

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

---

ALINORM 97/15

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

22° período de sesiones  
Ginebra, 23-28 de junio de 1997

**INFORME DE LA DECIMA REUNION DEL  
COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA**

Tokio, Japón  
5-8 de marzo de 1996

W/W0951

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador del Codex para Asia, en su décima reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

### CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISION O DE SU COMITE EJECUTIVO

El Comité:

- recomendó al Comité Ejecutivo que aprobara en el Trámite 5:
  - el Anteproyecto de Norma para los Brotes de Bambú en Conserva (párrs. 11-17, Apéndice II);
  - el Anteproyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas (párrs. 18-22, Apéndice III);
  - el Anteproyecto de Norma para las Galletas a Base de Pescado Marino y de Agua Dulce, Mariscos Crustáceos y Moluscos (párrs. 23-29, Apéndice IV); y
  - el Anteproyecto de Directrices para los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex de la Región (párrs. 36-41, Apéndice V);
- recomendó al Comité Ejecutivo que iniciara la elaboración de:
  - normas y códigos de prácticas para productos acuosos de coco (párrs. 34-35); y
  - una norma para el "kimchi" (párr. 68);
- convino en aconsejar a la Comisión que se determinaran las 16 normas del Codex con mayores repercusiones en el comercio de la Región (párr. 10); y
- designó a la Sra. Kanya Sinsakul de Tailandia como candidata para que la Comisión, en su 22º período de sesiones, la nombrara coordinadora del Codex para Asia (párr. 67).

### CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION

El Comité:

- devolvió al Trámite 3 los anteproyectos de normas para los encurtidos y la salsa picante, a fin de que los grupos de redacción volvieran a revisarlos y se enviaran a los gobiernos para que formularan sus observaciones bastante antes de la sucesiva reunión del Comité (párr.33);
- convino en que la pregunta referente a las directrices del Codex que no se relacionaban específicamente con cuestiones de inocuidad, y a la posición de las mismas en el marco del Acuerdo sobre MSF, debía remitirse a los asesores jurídicos del Codex para su aclaración (párr.40);
- recibió de varias delegaciones informes sobre el registro de plaguicidas, el establecimiento de LMR y problemas relacionados con los LMR nacionales (párr.42-45);
- recibió informes sobre el control de los alimentos y la inocuidad de los mismos proporcionados por todos los países participantes, así como por la FAO, la OMS y la UNU (párrs.46-64);
- reconoció que para mejorar la evaluación de los riesgos, y en particular la de la exposición, era necesario reunir datos sobre la ingestión de alimentos y los hábitos alimentarios que se hubieran obtenido mediante la tecnología apropiada, y que había que procurar la cooperación entre los países, o entre éstos y las organizaciones internacionales, a efectos de alcanzar esta meta (párrs. 65-66); y
- convino en informar a la Comisión de la necesidad urgente de emprender trabajos relacionados con el enriquecimiento de alimentos, y de incluir este tema en el programa del sucesivo período de sesiones del Comité (párrs.69-71).

## INDICE

	Párrafos
Introducción . . . . .	1
Apertura de la reunión . . . . .	2
Aprobación del programa . . . . .	3
Elección del Vicepresidente . . . . .	4
Informe del 21º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y cuestiones de interés para la región planteadas en otros comités del Codex . . . . .	5 - 6
Consecuencias de los acuerdos sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias y sobre obstáculos técnicos al comercio para los países de la región . . . . .	7 - 8
Determinación de las normas del Codex y textos afines sobre cuestiones sanitarias con mayores repercusiones para el comercio . . . . .	9 - 10
Examen de anteproyecto de normas en el Trámite 4:	
Anteproyecto de norma para los brotes de bambú en conserva . . . . .	11 - 17
Anteproyecto de norma para las anchoas secas . . . . .	18 - 22
Anteproyecto de norma para las galletas a base de pescado . . . . .	23 - 29
Anteproyectos de normas para encurtidos y para la salsa picante . . . . .	30 - 33
Examen de la elaboración de normas del Codex para productos a base de coco . . . . .	34 - 35
Examen de las directrices para los puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex de la región . . . . .	36 - 41
Problemas vinculados con el uso de plaguicidas en la región . . . . .	42 - 45
Datos e informes sobre el control de los alimentos y cuestiones relacionadas con la inocuidad de los mismos . . . . .	46 - 64
Recomendaciones sobre el análisis de riesgos de interés para la Región de Asia . . . . .	65 - 66
Candidatura de coordinador . . . . .	67
Otros asuntos y trabajos futuros . . . . .	68 - 72
Fecha y lugar de la próxima reunión . . . . .	73

## APENDICES

	Páginas
I Lista de participantes . . . . .	17
II Anteproyecto de norma para brotes de bambú en conserva . . . . .	29
III Anteproyecto de norma para las anchoas secas saladas . . . . .	37
IV Anteproyecto de norma para galletas a base de pescado marino y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos . . . . .	42
V Anteproyecto de directrices para los puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex . . . . .	46

## INFORME DE LA DECIMA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

### INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia celebró su 10ª reunión en Tokio, del 5 al 8 de marzo de 1996, por amable invitación del Gobierno del Japón. Presidió la reunión el Dr. Yuzo Hayashi<sup>1</sup>, profesor de la Universidad de Kitazato. Participaron 14 países miembros, dos países observadores y seis organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura la lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría.

### APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. Inauguró la reunión el Dr. Hayashi, Coordinador del Codex para Asia; a continuación hicieron uso de la palabra el Sr. Hiroshi Sumi, Viceministro Parlamentario de Salud y Bienestar, y el Sr. Tadamas Kodaira, Viceministro Parlamentario de Agricultura, Montes y Pesca. El Sr. Sumi destacó, en relación con el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), la importancia de la Comisión del Codex Alimentarius (la Comisión) para las cuestiones referentes a la inocuidad de los alimentos, y subrayó la necesidad de que las normas del Codex se basaran en principios científicos sólidos. Asimismo presentó algunas de las actividades más recientes del Ministerio de Salud y Bienestar. El Sr. Kodaira mencionó la importancia de la Comisión y la OMC e hizo referencia a la labor del Ministerio de Agricultura, Montes y Pesca en lo referente al suministro alimentario y la calidad de los alimentos. Subrayó que las cuestiones relacionadas con alimentos específicamente asiáticos debían tener cabida en las normas del Codex. También se dirigieron al Comité el Sr. Richard J. Dawson, Representante de la FAO, el Dr. Kazuaki Miyagishima, Representante de la OMS, y el Profesor Pakdee Potishiri, Presidente de la Comisión.

### APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

3. La delegación de Tailandia propuso que se añadiera un tema relativo a la malnutrición de micronutrientes, mientras que la del Japón sugirió que en el tema 13 del programa, Otros Asuntos y Trabajos Futuros, se incluyera otro referente a la elaboración de directrices sobre alimentos producidos orgánicamente. El Comité aprobó el programa provisional y su lista complementaria con la adición de dichas propuestas.

### ELECCION DEL VICEPRESIDENTE (Tema 3 del programa)

4. El Comité eligió por unanimidad Vicepresidenta de la reunión a la Sra. Kanya Sinsakul.

### INFORME DEL 21º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y CUESTIONES DE INTERES PARA LA REGION PLANTEADAS EN OTROS COMITES DEL CODEX<sup>2</sup> (Tema 4 del programa)

5. Se informó al Comité acerca de las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones, que revestían importancia para su labor: las cuatro declaraciones de principios sobre el papel de los conocimientos científicos en el proceso de adopción de decisiones del Codex, las enmiendas del Reglamento, las Directrices para los Comités del Codex y los Principios Generales del Codex Alimentarius; las

---

<sup>1</sup> Antiguo director del Centro de Investigaciones sobre Seguridad Biológica del Instituto Nacional de Ciencias de la Salud.

<sup>2</sup> CX/ASIA 96/2 y CX/ASIA 96/2-Add.1 (observaciones de la Unión Internacional de Consumidores).

enmiendas de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas, y la declaración inicial para aquellas normas cuyos apéndices contuvieran disposiciones en materia de calidad relacionadas con el comercio. El Comité recibió un informe oral sobre los resultados de las reuniones celebradas recientemente por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas<sup>3</sup> (sexta reunión, Ciudad de México, 29 de enero - 2 de febrero) y el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos<sup>4</sup> (cuarta reunión, Sydney, 19-23 de febrero). Asimismo tomó nota de que el CCFV había decidido interrumpir el trabajo relativo al coco fresco.

6. La delegación de Indonesia declaró, en relación con el Proyecto de Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de los Aceites y Grasas Comestibles a Granel que la Comisión había aprobado en el Trámite 5, que los contenedores empleados para el transporte y almacenamiento de grasas y aceites también podían utilizarse para otros productos alimenticios siempre y cuando cumplieran con las normas de inocuidad de los alimentos y hubieran sido objeto de prácticas higiénicas y de limpieza apropiadas. La delegación enviaría sus observaciones a la siguiente reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.

#### **CONSECUENCIAS DE LOS ACUERDOS SOBRE LA APLICACION DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS Y SOBRE OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO PARA LOS PAISES DE LA REGION<sup>5</sup> (Tema 5 a) del programa)**

7. La Secretaría presentó el documento y subrayó algunos aspectos importantes de los Acuerdos de la OMC sobre MSF y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), haciendo hincapié especialmente en las consecuencias de éstos para la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. El Representante de la FAO informó al Comité de que el 4 de marzo se había celebrado en Tokio, con la participación de varios países de Asia, una reunión informativa de la FAO sobre las consecuencias de los acuerdos adoptados durante la Ronda Uruguay del GATT. Destacó, asimismo, la importancia cada vez mayor de las normas del Codex y textos afines como punto de referencia internacional en el marco del Acuerdo MSF. La Secretaría del Codex había participado en una serie de seminarios de la OMC, uno de los cuales se había celebrado en Tailandia, y estaba ayudando a los países a familiarizarse con el significado de los Acuerdos sobre MSF y sobre OTC.

8. El Representante de la OMS informó al Comité de que no sólo a la Comisión, sino también a la FAO y a la OMS se les había conferido la condición de observadores en los Comités de la OMC sobre MSF y sobre OTC. Refiriéndose al Artículo 9 del Acuerdo sobre MSF, destacó que se debía invitar calurosamente a los países en desarrollo a que presentaran peticiones de asistencia técnica a las organizaciones internacionales y a otros organismos gubernamentales de cooperación a efectos de aplicar las disposiciones sobre inocuidad de los alimentos incluidas en los textos del Codex.

#### **DETERMINACION DE LAS NORMAS DEL CODEX Y TEXTOS AFINES SOBRE CUESTIONES SANITARIAS CON MAYORES REPERCUSIONES PARA EL COMERCIO<sup>6</sup> (Tema 5 b) del programa)**

9. El Comité recordó que la Comisión, al examinar en su 21º período de sesiones la aceptación de las normas del Codex en relación con los Acuerdos sobre MSF y sobre OTC, había convenido en remitir a los Comités Coordinadores del Codex la pregunta sobre cuáles eran las normas del Codex y textos afines sobre

---

<sup>3</sup> ALINORM 97/35.

<sup>4</sup> ALINORM 97/30.

<sup>5</sup> CX/ASIA 96/3(a).

<sup>6</sup> CX/ASIA 96/3(b).

cuestiones sanitarias que tenían mayores repercusiones en el comercio. Se formó un grupo especial de trabajo<sup>7</sup> para seleccionar un conjunto de normas del Codex y textos afines, sobre la base de la información contenida en el documento acerca de los principales productos exportados e importados por la Región y las causas de detención o rechazo de los mismos. El grupo propuso 16 normas del Codex seleccionadas según los siguientes criterios: 1) valor comercial; 2) alimento básico; 3) posibilidades de suscitar preocupaciones relacionadas con la salud; 4) frecuencias de los rechazos; 5) existencia de normas en lugar de códigos de prácticas; y 6) textos relativamente nuevos o revisados recientemente.

10. El Comité convino en aconsejar a la Comisión la identificación de las siguientes normas del Codex como aquellas que tenían mayores repercusiones en el comercio de la Región:

**Normas del Codex para:**

Camarones congelados rápidamente  
Langostas congeladas rápidamente  
Calamares congelados rápidamente  
Peces congelados rápidamente, eviscerados y no eviscerados  
Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y pescado picado congelados rápidamente

Barritas y porciones de pescado y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente  
Barritas de pescado congeladas rápidamente  
Maíz  
Harina integral de maíz  
Harina y sémola de maíz sin germen  
Arroz  
Harina de trigo  
Harina y sémola de trigo duro  
Trigo y trigo duro  
Suero en polvo  
Productos a base de caseína comestibles

**EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS EN EL TRAMITE 4 (Tema 6 del programa)<sup>8</sup>  
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS BROTES DE BAMBU EN CONSERVA (Tema 6 a) del programa)**

11. La delegación de Indonesia presentó el anteproyecto de norma afirmando que después de la novena reunión del Comité dicho anteproyecto se había revisado tomando en cuenta las observaciones formuladas en la misma.

Ambito de aplicación

12. El Comité trasladó los nombres científicos de los brotes comestibles de bambú del cuerpo de la norma a un anexo. Asimismo corrigió errores en varios de ellos.

<sup>7</sup> En el grupo de trabajo participaron los delegados de China, Filipinas, Indonesia, Japón, Malasia y Tailandia, bajo la presidencia del Japón.

<sup>8</sup> CX/ASIA 96/4(a-c), CX/ASIA 96/4(a-c)-Add.1 (observaciones del Reino Unido).  
CX/ASIA 96/4(d-e), CX/ASIA 96/4(d-e)-Add.1 (normas de Bangladesh para los encurtidos y la salsa picante), CX/ASIA 96/4(d-e)-Add.2 (observaciones de Sri Lanka), CX/ASIA 96/4(d-e)-Add.3 (observaciones del Viet Nam).

### Medios de cobertura (2.2.2)

13. El Comité **enmendó** la disposición a fin de que el texto dijera "con la salvedad de que se autoriza un ligero sedimento si la elaboración se ha efectuado mediante procedimiento térmico", ya que podría producirse tal sedimentación según el método de elaboración empleado, pero no según el tamaño o la forma del envase.

### Condición acidobásica

14. Las delegaciones de Japón y Tailandia afirmaron que sin adición de ácido, el pH del producto final sería superior a 4.6. A fin de incluir los brotes de bambú conservados en agua y prevenir la contaminación por *Clostridium*, el Comité **enmendó** la disposición de modo que su texto dijera "...no debe ser inferior a 4,0; en caso de haberse añadido ácido, no debe exceder el valor 4,6". Por consiguiente, en la sección 2.1.2 se insertaron las palabras "o sin" después de "con".

### Cuadro 1

15. Varias delegaciones solicitaron que se aclarara el significado del cuadro. Sin embargo, durante la reunión no se dispuso de la información necesaria. El Comité **decidió** sustituir "Defecto" por "Limitaciones" y viceversa, y fijar en un 10%, en lugar de 20%, la proporción de limitaciones que podían permitirse para cada defecto. Además se **decidió** que en el borrador sucesivo debían aclararse las limitaciones que podían permitirse para las imperfecciones en los brotes enteros, en mitades, puntas de brotes y brotes sin punta, y se debían dar las definiciones de los términos "imperfección" y "defecto".

### Otras disposiciones

16. Otras observaciones que requieren un examen ulterior son las relativas a Brotes Enteros, Tipos de Envases, Color, Peso Escurrido Mínimo, Nombre del Alimento, y al Anexo donde se describe el ensayo microbiológico.

17. El Comité **convino** en adelantar el anteproyecto de norma, con las enmiendas mencionadas<sup>9</sup>, al Trámite 5 para su aprobación por el Comité Ejecutivo, bien entendido que dicho anteproyecto debía volver a revisarse a la luz de las observaciones formuladas en la reunión y que, tras su aprobación, sería objeto de elaboración ulterior por parte del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SECAS (Tema 6 b) del programa)**

18. La delegación de Malasia presentó el anteproyecto de norma explicando que después de la última reunión Malasia había redactado nuevamente la norma y la había remitido a los países del grupo de redacción<sup>10</sup> para que formularan sus observaciones, después de lo cual había vuelto a revisarla. Aclaró, además, que se había excluido el "niboshi" por considerarse que se trataba de un producto diferente.

### Título

19. El Comité **enmendó** el título a fin de que éste dijera "anchos secas saladas", para distinguir entre los productos incluidos en esta norma y los que se elaboran sin sal ni salmuera, por ejemplo en Indonesia y el Japón.

---

<sup>9</sup> Apéndice II del informe.

<sup>10</sup> China, Indonesia, Japón y Tailandia.

### Alcance

20. Si bien la delegación del Japón propuso que se especificaran las especies de anchoas o se excluyeran de la norma las utilizadas en el Lejano Oriente, el Comité **decidió** mantener el término "familia *Engraulidae*" para dar cabida, eventualmente, a especies de anchoas diferentes de las empleadas en esta Región, teniendo en cuenta que esta norma se estaba elaborando como norma mundial.

### Clasificación por tamaños

21. El Comité **modificó** el límite entre anchoas pequeñas y medianas, llevándolo de 2,5 cm a 3,5 cm.

22. El Comité **convino** en adelantar el anteproyecto de norma enmendado<sup>11</sup> al Trámite 5 a fin de que el Comité Ejecutivo lo aprobara, quedando entendido que después de su aprobación éste sería elaborado posteriormente por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS GALLETAS A BASE DE PESCADO (Tema 6 c) del programa)**

23. La delegación de Malasia presentó el anteproyecto de norma, que después de la última reunión se había revisado con la asistencia de Indonesia y Filipinas.

### Definición del producto

24. El Comité **suprimió** la última oración referente a la preparación, puesto que el freído a altas temperaturas no era el único método utilizado en la actualidad.

### Otros ingredientes

25. Dado que en la producción de galletas de pescado se usaban corrientemente otros almidones además de los de yuca y sago, el Comité **enmendó** la disposición a fin de que su texto dijera "...tapioca, (*Manihot* sp.), sago (*Metroxylon*) u otros almidones idóneos".

### Cuadro 1

26. El Comité observó que en la práctica comercial corriente existían tres calidades, aunque admitió que sólo las dos más altas eran objeto de comercio internacional del producto a granel. El Comité **convino** en incluir en el cuadro las disposiciones referentes a las calidades, tal como figuran en el Apéndice IV del presente informe. Asimismo **estuvo de acuerdo** en modificar los márgenes del contenido de humedad admisible, ampliándolos de 8,0-12,0 a 8,0-14,0% para reflejar los resultados obtenidos en el análisis del producto.

27. Por consiguiente, el Comité **añadió** una nueva disposición 7.3 referente a las calidades, que estipula que "En el envase se indicará la calidad del producto de acuerdo con lo prescrito en el Cuadro 1", y **cambió** el número de la antigua sección 7.3 transformándolo en 7.4.

### Aditivos alimentarios

28. El Comité **modificó** la indicación del contenido máximo de polifosfato, sustituyendo 0,5% por "el

---

<sup>11</sup> Apéndice III de este informe.



29. El Comité convino en adelantar el anteproyecto de norma, en su versión enmendada<sup>12</sup>, al Trámite 5, a fin de que el Comité Ejecutivo lo aprobara, quedando entendido que, tras su aprobación, sería elaborado ulteriormente por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

#### **ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA ENCURTIDOS Y PARA LA SALSA PICANTE (Tema 6 d-e) del programa)**

30. La delegación de la India presentó los anteproyectos de normas declarando que no se había procedido a su revisión por considerarse innecesaria, pese a que el Comité, en su novena reunión, había convenido en que las normas se revisaran. La delegación de Sri Lanka explicó que se había estimado necesario mantener los niveles máximos de metales pesados indicados en el proyecto original, mientras que el Comité, en su novena reunión, había considerado que tales niveles eran demasiado altos, ya que estos productos solían fabricarse en el ámbito doméstico donde los metales pesados podrían estar presentes en las materias primas como contaminantes ambientales. Explicó, además, que esta presencia no se traduciría en una ingestión diaria importante, ya que los productos en cuestión se utilizaban como condimento, siendo por tanto bajo su nivel de consumo.

31. El Comité observó que los "encurtidos" comprendidos en la norma contenían más conservantes que los del Japón, y que las concentraciones máximas de estos aditivos podían variar según el medio en que se conservaran los encurtidos.

32. El Comité mantuvo un animado debate a propósito del título de la norma para encurtidos. Varias delegaciones afirmaron que la palabra "encurtidos" era demasiado general, ya que podía referirse a una gran variedad de encurtidos tradicionales de distintos países, y, por consiguiente, debía sustituirse por nombres locales, p.ej., achar, o bien completarse con calificaciones específicas como "tipo indio" para evitar confusiones, mientras que las delegaciones de la India y Sri Lanka consideraban que la denominación "encurtidos (vegetarianos)" era suficiente para evitar interpretaciones erróneas.

33. Asimismo se destacó que las disposiciones sobre etiquetado y métodos de análisis y muestreo incluidas en ambas normas no estaban completas, mientras que la referente a la higiene la había añadido la Secretaría del Codex y debía ser examinada por los países encargados de la redacción. El Comité decidió devolver los anteproyectos de normas al Trámite 3 para que los grupos de redacción<sup>13</sup> volvieran a revisarlos y los remitieran a los gobiernos, a efectos de que éstos formularan sus observaciones bastante antes de la sucesiva reunión del Comité.

#### **EXAMEN DE LA ELABORACION DE NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS A BASE DE COCO<sup>14</sup> (Tema 7 del programa)**

34. El Comité observó que en el 21º período de sesiones de la Comisión se había informado a ésta acerca de un amplio programa de normalización de los productos a base de coco, lanzado por la Comunidad del Coco para Asia y el Pacífico. La Comisión, si bien, alentaba la elaboración de normas para este sector, había convenido en la necesidad de establecer una coordinación entre dicha labor y su propio trabajo, y había pedido que el Comité Coordinador para Asia examinara la cuestión. La APCC había pedido, por conducto de la Comisión, que se elaboraran normas internacionales y códigos de prácticas de higiene para los productos acuosos de coco.

---

<sup>12</sup> Apéndice IV del presente informe.

<sup>13</sup> Para los encurtidos: India, China, Nepal, Sri Lanka, Japón, Corea, Malasia, Filipinas, Singapur.  
Para la salsa picante: India, Nepal, Sri Lanka, Malasia, Filipinas, Singapur.

<sup>14</sup> CX/ASIA 96/5 y Código y normas de la APCC para los productos acuosos de coco (para información).

35. El Comité **convino** en recomendar al Comité Ejecutivo que diera comienzo a la elaboración de normas y códigos de prácticas para los productos acuosos de coco, que se ajustaran al formato del Codex. China, Indonesia, Malasia y Filipinas se ofrecieron a preparar los primeros borradores. La India manifestó su interés en unirse al grupo de redacción en espera de los resultados de una reunión entre las industrias del sector y de la reunión de su Junta Nacional del Coco, ambas programadas para mayo. Malasia sugirió que también podrían examinarse otros productos, y propuso la revisión del Código de Prácticas vigente.

#### **EXAMEN DE LAS DIRECTRICES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y COMITES NACIONALES DEL CODEX DE LA REGION<sup>15</sup> (Tema 8 del programa)**

36. La delegación de Tailandia presentó el proyecto de directrices, redactado sobre la base del sistema tailandés. Asimismo explicó la descripción, necesidad y localización de los puntos de contacto del Codex, comités nacionales del Codex y las oficinas de los comités nacionales, y dio algunos ejemplos de los procedimientos. Muchas delegaciones acogieron con entusiasmo las directrices y manifestaron su apoyo a las mismas.

37. El observador de la Unión Internacional de Consumidores informó acerca del estudio realizado por esta organización sobre la situación en cuanto a la participación de los consumidores en la labor del Codex en la Región; destacó la necesidad de que el trabajo del Codex reflejara las opiniones de los consumidores, y recomendó que se procediera, con carácter prioritario, a establecer Comités Nacionales del Codex en aquellos países en los que nunca había existido tal organismo. Se hizo hincapié en que la financiación para participar en las reuniones del Codex se debía obtener de fuentes neutrales.

38. Algunos países declararon que una vez establecido un comité nacional del Codex, el punto de contacto del Codex debía estar dentro de dicho comité nacional.

39. Varias delegaciones mencionaron las dificultades que surgían para la aplicación de las directrices a causa de las diferencias entre los sistemas de administración pública o bien en la estructura de los distintos comités nacionales del Codex. El Comité decidió incluir, al final de la Introducción, el siguiente párrafo:

"Las Directrices que aquí se exponen constituyen ejemplos de referencia para el establecimiento de nuevos puntos de contacto y comités nacionales del Codex. En caso de que ya exista una organización que esté funcionando y que mantiene una coordinación eficaz con la industria y los consumidores, quizás no sea necesario introducir una organización nueva. No obstante, el Gobierno podría designar comité nacional del Codex a la organización ya existente."

40. En respuesta a las preguntas planteadas por la delegación de Malasia a propósito de la relación entre los puntos de contacto del Codex y los servicios de información sobre MSF y de si las directrices estaban incluidas en las "normas, directrices y otras recomendaciones" estipuladas en el Acuerdo sobre MSF, el Representante de la FAO declaró que en los países miembros el punto de contacto del Codex y el punto de control de MSF se encontraban por lo general en ministerios u organismos diferentes, a pesar de lo cual debía existir una adecuada colaboración entre ambos. Se **convino** en que la pregunta sobre las directrices del Codex que no se relacionaban específicamente con cuestiones de inocuidad, y sobre la situación de las mismas en el marco del Acuerdo sobre MSF, debía remitirse a los asesores jurídicos del Codex para su aclaración.

---

<sup>15</sup> CX/ASIA 96/6, CX/ASIA 96/6-Add.1 (Observaciones de Consumer International).

41. El Comité convino en adelantar las Directrices enmendadas<sup>16</sup> al Trámite 5 para su aprobación por el Comité Ejecutivo.

**PROBLEMAS VINCULADOS CON EL USO DE PLAGUICIDAS EN LA REGION<sup>17</sup> (Tema 9 del programa)**

42. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas venía examinando los problemas de residuos de plaguicidas en países en desarrollo, y que había recogido y seguía recogiendo información por medio de cuestionarios<sup>18</sup> a efectos de identificar las combinaciones de plaguicidas y productos alimenticios para las que era necesario elaborar límites máximos para residuos (LMR) del Codex.

43. Las delegaciones de Tailandia, Japón y China informaron acerca de la situación de los respectivos países en lo referente al registro de plaguicidas y el establecimiento de LMR para estas sustancias. La delegación del Japón informó de que el 66% de los 1 400 LMR japoneses coincidían con los establecidos por el Codex para las mismas combinaciones de plaguicidas y productos alimenticios.

44. El observador de Australia afirmó que la aplicación arbitraria de tolerancias muy bajas o iguales a cero para los residuos de sustancias químicas, sin una justificación científica sólida, representaba un importante motivo de preocupación para los países exportadores de alimentos. Aun reconociendo las dificultades de algunos países para llevar a cabo adecuadas evaluaciones de los riesgos, Australia consideraba necesario que los países exportadores e importadores adoptaran de manera conjunta sistemas más apropiados de gestión del riesgo. Un elemento clave de este marco de referencia podía ser un consenso amplio acerca del enfoque que los distintos países debían adoptar en caso de que para determinadas sustancias no se hubiera establecido LMR alguno. En tal situación, el proceso convenido podría consistir en: la aplicación del LMR del Codex o, de no existir éste, del LMR del país exportador o bien de un tercer país convenido, siempre y cuando este LMR se hubiera establecido sobre la base de principios científicos sólidos.

45. El observador de la Unión Internacional de Consumidores hizo hincapié en las inquietudes de los consumidores, especialmente en relación con la presencia en los alimentos de residuos de plaguicidas prohibidos, y declaró que si bien la mayor parte de los países de la Región habían adoptado programas integrados de control de plagas a efectos de reducir al mínimo el uso de plaguicidas, estos programas debían transformarse en el pilar de las buenas prácticas agrícolas. La Unión Internacional de Consumidores destacó que en el Acuerdo sobre MSF se reconocía el derecho de los países a establecer LMR más estrictos, y que este derecho debía respetarse.

---

<sup>16</sup> Apéndice V de este informe.

<sup>17</sup> CX/ASIA 96/7, CX/ASIA 96/7-Add.1 (observaciones de la Unión Internacional de Consumidores) Presidente: Sra. Kanya.

<sup>18</sup> Se está revisando el cuestionario actual para que sea examinado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

**DATOS E INFORMES SOBRE EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y CUESTIONES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS MISMOS<sup>19</sup>(Tema 10 del programa)  
INFORMES SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS EN LA REGION<sup>20</sup>**

46. Los representantes de la OMS felicitaron a los delegados por los esfuerzos que habían desplegado por desarrollar y revisar las legislaciones nacionales en materia de alimentos aplicando las recomendaciones de la Conferencia Internacional de Nutrición (CIN) de la FAO y la OMS, y propugnaron una mayor integración de las políticas de inocuidad de los alimentos y nutrición en los planes nacionales de acción. Se informó al Comité de que la OMS había prestado y seguiría prestando asistencia a los países de la Región tanto en su función normativa como a través de la cooperación técnica en diversos proyectos sobre inocuidad de los alimentos. Las actividades de la OMS en la Región se centraban en el fomento de recursos humanos, el desarrollo y fortalecimiento de programas nacionales, la lucha contra las enfermedades transmitidas por los alimentos, el seguimiento y control de la contaminación de los alimentos y el apoyo a las actividades del Codex, incluida la promoción de la participación en el Codex. En particular se señalaron a la atención del Comité varios documentos preparados recientemente por la OMS, entre ellos las Directrices para Elaborar Programas de Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria Nacional y el informe de un seminario regional sobre la aplicación del sistema de análisis de riesgos en puntos críticos de control (HACCP) a los alimentos vendidos en la calle.

47. El representante de la FAO informó al Comité acerca del trabajo de la Organización en la Región, y en relación con los esfuerzos de la Comisión por asegurar la protección de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas comerciales leales. La labor de la FAO en muchos de los países de la Región revestía importancia tanto en relación con los acuerdos sobre MSF y OTC como en calidad de actividad complementaria de la CIN. Esta actividad comprendía, en particular, la prestación de asistencia técnica para fortalecer las infraestructuras nacionales de vigilancia de los alimentos, por ejemplo programas nacionales de control de la calidad (y en particular de la inocuidad) de los alimentos importados y exportados. La asistencia técnica incluía programas nacionales y regionales de capacitación para administradores de programas de calidad e inocuidad de los alimentos, inspectores de alimentos y personal de laboratorios, sobre temas tales como el sistema HACCP, aspectos del análisis de riesgos, métodos de análisis y muestreo, etc. Además, se ejecutaban programas de garantía de la calidad relacionados con el muestreo y análisis de contaminantes como las micotoxinas. En diversos países (Camboya, Laos, Viet Nam, Myanmar, Tailandia, Indonesia, India, Corea, China, etc.) la FAO ejecutaba proyectos que incluían la provisión de suministros, capacitación y asesoramiento técnico para aumentar la calidad e inocuidad de los alimentos vendidos en la calle. Recientemente se había identificado en el Instituto Nacional de Higiene y Salud Pública de la India un centro de excelencia de la FAO en el ámbito de la ya establecida red regional asiática de la FAO para la capacitación de funcionarios encargados de la vigilancia de los alimentos.

48. La FAO había destinado recientemente a su Oficina Regional para Asia y el Pacífico, con sede en Bangkok, un funcionario superior que se encargaría de conducir y coordinar todo el trabajo de vigilancia de los alimentos que se llevaba a cabo en la Región, y en particular el relacionado con el Codex, la OMC y la CIN.

49. El Comité acogió con agrado los informes de la FAO y de la OMS y expresó su reconocimiento a ambas organizaciones por la asistencia brindada hasta la fecha, pidiéndoles que siguieran prestando su apoyo en la medida en que les fuera posible.

---

<sup>19</sup> Presidido por la Sra. Kanya.

<sup>20</sup> "Cuestiones de interés planteadas por la FAO y la OMS" (para información).

## **INFORMES DE LOS PAISES MIEMBROS (Tema 10 b) del programa)**

### ***Camboya***

50. Se está organizando la estructura administrativa necesaria para elevar los niveles de vida. La salud de los consumidores es una de las prioridades. El Artículo 64 de la Constitución camboyana (1993) confiere facultades al Gobierno para castigar severamente todo fraude, falsificación o adulteración de productos que resulte nocivo para la salud y los intereses de los consumidores. En cada uno de los ministerios competentes se han establecido sistemas de inspección. El Departamento de Inspección de las Importaciones y Exportaciones y Eliminación de los fraudes, o "Camcontrol", revisa la reglamentación destinada a eliminar fraudes y establece normas para la certificación. La falta de un estatuto y una reglamentación de base favorece prácticas comerciales fraudulentas y desleales, como la importación de productos con fechas de vencimiento ya pasadas. Con la mayor liberalización del comercio se plantea la necesidad urgente de ampliar el sistema de control de calidad incrementando su capacidad técnica y financiera especialmente en relación con los equipos de laboratorio, la capacidad analítica, la inspección y la capacitación sobre gestión; para ello se precisa la asistencia de las organizaciones internacionales, los países desarrollados y los países miembros del Codex que tengan una experiencia similar.

### ***China***

51. En los últimos años la situación de la inocuidad de los alimentos en China ha ido mejorando gradualmente. Se revisó la Ley Provisional sobre Higiene de los Alimentos, y el año pasado se promulgó como ley oficial. Actualmente existen más de 40 reglamentos, y 30 000 inspectores de higiene alimentaria vigilan la inocuidad de todo tipo de alimentos, tanto en el curso de su elaboración como en el mercado. Asimismo se intensificó el control de los alimentos que se venden en la vía pública, gracias a cursos de capacitación destinados a los trabajadores de salud pública y a los vendedores de estos productos. Según el informe nacional se ha registrado una fuerte reducción de los casos de intoxicación alimentaria y de muerte por esta causa. Algunas importantes actividades actuales del Ministerio de Salud están destinadas a: 1) mejorar la calidad de los alimentos que se ponen en el mercado; 2) fortalecer la inspección de la higiene de los alimentos a nivel nacional; y 3) sensibilizar a los consumidores en relación con la salud y la inocuidad de los alimentos.

### ***India***

52. Considerando de importancia vital la prevención de la adulteración de alimentos, el Gobierno promulgó en 1954 la Ley sobre Prevención de la Adulteración de Alimentos, con los objetivos de: i) garantizar que se brindaran a los consumidores alimentos de calidad; ii) proteger al consumidor contra el fraude y el engaño; y iii) fomentar prácticas comerciales equitativas. La Ley se enmendó tres veces, en 1964, 1976 y 1986, a efectos de colmar sus lagunas. Ultimamente, un grupo de trabajo encabezado por el ex Presidente (retirado) del Tribunal Supremo de la India examinó las disposiciones de la Ley con miras a introducir nuevas mejoras. Existen cuatro laboratorios regionales de apelación y 81 laboratorios estatales de análisis de alimentos que se dedican a analizar las muestras, y se han organizado varios programas de capacitación y exámenes para trabajadores/químicos de distintos niveles. Actualmente la India espera obtener alguna asistencia del Banco Mundial para seguir fortaleciendo el sistema. Por otra parte, ofrece su asistencia y cooperación en este campo a cualquier país que la requiera. A fin de divulgar la labor de la Comisión, la India constituyó últimamente un comité nacional del Codex en el que participan distintas dependencias oficiales, organizaciones de consumidores, etc., con miras a seguir ampliando esta esfera de actividades.

### ***Indonesia***

53. Con la promulgación de la Ley de Salud N° 23/1992 se estipuló un nuevo reglamento especial en materia de inocuidad de los alimentos. Se procederá a revisar toda la reglamentación sobre el tema. Se han

adoptado varias directrices sobre elaboración de alimentos basadas en los códigos de prácticas y directrices del Codex. En relación con la elaboración de alimentos en conserva poco ácidos y acidificados, se organizó una actividad de formación para la mejor vigilancia del proceso de elaboración. Asimismo se llevaron a cabo cursos de capacitación sobre HACCP y garantía de la calidad. Actualmente se están preparando proyectos de directrices nacionales sobre seguimiento y evaluación de la inocuidad de los alimentos, inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos, y sobre el sistema nacional de mejoramiento de la calidad. Se halla en curso de examen en el Parlamento el proyecto de una amplia Ley Alimentaria Nacional; según las previsiones este examen debería completarse en el curso del año.

### *Japón*

54. Desde la reunión anterior el Japón ha dado pasos importantes en materia de higiene de los alimentos y etiquetado nutricional. Entre éstos cabe mencionar las enmiendas introducidas en mayo del año pasado en la Ley sobre Higiene de los Alimentos y la Ley de Mejoramiento de la Nutrición: introducción del sistema de ratificación de HACCP, notificación de las importaciones mediante el empleo de un sistema electrónico de elaboración de datos, y nuevas normas sobre etiquetado nutricional. El país seguirá promoviendo medidas generales de higiene de los alimentos, de acuerdo con las condiciones circundantes.

### *República de Corea*

55. A efectos de mejorar la calidad y la higiene de los alimentos, 1) se establecen normas y especificaciones para cada tipo de alimento y de aditivo alimentario; 2) se prohíbe la publicidad exagerada o que induzca a creencias erróneas, y se supervisa el etiquetado de los alimentos a fin de proteger a los consumidores; y 3) se procede a la inspección y autorización de los alimentos tanto durante la elaboración como en el mercado, de conformidad con las normas y criterios establecidos. Dado que la importación de productos agrícolas y alimentarios viene registrando un rápido crecimiento, el Gobierno se esfuerza actualmente por lograr la armonización con el Codex y textos conexos.

### *Laos*

56. En 1991 Laos estableció la Comisión de Administración de Alimentos y Medicamentos, con la finalidad de promover la salud de los consumidores. En 1993-1994 se ejecutó, con el apoyo de la FAO, el primer proyecto, destinado a fortalecer el sistema de vigilancia de los alimentos. Además, a efectos de mejorar el control de calidad de los alimentos y medicamentos, el Gobierno sueco proporcionó en 1995 una donación para apoyar la construcción de un nuevo laboratorio, al que la FAO ha facilitado algunos equipos del valor aproximado de 60 000 dólares EE.UU. Actualmente Laos, con la colaboración del consultor de la FAO, está redactando un proyecto de Ley sobre Alimentos que será examinada por el Parlamento en 1997.

### *Malasia*

57. El Programa de control de calidad de los alimentos de Malasia se centrará en programas de inocuidad de los alimentos relacionados con la educación, la gestión de la información, la aplicación de la reglamentación existente y el control de los alimentos importados y exportados. Se hará obligatoria en el país la capacitación sobre higiene alimentaria para las personas que manipulan productos alimenticios. Malasia desea expresar la necesidad de que la colaboración y cooperación en este campo prosigan, para lo cual dará y aceptará con agrado asistencia y recomendaciones.

### *Mongolia*

58. En 1995 el Parlamento aprobó un amplio proyecto de Ley Alimentaria Nacional. El Gobierno ha ultimado el Plan Nacional de Acción para la Nutrición. En 1993 Mongolia se había incorporado a la Comisión del Codex Alimentarius y había establecido su Comité Nacional del Codex.

### *Filipinas*

59. La primera Ley Nacional sobre Alimentos de Filipinas se promulgó en el decenio de 1950, y preparó el camino para el establecimiento de la Oficina de Alimentos y Medicamentos, órgano nacional de reglamentación en materia de inocuidad alimentaria. Entre las medidas adoptadas últimamente para seguir fortaleciendo el sistema de control de los alimentos cabe mencionar el mejoramiento de los laboratorios de la Oficina de Alimentos y Medicamentos y la transformación en ley del Código del Consumidor Filipino, que tiene por finalidad la protección del público consumidor. Con respecto al riesgo de contaminación de los alimentos por el empleo de plaguicidas químicos, el Gobierno exige a los revendedores de estos productos que empleen asistentes especializados, capaces de recomendar a los agricultores un uso sensato y seguro de las sustancias químicas. En 1994 se lanzó además el Programa Nacional de Enriquecimiento de Alimentos, para hacer frente al problema de la malnutrición de micronutrientes. Asimismo se está intensificando el programa nacional de manejo integrado de plagas.

### *Singapur*

60. Singapur cuenta con un amplio programa de control de los alimentos, que comprende tanto los productos importados como los elaborados en el país. Todos los productos alimenticios que se importan deben registrarse mediante un sistema electrónico y se someten a severa vigilancia para asegurar el cumplimiento de las leyes alimentarias nacionales. Además se efectúan controles periódicos de los alimentos que se venden al por menor, en el marco de un programa de vigilancia establecido. Las fábricas y vendedores locales de alimentos se someten a controles estrictos a efectos de verificar el cumplimiento de las normas higiénicas. Las personas que manipulan alimentos están obligadas por la ley a asistir a un curso sobre normas básicas de higiene alimentaria antes de ser autorizados a manejar estos productos. Además, el Gobierno alienta enérgicamente a las industrias alimentarias a que designen funcionarios responsables de la higiene, que han de efectuar controles autónomos del cumplimiento de las normas de higiene alimentaria; con ello se intenta promover un compromiso responsable de la industria alimentaria con la salud pública. Asimismo se estimula a las fábricas existentes a mejorar sus niveles higiénicos y a automatizarse si es que aún no lo han hecho.

### *Sri Lanka*

61. Las actividades de control de los alimentos están registrando grandes progresos en Sri Lanka. Existe un servicio de inspección bien organizado, un servicio de laboratorio y una legislación para el sector. Se ha dado prioridad a la educación sobre higiene alimentaria, para que tanto los que fabrican o manipulan alimentos como los consumidores adquieran conciencia de la importancia de la inocuidad de éstos. Existen 1 100 oficiales médicos de salud, inspectores de alimentos y medicamentos, inspectores de alimentos e inspectores de salud pública que se encargan de hacer cumplir las leyes del sector. Hay en el país cinco laboratorios que prestan servicios de análisis químico y microbiológico de los alimentos. Por otra parte se halla en curso de ejecución un proyecto trienal asistido por el PNUD y la FAO, que tiene por finalidad fortalecer la infraestructura de control de los alimentos. El proyecto se propone lograr una infraestructura plenamente desarrollada para ocuparse de la inocuidad de los alimentos, un cuerpo de inspectores más capacitado, un sistema avanzado de laboratorios y el desarrollo del sistema de control de los alimentos en su conjunto. Sri Lanka necesita asistencia en los siguientes sectores: capacitación del personal de laboratorio en química y en microbiología, desarrollo de laboratorios de análisis de alimentos, capacitación avanzada de inspectores de alimentos y capacitación en

el servicio de inspectores de medicamentos, tanto para el personal de campo como para el de los laboratorios, así como apoyo para el adecuado desarrollo del sistema de información.

### *Tailandia*

62. En Tailandia varias organizaciones se encargan del control de los alimentos, de asegurar la inocuidad de los mismos para proteger al consumidor, y de fomentar el uso de tecnologías de producción correctas y apropiadas. Para ello se ejerce una vigilancia constante de los productos y los lugares de fabricación, y se proporciona capacitación a los grupos interesados. Las medidas mencionadas se demuestran eficaces. El examen de las estadísticas tailandesas sobre inocuidad de los alimentos revela que el indicador de inocuidad ha llegado a estabilizarse y actualmente se halla en descenso, lo que evidencia que el país se está moviendo en la dirección correcta. La región de Asia debe fomentar una cooperación mayor y más estrecha para el desarrollo en este campo a través de actividades colectivas como el intercambio de información y un acuerdo de mutuo reconocimiento, que ayudarán a crear una mejor imagen de la Región en su conjunto y constituirán una base importante para la futura promoción del comercio internacional de alimentos dentro y fuera de la Región.

### *Viet Nam*

63. Se ha realizado un programa de revisión de las normas vietnamitas, en particular las normas alimentarias nacionales. A finales de 1995 se promulgó el Reglamento sobre las responsabilidades de los organismos públicos en materia de control de calidad, incluido el control de calidad de los alimentos. El Comité vietnamita del Codex Alimentarius y los puntos de contacto del Codex en el país se establecieron hace dos años, y el primero presentará a la Asamblea Nacional un proyecto de Ley Alimentaria para su aprobación en el curso de este año. También este año el Comité permanente de la Asamblea Nacional aprobará la Ordenanza de Protección del Consumidor.

### *Universidad de las Naciones Unidas (UNU)*

64. El representante de la UNU presentó las actividades de la Universidad. El mandato de la UNU, que tiene su sede en Tokio, consiste en promover la investigación, capacitación y divulgación a nivel superior para responder a problemas urgentes de carácter mundial. En 1993 se creó el "Programa 21 de la UNU" que identifica tres puntos fundamentales: 1) reestructuración ecológica; 2) capacidad de los ecosistemas; y 3) buena gestión ambiental. En este tercer sector la UNU ejecuta su proyecto sobre vigilancia y análisis del medio ambiente en la región de Asia oriental, transferencia de tecnología y buena gestión ambiental. Considerando que ya se han concertado más de mil acuerdos internacionales sobre el medio ambiente, este proyecto se ocupa de sistemas de seguimiento para fomentar el cumplimiento de los acuerdos clave. Mediante la transferencia de tecnología y conocimientos, el proyecto brinda una oportunidad de centrar la atención en la creación de capacidad y la intercalibración de tecnologías de vigilancia en los laboratorios de la Región. La UNU sigue esforzándose por alcanzar los objetivos de este proyecto con la cooperación del PNUMA, la FAO y la OMS.

### **RECOMENDACIONES SOBRE EL ANALISIS DE RIESGOS DE INTERES PARA LA REGION DE ASIA<sup>21</sup> (Tema 11 del programa)**

65. La delegación del Japón explicó que en respuesta a algunas de las recomendaciones formuladas por la Consulta FAO/OMS de Expertos en la Aplicación del Análisis de Riesgos a Cuestiones de Normas Alimentarias<sup>22</sup>, ese país había preparado un documento para ayudar a mejorar la evaluación de los riesgos, y

---

<sup>21</sup> CX/ASIA 96/8.

<sup>22</sup> 13-17 de marzo de 1995 (WHO/FNU/FOS/95.3).



en particular la de la exposición, utilizando datos sobre ingestión de alimentos que no era fácil disponer en la Región. En el documento se describía la metodología de la encuesta sobre nutrición realizada en el Japón, así como la utilización de los datos resultantes para evaluar la exposición.

66. El Comité acogió con agrado la iniciativa del Japón y apoyó las recomendaciones contenidas en el documento. Asimismo reconoció que para mejorar la evaluación del riesgo, y en particular la de la exposición, se necesitaban datos sobre la ingestión de alimentos y los hábitos alimentarios que habían de obtenerse mediante una metodología apropiada. Asimismo convino en que se debía buscar la cooperación entre los países, o entre éstos y las organizaciones internacionales, con miras a alcanzar esta meta.

#### **CANDIDATURA DE COORDINADOR<sup>23</sup> (Tema 12 del programa)**

67. La delegación del Japón presentó la candidatura de la Sra. Kanya Sinsakul (Tailandia) para que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 22º período de sesiones, la nombrara Coordinadora del Codex para Asia. El Comité apoyó la propuesta por unanimidad. La Sra. Kanya expresó su agradecimiento al Comité y manifestó su voluntad de trabajar con todos los países miembros.

#### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del programa)**

##### *Propuesta de establecer una norma del Codex para el "kimchi"<sup>24</sup>*

68. La delegación de Corea describió las características, elaboración, comercio y otros aspectos del kimchi, un producto vegetal fermentado. Varias delegaciones afirmaron que la producción y el consumo del "kimchi" iban en aumento en sus países. La delegación del Japón destacó la necesidad de estudiar la situación del "kimchi" en los países productores y consumidores. En vista de que la mayor parte de las delegaciones apoyaba la elaboración de una norma para el "kimchi", el Comité decidió pedir al Comité Ejecutivo que aprobara la iniciación de los trabajos a este respecto. Las delegaciones de Corea y del Japón expresaron su interés en participar en la redacción de dicha norma, en espera de su aprobación.

##### *Malnutrición de micronutrientes en Asia y papel potencial de la Comisión del Codex Alimentarius*

69. La delegación de Tailandia informó sobre los considerables problemas crónicos de malnutrición de micronutrientes, concretamente yodo, hierro y Vitamina A. Se hizo hincapié en la importancia del enriquecimiento de alimentos para hacer frente a estos problemas, y se destacó el papel de la Comisión en cuanto a establecer normas armonizadas basadas en principios científicos para la aprobación de alimentos e ingredientes enriquecidos. La delegación propuso que se incluyera este tema en el programa de la próxima reunión del Comité, con miras a proponer la futura elaboración de normas para alimentos enriquecidos.

70. Se informó al Comité acerca de las reuniones programadas sobre el tema del enriquecimiento de alimentos: una reunión sobre el enriquecimiento en Vitamina A (Guatemala, 5-22 de mayo de 1996), el Foro sobre el enriquecimiento de alimentos (Ottawa, diciembre de 1995) y la Consulta de Expertos de la FAO sobre Enriquecimiento de Alimentos<sup>25</sup>.

---

<sup>23</sup> CX/ASIA 96/9.

<sup>24</sup> CX/ASIA 96/10, CX/ASIA 96/10-Add.1 (observaciones de Viet Nam).

<sup>25</sup> El informe estará listo en abril, Roma, noviembre de 1995).

71. El Comité **convino** en informar a la Comisión sobre la necesidad **urgente** de emprender trabajos relacionados con el enriquecimiento de alimentos, y de incluir este tema en el programa de la sucesiva reunión del Comité. La delegación de Malasia observó que en dicha reunión deberían examinarse los alimentos que presentaban un contenido natural de micronutrientes.

***Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente***

72. A propósito del Proyecto de Directrices que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, la delegación del Japón observó que era necesario tener en cuenta las condiciones específicas de Asia. La delegación esperaba que en la siguiente reunión del CCFL los países miembros expresaran activamente sus opiniones, basadas en sus respectivas condiciones de cultivo.

**FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 14 del programa)**

73. Se estableció provisionalmente que la próxima reunión del Comité se celebrara en Tailandia, en diciembre de 1997 o enero de 1998. Las fechas y lugar exacto de la reunión se determinarían después de una consulta entre el Coordinador y la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia (ALINORM 97/15)
Anteproyecto de Norma para los Brotes de Bambú en Conserva	5	43° Comité Ejecutivo 19ª CCPFV	Apéndice II párrs. 11-17
Anteproyecto de Norma para las Anchoas Secas Saladas	5	43° Comité Ejecutivo 23ª CCFFP	Apéndice III párrs. 18-22
Anteproyecto de Norma para Galletas a Base de Pescado Marino y Pescado de Agua Dulce, Mariscos Crustáceos y Moluscos	5	43° Comité Ejecutivo 19ª CCFFP	Apéndice IV párrs. 23-29
Anteproyecto de Directrices para los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex	5	43° Comité Ejecutivo 23ª CCASIA	Apéndice V párrs. 36-41
Anteproyecto de Norma para los Encurtidos	3	India (China, Nepal, Sri Lanka, Japón, Corea, Malasia, Filipinas, Singapur) 11ª CCASIA	párrs. 42-45
Anteproyecto de Norma para la Salsa Picante	3	India (China, Nepal, Sri Lanka, Malasia, Filipinas, Singapur) 11ª CCASIA	párrs. 42-45
Normas para Productos Acuosos de coco	1 y 2	43° Comité Ejecutivo Secretaría	párrs. 34-35
Códigos de Prácticas para Productos Acuosos de Coco	1 y 2	43° Comité Ejecutivo Secretaría	párrs. 34-35
Norma para el Kimchi	1 y 2	43° Comité Ejecutivo Secretaría	párr. 68
Datos e informes de los gobiernos sobre cuestiones relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos	-	Gobiernos 11ª CCASIA	párrs. 50-63
Malnutrición de micronutrientes en Asia y papel potencial de la CAC	-	Tailandia Secretaría 11ª CCASIA	párrs. 69-71

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES<sup>1</sup>**

**Chairman:** Professor Yuzo Hayashi<sup>2</sup>  
**President:** Kitasato University  
**Presidente:** c/o Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-45  
Japan  
Fax: 81 3 3503 7965

**MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS**

**CAMBODIA  
CAMBODGE  
CAMBOYA**

Mr. Khlauk Chuon  
Deputy Director  
CAMCONTROL Fraud Suppression Dept.  
Ministry of Commerce  
50 Eo, 144st  
Phnom penh  
Tel: 017 200 034  
Fax: 855 23 426166

**CHINA  
CHINE**

Dr. Baoduo Zhu  
Deputy Director General  
Department of Health Inspection and Supervision  
Ministry of Health  
Houhai Beiyan 44  
Beijing 100725  
Tel: 8610 4014341  
Fax: 8610 4014341

Dr. Zhi Su  
Director  
Division of Food Hygiene Inspection  
Department of Health Inspection and Supervision  
Ministry of Health  
44 Houhai Beiyan  
Beijing 100725  
Tel: 4015609  
Fax: 4014341

**INDIA  
INDE**

Dr. A.K. Kundu  
Deputy Director General  
Ministry of Health and Family Welfare  
Nirman Bharvan  
New Delhi-110011  
Tel: 301 2193  
Fax: 301 4252

<sup>1</sup> The heads of delegations are listed first; alternates, advisers and consultants are listed in alphabetical order.

Les chefs de délégation figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

<sup>2</sup> Former Director, Biological Safety Research Center, National Institute of Health Sciences.

**INDONESIA  
INDONESIE**

Prof. Dr. Moehammad Aman Wirakartakusumah  
Advisor to the Minister  
Ministry of Food Affairs  
Gedung Bulog II  
JL Gatot Subroto  
Jakarta  
Tel: 62 251 622635  
Fax: 62 251 622708

Mr. I.B.P. Djendra  
Head of Economic Division  
Embassy of the Republic of Indonesia in Tokyo  
5-2-9 Higashi Gotanda  
Shinagawa-ku,  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3441 4201  
Fax: 81 3 3447 1697

Mr. Ben Drajat  
Third Secretary Economic  
Embassy of the Republic of Indonesia in Tokyo  
5-2-9 Higashi Gotanda,  
Shinagawa-ku 141  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 34414201  
Fax: 81 3 34471697

Mr. Abdul Halim  
Researcher  
Indonesian Institution of Sciences  
Center for Standardization  
Sasana Widayasarwo no Lt.V XLO,  
Jln.. Gatot Subroto Kav. 10  
Jakarta 12710  
Tel: 0215206574/5221686  
Fax: 021 5206574

Mr. Danasaputra Rismansyah  
Head of Agricultural Affairs  
Indonesian Delegation  
Embassy of the Republic of Indonesia in Tokyo  
5-2-9 Higashi Gotanda,  
Shinagawa-ku,  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3447 6364  
Fax: 81 3 3447 1697

Ms. Sjamsimar Sitaba  
Head, Sub DIT Food Legislation  
Ministry of Health  
Percetakan Negara 23  
Jakarta, 10560  
Tel: 62 21 4241781  
Fax: 62 21 4253856

Ms. Susilawati Sukmadji  
Centre of Standardization  
Ministry of Industry and Trade  
JL. M.I. Ridwanrais No.5 Jakarta  
Tel: 3858203

Mr. Suparno  
International Cooperation and Legal Affairs  
Centre for Agricultural Quarantine  
Ministry of Agriculture  
JL Salemba Raya No.16  
Jakarta  
Tel: 390 4411-3150647  
Fax: 390 4603

Mr. Ading Suryana  
Director of Food Control  
DG F&D Control (MOH)  
Directorat Jenderal POM  
JL Percetakan Negara 23  
Jakarta 10560  
Tel: 62 21 4241781  
Fax: 62 21 425 3856

**JAPAN  
JAPON**

Dr. Masaharu Ito  
Councillor  
Science and Technology and for Children and  
Family  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo 100

Prof. Kageaki Aibara  
Otsuma Women's University  
12 Sanbancho, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel: 81 3 5275 6074 ext: 2284  
Fax: 81 3 3261 8119

Mr. Seiichi Eda  
Senior Officer of Technical Analysis  
Office of Quality Evaluation Inspection Division  
Food Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Atsushi Fujishima  
Director  
Consumer Affairs Department  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108  
Tel: 81 3 34744501  
Fax: 81 3 34581461

Mr. Tohru Fujita  
Assistant Director  
Technical Research Division  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Mr. Yuichi Fukuda  
Chief, JAS Affair  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Sunao Hanahara  
Standards Specialist  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Nobuhiro Haraikawa  
Senior Researcher  
Agriculture Planning Div.  
National Agriculture Research Center  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
3-504-302 Takezono  
Tsukuba  
Tel: 81 29 520519

Mr. Yoshiaki Hayasaka  
Director  
International Affairs Division  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Mr. Koichiro Hayashida  
Director  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Koichi Hiruta  
Chief, Section of Standards and Specifications  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100  
Tel: 81 3 3501 4867  
Fax: 81 3 3503 7965

Dr. Norimasa Hosoya  
Director  
Health Science Center, Ibaraki  
993-2 Fudo-yama, Kasahara  
Mito 310

Mr. Masaaki Imajo  
Director  
Technical Department  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Mr. Takaaki Inoue  
Director  
Consumers Life Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Teruki Ishihara  
Deputy Director  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Ms. Mari Izumi  
Assistant Director  
Food Industry Promotion Div.  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Yoshifumi Kaji  
Deputy Director  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Makoto Kakuma  
Deputy Director  
Office of Resources  
Science and Technology Agency  
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel: 81 33 5815271  
Fax: 81 33 5813079

Dr. Kazuko Kimura  
Deputy Director  
Food Sanitation Division  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Tsuneo Kobatake  
Chief  
Agricultural Chemicals Inspection Station  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
2-772 Suzuki-cho  
Kodaira 187  
Tel: 81 42 3832151

Dr. Shuhei Kobayashi  
Director  
National Institute of Health and Nutrition  
1-23-1 Toyama Shinjuku-ku  
Tokyo 162  
Tel: 81 3 3203 5721 ext: 3001  
Fax: 81 3 3202 3278

Mr. Kazuhiro Kondo  
Councillor  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100  
Fax: 81 3 35013774

Prof. Kouhei Kojima  
Professor Emeritus  
Azabu University  
1-17-71 Fuchinobe, Sagami-hara  
Tel: 81 427 54 7111 ext: 357  
Fax: 81 427 54 7661

Mr. Kozo Konishi  
Director  
Food Industry Promotion Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Toshiaki Kuwasaki  
Deputy Director  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yuzuru Miyamoto  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Dr. Mitsukuni Mori  
Executive Director  
Research Laboratory  
Japan Cannery Association

Dr. Kunio Morita  
Director  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yukishi Morita  
Director  
Agricultural Chemicals Inspection Station  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yasuhiro Nagai  
Chief  
Vegetable Marketing Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Norio Nagashima  
Deputy Director  
Office of Fisheries Processing Industry  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Akira Nagata  
Deputy Director  
Vegetable Marketing Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Toshiro Nakagaki  
Deputy Director  
Food Chemistry Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Tomonori Nakayama  
Deputy Director  
Food Chemistry Division  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Kazuo Odani  
Assistant Director  
Consumer Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Shozo Onishi  
Director  
Food Safety and Research Department  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Ms. Kyoko Saito  
Deputy Director  
Office of Sustainable Agriculture  
Crop Production Division  
Agricultural Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Shozo Saito  
Director  
Food Labelling Office  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yuuichi Saito  
Chief  
Food Industry Promotion Div.  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Nobumichi Sakai  
Director  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100



Mr. Masao Shimizu  
Chief  
Office of Fisheries Processing Industry  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yoshimi Takao  
Director  
Planning Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Satoshi Takaya  
Senior Officer  
Imported Food Inspection  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Hideyuki Takuma  
Chief, JAS for Agricultural Products  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Masumi Tanaka  
Chief  
Research Planning Section  
Technical Research Division  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato -ku  
Tokyo 108

Mr. Minoru Tanaka  
Assistant Director  
Plant Protection Division  
Agricultural Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yasunari Tanaka  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Kazuo Tukamoto  
Director  
Office of Resources  
Science and Technology Agency  
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo

Mr. Hiromi Ushijima  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yasuo Watanabe  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Akira Yamamoto  
Director  
Food Chemistry Division  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

**REPUBLIC OF KOREA  
REPUBLIQUE DE COREE  
REPUBLICA DE COREA**

Mr. Jung Seung Shin  
Counsellor  
Korean Embassy in Japan  
1-2-5, Minami Azabu, Minato-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 54763236

Mr. Jin Cha  
Researcher  
Food Standards Division  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do 463-420  
Tel: 342 40 5156  
Fax: 342 40 5264

Mr. Il-Hwan Kim  
President  
Seo-Do Chemical Co., Ltd.  
Panwol Industrial Estate Block No.15-19  
449-3, Moknae-Pong, Ansan  
Kyong Gi-Do  
Tel: 82 0345 491 7151  
Fax: 82 0345 494 5460

Dr. Myung-Chul Kim  
Chief Scientist  
Food Standards Division  
National Institute of Health  
Seoul, Eunpyung-Gu  
Nokbon-dong NIH  
Tel: 02 380 1753

Dr. Kim Young-Ho  
Head of Quality Standard Lab.  
Food Standards Division  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do  
Tel: 342 40 5159  
Fax: 342 40 5264

Dr. Moo-Hyun Park  
Director of Standards Division  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do  
Tel: 82 342 40 5114  
Fax: 82 342 46 9877

Mr. Oh Byeong-Seog  
Deputy Director  
Processing Industry Division  
Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
Gwachn-City, Chungang dong-1, Kyung-Gi  
Province  
Tel: 82 2 5049418  
Fax: 82 2 5073965

Dr. Wan-Soo Park  
Senior Researcher  
Food Biotechnology  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do  
Tel: 342 40 5101  
Fax: 342 46 9876

Mr. Seong-Bae Suh  
Agricultural Attache  
Korean Embassy in Japan  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 5476 3267  
Fax: 81 3 3453 8934

#### LAOS

Dr. Vilayvang Phimmasone  
Deputy Director  
Food and Drug Department  
Ministry of Health  
Simeuang Road  
Vientiane  
Tel: 856-21 214014  
Fax: 856-21 214015

#### MALAYSIA MALAISIE MALASIA

Dr. Wan Mahmud Wan Othman  
Deputy Director-General of Health  
Public Health Department  
Ministry of Health  
Block E, Office Complex  
Jalan Dungun 50490  
Kuala Lumpur  
Tel: 03 2542488  
Fax: 03 2561566

Ms. Radziah Mohd Daud  
Senior Research Officer  
Scientific Standards Unit  
Standards & Industrial Research Institute of  
Malaysia (SIRIM)  
P.O. Box 7035,  
40911 Shah Alam  
Selangor  
Tel: 03 5567419  
Fax: 03 5509439

Mr. Raja Shahrom B.R. Kamarudin  
Director  
Quality Control/Enforcement, PORLA  
Ministry of Primary Industries  
Lot 6, SS6  
JLN Perbandaran Kelana Japa  
Selangor  
Tel: 03 7037 294  
Fax: 03 7033 914

Dr. Azriman Rosman  
Assistant Director  
Food Quality Control Division  
Ministry of Health  
4nd Floor, Blok E, Komplek Pejabat,  
Jalan Dungun, Bukit Damansara  
50490 Kuala Lumpur  
Tel: 03 2540088  
Fax: 03 2537804

Ms. Noraini Sudin  
Head  
Technical Advisory Service  
Palm Oil Research Institute of Malaysia (PORIM)  
Ministry of Primary Industries  
P.O. Box 10620  
50720 Kuala Lumpur  
Tel: 03 8259432  
Fax: 03 8259446

Ms. Yeoh Gim Bee  
Principal Assistant Secretary  
Commodity Development Division  
Ministry of Agriculture  
Jalan Sultan Salahuddin,  
50624 Kuala Lumpur  
Tel: 03 4403331  
Fax: 03 2944008

## MONGOLIA

Dr. Suren Giin Tsoodol  
Director of the National Center for Hygiene  
Epidemiology and Microbiology  
Enkhtaiwan Street-17  
Ulaanbaatar 210349  
Tel: 50806  
Fax: 976 1 358645

Mr. Dagva Dalantainyam  
Officer  
Project & Foreign Relation Division  
Ministry of Food and Agriculture  
Enkhtaiwan Avenue 16  
Ulaanbaatar 11  
Tel: 50330  
Fax: (976-1) 358843

Ms. Gungaa Giin Surenkhand  
Chief  
Food of Inspection Service of the National Center  
for Hygiene  
Epidemiology and Microbiology  
Enkhtaiwan Street-17  
Ulaanbaatar 210349  
Tel: 52774

## PILIPPINES FILIPINAS

Dr. Elias Escueta  
Co-Chairman, Food Standards Committee  
Food Processing Div. Indust. Tech. Development  
Institute  
Dept. of Science & Tech.  
Bicutan, Taguig  
Metro Manila  
Tel: (63-2)837-2071

Ms. Linda A. Castro  
Managing Director  
Food Concepts and Developers, Inc. (FCDI)  
c/o Philfoodex  
7490 Santillan Makati City  
Tel: 844 11 42  
Fax: 816 26 45

Ms. Jindra Linda L. Demeterio  
Agricultural Attache  
Embassy of the Philippines  
760 Sukhumvct Road  
Bangkok 10110, Thailand  
Tel: 662 2590139/40  
Fax: 662 2597373  
E-Mail: agribkk@ksc8.th.com

Dr. Dario Sabularse  
Deputy Administrator  
Fertilizer and Pesticide Authority  
Department of Agriculture  
NIA Complex, EDSA  
Quezon City  
Tel: 632 922 33 62  
Fax: 632 922 33 64

Mr. Joseph Sison  
Agricultural Attache  
Embassy of the Philippines  
Department of Agriculture  
11-24 Nanpeidai-Machi, Shibuya-ku  
Tokyo 150, Japan  
Tel: 81 3 3496 2731  
Fax: 81 3 3770 8413

**SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR**

Mr. Chia Hong Kuan  
Head, Food Control Department  
Ministry of the Environment  
Environment Building  
40 Scotts Road, Singapore  
Tel: 7319819  
Fax: 7319844  
E-Mail: chiahk@envpo.env.gov.sg

Ms. Huay Leng Seah  
Deputy Head  
Food Control Department  
Ministry of the Environment  
Environment Building  
19th story 40 Scotts Road  
Singapore 0922  
Tel: 7319884  
Fax: 7319844

**SRI LANKA**

Ms. Yogarane Mahesan  
GONT Analyst-(Head)  
Dept. of Government Analyst  
Torrington Square  
Colombo 7  
Tel: 699846  
Fax: 1 692309

Mr. Bastian Koralalage Edward Reginald Rodrigo  
Chief Food and Drugs Inspector  
Ministry of Health  
Colombo  
Tel: 693853

**THAILAND  
THAILANDE  
THAILANDIA**

Ms. Kanya Sinsakul  
Secretary General  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 10400  
Tel: 66 2 202 3400  
Fax: 66 2 246 4085

Mr. Vichit Chiravatcharatikul  
SRA Manager,  
Technical Department  
Federation of Thai Industry  
20th Floor, Regent House 183 Rajdamri Road,  
Bangkok 10500  
Tel: 66 2 2549913  
Fax: 66 2 253 5452

Mr. Sakorn Eamsila  
Sanitarian  
Food Hygiene Division  
Department of Health  
Ministry of Public Health  
Bangkok  
Tel: 590 4177  
Fax: 591 8174

Ms. Marisa Hotrabhavananda  
Director  
Office of National Codex Alimentarius Committee  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 10400  
Tel: 20 23435

Mr. Preecha Kulsirimongkol  
Technical Officer  
Commodity Standard Division  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Bangkok  
Tel: 2822111

Ms. Kaweena Pachimsawat  
Third Secretary  
Dept. of Economic Affairs  
Ministry of Foreign Affairs  
Saranrom Palace  
Bangkok 10200  
Tel: 221 2839

Prof. Dr. Pakdee Pothisiri  
Chairman, Codex Alimentarius Commission  
Secretary-General, Thai Food and Drug  
Administration  
Ministry of Public Health  
Nondburi 11000  
Tel: 662 591 8441  
Fax: 662 580 8752

Ms. Pornrad Tarepakdee  
Scientist  
Standard Division Analysis  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Radchaborpit rode  
Bangkok  
Tel: 224 7676

Ms. Ratana Thanomsakyuth  
Foreign Relations Officer  
Office of the National FAO Committee  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajdamnern Ave.  
Bangkok  
Tel: 2819313, 2818611  
Fax: 2819312, 2816996

Ms. Patrathip Vacharakomolphan  
Standard Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 10400  
Tel: 202 3441

#### VIET NAM

Mr. Le Van Thieu  
Director of Vietnam Standard Institute  
Ministry of Science, Technique & Environment  
70 Tran Hung Dao Str.  
Hanoi  
Tel: 8694104/8343407  
Fax: 84 4 8361771

#### OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEURS PAISES OBSERVADORES

#### AUSTRALIA AUSTRALIE

Mr. John Sainsbury  
Minister-Counsellor (Agriculture)  
Australian Embassy in Japan  
2-1-14, Mita, Minato-ku  
Tokyo 108, Japan  
Tel: 81 3 52324111  
Fax: 81 3 52324039

#### UNITED STATES OF AMERICA ETATS-UNIS D'AMERIQUE ESTADOS UNIDOS D'AMERICA

Ms. Michiyo Fujita  
Agricultural Assistant  
U.S. Embassy in Japan  
1-10-5 Akasaka Minato-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3224 5099  
Fax: 81 3 3589 0793

Ms. Emiko Purdy  
Agricultural Attache  
U.S. Embassy in Japan  
1-10-5 Akasaka Minato-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 3224 6916

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)**

Ms. Bernadette Walsh  
Project Manager  
Consumers International  
c/o CI-Roap, P.O. Box 1045  
10830 Penang, Malaysia  
Tel: 604 2291396  
Fax: 604 2286506  
E-Mail: CIROAP@PC.Jaring.My

Mr. Shuei Hiratsuka  
Consultant, Consumer Affairs  
Consumers International  
1-50-17-205 Sakura, Setagaya,  
Tokyo 156, Japan  
Tel: +81 3 3426 3090  
Fax: +81 3 3426 3090

Mr. Ronald Macfarlane  
Consumers International  
P.O. Box 1045  
10830 Penang, Malaysia  
Tel: +60 4 2291396  
Fax: +60 4 2286506  
E-Mail: CIROAP@PC.Jaring.My

Mr. Tim Pringle  
Consumers International  
P.O. Box 1045  
10830 Penang, Malaysia  
Tel: +60 4 229 1396  
Fax: +60 4 228 6506  
E-Mail: CIROAP@PC.Jaring.My

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE  
ALLIANCE (ICA)**

Mr. Hiroshi Suzuki  
Director of JCCU Laboratory  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
1-17-18 Nishikicho, Warabi, Japan  
Tel: 81 48 433 8300  
Fax: 81 48 433 8309

Mr. Shuichi Watanabe  
Deputy Manager  
Product Safety Planning Office  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
4-1-13, Sendagaya, Shibuya-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3497 9136  
Fax: 81 3 3497 9759

Mr. Yoshikazu Nakagwa  
Merchandise Test Center of Co-op Kobe  
1-3-23 Okamoto, Higashinada-ku,  
Kobe, Japan  
Tel: 81 78 453 0116  
Fax: 81 78 453 0185

Ms. Toshiko Suzuki  
Executive Director  
Quality Control and Environmental Affairs  
Co-op Tokyo  
4-1-3 Shakuji Nerima-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 5393 5571  
Fax: 81 3 5393 5619

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Yoshi-hisa Sugita  
Executive Director  
International Life Sciences Institute (ILSI)  
1126 Sixteenth St. N.W.,  
Washington, D.C. 20036-4810, U.S.A.  
Tel: 202 659 0074  
Fax: 202 659 3858  
E-Mail: sugita@dc.ilsa.org

Mr. Norihiko Fukue  
Administrator, ILSI Japan  
2-9-11-403, Umezato, Suginami-ku,  
Tokyo 166, Japan  
Tel: 81 3 3318 9663  
Fax: 81 3 3318 9554

Mr. Fumitake Fukutomi  
Administrator, ILSI Japan  
2-9-11-403, Umezato, Suginami-ku,  
Tokyo 166, Japan  
Tel: 81 3 3318 9663  
Fax: 81 3 3318 9554

Dr. Leila Saldanha  
ILSI  
1126 Sixteenth St. N.W.  
Washington D.C. 20036-4810, U.S.A.  
Tel: 616 961 3261  
Fax: 616 961 3130  
E-Mail: [Leila.Saldanha@kellogg.com](mailto:Leila.Saldanha@kellogg.com)

Dr. Huaying Zhang  
ILSI  
1126 Sixteenth St. N.W.  
Washington, D.C. 20036-4810, U.S.A.  
Tel: 404 676 3905  
Fax: 404 676 7166

**UNITED NATIONS UNIVERSITY (UNU)**

Mr. Glen Paoletto  
Programme Associate  
Environment Programme  
5-53-70 Jingumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150, Japan  
Tel: 81 3 5467 1250  
Fax: 81 3 3494 2828  
E-Mail: [PAOLETTO@hq.unu.edu](mailto:PAOLETTO@hq.unu.edu)

**FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION OF THE UNITED  
NATIONS (FAO)**

Mr. Richard J. Dawson  
Senior Technical Advisor  
FAO/RAP  
Maliwan Mansion, 29 Phra Atit Road,  
Bangkok 10200, Thailand  
Tel: 662 281 7844  
Fax: 662 281 9757  
E-Mail: [fao.rap@field.fao.org](mailto:fao.rap@field.fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION  
(WHO)**

Dr. Kazuaki Miyagishima  
Scientist,  
Food Safety Unit  
Food and Nutrition Division  
World Health Organization  
CH-1211 Geneva 27, Switzerland  
Tel: +41 22 791 4324  
Fax: +41 22 791 0746  
E-Mail: [miyagishima@who.ch](mailto:miyagishima@who.ch)

Dr. Ali T. Basaran  
Regional Adviser  
Environmental Health  
World Health Organization  
P.O. Box 2932  
01099 Manila, Philippines  
Tel: +632 522 9800  
Fax: +632 521 1036

Dr. Shoji Miyagawa  
Scientist, FOS/FNU  
World Health Organization  
Geneva, Switzerland  
Tel: +41 22 791 3556  
Fax: +41 22 791 0746  
E-Mail: [miyagawas@who.ch](mailto:miyagawas@who.ch)

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Dr. Yukiko Yamada  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Fax: 39 6 52254593  
E-Mail: [yukiko.yamada@fao.org](mailto:yukiko.yamada@fao.org)

**JAPANESE SECRETARIAT**

Mr. Hidenori Murakami  
Liaison Officer  
Director, Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Jun Koide  
Chief, Standards and Labelling Division  
Foods and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Masaaki Tsukano  
Unit Chief, Agricultural Chemicals Survey Unit  
Food Chemistry Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA BROTES DE BAMBU EN CONSERVA**  
(En el Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

**1. DESCRIPCION**

**1.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

"Brotos de bambú en conserva" son el producto preparado a partir de brotes comestibles de bambú en un medio de cobertura con o sin aditivos alimentarios, y elaborado en forma apropiada mediante tratamiento térmico antes o después de disponerlo en un envase cerrado herméticamente, para prevenir su deterioro o destruir los microorganismos indeseables.

**1.2 TIPOS DE VARIEDADES**

Cualquier tipo de brotes de bambú comestibles de las variedades indicadas en el Anexo A.

**1.3 FORMAS**

**1.3.1** Enteros: Brotos de bambú con las puntas y la carne recortadas para eliminar las superficies exteriores y las bases duras.

**1.3.2** Puntas: Brotos de bambú cortados transversalmente, con sus extremidades superiores.

**1.3.3** Mitades: Brotos de bambú enteros, cortados en mitades en sentido longitudinal.

**1.3.4** Sin punta: Brotos de bambú a los que se ha cortado la parte superior (10-12 cm).

**1.3.4.1** Brotos enteros sin punta.

**1.3.4.2** Mitades sin punta: Brotos de bambú enteros sin punta, cortados en mitades en sentido longitudinal.

**1.3.4.3** Cuartos sin punta: Brotos de bambú enteros sin punta, partidos longitudinalmente en cuatro partes aproximadamente iguales mediante dos cortes en ángulo recto.

**1.3.4.4** En trozos: Brotos de bambú sin punta cortados transversalmente en trozos, siendo éstos más pequeños que mitades de brotes pero no tan finos como hojuelas.

**1.3.5** Rodajas: Brotos de bambú cortados uniformemente en rodajas de tamaño o forma regular.

**1.3.6** En tiras: Brotos de bambú cortados en tiras delgadas de tamaño regular.

**1.3.7** En dados: Brotos de bambú cortados en cubos de tamaño regular.

**1.3.8** Nudos: Brotos de bambú enteros con nudos.

**1.3.9** Piezas de tamaño irregular: Brotos de bambú de tamaño o forma irregulares.



## **1.4 TIPOS DE ENVASADO**

Brotos comestibles de bambú en medio de cobertura con o sin aditivos alimentarios, envasados en un recipiente.

## **2. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

### **2.1 COMPOSICION ESENCIAL**

#### **2.1.1 Brotes de bambú**

**2.1.2 Medio de cobertura:** salmuera o agua, con o sin aditivos alimentarios, o bien líquido de fermentación láctica.

### **2.2 CRITERIOS DE CALIDAD**

**2.2.1 General:** Todos los brotes de bambú contenidos en el mismo envase deben ser de la variedad y forma indicadas en la etiqueta.

**2.2.2 Medio de cobertura:** Claro, sin sedimento, con la salvedad de que se autoriza un sedimento escaso si la elaboración se ha efectuado mediante procedimiento térmico.

**2.2.3 Condición acidobásica (pH):** El pH del producto no debe ser inferior a 4,0; en caso de haberse añadido ácido, no deberá exceder del valor de 4,6.

**2.2.4 Color:** Amarillo claro o amarillo de los brotes de bambú elaborados, y crema o amarillo claro en un envase rectangular de grandes dimensiones (18 litros).

**2.2.5 Carácter:** Brotes sustancialmente intactos y de tamaño aproximadamente igual. Las partes recortadas presentarán una superficie lisa.

**2.2.6 Aroma:** El característico de los brotes de bambú elaborados, sin ningún olor desagradable.

**2.2.7 Textura:** La de los brotes jóvenes de bambú, sin partes fibrosas duras ni excesivamente tiernas, según el tipo de corte.

#### **2.2.8 Imperfecciones y defectos**

En el Cuadro 1 se indican las limitaciones máximas permitidas para imperfecciones y defectos.

Cuadro 1

Grupo	Forma	Limitaciones	
		Imperfecciones	Defectos
1	Enteros	a) ninguna si menos de 3 piezas por envase	10% del peso escurrido
	Mitades	b) 1 unidad si 3-5 piezas por envase	
	Puntas	c) 2 unidades si 6-9 piezas por envase	
	Sin punta	d) 3 unidades por cada 10 si más de 10 piezas por envase	
2	Rodajas	10% del peso escurrido	10% del peso escurrido
	Dados		
	Tiras		
3	Trozos	10% del peso escurrido	No aplicable

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>26</sup>**

<u>Reguladores de acidez</u>	<u>Dosis máxima</u>
260 Acido acético	Limitada por BPF
270 Acido láctico	" " "
296 Acido málico	" " "
330 Acido cítrico	" " "
334 Acido tartárico	" " "

**4. CONTAMINANTES**

**4.1 METALES PESADOS**

<u>Metal</u>	<u>Dosis máxima</u>
Estaño	250 mg/kg
Plomo	1 mg/kg

<sup>26</sup> Pendiente de la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## **5. HIGIENE**

**5.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), y con los Códigos Internacionales de Prácticas de Higiene para las Frutas y las Hortalizas en Conserva (CAC/RCP 2-1969) y para los Alimentos Poco Acidos y Alimentos Pocos Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

**5.2** En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

**5.3** El análisis del producto mediante métodos apropiados de muestreo y examen deberá indicar que éste:

- a) está exento de microorganismos capaces de desarrollarse en el alimento en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) no contiene sustancia alguna derivada de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **6. PESO Y MEDIDAS**

### **6.1 LLENADO DEL ENVASE**

#### **6.1.1 Llenado mínimo**

El envase deberá estar bien lleno de brotes de bambú, y el producto (incluido el medio de cobertura) no deberá ocupar menos del 90% de la capacidad del envase. La capacidad de agua del envase cerrado herméticamente es el volumen de agua destilada a 20° C que éste contiene cuando está completamente lleno.

### **6.2 PESO ESCURRIDO MÍNIMO**

**6.2.1** El peso escurrido mínimo no deberá ser inferior al 60% del peso neto, salvo en el caso de los brotes enteros, en que no deberá ser inferior al 50% del peso neto debiendo además satisfacer los requisitos siguientes:

**6.2.1.1** Brotes enteros y en mitades - En cada envase la forma de presentación de las unidades deberá ser coherente y el tamaño aproximadamente igual; el peso de las unidades más grandes no deberá ser más del doble del peso de las más pequeñas.

**6.2.1.2** Brotes enteros - En caso de que no satisfagan los requisitos del peso escurrido mínimo se podrá añadir una unidad de brotes de bambú de diferente tamaño, o bien, en caso de envase rectangular, ajustar el tamaño de los brotes de bambú para equilibrar el peso escurrido.

## **7. ETIQUETADO**

El producto se etiquetará de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991).

## 7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "brotes de bambú" o bien "brotes de bambú cocidos". Cuando proceda, se indicará la forma de presentación de las unidades como parte del nombre del producto.

## 8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

### 8.1 METODOS DE MUESTREO

El muestreo se efectuará con arreglo a los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969), pudiendo considerarse en su especificidad el muestreo de envases rectangulares de gran tamaño.

### 8.2 MÉTODOS DE ANÁLISIS<sup>27</sup>

8.2.1 Color, carácter, aroma, consistencia y líquido de envasado  
Según el método descrito en el Anexo B.

8.2.2 Condición acidobásica pH

De conformidad con la norma AOAC 981.12. Seguir las instrucciones para las mezclas de componentes líquidos y sólidos (G(a)(1)).

8.2.3 Peso neto y peso escurrido

Según el método descrito en el Anexo C.

8.2.4 Ensayo microbiológico

De acuerdo con los métodos descritos en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos Pocos Acidos Acidificados Envasados, y en el Anexo D de la presente Norma.

---

<sup>27</sup>

Sujeto a la ratificación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

**BROTOS COMESTIBLES DE BAMBU UTILIZADOS PARA PREPARAR  
BROTOS DE BAMBU EN CONSERVA**

*Dendrocalamus asper;*  
*Bambusa vulgaris;*  
*Phyllostachys pubescens;*  
*Dendrocalamus oldhami;*  
*Dendrocalamus giganteus;*

*Thyrostachys siamensis;*  
*Bambusa tulda;*  
*Phyllostachys edulis;*  
*Dendrocalamus latiflorus;* y  
*Gigantochloa levi.*

**COLOR, AROMA, CONSISTENCIA Y LIQUIDO DE CONSERVACION**

**B.1 Instrumentos**

- Cápsulas de porcelana
- Cucharas de acero inoxidable.

**B.2 Factores de calidad (véase pág.3)**

**B.3 Método de ensayo**

- Un grupo de analistas, no menos de cinco, examinará en forma independiente brotes de bambú en conserva de cada uno de los envases, y asignará una puntuación a cada característica.
- Para asignar la puntuación se aplicarán los criterios indicados en el Cuadro 2. En los brotes así calificados la puntuación total media para cada característica no deberá ser inferior a 3, y ninguna de ellas deberá haber obtenido la puntuación 1.

Cuadro 2 - Criterios de puntuación

Característica	Requisitos	Nivel de evaluación				
		Excelente	Bueno	Bastante bueno	Regular	Deficiente
Color	Amarillo claro o amarillo natural de los brotes de bambú elaborados, sin ningún color anormal	5	4	3	2	1
Olor	El característico de los brotes de bambú elaborados, sin ningún olor desagradable o sabor ácido que no sea consecuencia de la elaboración	5	4	3	2	1
Consistencia	Brotes de bambú jóvenes sin partes fibrosas duras ni excesivamente tiernas, de acuerdo con el tipo de corte	5	4	3	2	1

A.4 Informe del ensayo

Se indicará la puntuación media para cada característica.

A.5 Imperfecciones y defectos tolerados

Se determinará el peso escurrido. Eliminar los brotes imperfectos o defectuosos, contar y comparar el número de unidades o el peso según proceda.

### PESO NETO Y PESO ESCURRIDO

- C.1 Instrumentos
- Tamiz de 20 cm, con aberturas cuadradas de 2,8 x 2,8 mm. Si el peso neto de la muestra es superior a 1,5 kg, se utilizará un tamiz de 30 cm.
- C.2 Método de ensayo
- C.2.1 Pesar el envase sin abrir
- C.2.2 Abrir la tapa del envase. Echar los brotes de bambú en el tamiz tarado y mantenerlo inclinado conforme a un ángulo de 15-20° durante 2 minutos, escurrir el líquido del tamiz y pesar.
- C.2.3 Limpiar el envase y su tapa y secarlo con papel o tela absorbentes, pesar el envase vacío con su tapa.
- C.2.4 La diferencia entre el peso obtenido en C.2.1 y el resultado de C.2.3 será el peso neto.
- C.2.5 La diferencia entre el peso obtenido en C.2.2 y el peso del tamiz será el peso escurrido.

### ANEXO D

#### ENSAYO MICROBIOLÓGICO<sup>1</sup>

- D.1 Ensayo de incubación
- Se deberán conservar dos envases de la muestra para fines de comparación. Cuatro envases de la muestra se incubarán durante 10 días a  $37 \pm 10^\circ \text{C}$ .
- D.2 Si después de siete y 14 días de incubación no se observa hinchazón ni pérdidas en ninguna de los envases, éstas se examinarán cotejándolas con las muestras de control para detectar la eventual presencia de las siguientes anomalías en su contenido:
- 1) color
  - 2) olor
  - 3) otras anomalías del alimento.
- El lote se considerará estéril a efectos comerciales.
- D.3 Si entre las muestras se encuentran uno o más envases hinchados o con pérdidas, o si después del examen visual, la determinación del pH, el recuento microscópico directo o la inoculación en incubadoras se observa la presencia de anomalías y el desarrollo de microorganismos, las muestras no se considerarán estériles a efectos del comercio.
- D.4 Si durante la incubación se encuentran envases hinchados o con pérdidas, se considerará que las muestras no satisfacen requisitos.

---

<sup>1</sup> Sujeto a la ratificación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SECAS SALADAS**  
(En el Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

**1. AMBITO DE APLICACION**

La presente norma se aplicará al pescado de todas las especies comerciales de la familia *Engraulidae* que haya sido lavado en agua salada y secado o bien lavado, cocido en agua con sal y secado.

**2. DESCRIPCION**

**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

El producto se preparará con pescado fresco de la familia *Engraulidae* obtenido de la materia prima descrita en la sección 3.1.

**2.2 DEFINICION DEL PROCESO**

El producto se preparará ya sea lavando el pescado fresco en agua salada y luego secándolo, o bien lavándolo y luego cociéndolo en agua salada y secándolo. El proceso de secado podrá consistir en secado al sol o por medios artificiales.

**2.3 PRACTICAS DE MANIPULACION**

Las anchoas frescas que no se sometan a elaboración inmediatamente después de la captura deberán manipularse de tal forma que puedan mantener la calidad durante el transporte y el almacenamiento, hasta el momento de la elaboración inclusive. Se recomienda que el pescado se refrigere o se ponga en hielo adecuadamente para que su temperatura baje hasta 0° C (32°F) lo más rápidamente posible, como se especifica en el "Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco" (CAC/RCP9-1976) y se mantenga a una temperatura no superior a 1,5° C (34,7°F) antes de su elaboración. A temperaturas más elevadas un retraso de una hora puede tener consecuencias graves para la calidad del producto final.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 MATERIA PRIMA**

**3.1.1 Pescado**

El producto se preparará con anchoas limpias y sanas que tengan el aspecto, el color y el olor característicos del pescado fresco.



**3.1.2 Sal**

Se entenderá por sal cloruro de sodio de calidad adecuada, tal como se especifica en la sección 5.4.2 del "Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado salado" (CAC/CRP 26-1979).

**3.2 PRODUCTO FINAL**

**3.2.1** El producto deberá estar exento de todo deterioro microbiológico, toda proliferación fúngica visible, cualquier olor o color que indique deterioro, cualquier infestación por insectos, y de todo tipo de materias extrañas.

**3.2.2** El producto deberá cumplir con los requisitos indicados en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: Requisitos para las anchoas secas saladas**

Características	Requisito
Cloruro de sodio, % en peso, máximo (referido al p.s.)	15
Actividad acuosa ( $a_w$ ), máximo	0,75
Ceniza insoluble en ácido, % en peso, máximo (referido al p.s.)	1,5

**3.3 PESCADO QUEBRADO**

**3.3.1** Por pescado quebrado se entiende el pescado (excluidas las aletas y escamas) que no está intacto. El porcentaje de pescado quebrado se determina por el número de peces quebrados sobre el número total de peces de la muestra del ensayo.

**3.3.2** El porcentaje de pescado quebrado, tal como se define en la sección 3.3.1, no deberá exceder de los límites especificados en la sección 3.5.

**3.4 CLASIFICACION POR TAMAÑOS**

El tamaño se determinará por la longitud del producto (pez entero).

<u>Denominación del tamaño</u>	<u>Longitud</u>
Pequeño	menos de 3,5 cm
Mediano	3,5-6,5 cm
Grande	más de 6,5 cm

**3.5 CLASIFICACION**

Cada uno de los tamaños de anchoas secas saladas se clasificará conforme a dos calidades, tal como se definen a continuación:

Características	Calidad	
	A	B
Pescado quebrado	Menos del 5%	Menos del 15%
Color (la comparación del color debe efectuarse entre pescados de la misma especie)	Blanquecino o azulado o amarillento (característico de la especie)	De color más oscuro
Olor	Ningún olor fétido o rancio	Ningún olor fétido o rancio

#### 4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-985, Rev.2-1985), y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976).
- 4.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas práctica de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.
- 4.3 El análisis del producto mediante métodos apropiados de muestreo y examen deberá indicar que éste:
- a) está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
  - b) está exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
  - c) no contiene sustancia alguna derivada de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

#### 5. ENVASADO

- 5.1 El producto deberá envasarse con un material de envasado adecuado impermeable a la humedad, al aceite y al gas y con características de transparencia.

#### 6. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Se aplicarán además las siguientes disposiciones específicas:

**6.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

El nombre del producto deberá ser "Anchoas secas saladas".

**6.2 CALIDAD Y TAMAÑO DEL PRODUCTO**

Deberá indicarse la calidad y el tamaño del producto.

**6.3 NOMBRES CIENTIFICOS Y COMUNES EN INGLES**

Deberán indicarse los nombres científicos y comunes en inglés del pescado.

**6.4 REQUISITOS ADICIONALES**

En el envase deberán figurar indicaciones claras de cómo se mantiene el producto desde que se compra al minorista hasta el momento en que se consume, así como indicaciones para su cocción.

**7. MUESTREO Y ANALISIS**

**7.1 MUESTREO**

De conformidad con las Directrices Generales del Codex sobre Muestreo<sup>1</sup>

**7.2 DETERMINACION DEL CLORURO DE SODIO<sup>2</sup>**

De conformidad con la norma AOAC 937.09 (método volumétrico).

**7.3 DETERMINACION DE LA ACTIVIDAD ACUOSA**

De conformidad con la norma AOAC 987.18<sup>3</sup>.

**7.4 DETERMINACION DE LA CENIZA INSOLUBLE EN ACIDO**

De conformidad con el método que figura en el Anexo A.

---

<sup>1</sup> En curso de elaboración por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

<sup>2</sup> Sujeto a la ratificación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

<sup>3</sup> O bien empleando cualquier instrumento equivalente a los descritos en AOAC 987.18.

## DETERMINACION DE LA CENIZA INSOLUBLE EN ACIDO

### A1. PREPARACION DE LA MUESTRA

A1.1 Utilizar la muestra de A1.1 .

### A2. REACTIVOS

A2.1 Diluir ácido clorhídrico, 1:1.

### A3. PROCEDIMIENTO

A.3.1 Pesar con precisión alrededor de 2 g de la muestra secada (según A1.1) en una cápsula tarada de porcelana, sílice o platino. Quemar en un horno de combustión durante una hora aproximadamente. Completar la ignición colocando la muestra en un horno de mufla a  $600 \pm 20^\circ \text{C}$  hasta que se convierta en ceniza gris.

A.3.2 Enfriar y añadir 25 ml de ácido clorhídrico diluido, cubrir con un vidrio para relojes y calentar a baño maría durante 10 minutos.

A.3.3 Enfriar y filtrar con papel de filtrar Whatman N° 42, u otro equivalente.

A.3.4 Lavar el residuo con agua caliente hasta que los lavados queden exentos de cloruros como puede comprobarse con solución de nitrato de plata, y volver a colocar en la cápsula el papel de filtrar y el residuo. Meterla en un horno eléctrico de aire caliente manteniéndola a  $135 \pm 2^\circ \text{C}$  durante 3 horas aproximadamente.

A.3.5 Quemar en un horno de mufla a  $600 \pm 20^\circ \text{C}$  durante 1 hora. Enfriar en un desecador y pesar. Volver a quemar la cápsula durante 30 minutos, enfriarla y pesarla. Repetir este procedimiento hasta que la diferencia entre dos pesadas sucesivas resulte inferior a 1 mg. Anotar el peso más bajo.

### A.3.6 CALCULO

$$\text{Ceniza insoluble en ácido en peso} = \frac{(P_2 - P)}{(P_1 - P)} \times 100$$

en que,

P es el peso, en gramos, de la cápsula vacía

P<sub>1</sub> es el peso, en gramos, de la cápsula con la muestra secada tomada del ensayo

P<sub>2</sub> es el peso más bajo en gramos, de la cápsula con la ceniza insoluble en ácido.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA GALLETAS A BASE DE PESCADO  
MARINO Y DE AGUA DULCE, MARISCOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS**  
(En el Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

**1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a las galletas de pescado preparadas con pescado marino y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos. No se aplica al producto frito listo para el consumo ni a las galletas de pescado, mariscos crustáceos y moluscos aromatizadas artificialmente.

**2. DESCRIPCION**

**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

El producto es un alimento rápido tradicional preparado con carne picada fresca o congelada tanto de pescado marino (incluidas las especies de carne roja y las de carne blanca) como de agua dulce, mariscos crustáceos (incluidos camarones y gambas) y mariscos moluscos (incluidos calamares, sepias, ostras, almejas, mejillones y berberechos) tal como se describe en la sección 3.1, y otros ingredientes que se describen en la sección 3.2.

**2.2 DEFINICION DEL PROCESO**

El producto se preparará mezclando todos los ingredientes, moldeándolos, cociéndolos, enfriándolos, cortándolos y secándolos. Si el producto se ha preparado con pescado congelado o carne picada congelada puede que contenga fosfato como acondicionador del alimento.

**2.3 PRACTICAS DE MANIPULACION**

El pescado fresco marino o de agua dulce, así como los mariscos crustáceos y moluscos frescos, deberán conservarse refrigerándolos o poniéndolos en hielo inmediatamente después de la captura para que su temperatura baje a 0° C (32°F) lo antes posible, tal como queda especificado en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP9-1976) de la Comisión del Codex Alimentarius, debiendo mantenerse a una temperatura que no supere 1,5° C (34,7°F) antes de su elaboración. El pescado congelado o la carne picada congelada deberán mantenerse a una temperatura que no supere - 18° C (0°F) antes de su elaboración.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 MATERIA PRIMA**

Se entiende por pescado fresco marino y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos el pescado fresco marino y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos recién pescados, refrigerados o congelados. Se entiende por carne picada congelada la de peces marinos y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos recién pescados, refrigerados o congelados que se hayan sometido a la elaboración adecuada. Los peces marinos y de agua dulce y los mariscos crustáceos y moluscos deberán presentar el aspecto, color y olor característicos del producto fresco.

### 3.2 OTROS INGREDIENTES

Almidón y/o harina, sal y agua potable. Por almidón se entienden los de tapioca (*Manihot sp.*), sago (*Metroxylon*) u otros almidones idóneos.

### 3.3 INGREDIENTES FACULTATIVOS

El producto podrá contener azúcar así como acentuadores del sabor, colorantes y fosfatos autorizados, de conformidad con los criterios establecidos en los Principios Generales para el Uso de los Aditivos Alimentarios (Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995)) aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius.

### 3.4 PRODUCTO FINAL

3.4.1 El producto deberá presentar tamaño, forma, color, espesor y textura uniformes.

3.4.2 El producto deberá estar exento de cualquier deterioro microbiológico, y de cualquier materia fúngica, adulterante o extraña visibles, así como de todo tipo de señales de deterioro.

3.4.3 El producto deberá cumplir con los requisitos que se prescriben en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: Requisitos para las galletas a base de pescado marino o de agua dulce, crustáceos y moluscos**

Características	Calidad	Pescado	Mariscos crustáceos y moluscos
Proteínas crudas (N x 6,25), % p/p mínimo	I	12	8
	II	8	5
	III	5	2
Contenido de humedad, % p/p	I	)	)
	II	) 8 a 14	) 8 a 14
	III	)	)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>1</sup>

<u>Aditivos</u>	<u>Dosis máxima en el producto final</u>
<u>Acondicionador del alimento</u> Polifosfato	Limitada por BPF
<u>Acentuadores del sabor</u> 621 Glutamato monosódico	Limitada por BPF

#### 5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-985, Rev.2-1985), y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976).
- 5.2 En la medida de lo posible de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.
- 5.3 El análisis del producto mediante métodos de muestreo y análisis apropiados deberán indicar que éste:
- está exento de microorganismos o de cantidades de éstos que puedan representar un peligro para la salud;
  - está exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
  - no contiene ninguna otra sustancia derivada de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

#### 6. ENVASADO

- 6.1 El producto deberá envasarse con un material de envasado adecuado, impermeable a la humedad y al gas y con características de transparencia.

#### 7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Se aplicarán además las siguientes disposiciones específicas:

##### 7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto elaborado con pescado marino y de agua dulce será "Galletas de pescado", mientras que el elaborado con mariscos crustáceos y moluscos reflejará el nombre común de la especie, por ejemplo "Galletas de camarones" o "Galletas de calamares".

---

<sup>1</sup> Sujeto a la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

**7.2 NOMBRES CIENTIFICOS Y COMUNES**

Deberán indicarse los nombres científicos y comunes en inglés de los pescados marinos, pescados de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos.

**7.3 CALIDAD**

En el envase se indicará la calidad del producto de acuerdo con lo prescrito en el Cuadro 1.

**7.4 REQUISITOS ADICIONALES**

En el envase deberán figurar indicaciones claras de cómo se mantiene el producto desde que se compra al minorista hasta el momento en que se consume, así como indicaciones para su cocción.

**8. MUESTREO Y ANALISIS**

**8.1 MUESTREO**

De conformidad con las Directrices Generales del Codex sobre Muestreo<sup>2</sup>.

**8.2 DETERMINACION DE LAS PROTEINAS CRUDAS<sup>3</sup>**

De conformidad con la norma AOAC 920.87 ó 960.52.

**8.3 DETERMINACION DE LA HUMEDAD<sup>3</sup>**

De conformidad con la norma AOAC 950.46B (secado por aire).

---

<sup>2</sup> En curso de elaboración por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

<sup>3</sup> Sujeto a la ratificación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.



**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX  
Y COMITES NACIONALES DEL CODEX**  
(En el Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

**Indice**

Introducción

Puntos de contacto del Codex

- Descripción
- Necesidad
- Ubicación
- Equipos y otras necesidades

Comité nacional del Codex Alimentarius

- Necesidad y composición
- Miembros
- Funciones
- Subcomités de los comités nacionales del Codex

Oficina del comité nacional del Codex Alimentarius

- Funciones
- Organigrama y estructura organizativa

Procedimiento para el trabajo del Codex

Procedimiento para la participación en las reuniones del Codex

Directrices para la distribución de los documentos del Codex

Otras actividades

---

**INTRODUCCION**

La normalización es un mecanismo destinado a asegurar la calidad de los productos. Las normas alimentarias establecen requisitos para los productos a efectos de asegurar su inocuidad e idoneidad para el consumo, protegiendo de tal modo la salud de los consumidores.

En el sector comercial, las normas pueden adoptarse como base para los acuerdos comerciales. Las normas permiten la adopción de prácticas equitativas en el intercambio de los bienes, eliminando de tal modo los obstáculos al comercio. Las normas internacionales son necesarias, y constituyen un instrumento para facilitar el comercio.

Los países deberían tener plena conciencia de la importancia de las normas alimentarias tanto para la salud de los consumidores como para el comercio. Comprendemos la necesidad de las normas alimentarias internacionales del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para proteger la salud de los consumidores y garantizar la adopción de prácticas leales en el comercio de alimentos.

Las Directrices que se presentan a continuación constituyen un ejemplo de referencia para el establecimiento de nuevos puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex. En caso de que ya exista una organización que está funcionando y mantiene una coordinación eficaz con la industria y los consumidores, quizás no sea necesario introducir una organización nueva. No obstante, el Gobierno podrá designar comité nacional del Codex a la organización ya existente.

## PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX

### Descripción

Un punto de contacto del Codex es esencialmente el punto de coordinación central para todas las actividades del Codex que se desarrollan dentro de un país miembro. Actúa como receptor inicial de los documentos, publicaciones y otras comunicaciones del Codex, mantiene una biblioteca donde se conservan las normas, códigos de prácticas y directrices del Codex así como los documentos conexos y, cuando procede, emprende actividades concretas destinadas a fomentar el conocimiento y el interés por las metas, los objetivos y la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares.

El punto de contacto del Codex trabaja en estrecha cooperación con el comité nacional del Codex, que se encarga de examinar las cuestiones técnicas y temas afines y ofrecer al Gobierno asesoramiento al respecto. Cuando no se ha establecido un comité nacional, el punto de contacto del Codex cumple las funciones de enlace con la industria alimentaria, los consumidores, los comerciantes y todas las demás personas y organizaciones interesadas, así como con los distintos ministerios competentes, a fin de asegurar que se ofrezca al Gobierno un asesoramiento normativo y técnico equilibrado que le sirva de base para adoptar sus decisiones acerca de las cuestiones planteadas en relación con el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius.

En el campo de las comunicaciones, el punto de contacto constituye el enlace entre la Secretaría del Codex y los países miembros, los distintos ministerios interesados dentro de cada país miembro, grupos del sector privado como la industria alimentaria y las organizaciones de consumidores, la comunidad científica y personas que tienen un interés particular o una especial competencia científica en los temas en cuestión. En aquellos países cuyas políticas nacionales permiten una comunicación directa con los funcionarios de otros países, el punto de contacto del Codex se transforma en el canal para el intercambio de información y la coordinación de las actividades con otros miembros del Codex especialmente dentro de la misma región geográfica, donde a menudo existe la necesidad de intercambiar información o coordinar las respuestas regionales a cuestiones particulares de interés para el Codex.

El punto de contacto es quien distribuye los documentos, publicaciones y otros datos del Codex a las empresas, organizaciones industriales, bibliotecas, instituciones de enseñanza y demás personas o instituciones interesadas, así como a los distintos ministerios competentes. Actúa además como coordinador de todas las respuestas a los cuestionarios u otras peticiones de información del Codex. Por último, el punto de contacto es el promotor de los procesos de consulta entre los gobiernos miembros, los consumidores y los órganos competentes.

### Necesidad de los puntos de contacto

Este aspecto puede examinarse desde dos perspectivas. En primer lugar, desde el punto de vista del país miembro, se necesita un centro de comunicación y de coordinación de las actividades del Codex. En la mayor parte de los países miembros hay varios ministerios que tienen un interés o una participación directa en los sistemas de producción, elaboración, distribución y control de los alimentos. Normalmente todos ellos desearán participar en los procesos de adopción de decisiones que pueden tener consecuencias para sus sectores de competencia. Análogamente, la industria alimentaria suele abarcar un número importante de productores privados, y todos ellos tendrán un interés declarado en las decisiones que vienen del Codex.

La Secretaría del Codex de Roma también necesita contar con un punto de contacto definido y permanente a través del cual canalizar todas las comunicaciones del Codex. Estas comunicaciones pueden estar dirigidas específicamente al Gobierno del país miembro, o bien adoptar la forma de documentos o publicaciones destinados a la distribución, de cuestionarios a los que se debe responder, etc. Más allá de que las convenciones

de algunos países miembros prohíben la comunicación directa entre organizaciones internacionales y órganos internos del gobierno, para la Secretaría del Codex sería imposible desde el punto de vista económico, aunque fuera técnicamente viable, mantener listas actualizadas de los nombres y direcciones de todos los grupos y personas interesados de instituciones públicas y del sector privado de todos los países miembros, y enviarles directamente desde Roma todos los documentos, cartas y publicaciones.

Así como los gobiernos y la industria alimentaria tienen un interés directo en los procesos del Codex, así también los consumidores que son los beneficiarios finales de los sistemas de producción, reglamentación y control de los alimentos. En vista de la conveniencia de que todos estos grupos interesados participen y sean consultados acerca de las decisiones, tanto en materia de políticas nacionales como de índole técnica, que deben adoptarse en las reuniones del Codex, existe una necesidad importante de coordinación y gestión de los procesos de consulta. Cuando no se ha designado para cumplir esta tarea un comité nacional del Codex, es el punto de contacto del Codex el que debe garantizar que se efectúen estas consultas y que se ofrezca al gobierno asesoramiento preciso, leal y equilibrado. Pero incluso en el caso de que se haya designado un comité nacional del Codex, el punto de contacto del Codex tiene una función que desempeñar en la organización de reuniones, la distribución de documentos, la redacción de actas, la realización de actividades complementarias necesarias y la notificación de resultados a la Secretaría del Codex de Roma.

### **Ubicación**

Teniendo en cuenta que son los gobiernos de los países los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius, y los que en última instancia deben adoptar las decisiones en materia de políticas alimentarias y reglamentación y control de los alimentos, la coordinación de las actividades del Codex dentro de un país se transforma lógicamente en una función gubernamental. También suele ocurrir que el sector público sea el que dispone de mejores condiciones y equipos para desempeñar las funciones de punto de contacto del Codex.

La elección del ministerio en el que habrá de ubicarse el punto de contacto del Codex puede ser esencial para el éxito de la operación. La experiencia adquirida hasta la fecha ha demostrado que resulta sumamente conveniente, a causa de la necesidad de contar con un conocimiento técnico de los temas en cuestión, que el punto de contacto esté en el ministerio que tiene la responsabilidad principal de determinar las políticas oficiales en relación con las normas alimentarias y la aplicación del control de los alimentos. En caso de que estas funciones estén repartidas entre diferentes ministerios el punto de contacto puede hallarse en cualquiera de ellos, aunque lo ideal sería que se encontrara en el que tiene responsabilidades mayores en cuanto a la formulación y aplicación de las medidas de reglamentación y control de los alimentos. Sin embargo, otros factores como la disponibilidad de recursos, la distribución de las funciones entre los distintos ministerios, el carácter de la industria alimentaria nacional y el sistema de control de los alimentos pueden tener importancia para determinar cuál es el ministerio más adecuado para desempeñar esta función.

Cualquiera que sea la ubicación, es indispensable que se proporcionen al punto de contacto los recursos financieros, de personal, físicos y de otro tipo adecuados para desempeñar sus funciones, y que se mantengan todas las consultas y la cooperación necesarias entre los ministerios interesados. En efecto, la falta de cooperación comprometería considerablemente el éxito de las actividades de los puntos de contacto del Codex. Por lo tanto, es conveniente que la decisión sobre dónde ha de ubicarse el punto de contacto, qué autoridad ha de tener y cuál será el alcance de sus actividades se adopte a nivel ministerial. Esto ayudará a asegurar la mayor cooperación posible, aunque quizás no elimine todos los elementos de competición entre los ministerios.

### **Necesidades de equipos y de otros elementos**

Una vez determinada la ubicación del punto de contacto, es necesario informar a todos los interesados acerca de su creación y proporcionarle los recursos que necesita: humanos, financieros, físicos y de otro tipo.

El paso inicial más importante es tal vez el de notificar a la Secretaría del Codex de Roma el nombre y dirección del punto de contacto. De este modo se asegurará que, a partir de la fecha en que se reciba esta información, todas las comunicaciones procedentes de la Secretaría del Codex se canalicen a través de este punto de contacto. Para enviar tal notificación a la Secretaría no es necesario esperar a que se nombre a la persona concreta que ocupará el puesto, sino que es suficiente comunicar el título del mismo con la dirección correspondiente. La Secretaría del Codex también remitirá esta información a los demás miembros a fin de facilitar la comunicación directa entre los países.

Al mismo tiempo, para asegurar que todas las personas y organizaciones interesadas dentro del país estén informadas de la creación del punto de contacto, es conveniente dar a ésta amplia publicidad, tanto en la prensa como por medio de cartas que se enviarán al mayor número posible de industrias, asociaciones de consumidores y otras organizaciones y personas interesadas. A través de los medios de comunicación es posible alentar a nuevas organizaciones y personas a registrar sus intereses particulares en la oficina del punto de contacto, a fin de elaborar listas completas de contactos.

En lo referente a las instalaciones físicas, para que el punto de contacto pueda cumplir con sus funciones es necesario que cuente con una serie de elementos esenciales, a saber:

- instalaciones para la recepción de correspondencia, a fin de asegurar que los documentos y demás correspondencia enviada por la Secretaría del Codex y otros remitentes se reciban en buenas condiciones y con el menor retraso posible;
- teléfono, fax (si lo hay) y otros servicios de comunicación apropiados;
- suficiente capacidad de almacenamiento, en forma de estanterías u otros muebles, para contener los numerosos documentos del Codex que se recibirán para su distribución, mantener una biblioteca para futuras consultas, conservar los archivos, etc.;
- escritorios, mesas y equipos de oficinas para la duplicación, clasificación, cotejo y compilación de los documentos en preparación para su distribución;
- medios para divulgar y/o distribuir con prontitud los documentos, publicaciones y otros datos del Codex a los ministerios y autoridades de gobierno interesados, así como a las organizaciones industriales, de consumidores, científicas y otras, a las bibliotecas técnicas y a las empresas o personas interesadas;
- personal para tareas administrativas, de traducción (cuando sea necesario) y de secretaría que pueda desempeñar tareas de oficina y redactar la correspondencia, enviar los documentos, coordinar las respuestas a los cuestionarios, organizar las reuniones y consultas, traducir documentos, efectuar trabajos de mecanografía y realizar las numerosas tareas adicionales que inevitablemente irán surgiendo;
- sistemas adecuados de registro en los cuales puedan mantenerse listas de direcciones y registros de los temas en que están interesadas las distintas industrias, representantes de los consumidores o personas; y
- suficiente financiación para asegurar que el punto de contacto del Codex pueda desempeñar sus funciones en forma eficaz y efectiva.

## COMITE NACIONAL DEL CODEX

Además del fortalecimiento del punto de contacto se reconoció que también era muy importante establecer un comité nacional del Codex (CNC) para complementar el trabajo desarrollado por el punto de contacto y fomentar la participación de todos los ministerios/organismos, industrias y consumidores interesados.

### Necesidad y composición

Con el establecimiento de un comité nacional del Codex (CNC) se prestaría un servicio de gran utilidad para respaldar el trabajo del punto de contacto y asegurar que todos los ministerios, organizaciones no gubernamentales, consumidores e industrias tengan amplias oportunidades de presentar sus opiniones sobre los distintos temas del Codex, incluidos los aspectos relacionados con el control de los alimentos. El cometido principal de tal Comité consistiría en asesorar a los gobiernos en cuanto a las repercusiones de las distintas cuestiones relacionadas con la elaboración de normas alimentarias y el control de los alimentos, resultantes de la labor de la Comisión o relacionadas con el mismo. Este grupo consultivo aportaría al Gobierno importantes beneficios en cuanto a ayudarle a asegurar un suministro de alimentos inocuos a los consumidores, y a la vez potenciar al máximo las oportunidades de desarrollo industrial y expansión del comercio internacional.

La presidencia del comité nacional del Codex (CNC) deberá probablemente estar a cargo del ministerio con mayores competencias en materia de normas alimentarias y, dentro de éste, de la dependencia en la que se encuentre el punto de contacto. En la composición del CNC deberían participar los ministerios competentes, la industria alimentaria, el sector comercial, asociaciones de consumidores y organizaciones científicas y de otro tipo. Se ha reconocido la necesidad de mantener la mayor neutralidad posible, a fin de evitar rivalidades o competición entre los ministerios u otros organismos gubernamentales que participan directamente en las actividades del Codex.

El comité nacional del Codex (CNC) debe establecerse con un mandato y composición precisos. Su presidente debe ser un funcionario de máximo nivel, por ejemplo el secretario permanente del ministerio responsable; el director de la oficina del CNC actuará como secretario. Habrá representantes de distintos ministerios, asociaciones importantes y algunos expertos, a fin de incluir a todas las partes interesadas. El Comité se reunirá regularmente una vez por mes.

Para realizar el trabajo asignado por el gobierno el CNC establecerá los subcomités necesarios a fin de examinar a fondo cada tema específico.

Cada subcomité estará integrado por un grupo equilibrado de representantes de fabricantes, consumidores, y técnicos o autoridades encargadas del control de alimentos. Los oficiales de normas de la oficina del CNC actuarán como secretarios de los subcomités.

### Miembros

1. El funcionario de máximo nivel del ministerio responsable será el presidente del CNC.
2. Ministerios interesados: comprende las carteras de salud, agricultura y pesca, desarrollo industrial, comercio internacional, protección del consumidor, ciencia y tecnología, exterior, y planificación económica.
3. Organizaciones científicas y de otro tipo: por lo general las organizaciones que se dedican a la investigación y desarrollo en el sector alimentario podrán proporcionar al Comité un cuerpo de asesoramiento científico independiente, que puede ser de valor incalculable para el examen de las normas alimentarias y asuntos conexos.

4. La industria alimentaria: representantes de los distintos intereses sectoriales existentes dentro de la industria alimentaria, por ejemplo, sector pesquero, sector de las frutas y hortalizas elaboradas, sector lechero, etc.
5. Sector comercial: los importadores y exportadores de alimentos se ven afectados por cualquier cambio en las normas y otros requisitos aplicables a los alimentos que son objeto de comercio internacional.
6. Consumidores: los consumidores serán los beneficiarios o las víctimas finales de cualquier cambio en las normas que los alimentos deben cumplir. Por otra parte en forma indirecta, a través del mecanismo de los precios del mercado, también pagan los costos de todo requisito adicional que se imponga a los productores de alimentos. En estas circunstancias, no es sólo razonable sino verdaderamente esencial que se les brinde la oportunidad de participar en el proceso consultivo. La participación de los consumidores en el comité nacional del Codex representa una forma de asegurar que no se les deje de lado en el examen de cualquier cuestión relacionada con las normas alimentarias, la inocuidad de los alimentos o la protección del consumidor.
7. Miembros individuales: a menudo habrá individuos que poseen un conocimiento profundo de aspectos particulares de la elaboración o del control de los alimentos. Con frecuencia se trata de personas que en el pasado han trabajado en la industria alimentaria o en organizaciones de investigación. La contratación de personas con tales calificaciones específicas puede poner a disposición del comité nacional del Codex una capacidad técnica con la que de otro modo quizás no podría contar.

#### **Funciones**

1. Nombrar subcomités para que presten asistencia para el estudio o examen de asuntos técnicos.
2. Cooperar con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y designar a los delegados que asistirán a las reuniones del Codex.
3. Estudiar los documentos del Codex, reunir y revisar toda la información pertinente relacionada con la tecnología, la economía, la salud y los sistemas de control, para poder presentar argumentaciones fundadas en relación con la aceptación de las normas del Codex.
4. Proponer al gobierno la manera de aceptar las normas alimentarias internacionales e indicar las organizaciones que deberán adoptar medidas al respecto.
5. Cooperar con otras organizaciones locales extranjeras cuyas funciones se relacionen con las normas alimentarias.
6. Otras funciones pertinentes o asignadas por el Gobierno.

#### **Subcomités del CNC**

Cuando proceda, el CNC podrá nombrar subcomités para que presten asistencia en el estudio o examen de cuestiones técnicas. Los temas de los subcomités que han de establecerse podrían corresponder a los de los comités del Codex. Según los intereses del país se podrían establecer además subcomités o grupos de trabajo sobre otros temas específicos.

## OFICINA DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

La Oficina del comité nacional del Codex es a la vez el punto de contacto del Codex, y la secretaría del comité nacional del Codex.

El plan de trabajo se ha formulado siguiendo las líneas fundamentales de la política del Codex. Como punto de contacto del Codex, la tarea principal consiste en divulgar los documentos del Codex entre los organismos públicos y privados interesados, para mantenerlos informados al respecto y recabar observaciones constructivas.

En algunos casos la información acerca de las normas y códigos del Codex se divulga en los seminarios. Asimismo las publicaciones del Codex se traducen a veces al idioma local, a fin de que sirvan como recomendaciones para las fábricas.

En la preparación de las observaciones y aceptaciones nacionales ha de seguirse el procedimiento nacional para el trabajo del Codex. Las observaciones del país acerca de cualquier norma o LMR se basan en datos recogidos por los organismos interesados y estudiados por los subcomités correspondientes del CNC; posteriormente estas informaciones se remiten al CNC para que las examine y las adopte como observaciones nacionales antes de transmitir las al Codex.

Para la aceptación de las normas del Codex, la propuesta o consideración se remitirá al gobierno a efectos de que la apruebe y asigne al organismo competente la responsabilidad de adoptar las medidas que correspondan. Para hacer respetar las normas y LMR del Codex se aplicarán las leyes en vigor relacionadas con el tema de que se trate.

Las delegaciones que asisten a las reuniones del Codex siempre han estado integradas por representantes de distintos ministerios y asociaciones interesadas; según propuestas formuladas por el CNC y aprobadas por el ministerio responsable.

La oficina del CNC proporciona a los delegados los documentos de las reuniones, documentos resumidos y la resolución del CNC sobre cada tema del programa. Después de cada reunión el delegado que ha asistido a la misma debe presentar un informe al CNC con arreglo a su resolución.

Muchas veces no se dispone de los datos necesarios, o bien los datos existentes no son suficientes, para examinar algunos de los proyectos de normas o LMR. En ese caso se llevan a cabo experimentos y proyectos de investigación en colaboración con otras organizaciones locales, tanto gubernamentales como del sector privado, para obtener los datos necesarios para el examen de las observaciones nacionales y de la aceptación de las normas y LMR del Codex.

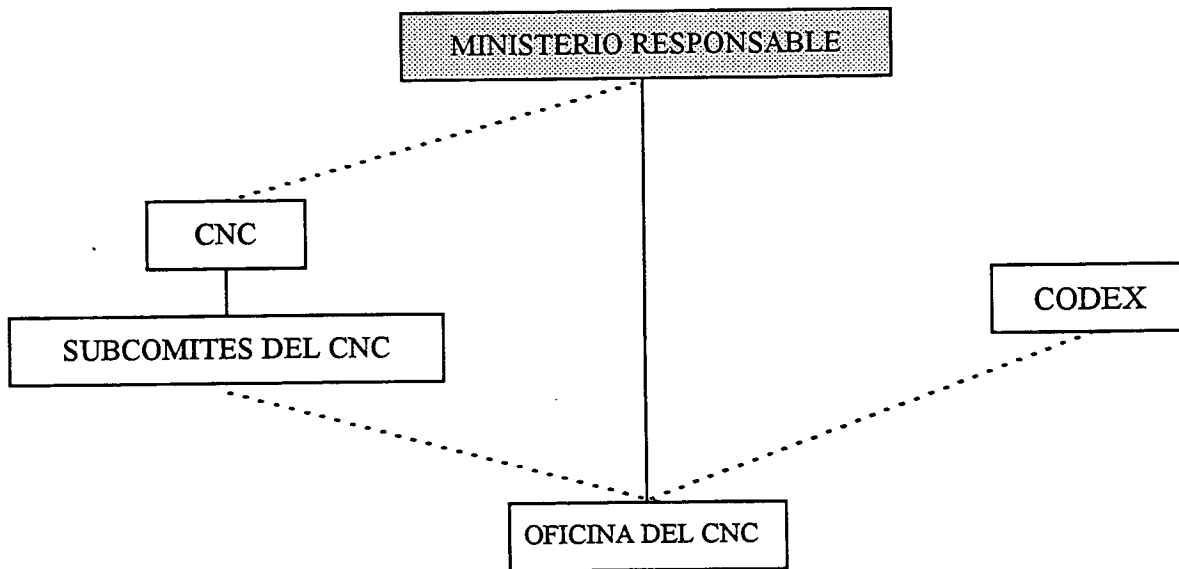
### Funciones

1. Desempeñar las funciones de secretaría del comité nacional del Codex.
2. Actuar como punto de contacto en el país del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.
3. Reunir, recabar y analizar datos para la elaboración de normas alimentarias internacionales en relación con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

4. Examinar el trabajo que se desarrolla en materia de normas alimentarias internacionales, y presentar observaciones y datos, a fin de asegurar que las normas alimentarias internacionales que se elaboren resulten aplicables para los fabricantes locales y no obstaculicen la exportación de productos alimenticios.
5. Llevar a cabo los estudios e investigaciones necesarios para resolver cualquier problema resultante de la elaboración de normas alimentarias internacionales.
6. Alentar a los fabricantes de alimentos a mejorar la calidad y la higiene de su producción para cumplir con los requisitos de las normas internacionales.
7. Constituir la dependencia encargada de divulgar información sobre normas alimentarias y legislación sobre alimentos entre los fabricantes, exportadores y organizaciones interesadas.

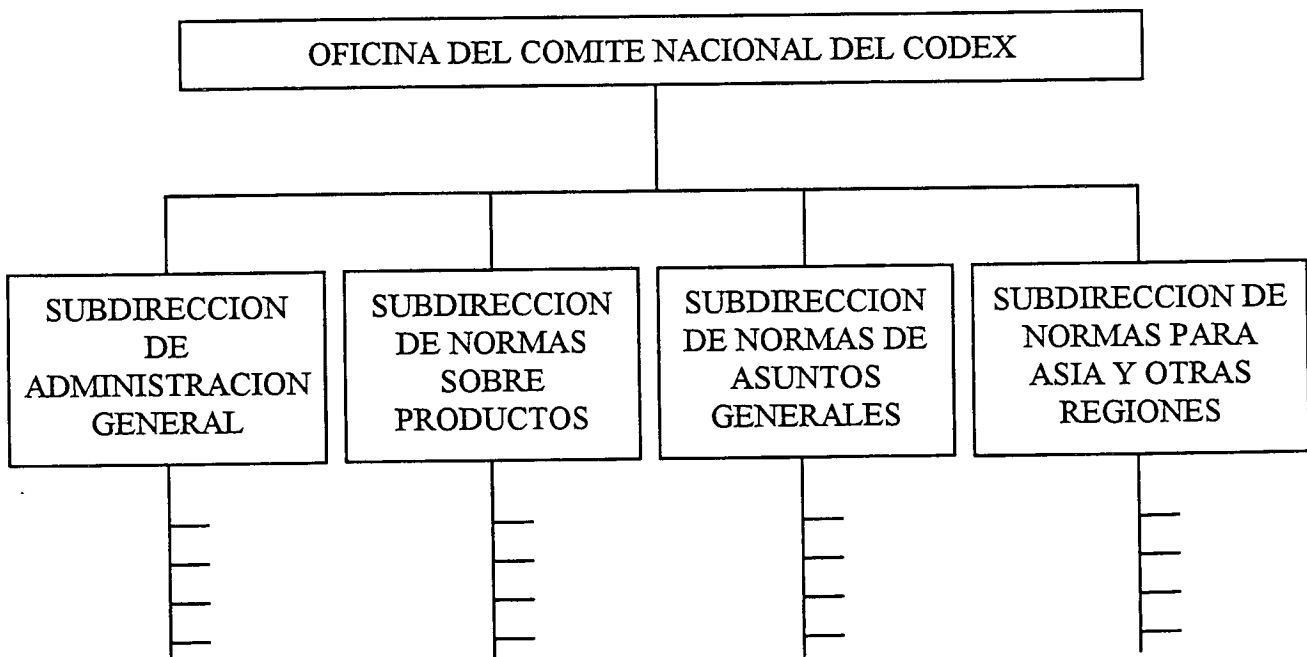


### Organigrama

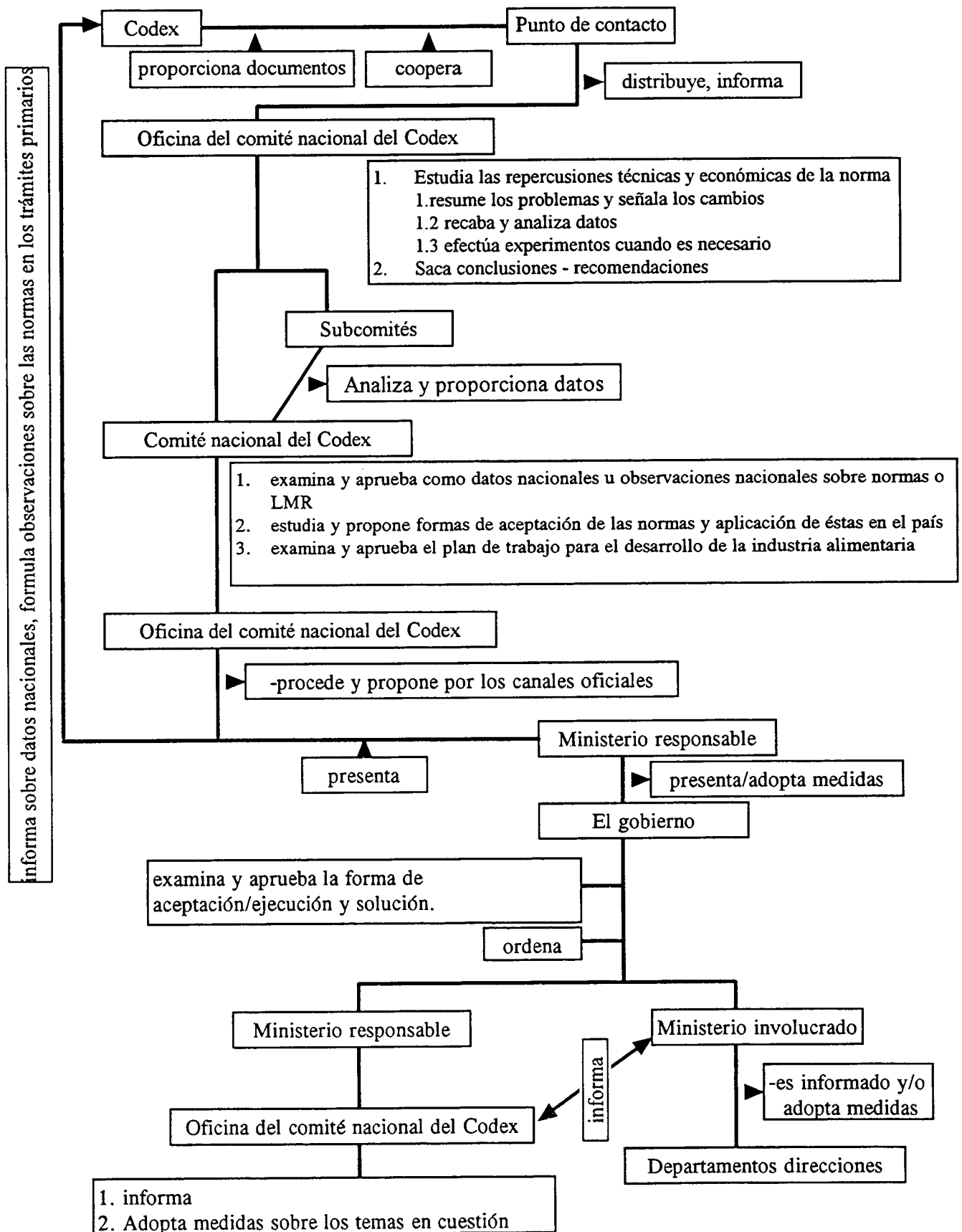


### Estructura organizativa

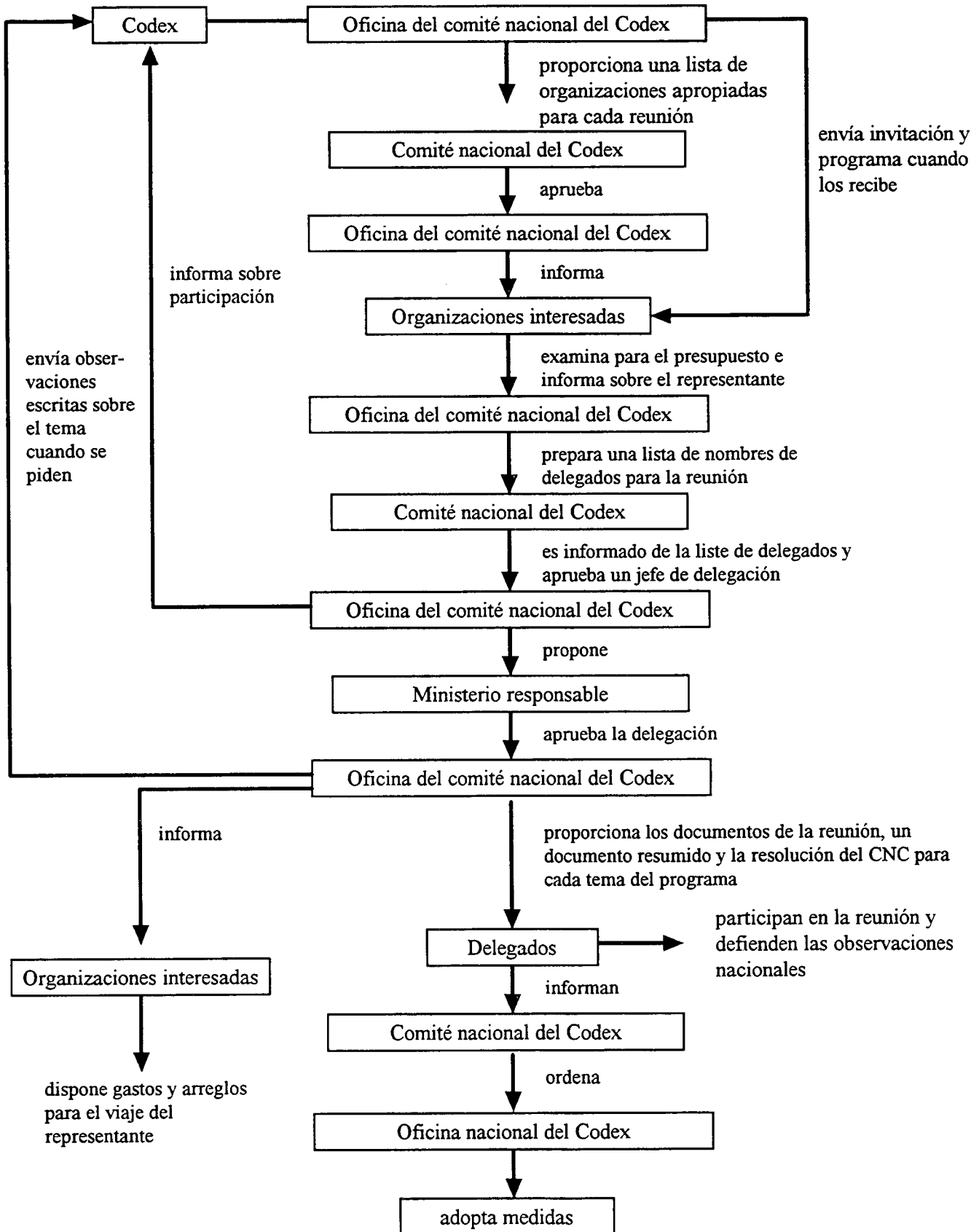
La estructura organizativa de la Oficina del CNC será similar a la de la Comisión del Codex Alimentarius.



### PROCEDIMIENTO PARA EL TRABAJO DEL CODEX



### PROCEDIMIENTO PARA LA PARTICIPACION EN LAS REUNIONES DEL CODEX



## PAUTAS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS DOCUMENTOS DEL CODEX

1. Todos los documentos a los órganos autorizados, por ejemplo:
  - Administración de alimentos y medicamentos
  - Ministerio de salud pública
  - Ministerio de comercio
  - Ministerio de agricultura
  - Ministerio de industria
  - Expertos interesados en el trabajo del Codex
2. Todas las publicaciones a la biblioteca central de Normas
3. Según los temas, documentos a:
  - Departamentos interesados
  - Entidades interesadas del sector privado
  - Miembros de los subcomités del CNC
4. - Otras instituciones o personas que lo soliciten

## OTRAS ACTIVIDADES

### 1. Divulgación de información

Las normas, códigos y publicaciones importantes del Codex deben traducirse al idioma local y distribuirse a todas las personas, organizaciones y fabricantes de alimentos interesados.

### 2. Talleres y/o seminarios

El CNC debe organizar talleres y/o seminarios para promover una mejor comprensión de las normas alimentarias, así como de las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos que revisten importancia para la industria alimentaria (adecuado control de calidad en la elaboración de alimentos, higiene personal, buenas prácticas de fabricación, necesidad de un envasado y etiquetado adecuados), a fin de asegurar que el "Mensaje del Codex" se haga llegar a un sector lo más amplio y variado posible de la comunidad.

### 3. Publicaciones

Las publicaciones también pueden ser de utilidad para esta acción educativa de la comunidad, tanto a nivel de sus instituciones políticas como del público en general. Existen muchas publicaciones del Codex, la FAO y la OMS que tratan los temas de la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias, pero con demasiada frecuencia no se llevan a la atención de la industria alimentaria ni de los consumidores. Es posible que se necesite traducir algunas de las publicaciones más importantes al idioma local, para que la población en su conjunto pueda sacar provecho de los conocimientos que así se le facilitan.

### 4. Cooperación regional

La comunicación y cooperación constantes con los otros países miembros de la misma región del Codex puede ofrecer oportunidades de realizar actividades conjuntas de promoción del conocimiento del Codex, e intercambiar materiales y experiencia al respecto. En este contexto, existe ya una cooperación adecuada entre la mayor parte de los países miembros de las actuales regiones del Codex, pero sigue vigente la necesidad de explorar nuevas formas de intensificar dicha cooperación y ejercer una influencia tanto en la industria alimentaria como en los gobiernos para que éstos sigan apoyando los principios de la Comisión del Codex Alimentarius.

### 5. Participación en las reuniones

Se ha reconocido ampliamente que la participación en las reuniones del Codex puede resultar costosa y difícil de justificar, considerando las prioridades que tienen los gobiernos en cuanto a la asignación de los fondos de sus limitados presupuestos. Este problema se hace aún más agudo en los países en desarrollo. Sin embargo, dado que la industria alimentaria y la comunidad en su conjunto han de beneficiarse de la aceptación y aplicación de las normas del Codex gracias a un suministro mejor y más seguro de alimentos y al más fácil acceso a los mercados de exportación, quizás sea posible que los comités nacionales del Codex obtengan de la industria financiación alternativa para enviar representantes a las reuniones del Codex.

En los casos en que no se disponga de fuentes de financiación gubernamentales ni fuentes alternativas, los comités nacionales del Codex deben hacer todo lo que esté en sus manos para asegurarse de que se envíen por escrito a la Secretaría del Codex las opiniones del país sobre los temas que han de discutirse. Estas observaciones se llevarán luego a la atención de la reunión de que se trate, con el fin de asegurar que se tengan en cuenta los puntos de vista de todos los miembros.

6. Proyectos y experimentos

En caso de que no se disponga de los datos necesarios para examinar algunos de los proyectos de normas o límites máximos, el gobierno debe asignar algún presupuesto a la realización de un proyecto de ensayo o investigación, que debe conducirse en colaboración con otras organizaciones locales tanto públicas como del sector privado, a efectos de obtener datos suficientes.