

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP15/ASIA
Noviembre de 2014

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

38.º período de sesiones

CICG, Ginebra (Suiza)

6-11 de julio de 2015

INFORME DE LA 19.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Tokio (Japón)

3-7 de noviembre de 2014

NOTA: El presente informe contiene la carta circular CL 2014/31-ASIA.

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2014/31-ASIA
Noviembre de 2014

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

De: Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Correo electrónico: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Roma (Italia)

Asunto: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 19.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (REP15/ASIA)

Se presenta adjunto el informe de la 19.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia, que se examinará en el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 6-11 de julio de 2015).

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 38.º PERÍODO DE SESIONES

PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO

1. Proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados (párr. 44, Apéndice IV)

OTROS TEMAS PRESENTADOS CON FINES DE APROBACIÓN

2. Modificaciones de la Norma regional para el tempe (párr. 8, Apéndice II)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen hacer observaciones sobre los antedichos documentos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con los Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines (Parte 3 – Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), dirigiendo un **mensaje de correo electrónico a la dirección codex@fao.org no más tarde del 28 de febrero de 2015.**

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página ii
Informe de la 19. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 16

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4-5
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 2 del programa)	6-10
Actividades de la FAO/OMS de interés para la región, identificación de prioridades y necesidades de desarrollo de capacidad (tema 3 del programa)	11-21
Revitalización de los Comités Coordinadores FAO/OMS - Propuestas para el fortalecimiento del papel y de la plataforma de los CCR (tema 4 del programa)	22-35
Sistemas nacionales de control de alimentos y participación de los consumidores en la elaboración de normas alimentarias y la utilización de las normas del Codex a nivel nacional (tema 5 del programa)	36-37
Proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados (tema 6 del programa)	38-44
Anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori (tema 7 a) del programa)	45-60
Anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (tema 7 b) del programa)	61-68
Estado de aplicación del Plan Estratégico para el CCASIA 2009-2014 (tema 8 a) del programa)	69-71
Proyecto de Plan Estratégico para el CCASIA 2015-2020 (tema 8 b) del programa)	72-78
Documento de debate sobre los grillos comestibles y sus productos (tema 9 del programa)	79-84
Labor del Codex de interés para la región (tema 10 del programa)	85-101
Nombramiento del Coordinador (tema 11 del programa)	102-103
Otros asuntos (tema 12 del programa)	104-124
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 13 del Programa)	125

Apéndices

Apéndice I	Lista de participantes	página 19
Apéndice II	Modificaciones de las secciones 4, “Aditivos alimentarios”, y 8, “Métodos de análisis y toma de muestras”, de la <i>Norma regional para el tempe</i>	página 28
Apéndice III	Respuestas del CCASIA 19 a la aplicación del Plan Estratégico	página 29
Apéndice IV	Proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentada	página 33
Apéndice V	Lista de actividades de interés para el CCASIA	página 40

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 19.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA 19) llegó a las siguientes conclusiones:

Cuestiones que requieren la aprobación de la CAC 38

Proyectos de normas regionales para su aprobación en el Trámite 8 del Procedimiento

- Proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados (párr. 44, Apéndice IV)

Otros textos presentados con fines de aprobación

- Modificaciones de la *Norma regional para el tempe* (disposiciones específicas para “Aditivos alimentarios”, y “Métodos de análisis y toma de muestras”) (párr. 8, Apéndice II)

Cuestiones que debe examinar la CAC 38

- Presentó respuestas relativas al estado de ejecución de determinadas actividades del Plan Estratégico del Codex 2014-19 relacionadas con su labor (párr. 10 y Apéndice III);
- Convino en que era necesario revitalizar los CCR y presentó observaciones sobre varias propuestas (párr. 34);
- Devolvió al Trámite 2/3 el anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori y el anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (párrs. 60 y 68);
- Convino en suspender las labores de elaboración del Plan Estratégico del CCASIA 2015-2020 y sustituirlo por la Lista de actividades de interés para el CCASIA (párr. 78 y Apéndice V);
- Acordó por unanimidad recomendar que se nombrara a la India Coordinador para Asia (párr. 102).

Asuntos remitidos a otros comités:

Convino en:

- Informar al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de la decisión de mantener en 5,71 el factor de conversión para determinar el contenido en proteínas del tempe (párr. 8);
- Remitir con fines de aprobación al Comité sobre Aditivos Alimentarios y al Comité sobre Etiquetado de los Alimentos las disposiciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado del proyecto de Norma para los productos de soja no fermentados (párr. 44, Apéndice IV).

Cuestiones presentadas a título informativo

Convino en:

- Suspender el examen de los documentos de debate sobre los grillos comestibles y sus productos y sobre nuevas labores centradas en el *samgyetang* (párrs. 83 y 114);
- Pedir a los países interesados que, en pro de su labor en curso, enviaran a la FAO información sobre materiales de embalaje o que está en contacto con alimentos y, de seguir interesados, prepararan un documento de debate sobre la cuestión que se examinaría en la siguiente reunión del CCASIA (párr. 93);
- Alentar a los miembros interesados a que propusieran a los comités pertinentes nuevas labores centradas en directrices sobre las declaraciones de propiedades nutricionales de los complementos alimenticios y en la revisión de las *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CAC/GL 55-2005) y a que, si seguía siendo pertinente, prepararan un documento de debate sobre el tema para que se examinara en la siguiente reunión del CCASIA (párr. 98);
- Que se presentara un documento de debate revisado sobre la elaboración de una norma regional para el *makgeolli* teniendo en cuenta las dos preguntas planteadas por el Representante de la OMS y se presentara información sobre la producción y el comercio en la región de productos semejantes; de ese modo el CCASIA contaría con una base adecuada para empezar a estudiar nuevas labores sobre este producto (párr. 110); y
- Que se preparara un documento de debate revisado sobre la elaboración de una norma regional para el *natto* en el que figurara información acerca de: i) productos semejantes en la región; ii) la posibilidad de revisar las normas existentes para dar cabida al *natto*; y iii) una justificación de la elaboración de la norma (por qué es necesaria y qué se pretende solucionar con ella) (párr. 118);
- Recomendar a los miembros interesados que propusieran labores relativas al longán secado en el marco del Grupo de Trabajo de Expertos creado por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación con los productos secos y secados y que, en caso de no encontrar apoyo en este último Comité, prepararan un documento de debate y documento del proyecto para que se examinara en la siguiente reunión (párr. 122).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) celebró su 19.^a reunión en Tokio del 3 al 7 de noviembre de 2014 por amable invitación del Gobierno del Japón. Presidió la reunión el Sr. Pisan Pongsapitch, Secretario General Adjunto de la Oficina Nacional de Productos Agrícolas y Normas Alimentarias de Tailandia, mientras que fue copresidenta la Dra. Yayoi Tsujiyama, Directora de Asuntos Internacionales de la División de Políticas relativas a la Inocuidad de los Alimentos y el Consumidor, Oficina de Asuntos sobre la Inocuidad de los Alimentos y el Consumidor del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del Japón. Asistieron a la reunión delegados de 21 Estados Miembros, 4 Miembros no pertenecientes a la región, 6 organizaciones internacionales y representantes de la FAO y la OMS. En el Apéndice I del presente informe figura una lista completa de participantes, incluidas las secretarías.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. Inauguró la reunión el Sr. Tomohiro Bessho, Director General de Asuntos Técnicos del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del Japón. En su intervención inaugural el Sr. Bessho dio calurosamente la bienvenida a todos los participantes de la región de Asia y otros países y subrayó la importancia del mandato del Codex para proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos. El Sr. Bessho expresó su gratitud al Coordinador, Tailandia, y a otros países por el apoyo prestado a la elección de la Dra. Yayoi Tsujiyama como Vicepresidenta de la Comisión del Codex Alimentarius.
3. También se dirigieron a los delegados la Sra. Awilo Ochieng Pernet, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, la Sra. Shashi Sareen, Oficial superior de alimentación y nutrición de la Oficina Subregional de la FAO para Asia y el Pacífico, y el Dr. Kazuaki Miyagishima, Director de Inocuidad de los Alimentos y Zoonosis de la OMS. En [CRD5](#) pueden consultarse la intervención inaugural y otros discursos.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

4. El Comité Coordinador aprobó el programa provisional como programa de la reunión y convino en examinar lo siguiente:

En el marco del tema 10 del programa,

- Orientación sobre los criterios relativos al uso de embalaje de papel o flexible en las pequeñas y medianas empresas alimentarias (propuesta de Indonesia)

En el marco del tema 12 del programa,

- Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para el *makgeolli* (propuesta de la República de Corea ([CRD1](#)))
- Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para el *samgyetang* (propuesta de la República de Corea ([CRD2](#)))
- Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para el *natto* (propuesta del Japón ([CRD 10](#)))
- Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para el longán secado (propuesta de Tailandia ([CRD 11](#)))
- Información sobre la candidatura de Indonesia al CCEXEC en representación de la región de Asia
- Información actualizada sobre el control de los radionucleidos en los alimentos en el Japón.

5. El Comité Coordinador convino en crear un grupo de trabajo durante la reunión sobre el anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori (tema 7 a) del programa), presidido por la República de Corea y el Japón, con el objeto de revisar el anteproyecto (Sección 2).

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS del Codex (tema 2 del programa)³

6. El Comité Coordinador señaló varias cuestiones de interés planteadas en el CAC 36 y el CAC 37 y en otros comités e indicó que las cuestiones relacionadas con el proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados se examinarían en el marco del punto 6 del programa.

¹ [CRD5](#) (intervención inaugural y otros discursos).

² [CX/ASIA 14/19/1 Rev.1](#).

³ [CX/ASIA 14/19/2](#); [CRD6](#) (Seguimiento del Plan estratégico del Codex) y [CRD14](#) (Observaciones de Indonesia).

Norma regional para el tempe

7. El Comité Coordinador tomó nota de las recomendaciones de la 34.^a reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y de la 45.^a reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios y convino en:
 - Sustituir el método de análisis del contenido en lípidos por la ISO 1211/IDF 1:2010;
 - Mantener un factor de conversión de 5,71 para determinar el contenido en proteínas, observando que en los estudios científicos (como en Food energy – methods of analysis and conversion factors, informe de un taller técnico celebrado en Roma del 3 al 6 de diciembre de 2002; FAO, 2003. Reseña exhaustiva de los estudios científicos sobre el factor de conversión de nitrógeno en proteína) se indicaba que este factor era adecuado para la soja, principal ingrediente del tempe; e
 - Incluir una mención de las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75 - 2010).

Conclusión

8. El Comité Coordinador convino en remitir con fines de aprobación a la CAC 38 las modificaciones de la Norma regional para el tempe (Apéndice II) e informar al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras de su decisión relativa al factor de conversión para determinar el contenido en proteínas del tempe.

Seguimiento del Plan Estratégico del Codex 2014-19

9. El Comité Coordinador observó que la CAC 36 había aprobado el Plan Estratégico 2014-19 y que la Secretaría del Codex había preparado una plantilla para el seguimiento de la ejecución de determinadas actividades de interés para todos los comités ([CRD6](#)).
10. En el Apéndice III figuran las respuestas del Comité Coordinador con fines de examen en el CCEXEC 70 y la CAC 38.

ACTIVIDADES DE LA FAO/OMS DE INTERÉS PARA LA REGIÓN, IDENTIFICACIÓN DE PRIORIDADES Y NECESIDADES DE DESARROLLO DE CAPACIDAD (tema 3 del programa)⁴

11. La Representante de la FAO presentó un examen de las actividades de la FAO en la región relativas a la creación de capacidad, las dificultades y las prioridades. Destacó en particular algunas actividades centradas en enfoques preventivos basados en el riesgo a raíz de las cuales se elaboraron las “Directrices regionales sobre higiene e inocuidad en el comercio alimentario minorista” y las “Directrices regionales sobre criterios de normas correctas de fabricación y análisis de riesgos y de puntos críticos de control”. Asimismo, mencionó el plan de buenas prácticas agrícolas en el sector de la horticultura, elaborado por los países de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional en relación con las normas de buenas prácticas agrícolas y los criterios de certificación basados en las normas internacionales, así como el apoyo prestado a cuatro países para que lo aplicaran.
12. La Representante de la FAO indicó que las prioridades de la región en materia de seguridad alimentaria, incluida la inocuidad de los alimentos, se determinaban fundamentalmente mediante la Conferencia Regional de la FAO para Asia y el Pacífico, celebrada cada dos años, el marco de programación por países elaborado por la FAO y los respectivos países y diversos talleres y consultas regionales. En la 32.^a Conferencia Regional de la FAO para Asia y el Pacífico, celebrada en Mongolia en marzo de 2014, se pidió a la FAO que ayudara a los Estados Miembros a fortalecer sus programas de inocuidad de los alimentos, armonizara y mejorara las normas alimentarias y ayudara a los países a mejorar la gestión de los riesgos para la inocuidad alimentaria. Además, en los marcos de programación por países muchos países habían considerado importante la inocuidad de los alimentos.
13. La FAO había indicado que la elaboración de una “estrategia sobre inocuidad de los alimentos” era importante para determinar la orientación concreta de la inocuidad alimentaria en la región en consulta con el sector agrícola y otros sectores conexos. Al proponer actividades en el ámbito de la inocuidad de los alimentos la FAO tendrá debidamente en cuenta la estrategia de la OMS en la materia, la labor del CCASIA y otras estrategias o planes de acción conexos para garantizar la sinergia y la coincidencia de planteamientos. Otra prioridad a la que había que prestar atención se refería a los indicadores de la inocuidad de los alimentos, en relación con lo cual sería útil emprender algunas actividades en la región.

⁴ [CX/ASIA 14/19/3](#); [CX/ASIA 14/19/3 Add.1](#); [CRD8](#) (Observaciones de la India); [CRD14](#) (Observaciones de Indonesia); y [CRD28](#) (Resumen del taller técnico de la FAO y la OMS sobre retirada y rastreabilidad de alimentos en el marco del análisis de riesgos: Prevención de las emergencias en relación con la inocuidad de los alimentos).

14. El Representante de la OMS dio a conocer a los participantes aspectos destacados de las actividades sobre inocuidad de los alimentos de la oficina regional de la OMS para el Pacífico occidental, en el marco de lo cual destacó la aplicación de la *Estrategia sobre inocuidad de los alimentos en la región del Pacífico occidental 2011-15*, hecha suya en 2011 por el Comité Regional de la OMS para el Pacífico occidental. Dos ámbitos de acción centrales eran: i) fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos y ii) mejorar la cooperación entre destacados organismos y asociados de la región en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.
15. Los avances en la aplicación de la estrategia en los Estados Miembros desde su adopción se habían medido mediante el cuestionario anual de seguimiento de las capacidades básicas del Reglamento Sanitario Internacional, una encuesta sobre la aplicación de la *Estrategia sobre inocuidad de los alimentos en la región del Pacífico occidental*, diversas misiones en los países e informes. Se había preparado un informe sobre la evolución de la aplicación de la *Estrategia sobre inocuidad de los alimentos en la región del Pacífico occidental 2011-15* en el que se presentaban detalles al respecto.
16. En general, se ha avanzado adecuadamente en casi todos los Estados Miembros de la OMS de la región del Pacífico occidental por lo que se refiere a la elaboración de leyes, reglamentos o políticas nacionales en materia de alimentación con el objeto de facilitar el control de la inocuidad de los alimentos, establecer la infraestructura necesaria e instaurar mecanismos de colaboración. Según el cuestionario 2013 del Reglamento Sanitario Internacional para el seguimiento de las capacidades básicas, en el 85 % de los 26 países se dispone de mecanismos de colaboración plurisectorial. A escala regional, las máximas prioridades han sido fortalecer la labor de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos en Asia y fomentar las asociaciones regionales mejorando el Grupo de Trabajo para la Cooperación en Inocuidad de los Alimentos.
17. Sin embargo, debe hacerse mucho más por fortalecer la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la consiguiente respuesta y gestionar los sucesos y emergencias relacionados con la inocuidad de los alimentos. Por ejemplo, apenas la mitad de los países de la región han elaborado y ensayado sus planes nacionales de respuesta a sucesos y emergencias relacionados con la inocuidad de los alimentos. La forja de una alianza regional eficaz sigue siendo una tarea ardua. Se está procurando seguir adelante con la aplicación de la Estrategia sobre inocuidad de los alimentos en la región del Pacífico occidental en 2011-15 y fechas posteriores, promover la inocuidad alimentaria como parte integral de la labor nacional y regional centrada en la seguridad sanitaria y propugnar la colaboración y la inversión de las partes interesadas.
18. Varias delegaciones mencionaron con agradecimiento el apoyo prestado a sus países por la FAO y la OMS. Entre las esferas de ulterior apoyo se mencionaron la asistencia para la recopilación e incorporación de datos e información científicos en el proceso del Codex, la creación de capacidad en el uso de normas del Codex como base de la elaboración de normas nacionales y el apoyo a la garantía de calidad de la información.
19. La Administradora del Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex puso de relieve el valor añadido de las actividades de desarrollo de la capacidad de la FAO/OMS sufragadas con cargo a este Fondo con el objeto de mejorar la participación eficaz en el Codex y presentó a los Estados Miembros del CCASIA un calendario actualizado de la evaluación final de los proyectos, acompañado de distintas maneras en que puede solicitarse a los países que contribuyan. Expuso el actual planteamiento basado en un enfoque de tres pilares con el fin de prestar: i) apoyo adaptado a cada país beneficiario para atender sus necesidades específicas; ii) apoyo al desarrollo de la capacidad en el Codex, dirigido a grupos de países de una región o subregión para atender sus necesidades comunes; iii) posible apoyo para seguir atendiendo la necesidad de mejorar el aporte científico/técnico de los países al Codex. Se pidió a los Estados Miembros que indicaran si les parecía que las ideas preliminares iban por el buen camino y contenían elementos adecuados en consonancia con las futuras necesidades de los países. Con ocasión de la actual reunión celebrada por el CCASIA, la FAO y la OMS, con apoyo del Fondo Fiduciario del Codex, convocaron para el 2 de noviembre de 2014 un taller sobre "Retirada y rastreabilidad de alimentos en el marco del análisis de riesgos: Prevención de las emergencias en relación con la inocuidad de los alimentos". En [CRD 28](#) se presentó un informe resumido.
20. En sus intervenciones, los Estados miembros del CCASIA favorecieron el enfoque de tres pilares y el paso de un apoyo amplio a enfoques más personalizados. El pilar 1 debía basarse en criterios claros para determinar a quién se iba a prestar apoyo; también debían aclararse las responsabilidades de los países beneficiarios y de los donantes. Los pilares 2 y 3 se consideraron apropiados, al ser consonantes con el Plan Estratégico del Codex y con las necesidades de la región. Las actividades de formación de la FAO/OMS que se respaldaran mediante el mecanismo sucesor podrían centrarse en la asistencia a los países con miras a que contribuyeran mejor a las actividades del Codex; se observó que era útil organizar simulaciones. Una delegación puso de relieve las sugerencias concretas que figuraban en [CRD8](#) en cuanto a la determinación de los aspectos que podrían formar parte del mecanismo sucesor.

21. La Unión Europea, interviniendo como organización observadora en el CCASIA, informó a los países de su intención de aportar al Fondo Fiduciario del Codex fondos destinados a un proyecto de datos sobre el consumo de alimentos en los países de la ASEAN que pudieran optar a recibir apoyo de este Fondo. El objetivo del proyecto era disponer en las actuales bases de datos de la FAO/OMS de más información sobre consumo de alimentos llevando a cabo encuestas individuales sobre el consumo de alimentos en unos cuantos países y armonizar los datos en otros países diversos donde ya se disponía de datos. Una delegación aclaró que se habían emprendido las labores iniciales en el Grupo de Expertos de la ASEAN sobre Inocuidad de los Alimentos. También se examinó la ampliación del proyecto a otros países de la región asiática del Codex si se encontraban fondos para ello, algo que, por lo general, se juzgó viable.

REVITALIZACIÓN DE LOS COMITÉS COORDINADORES FAO/OMS - PROPUESTAS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PAPEL Y DE LA PLATAFORMA DE LOS CCR (tema 4 del programa)⁵

22. La Secretaría del Codex presentó el documento [CX/ASIA 14/19/4](#) y explicó que se había preparado para los seis Comités Coordinadores FAO/OMS (CCR) con el objeto de propiciar el debate sobre la manera de revitalizar los CCR para que contribuyeran con más eficacia a la labor del Codex, la inocuidad de los alimentos y las necesidades de calidad de los países, así como a la labor conexas de la FAO y la OMS, incluido el desarrollo de capacidad.
23. El Representante de la OMS destacó que los CCR contribuían de forma importante a la elaboración de normas mundiales, ofrecían una plataforma para examinar cuestiones de interés común para la región y orientaban la labor del Codex. Observó que, desde que se crearon, los CCR habían evolucionado gradualmente pasando de ser un órgano de fijación de normas regionales a actuar como foro de políticas estratégicas. En vista de que la FAO y la OMS ya no podían organizar conferencias mundiales o regionales sobre inocuidad de los alimentos como las que celebraban en los años noventa, los CCR podían ofrecer cada dos años a los países una ocasión ideal para examinar cuestiones relativas a la inocuidad y la calidad de los alimentos e intercambiarse información. El Representante de la OMS explicó que las cuatro propuestas presentadas en el documento tenían por objeto conseguir que las reuniones de los CCR resultaran más dinámicas y beneficiosas para el Codex y sus miembros ofreciendo oportunidades de examinar un tema de interés para la región elegido y anunciado por adelantado como tema de un discurso de presentación a fin de que los países pudieran preparar su contribución a una deliberación estructurada y fundamentada y sustituyendo la recopilación de las respuestas de los países a las cartas circulares sobre información relativa a sistemas de control alimentario, participación de los consumidores y uso de normas del Codex por un documento analítico preparado por la Secretaría del Codex, junto con la FAO y la OMS, sobre la base de información actual procedente de una base de datos en constante evolución a la que los países podían presentar información nueva o actualizada siempre que lo desearan.
24. La Representante de la FAO destacó que las propuestas se preparaban a la luz de la solicitud de los países de disponer de un foro para examinar cuestiones de interés común y aprovechar la labor de los CCR y su experiencia acumulada. Invitó al Comité Coordinador a que presentara observaciones que se unificarían en un informe junto con las de otros CCR.

Debate general

25. Las delegaciones se pronunciaron a favor de revitalizar los CCR. Observaron que había llegado el momento de ocuparse de la cuestión y encontrar maneras de que los CCR colaboraran con mayor eficacia en aras de su principal objetivo, consistente en velar por que la labor del Codex fuera consonante con las necesidades de la región y congregar a especialistas de la región a fin de que examinaran cuestiones relativas a la calidad y la inocuidad de los alimentos. Las delegaciones subrayaron la necesidad de que los CCR determinaran e instauraran mecanismos para facilitar el intercambio de información y la generación, recopilación y presentación de datos científicos y estudiar cuestiones que revistieran importancia para la región.

Debate específico

26. Las delegaciones presentaron las siguientes observaciones sobre las propuestas presentadas en el documento (Sección 3):

Los CCR como foros mejorados sobre la inocuidad y calidad de los alimentos: alineamiento de los CCR (3.1)

⁵ [CX/ASIA 14/19/4](#); [CRD7](#) (Proyecto de modelo para reunir información sobre el control gubernamental oficial de la inocuidad y la calidad de los alimentos); [CRD8](#) (Observaciones de la India), y [CRD15](#) (Observaciones de Malasia).

27. Las delegaciones se expresaron a favor de la propuesta de alinear el programa de los seis CCR, lo cual contribuiría al fortalecimiento de estos. Observaron que tal programa no debería limitarse a temas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la facilitación del comercio, sino dar cabida también a otros como la repercusión del comercio internacional y la inocuidad alimentaria en la seguridad alimentaria y la importancia de la inocuidad de los alimentos como parte integral de la seguridad sanitaria, la información sobre los nuevos productos que se hubieran preparado y los requisitos en materia de calidad alimentaria. Observando las dimensiones de la región de Asia (donde habitaba el 60 % de la población mundial) y su diversidad, las delegaciones recalcaron la necesidad de actuar con cierta flexibilidad en cuanto a los temas del programa para que los CCR pudieran abordar cuestiones propias de su región. También se señaló que el tema del discurso de presentación debía centrarse en cuestiones concretas determinadas por la región y que los CCR debían examinar la labor del Codex de interés para la región.

Plataforma para el intercambio de información sobre sistemas de control alimentario y funciones y responsabilidades en inocuidad alimentaria (3.2)

28. A este respecto, a instancias de una delegación la Representante de la FAO presentó brevemente información sobre la red de minoristas que se estaba creando en la región, puesta en marcha tras la celebración de un taller regional sobre higiene e inocuidad en el comercio alimentario minorista, organizado en septiembre de 2013. La FAO prestaba apoyo a la creación de la red regional, de cuyo mantenimiento y funcionamiento se encargarían los países; cada uno sería responsable de ello un año entero, empezando por Singapur, la India, Tailandia, Filipinas y Bangladesh. La red todavía no había echado a andar; se mencionaron dificultades importantes como la designación por los países de coordinadores, el envío por los países de información que se seguía elaborando y la cuestión de si la red estaría abierta a todos los agentes o solo a los gobiernos, lo cual suscitaba opiniones diversas.
29. En líneas generales, las delegaciones respaldaron la propuesta de preparar una plataforma para dotar de mayor eficacia al intercambio de información sobre los sistemas de control alimentario y las responsabilidades en materia de inocuidad de los alimentos en sustitución del actual sistema de cartas circulares y subrayaron la necesidad de definir mejor el tipo y la finalidad de la reunión y el intercambio de información antes de proceder a elaborar la plataforma. No obstante, las delegaciones observaron que antes de adoptar decisiones convenía tener en cuenta algunos aspectos importantes como el tipo de información; el análisis de la información intercambiada, factor esencial para que los debates en los CCR estuvieran más fundamentados; la sostenibilidad operacional (por ejemplo, quién se encarga de la gestión y quién tiene acceso) y técnica (por ejemplo, el tipo y la calidad de la información y los datos) de la plataforma; la finalidad de la información; la accesibilidad de la red (a saber, si estaría abierta a todos los agentes, a los gobiernos o solo a la FAO y la OMS); la posibilidad de que presentaran aportaciones organizaciones distintas de países miembros; y la cuestión de si los países estaban preparados para intercambiar datos. Debía prestarse atención a las funciones y responsabilidades del Coordinador Regional por lo que se refiere la recopilación de información y debían elaborarse mecanismos para actualizar y supervisar esos datos; mediante un modelo uniforme de presentación de información se facilitaría su presentación y su análisis.
30. Una organización observadora señaló que el actual mecanismo de reunión de información tenía por objeto reunir datos aportados por los Estados Miembros y que tal vez conviniera que los CCR dispusieran de un mecanismo mediante el cual tanto los Miembros como los observadores pudieran aportar información pertinente.
31. El Representante de la OMS indicó que para atender las necesidades de los países y la región y seguir examinando el ámbito y los posibles mecanismos de futuras reuniones del CCASIA deberían tomarse en consideración otras plataformas centradas en la inocuidad de los alimentos a fin de potenciar al máximo las sinergias y no duplicar esfuerzos.

Identificación de las necesidades y prioridades de las regiones (cuestiones emergentes y persistentes relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos) (3.3)

32. Las delegaciones convinieron en que era importante que los CCR reunieran información sobre las necesidades y prioridades de los países. Se observó que en el documento preparado por el Coordinador Regional en relación con las cuestiones del Codex de interés para la región (tema 10) figuraba información sobre necesidades y prioridades relativas al Codex, intercambiada solo cada dos años, mientras que mediante una plataforma en línea podría intercambiarse en tiempo real esa misma información, al igual que datos de otro tipo. Las delegaciones observaron que las necesidades y prioridades también se podrían referir a cuestiones comerciales, como los requisitos para el cumplimiento y la importación, y se podían conocer mediante encuentros de ámbito regional, como talleres, consultas y reuniones organizados por la FAO y la OMS, que seguirían ofreciendo un importante mecanismo para reunir esta información.

Planificación estratégica regional (3.4)

33. Las delegaciones, observando que el Plan Estratégico del Codex 2014-19 era muy amplio, consideraron que el Plan Estratégico de ámbito regional para el CCASIA ya no era necesario y que el CCASIA podía contribuir a la determinación de los objetivos y actividades del Plan Estratégico mundial. Las delegaciones observaron que sería útil que hubiera un solo Plan Estratégico, pues de ese modo se evitarían las duplicaciones y se ahorraría un considerable volumen de recursos y tiempo, y que las actividades concretas del proyecto de Plan Estratégico regional que no formaran parte del Plan Estratégico mundial podrían documentarse en una lista de actividades prioritarias o plan de acción sin que hubiera que elaborar, aplicar o supervisar un Plan Estratégico regional.

Conclusión

34. El Comité Coordinador:
- Convino en que era necesario revitalizar los CCR para mejorar la eficacia en el logro de los objetivos regionales y mundiales del Codex, la FAO, la OMS y los países en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y el comercio de alimentos e intercambiar información sobre inocuidad y calidad alimentaria y datos científicos para prestar apoyo a la labor del Codex.
 - Respaldo la propuesta de alinear el programa de los seis CCR al tiempo que observó la necesidad de imprimir cierta flexibilidad a la determinación de los temas del programa; subrayó la necesidad de que el alcance y la finalidad de los temas del programa estuvieran claros y de que los CCR examinaran asuntos propios de la región; y sugirió ampliar el alcance de los CCR para incorporar temas como la seguridad alimentaria e información sobre productos nuevos.
 - Expresó su apoyo a la elaboración de una plataforma uniforme que ayudara a recopilar e intercambiar con más eficacia información sobre los sistemas de control alimentario. Sin embargo, observó que debía proseguir el estudio de la finalidad prevista para la plataforma, el tipo de información y datos que debían recopilarse e intercambiarse, su sostenibilidad y quién iba a aportar información y disponer de acceso a la plataforma.
 - Convino en que era importante recopilar e intercambiar información sobre las necesidades y prioridades de los países, con inclusión de cuestiones relativas al comercio de alimentos. Observó que una plataforma en línea podría ser útil para intercambiar información en tiempo real.
 - Opinó que los planes estratégicos regionales tal vez no fueran necesarios, pues los CCR se encargaban de aportar observaciones y apoyo para el Plan Estratégico mundial del Codex. Señaló que sería adecuada una lista de actividades prioritarias o plan de acción para el CCASIA y que podría sustituir al Plan Estratégico regional para el CCASIA.
35. El Comité Coordinador observó que se presentaría en el próximo período de sesiones de la Comisión el informe final de los debates de los seis CCR sobre la “revitalización”.

SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE ALIMENTOS Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS ALIMENTARIAS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL (tema 5 del programa)⁶

36. De la información presentada en respuesta a [CL 2014/21-ASIA](#) cabía inferir que:
- En muchos países se habían registrado novedades en los sistemas de control alimentario, como la reorganización de la autoridad alimentaria o enmiendas de la legislación y las normas.
 - En los países se estaban empleando varios mecanismos para presentar información a las partes interesadas y darles a conocer mejor la labor del Codex, por ejemplo sitios web, boletines informativos, talleres y seminarios.
 - La mayoría de los países empleaban las normas del Codex como base de sus normas y reglamentos técnicos nacionales.
 - Varios países aplicaban un enfoque basado en el riesgo en el marco de la inspección de los alimentos importados y de los programas de vigilancia de los alimentos internos.
 - La mayoría de los países ofrecían a los inspectores de alimentos cursos de capacitación en inspección de alimentos conforme a los requisitos del país.

⁶ [CX/ASIA 14/19/5](#) (Respuestas a [CL 2014/21-ASIA](#) de la India, el Japón, la República de Corea y Tailandia); [CX/ASIA 14/19/5-Add.1](#) (Indonesia, Mongolia, Filipinas y Viet Nam); [CRD21](#) (China); [CRD24](#) (Pakistán); [CRD25](#) (Camboya); [CRD26](#) (Maldivas); [CRD27](#) (Afganistán).

- A escala regional y nacional se habían celebrado varias reuniones y talleres sobre el Codex para sensibilizar a las partes interesadas y fomentar su participación en las actividades del Codex.
37. La Representante de la FAO destacó la importancia de informar sobre las novedades y actividades de los países de la región en materia de sistemas de control alimentario, participación de los consumidores y uso de las normas del Codex, e instó a los países a que presentaran esta información y la compartieran.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (tema 6 del programa)⁷

38. La delegación de China presentó el informe ([CRD3](#)) del Grupo de trabajo basado en la presencia física y recordó que en el CCASIA 18 se habían resuelto aspectos fundamentales del proyecto de Norma y que el Grupo de Trabajo de Expertos había examinado algunas cuestiones pendientes ([CX/ASIA 14/19/6 Add.1](#)). Observó que el grupo de trabajo presencial había revisado la sección sobre etiquetado partiendo de las recomendaciones de la 41.ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y que había llegado a un consenso con respecto a la mayoría de las demás partes del documento. Sin embargo, las limitaciones de tiempo impidieron al grupo de trabajo presencial ultimar las deliberaciones sobre las secciones 7, “Pesos y medidas”, y 8.1, “Nombre de los productos”.

Observaciones específicas

39. El Comité Coordinador examinó sección por sección la norma revisada que figuraba en [CRD3](#) y aceptó la mayoría de las propuestas presentadas por el grupo de trabajo presencial. Aparte de correcciones en la redacción y los consiguientes cambios, el Comité Coordinador tomó nota de las observaciones y adoptó las siguientes decisiones:
- Observó que, de forma involuntaria, no se habían incorporado en [CRD3](#) varias decisiones del grupo de trabajo presencial; en consecuencia, retiró los corchetes de la definición de tofu compactado (Sección 2.2.3); eliminó los aditivos alimentarios no evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, que eran la cúrcuma (SIN 100) y las antocianinas (SIN 16e) (Sección 4); y modificó los ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos de glicerol (SIN472 e) fijándolos en una proporción de 2000 mg/kg (Sección 4).
 - Agregó una nota a pie de página en la Sección 2.1 para indicar que la elaboración debía ir encaminada a reducir o eliminar el nivel de antinutrientes y el deterioro.
 - Sustituyó la totalidad de la Sección 7, “Pesos y medidas”, por la propuesta presentada en [CRD19](#), observando que esta sección no figuraba en todas las norma del Codex para productos procedentes de frutas y hortalizas elaboradas; que las disposiciones en materia de pesos y medidas solo figuraban, por lo general, en las normas correspondientes a productos “en conserva” (es decir, sometidos a proceso de conserva); que la norma de la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) era muy detallada y compleja y que la inclusión del cuadro de la OIML no sería compatible con la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius de pasar a adoptar para los productos normas sencillas y menos detalladas centradas en disposiciones esenciales sobre calidad para garantizar la aplicación de prácticas comerciales leales y facilitar la aceptación por los Gobiernos de las normas del Codex.
 - Convino en mantener sin cambios la Sección 8.1, “Denominación de los productos”, y retiró los corchetes.
40. La delegación de Indonesia, observando que el tofu de color (amarillo) se producía, vendía y consumía tradicionalmente en Indonesia, propuso agregar en la sección sobre tofu y productos conexos el uso de colorantes a título de operación técnicamente justificada. Indonesia explicó que antes se usaban en el país sustancias colorantes, entre ellas la cúrcuma, como conservantes de estos tipos de productos, a raíz de lo cual se producía tofu de color (amarillo). Explicó que los actuales colorantes, que eran la bija y la curcumina, se empleaban en la obtención de estos productos tradicionales exclusivamente con fines de coloración.

⁷ [REP13/ASIA](#) Apéndice III; [CX/ASIA 14/19/6](#) (Observaciones en el Trámite 6 de la India, el Japón, la Unión Europea, Kenya, Nueva Zelandia, Suiza, los Estados Unidos de América, la Federación Europea de Proteínas Vegetales, la Federación Internacional de Lechería); [CX/ASIA 14/19/6 Add.1](#); [CRD3](#) (Informe del grupo de trabajo basado en la presencia física sobre el proyecto de Norma para los productos de soja no fermentados); [CRD12](#) (Observaciones de Tailandia); [CRD13](#) (Observaciones del Japón); [CRD14](#) (Observaciones de Indonesia); [CRD15](#) (Observaciones de Malasia); [CRD16](#) (Observaciones de la República de Corea); [CRD17](#) (Observaciones de China); y [CRD19](#) (Propuesta para la Sección 7, “Pesos y medidas”).

41. El Comité Coordinador no aceptó la propuesta, pues no estaba técnicamente justificado el uso de colorantes en el tofu, que podía inducir a error a los consumidores encubriendo productos de baja calidad y adulterados. También se señaló que el “tofu amarillo” se producía y vendía fundamentalmente en Indonesia y que, no habiéndose presentado la propuesta antes de la reunión en curso, no era posible dar cabida en la norma a este tipo de producto tradicional.
42. La delegación de Indonesia expresó reservas con respecto a esta decisión y observó que podía comportar innecesariamente trastornos comerciales y pérdidas económicas.

Conclusión

43. El Comité Coordinador observó que no quedaban cuestiones pendientes, por lo que podía procederse a la aprobación del proyecto de norma.

Situación del proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados (N06-2005)

44. El Comité Coordinador convino en remitir el proyecto de norma regional al CAC 38 para su aprobación en el Trámite 8 (Apéndice IV) y observó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos aprobarían las disposiciones relativas, respectivamente, a los aditivos alimentarios y al etiquetado.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (tema 7 a) del programa)⁸

45. La delegación de la República de Corea presentó el informe del Grupo de Trabajo de Expertos ([CX/ASIA 14/19/7](#)) y el del grupo de trabajo durante la reunión ([CRD22](#)). Explicó que el Grupo de Trabajo de Expertos había mantenido tres rondas de consulta y que todas las respuestas recibidas se habían examinado detenidamente y, en la medida de lo posible, se habían incorporado en la propuesta de norma, nuevamente denominada, para productos a base de alga nori secada, tostada y condimentada. La delegación explicó asimismo que el Grupo de Trabajo de Expertos, dirigido y copresidido por el Japón, había atendido la solicitud del CCASIA 18 de determinar si, en el caso de los productos a base de alga nori, bastaba con una referencia genérica a la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (Apéndice II de [CX/ASIA 14/19/7](#)).
46. En cuanto al grupo de trabajo durante la reunión, la delegación explicó que este había examinado la Sección 2, “Descripción”, y que eran precisas más deliberaciones para seguir adelante con el documento.

Observaciones específicas

47. El Comité Coordinador examinó detenidamente el Apéndice I de [CX/ASIA 14/19/7](#) (Secciones 1 y 3 a 11) y [CRD22](#) (Sección 2), consignó las observaciones formuladas y adoptó las siguientes decisiones.

Denominación de la Norma

48. El Comité Coordinador convino en restablecer el nombre original de la Norma, más conciso, es decir, *Norma regional para productos a base de alga nori*; se señaló que en la Sección 1, “Ámbito de aplicación”, se indicaban con claridad los tipos de productos abarcados por la Norma y que un nombre conciso era consonante con el uso en otras normas que abarcaban tipos de productos distintos (por ejemplo, el proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados).

2.1 Definición de los productos

49. El Comité Coordinador convino en:
- Modificar la segunda oración para indicar mejor los posibles tipos de productos derivados de distintas combinaciones de procesos (“*Todos los productos están secados. Tras el secado, los productos pueden tostarse, freírse, tratarse con aceite comestible o condimentarse*”); y
 - Seguir examinando la propuesta de eliminar “freírse”, actividad comprendida en “tratarse con aceite comestible”.

2.2 Tipos de productos

50. El Comité Coordinador observó que en la Sección 2.1 revisada ([CRD22](#)) figuraba información sobre los distintos procesos; en consecuencia, se convino en que ya no era necesario un preámbulo donde se indicara la definición de los procesos.

⁸ [CX/ASIA 14/19/7](#); [CX/ASIA 14/19/7 Add.1](#) (Observaciones del Japón); [CX/ASIA 14/19/7 Add.2](#) (Observaciones de Tailandia); [CRD14](#) (Indonesia); [CRD18](#) (Observaciones de China); [CRD22](#) (Informe del grupo de trabajo durante la reunión).

2.2.1.1 Alga nori secada

51. El Comité Coordinador convino en:

- Mantener la oración original (en [CX/ASIA 14/19/7](#)) en aras de la coherencia con el título de la sección y modificar la definición para aclarar que todas las operaciones tienen lugar después de la recolección (“*El alga nori secada es producto del alga nori cruda, que se lava, se trocea o se corta, se moldea, se deshidrata y se seca [primeros productos secados tras la recolección]*”).
- Pasar el párrafo sobre las distintas formas del producto a una nueva sección sobre los estilos del producto, aún por elaborar, en la que también figuren las formas de “Otra alga nori secada” (2.2.1.2).

2.2.2 Alga nori tostada

52. El Comité Coordinador convino en cambiar el nombre de la sección a “*Productos de alga nori tostada*” en aras de la coherencia con los títulos de las secciones 2.2.1 y 2.2.3 y modificar en consecuencia el texto de la definición.

2.2.3.1 Alga nori frita tratada con aceite comestible

53. El Comité Coordinador convino en modificar el nombre de la sección, que pasaría a ser “*Productos de alga nori condimentada tratados con aceite comestible*” y en seguir estudiando dos opciones para definir el proceso: i) “... *se condimenta y se fríe o se condimenta, se tuesta y se trata con aceite comestible, respectivamente*” y ii) “... *se condimenta, independientemente de si está tostada, frita o tratada con aceite comestible*”.

Secciones 3, “Composición y factores de calidad”, y 4, “Aditivos alimentarios”

54. El Comité Coordinador:

- Convino en revisar las secciones a la luz de los cambios incorporados en la Sección 2, “Descripción”;
- Tomó nota de la observación de una delegación en el sentido de que no era apropiada la referencia a la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*, pues el ámbito de aplicación de las categorías de alimentos de la Norma General (es decir, 04.2.2.2 y 04.2.2.8) abarcaba una gran variedad de productos.
- Convino en revisar la sección sobre aditivos alimentarios adoptando un enfoque idéntico al empleado en el caso de la Norma para los productos de soja no fermentados, es decir, teniendo en cuenta: i) la justificación tecnológica; ii) las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos pertinente de la Norma General para los Aditivos Alimentarios; y iii) la necesidad de más aditivos alimentarios.

Sección 5, “Contaminantes”

55. El Comité Coordinador aceptó la recomendación del Grupo de Trabajo de Expertos de que en la Norma por lo menos se mencionara la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos y de que, sobre la base de los resultados de una evaluación preliminar de la exposición, no se impusieran concentraciones máximas o niveles de referencia concretos ni otras medidas de gestión de los riesgos en relación con la presencia de arsénico, cadmio o plomo en los productos del alga nori. En consecuencia, convino en mantener en la sección el texto normalizado.

56. El Comité Coordinador observó que una delegación consideraba que seguía siendo necesario establecer concentraciones máximas de metales pesados en los productos a base de alga nori, pues la ausencia de estas concentraciones podría plantear problemas al comercio internacional de estos productos.

Otras secciones

57. La falta de tiempo impidió al Comité Coordinador estudiar las demás secciones.

Conclusión

58. El Comité Coordinador observó que:

- Se había convenido en mantener el título original, “*Norma regional para productos a base de alga nori*”;
- Se había llegado a un acuerdo en relación con las secciones 1, “Ámbito de aplicación”, y 6, “Contaminantes”, y se había avanzado notablemente en la Sección 2, “Descripción”, donde solo quedaba por examinar con mayor detenimiento la definición 2.2.3.1, *Alga nori frita tratada con aceite comestible*;
- Las secciones 3, “Composición y factores de calidad”, y 4, “Aditivos alimentarios”, debían revisarse a la luz de los cambios incorporados en la Sección 2;

- La Sección 7, “Pesos y medidas”, debía revisarse teniendo presente la deliberación relativa al proyecto de Norma para los productos de soja no fermentados (tema 6 del programa); y
- La falta de tiempo había impedido examinar la totalidad de la Norma en la reunión en curso, por lo que otras secciones debían seguir examinándose.

59. En consecuencia, el Comité Coordinador convino en:

- Volver a conformar el Grupo de Trabajo de Expertos, dirigido por la República de Corea y copresidido por el Japón, para que, trabajando únicamente en inglés, redactara de nuevo el anteproyecto de Norma a la luz de la deliberación y las decisiones señaladas, así como de todas las observaciones presentadas por escrito en la reunión.
- Instar a los Miembros a tomar parte activa en el Grupo de Trabajo de Expertos y presentarle observaciones oportunas a fin de ultimar la Norma para la siguiente reunión del CCASIA.
- Establecer, con el beneplácito del nuevo Coordinador que se nombrara en el CAC 38, un grupo de trabajo presencial que se reuniera inmediatamente antes de la próxima reunión del CCASIA para examinar el informe del Grupo de Trabajo de Expertos y las observaciones presentadas para facilitar el debate en las sesiones plenarias.
- Pedir a los miembros que presentaran al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos datos sobre la presencia y el consumo para realizar una evaluación más sólida de la exposición al arsénico, el cadmio o el plomo en los productos a base de alga nori. Asimismo, alentó a los países interesados en la determinación de concentraciones máximas de metales pesados en los productos a base de alga nori que prepararan un documento de debate cuyo examen correspondería al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos y observó que en el informe del Grupo de Trabajo de Expertos figuraba información útil para la preparación de ese documento.

Situación del anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori (N14-2011)

60. El Comité Coordinador convino en devolver el anteproyecto de Norma al Trámite 2/3 a fin de que el mencionado Grupo de Trabajo de Expertos lo volviera a redactar, se distribuyera en el Trámite 3 para recabar observaciones y se examinara en su siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO REGIONAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA (tema 7 b) del programa)⁹

61. La delegación de la India presentó el documento [CX/ASIA 14/19/8](#) y recordó que el CCASIA 18 había convenido en emprender nuevas labores en torno al Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública y había establecido un Grupo de Trabajo de Expertos encargado de preparar un proyecto con el objeto de distribuirlo para recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo al examen del CCASIA 19.
62. El Comité Coordinador observó que en las observaciones presentadas se subrayaba la necesidad de centrarse en las prácticas de higiene y eliminar las referencias a leyes nacionales.
63. Considerando que seguía siendo necesario trabajar antes de proceder al examen detenido del documento, y en vista de su longitud y del tiempo limitado disponible en la presente reunión, el Comité Coordinador decidió mantener un debate general sobre el ámbito de aplicación, el objetivo y la estructura para ofrecer orientación destinada a la preparación de una versión revisada del documento con fines de examen en su siguiente reunión.
64. La Representante de la FAO informó al Comité Coordinador de su publicación “Guidance on Hygiene and safety in the Food Retail Sector” (Directrices sobre higiene e inocuidad en el sector del comercio minorista alimentario) (publicación de la RAP, 2014/16) y recomendó crear sinergia entre esta publicación y el Código para velar por que ambos documentos se complementaran y no hubiera confusión entre ellos.
65. El Comité Coordinador presentó las siguientes observaciones:
- El ámbito de aplicación del Código debería definirse con claridad y ser conciso.
 - El Código debería centrarse en las prácticas de higiene; otras disposiciones solo deberían aparecer cuando fuera necesario y en la medida en que incidieran en la higiene alimentaria, por ejemplo en materia de alimentos sanos y nutricionales, calidad, control animal o compra de ingredientes.

⁹ [CX/ASIA 14/19/8](#); [CX/ASIA 14/19/8 Add.1](#) (Observaciones del Japón); [CX/ASIA 14/19/8 Add.2](#) (Observaciones de la República de Corea y Tailandia) y [CRD15](#) (Observaciones de Malasia).

- El Código debe presentar buenas prácticas dirigidas fundamentalmente a quienes venden alimentos en la vía pública; las disposiciones dirigidas a otros interesados, como la autoridad competente o los consumidores, deberían ser limitadas e indicar con claridad a quién incumben.
- El Código debía presentar principios generales, pues las disposiciones particulares eran difíciles de aplicar, siendo así que los alimentos vendidos en la vía pública se reglamentaban de formas distintas en muchos países; debía encontrarse el equilibrio entre lo general y lo particular.
- Las disposiciones han de ser prácticas, poco rigurosas y fáciles de aplicar, además de ofrecer a la autoridad nacional margen para gestionar su propio sector de venta de alimentos en la vía pública.
- La estructura del Código se consideró apropiada.
- La Sección 8 debe ser flexible y práctica, mientras que las disposiciones de la Sección 9 podrán desplazarse a otras partes del Código según proceda.
- Las disposiciones en materia de equipo y uso del agua deben ocupar un lugar más destacado en el Código y, de ser preciso, aparecer en secciones aparte.

Conclusión

66. El Comité Coordinador convino en establecer un Grupo de Trabajo de Expertos dirigido por la India que trabajara únicamente en inglés y se ocupara de preparar un documento revisado con fines de examen en su próxima reunión.
67. El Comité Coordinador también convino en establecer, con el beneplácito del nuevo Coordinador que se nombre en el CAC 38, un grupo de trabajo presencial que se reuniera inmediatamente antes de su próxima reunión para examinar el informe del Grupo de Trabajo de Expertos y las observaciones presentadas con miras a facilitar el debate en las sesiones plenarias.

Estado de tramitación del anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (N05-2013)

68. El Comité Coordinador convino en devolver el anteproyecto de Código regional de prácticas al trámite 2/3 a fin de que el mencionado Grupo de Trabajo de Expertos lo volviera a redactar, se distribuyera en el Trámite 3 para recabar observaciones y se examinara en su siguiente reunión.

ESTADO DE APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO PARA EL CCASIA 2009-14 (tema 8 a) del programa)¹⁰

69. La delegación del Japón, anterior Coordinador del CCASIA, presentó el documento y explicó que el Plan Estratégico regional 2009-14 había sido objeto de seguimiento regular y que se habían determinado esferas de ulterior desarrollo, a su vez incorporadas en el proyecto de nuevo Plan Estratégico regional (tema 8 b) del programa).
70. El Representante de la OMS, en relación con la actividad 4.2, "Elaborar una lista de expertos e instituciones disponibles en la región que puedan facilitar los conocimientos científicos o técnicos requeridos", explicó que el aporte de asesoramiento científico al Codex y los Estados Miembros era una actividad fundamental de la FAO y la OMS; subrayando la escasez de expertos asiáticos, alentó a los países de la región a que respondieran a la convocatoria de expertos lanzada por la FAO y la OMS.

Conclusión

71. El Comité Coordinador tomó nota del estado de aplicación del Plan Estratégico para el CCASIA 2009-14.

PROYECTO DE PLAN ESTRATÉGICO PARA EL CCASIA 2015-2020 (tema 8 b) del programa)¹¹

72. La delegación del Japón presentó el informe del grupo de trabajo presencial sobre el nuevo Plan Estratégico regional para el CCASIA ([CRD4](#)) y explicó que el grupo había examinado el resto de las cuestiones pendientes, las observaciones presentadas, el estado de aplicación del Plan Estratégico regional 2009-2014 y los vínculos con el Plan Estratégico mundial 2014-19.
73. La copresidenta, Yayoi Tsujiyama, recordó el debate sobre la revitalización de los CCR (tema 4 del programa) y la conclusión de que los planes estratégicos regionales tal vez no hicieran falta, pues los CCR se encargaban de aportar observaciones y apoyo al Plan Estratégico mundial.

¹⁰ [CX/ASIA 14/19/9](#); [CRD14](#) (Observaciones de Indonesia); [CRD16](#) (Observaciones de la República de Corea); y [CRD20](#) (Observaciones de Filipinas).

¹¹ [CX/ASIA 14/19/9 Add.1](#); [CRD4](#) (Informe del grupo de trabajo basado en la presencia física sobre el Plan Estratégico del CCASIA 2015-2020) y [CRD14](#) (Observaciones de Indonesia).

74. La copresidenta recordó que el Coordinador y los países de la región se habían esforzado mucho por determinar actividades de interés. En consecuencia, sugirió adjuntar al informe de la reunión en curso la lista de actividades determinadas en el curso de la redacción del Plan Estratégico regional a fin de que el siguiente Coordinador hiciera uso de ella. Observó que el Coordinador no estaría obligado a vigilar su aplicación. Asimismo, señaló que, aunque no había sido posible detectar vínculos directos entre el plan estratégico regional y el mundial, la lista también podría ser útil para determinar la contribución del CCASIA al Plan Estratégico mundial.
75. Las delegaciones respaldaron la propuesta de la copresidenta y reiteraron la anterior conclusión en el sentido de que no hacía falta un plan estratégico regional. Las delegaciones observaron que el Plan Estratégico mundial servía de orientación adecuada para el CCASIA; que no era práctico disponer de dos planes estratégicos distintos; que el CCASIA debía operar al amparo del Plan Estratégico mundial y contribuir a los cuatro objetivos estratégicos; que el CCASIA debía ser capaz de aplicar este Plan Estratégico mundial y contribuir al mismo; y que era preferible que el CCASIA contara con un plan de acción o actividades para la región.
76. El Comité Coordinador examinó la lista de actividades y recordó que el grupo de trabajo presencial no había adoptado una decisión con respecto a una nueva actividad cuyo objeto era promover el entendimiento del funcionamiento del sistema de control alimentario y facilitar el intercambio de experiencias entre los países de la región. El Comité Coordinador convino en no incluir la nueva actividad en vista de que su finalidad ya estaba abarcada por las actividades 6.1 y 6.2. Esta última se modificó levemente para dar cabida en ella a los “intercambios de personal”.
77. Los Representantes de la FAO y la OMS subrayaron los efectos beneficiosos del intercambio de experiencias entre países y observaron que el documento sobre el uso del “enfoque de hermanamiento”¹² recién examinado en el CCEURO 29 podría resultar útil para conocer la experiencia de otros países.

Conclusión

78. El Comité Coordinador convino en que:
- El Plan Estratégico mundial 2014-19 servía al CCASIA de orientación adecuada;
 - Ya no era necesario el Plan Estratégico regional 2015-2020 para el CCASIA, por lo que se dejaría de elaborar; y
 - El siguiente Coordinador podría usar la Lista de actividades de interés para el CCASIA (Apéndice V) como base de la labor del CCASIA.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS GRILLOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS (tema 9 del programa)¹³

79. La delegación de la República Democrática Popular Lao presentó el documento [CX/ASIA 14/19/10](#) y explicó que eran limitados los datos y la información aportados por los miembros del Grupo de Trabajo de Expertos, por lo que no había sido posible preparar una propuesta que cumpliera los criterios del Codex para emprender nuevas labores. En consecuencia, la delegación propuso suspender el examen de esta cuestión.
80. La Representante de la FAO informó de que la Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico había preparado un estudio de apoyo a esta labor cuyo objeto consistía en determinar aspectos relativos a la calidad y la inocuidad en la cadena de producción y distribución y elaborar un plan de recopilación de datos para que se usara en los países. El estudio, respaldado por la Universidad Mahidol en Tailandia, se centraba en 90 productores y 10 distribuidores. Las principales dificultades determinadas en la cadena de producción y distribución tenían que ver con la higiene y el saneamiento de los almacenes e instalaciones, la calidad de los desinfectantes utilizados, la calidad del pienso y el agua, la calidad de los suplementos nutricionales, la calidad del hielo empleado en la refrigeración y la calidad del material de embalaje. También se señaló la falta de conocimientos técnicos sobre inocuidad de los alimentos. Era necesario seguir trabajando en relación con los datos sobre producción y comercio; se había elaborado un plan inicial de recolección de datos, pero debía perfeccionarse.

¹² [EURO29/CRD4](#) (“Algunas enseñanzas sobre enfoques de asesoramiento y asociación para mejorar la participación eficaz de los países menos experimentados en la labor del Codex”, documento preparado por la Secretaría del Fondo Fiduciario del Codex).

¹³ [CX/ASIA 14/19/10](#).

81. La Representante de la FAO informó de que el tema de los insectos comestibles era una cuestión de interés mundial y tenía una dimensión interdisciplinaria y de que la FAO había publicado un documento exhaustivo titulado “Edible insects: future prospects for food and feed security” (Insectos comestibles: perspectivas futuras para la seguridad alimentaria y el pienso)¹⁴ en el que se trataban diversas cuestiones, como prácticas de producción y elaboración, la inocuidad y conservación de los alimentos y la posible contribución a la seguridad alimentaria y del pienso.
82. La delegación de Indonesia informó de que, aunque la cuestión suscitaba gran interés en su país, donde varios explotadores habían empezado a producir insectos comestibles que en algunas zonas se comercializaban a escala local, todavía no se disponía de datos sobre la producción, el consumo y el comercio.

Conclusión

83. El Comité Coordinador observó que se carecía de suficientes datos para emprender nuevas labores en relación con los grillos comestibles, si bien era importante la labor de la FAO.
84. En vista de la insuficiencia de los datos disponibles para emprender nuevas labores, el Comité Coordinador convino en suspender el examen de esta cuestión, que podría volver a plantearse cuando se dispusiera de más información y datos.

LABOR DEL CODEX DE INTERÉS PARA LA REGIÓN (tema 10 del programa)¹⁵

85. El Presidente, en calidad de Coordinador del CCASIA, presentó el documento [CX/ASIA 14/19/11](#) y resumió las respuestas de los Miembros a su carta, en la que pedía información sobre: i) las actividades necesarias para aumentar la participación en las reuniones oficiosas del CCASIA y ii) los intereses o preocupaciones de los Miembros en relación con la labor del Codex.

Actividades necesarias para aumentar la participación en las reuniones oficiosas del CCASIA

86. El Comité Coordinador señaló la importancia de que todos los países de la región participaran en las reuniones oficiosas del CCASIA y observó que la coordinación podía mejorar dentro de un mismo país (entre el punto de contacto del Codex y la delegación del país) y entre varios países (entre distintos puntos de contacto del Codex) para facilitar la circulación de información y fortalecer la participación en estas reuniones oficiosas.

Intereses o preocupaciones de los Miembros en relación con la labor del Codex

87. El Comité observó que más de 30 temas examinados en 14 comités eran de interés para la región y que resultaban especialmente pertinentes las actividades del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos.
88. Muchos Miembros expresaron su preocupación por la falta de datos científicos relativos a la labor del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos, especialmente por lo que se refiere a la región de Asia. El Comité Coordinador alentó a los miembros a que generaran datos en atención a la solicitud de datos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y a que colaboraran entre sí en la generación de datos.
89. El Comité Coordinador examinó otras cuestiones nuevas de interés para la región:
Orientación sobre los criterios relativos al uso de embalaje de papel o flexible en las pequeñas y medianas empresas alimentarias
90. La delegación de Indonesia explicó que la contaminación procedente de materiales de embalaje o que están en contacto con alimentos era un grave problema determinante de su capacidad de elaborar normas. Observó que era limitada la orientación del Codex al respecto, mientras que otros países, como los de la Unión Europea (por conducto de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) y los Estados Unidos de América (por conducto de la Administración de Productos Alimenticios y Farmacéuticos), disponían de reglamentación abundante.
91. El Comité Coordinador observó que se trataba de una cuestión compleja que tenía que ver con la labor del Comité sobre Higiene de los Alimentos y del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos.

¹⁴ Estudio FAO Montes 171, disponible en <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf>.

¹⁵ [CX/ASIA 14/19/11](#); [CRD9](#) (Observaciones de Viet Nam); [CRD12](#) (Observaciones de Tailandia) y [CRD20](#) (Observaciones de Filipinas).

92. La Representante de la FAO informó de que la FAO había emprendido un debate interno, aún en fases iniciales, sobre el tema de los materiales de embalaje o que están en contacto con alimentos a fin de determinar la necesidad, el ámbito de aplicación y las esferas prioritarias. Las indicaciones de interés y preocupaciones concretas de los países servirían a la FAO para seguir examinando la necesidad y la orientación de la posible labor futura.

Conclusión

93. El Comité Coordinador convino en pedir a los países interesados que, en pro de su labor en curso, enviaran a la FAO información y datos sobre sus preocupaciones y, de seguir interesados, prepararan un documento de debate sobre la cuestión que examinaría el CCASIA en su siguiente reunión.

Directrices sobre las declaraciones de propiedades nutricionales de los complementos alimenticios

94. La delegación de la India opinó que el aumento a escala mundial del comercio de complementos alimenticios y alimentos funcionales exigía al Codex nuevas labores en torno a las declaraciones de propiedades nutricionales.
95. La delegación de Filipinas señaló a la atención del Comité Coordinador la posibilidad de revisar las *Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales* (CAC/GL 55 – 2005), que actualmente se referían únicamente a las vitaminas y los minerales. Los alimentos funcionales y los nutracéuticos empiezan a plantear dificultades que dificultan la normalización de los componentes de alimentos distintos de las vitaminas y los minerales.
96. El Comité Coordinador observó que estas dificultades guardaban relación con la labor del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. Se observó que la labor que este último dedicaba a los complementos se centraba fundamentalmente en las vitaminas y los minerales, con respecto a los cuales se disponía de más datos e información.
97. El Representante de la OMS explicó que, como las definiciones de los alimentos funcionales y la legislación en la materia variaban de un país a otro, podría resultar difícil contar con normas uniformes y se preguntó si en el caso de una categoría de alimentos tan amplia y variada la solución pasaba por la normalización.

Conclusión

98. El Comité Coordinador:
- Alentó a los miembros interesados a que con respecto a estos temas propusieran nuevas labores en el marco de los comités competentes; y
 - Convino en pedir a los miembros interesados que prepararan un documento de debate sobre el tema, si seguía siendo pertinente, para examinarlo en su siguiente reunión.

Preocupación planteada por Tailandia con respecto al anteproyecto de Norma para productos a base de ginseng

99. La delegación de Tailandia planteó una preocupación suscitada por las disposiciones sobre etiquetado y la incorporación de una nota a pie de página relativa al ámbito de aplicación del anteproyecto de Norma para productos a base de ginseng, enviado a la CAC 38 para que, en su 27ª reunión, el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas lo aprobara en el Trámite 5/8.
100. La Secretaría del Codex recordó la prolongada deliberación mantenida en la 27.ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en torno al ámbito de aplicación de la Norma para productos a base de ginseng, así como el acuerdo alcanzado entonces de agregar una nota a pie de página para indicar que algunos países también consideraban medicina el ginseng, en lugar de hacer referencia al hecho de que la Norma solo se aplicaría en las jurisdicciones donde el ginseng se regulara como alimento, tal como aparecía en el texto original de la Norma regional. Aclaró que los países podían presentar observaciones sobre el anteproyecto de Norma en respuesta a la carta circular CL2014/28-PFV.

Marcado de fechas

101. La delegación de Filipinas sugirió prestar atención al “marcado de fechas abiertas”, actualmente examinado en el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, pues la disposición actual solo era obligatoria en caso de usar valores numéricos al declarar el marcado de fechas.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 11 del programa)¹⁶

102. A instancias de la delegación de Indonesia, el Comité Coordinador acordó unánimemente recomendar a la CAC 38 que nombrara a la India Coordinador para Asia. La delegación de la India dio las gracias a Indonesia y a todos los países por el apoyo recibido y aceptó el nombramiento.

¹⁶ [CX/ASIA 14/19/12 Rev1.](#)

103. El Comité Coordinador expresó al Japón y a Tailandia su agradecimiento por la excelente labor llevada a cabo en calidad de Coordinadores para la región de Asia.

OTROS ASUNTOS (tema 12 del programa)

a) Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el *makgeolli*¹⁷

104. La delegación de la República de Corea presentó el documento de debate ([CRD1](#)), en el que se proponían nuevas labores encaminadas a elaborar una Norma regional para el *makgeolli*, bebida fermentada que contiene pequeñas cantidades de alcohol.
105. En respuesta a la solicitud de la delegación de la República de Corea con respecto a la conveniencia de que el Codex elabore normas sobre este tipo de producto, el Representante de la OMS explicó que la Asamblea Mundial de la Salud, máximo órgano rector de la OMS, había examinado en varias ocasiones la cuestión de los efectos nocivos del consumo de alcohol. En mayo de 2010 había aprobado la resolución 63.13, “Estrategia mundial para reducir el uso nocivo del alcohol”, y los Estados Miembros de la OMS se habían comprometido a aplicar la Estrategia, que, entre otras cosas, comprendía actividades como la limitación de la comercialización y la publicidad, legislación para impedir que los jóvenes consumieran alcohol o una política de prevención de la dependencia. Explicó que el *makgeolli* cumplía los criterios para ser considerada bebida alcohólica, al contener más de un 1 % de etanol.
106. El Representante de la OMS afirmó igualmente que, aunque la OMS no estaba impidiendo necesariamente que el Codex elaborara una Norma para este producto, era importante que los Miembros del CCASIA se plantearan las dos preguntas siguientes:
- Si el Codex decide emprender nuevas labores relativas a este producto, ¿dará ello lugar a otras propuestas de normas sobre bebidas alcohólicas? A ese respecto, observó que la labor de la OIV (Organisation Internationale de la vigne et du vin/Organización Internacional de la Viña y el Vino) estaba limitada al vino y no abarcaba otras bebidas alcohólicas diversas, como la cerveza y el whisky.
 - Las normas del Codex que se estaban elaborando actualmente o que se elaborasen más adelante, ¿favorecerían las resoluciones de la Asamblea Mundial de la Salud encaminadas a proteger y promover la salud pública, entorpecerían su cumplimiento o tendrían un efecto neutro al respecto?
107. El Representante de la OMS puso fin a su intervención afirmando que, actualmente, la OMS no mantenía una posición definitiva en cuanto a si el Codex debía normalizar o no las bebidas alcohólicas; se trataba más bien de una cuestión de orden normativo a efectos de encontrar un equilibrio entre el interés comercial y la contribución a la protección de la salud pública, y correspondía a los Miembros del Codex determinar si convenía emprender labores en torno a este producto. A la luz de esta disyuntiva, el Representante de la OMS sugirió que el tema de la armonización de la labor del Codex orientada a la fijación de normas con la política centrada en la salud pública, o la falta de tal armonización, justificaba un debate general en el foro del Codex que correspondiera.
108. El Comité Coordinador observó asimismo que la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado una serie de principios generales sobre nuevos enfoques para su labor, y que se daba preferencia a la elaboración de normas mundiales frente a las regionales, así como a las normas de carácter amplio frente a las centradas en un producto determinado. Igualmente, observó que las bebidas alcohólicas entraban en el ámbito de la definición de alimento del Codex y que este ya había preparado textos sobre bebidas alcohólicas, como el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino* (CAC/RCP 63-2007), y disposiciones relativas a la presencia de residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios en las bebidas alcohólicas.
109. Las delegaciones destacaron la necesidad de que el CCASIA no se centrara en un solo producto y diera cabida a otros productos de la región semejantes al *makgeolli*. Se mostraron a favor del enfoque sugerido por el Representante de la OMS de adoptar medidas de precaución antes de plantearse la normalización de este producto.

Conclusión

110. El Comité Coordinador convino en que un documento de debate revisado sobre la elaboración de una norma regional para el *makgeolli* en el que se tuvieran en cuenta las dos preguntas planteadas por el Representante de la OMS y se presentase información sobre la producción y el comercio de productos semejantes en la región serviría al CCASIA de base adecuada para proceder al examen de posibles nuevas labores sobre este producto.

¹⁷ [CRD1](#) (Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el *makgeolli*) y [CRD8](#) (Observaciones de la India).

111. La República de Corea confirmó su intención de revisar la información conexas y elaborar un documento de debate revisado provisto de más información y datos que se presentaría cuando estuviera ultimado.

b) Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el *samgyetang*¹⁸

112. La delegación de la República de Corea presentó el documento de debate ([CRD2](#)), en el que se proponía emprender nuevas labores orientadas a la elaboración de una norma regional para el *samgyetang*, alimento elaborado a base de un pollo entero relleno de ginseng (*Panax spp.*) y arroz glutinoso y preparado con caldo.
113. El Comité Coordinador observó que el carácter de este producto difería bastante del carácter de otros productos para los que existían normas del Codex; que la labor del Codex debía centrarse en una categoría de productos amplia y no en productos determinados; y que, dada la información actual y la gran complejidad del *samgyetang*, resultaba difícil plantearse la elaboración de una nueva norma para este producto.

Conclusión

114. El Comité Coordinador convino en suspender el examen de posibles nuevas labores centradas en el *samgyetang* y observó que más adelante podría estudiarse una propuesta de norma más amplia que abarcara productos de este tipo.

c) Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el *natto*¹⁹

115. La delegación del Japón presentó el documento de debate ([CRD10](#)), en el que se proponían nuevas labores encaminadas a elaborar una norma regional para el *natto*, alimento tradicional japonés a base de soja fermentada.
116. Algunos países pusieron en duda que el producto entrara en el ámbito de la *Norma regional para pasta de soja fermentada* (CODEX STAN 298R-209), observaron que en la región existían otros productos semejantes y recordaron que la labor del Codex debía centrarse en categorías de productos amplias.
117. La delegación del Japón explicó que las distintas bacterias, procedimientos e ingredientes usados para elaborar este producto dificultaban su inclusión en la *Norma regional para pasta de soja fermentada* y observó que el CCASIA había elaborado normas para productos concretos (por ejemplo, el tempe). Una delegación respaldó la explicación del Japón aduciendo que, dadas las apreciables diferencias entre muchos productos a base de soja fermentada, era difícil agruparlos a todos en una sola categoría.

Conclusión

118. El Comité Coordinador convino en que se preparara un documento de debate revisado sobre la elaboración de una norma regional para el *natto* en el que figurara información acerca de:
- Productos semejantes en la región.
 - La posibilidad de revisar las normas existentes para dar cabida al *natto*.
 - Una justificación de la elaboración de la norma (por qué es necesaria y qué se pretende solucionar con ella).
119. La delegación del Japón confirmó que presentaría un documento de debate y documento de proyecto revisado en la próxima reunión del CCASIA.

d) Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el longán secado²⁰

120. La delegación de Tailandia presentó el documento de debate ([CRD11](#)), en el que se proponían nuevas labores encaminadas a elaborar una norma regional para el longán secado.
121. La Secretaría del Codex informó de que, en su 27.^a reunión, el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas había establecido un Grupo de Trabajo de Expertos dirigido por el Brasil que se dedicaba a la normalización de los productos secos y secados²¹, y dijo que sería más apropiado examinar la propuesta en el contexto de este Comité. Esta opinión contó con el apoyo de varios países.

Conclusión

¹⁸ [CRD2](#) (Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el *samgyetang*) y [CRD8](#) (Observaciones de la India)

¹⁹ [CRD10](#) (Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el *natto*).

²⁰ [CRD11](#) (Documento de debate sobre la elaboración de una Norma regional para el longán secado).

²¹ [REP15/PFV](#) párr. 114.

122. El Comité Coordinador convino en recomendar a los miembros interesados que propusieran labores relativas al longán secado en el marco del Grupo de Trabajo de Expertos creado por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación con los productos secos y secados y que, en caso de no encontrar apoyo en este último Comité, prepararan un documento de debate y documento de proyecto para que se examinara en la siguiente reunión del CCASIA.

e) Información sobre la candidatura de Indonesia al CCEXEC en representación de la región de Asia

123. La delegación de Indonesia informó al Comité Coordinador de que se proponía presentar su candidatura en el marco de la representación geográfica de Asia.

f) Información actualizada sobre el control de los radionucleidos en los alimentos en el Japón²²

124. El Comité Coordinador tomó nota de la información presentada por el Japón.

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

125. Se informó al Comité Coordinador de que el CCASIA 20 se celebraría dentro de unos dos años y de que se comunicarían disposiciones más detalladas a los miembros después de que la CAC 38 nombrara Coordinador.

²² [CRD23](#) (Información sobre la situación reciente del material radioactivo en los alimentos en el Japón).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	PÁRRAFO DEL DOCUMENTO (REP15/ASIA)
Proyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentada	8	Miembros CAC 38	Párr. 44 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para productos a base de alga nori	2/3	Grupo de Trabajo de Expertos (República de Corea) Miembros Grupo de Trabajo presencial (República de Corea) CCASIA 20	Párr. 60
Anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública	2/3	Grupo de Trabajo de Expertos (India) Miembros Grupo de Trabajo presencial (India) CCASIA 20	Párr. 68
Modificaciones de las secciones "Aditivos alimentarios" y "Métodos de análisis y toma de muestras" de la <i>Norma regional para el tempe</i>	Aprobación	Miembros CAC 38	Párr. 8 y Apéndice II
Proyecto de Plan Estratégico para el CCASIA 2015-2020	Suspensión	-	Párr. 78
Documento de debate sobre los grillos comestibles y sus productos	Suspensión	-	Párr. 84
Documento de debate sobre el <i>makgeolli</i>	-	República de Corea CCASIA 20 o 21	Párr. 110
Documento de debate sobre el <i>natto</i>	-	Japón CCASIA 20	Párr. 118
Documento de debate sobre el longán secado	-	Tailandia CCASIA 20 (de ser necesario)	Párr. 122

Apéndice I

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

Chairperson: Président: Presidente:	Mr Pisan PONGSAPITCH Deputy Secretary General National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak Phone:662-561-3717 Fax:662-561-3712 Email: pisan@acfs.go.th
Co-Chairperson: Co-Présidente: Co-Presidenta:	Ms Yayoi Tsujiyama Director International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950 Phone:+81 3 3502 8732 Fax:+81 3 3507 4232 Email: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp
Assistant to the Chairperson: Assistante du Président: Asistente del Presidente:	Ms Korwadee PHONKLIANG Standards Officer National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak Phone:+66 561 2277 Ext. 1413 Fax:+66 2561 3357 Email: korwadeep@hotmail.com
Assistant to the Co-Chairperson: Assistante de la Co-Présidente: Asistente de la Co-Presidenta:	Ms Hitomi Kimura Section Chief International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950 Phone:+81 3 3502 8732 Fax:+81 3 3507 4232 Email: ccasia@nm.maff.go.jp

AFGHANISTAN – AFGANISTÁN

Dr. Mohammad OMID
Food Safety Officer
Environmental Health Directorate
Phone: 0093786236346
Email: omedrasooli@gmail.com

Dr. Ahmad Wali AMINEE
Officer
Nutrition department (Public Nutrition department)
Phone: 0093-700 050 741
Email: ahmadwali_aminee@yahoo.com
amineeahmadwali@gmail.com

Mr. Basir AHMAD
Head
food section, Quality Control Laboratory
Phone: 0093-780 626 374
Email: basirah_faqiri@yahoo.com

BANGLADESH –

Mr. Iqramul HAQUE
Director General
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI)
116/A, Tejgaon Industrial Area Dhaka-1208 Bangladesh
Phone: 88-02-8870275
Fax: 88-02-8870276
Email: bsti@banqla.net

Mr. Mohammad AKHTARUZZAMAN
Director (Chemical)
Bangladesh Agricultural Research Institute
Phone: 88-02-8870279
Fax: 88-02-91315814
Email: akzaman_09@yahoo.com

Mr. Md. Miar UDDIN
Chief Scientific Officer
Bangladesh Standards and Testing Institution
Balaka-6, Bari R/A, Joydebpur, Gazipur, Bangladesh
Phone: 88-02-926151
Fax: 88-02-9261415
Email: miar303@ymail.com

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN**Ms Kinlay TSHERING**

Chief Horticulture Officer
Horticulture Division, Department of Agriculture, Ministry
of Agriculture and Forests
Email: kinlaytshering@moaf.gov.bt

Ms Dechen CHOKI

Regulatory and Quarantine Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
(BAFRA), Ministry of Agriculture and Forests
Email: dechen.virgo@gmail.com

CAMBODIA – CAMBODGE - CAMBOYA**Dr. Hang MOEUN**

Ministry of Commerce Deputy Director General of
Camcontrol
Email: mouenhang@hotmail.com

Mr. Hoksrun AING

Chief of Foods Safety Bureau
Ministry of Health
Phone: +85-585538066
Email: hoksrunaing@gmail.com

CHINA - CHINE**Ms Jiao XU**

Deputy Director
China National Health and Family Planning Commission
1 Xizhimenwai South Road, Xicheng, Beijing
Phone: 86-10-68792615
Email: xujiaobj@qq.com

Mr Ningbo LI

Vice chairman of the Association
Algae branch of Fujian aquatic products procession and
Marketing Association
No.10 Qiancai Industrial Zone, AnHai Town, Jinjiang City,
Fujian Province, China
Phone: 86-595-85788283
Fax: 86-595-85709283
Email: ayibofood@126.com

Ms Yanting CHEN

Associate Deputy Secretary General
Algae branch of Fujian aquatic products procession and
Marketing Association
Layer8,Hualin Building, No. 201 Hualin Road, Gulou
District,Fuzhou City, Fujian Province, China
Phone: 86-591-87878997
Fax: 86-591-87878997
Email: yting-chen020@163.com

Ms Jing TIAN

Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165402
Fax: 8610-52165408
Email: tianjing@cfsa.net.cn

Ms Jing ZHANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165469
Fax: 86-10-52165411
Email: Zhangjing_1@cfsa.net.cn

Ms Ru XU

Deputy Director
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165520
Fax: 86-10-52165419
Email: xuru@cfsa.net.cn

Ms Zhe ZHANG

Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165406
Fax: 86-10-52165408
Email: zhangzhe@cfsa.net.cn

Ms Lijun ZHANG

Deputy Secretary-General
China General Chamber of Commerce
xicheng district, yuetan north street No. 25 Beijing
Phone: 86-10-68391807
Fax: 86-10-68391866
Email: ZLJUN1814@163.COM

Mr Xiangbo LI

deputy director of department of industry development
China General Chamber of Commerce
xicheng district, yuetan north street no. 25 Beijing
Phone: 86-10-68391814
Fax: 86-10-68391852
Email: LXB337@163.com

Ms Lianzhu WANG

Professor
MOA, Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences (YSFRI)
No. 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong
Phone: 86-13210177555
Fax: 86-532-85821813
Email: wanglz@ysfri.ac.cn

Mr Xinming ZHANG

Division Director/Senior Agronomist
MOA, Development Center of Science and Technology
Nongfengdasha, No.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
District, Beijing
Phone: 86-10-59199375
Fax: 86-10-59199377
Email: zhangxinming@agri.gov.cn

Mr Weiping DAI

Senior Engineer/ Deputy Secretary-General
Jiangsu Laver Association
No. 65, Outer Ring Road, Nantong City, Jiangsu
Province,P.R.China
Phone: 86-513-83549583
Fax: 86-513-83549583
Email: Ntdwp521005@163.com

Ms Xiaoting FU

Associate Professor
College of Food Science and Engineering, Ocean
University of China
5th of Yushan Road, Qingdao, Shandong Province, PRC
Phone: 86-532-82032182
Fax: 86-532-82032389
Email: xiaotingfu@ouc.edu.cn

Ms Nasha MI

Experimentalist
College of Food Science and Engineering, Ocean
University of China
No.5 Yushan Road, Qingdao, Shandong, PRC
Phone: 86-532-82031956
Fax: 86-532-82032389
Email: minasha@ouc.edu.cn

Ms Jinping YANG

Technical Director
Shenzhen Fuyin Foods Group Co., Ltd.
No 1, North of 4th road, Industries zone of Hezhou
Xixiang, West Village, Bao'an District, Shenzhen City,
Guangdong Province, PRC
Phone: 86-755-29655001
Fax: 86-755-29655007
Email: yangjinpings@fyfit.com

INDIA - INDE - INDIA**Ms Vinod KOTWAL**

Director (Codex)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi-110002,
India
Phone: +91-11-23237439
Email: vinod.kotwal@nic.in

Dr (Mr.) Surendar Reddy JALI

Joint Director
Export Inspection Agency
Phone: +91-11-23626321
Fax: +91-11-2362-6328
Email: jd-delhi@eicindia.gov.in
REDDYMBA@GMAIL.COM

Mr Sunilkumar BAKSHI

Deputy General Manager
National Dairy Development Board (NDDB)
Anand, 388001, Gujarat
Phone: 0091 2692 226435
Fax: 0091 2692 260156
Email: sbakshi@nddb.coop

INDONESIA - INDONÉSIE**Mr Suprpto (n/a)**

Deputy Director General for Standard Application and
Accreditation
National Standardization Agency of Indonesia
Gd. Manggala Wanabakti, Block IV floors 4.
Jl. Gatot Subroto, Senayan
Phone: +62215747043
Fax: +62215747045
Email: suprpto@bsn.go.id

Ms Anna MELIANAWATI

Head of Division for Standard Implementation
National Standardization Agency of Indonesia
Gd. Manggala Wanabakti, Block IV floors 4.
Jl. Gatot Subroto, Senayan
Phone: +62215747043
Fax: +62215747045
Email: anna@bsn.go.id

Mrs Deksa PRESIANA

Directorate of Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat
Phone: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: codexbpom@yahoo.com
Deksapresiana98@gmail.com

Mrs Ida FARIDA

Directorate of Food Protect Standardization
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No. 23
Phone: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: idfamilion@yahoo.com

Mr Ary Widiarto

Directorat of Standardization
Ministry of Trade
Jl M.I. Ridawanrais No.5
Phone: +62-213863928
Email: ary.widiarto@keweuadag.go.id

Mr. Purwiyatno HARIYADI

Director
Southeast Asian Food & Agricultural Science and
Technology (SEAFAST) Center, Bogor Agricultural
University, Ipb Campus, Darmaga Bogor 16112,
Indonesia
Phone: 62 811110351
Fax: 62 251 8629903
Email: hariyadi@seafast.org
phariyadi@ipb.ac.id

JAPAN - JAPON - JAPÓN**Mr Makoto SAKASHITA**

Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr Kazuhiro SAKAMOTO

Associate director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Email: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Mr Ryota NAKAMURA

Technical Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Email: ryota_nakamura@nm.maff.go.jp

Ms Naoko TAKAHATA

Technical Official
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: naoko_takahata@nm.maff.go.jp

Dr Hidetaka KOBAYASHI

Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81 3 3592 0306
Fax: +81 3 3580 8592
Email: hidetaka_kobayashi@nm.maff.go.jp

Mr Hiroaki SENOO

Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-6744-0480
 Fax: +81-3-3502-5336
 Email: hiroaki_senoo@nm.maff.go.jp

Mr Hiroshi MOROOKA

Section Chief
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-6744-0480
 Fax: +81-3-3502-5336
 Email: hiroshi_morooka@nm.maff.go.jp

Mr Tadashi KAWABATA

Section Chief
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-6744-0480
 Fax: +81-3-3502-5336
 Email: tadashi_kawabata@nm.maff.go.jp

Dr Yoshihiro CHUDA

Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-6744-0480
 Fax: +81-3-3502-5336
 Email: yoshihiro_chuda@nm.maff.go.jp

Mr Hiroyuki OKOCHI

Assistant Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3502-0895
 Fax: +81-3-6744-2386
 Email: hiroyuki_ookouchi@nm.maff.go.jp

Mr Hirohide MATSUSHIMA

Section Chief
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3591-5613
 Fax: +81-3-3591-6867
 Email: hirohide_matsushima@nm.maff.go.jp

Dr Hiroshi YOSHIKURA

Adviser
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Shuushou OKADA

Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Eiichi YOKOTA

Assistant Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Masaaki SUZUKI

Official
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Toshitaka MASUDA

Assistant Manager
 Consumer Affairs Agency
 5th Floor Sanno Park Tower, 2-11-1 Nagata-cho,
 Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3507-9222
 Fax: +81-3-3507-9292
 Email: g.codex-j@caa.go.jp

Ms. Asako ITO

Section Chief
 Consumer Affairs Agency
 5th Floor Sanno Park Tower, 2-11-1 Nagata-cho,
 Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-3507-9222
 Fax: +81-3-3507-9292
 Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Yohsuke TAKASAKI

Director for Risk Assessment Coordination
 Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office
 Akasaka Park Bld. 22nd F. Akasaka 5-2-20, Minato-ku,
 Tokyo
 Phone: +81-3-6234-1084
 Fax: +81-3-3584-7391
 Email: yosuke.takasaki@cao.go.jp

Mr Hidekazu ISHIWATA

Assistant Director
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: 81-3-3581-4161 ext.3506
 Fax: 81-3-3593-0406
 Email: hidekazu.ishiwata@nta.go.jp

Ms Moe OHTA

Chief
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: 81-3-3581-4161 ext.3481
 Fax: 81-3-3593-0406
 Email: moe.ota@nta.go.jp

Mr Hidenobu MACHIDA

Technical Advisor
 Japan Tofu Association
 1-1-6, Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-5687-6542
 Fax: +81-3-5687-4312
 Email: machida@hoeisangyou.co.jp

Mr Ryuta YAMAMOTO

Technical Advisor
 House Foods Group Inc.
 6-3, Kioi-cho, Chiyoda-ku, Tokyo
 Phone: +81-3-5211-6032
 Fax: +81-3-5211-6042
 Email: ryuta-yamamoto@housefoods.co.jp

Mr Keiichi MIWA

Technical Advisor
Japan Food Industry Association
9-13 Akasaka, 1-Chome Minato-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3224-2368
Fax: +81-3-3224-2398
Email: miwa@shokusan.or.jp

Mr Yoshitaka HONDA

Technical Advisor
Japan Soymilk Association
1-Arashita, Niki-Cho, Okazaki-City, Aichi Pref
Phone: +81-564-27-3708
Fax: +81-564-27-3748
Email: yositaka.honda@marusanai.co.jp

Mr Makoto YUSAKU

President
Tokiwasyokuhin Co., Ltd.
1-10-1 Nshihara-cho, Fuchu-city, Tokyo
Phone: +81-42-361-3171
Fax: +81-42-361-3481
Email: yusaku@tokiwa-syokuhin.co.jp

Mr Katsuhisa INOUE

Chief Executive Director
Japan Laver Products Wholesalers Cooperatives
2-35-14, Nihonbashi Ningyo-cho, Chuo-ku
Phone: +81-3-3668-0081
Fax: +81-3-3668-0084
Email: inoue@inoue-nori.co.jp

Mr Satoshi SHIMIZU

Director
Japan Laver and Shellfish Fisheries Cooperative
3-4-21, Tajiri, Ichikawa
Phone: +81-47-379-7846
Fax: +81-47-377-7808
Email: shimizu@zennori.or.jp

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

Ms Viengxay VANSILALOM

Head of Food Control Division
Food and Drug Department, MOH
Simouang Road, Vientiane Capital 01000, Lao PDR
Phone: 856 21 214013-4
Fax: 856 21 214015
Email: vsysanhouth@yahoo.com

Dr (Mr) Sithong PHIPHAVONG

Deputy Director General
Department of livestock, MAF, Lao PDR.
Phone: +856 20 55306356
Fax: +856 21 215141
Email: sithongp@yahoo.com

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**Ms Shamsinar ABDUL TALIB**

Director
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
Administrative Centre
Phone: +603-88850788
Fax: +603-88850790
Email: shamsinar@moh.gov.my

Ms Zailina ABDUL MAJID

Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
Administrative Centre
Phone: +603-88850797
Fax: +603-88850790
Email: zailina.am@moh.gov.my

MALDIVES - MALDIVAS**Mr Adam MANIK**

Deputy Director General
Ministry of Fisheries & Agriculture
Velanaage, 7th Floor
Ameeru Ahmed Magu,
Male'
Republic of Maldives
Phone: 960 333 9240
Fax: 960 332 6558
Email: adam.manik@fishagri.gov.mv

Ms Sajidha MOHAMED

Scientific Officer
Maldives Food & Drug Authority
Ministry of Health
Roashanee Building
Sosan Magu
Male'
Republic of Maldives
Phone: 960 301 4304
Fax: 960 301 4307
Email: sajidha@health.gov.mv

MONGOLIA - MONGOLIE**Ms Gerelmaa LKHAASUREN**

Director
Government Agency of Specialized Inspection
Government Building XII, Architect Square-13, 15170
Email: gerelmaa.ssia@yahoo.com

Ms Enkhtungalag BATSAIKHAN

Researcher
National Public Health Center
Peace Avenue-17, Zuun durvun zam, Bayanzurkh district
Phone: 976-99-256-225
Fax: 976-11-458-645
Email: tunga25@ymail.com
dulaanuul@hotmail.com

MYANMAR**Dr (Ms) Ohnmar soe win**

Assistant Director (Food Control)
Department of Food and Drug Administration
Pyi Gyi Zayar Road, Zeyatheikdhi Ward, Zabuthiri
Township, Nay Pyi Taw, Union of Myanmar
Phone: 951 - 67-403172, 95-67-403467
Fax: 951-67-403165, 95-67-403467
Email: Ladysoefda@gmail.com

NEPAL - NÉPAL**Mrs Rita PANDEY**

Officiating Director General
 Department of Food Technology and Quality Control,
 Kathmandu, Nepal
 Phone: +977-9851005781
 Fax: +977-1-4262337
 Email: rita.pandey638@gmail.com

Mr Bed Nath GAUTAM

Chief, Regional Food Technology & Quality Control Office
 Hetauda
 Department of Food Technology and Quality Control
 Regional Food Technology and Quality Control Office,
 Hetauda, Nepal, Department of Food Technology and
 Quality Control
 Phone: +977-9848263490
 Fax: +977-1-4262337
 Email: bedgautam@hotmail.com

PAKISTAN - PAKISTÁN**Dr. Saqib ARIF**

Senior Scientific Officer
 Pakistan Agricultural Research Council, Ministry of
 National Food Security & Research
 Food Quality & Safety Research Institute, SARC, PARC,
 Karachi University Campus
 Phone: 92-300-9317794
 Fax: 92-21-99261561
 Email: saqiawan@yahoo.com

Dr. Qurrat-ul-ain AFZAL

Scientific Officer
 Pakistan Agricultural Research Council, Ministry of
 National Food Security & Research
 Food Quality & Safety Research Institute, SARC, PARC,
 Karachi University Campus
 Phone: 92-333-2089724
 Fax: 92-21-99261561
 Email: qu_afzal@yahoo.com

PHILIPPINES - FILIPINAS**Dr Maria Victoria PINION**

OIC, Director
 Center for Food Regulation and Research (CFRR), FDA
 National Codex Organization (NCO), Chairperson,
 Technical Committee
 Civic Drive, Filinvest, Corporate City, Alabang,
 Muntinlupa City, Philippines
 Email: mvdpinion@fda.gov.ph

Mr Atty, Ronald Rivera DE VEYRA

OIC, Deputy Director General / FDA /NCO Sub-
 Committee on Coordinating Committee for Asia, Member
 Civic Drive, Filinvest, Corporate City, Alabang,
 Muntinlupa City, Philippines
 Email: rondeveyra@yahoo.com

Ms Amparo AMPIL

Management Development Officer IV
 Policy Research Service
 3rd Flr. Department of Agriculture, Elliptical Road,
 Diliman Quezon City Philippines
 Phone: 02-9267439
 Email: acascolan@yahoo.com

Ms Christian Grace ESTIMADA

Food and Drug Regulation Officer II
 Product Research and Standards Development Division,
 CFRR, FDA
 Civic Drive, Filinvest, Corporate City, Alabang,
 Muntinlupa City, Philippines
 Phone: (+63 2 857 1991)
 Fax: (+ 63 2 807 0751)
 Email: cgbestimada@fda.gov.ph

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA****Mr Chanmin JEONG**

Dputy Director
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
 94 Dasom 2-ro
 Email: Jcm1214@korea.kr

Mr Soon Hong PARK

Assistant Director
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
 94 Dasom 2-ro
 Phone: + 82 44 201 2021
 Fax: + 82 44 868 0431
 Email: mpjshh@korea.kr

Ms Hyun Suk JEONG

Codex researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex, 187
 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 Phone: +82-43-719-2045
 Fax: +82-43-719-2000
 Email: jhs057@korea.kr

Ms Hyun Jin KIM

Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration Complex, 187
 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 Phone: +82-43-719-2022
 Fax: +82-43-719-2000
 Email: brightzmun@korea.kr

Mrs Kyoung Jung KIM

Assistant Director
 Ministry of Oceans and Fisheries
 Phone: 82-44-200-5619
 Email: Smilekim92@korea.kr

Mrs Bo-young NOH

Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 Phone: +82-31-780-9351
 Email: bynoh@kfri.re.kr

Mrs Han-na BAEG

Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 Phone: +82-31-780-9048
 Email: Lee.jung-ock@kfri.re.kr

Mrs Jung ock LEE

Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 Phone: +82-31-780-9048
 Email: Lee.jung-ock@kfri.re.kr

Dr Jae-Ho KIM

Researcher
Korea Food Research Institute
Phone: 82-31-780-9339
Email: ricewine@kfri.re.kr

Dr Jong-Chan KIM

Researcher
Korea Food Research Institute
Phone: +82-31-780-9155
Email: jckim@kfri.re.kr

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**Dr Siang Thai CHEW**

Director-General, Agri-Food and Veterinary Services
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, Tower Block, MND Complex, #04-00
Phone: +65 6325 7600
Email: chew_siang_thai@ava.gov.sg

Dr King Tiong, Paul CHIEW

Group Director, Laboratories Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
10 Perahu Road
Singapore 718837
Phone: +65 6795 2828
Fax: +65 6861 9491
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

Ms Mui Lee NEO

Senior Executive Manager
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, #18-00, Tower Block MND Complex
Singapore 069110
Phone: +65 6325 8551
Fax: +65 6220 6068
Email: neo_mui_lee@ava.gov.sg

SRI LANKA**Dr (Ranaweera Mudiyanse) Sarath Kumara AMUNUGAMA**

Deputy Director General
Ministry of Health
385, Rev. Baddegama Wimalawansa Thero Mawatha,
Colombo 10, Sri Lanka
Phone: +94112694077
Fax: +94112694077
Email: amunugama@slt.net.lk

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**Ms Metanee SUKONTARUG**

Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
Phone: +66 (2) 561 2277
Fax: +66 (2) 561 3357
Email: metanee@acfs.go.th

Ms Jarunee INTRASOOK

Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration
Thiwanon Road
Phone: +66 2590 7048
Email: jar204j@fda.moph.go.th

Ms Huai Hui LEE

Member
Food Industry Club
Queen Sirikit National Convention Center
Zone C, 4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd.
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2966-7
Email: fv@thaifood.org

Ms Jeerajit DISSANA

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak
Phone: +6625612277 #1428
Fax: +66 2561 3357
Email: j_aommy@hotmail.com

VIET NAM**Mr Nam TRAN NHAT**

Deputy Head of Legislation and Foreign Relation Division
Vietnam Food Administration
135 Nui Truc Street, Ba Dinh
Phone: 844 38464489
Fax: 844 38463739
Email: trannhatnam1978@yahoo.com

Mr Duy NGUYEN TRUONG

Officer
Ministry of Agriculture and rural Development
No. 2 Ngoc Ha Street, Ba Dinh
Phone: 844 37346402
Email: nguyentruongduy8@gmail.com

OBSERVER MEMBERS / MEMBRES OBSERVATEURS / MIEMBROS OBSERVADORES**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) / UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE) / UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)****Ms Barbara MORETTI**

Administrator
European Commission
Rue Froissart 101
Phone: +32 229-92362
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

SOUTH AFRICA – AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**Ms Phindiwe Dingile**

Counsellor
The Embassy of the Republic of South Africa, Tokyo
4th Floor Hanzomon Bdg, 1-4 Kojimachi, Chiyoda-ku,
Tokyo, Japan
Phone: 81-3-3265-3366
Fax: 81-3-3239-2690
Email: counselloragric@sajapan.org

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**Ms Awilo OCHIENG PERNET**

Chairperson, Codex Alimentarius Commission
International Affairs Division Swiss Federal Food Safety and Veterinary Office
CH-3003 Bern, Switzerland
Phone: + 41 58 462 00 41
Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

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

Ms Mary Frances LOWE

Manager, U.S. Codex
U.S. Codex Office
Room 4861 - South Building
1400 Independence Avenue
Phone: 202 205 7760
Fax: 202 720 3157
Email: MaryFrances.Lowe@fsis.usda.gov

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

AEDA/EFLA

Ms Levie Lyn CEQUENA

Member
3 Killinery Road Winsland House 1, 07-04 Singapore
239519
Phone: +65 81981587
Email: secretariat-asia@efla-aeda.org

Consumers International (CI)

Mr Martin FRIDAY

1-9-19-207 Nishi Waseda, Shinjuku-ku, Tokyo
(Consumers Union of Japan)
Phone: 03-5155-4767
Email: office.w@nishoren.org

ICBA

Dr Shuji IWATA

Technical Adviser
International Council of Beverages Associations
Phone: +81-3-3270-7300
Email: shu-iwata@ee.em-net.jp

Mr Kiyohisa KANEKO

Technical Adviser
International Council of Beverages Associations
Phone: +81-90-9152-7694
Email: kaneko@jp.ko.com

IDF

Mr Roger HALL

Chair of the IDF Food Standards Steering Group
International Dairy Federation (IDF)
Regulatory Group Food
Private bag 11 029
Phone: +6463504688
Fax: +6463504676
Email: roger.hall@fonterra.com

IFPRI

Dr Anne MACKENZIE

Head, Standards and Regulatory
IFPRI
6442 Aston Rd. Ottawa, Ontario, Canada
Phone: 613 6920211
Email: a.mackenzie@cjar.org

**International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)**

Ms Natsuko KUMASAWA

Asia Regional Coordinator
International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
2-14-18 Honcho-Higashi, Chuo-ku, Saitama 338-0003
Japan Offspring Fund
Email: natsukoiino@gmail.com

International Co-operative Alliance (ICA)

Mr Hiroshi SUZUKI

Safety Policy Service
International Co-operative Alliance (ICA)
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku, Tokyo, 150-
8913, Japan
Japanese Consumers' Co-operative Union
Phone: + 81 3-5778-8109
Fax: + 81 3-5778-8141
Email: hiroshi.suzuki@jccu.coop

Mr Kazuo ONITAKE

Head of Unit, Safety Policy Service
International Co-operative Alliance (ICA)
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku, Tokyo, 150-
8913, Japan
Japanese Consumers' Co-operative Union
Phone: + 81 3-5778-8109
Fax: + 81 3-5778-8141
Email: Kazuo.onitake@jccu.coop

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

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS (FAO) –
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO) –
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA
LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)**

Ms Shashi SAREEN

Senior Food Safety and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
(FAO), Regional office for Asia and the Pacific
39 Phra Atit Road, Maliwan Mansion, Bangkok 10200,
Thailand
Phone: 662 6974143
Fax: 662 6974445
Email: Shashi.Sareen@fao.org

Mr Atsuhiko MENO

Regional Project coordinator, FAORAP
GCP/RAS/280/JPN
Phone: +66-843883721
Email: atsuhiko.meno@fao.org

Ms Masami TAKEUCHI

Food Safety Officer
Food Safety and Quality Unit, FAO
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy
Phone: +390657053076
Email: Masami.Takeuchi@fao.org

Ms Hyuni SUNG

Seconded officer
Food Safety and Quality Unit, FAO
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy
Email: hyunismail@gmail.com

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) –
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS) –
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)**

Dr Ailan LI

Director
Division of Health Security and Emergencies
World Health Organization Western Pacific Regional
Office
United Nations Avenue,
Ermita, Manila, Philippines
Email: lia@wpro.who.int

Mr Jang Hwan BAE

Consultant
FOS/DSE
World Health Organization Western Pacific Regional
Office
United Nations Avenue,
Ermita, Manila, Philippines
Email: baej@wpro.who.int

Dr Kazuaki MIYAGISHIMA

Director
World Health Organization
20 Avenue Appia, Geneva 27, 1211, Switzerland
Email: miyagishimak@who.int

Ms Catherine MULHOLLAND

Technical Officer FAO/WHO Project and Fund for
Enhanced Participation in Codex (Codex Trust Fund)
World Health Organization (WHO)
20 Avenue Appia
Phone: +41 22 791 3080
Fax: +41 22 791 4807
Email: mulhollandc@who.int

SECRETARIATS – SECRÉTARIATS – SECRETARÍAS**CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX –
SECRETARÍA DEL CODEX****Ms Annamaria BRUNO**

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy
Phone: + 39 06570 56254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Ms Takako YANO

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: + 39 06570 55868
Email: takako.yano@fao.org

Mr Kyoungmo KANG

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: + 39 06570 54796
Email: kyoungmo.kang@fao.org

**JAPANESE SECRETARIAT –
SECRÉTARIAT JAPONAIS –
SECRETARÍA JAPONESA****Mr Taku IGARASHI**

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Mr Yukihiro OOSUMI

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Ms Reiko OKAMOTO

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Ms Shiho KAJIURA

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Apéndice II

MODIFICACIONES DE LAS SECCIONES 4, “ADITIVOS ALIMENTARIOS”, Y 8, “MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS”, DE LA NORMA REGIONAL PARA EL TEMPE (CODEX STAN 313R-2013)

(Para aprobación)

El texto nuevo añadido aparece en **negritas y subrayado**. El texto suprimido aparece tachado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No está permitido ninguno.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse en estos productos con el fin de controlar la acidez durante el remojo de los granos de soja.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos comprendidos en esta norma cumplirán las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	AOAC 925.09 AACCI 44-40.01	Gravimetría (horno de vacío)	I
Contenido en proteínas	NMKL 6, 2004 o AOAC 988.05 o AACCI 46-16.01 (factor de nitrógeno 5,71)	Valorimetría, digestión de Kjeldahl	I
Contenido en lípidos	AOAC 983.23 ISO 1211 IDF 1:2010	Gravimetría (Reese-Gottlieb)	I
Fibra cruda	ISO 5498:1981 o AOAC 962.09 o AACCI 32 – 10.91	Gravimetría	I

RESPUESTAS DEL CCASIA 19 A LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO

Las respuestas del CCASIA 19 aparecen **en negritas y subrayadas**.

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado esperado	Indicadores cuantificables/resultados
1: Establecer normas alimentarias internacionales que aborden las cuestiones actuales e incipientes en relación con los alimentos.	1.1: Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius.	1.1.1: Aplicar de manera regular los criterios para la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades en los comités con el fin de garantizar que las normas y las esferas de trabajo de máxima prioridad progresen a un ritmo adecuado.	Las normas nuevas o actualizadas se elaborarán de manera oportuna.	<ul style="list-style-type: none"> - Los criterios de establecimiento de prioridades se analizan y revisan según sea necesario y después se aplican. - Núm. de normas revisadas y núm. de normas nuevas elaboradas a tenor de estos criterios.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí</p> <p>¿Emplea el Comité criterios específicos para la elaboración de las normas? El CCASIA emplea los “criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos” del Manual de Procedimiento como criterios para la elaboración de las normas.</p> <p>¿Se propone el Comité elaborar esos criterios? No aplicable</p>				
	1.2: Determinar de forma proactiva las cuestiones incipientes y las necesidades de los Miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes.	1.2.1: Establecer un proceso sistemático para fomentar la determinación de cuestiones incipientes relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio alimentario.	Respuesta oportuna del Codex a los nuevos problemas y a las necesidades de los Miembros.	<ul style="list-style-type: none"> - Los comités aplican enfoques sistemáticos para determinar las cuestiones incipientes. - Presentación periódica de informes sobre el enfoque sistemático y las cuestiones incipientes al Comité Ejecutivo de la Comisión a través de la Secretaría del Codex.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí</p> <p>¿Cómo determina el Comité las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros? ¿Existe un enfoque sistemático? ¿Es necesario elaborar un enfoque de este tipo? El CCASIA está estudiando un mecanismo para mejorar la identificación y la comprensión de las necesidades y prioridades en el ámbito nacional y regional en el marco del debate dedicado a la “Revitalización de los Comités Coordinadores FAO/OMS - Propuestas para el fortalecimiento del papel y de la plataforma de los CCR”.</p>				
		1.2.2: Elaborar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades determinadas por los Miembros y a los factores que afecten a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio alimentario.	Mejora de la capacidad del Codex para elaborar normas pertinentes a las necesidades de sus Miembros.	<ul style="list-style-type: none"> - Comentarios de los comités en los que se determinen las necesidades de los Miembros y se establezcan prioridades al respecto. - Presentación por parte de los comités de informes al Comité Ejecutivo de la Comisión sobre cómo se abordan en las normas las necesidades de los Miembros como parte del proceso de examen crítico.

Asuntos incluidos en la cuestión 1.2				
2: Garantizar la aplicación de los principios de análisis de los riesgos en la elaboración de las normas del Codex.	2.1: Garantizar un uso coherente de los principios de análisis de los riesgos y el asesoramiento científico.	2.1.1: Aprovechar el asesoramiento científico de los órganos conjuntos de expertos FAO/OMS en la mayor medida posible para la elaboración de normas en materia de nutrición e inocuidad de los alimentos, a la luz de los "Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius".	Todos los comités pertinentes tendrán en cuenta el asesoramiento científico de manera coherente durante el proceso de elaboración de normas.	En relación con el asesoramiento científico, núm. de veces en que: <ul style="list-style-type: none"> - se identifica, - se solicita y - se utiliza de forma oportuna.
<p>Pregunta para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ</p> <p>¿Solicita el Comité asesoramiento científico en el curso de su trabajo? ¿Con qué frecuencia se solicita? El CCASIA nunca ha solicitado asesoramiento científico a órganos de expertos de la FAO y la OMS.</p> <p>¿Utiliza siempre el Comité el asesoramiento científico? En caso negativo, ¿por qué? El CCASIA a veces utiliza la información científica aportada por miembros (debate sobre los contaminantes presentes en los productos de soja no fermentados).</p>				
		2.1.2: Fomentar la participación de los expertos científicos y técnicos de los Miembros y sus representantes en la elaboración de las normas del Codex.	Aumenta el número de expertos científicos y técnicos a nivel nacional que contribuyen a la elaboración de las normas del Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Núm. de científicos y expertos técnicos que forman parte de las delegaciones de los Miembros. - Núm. de científicos y expertos técnicos que aportan información adecuada a las posiciones de los países.
<p>Pregunta para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ</p> <p>¿Cómo se aseguran los Miembros de que el asesoramiento científico pertinente se incluye en las posiciones de los países y de que la composición de la delegación nacional permite presentar y examinar de manera adecuada dichas posiciones? ¿Qué orientaciones podrían ofrecer el Comité o la FAO y la OMS? Los Miembros presentan adecuadamente aportaciones científicas y técnicas, especialmente al elaborar normas regionales.</p>				
		2.1.3: Asegurar que se tienen en cuenta plenamente todos los factores pertinentes al estudiar las posibles medidas de gestión de riesgos en el contexto de la elaboración de normas del Codex.	Se determinan y documentan mejor todos los factores pertinentes examinados por los comités durante la elaboración de las normas del Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Núm. de documentos de los comités en los que se señalan los factores determinantes para las recomendaciones en materia de gestión de riesgos. - Núm. de documentos de los comités que muestren claramente cómo se abordaron esos factores en el contexto de la elaboración de normas.
<p>Pregunta para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? NO</p> <p>¿Cómo garantiza el Comité que se han tenido en cuenta todos los factores pertinentes al elaborar una norma y cómo se documentan?</p>				
		2.1.4: Comunicar las recomendaciones sobre la gestión de riesgos a todas las partes interesadas.	Se comunican eficazmente las recomendaciones en materia de gestión de riesgos a todas las partes interesadas.	<ul style="list-style-type: none"> - Núm. de comunicaciones/publicaciones en Internet que difundan las normas del Codex. - Núm. de comunicados de prensa que difundan las normas del Codex.

Pregunta para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? NO Al tomar una decisión sobre gestión de riesgos, ¿brinda el Comité orientación a los Miembros sobre cómo comunicar esta decisión? ¿Sería útil para los Miembros que se prestara mayor atención a esta cuestión?				
3: Facilitar la participación efectiva de todos los Miembros del Codex.	3.1: Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.	3.1.5: En la medida de lo posible, promover el uso de los idiomas oficiales de la Comisión en los comités y grupos de trabajo.	Participación activa de los miembros de los comités y grupos de trabajo.	- Informe sobre el número de comités y grupos de trabajo que utilizan los idiomas de la Comisión.
Pregunta para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ ¿Se hace uso de los idiomas oficiales en los grupos de trabajo del Comité? ¿Cuáles son los factores que determinan la elección de los idiomas? ¿Cómo se podría mejorar la situación? <u>El CCASIA trabaja en dos idiomas: chino e inglés. Cuando es posible, todos los documentos se presentan en chino y en inglés; se prestan servicios de interpretación al chino en los grupos de trabajo basados en la presencia física. El CCASIA está conforme con las actuales disposiciones en materia de idiomas.</u>				
	3.2: Fomentar programas de desarrollo de las capacidades para ayudar a los países a crear estructuras nacionales del Codex que sean sostenibles.	3.2.3: Utilizar, siempre que ello sea práctico, las reuniones del Codex como foro para llevar a cabo eficazmente actividades educativas y de capacitación técnica.	Mejora de las oportunidades para realizar actividades simultáneas con el fin de maximizar el uso de los recursos del Codex y de los Miembros.	- Núm. de actividades organizadas al margen de las reuniones del Codex.
Pregunta para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ ¿Organiza el Comité actividades de capacitación técnica o de otra índole al margen de sus reuniones? En caso afirmativo, ¿cuántas se han organizado en el pasado y sobre qué temas? En caso negativo, ¿podrían ser útiles? ¿qué temas podrían abordarse? <u>Se han organizado varios talleres y otros actos paralelos a las reuniones del CCASIA o al margen de estas para contribuir a la creación de la capacidad educativa y técnica de los miembros.</u>				
4: Aplicar prácticas y sistemas de gestión del trabajo eficaces y eficientes.	4.1: Procurar que exista un proceso eficaz, eficiente, transparente y basado en el consenso para establecer normas.	4.1.4: Garantizar la distribución oportuna de todos los documentos de trabajo del Codex en los idiomas de trabajo del Comité o de la Comisión.	Los documentos del Codex se distribuirán de manera más oportuna, de acuerdo con los plazos del Manual de Procedimiento.	- Proporción de referencia (%) establecida para los documentos distribuidos por lo menos con dos meses de antelación a una reunión programada frente a los documentos distribuidos con menos de dos meses de antelación a la reunión. - Se determinan y abordan los factores que retrasan potencialmente la distribución de los documentos. - Aumenta la proporción (%) de documentos distribuidos con dos meses o más de antelación a las reuniones.
Pregunta para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ ¿Cuenta la Comisión con un mecanismo para garantizar la distribución oportuna de los documentos? ¿Qué se podría hacer para mejorar la situación? <u>El Coordinador del CCASIA, el país anfitrión y las Secretarías del Codex colaboran muy estrechamente en la planificación del calendario de preparación de documentos y en la distribución oportuna de estos.</u>				
		4.1.5: Incrementar la programación conjunta de reuniones de los grupos de trabajo con las de los comités.	Mayor eficiencia en el uso de los recursos por parte de los comités y los Miembros del Codex.	- Núm. de reuniones presenciales de los grupos de trabajo celebradas de forma conjunta con las reuniones del Comité, cuando proceda.

<p>Pregunta para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí ¿Dispone el Comité de grupos de trabajo basados en la presencia física independientes de las reuniones del Comité? En caso afirmativo, ¿por qué es necesario? Todas las reuniones de grupos de trabajo basados en la presencia física se han celebrado en paralelo a reuniones del CCASIA.</p>				
	<p>4.2: Mejorar la capacidad de lograr un consenso para el establecimiento de normas.</p>	<p>4.2.1: Hacer que los delegados y Miembros del Codex comprendan mejor la importancia y el enfoque utilizado para lograr un consenso en lo que respecta a la labor del Codex.</p>	<p>Concienciación entre los delegados y Miembros en lo que respecta a la importancia del consenso en el proceso del establecimiento de normas del Codex.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se elabora material de capacitación sobre la orientación para lograr el consenso que se pone a disposición de los delegados en los idiomas de la Comisión. - Difusión periódica del material existente entre los Miembros a través de los puntos de contacto del Codex. - Se ejecutan programas de capacitación dirigidos a los delegados asociados con las reuniones del Codex. - Determinación y análisis de los impedimentos para lograr un consenso en el Codex y orientación adicional para abordar dichos impedimentos, en caso necesario.
<p>Pregunta para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? Sí ¿Es difícil lograr el consenso en el Comité? En caso afirmativo, ¿cuáles son los impedimentos para el consenso? ¿Qué medidas se han tratado de adoptar? ¿Qué otras medidas podrían adoptarse? El CCASIA encontró algunas dificultades para llegar a un consenso al elaborar determinadas normas regionales, ante lo cual hizo el mejor uso posible de grupos de trabajo electrónico, grupos de trabajo presenciales o grupos de trabajo durante la reunión.</p>				

Apéndice IV

**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS
(N06-2005)****(Trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a los productos definidos en la Sección 2, que se destinan al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, reenvase o reprocesado, en su caso.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Los productos de soja no fermentados son los productos cuyos principales ingredientes son la soja o sus derivados (p. ej., harinas, concentrados o aislados de soja o soja desgrasada) y el agua y que se producen sin proceso de fermentación²³.

2.2 Clasificación**2.2.1 Bebidas de soja²⁴ y productos relacionados****2.2.1.1 Bebida de soja básica**

La bebida de soja básica es el líquido lechoso preparado a partir de granos de soja con proteína de elución y otros componentes en agua caliente o fría u otros medios físicos sin añadir ingredientes facultativos. Pueden eliminarse las fibras de los productos.

2.2.1.2 Bebidas de soja compuestas o aromatizadas

Las bebidas de soja compuestas o aromatizadas son el líquido lechoso que se obtiene al añadir ingredientes facultativos a las bebidas de soja básicas. Comprende productos como las bebidas de soja edulcoradas con azúcar, las bebidas de soja con especias y las bebidas de soja salada.

2.2.1.3 Bebidas a base de soja

Las bebidas a base de soja son el líquido lechoso que se obtiene al añadir ingredientes facultativos a las bebidas de soja y cuyo contenido en proteínas es inferior al de las bebidas de soja compuestas o aromatizadas (2.2.1.2).

2.2.2 Tofu (cuajada de soja) y productos relacionados**2.2.2.1 Tofu semisólido**

El tofu semisólido es el producto semisólido en el que coagula la proteína de la soja al añadir un coagulante a una bebida de soja semielaborada.

2.2.2.2 Tofu

El tofu es el producto sólido con mayor contenido de agua que se obtiene al añadir un coagulante a la bebida de soja semielaborada.

2.2.3 Tofu compactado

El tofu compactado es tofu parcialmente deshidratado; el contenido de agua es mucho menor que en el tofu y tiene una textura gomosa.

2.2.4 Película de soja deshidratada

La película de soja deshidratada se obtiene al deshidratar la capa superficial que se forma cuando se deja reposar la bebida de soja semielaborada sin cubrir, y puede plegarse sobre sí misma o no. Puede mojarse en una solución con sal antes de la deshidratación.

²³ Los productos deberán elaborarse de manera apropiada para reducir o eliminar el nivel de antinutrientes presentes y evitar su deterioro.

²⁴ En varios países estos productos se conocen con el nombre genérico de leche de soja.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes básicos

- a) soja o derivado(s) de la soja
- b) agua

3.2 Ingredientes facultativos

- a) aceite comestible
- b) azúcares
- c) sales
- d) especias, aderezos y condimentos
- e) otros ingredientes, si procede

3.3 Criterios de calidad

Los productos de soja no fermentados deberán tener el sabor, el olor, el color y la textura característicos del producto. No habrá materias extrañas visibles en los productos.

3.4 Requisitos de composición

Los productos de soja no fermentados deben cumplir los requisitos enumerados en el Cuadro 1.

Cuadro 1

Tipo		Humedad (g/100 g)	Proteínas (g/100 g)
Bebidas de soja y productos relacionados (2.2.1)	Bebida de soja básica (2.2.1.1)	-	≥ 2,0
	Bebidas de soja compuestas o aromatizadas (2.2.1.2)	-	≥ 2,0
	Bebidas a base de soja (2.2.1.3)	-	≥ 0,8 pero < 2,0
Tofu y productos relacionados (2.2.2)	Tofu semisólido (2.2.2.1)	> 92,0	≥ 2,5
	Tofu (2.2.2.2)	≤ 92,0	≥ 3,5
Tofu compactado (2.2.3)		≤ 75,0	≥ 13,0
Película de soja deshidratada (2.2.4)		≤ 20,0	≥ 30,0

3.5 Clasificación de productos “defectuosos”

Se considerará “defectuoso” todo producto provisto de un envase muy pequeño que no cumpla los requisitos de calidad definidos en las secciones 3.3 y 3.4.

3.6 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en las secciones 3.3 y 3.4 cuando el número de artículos “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.5 no supere el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un nivel de calidad aceptable de 6,5 (Anexo I, II).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Requisitos de carácter general

Únicamente las categorías funcionales de aditivos que se señalan en el Cuadro 2 como tecnológicamente justificadas pueden utilizarse para las categorías de productos especificadas. Dentro de cada categoría de aditivos, y siempre que esté permitido con arreglo al Cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y estrictamente con arreglo a las funciones y los límites indicados.

De conformidad con la Sección 4.1 del prólogo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), puede haber otros aditivos en los productos de soja no fermentados como resultado de la transferencia de ingredientes de la soja.

Cuadro 2

Aditivo alimentario/ categoría funcional	Bebidas de soja y productos relacionados (2.2.1)			Tofu y productos relacionados (2.2.2)		Tofu compactado (2.2.3)	Película de soja deshidratada (2.2.4)
	Bebida de soja básica (2.2.1.1)	Bebidas de soja compuestas o aromatizadas (2.2.1.2)	Bebidas a base de soja (2.2.1.3)	Tofu semisólido (2.2.2.1)	Tofu (2.2.2.2)		
Reguladores de la acidez	-	X	X	X	X	X	-
Antioxidantes	-	X	X	-	-	-	-
Colorantes	-	X	X	-	-	-	-
Emulsionantes	-	X	X	-	-	-	-
Agentes endurecedores	-	-	-	X	X	X	-
Acentuador del sabor	-	X	X	-	-	-	-
Conservantes	-	-	-	-	-	X	X
Estabilizadores	-	X	X	-	X	-	-
Edulcorantes	-	X	X	-	-	-	-

X= Se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

= No se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

4.2 Disposiciones específicas para aditivos alimentarios

4.2.1 Bebida de soja básica

No está permitido ninguno.

4.2.2 Bebidas de soja compuestas o aromatizadas y bebidas a base de soja

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes de conformidad con los Cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.1. Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
Antioxidante		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
307a,b,c	Tocoferoles	20000 mg/kg
Colorante		
100 i)	Curcumina	1 mg/kg
102	Tartracina	300 mg/kg
110	Amarillo sol FCF	300 mg/kg
132	Indigotina	150 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
141 i), ii)	Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	30 mg/kg en cobre
150b	Caramelo II-caramelo al sulfito	20000 mg/kg

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
150d	Caramelo IV-caramelo al sulfito amónico	20000 mg/kg
160 a i),a iii), e, f	Carotenoides	500 mg/kg
160 a ii)	Carotenos, beta-, vegetales	2000 mg/kg
160 b i)	Extractos de bija a base de bixina	5 mg/kg en bixina
160 b ii)	Extractos de bija a base de norbixina	100 mg/kg en norbixina
Emulsionantes		
432-436	Polisorbatos	2000 mg/kg
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	2000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	20000 mg/kg, solos o combinados
473a	Oligoésteres de sacarosa, tipo I y tipo II	
474	Sucroglicéridos	
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	20000 mg/kg
491-495	Ésteres de sorbitano de ácidos grasos	20000 mg/kg
Estabilizadores		
405	Alginato de propilenglicol	10000 mg/kg
Edulcorantes		
950	Acesulfamo potásico	500 mg/kg
951	Aspartato	1300 mg/kg
Acentuador del sabor		
508	Cloruro de potasio	1000 mg/kg

4.2.3 Tofu

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores de conformidad con los Cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.3.

4.2.4 Tofu compactado

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores de conformidad con los Cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995). Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
Conservantes		
262ii	Diacetato de sodio	1000 mg/kg

4.2.5 Película de soja deshidratada

Para este producto se acepta la utilización de los conservantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995). Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Concentración máxima
Conservantes		
220-225,227-228,539	Sulfitos	200 mg/kg en residuo de SO ₂

4.2.6 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4.3 Coadyuvantes de elaboración

En los productos regulados por esta norma pueden emplearse coadyuvantes de elaboración con espumantes, controladores de la acidez para coagular y para extraer bebidas de soja y sustancias inertes.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75–2010).

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos a los que se aplica la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos aplicables del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

Este producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos expuestos en los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Peso neto

El peso de los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se indicará de conformidad con la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

7.1.1 Clasificación de productos “defectuosos”

Se considerará “defectuoso” todo envase que no respete el peso neto declarado en la etiqueta.

7.1.2 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7 cuando el número de artículos “defectuosos” tal como se definen en la Sección 7.1.1 no supere el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un nivel de calidad aceptable de 6,5 (Anexo I, II).

8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la última edición de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

Si en el proceso se utilizan granos de soja modificados genéticamente deberá tenerse en cuenta la *Recopilación de textos del Codex pertinentes al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna* (CAC/GL 76-2011).

8.1 Denominación del producto

El producto se designará con la denominación indicada en la Sección 2.2. Podrán usarse otras denominaciones de conformidad con la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Métodos de análisis

9.1.1 Determinación del contenido de humedad

Con arreglo a la AOAC 925.09 o la AACCI 44-40.01.

9.1.2 Determinación del contenido en proteínas

Con arreglo a la NMKL 6, 2004 o la AACCI 46-16.01 o la AOAC 988.05 o la AOCS Bc 4-91 o la AOCS Ba 4d-90, el factor de nitrógeno para los productos de soja no fermentados es de 5,71.

ANEXO I

Planes de muestreo

El nivel de inspección adecuado se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, nivel de calidad aceptable = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
más de 240.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
más de 120.000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
más de 42.000	60	7

ANEXO II

PLAN DE MUESTREO 2

(Nivel de inspección II, nivel de calidad aceptable = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
más de 240.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
más de 120.000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
más de 42.000	72	8

Apéndice V

LISTA DE ACTIVIDADES DE INTERÉS PARA EL CCASIA

INTRODUCCIÓN

El Comité consideró que las siguientes actividades eran importantes para prestar apoyo a la aplicación del Plan Estratégico mundial del Codex 2014-2019.

1) El objetivo de las siguientes actividades es alcanzar la máxima participación efectiva de los Miembros de Asia en las actividades de la CAC y sus órganos auxiliares e intensificar las aportaciones científicas de los Miembros de Asia a los órganos de expertos de la FAO y la OMS

Actividades:

- 1.1 Promover entre los Miembros de Asia el entendimiento de las normas del Codex, incluido el Manual de Procedimiento.
- 1.2 Fortalecer la capacidad de los Miembros de Asia de presentar observaciones y datos científicos apropiados sobre asuntos pertinentes.
- 1.3 Alentar a los Miembros de Asia a que formulen posiciones nacionales y participen en los períodos de sesiones pertinentes de la CAC o sus órganos auxiliares.
- 1.4 Alentar a los Miembros de Asia a que soliciten asistencia financiera al Proyecto y Fondo para Incrementar la Participación de los Países en Desarrollo en la Labor del Codex y a la iniciativa que la suceda, así como a otras fuentes.

2) El objetivo de las siguientes actividades es fortalecer la comunicación y la coordinación regionales entre los Miembros de Asia en el marco de las actividades de la CAC y sus órganos auxiliares

Actividades

- 2.1 Mantener y compartir un directorio actualizado de puntos de contacto del Codex en los Miembros de Asia.
- 2.2 Actualizar y mantener un sitio web del CCASIA y fomentar su consulta.
- 2.3 Fomentar el intercambio y la difusión entre los Miembros de Asia de las observaciones presentadas y los datos pertinentes.
- 2.4 Organizar reuniones oficiosas de miembros del CCASIA en paralelo a la sesión de la CAC y sus órganos auxiliares para elaborar una posición común siempre que sea posible.
- 2.5 Cooperar en la reunión de datos e información y presentar propuestas sobre preocupaciones o intereses comunes en los períodos de sesiones de la CAC o de los órganos auxiliares.

3) El objetivo de las siguientes actividades es promover la elaboración o revisión de normas del Codex y textos afines teniendo en cuenta las situaciones y necesidades regionales

Actividades

- 3.1 Realizar encuestas o intercambiar opiniones con partes interesadas de los países miembros para conocer los intereses y necesidades en cuanto a elaboración o revisión de normas del Codex y textos afines.
- 3.2 Determinar productos alimentarios y esferas de interés de la región para los que deben elaborarse o revisarse normas y textos afines.
- 3.3 Presentar propuestas que obedezcan a los intereses de la región de Asia en los períodos de sesiones del CAC o de sus órganos auxiliares.

4) El objetivo de las siguientes actividades es promover el uso por los Miembros de Asia de las normas y textos afines del Codex como base de su legislación nacional

Actividades

- 4.1 Comunicar a las partes interesadas de los países miembros los resultados de las reuniones de la CAC y sus órganos auxiliares y compartir esta información con ellas.

- 4.2 Capacitar al personal técnico y autoridades responsables de la elaboración de políticas alimentarias, incluidos reglamentos, en cuanto a la importancia y la necesidad de tener presentes las normas del Codex y los textos afines.
- 4.3 Crear conciencia sobre las normas del Codex y los textos afines entre las partes interesadas de los Estados Miembros, incluidos los consumidores, las industrias y el mundo académico.
- 4.4 Determinar las necesidades de creación de capacidad en los Miembros de Asia con respecto a la armonización de sus políticas nacionales, incluidos reglamentos, con las normas del Codex y los textos afines.

5) El objetivo de las siguientes actividades es desarrollar y fortalecer las capacidades y funciones del punto de contacto o comité nacional del Codex.

Actividades

- 5.1 Determinar las necesidades de creación de capacidad de los Miembros de Asia para establecer o fortalecer puntos de contacto o comités nacionales del Codex.
- 5.2 Organizar talleres o programas de orientación y formación o participar en ellos a fin de fortalecer los puntos de contacto o comités nacionales del Codex.

6) El objetivo de las siguientes actividades es fortalecer la capacidad y el marco de control alimentario de los Miembros de Asia

Actividades

- 6.1 Determinar las necesidades de creación de capacidad de los Miembros de Asia para mejorar las capacidades científicas y técnicas en materia de control alimentario, incluidas las que se refieren a los laboratorios y las inspecciones.
- 6.2 Organizar talleres o cursos de formación o participar en ellos a fin de mejorar la capacidad científica y técnica, incluidos intercambios de personal.
- 6.3 Actualizar y mantener una lista de expertos e instituciones disponibles en la región que puedan facilitar los conocimientos científicos y técnicos necesarios.
- 6.4 Facilitar la elaboración o revisión del sistema nacional de regulación del control alimentario, con inclusión de las organizaciones, leyes y reglamentos correspondientes.