

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/15

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*30º período de sesiones
Roma (Italia), 2-7 de julio de 2007*

INFORME DE LA 15ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Seúl (Corea), 21 – 24 de noviembre de 2006

Nota: El presente documento contiene la Carta Circular del Codex CL 2006/53-ASIA.

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/10.2

CL 2006/53-ASIA
Diciembre 2006

- A:** Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones Internacionales Interesadas
- De:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia)
- Asunto:** Distribución del Informe de la 15ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia

El Informe de la 15ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones (Roma, Italia, 2-7 de julio de 2007).

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 30º PERÍODO DE SESIONES

Ante proyectos de Normas y Textos Conexos en el Trámite 5

1. *Anteproyecto de Norma para el Gochujang (N03-2004)* (ALINORM 07/30/15 párr. 42 y Apéndice II)
2. *Anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng (N01-2004)* (ALINORM 07/30/15 párr. 68 y Apéndice III)

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que deseen proponer enmiendas u observaciones sobre los citados documentos deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex (en el Trámite 5) (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*). Las observaciones deberán remitirse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (fax +39 06 57054593; correo electrónico codex@fao.org), **preferiblemente por correo electrónico, a más tardar el 31 de marzo de 2007.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia llegó a las siguientes conclusiones en su 15ª reunión:

Asunto que se somete a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones:

El Comité acordó presentar los siguientes Anteproyectos de Normas para su adopción en el Trámite 5:

- Anteproyecto de Norma para el Gochujang (párr. 42 y Apéndice II);
- Anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng (párr. 68 y Apéndice III).

Asuntos que se someten al examen de la Comisión:

El Comité:

- acordó mantener el texto actual de la Parte 1 del proyecto de Plan Estratégico 2008-2013 (párr. 10) y presentar a la Comisión varias propuestas sobre la Parte 2 (párrs. 11-15);
- acordó no apoyar las *Propuestas 1 y 2* relacionadas con el Examen de las Estructuras del Comité y Mandatos de los Comités y Grupos de Acción Codex (párr. 16) y formular observaciones sobre las *Propuestas 7, 8, 10 y 11* (párrs. 17-23);
- acordó por unanimidad presentar la candidatura de Indonesia para que la Comisión nombrara como Coordinador para Asia en su 30º período de sesiones (párr. 144);
- acordó pedir a la Comisión la aprobación de nuevos trabajos sobre el Anteproyecto de Norma para Salsa de ají (párr. 150) y el Anteproyecto de Norma para la Harina de sagú comestible (párr. 156).

Asuntos de Interés para la Comisión:

El Comité:

- acordó retener en el Trámite 4 el Anteproyecto de Norma para la Pasta de soja fermentada, con la excepción de la Sección 3.2 (Factores de Calidad) y crear un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por la República de Corea, para seguir examinando las disposiciones de la Sección 3.2 (párrs. 96-97 y Apéndice IV);
- acordó devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma para los Productos de soja no fermentados, a fin de que lo volviera a redactar un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por China y Tailandia, se formularan observaciones en el Trámite 3 y fuera examinado en su siguiente reunión (párr. 106);
- acordó que se elaborara un Plan Estratégico para el CCASIA (párrs. 161-162).

ÍNDICE

	<u>Párrafos</u>
Introducción.....	1-3
Aprobación del Programa	4-5
Asuntos planteados en la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités y Grupos de Acción del Codex	6-28
Examen de Anteproyectos de Normas del Codex en el Trámite 4	
<i>Anteproyecto de Norma para el Gochujang</i>	29-43
<i>Anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng</i>	44-69
<i>Anteproyecto de Norma para la Pasta de soja fermentada</i>	70-97
<i>Anteproyecto de Norma para los Productos de soja no fermentados</i>	98-106
Actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, incluidas las relativas a creación de capacidad.....	107-113
Información sobre los sistemas nacionales de control alimentario y sobre la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias	114-127
Información sobre la utilización de Normas y Textos Afines del Codex a nivel nacional y regional	128-141
Designación del Coordinador	
<i>Salsa de Ají</i>	146-151
<i>Harina de Sagú Comestible</i>	152-158
<i>Plan Estratégico para el Comité Coordinador para Asia</i>	159-162
Fecha y lugar de la próxima reunión.....	163

LISTA DE APÉNDICES

	<u>Páginas</u>
Apéndice I Lista de Participantes	19-28
Apéndice II Anteproyecto de Norma para el Gochujang	29-42
Apéndice III Anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng	43-49
Apéndice IV Anteproyecto de Norma para los Productos de soja fermentados.....	50-53

INTRODUCCIÓN

1. La 15ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) se celebró en Seúl (República de Corea), del 21 al 24 de noviembre de 2006. Presidió la reunión el Dr. Cher-Ho Lee, Profesor de Ingeniería Alimentaria de la Facultad de Biotecnología de la Universidad de Corea. Asistieron a la reunión 90 participantes en representación de 19 Estados Miembros de la Región, tres Estados Observadores y una organización internacional. La Lista completa de participantes se adjunta como Apéndice I al presente informe.

2. Inauguró la reunión el Dr. Chang-Jin Moon, Comisionado de la Administración de alimentos y medicamentos de Corea, quien puso de relieve que esta 15ª reunión del Comité Coordinador para Asia constituía una gran oportunidad para que todos los estados miembros de la región profundizaran en su conocimiento mutuo y fortalecieran la capacidad internacional. Destacó también la necesidad de seguir armonizando las normas alimentarias en el ámbito internacional con el fin de facilitar el comercio y proteger la salud de los consumidores.

3. Dio también la bienvenida a los participantes el Dr. Gerald G. Moy del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud. Recordó al Comité que el intercambio de información sobre la calidad e inocuidad de los alimentos, la cooperación entre los estados miembros y la participación del consumidor en el establecimiento de normas alimentarias son actividades fundamentales relacionadas con la labor de la FAO y la OMS incluso a nivel regional.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)¹

4. El Comité aprobó el programa provisional como programa para esta reunión, en el entendimiento de que los tres siguientes temas sería examinados en el Tema 8 del Programa si hubiera tiempo para ello:

- Propuesta de emprender nuevos trabajos sobre la Norma para la Salsa de ají (Propuesto por Tailandia)
- Anteproyecto de Norma del Codex para la Harina de palma sagú comestible (Propuesto por Indonesia)
- Proyecto de Plan Estratégico para el Comité Coordinador para Asia (Propuesto por Malasia)

5. El Comité convino en examinar en el Tema 2 del Programa la revisión del Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA propuesta por Indonesia, e intercambiar información y conocimientos técnicos sobre las instalaciones de ensayo entre los estados miembros de la región, según lo propuesto por Buthán, en el Tema 4 del Programa.

ASUNTOS PLANTEADOS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del Programa)²

PROYECTO DE PLAN ESTRATÉGICO 2008-2013

6. El Comité recordó que la Comisión, en su 29º período de sesiones, había acordado distribuir el Proyecto de Plan Estratégico a todos los Comités Coordinadores a fin de que hicieran observaciones antes de su aprobación final por la Comisión, y formuló las propuestas siguientes relativas a enmiendas y observaciones.

Parte 1

7. La Delegación de la India expresó la opinión de que las reuniones del Codex deberían distribuirse más regularmente a lo largo del año a fin de facilitar la participación efectiva de los países en desarrollo que disponen de recursos humanos limitados, y propuso que se enmendara en consecuencia el párrafo 2 de la Introducción. La Delegación del Japón pidió alguna aclaración, ya que había sólo unos pocos meses en los que no se celebraban reuniones del Codex. La Secretaría señaló que, en el calendario actual (2006-07), se celebraban reuniones del Codex de septiembre a diciembre y de enero a mayo y que se utilizaban todas las

¹ CX/ASIA 06/15/1Rev.1; CRD 3 (propuesto por Tailandia); CRD 6 (propuesto por Indonesia); CRD 5 (propuesto por Malasia).

² CX/ASIA 06/15/2; CL 2006/29-CAC; CRD 4 (observaciones de la India); CRD 10 (observaciones de la Tailandia).

semanas disponibles. Como el período de sesiones de la Comisión se celebraba en julio, se dejaba un período de unas seis semanas antes de dicha celebración, para poder distribuir los informes y observaciones de las reuniones de los Comités celebradas en mayo, y un intervalo de unas dos semanas después de dicho período de sesiones de la Comisión para que se pudieran hacer observaciones y preparar las primeras reuniones que se celebraban después del período de sesiones de la Comisión (septiembre).

8. La Delegación de la India, haciendo referencia al párrafo 10 de los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos Aplicables en el Marco del Codex Alimentarius, así como a la necesidad de datos de países en desarrollo relacionados con el asesoramiento científico, propuso una enmienda al párrafo 11 del Objetivo 2, al efecto de que no deberían establecerse definitivamente los límites pertinentes hasta que no se dispusiera de datos de países en desarrollo. La Secretaría señaló que la cuestión de la falta de datos de países en desarrollo en relación con la evaluación de riesgos se plantea expresamente en el párrafo 22 de los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos.

9. Con respecto al Objetivo 5, la Delegación de la India propuso que el Fondo Fiduciario proporcionara también apoyo financiero para la participación en programas de capacitación destinados a la creación de capacidad. El Representante de la OMS recordó que se había establecido el Fondo Fiduciario como mecanismo independiente de financiación para facilitar la participación de países en desarrollo en los trabajos del Codex, y que dicho Fondo había financiado también algunas actividades regionales de capacitación encaminadas a fomentar una participación eficaz en el proceso del Codex. El citado Representante señaló que existían otros mecanismos para garantizar la capacitación y creación de capacidad por medio de los programas de la FAO y la OMS e informó al Comité de que el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANF), gestionado por la OMC, podría financiar también proyectos de cooperación técnica en el sector de la inocuidad de los alimentos. Los estados miembros podrían presentar al FANF sus solicitudes de asistencia técnica relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

10. Como consecuencia de estos debates, el Comité convino en mantener el texto actual de la Parte 1 del Plan Estratégico.

Parte 2

11. En la sección 1.2, el Comité acordó que el texto debería decir lo siguiente: “Órganos Interesados: Grupos de Acción Competentes, Comités del Codex sobre Productos y Comités Coordinadores FAO/OMS”, ya que el mandato de los Comités Coordinadores permite a éstos elaborar normas regionales relacionadas con la calidad de los alimentos.

12. El Comité convino en enmendar el Objetivo 1.5 como sigue “Órganos Interesados: Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Resistencia Antimicrobiana”, en consonancia con la decisión adoptada por la Comisión en su 29º período de sesiones.

13. En la sección 4.1, a propuesta de la Delegación de Tailandia, el Comité convino en aclarar que “Deberá proporcionarse anualmente al Comité Ejecutivo y a la Comisión un resumen de tales actividades pertinentes al Codex, a fin de que adopten las medidas oportunas”, de forma que se asegure que se realicen actividades de seguimiento relacionadas con las actividades de otras organizaciones internacionales. Se incluyó una oración análoga al final de la sección 4.2: “Se proporcionara al Comité Ejecutivo y a la Comisión un resumen de tales actividades, con el fin de que adopten las medidas oportunas”.

14. En la sección 5.5 El Comité acordó que se incluyera a los “órganos auxiliares”, en lugar de los “Comités Coordinadores”, ya que la participación de las ONG es pertinente para todos los Comités y Grupos de Acción del Codex.

15. El Comité acordó transmitir las propuestas citadas a la Comisión con vistas a la redacción definitiva del Plan Estratégico en el 30º período de sesiones de la Comisión.

EXAMEN DE LA ESTRUCTURA DE LOS COMITÉS Y DE LOS MANDATOS DE LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

Propuestas 1 y 2

16. El Comité no apoyó la propuesta 1 de limitar el número de reuniones del Codex programadas para un bienio ni la Propuesta 2 de limitar el número de órganos auxiliares activos, puesto que la justificación de esta limitación no era clara y resultaba difícil aplicarla en la práctica.

Propuesta 7

17. El Comité insistió en que un examen completo de la estructura de comités debía incluir todos los órganos auxiliares y no debería limitarse a los comités del Codex sobre productos, ya que puede haber también la necesidad de simplificar la estructura y el mandato de comités horizontales.

Propuesta 8

18. El Comité no apoyó la propuesta de iniciar la conversión de normas regionales en normas mundiales únicamente después de su adopción final por la Comisión, ya que daría lugar a notables retrasos y se opondría al objetivo general de incrementar la eficiencia y pertinencia de la labor del Codex. Varias delegaciones indicaron que la mayor parte de los productos de interés regional se comercializan también en el ámbito internacional y destacaron la necesidad de normas internacionales, especialmente en el marco de los Acuerdos sobre MSF y OTC del OMC. Propusieron que se iniciara la elaboración de normas de interés regional en los Comités Coordinadores, teniendo en cuenta sus conocimientos técnicos específicos, y que se finalizaran como normas internacionales en los correspondientes comités sobre productos después del Trámite 5, lo que estaría en consonancia con la práctica actual y con el Procedimiento de Elaboración. Por ello, el Comité convino en enmendar la Propuesta 8 como sigue:

19. “Se puede encomendar a los Comités Coordinadores la iniciación de trabajos relacionados con normas para productos que requieran los conocimientos técnicos de la región, hasta el Trámite 5. El Proyecto de Norma se sometería después al examen del Comité competente para el producto en cuestión, y se sometería a la Comisión para su adopción como norma mundial”.

Propuesta 10

20. El Comité estuvo de acuerdo en que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales continuara su labor con arreglo a su mandato actual, a fin de que se encargara de las siguientes esferas de trabajo: establecimiento de normas, asesoramiento sobre cuestiones de nutrición y aplicación de la Estrategia Mundial de la OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, en cooperación con el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, si fuera necesario.

Propuesta 11

21. El Comité expresó su preocupación en relación con las normas privadas, ya que estos términos podrían ser objeto de distintas interpretaciones, por lo que algunas delegaciones pusieron en duda la relación entre normas privadas y “centrar la labor de la Comisión en sectores en que el Codex debería mantener una función exclusiva”, a la vez que señalaron que el Codex debería trabajar con arreglo a su mandato y satisfacer las necesidades de sus miembros. La Secretaría señaló que los términos “normas privadas” podrían ser objeto de interpretación, pero como el fondo de la propuesta hacía referencia a la ISO y a los órganos de normalización, su intención era la de generalizar la práctica seguida con respecto a la ISO. Se propuso obtener información pertinente sobre la labor de órganos internacionales de normalización gubernamentales que disfrutaran de condición de observadores en el Codex, lo que estaría en consonancia con la función coordinadora del Codex.

22. Después de algunos debates, el Comité aceptó la propuesta de la Delegación de China de que, en la Propuesta 11, se sustituyera la referencia a “normas privadas” por “normas de ONG internacionales”.

23. La Delegación de la India propuso que se hiciera referencia a organizaciones intergubernamentales internacionales (OIG), especialmente a principios similares de participación como miembros en la cooperación. Sin embargo, el Comité señaló que esta propuesta tenía por objeto específicamente ocuparse de los órganos de normalización no gubernamentales y que existían directrices específicas sobre la coordinación con las OIG.

EXAMEN DE LOS COMITÉS COORDINADORES REGIONALES

24. El Comité tomó nota de las actividades realizadas para aplicar las recomendaciones formuladas en el proceso de examen, tales como la convocación de grupos de trabajo por medios electrónicos cuando fuera necesario para facilitar los trabajos del Comité o la celebración de talleres regionales organizados por la FAO, la OMS y el Coordinador Regional sobre temas de interés para la región.

MANDATO DE LOS COMITÉS COORDINADORES

25. El Comité recordó que el Comité Coordinador para América Latina y el Caribe había propuesto añadir a su mandato un capítulo adicional “promover la adopción de posiciones regionales sobre asuntos estratégicos”, y que el Comité sobre Principios Generales había invitado a otros Comités Coordinadores a examinar esta propuesta y sus repercusiones, a fin de estudiar si este nuevo capítulo podría incluirse en los mandatos de todos los Comités Coordinadores, los cuales eran idénticos.

26. La Delegación de la India apoyó la enmienda del CCLAC y propuso otras enmiendas adicionales al mandato del Comité. Varias otras delegaciones expresaron la opinión de que el significado de “asuntos estratégicos” no estaba claramente definido y sería difícil interpretarlo. Algunas delegaciones indicaron que sería difícil llegar a una posición común ya que existían diferentes opiniones entre los estados miembros de la región y pusieron en duda la finalidad de esta enmienda. Por ello, el Comité reconoció que no había consenso para la inclusión en su mandato de la enmienda propuesta por el CCLAC.

FUNCIONES RESPECTIVAS DE LOS COORDINADORES REGIONALES Y LOS MIEMBROS DEL COMITÉ EJECUTIVO ELEGIDOS CON UN CRITERIO GEOGRÁFICO

27. El Comité recordó que el Comité sobre Principios Generales, atendiendo a una petición formulada en el 28º período de sesiones de la Comisión, había examinado la forma en que debería aclararse las funciones respectivas de los Coordinadores Regionales y los Miembros del Comité Ejecutivo elegidos con un criterio geográfico y que seguiría examinando la cuestión en su siguiente reunión. La Delegación de Malasia expresó la opinión de que la función de Miembro elegido con un criterio geográfico debería aclararse en el Manual de Procedimiento y que debería mantenerse la posibilidad de que los miembros estuvieran acompañados de dos asesores.

OTROS ASUNTOS: Sistema de Clasificación de Alimentos

28. La Delegación de Indonesia recordó que, en la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC), había presentado una propuesta de revisión del Sistema de Clasificación de Alimentos (SCA) de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), en relación con la reclasificación de las clases de alimentos que incluyen productos alimenticios a base de soja. Se había acordado que un grupo de trabajo por medios electrónicos, presidido por Indonesia y con la ayuda de China, Japón, Corea, Sri Lanka, Tailandia, Túnez y Estados Unidos, prepararía un documento de debate y un documento de proyecto sobre este tema (ALINORM 06/29/12, párr. 215). La Delegación recordó que se había terminado de preparar dicho documento en enero de 2007 y, como varios países miembros de la región formaban parte del grupo de trabajo, los invitaba a facilitar sus observaciones para poder finalizar el documento. Las Delegaciones de China y de Japón indicaron que sus expertos nacionales estaban examinando esta cuestión y proporcionarían sus observaciones lo antes posible.

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4 (Tema 3 del Programa)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL GOCHUJANG (Tema 3a del Programa)³

29. El Comité recordó que el Comité Coordinador había acordado en su última reunión retener el Anteproyecto de Norma en el Trámite 4. El Comité recordó asimismo que, en su última reunión, no había podido llegar a un acuerdo sobre la Sección 3.1.2 (Ingredientes Facultativos) y la Sección 4.3 (Potenciadores del Sabor), y que debería elaborarse aún la Sección 8.2 (Métodos de Análisis). El Comité acordó centrar su atención en la elaboración de estas tres secciones.

Ingredientes Facultativos

30. La Delegación del Japón propuso sustituir los “Condimentos Fermentados” que figuraban entre corchetes en la Sección 3.1.2, por varios ingredientes individuales.

31. El Comité apoyó la propuesta y convino también en añadir “otros ingredientes” al final de la lista de Ingredientes Facultativos, por lo que no se necesitaría ninguna otra revisión de esta sección en el futuro.

³ ALINORM 05/28/15, Apéndice III; CL 2006/23-ASIA; CX/ASIA 06/15/3; CRD 2 (observaciones de Japón); CRD 8 (observaciones de la República de Corea).

Aditivos Alimentarios

32. La Delegación del Japón propuso que se eliminaran los corchetes en la Sección 4.3 y se añadieron otros aditivos alimentarios, tales como los señalados en sus observaciones presentadas en el documento CRD 2.

33. El Comité apoyó la enmienda propuesta.

Métodos de Análisis

34. La Delegación de la República de Corea presentó la Sección 8.2 propuesta recientemente en la CL 2006/23-ASIA y ofreció otras explicaciones sobre la fiabilidad de los métodos propuestos, haciendo referencia a los datos presentados en el documento CRD 8.

35. La Delegación del Japón, aunque no se opuso a la inclusión de los métodos, señaló que deberían prepararse más datos para la verificación de los métodos propuestos, incluyendo datos sobre reproductibilidad para la determinación de la capsaicina y datos sobre recuperación para la determinación de la proteína cruda.

36. El Comité, aunque reconoció la necesidad de seguir examinando los métodos de análisis, aceptó los textos propuestos incluidos en la CL 2006/23-ASIA.

Otros Asuntos

37. La Delegación de China indicó que la traducción al chino del nombre del producto no era exacta. El Comité acordó que en fases posteriores de la elaboración de la norma podría utilizarse el nombre adecuado del producto en chino propuesto por China, pero que entretanto podría utilizarse el término “Gochujang” en chino.

38. El Comité acordó modificar ligeramente el texto de la Sección 2.1 para aclarar la definición del producto.

39. El Comité convino en añadir como Sección 5 una sección sobre contaminantes, adoptando el texto uniforme sobre contaminantes que se incluye en las Normas del Codex.

40. El Comité acordó sustituir el texto de la Sección 7 con el texto uniforme de las disposiciones de etiquetado de las Normas del Codex.

41. El Comité tomó nota de que la Sección sobre Muestreo no era necesaria cuando no se incluían disposiciones especiales y que las disposiciones contenidas en las Directrices Generales sobre Muestreo se aplicarían a cualquier Norma incluso en el caso de que no se mencionaran en la Norma. El Comité convino en suprimir las referencias a las Directrices Generales sobre Muestreo y aplicar el mismo principio en otras Normas que estaba examinado.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para el Gochujang

42. El Comité acordó presentar el Anteproyecto de Norma para el Gochujang a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (véase el Apéndice II). Convino asimismo en presentar las secciones sobre Aditivos Alimentarios, Etiquetado y Métodos de Análisis y Muestreo a los Comités competentes para su aprobación.

43. El Comité, recordando la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius⁴ en su 27º período de sesiones, acordó recomendar a la Comisión que se finalizara la Norma en el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG (Tema 3b del Programa)⁵

44. El Comité recordó que la Comisión, en su 28º período de sesiones, al examinar las preocupaciones suscitadas por miembros de Asia, decidió devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 y pidió al Comité Coordinador que tuviera en cuenta tales preocupaciones.

⁴ ALINORM 04/27/41, párr. 97.

⁵ CL 2006/3-ASIA; CX/ASIA 06/15/4; CX/ASIA 06/15/4-Add.1; CRD 2 (observaciones del Japón); CRD 5 (observaciones de la Malasia); CRD 8 (observaciones de la República de Corea).

45. El Comité tomó nota de que la República de Corea había preparado un Anteproyecto revisado de Norma en el que se incorporaban las observaciones facilitadas por los miembros interesados en esta Norma, y acordó elaborar una Norma basándose en la propuesta contenida en el documento CX/ASIA 06/15/4.

46. El Comité sostuvo en primer lugar un intercambio de opiniones generales sobre el Anteproyecto de Norma, centrándose en las preocupaciones que se habían expresado durante el 28º período de sesiones de la Comisión.

Ámbito de Aplicación del Proyecto

47. El Presidente, refiriéndose a las observaciones presentadas por Australia y los Estados Unidos, señaló a la atención del Comité el hecho de que el ginseng está reglamentado como medicina y no se considera como alimento en algunos países, e invitó a que el Comité expresara sus opiniones al respecto.

48. Varias delegaciones aclararon que el ginseng está reglamentado como medicamento en sus países, mientras que otras explicaron que, en virtud de su legislación, puede utilizarse como alimento o ingrediente de alimento, lo mismo que como medicina. Otra delegación explicó que el ginseng estaba reglamentado como alimento saludable, que debía cumplir requisitos especiales de etiquetado en su país.

49. Tras algunos debates, el Comité acordó que la diferencia en la reglamentación del ginseng en los distintos países podía resolverse introduciendo un texto que aclarara que la Norma deberá aplicarse solamente cuando está reglamentado como alimento.

Especies que han de incluirse

50. La Delegación de China propuso que se excluyeran de la Norma *P. quinquefolius* L. y *P. notoginseng* Burk, ya que se utilizaban para finalidades distintas del *P. Ginseng* C. A. Meyer.

51. La Delegación de la República de Corea recordó al Comité que el Anteproyecto de Norma presentado al 28º período de sesiones de la Comisión incluía solamente el *P. ginseng* C. A. y que la Comisión pidió al Comité que estudiara la inclusión de especies pertinentes.

52. Otra delegación señaló que el Comité Ejecutivo, en su 49ª reunión, había acordado que en los casos en que haya suficientes disposiciones comunes entre normas individuales, los Comités del Codex sobre Productos deberían dar preferencia a la elaboración de normas que abarquen a productos conexos.

53. A continuación, el Comité examinó el Anteproyecto de Norma sección por sección e hizo las enmiendas siguientes.

Sección 1 “Ámbito”

54. El Comité acordó añadir el texto siguiente en la Sección 1:

La presente Norma se aplica solamente en los ordenamientos jurídicos en los que los productos definidos en 2.1 están regulados como alimentos.

Sección 2 “Descripción”

55. El Comité observó que los productos regulados por la Sección 2.2.3 deberían describirse de forma más correcta como “Otros tipos de productos que contienen Ginseng”.

56. Varias delegaciones indicaron que deberían especificarse los contenidos mínimos de ginseng para tales productos. Dichas delegaciones señalaron así mismo que tales productos son alimentos que contienen una pequeña cantidad de ginseng y realmente no corresponden al nombre de la Norma, por lo que propusieron que se suprimiera la Sección 2.2.3.

57. El Comité acordó suprimir la Sección 2.2.3 y enmendar en consecuencia las secciones pertinentes.

58. La Delegación de China señaló que se utilizaba *P. notoginseng* Burk en alimentos sólo como ingrediente adicional después de la extracción y que no era necesario incluirlo en la Norma si se excluían de ella “otros tipos de productos que contienen ginseng”.

59. El Comité convino en no incluir en esta Norma *P. notoginseng* Burk y sus productos derivados.

Sección 3 “Composición esencial y factores de calidad”

60. La Delegación de Japón, haciendo referencia a sus observaciones presentadas por escrito en el documento CRD 2, propuso limitar el factor de calidad para los productos derivados de *P. ginseng* C. A. Meyer sólo al ginsenoside Rf, en lugar de a tres ginsenosidos, debido a que el ginsenoside Rf es exclusivo del *P. ginseng* C. A. Meyer, por lo que la identificación del ginsenoside Rf significa la existencia de esta especie concreta. La misma delegación expresó su preocupación por las repercusiones en cuanto a costos para los fabricantes si tuvieran que ensayar los tres ginsenosidos. Señaló además a la atención del Comité la descripción que se hacía en el Objetivo 1.2, Parte II, del Proyecto de Plan Estratégico 2008-2013, donde se establece que las normas que son excesivamente restrictivas o más restrictivas de lo necesario para el comercio deberían evitarse teniendo en cuenta las repercusiones técnicas y económicas.

61. La Delegación de la República de Corea prefirió mantener las disposiciones originales, debido a que consideraba que se podía inducir a error a los consumidores suprimiendo los ginsenosidos Rb1 y Rg1 de los Factores de Calidad. Dicha delegación señaló que las repercusiones del aumento del número de analitos en relación con los costos podrían no ser importantes debido a que los tres ginsenosidos pueden detectarse en una cromatografía.

62. Tras algunos debates, el Comité convino en que se identificara sólo el ginsenoside Rb1 para *P. quinquefolius* L. y Rb1 y Rf para *P. ginseng* C. A. Meyer.

Sección 4 “Contaminantes”

63. El Comité convino en eliminar la Sección 4.3 “Materias Extrañas” y colocó una disposición pertinente en la Sección 3.3 “Factores de Calidad”.

Sección 7 “Etiquetado”

64. El Comité convino en enmendar los textos mediante la adopción del texto uniforme de las disposiciones sobre etiquetado de las normas del Codex.

65. El Comité acordó no enumerar los nombres comunes de las especies de ginseng teniendo en cuenta que podría haber varios nombres comunes en los distintos países y regiones.

66. Respondiendo a la petición de aclaración formulada por una delegación, la Delegación de la República de Corea explicó que el etiquetado del país de origen es especialmente importante para los productos a base de ginseng, dado que existían muchas prácticas engañosas de etiquetado en relación con el país de origen en el mercado internacional y se trata de la información que los consumidores más desean conocer.

67. El Comité acordó que, en la Sección 7.4, los productos deberían estar claramente marcados para indicar que no están destinados a fines medicinales, salvo en los casos en que se especifique otra cosa en la legislación nacional, a fin de tener en cuenta la situación en que los productos de ginseng estén reglamentados como medicinas.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Norma para los productos a base de Ginseng

68. El Comité acordó presentar el Anteproyecto de Norma para productos a base de Ginseng a la Comisión con vistas a su adopción en el Trámite 5 (véase el Apéndice III). Se acordó asimismo presentar las Secciones sobre Aditivos Alimentarios, Etiquetado y Métodos de Análisis y Muestreo a los Comités competentes para su aprobación.

69. El Comité, recordando la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius⁶ en su 27º período de sesiones, acordó recomendar a la Comisión que se finalizara la Norma en el Comité competente para el producto, preferiblemente en el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA (Tema 3c del Programa)⁷

70. El Comité recordó que en su anterior reunión había encontrado que el Ámbito de la Norma debería ser más amplio para abarcar productos afines de la región. El Comité recordó asimismo que el Anteproyecto de Norma había sido devuelto al Trámite 2 para que lo redactara de nuevo un grupo de trabajo por medios

⁶ ALINORM 04/27/41, párr. 94

⁷ CL 2006/23-ASIA; CRD 2 (observaciones del Japón); CRD 5 (observaciones de Malasia); CRD 8 (observaciones de la República de Corea); CRD 10 (observaciones de Tailandia); CRD 11 (observaciones de Tailandia)

electrónicos dirigido por la República de Corea, a fin de resolver los problemas planteados durante la última reunión.

71. La Delegación de la República de Corea presentó el Anteproyecto de Norma que había vuelto a redactar el grupo de trabajo por medios electrónicos.

72. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma sección por sección e introdujo las enmiendas siguientes.

Sección 2 “Descripción”

73. El Comité acordó modificar ligeramente la definición del producto en la Sección 2.1 a fin de explicitar mejor los requisitos relativos a los ingredientes.

74. El Comité acordó utilizar los términos “microorganismos naturales”, en lugar de “microorganismos indígenas” de conformidad con el asesoramiento facilitado por el Representante de la OMS.

Sección 3 “Composición esencial y factores de calidad”

Composición

75. La Delegación de la República de Corea propuso pasar algunos de los microorganismos, de la Sección 3.1.2 “Ingredientes Facultativos” a la Sección 3.1.1 “Ingredientes Básicos”, según lo propuesto en el documento CRD 8.

76. El Comité aceptó la propuesta y añadió una oración para aclarar que no podrían utilizarse microorganismos patógenos o toxinógenos.

77. El Comité acordó sustituir “Materias primas aromatizantes” por “Materias primas aromatizantes naturales” y poner entre paréntesis un texto explicativo que aclarara los ingredientes incluidos en este apartado.

Factores de Calidad

78. El Comité convino en eliminar el apartado (b) “grasa cruda” en la Sección 3.2, ya que se aclaró que es consecuencia del empleo de la soja y no contribuye a las características organolépticas del producto.

79. El Comité acordó añadir en esta sección el siguiente requisito no cuantitativo:

“Los productos deberán tener el sabor, olor, color y textura característicos del producto”.

80. La Delegación del Japón, refiriéndose a sus observaciones presentadas por escrito en el documento CRD 2, afirmó que necesitaba más tiempo para realizar otros estudios sobre los valores numéricos que se obtendrían con los Métodos de Análisis propuestos, y propuso que se aplazara el examen de los Factores de Calidad. Señaló asimismo que los valores numéricos deberían ser tales que se incluyeran los distintos tipos de productos de la región.

81. La Delegación de China indicó que el nivel de nitrógeno amínico en el producto es diferente con diferentes materias primas y que, por ejemplo, en China es del 0,6%.

82. La Delegación de la República de Corea propuso que se especificaran diferentes valores para los dos grupos diferentes de productos, los que utilizan sólo soja y los que utilizan soja y cereales, a fin de tener en cuenta la amplia gama de productos.

83. La Delegación de Tailandia propuso que se añadiera una nota al apartado (a) “Nitrógeno Total” para especificar el factor de conversión de proteínas de 5,71, debido a que en algunos países se utiliza el contenido de proteínas como factor de calidad, en lugar del Nitrógeno Total.

84. Tras algunos debates, el Comité acordó mantener la actual Sección 3.2 entre corchetes para seguir examinándola, añadiendo un requisito no cuantitativo y suprimiendo el apartado (b).

Sección 4 “Aditivos Alimentarios”

85. Algunas delegaciones propusieron que se añadieran varios aditivos alimentarios en la Sección 4.

86. El Comité apoyó en general las propuestas, pero convino en poner entre corchetes los dos aditivos alimentarios siguientes.

Sacarina

87. Algunas delegaciones expresaron su preocupación por la inclusión de la sacarina en esta Norma, debido a que su empleo estaba limitado en sus países y los productos regulados por esta Norma eran de amplio consumo entre su población. El Comité tomó nota de que la sacarina de sodio, incluida en la propuesta, había sido evaluada por el JECFA, pero se habían establecido niveles máximos de uso sólo para unas pocas clases de alimentos y no estaba incluida en la NGAA.

Extracto de levadura

88. El Comité observó que la adicción de extractos de levaduras al producto elevaría el nivel de nitrógeno amínico, lo que en otro caso se habría atribuido al proceso de fermentación, y esto dificultaría controlar la calidad por medio del nivel de nitrógeno amínico.

Sección 5 “Contaminantes”

89. El Comité acordó enmendar el título de la Sección 5.2 en “Otros Contaminantes”.

Sección 7 “Etiquetado”

90. El Comité convino en modificar el texto de la Sección 7.1 “Denominación del Producto” para aclarar que podría utilizarse un nombre común o local del producto permitido por la legislación nacional.

91. El Comité acordó añadir la subsección sobre declaración de propiedades de “Halal” en la Sección 7.

Sección 8 “Métodos de Análisis y Muestreo”

92. La Delegación de Japón explicó que experimentos realizados en sus laboratorios nacionales indicaban que los métodos de la AOAC citados en la Norma son básicamente aplicables al producto, a condición de que se adopten la especificación y modificación indicadas en sus observaciones presentadas por escrito en el documento CRD 2.

93. El Comité acordó incorporar en las disposiciones de la Sección 8 la especificación y modificaciones propuestas.

Pesos y Medidas

94. La Delegación de Tailandia propuso que se añadiera la sección sobre “Pesos y Medidas” como Sección 7, haciendo referencia a sus observaciones presentadas por escrito en el documento CRD 11.

95. El Comité, aunque estuvo de acuerdo con la propuesta, decidió poner entre corchetes el porcentaje del llenado mínimo, ya que no se veía claramente si la cifra actual era apropiada para los productos de tipo pasta.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Norma para la Pasta de soja fermentada

96. El Comité convino en mantener el Anteproyecto de Norma en el Trámite 4, con la excepción de la Sección 3.2 (Factores de calidad) (véase el Apéndice IV).

97. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por la República de Corea, para seguir examinando las disposiciones de la Sección 3.2 (Factores de calidad). Podrían participar en el grupo de trabajo todos los países de la Región. China, Indonesia, India, Japón, Malasia, Singapur y Tailandia expresaron su deseo de participar en el grupo de trabajo. El texto revisado se distribuiría para la formulación de observaciones en el Trámite 3, antes de la siguiente reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (Tema 3d del Programa)⁸

98. El Comité recordó que la Comisión, en su 28º período de sesiones, había aprobado nuevos trabajos sobre el Anteproyecto de Norma para los Productos de soja no fermentados, que posteriormente había sido redactado por China y se había distribuido para la formulación de observaciones en el Trámite 3.

99. La Delegación de China, al presentar el documento, señaló que los productos de soja no fermentados se consumían tradicionalmente en muchos países de Asia, que su consumo y comercio estaba creciendo en los ámbitos regional e internacional, por lo que la norma debería ser suficientemente completa como para abarcar los distintos tipos de productos de soja no fermentados que existen en el mercado.

⁸ CL 2006/24-ASIA; CX/06/15/6 (observaciones del Japón); CRD 10 (observaciones de Tailandia).

100. La Delegación del Japón manifestó la opinión de que el Ámbito de la norma abarcaba una amplia gama de productos con pocas características comunes, para los cuales deberían establecerse unas disposiciones, tales como las relativas a aditivos, que serían diferentes y muchos de tales productos se consumirían sólo en unos pocos países o su comercio no era importante. Por ello, dicha Delegación propuso volver a examinar el Ámbito de la Norma y hacerlo más específico, teniendo en cuenta las recomendaciones al respecto del Comité Ejecutivo en su 56ª reunión y los criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos.

101. Varias delegaciones propusieron que se aclararan los tipos de productos regulados sin limitar el ámbito de aplicación, ya que la norma debería referirse a todos los productos de soja pertinentes, a condición de que estuvieran identificados por nombres comunes adecuados.

102. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo presidido por las delegaciones de China y Tailandia, que trabajara en inglés, y en el que participarían India, Indonesia, Japón, Malasia, la República de Corea, Singapur y Viet Nam, para examinar la forma de aclarar el ámbito de la norma. Como consecuencia de ello, el Comité examinó la propuesta siguiente:

Ámbito: La norma no incluye productos de proteínas de soja.

Clasificación

1. *Leche/bebidas de soja*
2. *Cuajada de soja*
 - 2.1 *Cuajada de soja blanda*
 - 2.2 *Cuajada seca congelada*
3. *Cuajada de soja comprimida / Tofu Gan*
4. *Película comestible de soja*

Se mencionarían en la norma disposiciones genéricas / similares de los productos incluidos en esta clase. En anexos separados se describirían disposiciones diferentes o específicas para cada producto.

103. El Comité convino en que podría utilizarse este marco como base para la elaboración de la norma y que en este proceso deberían seguir estudiándose las cuestiones siguientes: el establecimiento de disposiciones comunes aplicables a las cuatro clases de productos y la identificación de nombres adecuados para los productos en cuestión. El Comité reconoció la necesidad de examinar en su siguiente reunión si eran apropiadas las cuatro categorías de productos.

104. Después de algunos debates, el Comité reconoció que no era posible examinar la norma en la reunión en curso y convino en establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, presidido por China y Tailandia, que se encargara de volver a redactar la norma basándose en la clasificación arriba expuesta. Se acordó que China y Tailandia distribuyeran un primer borrador dentro del grupo de trabajo, en el que podrían participar los estados miembros interesados de la Región, con el fin de preparar una disposición revisada que sería examinada en la siguiente reunión del Comité.

105. El Comité expresó su reconocimiento a las delegaciones de China y Tailandia, así como al grupo de trabajo, por la labor constructiva realizada para aclarar el ámbito de aplicación de la norma.

Estado de Tramitación del Anteproyecto de Norma para los Productos de soja no fermentados

106. El Comité acordó devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma para que fuera redactado de nuevo por un grupo de trabajo por medios electrónicos coordinado por China y Tailandia, con el fin de que se formularan observaciones en el Trámite 3 y fuera examinado en la siguiente reunión.

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, INCLUIDAS LAS RELATIVAS A CREACIÓN DE CAPACIDAD (Tema 4 del Programa)⁹

107. El Representante de la FAO, hablando en nombre de la FAO y la OMS, destacó las principales actividades realizadas por ambas organizaciones desde la anterior reunión del Comité en relación con la inocuidad y calidad de los alimentos, el análisis de riesgos, la creación de capacidad con vistas a facilitar la participación en los trabajos del Codex y la asistencia técnica a nivel regional y nacional. Indicó que se terminaría pronto de preparar la Directriz de Procedimiento en la que se recogen todos los procedimientos escritos aplicados por la FAO y la OMS en relación con la prestación de asesoramiento científico y destacó las actividades destinadas a facilitar la participación de expertos y la producción de datos de países en desarrollo a efectos de la evaluación de riesgos. Varias delegaciones expresaron su reconocimiento a la FAO y la OMS por sus esfuerzos para la realización de actividades de creación de capacidad en la región y expusieron la opinión de que se necesitaba más apoyo, especialmente con respecto al análisis de riesgos.

108. La Delegación de la India indicó que en varios sectores de la alimentación se habían elaborado manuales de la FAO y la OMS sobre BPF, BPH y APPCC y se había preparado y emprendido, en colaboración con instituciones académicas, un curso en línea sobre inocuidad de los alimentos, que representaba un método muy eficaz de creación de capacidad. La misma delegación señaló que se necesitaba más asistencia técnica sobre análisis de riesgos, seguimiento de contaminantes y detección de material modificado genéticamente.

109. La Delegación de la República de Corea destacó la importancia de mejorar la capacitación en análisis de riesgos y expresó su deseo de compartir su experiencia en este sector con otros países de la región, recordando al mismo tiempo que debería asignarse la máxima prioridad a la protección de la salud pública y los consumidores. A este propósito, se informó al Comité de que el curso de capacitación regional para Asia organizado por la FAO sobre la evaluación de riesgos microbiológicos había ido seguido del establecimiento de una red regional en este sector, y el Manual FAO/OMS sobre análisis de riesgos, que incluía dos estudios de casos, estaba a punto de publicarse.

110. La Delegación de Sri Lanka notificó al Comité que, con asistencia de la OMS, se habían preparado a nivel nacional protocolos de muestreo y manuales de buenas prácticas de higiene para manipuladores de alimentos, y señaló que se necesitaba más asistencia en los sectores del análisis de riesgos, inspección y certificación y detección de material modificado genéticamente.

111. El Representante de la OMS señaló que se habían realizado notables progresos en varios sectores, especialmente en la participación en el Codex y la creación de capacidad para el análisis de riesgos y la inocuidad de los alimentos, pero la FAO y la OMS disponían de recursos limitados para satisfacer las peticiones de los estados miembros relativas a la asistencia técnica, e indicó que el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANF) ofrecía notables posibilidades para la financiación de proyectos en materia de medidas sanitarias y fitosanitarias. Añadió que, después del taller sobre estudios de dieta total celebrado en Beijing en 2006, se celebraría un curso regional de capacitación en Yakarta en 2007, y subrayó la importancia de estos estudios para que los países en desarrollo puedan evaluar la exposición a sustancias químicas y establecer sus prioridades en este sector.

112. La Delegación de Buthán expresó la necesidad de establecer una inspección y certificación de las exportaciones e importaciones de alimentos, para lo que necesitaba recursos de conocimientos técnicos e infraestructura. Además, se necesitaba establecer debidamente la oficina del Punto de Contacto del Codex para participar activamente en las actividades relacionadas con el Codex.

113. La Delegaciones de Buthán y Sri Lanka pusieron de manifiesto las dificultades para el desarrollo de capacidad de laboratorio, especialmente para la realización de análisis complicados y costosos como las pruebas de modificación genética, y preguntaron por las posibilidades de capacitación regional y asistencia técnica al respecto. La Delegación de Sri Lanka propuso también el establecimiento de un centro regional de capacitación para una formación avanzada en materia de inocuidad de los alimentos. Los Representantes de la FAO y la OMS señalaron que los recursos para proyectos de mejora de la capacidad de laboratorio eran limitados teniendo en cuenta sus costos elevados y que ambas organizaciones seguían el método de fomentar la cooperación regional y el desarrollo de redes en esta esfera.

⁹ CX/ASIA 0/15/7-Parte 1 y Parte 2; CRD 4 (observaciones de la India).

INFORMACIÓN SOBRE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL ALIMENTARIO Y SOBRE LA PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS (Tema 5 del Programa)¹⁰

114. Se informó al Comité sobre novedades recientes en relación con los sistemas nacionales de control alimentario y la participación de los consumidores en el establecimiento de normas en los países de la Región. Se ofrece a continuación un resumen de las distintas declaraciones. Muchas delegaciones ofrecieron información por escrito en Documentos de Sala de Conferencias, que se facilitaron por medio de las listas de distribución del Codex.

Japón

115. Japón había firmado acuerdos de asociación económica (AAE) con Singapur, Malasia y México y estaba negociando acuerdos de este tipo con varios otros países, sobre todo de Asia. Teniendo en cuenta las dificultades que entraña el examen de cuestiones de inocuidad de los alimentos con expertos competentes de estos países, Japón alienta a los expertos de la región en esta materia a que participen en las negociaciones sobre AAE cuando figuren en el programa cuestiones de inocuidad de los alimentos. Con respecto al Codex, la coordinación se realiza por medio de un Comité Consultivo integrado por representantes de ministerios, la industria y los consumidores.

Malasia

116. Malasia adopta un enfoque integrado con la participación de varios ministerios, departamentos y organismos involucrados en el sistema nacional de control alimentario. Ha establecido también un Consejo Nacional sobre inocuidad de los alimentos y nutrición para que actúe como órgano asesor del gobierno en cuestiones y políticas de inocuidad de los alimentos. El Ministerio de Salud actúa como Punto de Contacto nacional del Codex y como Secretaría del Comité Nacional del Codex. Los consumidores y el público intervienen también activamente en el establecimiento de normas a nivel nacional.

República de Corea

117. La República de Corea está estudiando la creación de una única autoridad competente que integre todo el sistema nacional de control de la inocuidad de los alimentos, con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos en el mercado y aumentar la eficacia del sistema de control alimentario. El Gobierno coreano se halla en espera de los resultados del examen de la reestructuración de las jurisdicciones del sistema de control de la inocuidad de los alimentos.

Indonesia

118. El Sistema Nacional integrado de inocuidad de los alimentos de Indonesia se implantó oficialmente en mayo de 2004, y desde entonces aplica un enfoque intersectorial integrado. Sobre la base de su reglamento, la autoridad para el control de la inocuidad de los alimentos es competencia del Ministerio de Agricultura, del Ministerio de Pesca, del Ministerio de Industria, del Ministerio de Salud y del Organismo Nacional de Control de Medicamentos y Alimentos. En el Comité Nacional del Codex intervienen todas las partes interesadas, incluidas las organizaciones de consumidores. El Punto de Contacto del Codex se halla en el Organismo Nacional de Normalización.

China

119. China ha establecido un Punto de Contacto del Codex en el Ministerio de Agricultura y un Comité Nacional del Codex integrado por nueve miembros: Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura, administración general de supervisión de la calidad, inspección y cuarentena, Cámara de industria ligera de China, Administración estatal de cereales, Cámara general de comercio de China, Ministerio de Comercio, Federación china de cooperativas de suministro y comercialización y Administración estatal de alimentos y medicamentos.

¹⁰ CL 2006/16-ASIA; CX/ASIA 06/15/8 (observaciones del Japón y Malasia); CRD 1 (observaciones de Corea); CRD 6 (observaciones de Indonesia); CRD 7 (observaciones de China); CRD 9 (observaciones de Camboya); CRD 10 (observaciones de Tailandia).

Camboya

120. La Ley sobre la gestión de la calidad e inocuidad de productos y servicios es una ley general sobre inocuidad de los alimentos y comercio de alimentos encaminada a adoptar un enfoque de protección de los alimentos desde la explotación agrícola hasta la mesa. Los principales responsables de la inocuidad de los alimentos son cuatro ministerios: Ministerio de Comercio (Departamento Camcontrol), Ministerio de Agricultura, Forestal y Pesquero, Ministerio de Salud y Ministerio de Industria, Minas y Energía. El nivel de sensibilización de los consumidores en relación con las normas alimentarias es bajo y no existe ninguna asociación de consumidores actualmente. No obstante, en relación con cada proyecto de norma se celebran consultas con la industria y las universidades, según sea necesario.

Tailandia

121. Se ha examinado el sistema de control alimentario para adoptar un enfoque de la inocuidad de los alimentos desde la granja hasta la mesa, incluyendo una campaña de prevención e información dirigida a los productores. El programa de inocuidad de los alimentos aclara la función y responsabilidades especiales de cada autoridad de control alimentario en Tailandia. Los Comités Nacionales responsables del establecimiento de normas y reglamentos alimentarios están integrados por representantes de organizaciones estatales, la industria, los comerciantes, grupos de consumidores y expertos. La Oficina Nacional de productos agropecuarios y normas alimentarias reconoce que la participación de los consumidores es uno de los principios básicos para el establecimiento de normas.

India

122. El Punto de Contacto del Codex se halla en el Ministerio de Salud y Bienestar Familiar. El Comité Nacional del Codex está integrado por todos los ministerios competentes y todas las partes interesadas, incluyendo la industria y representantes de organizaciones de consumidores, los cuales participan en el examen de los documentos de trabajo y contribuyen a la formulación de las observaciones de la India. Se mantiene también un sitio web del Comité Nacional.

Sri Lanka

123. El Código Alimentario define la organización del control de los alimentos al nivel de la administración central y los servicios locales, atribuyendo la responsabilidad principal al respecto al Ministerio de Salud, mientras que organismos específicos se encargan del control de las exportaciones. En cuanto a la participación de los consumidores, dos representaciones de organizaciones de consumidores participan en el Comité competente en inocuidad de los alimentos.

Bangladesh

124. Son varios los ministerios que se encargan del control alimentario, según las categorías de alimentos de que se trate. Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, el gobierno se remite a las normas internacionales elaboradas por la FAO y la OMS. Bangladesh tiene un sistema de laboratorios bien desarrollado que realiza análisis químicos y biológicos y cuenta con un comité especial que se ocupa de cuestiones de inocuidad de los alimentos.

Buthán

125. La autoridad de reglamentación de la agricultura y la alimentación de Buthán, que es el Ministerio de Agricultura, es la principal responsable del control alimentario y se encarga de los servicios de inspección y laboratorio. En el ámbito del Ministerio de Agricultura, la Comisión Nacional del Codex es la máxima autoridad en materia de reglamentación de alimentos y se encarga de la inocuidad de los alimentos y el establecimiento de normas para productos.

Nepal

126. El Departamento de control de calidad y tecnología de los alimentos del Ministerio de Agricultura y Cooperativas se encarga de los sistemas de desarrollo y control alimentarios. Nepal ha revisado su código alimentario con arreglo al Codex y al Acuerdo sobre MSF. Ha creado un Comité Nacional del Codex en el que participan representantes de ministerios, la industria y los consumidores. Se asigna a los consumidores la debida prioridad en el establecimiento de normas a nivel nacional.

Singapur

127. La Autoridad agroalimentaria y veterinaria es la responsable del control de la inocuidad de los alimentos, que se centra en productos de riesgo elevado. Singapur ha preparado un programa de sensibilización sobre la inocuidad de los alimentos encaminado a educar a los consumidores que se actualiza continuamente. En el Comité Nacional del Codex, establecido en 1998, participan representantes de asociaciones de fabricantes de alimentos y de consumidores.

INFORMACIÓN SOBRE LA UTILIZACIÓN DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL (Tema 6 del Programa)¹¹

128. El Comité recordó que, tras la supresión del procedimiento de aceptación, el Comité sobre Principios Generales había reconocido la necesidad de cooperación con la OMC para mejorar el seguimiento de la información sobre la utilización de las Normas del Codex. Con este fin, el Comité Ejecutivo, en su 57ª reunión, había acordado añadir un nuevo tema en el programa de los Comités Coordinadores relativo a la utilización de las normas y textos afines del Codex a nivel nacional y regional. El Comité realizó el examen siguiente de la información facilitada por varias delegaciones sobre la situación y los planteamientos a nivel nacional.

Japón

129. Japón establece o revisa las medidas sobre control alimentario basándose en las normas y textos afines del Codex, como miembro de la OMC. Considera que no es práctico clasificar simplemente la aplicación de normas y textos afines como utilización o no utilización, por las razones siguientes: hay miles de normas numéricas, tales como los LMR y supone un arduo trabajo para los estados miembros el informar a otros miembros sobre el uso o no uso de cada uno de ellos; y varios estados miembros aplican las llamadas normas sobre procesos o sistemas, tales como los Principios para la rastreabilidad/el rastreo de productos, según sea apropiado a su situación.

Malasia

130. Las Normas del Codex han sido muy útiles como referencia en la elaboración de normas nacionales y Malasia apoya decididamente la armonización de las normas nacionales con las del Codex. Todavía no se han aplicado y adoptado plenamente los principios del análisis de riesgos. El problema es la falta de conocimientos técnicos para la evaluación de riesgos, así como la falta de datos de calidad. No obstante, se está haciendo lo posible para fortalecer la capacidad técnica en el sector de la evaluación de riesgos, en colaboración con institutos de investigación y universidades, para garantizar la disponibilidad de datos de calidad.

República de Corea

131. La República de Corea considera en principio que no sería fácil decidir sencillamente la utilización de Normas del Codex al nivel nacional ya que, al elaborar las normas sobre inocuidad de los alimentos, es preciso tener en cuenta muchas razones, tales como la medida de la exposición o el nivel de contaminantes en los alimentos. Sin embargo, la República de Corea se esfuerza continuamente por armonizar en la medida de lo posible la legislación nacional en materia de inocuidad de los alimentos, incluyendo las normas sobre aditivos alimentarios, contaminantes y muchas otras, con las normas, directrices y recomendaciones del Codex.

India

132. La India ha armonizado sus normas teniendo en cuenta las normas, códigos y directrices del Codex, cuando existen. Se han armonizado las normas en las esferas siguientes: disposiciones generales para aditivos alimentarios, pescado y productos pesqueros, confitería, gomas de mascar e hinchables, disposiciones de etiquetado, definición de sucedáneos de alimentos y leche para bebés, buenas prácticas de fabricación. No obstante, la India tiene dificultades para la aplicación de estas normas debido a la constante necesidad de laboratorios para mantener el paso de los adelantos en las técnicas analíticas.

¹¹ CL 2006/16-ASIA; CX/ASIA 06/15/9 (observaciones del Japón y Malasia); CRD 1 (observaciones de la República de Corea); CRD 4 (observaciones de la India); CRD 7 (observaciones de China); CRD 9 (observaciones de Camboya); CRD 10 (observaciones de Tailandia).

China

133. Se han experimentado en China algunas dificultades para la utilización de las normas y textos afines del Codex. Por ejemplo, en China siguen abundando las pequeñas y medianas empresas, mientras que las normas y textos afines del Codex se basan generalmente en las grandes empresas. Es preciso mejorar muchas instalaciones y equipos de laboratorio para satisfacer los requisitos exigidos por estas normas muy rigurosas, lo que implica la necesidad de recursos considerables.

Tailandia

134. Tailandia incorpora generalmente las normas de inocuidad de los alimentos del Codex en el marco reglamentario tailandés, incluyendo los códigos y normas nacionales. Sólo en algunos casos, basándose en la evaluación nacional de riesgos, pueden necesitarse medidas diferentes de las del Codex para proteger la salud de los consumidores. Además, se está haciendo lo posible par armonizar las normas técnicas con las normas del Codex relacionadas con la calidad esencial de los productos alimenticios. Tailandia se enfrenta con más dificultades debido a las exigencias de sus interlocutores comerciales que en la armonización con las Normas del Codex, especialmente cuando las normas aplicadas por algunos países importadores son más estrictas que las del Codex.

Indonesia

135. Al elaborar normas y directrices para controlar las exportaciones o importaciones de alimentos, se utilizan como referencia básica las normas del Codex. Sin embargo, se han utilizado también como comparación otras normas de algunos países desarrollados o en desarrollo. Las normas sobre inocuidad de los alimentos se basan en el análisis de riesgos. Existen todavía algunos problemas en algunos aspectos de los sistemas de control alimentario, tales como los relacionados con los laboratorios de ensayo debido a la falta de expertos cualificados y de equipo para el análisis y muestreo.

Sri Lanka

136. Se utilizan generalmente las normas del Codex como base para las normas nacionales en distintas esferas. Aunque Sri Lanka tiene una estructura y mecanismos institucionales bien organizados para la aplicación y cumplimiento efectivos de las normas, se ha enfrentado con problemas en los sectores de la vigilancia, instrumentos analíticos, inspección, certificación y análisis de riesgos, debido a las limitaciones de recursos humanos y financieros.

Bangladesh

137. Bangladesh no podría adoptar plenamente las normas del Codex como normas nacionales porque tiene sus propias culturas, pautas y costumbres alimentarias. No obstante, ha adoptado varias normas del Codex como normas nacionales y tiene la intención de mejorar la situación y participar efectivamente en el Codex. En cuanto a la aplicación y cumplimiento de las normas, las principales dificultades se derivan de la falta de sensibilización entre la población.

Viet Nam

138. El Comité Nacional del Codex de Viet Nam, establecido en 1994, está presidido por el Ministro de Ciencia y Tecnología. El país empezó a utilizar las normas del Codex como normas nacionales en 1996 con carácter voluntario. Se utilizarán como normas obligatorias en 2006 y se incluirán en los reglamentos jurídicos establecidos por los ministerios competentes. Viet Nam ha otorgado su aceptación completa o parcial a las normas del Codex con arreglo a las circunstancias del país. Los sectores principales en los que se ha procedido a la armonización son los de aditivos, contaminantes y LMR de plaguicidas, leche y productos lácteos, productos pesqueros, frutas y hortalizas.

Camboya

139. Como miembro de la Organización Mundial del Comercio, Camboya debe cumplir las obligaciones enunciadas en los Acuerdos sobre MSF y OTC, por lo que debe aplicar los reglamentos sobre inocuidad de los alimentos y garantizar la protección de la salud de los consumidores y la protección contra engaños y fraudes en el comercio de alimentos. Por lo tanto, Camboya ha adoptado las normas del Codex como normas y reglamentos técnicos nacionales, en los casos pertinentes: de hecho, ha adoptado 10 normas generales, 17 normas para productos y 35 códigos de prácticas recomendados.

Nepal

140. Se están armonizando con las normas del Codex las normas para muchos productos alimenticios, tales como las relativas a grasas y aceites y productos lácteos. La FAO/ILSI y la SAARC han organizado conjuntamente talleres sobre la armonización de las normas alimentarias en la región de la SAARC por iniciativa del DFTQC. Para aplicar las normas del Codex a nivel nacional, se necesita la creación de capacidad en sistemas de inspección de los alimentos, análisis de riesgos y servicios analíticos de laboratorio.

Buthán

141. Buthán está elaborando normas nacionales para productos alimenticios por medio Comité de Normas Alimentarias, en el ámbito del Comité Nacional del Codex. El problema principal es la falta de datos científicos y de especialistas en el sector. No obstante, las normas de inocuidad, las directrices, los manuales y los códigos de prácticas que se han elaborado hasta ahora se basan en los textos del Codex. Con respecto a los ensayos analíticos, Buthán carece realmente de instalaciones de ensayo en laboratorios y de personal especializado. Se está estudiando la posibilidad de obtener más asistencia técnica de la FAO/OMS y de establecer una cooperación regional para fortalecer la capacidad de laboratorio.

DESIGNACIÓN DEL COORDINADOR (Tema 7 del Programa)¹²

142. El Comité tomó nota de que había sido invitado a designar el Coordinador para Asia con vistas a su nombramiento en el 30º período de sesiones la Comisión, de conformidad con el Artículo IV.2 del Reglamento, tal como fue enmendado por la Comisión en su 29º período de sesiones.

143. La Delegación de Indonesia alegó su reciente participación activa en los trabajos del Codex y expresó el deseo de actuar como Coordinador para Asia.

144. El Comité acordó por unanimidad designar a Indonesia para su nombramiento como Coordinador en el 30º período de sesiones la Comisión.

145. La Delegación de Indonesia agradeció su apoyo a todas las delegaciones.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 8 del Programa)¹³**SALSA DE AJÍ**

146. La Delegación de Tailandia presentó su propuesta de nuevos trabajos acerca de la Norma para la Salsa de ají, e incluyó un anteproyecto de documento para la misma en el documento CRD 3.

147. El Comité señaló que el producto no sólo era importante para la región, sino también se comercializaba en el ámbito internacional en cantidades considerables.

148. La Delegación del Japón, aunque apreció la labor de Tailandia, declaró que necesitaba más tiempo para celebrar consultas con las partes interesadas, ya que la propuesta se había facilitado únicamente en la reunión, por lo que prefería aplazar su decisión acerca de la misma. Dicha Delegación propuso también que los documentos de proyecto se presentaran en el futuro con suficiente anticipación a la reunión.

149. Muchas delegaciones apoyaron la propuesta de Tailandia debido a que el producto se consumía ampliamente en sus países y algunos de ellos eran también importantes exportadores del producto.

150. El Comité acordó pedir a la Comisión que aprobara este nuevo trabajo del Comité. La Delegación del Japón reservó su posición acerca de esta decisión.

151. El Comité convino asimismo en que, si se aprobaran los nuevos trabajos, Tailandia prepararía un Anteproyecto de Norma para que se formularan observaciones y fuera examinado en su siguiente reunión.

HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE

152. La Delegación de Indonesia presentó su propuesta de nuevos trabajos sobre la Norma para la Harina de sagú comestible, que se incluye en el documento CRD 6. Dicha Delegación explicó también los antecedentes de la propuesta y el proceso para la elaboración del Anteproyecto de Norma.

¹² CX/ASIA 06/15/10.

¹³ CRD 3 (observaciones de Tailandia); CRD 5 (observaciones de Malasia); CRD 6 (observaciones de Indonesia).

153. El Comité tomó nota de que el producto podría utilizarse de forma similar a la harina de arroz, la harina de trigo y la harina de mandioca y también como estabilizador, y que se comercializaba entre varios países de la región.

154. La Delegación del Japón prefirió aplazar la decisión sobre esta propuesta por las mismas razones explicadas con respecto a la Norma para la Salsa de ají.

155. Varias delegaciones apreciaron la labor de Indonesia y aprobaron su Propuesta.

156. El Comité acordó pedir a la Comisión que aprobara estos nuevos trabajos del Comité. La Delegación del Japón reservó su posición acerca de esta decisión.

157. El Comité tomó nota de que la Delegación de Indonesia, con la ayuda de los países interesados en dicha Norma, prepararía un documento de proyecto y lo presentaría al 30º período de sesiones de la Comisión.

158. El Comité convino en que, si se aprobaran los nuevos trabajos, Indonesia prepararía un Anteproyecto de Norma para que se formularan observaciones y fuera examinado en su siguiente reunión.

PLAN ESTRATÉGICO PARA EL COMITÉ COORDINADOR PARA ASIA

159. La Delegación de Malasia presentó una propuesta relativa a la preparación de un Plan Estratégico con el objetivo de fortalecer “la infraestructura de inocuidad de los alimentos de todos los estados miembros de Asia y la contribución de la región a los trabajos del Codex”. Dicha Delegación indicó que este plan era necesario por las razones siguientes: trataba de ser un marco para la cooperación regional y estimularía a los países a participar más efectivamente en la labor del Codex; y reafirmaría la labor del Comité para la consecución de los objetivos del Codex. Además, estaba en consonancia con el proyecto de Plan Estratégico General para 2008-2013 y era similar en principio a los Planes Estratégicos preparados por otras regiones. El proyecto de Plan Estratégico describía seis objetivos estratégicos, las medidas necesarias, los órganos encargados y los plazos para la acción.

160. La Delegación del Japón, aunque apoyó esta propuesta, expresó la opinión de que debería suprimirse la sección de la Introducción en la que se hace referencia a la “necesidad de que los estados miembros desarrollados aceleren y amplíen la prestación de asistencia técnica a los estados miembros en desarrollo”. No obstante, el Comité convino en no examinar el texto en detalle, sino decidir si proceder a la elaboración de un Plan Estratégico.

161. Muchas delegaciones expresaron su apoyo a la elaboración de un Plan Estratégico para facilitar la cooperación regional. Algunas delegaciones señalaron que, si bien apoyaban la propuesta en principio, necesitaban más tiempo para estudiar el documento en detalle a nivel nacional y facilitar observaciones.

162. El Comité acordó elaborar un Plan Estratégico para el CCASIA. Se acordó asimismo que el proyecto de Plan Estratégico, presentado en el documento CRD 5, se distribuyera como Carta Circular y que Malasia compilara las observaciones y volviera a redactar el documento, si fuera necesario, para seguir examinándolo en la siguiente reunión.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 9 del Programa)

163. Se informó al Comité de que la fecha y el lugar de la siguiente reunión se notificaría a los miembros tras la celebración de consultas entre la Secretaría del Codex y el Coordinador que nombraría la Comisión en su 30º período de sesiones.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 07/30/34)
Anteproyecto de Norma para el Gochujang (N03-2004)	5	30° CAC	Párr. 42 Apéndice II
Anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng (N01-2004)	5	30° CAC	Párr. 68 Apéndice III
Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada (N02-2004) (Sección 3.2)	2/3	Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por la República de Corea Miembros/Observadores 16ª CCASIA	Párrs. 96-97 Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja fermentada (N02-2004) (otras Secciones)	4	16ª CCASIA	
Anteproyecto de Norma para Productos de Soja no fermentados (N06-2005)	2/3	Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por China y Tailandia Miembros/Observadores 16ª CCASIA	Párr. 106
Anteproyecto de Norma para la Salsa de Ají	1/2/3	59ª CCEXEC y 30° CAC Tailandia Miembros/Observadores 16ª CCASIA	Párrs. 150-151
Anteproyecto de Norma para la Harina de Sagú comestible	1/2/3	59ª CCEXEC y 30° CAC Indonesia Miembros/Observadores 16ª CCASIA	Párrs. 156-158
Proyecto de Plan Estratégico para el Comité Coordinador para Asia	-	Miembros/Observadores 16ª CCASIA	Párr. 162

Apéndice I

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

CHAIRPERSON / PRESIDENT / PRESIDENTE

Dr. Cherl Ho Lee

Professor of Food Engineering
Graduate School of Biotechnology
Korea University
5-1, Anam-dong, Sungbuk-ku, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-3290-3414
Fax : +82-2-927-5201
E-mail : chlee@korea.ac.kr

MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS

BANGLADESH

Mr. Md.Azmal Hossain

Director-General
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI)
116/A, Tejgaon Industrial Area, Dhaka 1208
BANGLADESH
Tel : +880-2-882-1462
Fax : +880-2-913-1581
E-mail : bsti@bangla.net

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Mr. Jamyang Phuntsho

Chief Laboratory Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
Ministry of Agriculture
PO Box # 1071, Thimphu
BHUTAN
Tel : +975 2 327031
Fax : +975 2 327032
E-mail : j_phuntsho@moa.gov.bt
jamphuntso@hotmail.com

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr. Kessara Saroeun

Bureau Chief of SPS Enquiry Point,
Assistant Secretariat of National Codex Committee
Cambodia Import Export Inspection and Fraud
Repression Department (CAMCONTROL)
Ministry of Commerce
#50Eo, street 144, Sangkat Phsar Kand 2 Phnom Penh
CAMBODIA
Tel : +855-23-426-166
Fax : +855-23-426-166
E-mail : camcontrol@camnet.com.kh
skessara@gmail.com

CHINA - CHINE - CHINA

Dr. Kan Xuegui

Consultant
Bureau of Health Supervision
Ministry of Health
No 1 Xizhimenwai Nanlu, Beijing 10004
P. R. CHINA
Tel : +86-10-68792403
Fax : +86-10-68792408
E-mail : xueguikan@hotmail.com

Ms. Zhang Lijun

Deputy Director
Industrial Development Department
China General Chamber of Commerce
yuetan north street 25#, xicheng district, Beijing
P. R. CHINA
Tel : +86-10-68391814
Fax : +86-10-68391814
E-mail : Zljun1814@163.com

Mr. Li Xiangbo

Engineer
 Industrial Development Department
 China General Chamber of Commerce
 yuetan north street No.25, xicheng district, Beijing
 P. R. CHINA
 Tel : +86-10-68391807
 Fax : +86-10-68391866
 E-mail : Lxb337@163.com

Ms. Li Danghui

Division Director
 Department of Market System Development
 Ministry of commerce
 Dongan men street No.82, beijing
 P. R. CHINA
 Tel : +86-10-85226397
 Fax : +86-10-65121070
 E-mail : Lidanghui@mofcom.gov.cn

Mr. Xu Xuewan

Engineer
 Development Center of Science and Technology
 Ministry of Agriculture
 Building 18, Maizidian Street, Beijing 100026
 P. R. CHINA
 Tel : +86-10-64195082
 Fax : +86-10-64194550
 E-mail : xuxuewan@agri.gov.cn

Mr. Song Wencheng

Engineer
 Institute for the Control of Agrochemicals Ministry of
 Agriculture
 Building 22, Maizidian Street,
 Beijing 100026
 P. R. CHINA
 Tel : +86-10-64194255
 Fax : +86-10-64194252
 E-mail : songwencheng@agri.gov.cn

Ms. Li Yueru

Professor
 Jilin Agricultural University
 Jilin Agricultural University, Changchun, Jilin, 130118
 P. R. CHINA
 Tel : +86-431-4510955
 Fax : +86-431-4510955
 E-mail : lyr-cszx@sohu.com

Ms. Mao Xuedan

Engineer
 National Institute of Nutrition and Food Safety
 China CDC
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang Distract, Beijing
 P. R. CHINA
 Tel : +86 -108-7720035
 Fax : +86-106-7711813
 E-mail : maoxuedan@163.com

INDIA - INDE - INDIA**Mr. Rajesh Bhushan**

Director
 Dept. of Health
 Ministry of Health & F.W.
 R.No.243-A, Nirman Bhavan New Delhi - 11
 INDIA
 Tel : +91-11-23061288
 Fax : +91-11-23061288
 E-mail : dirrb@nic.in

Mr. Arun Kumar Shrivastav

Deputy Assistant
 Director General (PFA)
 Directorate General of Health Services
 Ministry of Health & F.W.
 R.No.750-A, Nirman Bhavan New Delhi 110011
 INDIA
 Tel : +91-11-23063030
 Fax : +91-11-23061968
 E-mail : dadgaks@nic.in

Mr. Prashant Goyal

Deputy Secretary
 Department of Commerce
 Ministry of Commerce
 Udyog Bhavan New Delhi-110011
 INDIA
 Tel : +91-11-23063624
 Fax : +91-11-23063624
 E-mail : prashant.goyal@nic.in

Dr. Surinder Kumar

Assistant Commissioner
 Department of Animal Husbandry, Dairying and
 Fisheries
 Ministry of Agriculture
 Krishi Bhavan, New Delhi-110001
 Room No. 557-A
 INDIA
 Tel : +91-11-23070319
 Fax : +91-11-23070746
 E-mail : drskgupt@yahoo.com

INDONESIA - INDONÉSIE - INDONESIA**Ms. Sri Irawati Susalit**

Director
 Standardization for Food Products
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-42875584
 Fax : + 62-21-42875780
 E-mail : Iras48@yahoo.com

Ms. Erniningsih Haryadi

Secretariat
 CODEX Contact Point Indonesia
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabakti Build, Block IV, 4th floor, Jakarta
 10270
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-5747043
 Fax : + 62-21-5747045
 E-mail : sps-2@bsn.or.id

Mr. Ahmad Suhardiyanto

Deputy Director
 Quality and Standardization
 Ministry of Agriculture
 Jl. Harsong RM. No. 3 Jakarta
 INDONESIA
 Tel : +62-21-7815881
 Fax : +62-21-7811468
 E-mail : suharchiyoto@depton.go.id

Mr. Edinur

Head
 Sub. Directorate of Standardization for Food Processed
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-42875584
 Fax : + 62-21-42875780
 E-mail : subdit_spo@yahoo.com

Ms. Ima Anggraini

Staff
 Directorate of Standardization for Food Products
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-42875584
 Fax : + 62-21-42875780
 E-mail : subdit_spo@yahoo.com

Mr. Sutopo

Industry and Trade Attache
 Indonesian Embassy
 55 Yoido-dong, Youngdeungpo-ku, Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : + 82-2-7835675
 Fax : + 82-2-7837750
 E-mail : stpsdt@hotmail.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN**Mr. Ryousuke Ogawa**

Director
 International Affairs Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, 100-8950, Tokyo
 JAPAN
 Tel : +81-3-5512-2291
 Fax : +81-3-3507-4232
 E-mail : ryousuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Mr. Masahiro Miyazako

Associate Director
 International Affairs Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950
 JAPAN
 Tel : +81-3-5512-2291
 Fax : +81-3-3507-4232

Ms. Sawako Kazume

International Affairs Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Tel : +81-3-5512-2291
 Fax : +81-3-3507-4232

Mr. Yoshihide Endo

Policy Research Coordinator
 Policy Research Institute
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 2-1-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0013
 JAPAN
 Tel : +81-3-3591-6035
 Fax : +81-3-3591-6036
 E-mail : yoshihide_endo@nm.maff.go.jp

Dr. Norihiko Yoda

Director
 Department of Food Safety and Pharmaceutical Bureau
 Office of International Food Safety, Policy Planning and
 Communication Division
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, 100-8961, Tokyo
 JAPAN
 Tel : +81-3-3595-2326
 Fax : +81-3-3503-7965
 E-mail : yoda-norihiko@mhlw.go.jp

Ms. Yukie Honda

Executive Director
International Affairs Division
Center for Food Quality, Labeling and Consumer
Services Headquarters
Saitama Shintoshin Godo Chosha Kensato Bldg. 2-1
Shintoshin, Chuo-ku, Saitama-shi, Saitama Pref. 330-
9731
JAPAN
Tel : +81-48-600-2375
Fax : +81-48-600-2377
E-mail : yukie_honda@cfqlcs.go.jp

Mr. Yoshihide Obata

Managing Director
Japan Federation of Miso Manufactures Cooperatives
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku, Tokyo 104-0033
JAPAN
Tel : +81-3-3551-7163
Fax : +81-3-3551-7168
E-mail : yoshi-obata@miso.or.jp

Mr. Yoshiaki Nagatome

Group Manager
Somatech Center
House Foods Corporation
1-4, Takanodai, Yotsukaido, Chiba, 284-0033
JAPAN
Tel : +81-43-237-5211
Fax : +81-43-237-2900
E-mail : y-nagatome@housefoods.co.jp

Mr. Hironori Kijima

Executive Director
Japan Tofu Association
1-1-6, Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 101-0032
JAPAN
Tel : +81-3-5687-6542
Fax : +81-3-5687-4312
E-mail : kijima@hoeisangyou.co.jp

LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC
- RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE
POPULAIRE LAO - REPÚBLICA
DEMOCRÁTICA POPULAR LAO

Mr. Savengvong Douangsavanh

Department of Food and Drug
Ministry of Health
Vientiane, Laos
Tel : +856-21-214013
Fax : +856-21-214015
E-mail : drug@laotel.com

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**Ms. Shamsinar Abdul Talib**

Deputy Director(SPS & Regional)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre 62590
Putrajaya
MALAYSIA
Tel : +603-8883-3508
Fax : +603-8889-3815
E-mail : shamsinar@moh.gov.my;
shamsinar_talib@yahoo.com

Ms. Aedreena Reeza Alwi

Senior Assistant Secretary
Strategic Planning and International Division
Ministry of Agriculture and Agro Based Industry
Wisma Tani, Lot 4G1, Precinct 4 Federal Government
Administrative Centre 62624 Putrajaya
MALAYSIA
Tel : +603-8870-1246
Fax : +603-8870-1241
E-mail : aedreena@agri.moa.my

Dr. E. Siong Tee

Nutrition Consultant
NO. 46, Jalan SS 22/32
Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya Selangor
MALAYSIA
Tel : +603-7728-7287
Fax : +603-7728-7426
E-mail : president@nutriweb.org.my

MONGOLIA - MONGOLIE - MONGOLIA**Ms. Khishigjargal Dashpuntsag**

Officer
Strategical policy and planning department
Ministry of Food and Agriculture Mongolia
Government building IX, Peace Avenue 16A, Ulaanbaatar
210349
MONGOLIA
Tel : +976-11-262591
Fax : +976-11-452554
E-mail : dkhishigjargal@yahoo.com

MYANMAR**Dr. Thin Thin NWE**

Food Control Officer
Food and Drug Administration
No.35, Min Kyaung Street, Dagon 11191,
Yangon,
MYANMAR
Tel : +95-1-381902/245332
Fax : +95-1-250282
E-mail : myanmarfda@mptmail.net.mm

NEPAL - NÉPAL - NEPAL**Ms. Jiwan Prava Lama**

Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal, Kathmandu
NEPAL
Tel : +977-1-424-0016
Fax : +977-1-426-2337
E-mail : dftqc@mail.com.np

PAKISTAN - PAKISTAN - PAKISTÁN**Mr. Nasir Mehmood Khosa**

Additional Secretary
Ministry of Food Agriculture & Livestock
Government of Pakistan
House# 71, St. 1, F-6/3 Islamabad
PAKISTAN
Tel : +92-51-920-2369
Fax : +92-51-920-3569
E-mail : nasirkhosa@hotmail.com

PHILIPPINES - PHILIPPINS - FILIPINAS**Dr. Elias Escueta**

Director
Philippine Chamber of Food Manufacturers
Cityland Bldg. Buendia Ave., Makati
PHILIPPINES
Tel : +632-849-8272
Fax : +632-849-8289
E-mail : eescueta@apac.ko.com

**KOREA, REPUBLIC OF - CORÉE,
RÉPUBLIQUE DE - COREA, REPÚBLICA DE****Mr. Kye In Ko**

Director General
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1652
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : fsb1234@kfda.go.kr

Dr. Gun Jo Woo

Director
Center for Food Safety Evaluation
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1685
Fax : +82-2-382-4892
E-mail : gjwoo@kfda.go.kr

Dr. Dong Ha Lee

Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-352-4676
Fax : +82-2-352-4606
E-mail : dhalee@kfda.go.kr

Dr. Chang Jun Lee

Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1742
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : june@kfda.go.kr

Dr. Oran Kwon

Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1316
Fax : +82-2-380-1656
E-mail : orank@kfda.go.kr

Dr. Hae Jung Yoon

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1696
Fax : +82-2-380-1361
E-mail : hjyoon@kfda.go.kr

Mr. Song Boo Koh

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1317
Fax : +82-2-380-1320
E-mail : kohsb@kfda.go.kr

Dr. Hyo Shun Kwak

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1682
Fax : +82-2-380-1615
E-mail : kwakhyos@kfda.go.kr

Dr. Gui Im Moon

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1687
Fax : +82-2-354-1399
E-mail : luna@kfda.go.kr

Dr. Youn Ju Choi

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-352-4676
Fax : +82-2-352-4606
E-mail : yjchoi@kfda.go.kr

Mr. Jong Soo Kim

Assistant director
Food Standardization Division
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1311
Fax : +82-2-382-6380
E-mail : jonsu@kfda.go.kr

Ms. Yoo Ran Kim

Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : yurani00@kfda.go.kr

Dr. Mi Suk Kong

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Government Gwacheon Complex Jungang- dong
Gwacheon-city Gyeonggi-Province
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-500-1885
Fax : +82-2-503-7905
E-mail : mskkong@maf.go.kr

Dr. Kyu Kim

Assistant Director
Bilateral Cooperation Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Government Gwacheon Complex Jungang- dong
Gwacheon-city Gyeonggi-Province
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-500-1727
Fax : +82-2-504-6659
E-mail : kimk@maf.go.kr

Ms. Hyun Ah Yu

Senior Researcher
Food Policy Team
Ministry of Health and Welfare
Anyang bldg. 10 Anyang-si, Bisan-dong, dongan-gu
Anyang-si Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-440-9115
Fax : +82-31-440-9119
E-mail : h1022@mohw.go.kr

Dr. Seong Gyun Shin

Professor
Hanyang Women's University
17 Haengdang-dong Seoungdong-gu Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-2290-2185
Fax : +82-2-2290-2199
E-mail : shinsg@hywoman.ac.kr

Dr. Jeong Hae Rho

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Ku, Seongnam-Si, Gyeonggi-Do, 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9060
Fax : +82-31-709-9876
E-mail : drno@kfri.re.kr

Dr. Kyu Jai Han

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Ku, Seongnam-Si, Gyeonggi-Do, 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9120
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : hankj@kfri.re.kr

Dr. Do Hyong Choi

International Affairs Specialist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyeon-dong, Budang-gu, Soengnam-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9306
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : choi0313@kfri.re.kr

Dr. Jae ho Ha

Principle Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyeon-dong, Budang-gu, Soengnam-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9127
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : jhkfri@kfri.re.kr

SINGAPORE – SINGAPOUR - SINGAPUR**Mr. Sin-I Chu**

Head of Food Legislation & Factory Control Branch
Food Veterinary Administration
Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, #18-00, Tower Block
MND Complex, 069110
SINGAPORE
Tel : +65-6325-8582
Fax : +65-6324-4563
E-mail : chu_sin-i@ava.gov.sg

SRI LANKA**Mr. Egodawatte Gedara Somapala**

Government Analyst
 Government Analyst's Department
 Government Analyst's Department COLOMBO. 07
 SRI LANKA
 Tel : +94-11-2699846
 Fax : +94-11-2692309
 E-mail : govtanal@sltnet.lk

Dr. Chinniah Shanmugarajah

Director(E & OH)
 Food Control Administration
 Ministry of Healthcare and Nutrition
 385, Deans Road, COLOMBO-10
 SRI LANKA
 Tel : +94-11-2672004
 Fax : +94-11-2672004
 E-mail : shan@health.gov.lk

Mr. Premasiri Madarasinghe

Asst. Director
 Food Control Administration Unit
 Ministry of Health
 No.343/10 Athurupahanawatta Ranwala, Kegalle
 SRI LANKA
 Tel : +94-11-2672073
 E-mail : madaras@sltnet.lk

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**Ms. Oratai Silapanaporn**

Director
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 3 Rajadamnern Nok, Pranakhon, Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel : +66-2-2831670
 Fax : +66-2-2803899
 E-mail : oratai@acfs.go.th

Ms. Chitra Settaudom

Senior Expert in Food Standard
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Food control Division, FDA, Ministry of Public health,
 Nonthaburee 11000
 THAILAND
 Tel : +66-2-5902058
 Fax : +66-2-5902014
 E-mail : schitra@fda.moph.go.th

Ms. Natsawan Choeysakul

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 3 Rajadamnern Nok, Pranakhon, Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel : +66-2-2831670
 Fax : +66-2-2803899
 E-mail : natsawannc@hotmail.com

Ms. Huai Hui Lee

Food Group
 Federation of Thai Industries
 170/21-22 9th Flr. Ocean Tower 1 Bldg.,
 New Ratchadapisek Rd., Klongtoey, BKK 10110
 THAILAND
 Tel : +66-2-6641051
 Fax : +66-2-6641500
 E-mail : huaihui@foodanddrinks.co.th

Mr. Tharathorn Thanawanichnarm

Technical Officer
 Thai Food Processors Association
 Board of Trade of Thailand
 150 Rajbopit Rd., Pranakhon District, bangkok 10200
 THAILAND
 Tel : +66-2-2612684
 Fax : +66-2-2612996
 E-mail : technical@thaifood.org

VIETNAM**Ms. Chu Hanh Phuc**

The Representation of Vietnam CCP in Hochiminh city
 Vietnam National Codex Committee
 VIETNAM
 Tel : +89-8-8294274
 Fax : +84-8-9142674
 E-mail : vn2_quatest3@hcm.vnn.vn

Ms. Hien Tran thi My

Vice Director
 Quality Assurance and Testing Center 3
 Directorate for Standards and Quality
 49 Pasteur, Dist.1 Hochiminh city
 VIETNAM
 Tel : +84-8-8294274
 Fax : +84-8-9142674
 E-mail : ttm-hien@quatest3.com.vn

Ms. Thi Minh Ha Nguyen

Manager
 Vietnam Codex Contact Point
 Vietnam National Codex Committee
 70 Tran Hung Dao Street-hanoi
 VIETNAM
 Tel : +84-4-9-426605
 Fax : +84-4-8-222520
 E-mail : codex@tcvn.gov.vn
 Nguyen_thi_minh_ha@yahoo.com

**OBSERVER COUNTRIES / PAYS
 OBSERVATEURS / PAÍSES
 OBSERVADORES**

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**Dr. Istvan Torzsa**

Ambassador
 Embassy of Hungary
 1-103 Dongbinggo-dong Yongsan-gu Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : +82-2-7922105
 Fax : +82-2-7922109
 E-mail : huembsel@kornet.net

Mr. Istvan Bakos

Economic Counselor
 Embassy of Hungary
 1-103 Dongbinggo-dong Yongsan-gu Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : +82-2-7922105
 Fax : +82-2-7922109
 E-mail : selhucom@shinbiro.com

KENYA - KENYA - KENIA**Mr. Ombacho Kepha M.**

Chief Public Health Officer
 Public Health/Environmental Health Division
 Ministry of Health
 Box 361, Nairobi
 KENYA
 Tel : +254-20201263
 Fax : +254-2710055
 E-mail : kombacho@yahoo.com

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD -
 SUDÁFRICA**

Mr. Sake van der Wal

Economic Counselor
 South African Embassy
 1-37 Hannam-dong, Yongsan-gu Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : +82-2-795-0948
 Fax : +82-2-795-0949
 E-mail : satrade@korea.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS
 GOUVERNEMENTALES /
 INTERNATIONALES / ORGANIZACIONES
 GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**Food and Agriculture Organization of the
 United Nations (FAO) - Organization des
 Nations Unies Pour L'Alimentation et
 L'Agriculture - Organizacion de las Naciones
 Unidas Para la Agricultura Y la Alimentacion**

Dr. Masami Takeuchi

Food Safety and Quality Officer
 Food Quality and Standards Service
 Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
 ITALY
 Tel : +39-06-5705-3076
 Fax : +39-06-5705-4593
 E-mail : Masami.Takeuchi@fao.org

Mr. Peter Sousa Hoejskov

Associate Professional Officer
 Food Quality and Safety
 Regional Office for Asia and Pacific
 FAORAP, Phra Atit 39, 10200 Bangkok
 THAILAND
 Tel : +6626974198
 Fax : +6626974445
 E-mail : peter.hoejskov@fao.org

**World Health Organization (WHO) -
 Organisation Mondiale de la Sante (OMS) -
 Organizacion Mundial de la Salud (OMS)**

Dr. Gerald Moy

GEMS/Food Manager
 Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
 Disease
 CH-1211 Geneva 27
 SWITZERLAND
 Tel : +41-22-791-3698
 Fax : +41-22-791-4807
 E-mail : moyg@who.int

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

International Life Sciences Institute (ILSI)

Dr. Won Taek Oh

Executive Director
ILSI Korea
1603 Sinsong Bldg, 25-4 Yoido-dong Youngdeungpo-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-780-7352
Fax : +82-2-780-6443
E-mail : foodinfo@dreamwiz.com

Dr. Myeong Ae Yu

Director
ILSI Korea
1603 Sinsong Bldg, 25-4 Yoido-dong Youngdeungpo-Gu Seoul, Korea
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-780-7352
Fax : +82-2-780-6443
E-mail : ilsikorea@ilsikorea.org

Ms. Sun Kyoung Yoon

Manager
ILSI Korea
Monsanto Korea / Regulatory Affairs
Suite 1412, Chang-gang Building, 22, Dohwa-dong, Mapo-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-19-2532723
Fax : +82-2-7143857
E-mail : sun.kyoung.yoon@monsanto.com

Dr. Hyun Jin Park

Professor
ILSI Korea
KOREA UNIVERSITY / School of Life Sciences and Biotechnology
Anam-dong, Seongbuk-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-32909450
Fax : +82-2-9535892
E-mail : hjpark@korea.ac.kr

SECRETARIAT / SECRÉTARIAT / SECRETARÍA

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. Masashi Kusukawa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel : +39-06-5705-4796
Fax : +39-06-5705-4593
E-mail : masashi.kusukawa@fao.org

Ms. Selma Doyran

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel : +39-06-5705-5826
Fax : +39-06-5705-4593
E-mail : selma.doyran@fao.org

Mr. Ym Shick Lee

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel : +39-06-5705-5854
Fax : +39-06-5705-4593
E-mail : ymshik.lee@fao.org

KOREAN SECRETARIAT

Dr. Seoung Yong Lee

Director
Food Policy Team
Ministry of Health and Welfare
Anyang bldg. 10 Anyang-si, Bisan-dong, dongan-gu
Anyang-si Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-440-9115
Fax : +82-31-440-9119
E-mail : codexlee@mohw.go.kr

Dr. Sol Kim

Deputy Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : kims1228@kfda.go.kr

Mr. Yong Jae Kim

Assistant Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : kyj1214@kfda.go.kr

Ms. Mi Young Cho

Assistant Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : chomiyong@kfda.go.kr

Apéndice II**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL GOCHUJANG
(En el trámite 5 del procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica el producto definido en la Sección 2 *infra* y destinado al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o a ser reenvasado, en su caso. No se aplica al producto destinado a una elaboración posterior. La presente norma no se aplica a los productos a base de pasta o salsa de ají cuyo principal ingrediente sea el pimentón picante.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El *Gochujang* es un alimento fermentado pastoso de color rojo o rojo oscuro que se elabora mediante el siguiente proceso:

- a) Se elabora una masa sacarificada mediante sacarificación del almidón de cereal con malta en polvo o cultivando *Aspergillus* sp. en cereales;
- b) Se añade sal a la masa sacarificada obtenida con arreglo al apartado a). A continuación, se fermenta y deja envejecer la mezcla;
- c) Se mezcla la masa obtenida con pimentón rojo en polvo; se pueden añadir otros ingredientes antes o después del proceso de fermentación descrito en el apartado b) supra.

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

- a) Cereales
- b) Pimentón picante (*Capsicum annuum* L.) en polvo
- c) Sal
- d) Agua potable

3.1.2 Ingredientes facultativos

- a) *Meju** en polvo
- * Material de soja fermentado o mezcla de soja y cereales obtenida utilizando microorganismos (bacterias, mohos y levaduras) en estado natural
- b) Soja
 - c) Azúcares
 - d) Alcohol destilado derivado de productos agrícolas
 - e) Salsa de soja
 - f) Pasta de soja fermentada
 - g) Salsa de pescado
 - h) Extracto de alimentos marinos
 - i) Proteínas de trigo fermentadas

- j) Arroz fermentado
- k) Extracto de levadura
- l) Proteínas vegetales hidrolizadas
- m) Otros ingredientes

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Factores de calidad

- a) Capsaicina 10,0 ppm como mínimo (p/p)
- b) Proteína cruda 4,0 % como mínimo (p/p)
- c) Contenido de humedad a 55,0 % como máximo (p/p)

3.2.2 El *Gochujang* deberá tener un sabor y olor característicos y presentar las siguientes cualidades:

- a) Color: el producto deberá tener un color rojo o rojo oscuro derivado de la presencia de pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.).
- b) Sabor: el producto deberá tener un sabor picante. También podrá tener un sabor más o menos azucarado o salado.
- c) Textura: La viscosidad del producto deberá ser adecuada.

3.3 Clasificación como “Defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos aplicables de calidad establecidos en la Sección 3.2 deberá considerarse “defectuoso”.

3.4 Aceptación de los lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos aplicables de calidad mencionados en la Sección 3.2 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 3.3, no supere el número de aceptación c) de los planes de muestreo correspondientes.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios que se enumeran a continuación podrán utilizarse en los niveles autorizados.

(N° INS) (Nombre del aditivo alimentario) (Nivel máximo)

4.1 Conservantes

200	Ácido sórbico	}	1,0 g/kg de ácido sórbico solo o mezclado
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		

4.2 Agentes texturantes

452i)	Polifosfato de sodio	límite fijado por las buenas prácticas de fabricación
452ii)	Polifosfato de potasio	límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

4.3 Potenciadores del sabor

621	L-glutamato de monosodio	límite fijado por las buenas prácticas de fabricación
508	Cloruro de potasio	límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

4.4 Antioxidante

325 Lactato de sodio límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

4.5 Regulador de la acidez

296 Ácido málico (D-, L-) límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

339i Ortofosfato monosódico

339ii Ortofosfato disódico

340i Ortofosfato monopotásico

340ii Ortofosfato dipotásico

5000 mg/kg solo o mezclado

como fósforo

4.6 Estabilizador

412 Goma guar límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

414 Goma arábica (Goma de acacia) límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

415 Goma xantán límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos aplicables del Codex, tales como los Códigos de Prácticas y los Códigos de Prácticas de Higiene.

6.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS**7.1 Llenado mínimo**

En el caso de los productos cuyo peso indicado sea inferior a 1000 g, el nivel de tolerancia será inferior a 15 g. En el caso de los productos cuyo peso indicado esté comprendido entre 1000 y 5000 g, el peso neto del producto no deberá ser inferior a 98,5 % del peso indicado. Por lo que respecta a los productos cuyo peso indicado sea superior a 5000 g, el peso neto del producto no será inferior al 99 % del peso indicado.

7.2 Clasificación como “defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla el requisito de llenado mínimo establecido en la sección 7.1.1 se considerará “defectuoso”.

7.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecido en la sección 7.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la sección 7.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

8. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Denominación del producto

8.1.1 La denominación del producto será “Gochujang”.

8.1.2 El producto se podrá etiquetar con una denominación que se ajuste a la legislación nacional con el fin de poder especificar sus características.

8.2 Etiquetado de los recipientes no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el recipiente. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Muestreo

El muestreo deberá efectuarse de la forma siguiente:

- a) Las muestras deberán conservarse de modo que estén protegidas contra el calor.
- b) Deberán extremarse las precauciones para que las muestras, el equipo de muestreo y los recipientes que contengan las muestras estén protegidas contra toda contaminación externa.
- c) Las muestras deberán conservarse en un recipiente tapado que esté limpio y seco. El etiquetado de dicho recipiente deberá contener informaciones sobre la muestra tales como su fecha, el nombre del vendedor y otros datos sobre la venta de la remesa.

9.2 Métodos de análisis

9.2.1 Determinación de la capsaicina

Según el método descrito en el Anexo A o B

9.2.2 Determinación de la proteína cruda

Según el método AOAC 984.13 (Factor de conversión del nitrógeno: 6,25)

9.2.3 Determinación de la humedad

Según el método AOAC 934.01

Anexo A**Determinación de la capsaicina en el *Gochujang* utilizando detección por cromatografía de gases CG****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esté método es adecuado para determinar la capsaicina y la dihidrocapsaicina (DHC) en el *Gochujang* utilizando detección cromatográfica. El método utiliza escualeno como estándar interno. La concentración de capsaicina y dihidrocapsaicina se expresa en ppm.

2. PRINCIPIO

Para extraer la capsaicina y la DHC, se hace que la mezcla adquiera una consistencia homogénea. La capsaicina del *Gochujang* se extrae con un fraccionamiento 100% metanol – hexano, para eliminar sustancias hidrófilas e hidrófobas que interfieren, mediante un embudo de separación. La capsaicina en la capa de metanol se extrae con diclorometano (DCM) y NaCl saturado, concentrado con un evaporador giratorio. Se extrae después una porción del extracto concentrado de muestra y se disuelve completamente con DCM que contiene escualeno como patrón interno para el análisis utilizando la detección por cromatográfica de gases.

3. REACTIVOS Y MATERIALES

Durante el análisis, a no ser que se indique otra cosa, deberá utilizarse sólo reactivo de calidad analítica reconocida y agua de al menos calidad 3, según la definición incluida en ISO 3696.

3.1 Reactivos

3.1.1 Capsaicina (99 + %, $C_{18}H_{27}NO_3$, Fw 305.42, CAS 404-86-4)

3.1.2 Dihidrocapsaicina (90 + %, $C_{18}H_{29}NO_3$, Fw 307.42, CAS 19408-84-5)

3.1.3 Escualeno (CAS 111-02-4)

3.1.4 Hexano

3.1.5 Metanol

3.1.6 Metanol + Agua (80 + 20)

3.1.7 Diclorometano

3.1.8 Cloruro sódico

3.1.9 Sulfato sódico

3.2. Preparación de la solución estándar

3.2.1 Solución madre de capsaicina (A)

Pesar aproximadamente 100 mg de capsaicina y de DHC, con un total de 100 mL en un matraz aforado con DCM para obtener una solución (A) de aproximadamente 1000 $\mu\text{g/mL}$.

3.2.2 Solución de trabajo de capsaicina (B)

Preparar 100 mL de solución intermedia B diluyendo 10 mL de solución A (3.2.1) con 100 mL de DCM para obtener exactamente 100 $\mu\text{g/mL}$ en DCM.

3.2.3 Solución de trabajo estándar interno de escualeno (C)

Pesar aproximadamente 100 mg de escualeno y completar hasta 250 mL en un matraz aforado con DCM para obtener una solución (C) de aproximadamente 400 $\mu\text{g/mL}$ en DCM.

3.3 Soluciones de calibración de la capsaicina

Repartir volúmenes de 100 $\mu\text{g/mL}$ de solución (B, 3.2.2) 50 mL en un matraz redondo, secar y añadir 2 mL de solución de trabajo estándar interno (C, 3.2.3) para obtener 10,0, 50,0, 100,0, 300,0, 500,0 $\mu\text{g/mL}$ de capsaicina.

4. APARATOS

4.1 Cromatógrafo de gases con detector de ionización de llama (FID)

Son adecuadas las condiciones siguientes:

4.1.1 Temperatura del inyector / detector: 320°C / 350°C

4.1.2 Programa de temperatura del horno: 220°C durante un 1 minuto, elevar a razón de 5°C/minuto hasta 250°C, mantener durante 13 minutos y elevar a 280°C manteniendo 5 minutos por 20°C/minuto. Gas portador helio a 1,5 mL/minuto

4.1.3 Hacer la inyección separada de 1,0 uL con una proporción de separación de 1:5

4.2 Columna CG, 30 m x 0,32 µm, 0,25 µm de grosor de película, HP-1 o equivalente

4.3 Balanza analítica que pueda pesar hasta 4 decimales

4.4 Agitador que pueda alcanzar 2 000 rpm

4.5 Centrifugadora que pueda alcanzar 3 500 rpm

4.6 Papel de filtro (Waterman N° 2 o equivalente)

5. MUESTRAS DE LABORATORIO

Al recibirlas, se da a las muestras un único número. La muestra de *Gochujang* se almacena a menos de 4°C. Todas las demás muestras se guardan a temperatura ambiente en envases herméticos antes del análisis.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Muestra de laboratorio

Las muestras deberán triturarse o rallarse hasta conseguir una mezcla homogénea. Todas las muestras deberán almacenarse en el envase hermético y a temperatura ambiente antes del análisis. Todas las muestras deberán mezclarse completamente hasta alcanzar una mezcla homogénea antes del análisis.

6.2 Muestra de ensayo

6.2.1. Mezclar bien la muestra. Pesar con una aproximación de 0,01 g y colocar una porción de 10 g de *Gochujang* en una centrifugadora (250 mL, Nalgene).

6.2.2 Añadir 50 mL de metanol y agitar durante 2 horas, extrayendo la capsaicina.

6.2.3 Filtrar el extracto con papel de filtro Watman N° 2 en un matraz de 250 mL (Ext-A).

6.2.4 Añadir otros 30 mL de metanol al residuo y agitar durante 1 hora, extrayendo la capsaicina (Ext-B).

6.2.5 Repetir las operaciones Trámite 6.2.3 a 6.2.4 (Ext-C)

6.2.6 Combinar las Ext-A, Ext-B y Ext-C en un matraz de fondo redondo de 250 mL, concentrando a unos 5 mL.

6.2.7 Disolver el concentrado con 20 mL de metanol al 80% y 20 mL de hexano.

6.2.8 Transferir la solución a un embudo de separación de 250 mL.

6.2.9 Agitar y separar en dos capas, la capa de metanol (capa M1, superior) y la capa de hexano (capa H1, inferior)

6.2.10 Reservar la capa H1 en un matraz de 100 mL y transferir la capa M1 (6.2.9) a un embudo de separación y añadir otros 20 mL de hexano.

6.2.11 Repetir las operaciones 6.2.9 a 6.2.10 (capa M2 y capa H2)

6.2.12 Repetir las operaciones 6.2.9 a 6.2.10 (capa M3 y capa H3)

6.2.13 Combinar las capas H1, H2 y H3 (capa HC) en un embudo de separación de 250 mL, añadiendo 20 ml de metanol al 80%, agitando y separando en dos capas, capa de metanol (capa inferior M'1) y capa de hexano (capa superior H'1).

6.2.14 Reservar la capa M'1 en un nuevo matraz de 250 mL.

- 6.2.15 Añadir 20 mL de metanol al 80% en el embudo de separación que contiene la capa HC, agitando y separando en dos capas (capa M'2 y capa).
- 6.2.16 Combinar todas las capas M en un nuevo embudo de separación (250 mL), añadiendo 20 mL de NaCl saturado y 20 mL de DCM.
- 6.2.17 Agitar y separar en dos capas (capa D1 y capa WM1) en un embudo de separación de 250 mL.
- 6.2.18 Transferir la capa D1 a un nuevo matraz redondo de 250 mL.
- 6.2.19 Añadir otros 20 mL de DCM al embudo de separación (6.2.16), agitando y separando en dos capas (capa D2 y capa WM1).
- 6.2.20 Repetir la operación 6.2.16 (capa D3 y capa WM1).
- 6.2.21 Combinar las capas D1, D2 y D3 en un matraz redondo de 250 mL, concentrándolas (C-D).
- 6.2.22 Transferir el concentrado (C-D, 6.2.21) a un matraz redondo de 100 mL, disolviéndolo completamente con DCM.
- 6.2.23 Montar aproximadamente 3 g de sulfato sódico en el papel de filtro y deshidratar C-D pasándolo a través de sulfato sódico.
- 6.2.24 Recoger la capa C-D deshidratada en un matraz redondo de 50 mL y concentrar hasta secado en un evaporador giratorio.
- 6.2.25 Disolver el concentrado con 2 mL de DCM que contiene escualeno como solución estándar interna (C, 3.2.3).
- 6.2.26 Analizar la solución de muestra por CG.

7. CÁLCULO – MÉTODO ESTÁNDAR INTERNACIONAL

- 7.1** Medir el área de picos de capsaicina y escualeno.
- 7.2** Calcular la relación de las áreas de picos de capsaicina y escualeno.
- 7.3** Construir una gráfica de calibración para los estándares trazando la correlación entre el área de picos y el peso en microgramos de la capsaicina en la ampolla.
- 7.4** Calcular la pendiente de la línea de calibración.
- 7.5** Dividir la relación del área de picos de los desconocidos por el valor de la pendiente para obtener el peso de la capsaicina por ampolla para las muestras desconocidas.

8. PRESENTACIÓN FINAL DE LOS RESULTADOS

Los resultados se expresan en ppm, con dos cifras significativas.

BIBLIOGRAFÍA

1. W. Hawer y J. Ha *et al.* : Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary CG, Food chemistry, 49, pp.99-103, 1994.
2. J. Jung y S. Kang : A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Corean J. Food Sci. Technol., Vol.32, N° 1, pp.42-49, 2000.
3. C.A. Reilly *et al.* : Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. of Forensic science, Vol.43, N° 3, pp.502-509, 2001.

Apéndice I.

Cuadro 1. Resumen de la prueba de repetibilidad para determinar muestras de ensayo adecuadas (ppm)

Prueba N°	<i>Gochujang – K</i>	
	CAP	DHC
1	64,7	55,4
2	69,0	51,4
3	70,6	53,5
4	71,8	52,3
5	70,5	52,4
Media	69,3	53,0
RSD,%	3,99	2,90

Cuadro 2. Resumen de la prueba de recuperación para determinar muestras de ensayo adecuadas (%)

Prueba N°	<i>Gochujang – K</i>	
	CAP	DHC
1	80,47	74,53
2	77,29	78,68
3	87,97	85,09
4	91,00	89,25
5	95,18	90,38
Media	86,38	83,58
RSD,%	8,56	8,17

Apéndice II

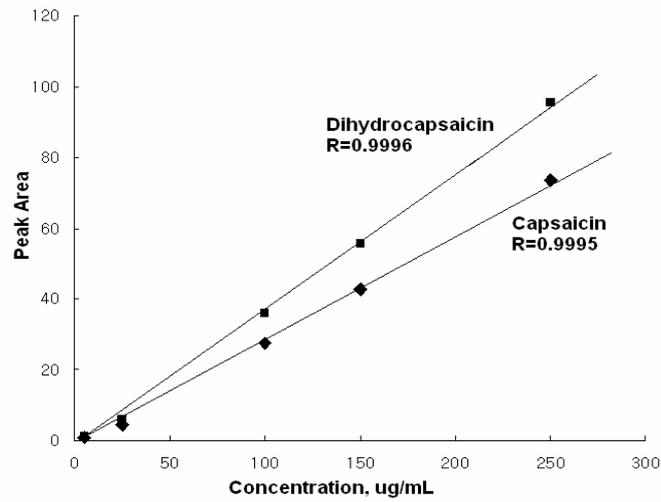


Fig.1. Curva de calibración de la capsaicina y en DHC por el método CG.

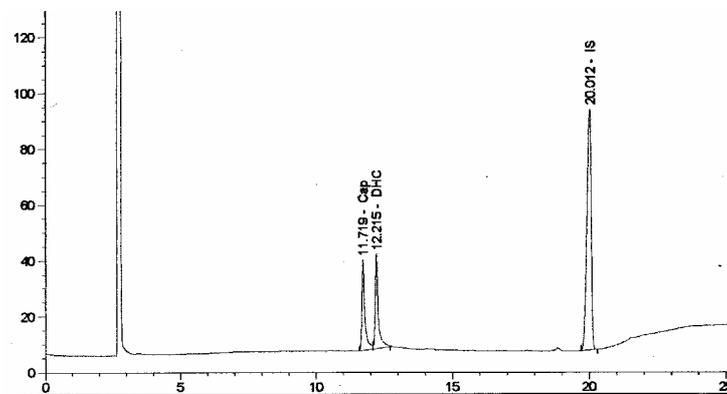


Fig. 2. Cromatograma CG de los estándares de capsaicina.

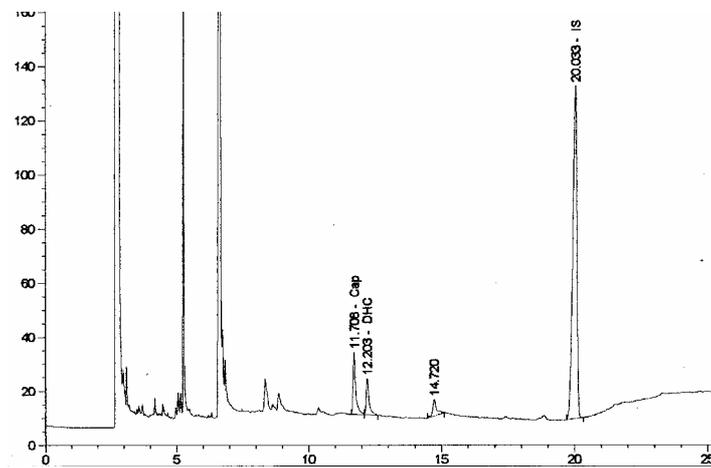


Fig. 3. Cromatograma de CG de la capsaicina en el Gochujang.

Anexo B**Determinación de la capsaicina en el *Gochujang* utilizando la detección por cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Este método es adecuado para determinar la capsaicina y la dihidrocapsaicina en el *Gochujang* utilizando la detección cromatográfica líquida. La concentración de capsaicina se expresa en ppm.

2. PRINCIPIO

Para extraer la capsaicina, se mezcla hasta que adquiere una consistencia homogénea. Se añade una solución de mezcla (NaOH y NaCl) a la muestra y se extrae la capsaicina de la muestra con hexano y dietiléter. Se toma después para el análisis una porción del extracto de la muestra concentrado en metanol utilizando la detección cromatográfica líquida.

3. REACTIVOS Y MATERIALES

Durante el análisis, a menos que se indique otra cosa, deberá utilizarse únicamente un reactivo de calidad analítica reconocida y agua de calidad, al menos número 3, tal como se define en ISO 3696.

3.1 Reactivos

3.1.1 Capsaicina (99.0 + %, $C_{18}H_{27}NO_3$, Fw 305.42, CAS 404-86-4)

3.1.2 Dihidrocapsaicina (99.0 + %, $C_{18}H_{29}NO_3$, Fw 307.42, CAS 19408-84-5)

3.1.3 Hexano

3.1.4 Dietiléter

3.1.5 Metanol

3.1.6 Perclorato de sodio

3.1.7 Hidróxido de sodio

3.1.8 Cloruro sódico

3.1.9 Sulfato sódico

3.2 Preparación de soluciones estándar

3.2.1 Solución madre de capsaicina (A)

Pesar aproximadamente 10 mg de capsaicina y dihidrocapsaicina y completar hasta 20 mL en un matraz aforado con metanol para obtener una solución (A) de aproximadamente 500 µg/mL.

3.2.2 Solución de calibración de capsaicina

Diluir los 500 µg/mL de la solución (A, 3.2.1) hasta obtener una concentración de 0,5, 1,0, 2,0, 5,0, 10,0, 20,0 y 50,0 µg/mL de capsaicina en metanol.

3.3 Soluciones de extracción

3.3.1 Hexano: Solución de dietiléter (C)

Mezclar 70 partes de hexano y 30 partes de dietiléter, para obtener una solución C 70:30

3.3.2 0,5 mol/L NaOH + solución NaCl al 2% (D)

Disolver 2 g de NaCl en 100 mL de 0,5 mol/L NaOH para obtener una concentración del 2% (p/v).

4. APARATOS

4.1 Cromatógrafo líquido con detector fluorescente

4.2 Fase móvil: Metanol : 0,1 mol/L NaClO₄ = 6:4 (v/v)

4.3 Columna de HPLC: Mightysil RP18GP (5 µm x 4,6 mm x 15 cm, Kanto Chemical Co.) o equivalente

4.5 Detector: Fluorescencia, Ex. 283 nm, Em. 316 nm

4.6 Papel de filtro (Waterman núm 4 o equivalente)

4.7 Balanza analítica que pueda pesar hasta 4 decimales

4.8 Centrifugadora que pueda alcanzar 3500 rpm

4.9 pH-metro

5. MUESTRAS DE LABORATORIO

Al recibirlas se da a las muestras un único número de muestra. Las muestras contenidas en gran cantidad de agua se almacenan a menos de 4°C. Todas las demás muestras se guardan a temperatura ambiente en envases herméticos antes del análisis.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Muestra de laboratorio

Deberán triturarse o rallarse las muestras hasta obtener una mezcla homogénea. Todas las muestras deberán conservarse en envases herméticos a temperatura ambiente antes del análisis. Todas las muestras deberán mezclarse bien para conseguir una mezcla homogénea antes del análisis.

6.2 Muestra de ensayo

6.2.1. Mezclar bien la muestra. Pesar 2 g de *Gochujang*, con una aproximación de 0,01 g, en una centrifugadora (250 mL, Nalgene).

6.2.2 Añadir 15 mL de solución de hexano/dietiléter 7:3 (v/v, C, 3.3.1) y 30 mL de 0,5 mol/L NaOH + NaCl 2% (D, 3.3.2), triturando lo suficiente para extraer la capsaicina.

6.2.3 Agitar durante 10 minutos, centrifugando durante 5 minutos a 2000 rpm.

6.2.4 Pasar la capa inferior (L1) a una nueva centrifugadora (250 mL) y conservarla.

6.2.5 Añadir otros 20 mL de 0,5 mol/L NaOH + NaCl 2% (D, 3.3.2) al matraz original que contiene la capa superior.

6.2.6 Repetir las operaciones 6.2.3 y 6.2.4 y recoger L1, L2 y L3 en una nueva centrifugadora.

6.2.7 Ajustar el pH a 2,0 con HCl concentrado

6.2.8 Añadir 80 mL de hexano/éter (C, 3.3.1) y agitar durante 5 minutos.

6.2.9 Recoger la capa superior (U1) en un matraz redondo de 300 mL utilizando una pipeta.

6.2.10 Repetir las operaciones 6.2.8 y 6.2.9 y recoger la capa superior U2.

6.2.11 Transferir U1 y U2 a un matraz redondo de 300 mL (Ext-U)

6.2.12 Montar aproximadamente 3 g de sulfato de sodio en el papel de filtro y deshidratar el Ext-U pasándolo a través del sulfato de sodio

6.2.13 Recoger el Ext-U deshidratado en un matraz redondo de 300 mL y concentrar hasta secado con un evaporador giratorio

6.2.14 Disolver completamente el concentrado con metanol y completar en un matraz volumétrico con 10 mL de metanol

6.2.15 Analizar la solución de muestra con la cromatografía líquida de alto rendimiento

7. CÁLCULO – MÉTODO ESTÁNDAR EXTERNO

7.1 Medir la altura de los picos de la capsaicina.

7.2 Construir una gráfica de calibración para los estándares trazando la correlación entre el área de los picos y el peso en microgramos de la capsaicina en la ampolla.

7.3 Calcular la pendiente de la línea de calibración.

7.4 Dividir la correlación del área de los picos de los desconocidos por el valor de la pendiente para obtener el peso de la capsaicina por ampolla para las muestras desconocidas.

8. PRESENTACIÓN FINAL DE LOS RESULTADOS

Los resultados se expresan en ppm, con tres cifras significativas.

BIBLIOGRAFÍA

1. W. Hawer y J. Ha *et al.* : Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary CG, Food chemistry, 49, pp.99-103, 1994.
2. J. Jung y S. Kang : A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Corean J. Food Sci. Technol., Vol.32, No. 1, pp.42-49, 2000.
3. Christopher A. Reilly, Dennis J. Crouch y Garold S. Yost : Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. Forensic Science 46(3), 502-509, 2001.

Apéndice I.

Cuadro 1. Resumen de la prueba de repetibilidad para determinar muestras de ensayo adecuadas (ppm)

Prueba N°	<i>Gochujang – J</i>	
	CAP	DHC
1	42,0	17,2
2	41,6	17,1
3	41,0	16,5
4	40,2	17,2
5	40,7	17,5
Media	41,1	17,1
RSD,%	1,73	2,14

Cuadro 2. Resumen de la prueba de recuperación para determinar muestras de ensayo adecuadas (%)

Prueba N°	<i>Gochujang – J</i>	
	CAP	DHC
1	95,5	98,1
2	99,0	99,2
3	98,3	97,0
4	97,8	97,4
5	101,9	101,6
6	95,6	96,0
Media	98,0	98,2
RSD,%	2,4	2,0

Apéndice II.

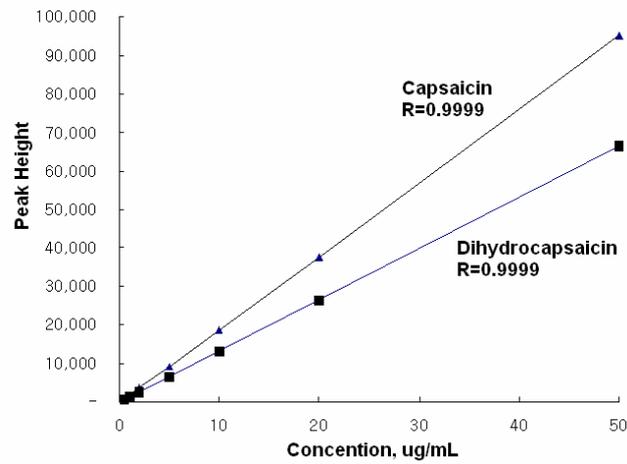


Fig. 1. Curva de calibración de la capsaicina y la DHC por el método HPLC.

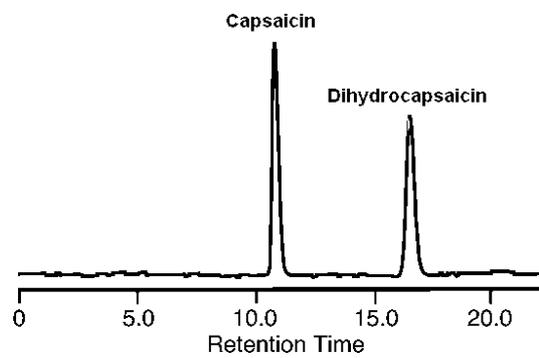
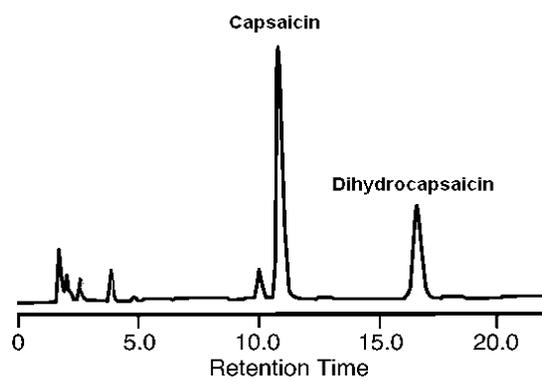


Fig. 2. Cromatograma HPLC de la capsaicina estándar.

Fig. 3. Cromatograma HPLC de la capsaicina en el *Gochujang*.

Apéndice III**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG****(N01-2004)**

(En el Trámite 5 del procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1** La presente norma se aplica a los productos a base de ginseng definidos en la Sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, incluidos los servicios de comidas, o al reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior. La presente norma se aplica en los productos a base de ginseng utilizados como alimentos o ingredientes alimentarios y no se aplica a los productos con fines medicinales.
- 1.2** La presente Norma se aplica solamente en los ordenamientos jurídicos en los que los productos definidos en 2.1 están regulados como alimentos.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El ingrediente básico de los productos a base de ginseng es la raíz fresca comestible de ginseng de las especies *Panax ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L., cultivadas con fines comerciales y utilizadas como alimentos.

2.2 Tipos de productos a base de ginseng**2.2.1 Ginseng desecado****2.2.1.1 Ginseng crudo desecado**

Ginseng crudo desecado: es el producto obtenido mediante secado al sol, con aire caliente o mediante otro método reconocido, de las raíces frescas de ginseng. El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.

2.2.1.2 Ginseng cocido al vapor desecado

Ginseng cocido al vapor desecado: es el producto preparado mediante cocción al vapor de las raíces de ginseng o por otros métodos reconocidos, y secándolas posteriormente. El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.

2.2.2 Extracto de ginseng**2.2.2.1 Extracto de ginseng crudo**

Extracto de ginseng crudo: es el producto obtenido extrayendo los componentes solubles del *ginseng crudo desecado* con agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad cuando se le quita gran parte del agua. El producto se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

2.2.2.2 Extracto de ginseng cocido al vapor

El **extracto de ginseng cocido al vapor** se obtiene mediante extracción de los componentes solubles del *ginseng cocido al vapor desecado* utilizando agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad cuando se le quita gran parte del agua. El producto se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes

Raíces de ginseng frescas tal como se definen en la sección 2.1.

3.2 Factores de calidad

Los productos a base de ginseng deberán tener un olor, color y sabor normales y un contenido de ginsenosides característico del ginseng, y estar exentos de materias extrañas.

3.2.1 Ginseng desecado

- | | | |
|----|--|--|
| a) | Contenido de humedad | 14,0 % como máximo (en polvo: 9,0 % como máximo) |
| b) | Ceniza | 6,0 % como máximo |
| c) | Extractos de 1-butanol saturados de agua | 20 mg/g como mínimo |
| d) | Ginsenoside Rb1 | por determinar |

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá identificarse también el ginsenoside Rf

3.2.2 Extracto de ginseng

- | | | |
|----|--|---|
| a) | Contenido de humedad | 8,0 % como máximo (aplicable sólo al producto en polvo) |
| b) | Materia seca | 60,0 % como mínimo |
| c) | Materia seca no soluble en el agua | 3,0 % como máximo |
| d) | Extractos de 1-butanol saturados de agua | 70 mg/g como mínimo |
| e) | Ginsenoside Rb1 | por determinar |

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá identificarse también el ginsenoside Rf

3.3 Definición de defectos

Deberán aplicarse los siguientes defectos al ginseng desecado:

- a) ***Ginseng dañado por insectos:*** Ginseng visiblemente dañado por insectos o que contenga insectos muertos.
- b) ***Ginseng mohoso:*** Ginseng visiblemente afectado por moho.

3.4 Clasificación como “defectuoso”

Todo recipiente que no cumpla uno o varios de los requisitos de calidad aplicables, definidos en las secciones 3.2 y 3.3, se considerará “defectuoso”.

3.5 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en las secciones 3.2 y 3.3 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 3.4, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

4. CONTAMINANTES

4.1 Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por las disposiciones en la presente Norma deberán respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

4.2 Otros contaminantes

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos para los contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas y los Códigos de Prácticas de Higiene.

5.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado mínimo

El peso neto del producto, en porcentaje del peso indicado, no deberá ser inferior al 97 %.

6.2 Clasificación como “defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos de llenado mínimo establecidos en la sección 6.1 se considerará “defectuoso”.

6.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 6.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 6.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente que figura en las Directrices Generales del Codex para el Muestreo.

7. ETIQUETADO

El producto regulado por la presente Norma se deberá etiquetar de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 Denominación del producto

Los nombres de los productos definidos en las subsecciones 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2.1 y 2.2.2.2 serán “*Ginseng crudo desecado*”, “*Ginseng cocido al vapor desecado*”, “*Extracto de ginseng crudo*”, y “*Extracto de ginseng cocido al vapor*”, respectivamente. En este caso, los productos fabricados con *P. ginseng* C.A. Meyer podrán denominarse “*Ginseng blanco*”, “*Ginseng rojo*”, “*Extracto de ginseng blanco*” y “*Extracto de ginseng rojo*”.

7.2 Nombre de la especie de ginseng y país de origen

Todos los productos a base de ginseng deberán etiquetarse con el nombre científico o común del ginseng utilizado como materia de los mismos y, en la etiqueta de los productos definidos en las secciones 2.2.1 y 2.2.2, deberá indicarse el país de origen del material del ginseng.

Los nombres comunes del ginseng deberán declararse de conformidad con la legislación y costumbres del país donde se consuma el producto, de forma que no se induzca a error al consumidor.

7.3 Etiquetado de recipientes no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los recipientes destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el recipiente. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

7.4 Otros requisitos de etiquetado

A menos que se especifique otra cosa en la legislación nacional, los productos deberán llevar en la etiqueta una indicación clara de que no están destinados a un uso medicinal, además de otra información que estipule cualquier país en el que se distribuyan los productos a base de ginseng.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**8.1 Determinación del contenido de humedad**

Con arreglo a AOAC 924.45

8.2 Determinación del contenido de materia seca

Deberá realizarse de conformidad con AOAC 924.45 y sustrayendo el contenido de agua del 100%

8.3 Determinación del contenido de ceniza

De conformidad con AOAC 923.03

8.4 Determinación del contenido de materia seca no soluble en el agua

De conformidad con el método establecido en el Anexo A

8.5 Determinación del contenido de extractos de 1-butanol saturados de agua

De conformidad con el método descrito en el Anexo B

8.6 Identificación de los ginsenosidos Rb1 y Rf

De conformidad con el método descrito en el Anexo C

Anexo A**Determinación del contenido de materia seca no soluble en el agua**

Colocar una muestra de 1g en un tubo centrífugo de 25 ml a peso constante. Añadir 15 ml de agua destilada y disolver la muestra. Centrifugar durante 15 min. a 3000 rpm y eliminar el sobrenadante. Repetir dos veces la centrifugación. Secar y reducir la muestra a peso constante a 105°C. Expresar los resultados en porcentaje.

$$\text{Contenido de materia seca no soluble en el agua (\%)} = (W1-W0)/S \times 100$$

S: peso de la muestra (g)

W1: peso del tubo centrífugo y del residuo tras el secado (g)

W0: peso del tubo centrífugo (g)

*El método descrito en el anexo A se estipula en la legislación alimentaria de Corea y modifica el “método oficial AOAC 950.66”.

Anexo B

Determinación del contenido de extractos de 1-butanol saturados de agua**1. Preparación del 1-butanol saturado de agua**

Mezclar el 1-butanol con agua en una proporción de 70:30 un embudo de separación, agitarlo enérgicamente durante varios minutos y esperar hasta que se separen dos capas, la superior y la inferior. Descartar la capa inferior (capa de agua).

2. Método de análisis**2.1 Ginseng desecado**

Pesar una muestra de unos 5 g, triturarla y pasarla por un tamiz de 80 como mínimo a un matraz erlenmeyer y refluirla con 50 ml de 1-butanol saturado de agua al baño de María a 80°C durante una hora. Decantar el 1-butanol en otro matraz erlenmeyer de 250. Repetir dos veces la extracción. Mezclar el disolvente y el filtro en un embudo de separación de 250 ml. Añadir 50 ml de agua destilada. Agitar enérgicamente y esperar hasta que se formen la capa superior y la capa inferior totalmente separadas. Recuperar la capa de 1-butanol (capa superior) en un matraz de evaporación con peso constante y evaporarla al vacío hasta que se seque. Secar el matraz y el contenido a peso constante a 105°C. Calcular el aumento de peso del matraz como “extractos de 1-butanol en el extracto de ginseng”. Expresar los resultados en mg por gramo en el ginseng desecado.

$$\text{extractos de 1-butanol saturados de agua (mg/g)} = (A-B)/ S$$

S: peso de la muestra (g)

A: peso del matraz tras concentrar y secar los extractos (mg)

B: peso del matraz (mg)

2.2 Extracto de ginseng (incluido el ginseng en polvo)

Colocar una muestra de 1-2 g en un matraz erlenmeyer de 250 ml, disolver en 60 ml de agua y pasarla a un embudo de separación. Añadir 60 ml de éter dietílico. Agitar enérgicamente y esperar hasta que se formen las capas superior e inferior totalmente separadas. Recoger la capa inferior y extraer con 60 ml de 1-butanol saturado de agua por tres veces. Mezclar el disolvente en un embudo de separación de 250 ml. Añadir 50 ml de agua destilada. Agitar enérgicamente y esperar hasta que se formen la capa superior y la capa inferior totalmente separadas. Recuperar la capa de 1-butanol (capa superior) en un matraz de evaporación con peso constante, evaporarla al vacío hasta que se seque. Secar el matraz y el contenido a peso constante a 105°C. Calcular el aumento de peso del matraz como “extractos de 1-butanol en el extracto de ginseng”. Expresar los resultados en mg por gramo en el extracto de ginseng.

Bibliografía

1. *Planta medica*, Vol. 25, págs. 194-202, 1974
2. *Chem. Pharm. Bull.*, vol 14, págs. 595-600, 1966
3. *Korean J. Ginseng Sci.*, 10(2), págs. 103-199, 1986

Identificación de ginsenosides Rb1 y Rf

Los ginsenosides de los productos del ginseng se analizan mediante cromatografía en capa fina (TLC) o mediante cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC).

1. Preparación de la solución de muestra

Diluir el extracto de 1-butanol secado descrito en el Anexo B en un volumen 10 veces superior de metanol, hasta su disolución completa, y filtrarlo con un filtro de membrana de 0,45 µm.

2. Preparación de la solución estándar

Disolver los ginsenosides estándar, tales como los ginsenosides -Rb1 y -Rf, en metanol hasta obtener una solución al 1% y filtrarla (con un tamiz de 0,45 µm).

3. Identificación

3.1 Cromatografía en capa fina

Colocar 2,5 µl de la solución estándar y la solución de muestra indicada supra sobre una placa de TLC (gel de sílice), secada previamente al horno a 110°C durante 15 minutos. Revelar con una solución superior de 1-butanol: acetato de etilo: agua (5:1:4, v/v/v) o una solución inferior de cloroformo: metanol: agua (65:35:10, v/v/v). Rocíar una placa de TLC con una solución compuesta por 10 % de ácido sulfúrico o un 30 % de ácido sulfúrico y etanol y secarla al horno a 110°C durante 5-10 minutos para revelar el color. Identificar los ginsenosides de los productos del ginseng comparando los colores y valores de Rf obtenidos con los de los ginsenosides estándar.

3.2 Cromatografía líquida de alto rendimiento

Preparar las soluciones estándar y de muestra descritas anteriormente. Analizar los ginsenosides con el método HPLC en función de las condiciones operativas. Identificar los ginsenosides de la muestra comparando los tiempos de retención de los valores máximos con los de la solución estándar.

<Condiciones operativas>

Columna: Columna NH₂, columna µ-Bondapak C18 o columna de análisis de hidratos de carbono o equivalente

Detector: HPLC/RI o UV (203 nm) o ELSD

Eluyente: UV: acetonitrilo: agua (30:70, v/v)

ELSD: acetonitrilo: agua: isopropanol (94,9:5,0:0,1, v/v/v)

Caudal: 1,0 ml/min – 2,0 ml/min

Bibliografía

1. *Journal of Chromatography*, Volumen 921, N°2, 6 de julio de 2001, págs. 335-339
2. *Journal of Chromatography*, Volumen 868, N° 2, 4 de febrero de 2000, págs. 269-276
3. *Journal of Chromatography*, Volumen 356, 1986, págs. 212-219
4. Volumen 499, 19 de enero de 1990, págs. 453-462
5. *Planta Medica*, Volumen 212, N° 1, 24 de julio de 1981, págs. 37-49
6. *J. Pharm. Soc. Korea*, 23(3,4), 1979, págs. 181-186

Apéndice IV**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA****(N02-2004)****(En el Trámite 4 del procedimiento)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica al producto que se define más adelante en la Sección 2 y que se ofrece para el consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para el reenvasado, si fuera necesario. No se aplica al producto cuando se indica que se destina a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por Pasta de Soja Fermentada el alimento fermentado cuyo ingrediente esencial es la soja. El producto es un tipo de pasta que tiene varias propiedades físicas, tales como la consistencia semisólida y el mantenimiento parcial de la forma de la soja y se fabrica a partir de los ingredientes estipulados en las Secciones 3.1.1 y 3.1.2 mediante los procesos siguientes:

- (a) Soja hervida o cocida al vapor, o mezcla de soja hervida o cocida al vapor y cereales que se fermentan con microorganismos naturales o cultivados;
- (b) Mezcla con sal o salmuera u otras sustancias;
- (c) La mezcla o parte sólida de la mezcla deberá madurar durante un determinado período de tiempo hasta que la calidad del producto cumpla los requisitos estipulados en la Sección 3.2 Factores de Calidad.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN****3.1.1 Ingredientes Básicos**

- (a) Soja
- (b) Sal
- (c) Agua potable
- (d) Microorganismos naturales o cultivados (*Bacillus* spp. y/o *Aspergillus* spp., que no sean patógenos ni produzcan toxinas)

3.1.2 Ingredientes Facultativos

- (a) Cereales y/o harina (de trigo, arroz, cebada, etc.)
- (b) Lactobacilo
- (c) Alcohol etílico destilado derivado de productos agrícolas (tapioca, caña de azúcar, batata, etc.)
- (d) Azúcares
- (e) Jarabe de almidón
- (f) Materias primas aromatizantes naturales (polvo o extracto de pescado o algas secos)

3.2 FACTORES DE CALIDAD

- (a) [Nitrógeno Total: 1,2 % (p/p) como mínimo
- (b) Nitrógeno amínico: 0,25% (p/p) como mínimo
- (c) Humedad: 60,0% (p/p) como máximo]

Los productos deberán tener sabor, olor, color y textura característicos del producto.

3.3 CLASIFICACIÓN COMO "DEFECTUOSOS"

Todo recipiente que no cumpla uno o varios de los requisitos de calidad aplicables, que se definen en la Sección 3.2, se considerará "defectuoso".

3.4 ACEPTACIÓN DE LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en la Sección 3.2, cuando el número de artículos "defectuosos", tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 CONSERVANTES

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo
200	Ácido sórbico	1,0 g/kg como ácido sórbico solos o mezclados
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzóico	1000 mg/kg como ácido benzóico, solos o mezclados
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	

4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo
170(i)	Carbonato de calcio	limitado por las BPF
330	Ácido cítrico	
331(iii)	Citrato trisódico	

4.3 POTENCIADORES DEL SABOR

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	Nivel Máximo
621	Glutamato monosódico (L-)	limitado por las BPF
627	5'-guanilato disódico	
631	5'-inosinato disódico	
635	5'-ribonucleótidos disódicos [Extractos de levadura]	

4.4 ANTIOXIDANTES

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO
300	Ácido ascórbico (L-)	limitado por las BPF
539	Tíosulfato de sodio	30 mg/kg como dióxido de azufre

4.5 EDULCORANTES

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	limitado por las BPF
[954	Sacarina de sodio	200 mg/kg]

4.6 COLORES

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO
101i	Riboflavina	10 mg/kg
150a	Color de caramelo, clase I	limitado por las BPF

5. CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

5.2 OTROS CONTAMINANTES

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos para los contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas y los Códigos de Prácticas de Higiene.

6.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

Los envases deberán llenarse bien con el producto, el cual deberá ocupar no menos del [90 %] (menos cualquier espacio que se considere necesario con arreglo a buenas prácticas de fabricación) de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

7.2 CLASIFICACIÓN COMO DEFECTUOSOS

Todo recipiente que no cumpla los requisitos de llenado mínimo establecidos en la Sección 7.1 se considerará “defectuoso”.

7.3 ACEPTACIÓN DE LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 7.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente norma se deberá etiquetar de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex STAN 1-1985).

8.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

El producto se designará como "Pasta de Soja Fermentada". Podrán utilizarse otros nombres que permita la legislación del país donde se consuma el producto. El nombre del producto podrá incluir el nombre de un ingrediente que lo caracterice.

8.2 DECLARACIÓN DE PROPIEDADES DE “HALAL”

La declaración de propiedades de “Halal” de la Pasta de Soja Fermentada deberá cumplir las disposiciones de la sección correspondiente de las Directrices del Codex para el Uso del término “Halal” (CAC/GL 24-1997).

8.3 ETIQUETADO DE RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el recipiente. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 DETERMINACIÓN DEL NITRÓGENO TOTAL

Con arreglo a AOAC 984.13.

9.2 DETERMINACIÓN DEL NITRÓGENO AMÍNICO

Con arreglo a AOAC 920.154 B (Método *Sorensen*) con las condiciones siguientes:

Preparación de muestras de ensayo

Pesar 2 g de la muestra en un vaso de precipitados de 250 mL y mezclar la muestra con 100 mL de H₂O fría (15°C) exenta de NH₃ y agitar la mezcla durante 60 minutos. Después decantar la mezcla con un filtro cuantitativo y recoger el filtrado en un matraz aforado de 100 mL.

Punto final

Deberá utilizarse un medidor de pH para determinar el punto final en lugar de la verificación óptica de los colores.

9.3 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD

Con arreglo a la AOAC 934.01 a una temperatura de secado de 70°C o menos.