2 En estos momentos se está probando una estructura ligeramente revisada del examen crítico de la labor de los comités del Codex con miras a mejorar la facilidad de lectura y otorgar más importancia y énfasis a la información y las impresiones de los presidentes.

5.3 La Secretaría del Codex también ha examinado el examen crítico como parte del examen periódico en curso de la gestión del trabajo del Codex. Puede encontrarse más información al respecto en el documento CX/EXEC 19/77/5.

³ Sexagésima tercera reunión del Comité Ejecutivo (2009).

⁴ Septuagésima segunda reunión del Comité Ejecutivo (2016), REP17/EXEC1, párrs. 7-14.

6. Estructura de los apéndices

Los trabajos de los distintos comités se tratan en apéndices independientes.

La estructura de los apéndices para cada comité es la siguiente:

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

7. Lista de apéndices

Apéndice 1: Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)

Apéndice 2: Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)

Apéndice 3: Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

Apéndice 4: Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)

Apéndice 5: Comité sobre Grasas y Aceites (CCFO)

Apéndice 6: Comité sobre Principios Generales (CCGP)

Apéndice 7: Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Apéndice 1

1. Información general

Comité	Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)		
País hospedante	Australia	Presidente/a	Fran Freeman
Reunión sobre la que se informa	24. ^a reunión del CCFICS	22-26 de octubre de 2018	
Próxima reunión	25. ^a reunión del CCFICS	27 de abril - 1.º de mayo de 2020	
Informe	<u>REP19/FICS</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría: En general, la labor del Comité avanza según lo previsto y es probable que las diversas tareas se realicen a tiempo. La carga de trabajo es razonable. La reunión del Comité ha sido constructiva y ha logrado llegar a compromisos y consensos. Algunos de los asuntos examinados en la 24.^a reunión del CCFICS, como el fraude alimentario y las cuestiones emergentes, tienen un carácter transversal y es necesario señalarlos a la atención de la Comisión o de otros comités y, en su caso, debatirlos.

La 24.^a reunión del CCFICS se desarrolló de manera eficiente y sin problemas y los preparativos para la 25.^a reunión están muy avanzados.

Observaciones del/la Presidente/a: La 24.^a reunión del CCFICS fue la primera oportunidad que he tenido de presidir un comité del Codex junto con el nuevo equipo australiano y el de la Secretaría del Codex. La reunión estuvo bien respaldada por los Estados miembros del Codex y constituyó una excelente oportunidad para establecer relaciones de trabajo sólidas. Los resultados de la encuesta del CCFICS han sido muy alentadores y los tendremos en cuenta a medida que sigamos introduciendo mejoras.

Se organizaron varios actos paralelos que contribuyeron a la comprensión y el avance de los trabajos, en particular en relación con el comercio electrónico, los aseguramientos por parte de terceros y la integridad y autenticidad de los alimentos.

Durante la reunión se realizaron progresos en cuanto a los aseguramientos por parte de terceros y se llegó al trámite 5. A esto ayudó el hecho de que los miembros estuvieran a favor del establecimiento de un grupo de trabajo durante la reunión para revisar el documento, que, a continuación, el pleno volvió a examinar y aceptó.

No se realizaron progresos formales en el anteproyecto de directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos ni en la labor encaminada a revisar la orientación existente sobre la aplicación de la certificación electrónica sin papel. Si bien resulta desalentador, en particular teniendo en cuenta la buena labor de los Grupos de trabajo por medios electrónicos (GT_e) y los Grupos de trabajo presencial (GT_p) en la preparación de la 24.^a reunión del CCFICS, el lento avance pone de relieve las dificultades que se presentan a veces a la hora de alcanzar un consenso. A menudo las cuestiones resultan complejas y suponen un desafío para cada miembro dados sus propios acuerdos reglamentarios. La 24.^a reunión del CCFICS desempeñó una importante función al hacer posible que se expresaran opiniones, se determinaran aspectos comunes y se avanzara en estos aspectos para su examen futuro.

El documento sobre la integridad y la autenticidad de los alimentos también dio lugar a conversaciones constructivas y se alcanzó un acuerdo universal de los Estados miembros según el cual el CCFICS debería llevar adelante esta importante labor. Las siguientes medidas son, por ejemplo, aclarar el alcance de las cuestiones relativas a los fraudes alimentarios en el ámbito del Codex para luego informar a otros comités según sea pertinente. Ya se ha iniciado este trabajo.

Además, a partir de mi experiencia con el CCFICS y con el Codex más en general, considero que debería alentarse a la familia del Codex a estudiar opciones para intentar facilitar y aumentar al máximo la participación de los miembros. Todos los miembros se enfrentan a limitaciones crecientes de presupuesto y tiempo. El trabajo que hemos hecho en el Codex corre el peligro de retroceder si no consideramos la posibilidad de emplear las nuevas tecnologías para mejorar la forma de colaborar. Es por ello que quedé tan impresionada por las posibilidades que plantea la tecnología de los seminarios web para la familia del Codex. El uso práctico de esta tecnología es un trabajo en curso y representa una gran oportunidad para aumentar la participación de más miembros con miras a avanzar en la importante labor del Codex.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de principios y directrices para la evaluación y el uso de programas voluntarios de aseguramientos por parte de terceros (vAPT)	N27-2017	2020	5
2. Documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la consolidación de las directrices del Codex referentes a la equivalencia	-	En tres o cuatro reuniones del CCFICS	1/2/3
Para fines de supervisión			
3. Anteproyecto de orientaciones sobre el uso de certificados electrónicos sin papel (revisión de las Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos)	N26-2017	2020	2/3
4. Anteproyecto de directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA)	N25-2017	2020	2/3
A título informativo			
5. Documento de debate sobre el papel del CCFICS con respecto a abordar el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de los alimentos	-	-	-
6. Resultado de la evaluación del enfoque experimental para los grupos de trabajo presenciales realizados entre las reuniones (prueba piloto) y la tecnología de seminario web	-	-	-
7. Revisión y actualización de la lista de temas emergentes de importancia mundial	-	-	-

4. Observaciones específicas

1. Anteproyecto de principios y directrices para la evaluación y el uso de programas voluntarios de aseguramientos por parte de terceros (vAPT), párr. 53 y Apéndice III

Observaciones de la Secretaría: El trabajo avanza a buen ritmo y sin problemas según el calendario previsto. El formato y la presentación, así como el texto, están en un estado avanzado y se perfeccionarán en la siguiente fase. Se ha establecido un GTe, con la posibilidad de convocar unos GTp, por ejemplo, inmediatamente antes de la 25.ª reunión del CCFICS, presididos por el Reino Unido y copresididos por el Canadá y México, cuyos idiomas de trabajo son el español y el inglés, para examinar las observaciones presentadas en el trámite 6, así como todas las cuestiones pendientes, en particular las observaciones formuladas en la 24.ª reunión del CCFICS.

Observaciones del/la Presidente/a: Una productiva reunión del grupo de trabajo dio lugar a un intenso debate en la 24.ª reunión del CCFICS, lo que permitió presentar la recomendación para su aprobación en el trámite 5.

El Comité convino en que los principios y directrices debían ser flexibles para satisfacer las necesidades de los miembros.

Se expresó preocupación por el hecho de que las directrices se volvieran obligatorias en lugar de voluntarias. Se debatió el texto de las directrices con miras a velar por que quedara claro que este trabajo pretendía ser voluntario y que no debía sustituir la inspección oficial del gobierno.

El establecimiento del GTe y la posibilidad de convocar un GTp antes de la 25.ª reunión del CCFICS garantizarán que se sigue trabajando en los temas pendientes.

2. Documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la consolidación de las directrices del Codex referentes a la equivalencia, párrs. 32 ii) y iii) y Apéndice II

4. Anteproyecto de directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA), párrs. 32 i) y iii)

Observaciones de la Secretaría: En su 24.ª reunión, el CCFICS examinó el “Anteproyecto de directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de los alimentos (SNCA)” y observó que existían importantes superposiciones entre el anteproyecto y dos textos del Codex existentes sobre equivalencia. A este respecto, el CCFICS tomó nota de la necesidad de fusionar las directrices del Codex existentes (CAC/GL 53-2003 y CAC/GL 34-1999) y el nuevo proyecto de orientaciones sobre el uso de la equivalencia de sistemas a fin de crear una única orientación unificada y actualizada sobre el uso de la equivalencia.

Con el fin de garantizar la claridad y transparencia en torno al complejo trabajo relacionado con la consolidación, el CCFICS acordó remitir un documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la actualización y consolidación de las directrices del Codex sobre equivalencia y que el nuevo trabajo propuesto sobre la consolidación se realizaría en paralelo con los trabajos en curso sobre la equivalencia de los sistemas.

La consolidación de todas las orientaciones del Codex sobre equivalencia (las existentes y el proyecto de directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los SNCA) será útil para las autoridades nacionales, en particular los países en desarrollo, y también ayudará a garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos. El trabajo resulta pertinente y se presta a la normalización; además, es posible realizarlo en unos pocos años.

Observaciones del/la Presidente/a: En la 24.ª reunión del CCFICS se mantuvo un intenso debate y, como Presidenta, estoy de acuerdo con las observaciones formuladas por la Secretaría del Codex.

Si bien durante la reunión este volumen de trabajo no avanzó específicamente en el proceso de trámites, el debate sirvió para aclarar el ámbito de aplicación; mejor encauzar el proceso en etapas anteriores del procedimiento de trámites y que luego no provoque bloqueos. También debería elogiarse al Comité por seguir intentando cumplir el plazo original fijado en el documento del proyecto.

<p>3. Anteproyecto de orientaciones sobre el uso de certificados electrónicos sin papel (revisión de las Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos, CXG 38-2001), párr. 39</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó lo siguiente: devolver el anteproyecto de orientaciones al trámite 2 para su reformulación; restablecer el GTe, presidido por los Países Bajos y copresidido por Australia y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés, para continuar con la formulación del anteproyecto para distribuirlo y recabar observaciones en el trámite 3 y para examinarlo en la 25.ª reunión del CCFICS; y convocar un GTp inmediatamente antes de la 25.ª reunión del CCFICS.</p> <p>El trabajo avanza según el calendario previsto (aprobado en 2017).</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El CCFICS prosiguió la labor relativa al “Proyecto de orientaciones sobre el uso de certificados electrónicos sin papel”. Se han realizado avances considerables desde que se iniciara el debate preliminar sobre la cuestión en 2014. El trabajo tiene por objeto proporcionar una herramienta que cree confianza y permita a los países adoptar medios electrónicos. En relación con los procesos, los Estados miembros del Codex reflexionaron sobre los modelos actuales basados en el papel y las experiencias adquiridas.</p> <p>Se proseguirá la labor por conducto de un GTe y un GTp antes de la 25.ª reunión del CCFICS.</p>
<p>5. Documento de debate sobre el papel del CCFICS con respecto a abordar el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de los alimentos, párrs. 57 y 58</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFICS continuó el debate sobre el fraude alimentario y acordó lo siguiente: el tema es amplio, tiene un carácter transversal y resulta pertinente para muchos otros comités del Codex, por lo que justifica que se le preste más atención en el Codex. El Comité acordó establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por la Unión Europea y la República Islámica del Irán, que trabajaría solo en inglés. Entretanto, China ha manifestado su interés en copresidir también el GTe, propuesta que ha recibido el apoyo del Presidente y los Copresidentes del GTe.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: En relación con las cuestiones de políticas a las que el Comité se enfrenta, el fraude alimentario es sin duda un tema transversal que afectará a otros comités del Codex y espero presidir este importante trabajo. Esta cuestión reviste importancia tanto dentro de cada Estado miembro del Codex como entre ellos y la labor del CCFICS en esta esfera brindará una valiosa orientación a los Estados miembros que se enfrentan a problemas de fraude alimentario. Doy la bienvenida a China como nuevo Copresidente del GTe.</p>
<p>6. Resultado de la evaluación del enfoque experimental para los grupos de trabajo presenciales realizados entre las reuniones (prueba piloto) y la tecnología de seminario web, párrs. 69-78</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFICS informó al Comité Ejecutivo de que la tecnología de seminario web ofrecía la posibilidad de aumentar la participación y la inclusión en las reuniones del Codex y de que era necesario entender los obstáculos a la participación.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Es necesario respaldar las nuevas tecnologías de seminario web, cuyo uso, si bien puede resultar difícil, también puede aumentar la participación en los asuntos del Codex a unos costos probablemente más bajos a largo plazo.</p>
<p>7. Revisión y actualización de la lista de temas emergentes de importancia mundial</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: La lista del CCFICS de temas emergentes de importancia mundial tiene la finalidad de facilitar un debate estratégico y prospectivo sobre los nuevos temas actuales y futuros de importancia mundial, incluidos los desafíos y avances, con miras a permitir al Comité examinar los nuevos trabajos o revisar las normas del Codex. Este asunto es un tema permanente del programa.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El Comité Ejecutivo y la Comisión deberían tomar nota de la rotación de la custodia de la lista de temas emergentes de importancia mundial entre los miembros del CCFICS de una reunión a otra.</p>

Apéndice 2

1. Información general

Comité	Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH)		
País hospedante	Estados Unidos de América	Presidente/a	Emilio Esteban
Reunión sobre la que se informa	50. ^a reunión del CCFH	12-16 de noviembre de 2018	
Próxima reunión	51. ^a reunión del CCFH	4-8 de noviembre de 2019	
Informe	<u>REP19/FH</u>		

2. Observaciones generales

<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité tiene una carga de trabajo viable y los trabajos avanzan según lo previsto a excepción del relacionado con los planes de muestreo para la histamina, que se ha dejado en suspenso a la espera del trabajo sobre los planes de muestreo del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El CCFH es bastante eficiente. No existen importantes problemas de procedimiento o conflictos que deban señalarse. El desafío más importante sigue siendo la integración de todo el conjunto de Estados en los debates activos entre las reuniones del Comité. Si bien los debates son activos, en ocasiones incluso acalorados, en el pleno debemos seguir aumentando la participación en los GTe. Quisiera destacar que con ello no pretendo sugerir que exista una deficiencia, sino más bien que se trata de una oportunidad para hacerlo aún mejor.</p> <p>En este momento, no veo complicaciones ni problemas operacionales que pudieran afectar a la entrega de documentos de acuerdo con el calendario propuesto.</p> <p>Nos enfrentamos constantemente a un desafío enorme en cuanto a la revisión de nuestro documento básico relativo a los Principios de higiene de los alimentos y sus anexos. La importancia de este documento hace que los contribuyentes se muestren muy apasionados y esto requiere un diálogo activo para alcanzar un consenso. Contamos con un grupo de redacción que aporta materiales para el GTe, que, a su vez, proporciona material a un GTp durante la reunión. Espero que este enfoque facilite el consenso cuando nos reunamos en la sesión plenaria.</p> <p>Es cierto que nos hemos estancado en la presentación de recomendaciones relativas a los planes de muestreo para la histamina para su aprobación. Creo que el problema tiene más que ver con cuestiones comerciales que con la información científica. Analizando mi actuación del último año, debería haber estado más preparado para facilitar el debate. Creo que cuando el Comité retome este tema, las cuestiones pendientes relacionadas con las estrategias de muestreo adecuadas se tratarán con facilidad.</p> <p>El Comité trabaja de manera eficiente y no veo obstáculos importantes en este momento.</p>

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Armonización del <i>Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros</i> (CXC 52-2003) con la orientación para el control de la histamina	N02-2016	2020	8
2. Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos	N05-2018	2021	5
3. Nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas	(2019)	2024	1/2/3
Para fines de supervisión			
4. Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos y de su anexo sobre el HACCP	N03-2016	2021	2/3
5. Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos	N06-2018	2021	2/3
A título informativo			
6. Aplazamiento de la elaboración del plan de muestreo para la histamina en 11 normas de productos para el pescado y los productos pesqueros	-	-	-
7. Propuestas de nuevos trabajos / Plan de trabajos futuros	-	-	-
8. Petición a la FAO y la OMS para que se convoque una consulta de expertos sobre evaluación de riesgos de los alérgenos alimentarios relacionados con la labor del CCFH	-	-	-

4. Observaciones específicas

<p>1. Armonización del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003) con la orientación para el control de la histamina, párr. 38 y Apéndice II</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFH, en su 50.^a reunión, acordó que la recién adoptada orientación para la histamina debería incorporarse al Código como una sección aparte situada inmediatamente después de la Sección 9 (Elaboración de pescado fresco, congelado y picado) y convino en remitir las enmiendas correspondientes a otras secciones del documento CXC 52-2003 para su aprobación por la Comisión en su 42.^o período de sesiones (Apéndice II).</p> <p>La armonización y las enmiendas se corresponden con el mandato del Codex, las decisiones de la Comisión y los textos del Codex existentes y existe coherencia por lo que hace al formato, la presentación y el texto.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Sin observaciones. Se presenta el trabajo para su aprobación en el trámite 8.</p>
<p>2. Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos, párr. 56 y Apéndice III</p>
<p>8. Petición a la FAO y la OMS para que se convoque una consulta de expertos sobre evaluación de riesgos de los alérgenos alimentarios relacionados con la labor del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, párr. 56</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFH, en su 50.^a reunión, acordó remitir el anteproyecto de código para su adopción en el trámite 5. Asimismo, convino en solicitar el asesoramiento del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) sobre la pertinencia del uso de una declaración de etiquetado preventivo sobre alérgenos y la definición correspondiente y sobre la lista de alimentos que causan reacciones alérgicas, así como en remitir las disposiciones sobre el etiquetado de alimentos al CCFL para su aprobación. El CCFH, en su 50.^a reunión, también acordó solicitar a la FAO y la OMS que convocaran una consulta de expertos para proporcionar asesoramiento científico e informar al CCFL de esta petición.</p> <p>El trabajo se ajusta al calendario previsto.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: No hay problemas sobre los que informar. Estamos a la espera de recibir los comentarios del CCFL.</p>
<p>3. Nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para el control de la <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino, la leche no pasteurizada y el queso a base de leche no pasteurizada, las hortalizas de hoja verde y las semillas germinadas, párr. 76</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFH, en su 50.^a reunión, acordó que, en caso de aprobación por parte de la Comisión, iniciaría un nuevo trabajo y que las directrices deberían elaborarse utilizando un enfoque gradual en el que la carne de bovino y las hortalizas de hoja verde podrían ser las primeras prioridades. También convino en que el término “leche no pasteurizada” se debería reemplazar por el término “leche cruda” para evitar confusión con la leche que puede haber recibido un tratamiento térmico, pero no ha sido pasteurizada.</p> <p>El CCFH, en su 50.^a reunión, acordó crear un GTe, copresidido por Chile y los Estados Unidos de América, para que preparase, en caso de aprobación por parte de la Comisión, el anteproyecto de directrices para su difusión con objeto de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del CCFH en su 51.^a reunión.</p> <p>Siguiendo los procedimientos, se ha enviado a la Secretaría del Codex un documento de proyecto revisado con arreglo a los acuerdos alcanzados en la 50.^a reunión del CCFH.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Este trabajo reviste suma importancia y esperamos que la actividad avance con rapidez. Probablemente necesitemos convocar una o varias consultas de expertos de la FAO y múltiples reuniones para completar este trabajo.</p>

<p>4. Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos y de su anexo sobre el APPCC, párr. 32</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: En su 50.^a reunión, el CCFH acordó lo siguiente: devolver el documento de anteproyecto al trámite 2 para su reelaboración; crear un GTe presidido por el Reino Unido y copresidido por los Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México para examinar y revisar los textos; y crear un GTp presidido por el Reino Unido y copresidido por los Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México, que se reunirá inmediatamente antes de la 51.^a reunión del CCFH para analizar todas las observaciones recibidas y preparar una propuesta revisada para su examen en la 51.^a reunión del CCFH. La labor avanza según el calendario previsto.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: La revisión del documento de los Principios generales progresa de manera metódica y reflexiva. La participación del Comité es total. Espero que entreguemos el documento en el plazo propuesto.</p>
<p>5. Directrices para la gestión de brotes biológicos transmitidos por los alimentos, párr. 68</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó devolver el anteproyecto del documento al trámite 2 para su reelaboración y establecer un GTe, presidido por Dinamarca y copresidido por Chile y la Unión Europea, para examinar y revisar los textos y proporcionar una versión revisada para que se examinara en la 51.^a reunión del CCFH. La labor avanza según el calendario previsto.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Fue necesario reorientar y reformular ligeramente las directrices para la gestión de los brotes transmitidos por los alimentos. No se trata de un documento complicado y esperamos que el resultado complemente la labor de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) y otros esfuerzos mundiales por comunicarse entre las autoridades competentes. Quisiéramos que quede claro que este documento NO sustituye la labor de la OMS, sino que la complementa.</p>
<p>6. Aplazamiento de la elaboración del plan de muestreo para la histamina en 11 normas de productos para el pescado y los productos pesqueros, párr. 47</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: En vista de la falta de consenso, el Comité acordó lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posponer la consideración del trabajo hasta el momento en que el CCMAS hubiera finalizado sus enmiendas de las <i>Directrices generales sobre muestreo</i> (CXG 50-2004); • informar a la Comisión de que el Comité tenía dificultades para ponerse de acuerdo en planes de muestreo para la histamina en este momento; • informar al CCMAS sobre las dificultades a las que se enfrentaba el Comité a la hora de elaborar planes de muestreo para la histamina en productos de pescado que lograran un equilibrio aceptable entre protección del consumidor, viabilidad y practicidad, con la intención de que puedan tenerlo en cuenta en su revisión del documento CXG 50-2004.
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Los resultados de la labor del CCMAS facilitarán la terminación de este trabajo. El Presidente opina que el Comité pudo haber alcanzado un consenso. Naturalmente la labor del CCMAS nos ayudará a alcanzar este objetivo, pero se acabará por llegar a un consenso; este no es un problema insuperable. Solo debemos encontrar el equilibrio entre la practicidad y la protección de la salud y, al mismo tiempo, evitar que las cuestiones comerciales obstaculicen el debate.</p>
<p>7. Propuestas de nuevos trabajos / Plan de trabajos futuros, párrs. 78-80 y Apéndice IV</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: En su 50.^a reunión, el CCFH acordó trasladar al principio del cuadro el trabajo sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos, tras su valoración con respecto a los criterios de prioridades de nuevos trabajos, e incluir las <i>Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de Listeria monocytogenes en los alimentos</i> (CXG 61-2007) en respuesta a la información recibida de brotes recientes. El CCFH, en su 50.^a reunión, tomó nota de la necesidad de un documento de debate sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos a fin de avanzar en este trabajo y agradeció el ofrecimiento de Honduras, con el apoyo de Chile, Dinamarca, India y la Unión Europea, de preparar un documento de debate sobre este tema para someterlo a la consideración de la 51.^a reunión del CCFH. El Comité acordó aprobar el plan de trabajo futuro revisado, pedir a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular para solicitar propuestas para nuevos trabajos, y crear un GTp sobre las prioridades de trabajo del CCFH, que se reuniría en forma simultánea a la 51.^a reunión del CCFH, con el español, francés e inglés como idiomas de trabajo, presidido por los Estados Unidos de América.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El trabajo sobre el agua potable es fundamental para muchos otros documentos y esencial para la producción de alimentos inocuos. Este trabajo requerirá una redacción cuidadosa y la participación activa en las actividades y los documentos generados por la FAO y la OMS. Creemos que la finalización definitiva de este trabajo será fundamental para muchos otros textos del Codex.</p>

Apéndice 3

1. Información general

Comité	Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)		
País hospedante	Alemania	Presidente/a	Anja Brönstrup (Presidenta) y Hilke Thordsen-Böhm (Vicepresidenta)
Reunión sobre la que se informa	40. ^a reunión del CCNFSDU	26-30 de noviembre de 2018	
Próxima reunión	41. ^a reunión del CCNFSDU	24-29 de noviembre de 2019	
Informe	<u>REP19/NFSDU</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría: El Comité sigue teniendo un programa de trabajo completo y muchos de los temas son complejos y de naturaleza sensible. Muchos de los temas del programa deberán debatirse ampliamente para poder cumplir los plazos para la finalización de los trabajos (por ejemplo, el plazo fijado en el 2019 para los preparados complementarios y el de 2020 para los alimentos terapéuticos listos para el consumo). La próxima reunión del CCNFSDU se ha ampliado a seis días, lo que con suerte contribuirá a avanzar en esta labor. Asimismo, en respuesta a una petición formulada por el Comité Ejecutivo en su 75.^a reunión, el CCNFSDU ha acordado crear un mecanismo de asignación de prioridades que en el futuro ayudará al Comité a gestionar su programa de trabajo de manera más sistemática.

No obstante, los problemas relacionados con la inclusión en particular de referencias de las directrices de la OMS y las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud persisten y formarán parte de los debates sobre los trabajos relativos a los preparados complementarios y los alimentos terapéuticos listos para el consumo en la siguiente reunión.

Observaciones del/la Presidente/a: El CCNFSDU sigue teniendo un programa de trabajo completo. Los proyectos suelen ser complejos, necesitan asesoramiento científico y en general son delicados desde un punto de vista político. Durante los últimos años ha aumentado continuamente el interés por participar, lo que requiere dedicar bastante tiempo a los debates, así como para escuchar a todos los Estados miembros interesados y las partes interesadas.

La atención se centra principalmente en la revisión de la Norma para preparados complementarios, que se ha dividido en distintas secciones para estructurar el amplio examen. Otro punto de interés central son las Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo, en cuyo caso los debates de algunos aspectos también resultan controvertidos. Por el momento solo se ha eliminado un tema del programa, a saber, el valor de referencia de nutrientes-enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) para el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA).

Para lograr este progreso, la 41.^a reunión se ampliará un día más de manera excepcional. Sin embargo, es necesario estudiar nuevos medios para aumentar la eficiencia. En respuesta a la solicitud formulada por el Comité Ejecutivo en su 75.^a reunión, el CCNFSDU acordó estudiar un plan de trabajo futuro para asignar prioridades y gestionar todo su volumen de trabajo a largo plazo. La Presidenta y Vicepresidenta confían en que un mecanismo de asignación de prioridades, que en un principio puede parecer un tema de debate que requiere mucho tiempo, en última instancia ayudará al Comité a evaluar los proyectos nuevos de manera más sistemática y a determinar las tareas más pertinentes que deba examinar.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CX 156-1987): Anteproyecto de ámbito de aplicación, descripción y etiquetado de preparados complementarios para lactantes de más edad	N07-2013	2017	5
2. Disposiciones relativas al tartrato monosódico (SIN 335[i]), el tartrato monopotásico (SIN 336[i]) y el tartrato dipotásico (SIN 336[ii]) de la <i>Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños</i> (CXS 74-1981)	-	-	Revocación
3. VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA (CXG 2-1985)	N06-2015	2016	Suspensión del trabajo
Para fines de supervisión			
4. Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CX 156-1987): Requisitos de composición esencial para los preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños	N07-2013	2017	7
5. Revisión de la <i>Norma para preparados complementarios</i> (CX 156-1987): Definición del producto y etiquetado para [nombre del producto] para niños pequeños	N07-2013	2017	4
6. Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo	N05-2016	2020	4
7. Anteproyecto de definición de "bioenriquecimiento"	N05-2015	2016	4
8. Declaración de propiedades "libre de ácidos grasos trans" (AGT)	N12-2010	2014	4
A título informativo			
9. Posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT	-	-	-
10. VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños	-	-	-
11. Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios	-	-	-
12. Armonización de los aditivos alimentarios de las normas del CCNFSDU con la NGAA	-	-	-
13. Directrices generales sobre perfiles de nutrientes	-	-	-
14. Mecanismo de asignación de prioridades para gestionar mejor el trabajo del CCNFSDU	-	-	-

4. Observaciones específicas

1. Revisión de la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987): Anteproyecto de ámbito de aplicación, descripción y etiquetado de preparados complementarios para lactantes de más edad, párr. 57 y Apéndice III

4. Revisión de la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987): Requisitos de composición esencial para los preparados complementarios para lactantes de más edad y [nombre del producto] para niños pequeños, párr. 33 y Apéndice II

5. Revisión de la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987): Definición del producto y etiquetado para [nombre del producto] para niños pequeños, párr. 57 y Apéndice IV

Observaciones de la Secretaría: El Comité convino lo siguiente: avanzar la Sección A sobre preparados complementarios para lactantes de más edad al trámite 5 para su aprobación en el 42.º período de sesiones de la Comisión (Apéndice III); remitir las disposiciones sobre el etiquetado de los preparados complementarios para lactantes de más edad al CCFL para que las apruebe en su 45.ª reunión; conservar los requisitos esenciales para los preparados complementarios para lactantes de más edad y para [nombre del producto] para niños pequeños en el trámite 7 (Apéndice II); y posponer el debate sobre la definición del producto y el etiquetado de [nombre del producto] para niños pequeños de la Sección B (Apéndice IV), la estructura de la norma o normas y el preámbulo o los preámbulos hasta la 41.ª reunión del CCNFSDU.

El trabajo se ajusta al calendario previsto.

Observaciones del/la Presidente/a: Se han logrado progresos considerables en la Sección A del proyecto de revisión de la Norma para preparados complementarios para lactantes de más edad. El GTe presidido por Nueva Zelandia y copresidido por Francia e Indonesia realizó un trabajo excelente al allanar el camino para que en la reunión del Comité se mantuvieran debates fundamentados. Se confía en que las pocas cuestiones pendientes relativas a la Sección A se puedan resolver en la 41.ª reunión. La próxima reunión contará con un día más que se dedicará en gran parte a este proyecto de norma.

No obstante, aún deben abordarse las partes que entrañan mayor dificultad. Aún hay cuestiones pendientes complejas y muy delicadas que deben examinarse a fondo (por ejemplo, el ámbito de aplicación, la definición, el nombre y los requisitos de etiquetado para el producto para niños pequeños, la estructura de la norma y el preámbulo de la norma).

Si bien el Comité apreció el asesoramiento prestado en la 75.ª reunión del Comité Ejecutivo con respecto a la inclusión de documentos de la OMS y la Asamblea Mundial de la Salud en el proyecto de norma, algunas delegaciones han expresado la necesidad de formular orientaciones más específicas sobre el tema.

En la 36.ª reunión del CCNFSDU se declaró que la continuación del trabajo sobre esta norma podía generar un conflicto con algunas políticas de la OMS. El Comité debatió en profundidad esta cuestión y convino en proseguir el trabajo sobre esta norma. Sin embargo, la finalización del trabajo dependerá de la voluntad de colaborar y comprometerse y requerirá el apoyo no solo de los Estados miembros, sino de todas las organizaciones implicadas.

Por el momento este trabajo sigue el ritmo adecuado para su terminación dentro de plazo.

2. Disposiciones relativas al tartrato monosódico (SIN 335[i]), el tartrato monopotásico (SIN 336[i]) y el tartrato dipotásico (SIN 336[ii]) de la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981), párr. 10

Observaciones de la Secretaría: En respuesta a la recomendación formulada en la 50.ª reunión del CCFA, el Comité acordó revocar las disposiciones relativas al tartrato monosódico (SIN 335[i]), el tartrato monopotásico (SIN 336[i]) y el tartrato dipotásico (SIN 336[ii]) de la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CXS 74-1981) debido a la ausencia de especificaciones del JECFA.

Observaciones del/la Presidente/a: Se alcanzó un acuerdo unánime en el Comité en cuanto a este tema.

3. VRN-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga EPA y DHA (CXG 2-1985), párr. 94

Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó suspender el trabajo. Esta decisión no impediría a cualquier miembro presentar una propuesta de nuevo trabajo si se dispusiera de nueva evidencia científica en el futuro.

Observaciones del/la Presidente/a: La mayoría de los miembros del Comité respaldó la suspensión de este tema reconociendo la actual ausencia de una base científica para el establecimiento de VRN-ENT para el EPA y el DHA. Esto no fue necesariamente previsible cuando se debatió la propuesta de trabajo en la 36.ª reunión del CCNFSDU.

<p>6. Anteproyecto de Directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo, párr. 75 b) y Apéndice V</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó lo siguiente: volver a establecer un GTe presidido por Sudáfrica y copresidido por el Senegal y Uganda, con el francés y el inglés como idiomas de trabajo, para proseguir con el trabajo de elaboración de las secciones 5.2.2 (Aditivos alimentarios) y 6.2 (Proteínas) a fin de distribuir las para recabar observaciones y para examinarlas en la próxima reunión; y conservar el resto del texto en el trámite 4 (Apéndice V) y examinar las demás recomendaciones del GTP en la próxima reunión.</p> <p>El trabajo se ajusta al calendario previsto.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Se realizaron progresos en el anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo, entre otras cosas, gracias a la reunión del GTP que se celebró antes de la 40.^a reunión del CCNFSDU.</p> <p>Se trataron algunos aspectos de carácter más general en el contexto de este alimento terapéutico muy concreto, por ejemplo, en cuanto al límite máximo de ingesta de azúcares. Otros impedimentos se derivan del miedo a que los alimentos terapéuticos listos para el consumo producidos industrialmente puedan desplazar los alimentos producidos a escala local.</p> <p>Se prevé que el proyecto de directrices se beneficie de la labor futura del grupo de trabajo electrónico presidido por Sudáfrica y copresidido por el Senegal y Uganda.</p> <p>Por el momento este trabajo sigue el ritmo adecuado para su terminación dentro de plazo.</p>
<p>7. Anteproyecto de definición de “bioenriquecimiento”, párr. 84 y Apéndice VI</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó retener este trabajo en el trámite 4, remitir la definición al CCFL y solicitar a este comité que determinara si la definición satisfaría las necesidades previstas y que aclarara el uso previsto de la definición y la ubicación adecuada para la misma.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Este tema del programa se debatió de manera enérgica e intensa. Se realizaron cambios menores a la definición propuesta.</p> <p>En lo concerniente a la petición formulada por el Comité Ejecutivo en su 70.^a reunión para que se aclarase cómo se utilizaría la definición y dónde habría de ubicarse, el Comité recordó que la solicitud de elaborar la definición procedía del CCFL. Las delegaciones opinaron que correspondía al CCFL indicar cómo se utilizaría la definición y dónde se ubicaría. En consecuencia, el Comité acordó retener este trabajo y remitir la definición al CCFL para que aclarase estas cuestiones.</p>
<p>8. Declaración de propiedades “libre de ácidos grasos <i>trans</i>” (AGT)</p>
<p>9. Posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT, párr. 111 y Apéndice VII</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité decidió suspender el debate sobre el anteproyecto de condición para la declaración de propiedades “libre de AGT”. Sin embargo, el Canadá preparará un documento de debate sobre las diversas posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT en el marco del mandato del Codex a fin de que se examine en la próxima reunión.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El Comité convino en general en que reducir los AGT en los alimentos es un objetivo de salud pública importante. La decisión del Comité de suspender el trabajo sobre las condiciones para la declaración de propiedades “libre de AGT” se debió al reconocimiento de distintos puntos de vista en el Comité en cuanto a las condiciones concretas y a la formulación de una declaración de propiedades frente a otras posibles opciones para la reducción de los AGT. El Comité acordó que se necesitaba más información para tomar una decisión más fundamentada y, para hacerlo posible en la siguiente reunión, el Canadá accedió amablemente a elaborar un documento de debate sobre las diversas posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT en el mandato del Codex.</p>
<p>10. VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños, párr. 122</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó volver a establecer un GTe presidido por Irlanda y copresidido por Costa Rica y los Estados Unidos de América, con el español y el inglés como idiomas de trabajo, que continuara el trabajo.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Se alcanzó un acuerdo unánime en el Comité en cuanto a proseguir el trabajo sobre los VRN-N para lactantes de más edad y niños pequeños tras la finalización de la revisión de los VRN-N para la población general y tal como ya se señaló en el Apéndice VII del documento ALINORM 08/31/26.</p> <p>Todavía no se ha debatido el calendario para la finalización del trabajo. Esta decisión depende en particular de la nueva información que facilite la OMS sobre la actualización prevista de los requisitos de nutrientes de los lactantes y niños pequeños.</p>

<p>11. Directrices armonizadas sobre el uso de probióticos en alimentos y complementos alimenticios, párr. 145</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó que Argentina volviera a redactar el documento de debate para su examen en la próxima reunión y ampliara las secciones relativas al ámbito de aplicación y la definición, abordando en mayor profundidad las cuestiones problemáticas relacionadas con la salud y el comercio.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Este tema se debatió en vista de que el Comité necesitaba información para tomar una decisión sobre si debía aceptarse esta propuesta de nuevo trabajo y a qué ritmo debía avanzarse. Teniendo esto en cuenta, se pidió al Estado miembro que había formulado la propuesta que volviera a redactar el documento de debate para que se examinara en la 41.ª reunión del CCNFSDU.</p>
<p>12. Armonización de los aditivos alimentarios de las normas del CCNFSDU con la NGAA, párrs. 140 y 141</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité señaló que, tras haberse finalizado el documento orientativo del CCFA sobre la armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas sobre productos, el CCNFSDU se encontraba en disposición de armonizar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios incluidas en las normas que forman parte de su mandato. No obstante, ningún miembro se mostró interesado en dirigir este trabajo. La Presidenta instó a los miembros a plantearse la posibilidad de dirigir este importante trabajo y el Comité acordó volver a examinar esta cuestión en su próxima reunión.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: En la 40.ª reunión del CCNFSDU ningún Estado miembro se ofreció voluntario para dirigir este trabajo, por lo que el tema se aplazó a la 41.ª reunión del Comité. La Presidenta y la Vicepresidenta confían en que el Comité ya estará en condiciones de iniciar la labor sobre este asunto en su próxima reunión.</p>
<p>13. Directrices generales sobre perfiles de nutrientes, párr. 154</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité convino en que Costa Rica y el Paraguay se encargaran del inventario de los perfiles de nutrientes y siguieran elaborando el documento de debate con el apoyo de los Estados Unidos de América con vistas a su examen en la próxima reunión.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Se debatió la propuesta teniendo en cuenta el ámbito de aplicación de este trabajo y las actividades de la OMS. En vista del próximo debate sobre el establecimiento de prioridades respecto de su labor, y teniendo en cuenta las diversas propuestas de nuevos trabajos, el CCNFSDU decidió volver a debatir la propuesta en su 41.ª reunión. Entretanto, un inventario de los modelos de perfiles de nutrientes aprovechando el trabajo de la OMS también beneficiaría las actividades del CCFL sobre el “etiquetado nutricional en la parte delantera del envase”.</p>
<p>14. Mecanismo de asignación de prioridades para gestionar mejor el trabajo del CCNFSDU, párr. 159</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité decidió que el país anfitrión prepararía un documento en el que se resumieran los trabajos realizados hasta la fecha, algunos de los trabajos indicados anteriormente que no habían avanzado en el Comité, el trabajo en curso y las nuevas cuestiones emergentes, a fin de ayudar al Comité a asignar prioridades en su trabajo futuro. Este documento también incluiría las propuestas de trabajo sobre las directrices para prebióticos y sobre los suplementos proteicos empleados en el fisiculturismo, que no se debatieron en la presente reunión por falta de tiempo.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El Comité acogió con satisfacción la solicitud formulada por el Comité Ejecutivo en su 75.ª reunión para que se estudiara un plan de trabajo futuro para asignar prioridades y gestionar todo su volumen de trabajo a largo plazo. Teniendo en cuenta los enfoques estratégicos y de priorización similares debatidos por otros comités del Codex (a saber, el CCFH, el CCFICS, el CCFL y el CCFO), la Presidenta y la Vicepresidenta esperan con interés un primer debate en la 41.ª reunión del CCNFSDU. El país hospedante está preparando un documento para fundamentar el debate.</p>

Apéndice 4

1. Información general

Comité	Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)		
País hospedante	India	Presidente/a	M. R. Sudharshan
Reunión sobre la que se informa	Cuarta reunión del CCSCH	21-25 de enero de 2019	
Próxima reunión	Quinta reunión del CCSCH	21-25 de septiembre de 2020	
Informe	<u>REP19/SCH</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría: En general, la labor del Comité avanza según lo previsto: seis (6) anteproyectos de normas (cuatro relativos a especias y dos sobre hierbas culinarias) se avanzaron en el procedimiento de trámites. Este resultado se debió a los enfoques constructivos y fructíferos adoptados para lograr compromisos y consensos, incluido el uso de grupos de trabajo paralelos a la reunión encaminados a avanzar con algunos temas del programa. El CCFA ha aprobado las disposiciones sobre aditivos alimentarios de todos los anteproyectos de normas a excepción de los del jengibre seco o deshidratado. En el marco del informe del CCFL se informará acerca del estado de aprobación de las disposiciones de etiquetado.

El Comité está pasando gradualmente a utilizar normas para grupos de productos y se está actualizando la plantilla del diseño a tal efecto.

Debido a la carga de trabajo generalmente pesada del CCSCH, el Comité decidió aplazar dos propuestas de nuevos trabajos (sobre el cardamomo y la cúrcuma seca y deshidratada).

Observaciones del/la Presidente/a: El Comité evoluciona de una reunión a otra, y la eficiencia ha ido aumentando con la experiencia, como lo demuestra el número de documentos tratados en la última reunión. Se ha encomendado a los presidentes de los GTe la responsabilidad de lograr compromisos durante las pausas de la reunión, lo que ha reportado muy buenos resultados. El Comité se encuentra en una fase de transición hacia la elaboración de normas de grupos de productos; gracias a este enfoque, el Comité podría ocuparse de más documentos en las próximas reuniones y completar su labor en un breve período de tiempo. La lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias elaborada por el Comité comprende unos 112 productos, de los cuales entre el 30 % y el 40 % generalmente se comercializa por todo el mundo, por lo que puede ser necesario formular normas de alcance mundial. Hasta el momento, el Comité ha elaborado tres normas y estaba examinando otras ocho; con la aprobación del formato para las normas de grupos de productos podrían tratarse el resto de especias y las hierbas culinarias en unas pocas reuniones.

El progreso del Comité ha sido bueno. La labor avanza según lo previsto y podrían alcanzarse los resultados a tiempo. El Comité, que solo pudo tratar cuatro documentos en cada una de sus reuniones segunda y tercera, logró ocuparse de ocho (8) documentos en su cuarta reunión al adoptar el concepto de norma de grupo. Se está actualizando el formato de norma de grupo, gracias al cual el Comité podría tratar más documentos en las próximas reuniones. Sin embargo, a fin de asignar el tiempo suficiente a cada uno de los documentos que son objeto de debate, debería considerarse la posibilidad de crear un grupo de trabajo durante la reunión o un GTp de un día. Para ello, el gobierno hospedante ha acordado convocar un GTp de un día, que no contará con servicios de interpretación y se celebrará un día antes del inicio de la quinta reunión del CCSCH. La uniformidad en los informes presentados por diversos GTe ha sido un problema que se está solucionando facilitándoles las directrices y formatos necesarios. Resulta difícil verificar los valores asignados a algunos parámetros (concretamente a las características químicas) durante las reuniones; de ahí que los GTe deban asumir más responsabilidad a este respecto y recomendar solo valores basados en datos científicos. Al igual que en otros comités del Codex, la creación de consenso ha supuesto un reto, pero se está abordando esta cuestión mediante la celebración de debates paralelos a las reuniones y la participación activa de los presidentes de los GTe durante las reuniones.

Se han examinado frecuentemente las disposiciones sobre aditivos alimentarios, el etiquetado y los métodos de análisis y muestreo y se busca la aprobación u orientación de los comités pertinentes según corresponda.

En general, la labor del Comité ha sido satisfactoria hasta el momento, habida cuenta de que pudo finalizar normas para una hierba culinaria y dos especias y avanzar los anteproyectos de normas de cuatro especias y dos hierbas culinarias en el procedimiento de trámites en solo cuatro reuniones.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de norma para el ajo seco o deshidratado ¹	N04-2017	2021	5/8
2. Anteproyecto de norma para el orégano seco ²	N06-2014	2017	5
3. Anteproyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado ¹	N02-2017	2021	5
4. Anteproyecto de norma para la albahaca seca ²	N05-2017	2021	5
5. Anteproyecto de norma para partes florales secas: clavo seco ¹	N08-2017	2021	5
6. Anteproyecto de norma para el azafrán ¹	N06-2017	2021	5
Para fines de supervisión			
7. Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado ¹	N03-2017	2021	2/3
8. Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca ¹	N07-2017	2021	2/3
A título informativo			
9. Continuación con la tarea de actualizar la plantilla que debe utilizarse para las normas individuales y de grupos de productos	-	-	-
10. Aclaración sobre el formato de las normas del Codex para productos en el Manual de procedimiento respecto a si los códigos de prácticas del Codex, por ejemplo, el CXC 74-2014, pueden mencionarse en las disposiciones sobre contaminantes	-	-	-

¹ Especia² Hierba culinaria

4. Observaciones específicas

<p>1. Anteproyecto de norma para el ajo seco o deshidratado¹, párr. 47 y Apéndice IV</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El trabajo se ha finalizado en el plazo previsto. El formato y la presentación, así como el texto, se ajustan a los procedimientos del Codex. El Comité acordó enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis a los comités correspondientes para su aprobación.</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: El Comité debatió a fondo el anteproyecto de norma para el ajo seco o deshidratado, una especia importante, y, tras resolver todas las cuestiones pendientes alcanzando un consenso general, decidió recomendar el anteproyecto de norma para que su aprobación en el trámite 5/8. Este trabajo se ajusta perfectamente al calendario propuesto.</p>
<p>2. Anteproyecto de norma para el orégano seco², párr. 30 y Apéndice II</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El Comité acordó solicitar a la Comisión en su 42.^o período de sesiones que se ampliara el plazo para la finalización hasta la quinta reunión del CCSC. El formato y la presentación, así como el texto, están en un estado avanzado y se perfeccionarán en la siguiente fase. El Comité acordó enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su aprobación. Asimismo, convino en volver a establecer un GTe, presidido por Turquía y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés, para revisar la Sección 2.1 (Definición del producto) y la Sección 8 (Etiquetado), así como aquellos temas pendientes indicados entre corchetes (Apéndice II).</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: El orégano es una hierba culinaria importante que se comercializa en todo el mundo. Hubo temas de consenso en cuanto al género y la especie que habían de incluirse y el Comité ha dedicado mucho tiempo y recursos a este producto. Sin embargo, en la cuarta reunión se han resuelto la mayoría de las cuestiones y se considera que podría finalizarse el proyecto de norma en la siguiente reunión, esto es, la quinta reunión del CCSC. Por lo tanto, se recomienda que se estudie la posibilidad de ampliar el plazo hasta esta reunión. Se ha encomendado al GTe la tarea de lograr compromisos y presentar un documento aceptable para que lo examine el Comité en su próxima reunión.</p>
<p>3. Anteproyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado¹, párr. 39 y Apéndice III</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El trabajo avanza a buen ritmo según el calendario previsto. El formato y la presentación, así como el texto, están en un estado avanzado y se perfeccionarán en la siguiente fase. El Comité acordó enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su aprobación. Asimismo, acordó volver a establecer un GTe, presidido por Nigeria y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés.</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: El jengibre es una especia importante que se comercializa en todo el mundo. El trabajo avanza a buen ritmo y existe un consenso general en relación con la mayoría de los parámetros del documento. Es necesario resolver algunos problemas. El trabajo podría completarse en el plazo propuesto.</p>
<p>4. Anteproyecto de norma para la albahaca seca², párr. 66 y Apéndice V</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El trabajo avanza a buen ritmo según el calendario previsto. El formato y la presentación, así como el texto, están en un estado avanzado y se perfeccionarán en la siguiente fase. El Comité acordó enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su aprobación. Asimismo, acordó volver a establecer un GTe, presidido por Egipto y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés.</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: El trabajo sobre la albahaca, una hierba importante, avanza a buen ritmo y se ha logrado un consenso en la mayoría de las cuestiones. Es necesario abordar algunos problemas y el trabajo podría completarse en el plazo propuesto.</p>
<p>5. Anteproyecto de norma para partes florales secas: clavo seco¹, párr. 88 y Apéndice VI</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El trabajo avanza a buen ritmo según el calendario previsto. El formato y la presentación, así como el texto, están en un estado avanzado y se perfeccionarán en la siguiente fase. El Comité acordó enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su aprobación. Asimismo, acordó volver a establecer un GTe, presidido por Nigeria y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés.</p>

<p>Observaciones del/la Presidente/a: El trabajo sobre el clavo, una especia importante, avanza a buen ritmo y podría completarse en el plazo propuesto. No existen cuestiones polémicas. Los GTe tienen la capacidad de crear consenso.</p>
<p>6. Anteproyecto de norma para el azafrán¹, párr. 95 y Apéndice VII</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El trabajo avanza a buen ritmo según el calendario previsto. El formato y la presentación, así como el texto, están en un estado avanzado y se perfeccionarán en la siguiente fase. El Comité acordó enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su aprobación. Asimismo, acordó volver a establecer un GTe, presidido por la República Islámica del Irán y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El trabajo sobre el anteproyecto de norma para el azafrán ha avanzado a buen ritmo. Sin embargo, en la reunión no pudieron acordarse los valores para algunos de los parámetros químicos, por lo que deben abordarse en el siguiente trámite del procedimiento. El trabajo podría completarse en el plazo propuesto.</p>
<p>7. Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado, párr. 54</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>8. Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca, párr. 78</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>9. Continuación con la tarea de actualizar la plantilla que debe utilizarse para las normas individuales y de grupos de productos, párr. 98</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité examinó la plantilla actualizada que debe utilizarse tanto para normas de grupos como individuales. Solicitó a los Estados Unidos de América que siguieran con la labor de actualizar la plantilla teniendo en cuenta las diversas recomendaciones realizadas durante la reunión actual en relación con distintos temas del programa.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Actualizar la plantilla para las normas de grupos de productos en un grupo de especias y hierbas culinarias que no es muy homogéneo supone un desafío. Una vez se haya actualizado la plantilla, la tarea de elaborar las normas será más fácil. El Comité se está encargando de esta tarea con la ayuda de algunos miembros.</p>
<p>10. Aclaración sobre el formato de las normas del Codex para productos en el Manual de procedimiento respecto a si los códigos de prácticas del Codex, por ejemplo, el CXC 74-2014, pueden mencionarse en las disposiciones sobre contaminantes, párr. 26</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: Durante el debate del Anteproyecto de norma para el orégano, el Comité destacó las reservas respecto a la posibilidad de que fuera necesario intervenir en la contaminación por alcaloides de pirrolizidina de las malezas y aceptó que la referencia provisional al <i>Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina</i> (CXC 74-2014) podría ser pertinente. Sin embargo, el Manual de procedimiento no aclara de qué manera dichos códigos de prácticas pueden servir como referencia en las disposiciones sobre contaminantes.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Es necesario aclarar esta cuestión.</p>

¹ Especia

² Hierba culinaria

Apéndice 5

1. Información general

Comité	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)		
País hospedante	Malasia	Presidente/a	Noraini binti Dato' Mohd Othman (hasta la 26. ^a reunión del CCFO)
Reunión sobre la que se informa	26. ^a reunión del CCFO	25 de febrero-1. ^o de marzo de 2019	
Próxima reunión	27. ^a reunión del CCFO	22-26 de febrero de 2021	
Informe	<u>REP19/FO</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría: El Comité trabajó en un programa relativamente denso y finalizó revisiones y enmiendas de diversas secciones del documento CXS 210-1999 y en particular la adición o inclusión de seis nuevos aceites (a saber, el aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico [OxG], el aceite de almendra, el aceite de linaza [semilla de lino], el aceite de avellana, el aceite de pistacho y aceite de nuez [contenido]), así como revisiones de las secciones sobre aditivos alimentarios de diversas normas de productos derivadas de cuestiones planteadas por el CCFA. El CCFO también llegó a un acuerdo acerca de la gestión del trabajo. El Comité acordó asimismo seguir trabajando sobre la inclusión de las disposiciones para el aceite de aguacate en la CXS 210-1999 y la revisión de la composición esencial de los aceites de girasol en la misma norma. Como consecuencia de ello, el año fijado para la finalización del trabajo en estos dos temas requerirá una extensión hasta el 44.^o período de sesiones de la Comisión (2021). El trabajo relativo a la enmienda a la lista de cargas anteriores aceptables incluida en el Apéndice II del *Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel* (CAC/RCP 36-1987) continuará, ya que se trata de un tema permanente del programa.

Observaciones del/la Presidente/a: Recientemente, había muchos temas en el programa, y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites ha debatido varias cuestiones polémicas, en particular en esta reunión. Se han realizado esfuerzos para velar por que el CCFO progrese en su trabajo para esta reunión. El Comité aprovechó plenamente las diversas oportunidades que tuvo a su disposición, por ejemplo, se celebraron dos (2) grupos de trabajo durante la reunión y tres (3) sesiones de consultas informales con miras a llegar a acuerdos. El apoyo constante de la Secretaría del Codex es también un factor esencial que ayuda a que la reunión sea fructífera y se desarrolle sin problemas.

Gracias a los esfuerzos realizados por el CCFO, su labor está avanzando a buen ritmo y, en su 26.^a reunión, logró presentar siete (7) documentos para su aprobación.

El Comité pudo abordar todos los temas del programa durante esta reunión y logró finalizar las deliberaciones a tiempo. El programa concluido incluye los temas siguientes:

- El proyecto de norma para cinco nuevos aceites, a saber, los aceites de almendra, avellana, linaza, pistacho y nuez.
- La aplicabilidad de la composición de ácidos grasos de los aceites vegetales a su forma cruda.
- Los anteproyectos de normas para el aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico y los aceites de girasol.
- El anteproyecto de revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva.
- La armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios, y otras propuestas de enmiendas de las normas existentes.

Por lo que hace a la cuestión relacionada con el asesoramiento científico, el CCFO, en su 26.^a reunión, acordó reiterar a la FAO y la OMS que la evaluación de las 23 sustancias de la lista de cargas anteriores aceptables es una cuestión prioritaria para el CCFO.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Adición de aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico (OxG)	N10-2015	2019	8
2. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Sustitución del índice de ácido por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma	N10-2017	2019	5/8
3. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Inclusión de aceite de almendra, aceite de linaza (semilla de lino), aceite de avellana, aceite de pistacho y aceite de nuez	N12- 2017	2019	5/8
4. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Enmienda de los valores para el índice de refracción y la densidad aparente de la superoleína de palma a 40 °C	-	-	Adopción
5. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Aplicabilidad de la composición de ácidos grasos de otros aceites listados en el Cuadro 1 en relación a su correspondiente forma cruda y en consecuencia la supresión de una nota equivalente para el aceite de salvado de arroz	-	-	Adopción
6. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Inclusión de ácidos grasos libres como criterios de características de calidad para los aceites refinados de salvado de arroz	-	-	Adopción
7. Enmienda a las secciones de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios: CXS 19-1981 (secciones 3.3, 3.4 y 3.5); CXS 211-1999 (secciones 4.2 y 4.4); y CXS 256-2007 (secciones 4.1 y 4.7)	-	-	Adopción
Para fines de supervisión			
8. Revisión propuesta de la <i>Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva</i> (CXS 33-1981): Revisión de las secciones 3 y 8 y del Apéndice	N11-2017	2021	1, 2, 3
9. Proyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Composición esencial de los aceites de girasol	N09-2017	2019 (extensión hasta la CAC44, 2021)	4
10. Proyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Inclusión del aceite de aguacate	N12- 2017	2019 (extensión hasta la CAC44, 2021)	2,3
11. Enmienda a la lista de cargas anteriores aceptables incluida en el Apéndice II del <i>Código de prácticas para</i>	En curso	-	-

<i>el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel (CAC/RCP 36-1987)</i>			
A título informativo			
12. Seguimiento de la aplicación de la Norma para aceites de pescado	-	-	-
13. Fraude alimentario en los aceites	-	-	-
14. Gestión del trabajo del CCFO	-	-	-

4. Observaciones específicas

<p>1. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAND 210-1999): Adición de aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico (OxG), párr. 21 y Parte B-1 del Apéndice II</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFO llegó a un consenso en cuanto a una definición del producto en la que se tendría en cuenta el nivel relativo de ácido oleico y acordó la siguiente definición del producto: “Aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico obtenido del mesocarpio carnoso del fruto de la palma híbrida OxG (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>)”. En consecuencia, también se modificó el título del trabajo aprobado para reflejar este cambio.</p> <p>Al reconocer que todos los asuntos pendientes habían sido resueltos, el Comité acordó enviar el proyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999): Adición de aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico (OxG) (Parte B-1 del Apéndice II) al 42.º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 8.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Este trabajo se ha debatido a fondo desde 2015. La principal polémica desde entonces ha sido la denominación del producto como aceite de palma de alto contenido en ácido oleico o de contenido medio de ácido oleico (OxG). Esta cuestión se había solucionado durante la 26.ª reunión del CCFO. Se alcanzó un consenso en el que la mayoría de los delegados estuvo de acuerdo con el nuevo nombre propuesto —a saber, “aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico”—, pues este precisa el contenido de ácido oleico de dicho aceite y no pretende constituir una declaración de propiedades.</p>
<p>2. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAND 210-1999): Sustitución del índice de ácido por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma, párr. 67 y Part C-1 del Apéndice II</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFO acordó remitir el anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAND 210-1999): Sustitución del índice de ácido por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma (Parte C-1 del Apéndice II) y el método de determinación de los ácidos grasos libres al 42.º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 5/8.</p> <p>Los métodos de determinación de los ácidos grasos libres y del índice de ácido están sujetos a la aprobación del CCMAS.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El Comité alcanzó un consenso pleno en cuanto a los valores de los ácidos grasos libres del 5,0 % (como ácido palmítico) para el aceite de palma virgen y del 4,0 % (como ácido láurico) para el aceite crudo de almendra de palma.</p>
<p>3. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAND 210-1999): Inclusión de aceite de almendra, aceite de linaza (semilla de lino), aceite de avellana, aceite de pistacho y aceite de nuez, párr. 88 y Parte C-2 del Apéndice II</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFO acordó remitir el anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999): Inclusión de aceite de almendra, aceite de linaza (semilla de lino), aceite de avellana, aceite de pistacho y aceite de nuez (Parte C-2 del Apéndice II) al 42.º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el trámite 5/8.</p> <p>Asimismo, convino en devolver el anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999): Inclusión de aceite de aguacate para que se volviera a examinar en el trámite 2/3. Para llevar a cabo esta parte del trabajo se necesita una ampliación del plazo previsto inicialmente aplazando la aprobación de la Comisión de 2019 al 2021 después de la 27.ª reunión del CCFO.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El CCFO, en su 26.ª reunión, logró resultados altamente satisfactorios al finalizar el proyecto de norma para estos cinco aceites nuevos —a saber, los aceites de almendra, avellana, linaza, pistacho y nuez— con un consenso pleno del Comité.</p>
<p>4. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAND 210-1999): Enmienda de los valores para el índice de refracción y la densidad aparente de la superoleína de palma a 40 °C, párr. 60 y Parte A-1 del Apéndice II</p> <p>Sin observaciones.</p>

<p>5. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAND 210-1999): Aplicabilidad de la composición de ácidos grasos de otros aceites listados en el Cuadro 1 en relación a su correspondiente forma cruda y en consecuencia la supresión de una nota equivalente para el aceite de salvado de arroz, párr. 137 y Parte A-2 del Apéndice II</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>6. Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAND 210-1999): Inclusión de ácidos grasos libres como criterios de características de calidad para los aceites refinados de salvado de arroz, párr. 140 y Parte A-3 del Apéndice II</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>7. Enmienda a las secciones de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios: CXS 19-1981 (secciones 3.3, 3.4 y 3.5); CXS 211-1999 (secciones 4.2 y 4.4); y CXS 256-2007 (secciones 4.1 y 4.7), párr. 113 a) i) y ii) y partes A y B del Apéndice III</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>8. Revisión propuesta de la <i>Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva</i> (CXS 33-1981): Revisión de las secciones 3 y 8 y del Apéndice, párrs. 55 y 56 y Apéndice V</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El CCFO, en su 26.^a reunión, señaló que aún hacía falta aclarar y seguir debatiendo varias disposiciones y acordó devolver el anteproyecto de las secciones 3 y 8 y el Apéndice al trámite 2 para su reformulación por parte de un GTe presidido por España y copresidido por Argentina y el Canadá, con el inglés como único idioma de trabajo. Asimismo, acordó convocar una reunión de forma presencial anterior a la celebración de su 27.^a reunión y, de ser posible, formar un grupo de trabajo presencial durante la reunión en el plazo de un año después de la 26.^a reunión del CCFO.</p> <p>El Comité tomó nota del amable ofrecimiento del observador del Consejo Oleícola Internacional (COI) de organizar la reunión intrasesión del grupo de trabajo presencial en la sede central del COI, prestar los servicios de intérpretes y el uso de las instalaciones, así como de su disposición a apoyar cualquier estudio que fuese necesario.</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: Los miembros participaron activamente durante las reuniones de los GTe y GTp. Sin embargo, en el pleno volvieron a plantearse algunas cuestiones que se habían resuelto en el GTp debido a la ausencia de algunos miembros durante la reunión del GTp.</p> <p>Hubo algunas cuestiones que no se habían propuesto durante la reunión del GTe, pero sí durante el GTp y el pleno en relación con las secciones 3 y 8 y el Apéndice.</p> <p>La principal dificultad que se señaló fue que algunos miembros abrían el debate a pesar de que la Presidenta hubiera concluido un determinado asunto, lo que provocó retrasos innecesarios para el examen de otras cuestiones, concretamente la eliminación del aceite de oliva virgen corriente.</p>
<p>9. Proyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Composición esencial de los aceites de girasol, párr. 76</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El año fijado para la finalización del trabajo requerirá la extensión hasta el 44.^o período de sesiones de la Comisión (2021) con el fin de permitir que el Comité concluya su labor.</p>
<p>10. Proyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Inclusión del aceite de aguacate, párr. 88</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El año fijado para la finalización del trabajo requerirá la extensión hasta el 44.^o período de sesiones de la Comisión (2021) con el fin de permitir que el Comité concluya su labor.</p>
<p>11. Enmienda a la lista de cargas anteriores aceptables incluida en el Apéndice II del <i>Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel</i> (CAC/RCP 36-1987), párr. 93</p> <p>Observaciones de la Secretaría: Se insta a la FAO a dar prioridad a la evaluación de las 23 sustancias de la lista de cargas anteriores aceptables, ya que se trata de un asunto urgente para el CCFO.</p>
<p>12. Seguimiento de la aplicación de la Norma para aceites de pescado</p> <p>13. Fraude alimentario en los aceites, párr. 126</p> <p>Observaciones de la Secretaría: 1) El CCFO acordó que no era necesario continuar vigilando la aplicación de la Norma para aceites de pescado y que el uso de los perfiles de ácidos grasos no presentaba un problema para la identificación.</p>

2) En cuanto a las preocupaciones relacionadas con la rastreabilidad y el fraude del aceite de pescado, el Comité convino en enviar al CCFICS la petición realizada por Chile relativa al fraude alimentario en los aceites en general y a las preocupaciones sobre el aceite de pescado en particular, señalando que el formato actual de presentación de las normas sobre productos no permite la inclusión de datos de rastreabilidad.

Observaciones del/la Presidente/a: 1) El CCFO, en su 26.^a reunión, concluyó que no era necesario seguir supervisando la aplicación de la nueva norma adoptada para aceites de pescado basándose en la respuesta de los miembros. Si bien el número de respuestas a la carta circular emitida por el CCFO —es decir, de seis miembros del Codex— puede parecer reducido, conviene señalar que aportaron observaciones los principales países productores y elaboradores, y la cantidad de aceite de pescado a la que se refieren los comentarios es significativa.

2) Es más adecuado debatir en el CCFICS la necesidad de contar con instrumentos apropiados de rastreabilidad para certificar el origen de los aceites de pescado y la cuestión de si los perfiles de ácidos grasos bastan por sí solos para demostrar el origen del aceite.

El CCFO señaló que, actualmente, el CCFICS había establecido un GTe encaminado a afrontar el problema del fraude alimentario en el contexto de la inocuidad alimentaria y las prácticas leales en el comercio de alimentos, así como a realizar un análisis exhaustivo de los textos pertinentes del Codex en vigor dentro y fuera del CCFICS con miras a evitar el solapamiento o la intrusión en el mandato de otros comités de asuntos generales o de productos del Codex, tomando nota de que existía una serie de textos afines del Codex dentro y fuera del CCFICS.

14. Gestión del trabajo del CCFO, párr. 132

Observaciones de la Secretaría: El CCFO acordó los mecanismos relacionados con la mejor gestión de su trabajo.

Observaciones del/la Presidente/a: En esta reunión del CCFO se mantuvieron debates fructíferos sobre el tema del programa relativo a la mejora de la gestión del trabajo del Comité y se cree que esto contribuirá en gran medida a lograr el objetivo del Codex.

Apéndice 6

1. Información general

Comité	Comité sobre Principios Generales (CCGP)		
País hospedante	Francia	Presidente/a	Jean-Luc Angot
Reunión sobre la que se informa	31. ^a reunión del CCGP	11-15 de marzo de 2019	
Próxima reunión	32. ^a reunión del CCGP	23-27 de marzo de 2020	
Informe	<u>REP19/GP</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría: El Comité se reunió de nuevo tras una pausa de dos años y con un nuevo Presidente. El programa de la 31.^a reunión del CCGP, que en un principio parecía limitado, creó muchos debates positivos, constructivos y prospectivos. Se consideró que algunos de los asuntos planteados en el “Documento de debate sobre cuestiones emergentes y futuras pertinentes para el CCGP” excedían el ámbito del Comité, pero aun así estimularon reflexiones sobre cuestiones transversales y más amplias y sobre la manera en que la labor del CCGP podía contribuir. La reunión del Comité fue constructiva y logró llegar a compromisos y consensos.

La 31.^a reunión del CCGP, que tuvo una alta participación, se desarrolló de manera eficiente y sin problemas. Los preparativos para la 32.^a reunión del CCGP están muy avanzados.

Observaciones del/la Presidente/a: La 31.^a reunión del CCGP fue la primera vez que se organizó una reunión del Comité en una zona rural de Francia; el objetivo fue situar mejor la tarea del Comité en el contexto de las realidades de la producción de alimentos en el campo.

Este entorno creó una atmósfera muy agradable y constructiva entre los delegados y la asistencia a la reunión alcanzó un máximo histórico.

Los debates permitieron aclarar la función del CCGP en la elaboración de herramientas diseñadas para respaldar eficazmente la labor de toda la comunidad del Codex. En particular, el Comité procuró reflexionar sobre el uso de las herramientas de comunicación en apoyo de la labor de los comités del Codex que trabajaban solo por correspondencia.

También se realizó un amplio análisis prospectivo del CCGP, que se puso de relieve en un debate paralelo dirigido por el Comité Ejecutivo en relación con la elaboración del Plan estratégico del Codex para 2020-25. Si bien en ocasiones sigue habiendo ligeras discrepancias en cuanto a las tareas concretas que son competencia del CCGP en la ejecución del Plan estratégico del Codex actual y futuro, hubo consenso para solicitar al CCGP que profundizara el análisis sobre temas transversales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y el seguimiento de la aplicación de las normas del Codex.

Este programa orientado al futuro podría llevarse a cabo gradualmente a través de más reuniones ordinarias del Comité.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
A título informativo			
1. Orientación para los comités que trabajan por correspondencia: a. Elaborar criterios para identificar los trabajos susceptibles de ser asumidos por comités que trabajen por correspondencia y elaborar orientación sobre el procedimiento para dichos comités, basada en la orientación pertinente incluida en el Manual de procedimiento y coherente con ella (incluidas la adopción de decisiones y la elaboración de informes), y en consonancia con los valores de la Comisión; b. Valorar si son necesarias modificaciones de los procedimientos en relación con los comités que trabajan por correspondencia, y formular las recomendaciones según proceda.	-	-	-
2. Directrices para los grupos de trabajo por medios electrónicos	-	-	-
3. Fraude alimentario	-	-	-
4. Documento de debate sobre el seguimiento de los resultados del Codex en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	-	-	-
5. Documento de debate sobre el seguimiento del uso de las normas del Codex	-	-	-
6. Documento sobre el formato y la estructura del Manual de procedimiento del Codex	-	-	-
7. Documento de debate sobre revisiones/enmiendas de textos del Codex	-	-	-

4. Observaciones específicas

<p>1. Orientación para los comités que trabajan por correspondencia, párr. 26</p> <p>Observaciones de la Secretaría: La CAC, en su 41.º período de sesiones (2018), solicitó al CCGP que formulara una orientación de procedimiento para los comités que trabajaban por correspondencia basada en la existente al respecto en el Manual de procedimiento y coherente con ella. Según un documento de antecedentes elaborado por las oficinas jurídicas de la FAO y la OMS, los debates de la 31.ª reunión del CCGP fueron enriquecedores y constructivos. El Comité acordó formar un GTe, presidido por Nueva Zelanda y copresidido por Alemania, los Estados Unidos de América y el Japón, que trabajaría únicamente en inglés, con el siguiente mandato:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) elaborar criterios para identificar los trabajos susceptibles de ser asumidos por comités que trabajen por correspondencia y elaborar orientación sobre el procedimiento para dichos comités, basada en la orientación pertinente incluida en el Manual de procedimiento y coherente con ella (incluidas la adopción de decisiones y la elaboración de informes), y en consonancia con los valores de la Comisión; b) valorar si son necesarias modificaciones de los procedimientos en relación con los comités que trabajan por correspondencia, y formular las recomendaciones según proceda. <p>El GTe concluirá su labor el 16 de diciembre de 2019, a tiempo de preparar los documentos para los debates de la 32.ª reunión del CCGP. El plazo parece realista.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El Comité demostró un gran interés en la opción de que el Codex asumiera el liderazgo como programa de las Naciones Unidas que trabajaría con carácter experimental en nuevas herramientas desde el punto de vista del procedimiento. Al parecer, el CCGP consideró en general que la labor llevada a cabo principalmente por correspondencia podría dar lugar a una mejora de la eficacia del Codex.</p> <p>Esta cuestión es delicada, ya que plantea importantes aspectos jurídicos que es necesario aclarar para velar por la legitimidad de la labor realizada por correspondencia. Sin embargo, tras haber estudiado la cuestión en reuniones anteriores, los miembros del Codex han adquirido conocimientos especializados sobre el tema, por lo que se espera que el GTe pueda cumplir su mandato en el plazo propuesto.</p>
<p>2. Directrices para los grupos de trabajo por medios electrónicos, párr. 63</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El Comité convino en esperar a que la Secretaría del Codex finalizara la aplicación de las recomendaciones del examen periódico correspondiente a 2016-17 antes de considerar la posibilidad de proponer un nuevo trabajo encaminado al examen de las <i>Directrices para los grupos de trabajo por medios electrónicos</i>.</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: Se reconoció la necesidad de realizar mejoras en las directrices del Codex para los GTe. Sin embargo, surgieron algunas discrepancias en cuanto a la función efectiva que debería asumir el CCGP en el momento.</p>
<p>3. Fraude alimentario, párr. 70</p> <p>Observaciones de la Secretaría: El Comité tomó nota de la información relativa a la labor realizada por el CCFICS sobre fraude alimentario y animó a los miembros a participar en el GTe del CCFICS sobre fraude alimentario.</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: Fueron preocupaciones generalizadas el fraude alimentario y la posible falta de una definición u orientación del Codex en relación con este tema, y el Presidente opina que el CCGP está en condiciones de abordar esta cuestión.</p>
<p>4. Documento de debate sobre el seguimiento de los resultados del Codex en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), párr. 67</p> <p>5. Documento de debate sobre el seguimiento del uso de las normas del Codex, párr. 81</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El Comité tomó nota de que la delegación de Francia prepararía un documento de debate sobre cada uno de estos temas para que se examinara en la 32.ª reunión del CCGP.</p> <p>Observaciones del/la Presidente/a: Los debates se basaron en un documento de debate sobre cuestiones emergentes y futuras pertinentes para el CCGP elaborado por Francia como país hospedante del Comité, con el objetivo de atender la petición formulada por el Comité Ejecutivo a todos los comités del Codex para que mejoraran su análisis prospectivo. En general, en los debates se hizo hincapié en la necesidad de abordar diversas cuestiones desde una perspectiva transversal debido al interés que revisten para muchos comités.</p>

El Presidente espera asimismo que el tema “Seguimiento de los resultados del Codex en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)” dé lugar a importantes debates en el futuro y llegue a ser fundamental para garantizar la pertinencia del Plan estratégico del Codex para 2020-25.

5. Documento sobre el formato y la estructura del Manual de procedimiento del Codex, párr. 87

6. Documento de debate sobre revisiones/enmiendas de textos del Codex, párr. 92

Observaciones de la Secretaría: El Comité tomó nota de que la Secretaría del Codex presentaría un documento para la 32.^a reunión del CCGP sobre el formato y la estructura del Manual de procedimiento y también que presentaría un documento de debate sobre este tema a la 32.^a reunión del CCGP.

Observaciones del/la Presidente/a: Los temas relativos al “formato y la estructura del Manual de procedimiento del Codex” y las “revisiones/enmiendas de los textos del Codex” forman parte del mantenimiento periódico del Manual de procedimiento. Los debates sobre estos temas son muy bien recibidos con miras a garantizar la accesibilidad y facilidad de uso del Manual de procedimiento teniendo en cuenta las necesidades de cada parte interesada del Codex.

Apéndice 7

1. Información general

Comité	Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)		
País hospedante	China	Presidente/a	Yongxiang Fan
Reunión sobre la que se informa	51. ^a reunión del CCFA	25-29 de marzo de 2019	
Próxima reunión	52. ^a reunión del CCFA	2-6 de marzo de 2020	
Informe	<u>REP19/FA</u>		

2. Observaciones generales

Observaciones de la Secretaría: En la 51.^a reunión del CCFA se finalizó el examen de sus temas habituales del programa, en particular los siguientes:

- i) 155 disposiciones que ya estaban en el procedimiento de trámites del Codex o que ya se habían aprobado y 102 propuestas de nuevas disposiciones o de revisiones de disposiciones, entre las cuales se cuentan algunas disposiciones pendientes relativas a los colorantes;
- ii) la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de 23 normas para productos con las de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA);
- iii) la actualización (enmiendas) del documento *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989);
- iv) la elaboración de una lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA.

Además de los resultados presentados aquí arriba, el CCFA, en su 51.^a reunión, realizó algunos progresos importantes en cuanto a las disposiciones relativas a los edulcorantes. El CCFA, en su 51.^a reunión, se mostró de acuerdo con dos notas alternativas para sustituir la nota 161 de las disposiciones sobre edulcorantes. Posteriormente, envió las disposiciones revisadas para los edulcorantes de distintas categorías de alimentos para su aprobación. Además, el CCFA, en su 51.^a reunión, decidió i) establecer tanto los niveles entrantes como residuales de nitratos y nitritos en la NGAA; y ii) suspender el examen del uso de los términos “no elaborado” y “natural/simple” en la NGAA.

En su 51.^a reunión, el CCFA señaló que no podía llevarse a la práctica el nuevo enfoque de simplificar las notas del Cuadro 3 debido a la falta de capacidad tecnológica relacionada con las bases de datos.

En su 52.^a reunión, el CCFA continuará con sus temas habituales del programa e informará sobre los progresos realizados en cuanto a la búsqueda de soluciones para los problemas tecnológicos con las bases de datos de la NGAA.

La labor del CCFA es factible.

Una vez finalizada la 51.^a reunión del CCFA, Irán manifestó su interés en copresidir el GTe sobre el Sistema internacional de numeración (SIN). Irán no asistió a la 51.^a reunión del CCFA, pero solía copresidir este GTe. Bélgica, que ejercía la presidencia del GTe, tomó nota de esta petición.

Observaciones del/la Presidente/a: El CCFA sigue centrando su atención principalmente en la NGAA, en particular en finalizar el examen de los proyectos de disposiciones y la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos y las de la NGAA. Entre otros trabajos relacionados con la NGAA cabe citar, por ejemplo: i) la elaboración de una lista de prioridades de sustancias para que la evalúe el JECFA; ii) la aprobación de las especificaciones de calidad y pureza preparadas por el JECFA; y iii) la actualización (enmiendas) del documento *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989). Es un placer observar que, tras años de duro trabajo por parte de todos los miembros y observadores durante las anteriores siete reuniones y entre ellas, el CCFA, en su 51.^a reunión, ha acordado dos notas alternativas para la nota 161 de las disposiciones relativas a los edulcorantes, lo que acelerará la resolución de esta cuestión. La labor actual del CCFA es viable y se centra en la NGAA, que cuando se ultime será la “única norma autorizada del Codex para el uso de aditivos alimentarios”. Entre los trabajos en curso atrasados del CCFA cabe citar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de unas 70 normas para productos (elaboradas por comités no activos, además de las disposiciones pendientes de la NGAA). En su siguiente reunión, el CCFA seguirá examinando de forma eficaz las cuestiones relativas a la NGAA, la armonización, el SIN y la lista de prioridades, entre otras cuestiones.

En relación con la petición de Irán de copresidir el GTe sobre el SIN, el Presidente está de acuerdo y opina que debería alentarse esta petición, ya que puede mejorar la participación activa de los miembros en la labor del Codex. Sin embargo, el Comité Ejecutivo debería tomar en consideración la cuestión de procedimiento.

3. Estado de los temas de trabajo

Tema	N.º de trabajo	Año fijado	Recomendación del Comité
Para someterlo a la decisión de la Comisión			
1. Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios</i> formuladas por el JECFA en su 86.ª reunión	En curso	-	5/8
2. Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA)	En curso	-	8 y 5/8
3. Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i> (CXG 36-1989)	En curso	-	5/8
4. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de las trece normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), dos normas para azúcares, dos normas para las aguas minerales naturales, tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales	En curso	-	Adopción
5. Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las trece normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), es decir, las Normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973)	En curso	-	Adopción
6. Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las dos normas para azúcares y dos normas para las aguas minerales naturales, es decir, Normas para la miel (CXS 12-1981) y azúcares (CXS 212-1999), y las Normas para las aguas minerales naturales (CXS 108-1981) y aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXS 227-2001)	En curso	-	Adopción
7. Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales, es decir, Normas para la harina de trigo (CXS 152-1985); cuscús (CXS 202-1995); y fideos instantáneos (CXS 249-2006); y productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo (CXS 163-1987); productos proteínicos vegetales (PPV) (CXS 174-1989), y productos de proteína de soja (CXS 175-1989)	En curso	-	Adopción
8. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de disposiciones de ÉSTERES DE ASCORBILLO (palmitato de ascorbilo [SIN 304] y estearato de ascorbilo [SIN 305]) y las Normas para <i>preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CXS 72-1981) y <i>preparados complementarios</i> (CXS 156-1987)	-	-	Adopción

9. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con las notas de sustitución de la nota 161	-	-	Adopción
10. Inserción de una nota en el cuadro de la NGAA titulado "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA"	-	-	Adopción
11. Cuadro revisado sobre el "uso justificado" en la sección sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma para la mozzarella</i> (CXS 262-2006)	-	-	Adopción
12. Proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión)	-	-	Suspensión del trabajo
A título informativo			
13. Respuestas sobre la necesidad de elaborar un documento similar a las Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos de origen alimentario	-	-	-
14. Respuestas sobre la justificación tecnológica para el uso de sustancias conservadoras y agentes antiaglutinantes para el tratamiento de superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad, regulado por la <i>Norma para la mozzarella</i> (CXS 262-2006)	-	-	-
15. Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el trámite 3 y el trámite 2	-	-	-
16. Problemas tecnológicos con el sistema en línea de la NGAA sobre el enfoque de la no inclusión de normas sobre productos pertinentes bajo la columna titulada "Aceptable incluyendo los alimentos correspondientes a la norma sobre productos"	-	-	-
17. Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA	-	-	-

4. Observaciones específicas

<p>1. Anteproyecto de <i>Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 86.ª reunión, párrs. 26 y 146 ii), Apéndice III y Parte B del Apéndice IX</i></p> <p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 51.ª reunión, acordó remitir las especificaciones completas de los aditivos alimentarios al 42.º período de sesiones de la Comisión para su aprobación en el trámite 5/8 y realizar la consiguiente modificación de la <i>Lista de especificaciones del Codex de aditivos alimentarios</i> (CXM 6-2018) (eliminación de la especificación relativa al Rojo 2G).</p> <p>Se trata de un tema habitual del programa.</p> <p>Fe de erratas: En el Apéndice III, las cuatro sustancias que se indican a continuación deberían formar parte de la lista del subtítulo “Aromatizantes para revisión solo de las especificaciones” en lugar de bajo el subtítulo “Nuevas especificaciones para aromatizantes (FAO JECFA Monografías 22, Roma 2018)”.</p> <p>974 p-Menta-1,8-dien-7-ol 975 p-Menta-1,8-dien-7-il acetato 980 Formil-6,6-dimetilbicyclo[3.1.1]hept-2-eno 981 Mirtenol</p> <p>En su 52.ª reunión (2020), el CCFA considerará la aprobación de las Especificaciones de identidad y pureza de aditivos alimentarios elaboradas en la 87.ª reunión del JECFA, celebrada en junio de 2019.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Considerar la aprobación de la especificación relativa a los aditivos alimentarios preparada por el JECFA es una de las principales tareas ordinarias del CCFA. El debate y trabajo sobre este tema del programa es viable.</p>
<p>2. Proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA), párr. 137 i) y Parte A del Apéndice VI</i></p> <p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 51.ª reunión, acordó enviar a la CAC, en su 42.º período de sesiones, los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, para su aprobación en el trámite 8 y en el trámite 5/8.</p> <p>Se trata de un tema habitual del programa.</p> <p>El CCFA, en su 51.ª reunión, convino en establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América, para proseguir la elaboración de la NGAA.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: La NGAA ha sido uno de los pilares del CCFA. Se ha asignado un día y medio para la reunión del grupo de trabajo presencial sobre la NGAA, antes de la sesión plenaria de la 51.ª reunión del CCFA, con miras a debatir los niveles máximos de uso de cada uno de los aditivos alimentarios. Es un gran avance aprobar 155 disposiciones, lo que hace que resulte más convincente que, una vez completada, la NGAA será la única referencia sobre aditivos alimentarios en el sistema del Codex.</p>
<p>3. Anteproyecto de revisión de <i>Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CXG 36-1989), párr. 149 i) y Parte A del Apéndice IX</i></p> <p>Observaciones de la Secretaría: En su 51.ª reunión, el CCFA acordó remitir los anteproyectos de enmiendas del SIN a la Comisión, en su 42.º período de sesiones, para su aprobación en el trámite 5/8.</p> <p>Se trata de un tema habitual del programa.</p> <p>En su 51.ª reunión, el CCFA acordó establecer un GTe, presidido por Bélgica (y copresidido por Irán; véanse las observaciones generales), para proseguir las revisiones.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El SIN es el tercer pilar del CCFA. Se trata de una tarea rutinaria y el trabajo es viable.</p>
<p>4. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la <i>NGAA en relación con la armonización de las trece normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), dos normas para azúcares, dos normas para las aguas minerales naturales, tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales, párr. 57 ii) a) y partes B1-B3 del Apéndice VI</i></p> <p>Observaciones de la Secretaría: Se trata de un tema habitual del programa.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Se han realizado los cambios consiguientes en la NGAA en relación con el trabajo de armonización. No hay nada especial que añadir. El trabajo es viable.</p>

<p>5. Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las trece normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), es decir, las Normas para el Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) y Brie (CXS 277-1973), párr. 57 i) a) y Parte A del Apéndice V</p>
<p>6. Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las dos normas para azúcares y dos normas para las aguas minerales naturales, es decir, Normas para la miel (CXS 12-1981) y azúcares (CXS 212-1999), y las Normas para las aguas minerales naturales (CXS 108-1981) y aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (CXS 227-2001), párr. 57 i) b) y Parte B del Apéndice V</p>
<p>7. Secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales, es decir, Normas para la harina de trigo (CXS 152-1985); cuscús (CXS 202-1995); fideos instantáneos (CXS 249-2006); productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo (CXS 163-1987); productos proteínicos vegetales (PPV) (CXS 174-1989), y productos de proteína de soja (CXS 175-1989), párr. 57 i) c) y Parte C del Apéndice V</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: Se trata de un tema habitual del programa.</p> <p>Adoptando el mecanismo acordado por el CCFA en su 50.^a reunión —esto es, utilizar la labor preparatoria llevada a cabo por observadores del Codex e invitar al Japón a participar como copresidente adicional del GTe sobre armonización—, el CCFA, en su 51.^a reunión, completó una cantidad sin precedentes de trabajo sobre la armonización de normas sobre productos y la NGAA (23 normas sobre productos).</p> <p>El CCFA, en su 51.^a reunión, acordó establecer un GTe, presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón, para proseguir el trabajo sobre armonización.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: La armonización es otro de los pilares del CCFA. Se ha asignado un día y medio para la reunión del GTP sobre armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos y la NGAA, habida cuenta de que la carga de trabajo sobre armonización ha ido aumentando año tras año. Cabe asimismo señalar que con la finalización este año de la armonización de 23 normas sobre productos, quedan aproximadamente 70 normas sobre productos en la lista de espera. Se necesita el nuevo mecanismo para reducir esta carga de trabajo.</p>
<p>8. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de disposiciones de ÉSTERES DE ASCORBILO (palmitato de ascorbilo [SIN 304] y estearato de ascorbilo [SIN 305]) y las Normas para <i>preparados para lactantes</i> y <i>preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes</i> (CXS 72-1981) y <i>preparados complementarios</i> (CXS 156-1987), párr. 57 ii) b) y Parte B4 del Apéndice VI</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: Se trata de un tema habitual del programa.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Se han realizado los cambios consiguientes en la NGAA en relación con el trabajo de armonización. No hay nada especial que añadir. El trabajo es viable.</p>
<p>9. Disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con las notas de sustitución de la nota 161, párr. 119 i) y Parte C del Apéndice VI</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 51.^a reunión, acordó enviar a la Comisión, en su 42.^o período de sesiones, las disposiciones revisadas para los edulcorantes, en diferentes categorías de alimentos, para que se aprobaran, así como establecer un GTe, presidido conjuntamente por la Unión Europea y los Estados Unidos de América, encaminado a seguir debatiendo el tema relativo a la nota 161.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Gracias a la aprobación en la 51.^a reunión del CCFA de las dos notas alternativas para la nota 161 de las disposiciones relativas a los edulcorantes, se prevé resolver rápidamente este trabajo en el futuro.</p>
<p>10. Inserción de una nota en el cuadro de la NGAA titulado “Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en la Tabla 3 de la NGAA”, párr. 57 iii) y Parte B5 del Apéndice VI</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 51.^a reunión, acordó remitir a la Comisión, en su 42.^o período de sesiones, para su aprobación una nota en el cuadro de la NGAA titulado “Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en la Tabla 3 de la NGAA” para explicar la relación entre las normas sobre productos y la NGAA.</p>

<p>Observaciones del/la Presidente/a: Este cambio hará que el Cuadro 3 de la NGAA sea más informativo y mejorará la transparencia.</p>
<p>11. Cuadro revisado sobre el “uso justificado” en la sección sobre aditivos alimentarios de la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006), párr. 69</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 51.^a reunión, acordó someter a la aprobación de la Comisión, en su 42.^o período de sesiones, el cuadro revisado sobre el “uso justificado” del CXS 262-2006.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Está de acuerdo con las notas explicativas de la Secretaría.</p>
<p>12. Proyectos y anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (suspensión), párr. 137 iii) y Apéndice VIII</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 51.^a reunión, convino en suspender el trabajo sobre una serie de proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: El trabajo es viable. Sírvase consultar las observaciones de la parte sobre la aprobación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.</p>
<p>13. Respuestas sobre la necesidad de elaborar un documento similar a las Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos de origen alimentario, párr. 9</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 51.^a reunión, observó que las herramientas de gestión de riesgos existentes actualmente, utilizadas por el CCFA (es decir, el asesoramiento científico del JECFA y las directrices conexas sobre aromatizantes y coadyuvantes de elaboración) eran adecuadas, y acordó que en ese momento no había necesidad de elaborar directrices aparte para la gestión de las crisis o brotes de origen alimentario provocados por aditivos alimentarios, pero podría examinar esta cuestión en el futuro si fuera necesario.</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Está de acuerdo con las notas explicativas de la Secretaría.</p>
<p>14. Respuestas sobre la justificación tecnológica para el uso de sustancias conservadoras y agentes antiaglutinantes para el tratamiento de superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad, regulado por la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006), párr. 68</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: En su 40.^o período de sesiones, la Comisión solicitó al CCFA que abordara únicamente la justificación tecnológica del uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento de superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad, regulado por la <i>Norma para la mozzarella</i> (CXS 262-2006) en el marco del trabajo de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del CCMMP y las de la NGAA.</p> <p>El CCFA, en su 51.^a reunión, completó la tarea y acordó informar a la Comisión, en su 42.^o período de sesiones, de que: i) el uso de agentes antiaglutinantes en el tratamiento de superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad solo estaba justificado tecnológicamente en las formas trituradas o cortadas en dados del producto; y ii) el uso de conservantes en el tratamiento de superficie de la mozzarella con alto contenido de humedad solo estaba justificado tecnológicamente cuando no estaba empaquetada en líquido. El CCFA, en su 51.^a reunión, sometió a la aprobación de la Comisión, en su 42.^o período de sesiones, el cuadro revisado sobre el “uso justificado” del documento CXS 262-2006 (véanse las observaciones presentadas más arriba).</p>
<p>Observaciones del/la Presidente/a: Está de acuerdo con las notas explicativas de la Secretaría.</p>
<p>15. Nuevos anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el trámite 3 y el trámite 2</p> <p>Sin observaciones.</p>
<p>16. Problemas tecnológicos con el sistema en línea de la NGAA sobre el enfoque de la no inclusión de normas sobre productos pertinentes bajo la columna titulada “Aceptable incluyendo los alimentos correspondientes a la norma sobre productos”, párrs. 132 y 135</p>
<p>Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 50.^a reunión, adoptó un nuevo enfoque sobre la forma en que deberían presentarse las notas del Cuadro 3 de la NGAA si podían resolverse los problemas técnicos relacionados con la base de datos en línea de la NGAA. El nuevo enfoque también está relacionado con la aceleración del procedimiento de trámites.</p>

En la 51.^a reunión del CCFA se informó de que la Secretaría del Codex no había podido resolver estos problemas en colaboración con el departamento interno de la FAO debido a la falta de capacidad de este departamento.

En su 51.^a reunión, el CCFA convino en: i) aplazar otro año la aplicación de las decisiones de la 50.^o reunión del CCFA y una decisión sobre el futuro de la NGAA en línea para intentar encontrar una solución que permita mantener tanto la versión en PDF como la versión en línea de la NGAA con opción de búsqueda de texto; ii) incluir este asunto en el programa de la 52.^a reunión del CCFA y pedir a la Secretaría del Codex un informe sobre los avances en esta cuestión en consonancia con la argumentación anterior; y iii) llevar este asunto a la atención del Comité Ejecutivo.

La Secretaría del Codex está recurriendo al departamento responsable en relación con esta cuestión.

Observaciones del/la Presidente/a: Se señaló esta cuestión a la atención del CCFA en su 50.^a reunión. En la 51.^a reunión del CCFA se debatió esta cuestión en profundidad. Los miembros han expresado sus necesidades y preocupaciones y el Secretario del Codex ha explicado claramente los obstáculos técnicos.

17. Lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA, párr. 159 y Apéndice X

Observaciones de la Secretaría: El CCFA, en su 50.^a reunión, convino en adoptar la carta circular revisada sobre las prioridades y remitir la lista modificada de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA para su aprobación por la Comisión en su 42.^o período de sesiones y seguimiento por la FAO y la OMS.

En su 52.^a reunión (2020), el CCFA examinará las respuestas a la circular sobre las propuestas de adiciones y cambios a la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA (CL 2019/41-FA).

Observaciones del/la Presidente/a: La lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA es el cuarto pilar del CCFA; se han incluido cada vez más sustancias en la lista de prioridades respecto a la que deben establecerse nuevas prioridades teniendo en cuenta los recursos limitados del JECFA.