

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

ALINORM 99/15

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

23ª reunión

Roma, 28 de junio - 3 de julio de 1999

INFORME DE LA 11ª REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

Chiang Rai, Tailandia

16-19 de diciembre de 1997

Nota: Este documento contiene la Carta Circular CL 1998/5-ASIA.

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

CX 3/10.2

CL 1998/5-ASIA
Mayo 1998

A: - Puntos de contacto del Codex
- Participantes en la 11ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia
- Organismos internacionales interesados

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **DISTRIBUCION DEL INFORME DE LA 11ª REUNIÓN DEL COMITÉ
COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA (ALINORM 99/15)**

El informe de la 11ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia será examinado por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 45ª reunión (Roma, 3-5 de junio de 1998) y la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones (Roma, 28 de junio-3 de julio de 1999).

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 23º PERIODO DE SESIONES EN EL TRAMITE 8 DEL PROCEDIMIENTO DEL CODEX

1. Proyecto de Directrices Regionales Asiáticas para los Puntos de Contacto y los Comités Nacionales del Codex (ALINORM 99/15, Apéndice II)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre el citado Proyecto de Directrices deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, Incluso el Examen de Declaraciones Relativas a las Consecuencias Económicas (*Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, décima edición, págs. 32-34) y enviarlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 31 de marzo de 1999**.

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DEL COMITE EJECUTIVO EN SU 45ª REUNION EN EL TRAMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO DEL CODEX

1. Anteproyecto de Norma para los Encurtidos (ALINORM 99/15, Apéndice III); y
2. Anteproyecto de Norma para el Kimchi (ALINORM 99/15, Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones respecto de las consecuencias que estos Anteproyectos de Normas para los Encurtidos y para el Kimchi o cualesquiera disposiciones de los mismos pueden tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (en el Trámite 5) (*Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, décima edición, págs, 23-25) y enviarlas al Jefe del programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia, **para el 30 de junio de 1998.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 11ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia llegó a las conclusiones siguientes:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISION

El Comité:

- Recomendó la adopción del Proyecto de Directrices Regionales Asiáticas para los Puntos de Contacto y los Comités Nacionales del Codex en el Trámite 8 (párr. 26);
- Eligió a la Sra. Kanya Sinsakul (Tailandia) para que fuera nombrada por la Comisión como próxima Coordinadora del Codex para Asia (párr. 75); y
- Recomendó que la dosis máxima de dióxido de azufre en el azúcar de plantación o el azúcar blanco elaborado podría ser de 70 mg/kg (párrs. 76-78).

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL COMITE EJECUTIVO

El Comité:

- Recomendó la adopción de los Anteproyectos de Normas para los Encurtidos y el Kimchi en el Trámite 5 (párr. 19);
- Convino en remitir la cuestión de las funciones fundamentales propuestas de los puntos de contacto del Codex al Comité del Codex sobre Principios Generales para que la examinara a efectos de incluirlas en el Manual de Procedimiento, con objeto de aclarar la función de los puntos de contacto del Codex y proporcionar orientación para su funcionamiento eficaz (párr. 27); y
- Propuso que en las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales se incluyera una referencia al enriquecimiento de los alimentos con yodo, hierro y vitamina A (párr. 74).

CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION

El Comité:

- Remitir el Anteproyecto de Norma para la Acordó Salsa Picante al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para fundirla con el Anteproyecto de Norma Revisada para la Salsa Picante de Mango (párrs. 13, 19);
- Acordó devolver el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco al Trámite 3 para que fuera redactado de nuevo (párrs. 17, 19);
- Convino en recabar nuevas observaciones de los países miembros sobre la necesidad de elaborar un Código de Prácticas de Higiene para los Productos Acuosos del Coco (párr. 22);
- Tomó nota de la propuesta de Tailandia de que, para adoptar un proyecto de norma en la Comisión, se aplicara el principio de la mayoría de dos tercios para expresar mejor su consenso (párr. 6);
- Recomendó que se evitara en la mayor medida posible la duplicación de trabajos entre el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas y la CEPE y que en el proceso de armonización de las normas se tuvieran en cuenta todos los intereses, es decir, los del país que proponía la norma y los de los países de la región tropical (párr. 8);
- Acordó remitir al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites la propuesta de que se incluyera el aceite

INDICE

	Párrafos
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3
ELECCIÓN DEL VICEPRESIDENTE	4
INFORME DEL 22 ^o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y CUESTIONES QUE ATAÑEN A LA REGIÓN PLANTEADAS POR OTROS COMITÉS DEL CODEX	5-9
ANTEPROYECTO DE NORMAS EN EL TRÁMITE 4.....	10-19
Anteproyecto de Norma para los Encurtidos	10-11
Anteproyecto de Norma para la Salsa Picante	12-13
Anteproyecto de Norma para el Kimchi	14-16
Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco.....	17-18
ELABORACIÓN DEL CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO	20-22
PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX DE LA REGIÓN EN EL TRÁMITE 7.....	23-27
INFORMACIONES E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELATIVAS AL CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDA LA ACEPTACIÓN DE NORMAS DEL CODEX	28-39
Informe sobre las actividades de la FAO y de la OMS en la Región.....	28-32
Informe de los países miembros	33-39
APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA REGIÓN.....	40-46
APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA REGIÓN	47-56
CUESTIONES RELATIVAS AL RECONOCIMIENTO MUTUO.....	57-63
PROBLEMAS RELACIONADOS CON LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LA REGIÓN	64-68
MALNUTRICIÓN DE MICRONUTRIENTES EN ASIA	69-74
CANDIDATURA DE COORDINADOR.....	75
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS.....	76-81
Niveles de dióxido de azufre en el Proyecto de Norma Revisada para los Azúcares	76-78
Proyecto de Norma para los Aceites Vegetales Denominados	79-80
Otros asuntos.....	81
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN.....	82

LISTA DE APENDICES

	Página
Apéndice I Lista de Participantes.....	19
Apéndice II Anteproyecto de Directrices para los Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex (Directrices regionales para Asia)	36
Apéndice III Anteproyecto de Norma para los Encurtidos	50
Apéndice IV Anteproyecto de Norma para el Kimchi	56

LISTA DE ABREVIATURAS
(utilizadas en este informe)

CCFAC	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
APEC	Cooperación Económica para Asia y el Pacífico
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
OIEA	Organización Internacional de Energía Atómica
ILSI	Instituto Internacional de Ciencias de la Vida
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JMPR	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas
UNCTAD	Convenio Constitutivo del Fondo Común para los Productos Básicos
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo
CEPE	Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMC	Organización Mundial del Comercio
BPF	Buenas prácticas de fabricación
HACCP	Sistema de Análisis de Riesgos y los Puntos Críticos de Control
LMR	Límite máximo para residuos
Acuerdo MSF	Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
Acuerdo OTC	Acuerdo sobre Obstáculo Técnicos al Comercio

INFORME DE LA 11ª REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia celebró su 11ª reunión del 16 al 19 de diciembre de 1997 en Chiang Rai, por amable invitación del Gobierno del Reino de Tailandia. La reunión estuvo presidida por la Sra. Kanya Sinsakul, Coordinadora del Codex para Asia, y el Secretario General del Instituto Industrial Tailandés de Normas, del Ministerio de Industria. Asistieron a la reunión participantes de 18 países miembros, cuatro países observadores y 7 organismos internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

2. El Sr. Vicharn Jayanandana, Gobernador de Chiang Rai, pronunció el discurso de apertura ante el Comité y dio la bienvenida a los participantes. Hizo también una declaración ante el Comité el Dr. Soetatwo Hadiwigeno, Subdirector General de la FAO y Representante Regional para Asia y el Pacífico, en nombre de los Directores Generales de la FAO y de la OMS. Subrayó la importancia de la labor del Codex en el contexto de los Acuerdos de la OMC, tal como había reconocido la cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996. El Dr. Pakdee Pothisiri, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, expresó su agradecimiento al Gobierno Tailandés por haber hospedado la presente reunión del Comité y elogió a los países asiáticos por su participación activa en la labor del Codex. La Sra. K. Sinsakul dio la bienvenida a los participantes, expresando al mismo tiempo el deseo de que la reunión alcanzara los mejores éxitos en la iniciativa de lograr una estrecha cooperación en la normalización de alimentos. La Sra. Phani Na Rangsi, Subsecretaria Permanente del Ministerio de Industria, declaró abierta la reunión y deseó que los trabajos del Comité dieran por resultado el fomento de la salud de los consumidores así como prácticas comerciales equitativas para alcanzar los objetivos del bienestar social y la calidad de vida.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional que figura en los documentos CX/ASIA 97/1 y 97/1-Add.2 en el entendimiento de que se examinaría la propuesta de la India relativa al Proyecto de Norma para los Aceites Vegetales Denominados en el ámbito del tema "Otros asuntos y trabajos futuros".

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE (Tema 3 del programa)

4. El Comité nombró Vicepresidente al Sr. D. Tikku, de la India.

INFORME DEL 22º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y CUESTIONES QUE ATAÑEN A LA REGION PLANTEADAS POR OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 4 del programa)¹

5. El Comité tomó nota del informe presentado por la Secretaría sobre los principales resultados del 22º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, junio de 1997), la séptima reunión del CCFFV (Ciudad de México, septiembre de 1997) y la 30ª reunión del CCFH (Washington DC, octubre de 1997).

¹ CX/ASIA 97/2 y CX/ASIA 97/2-Add.1.

6. La delegación de Tailandia expresó la opinión de que al formular normas internacionales, las decisiones deberían adoptarse por consenso; en particular cuando la Comisión adoptaba un proyecto de norma en el Trámite 8. La delegación propuso que, si era necesario proceder a una votación para adoptar un proyecto de norma como texto definitivo, la Comisión aplicara el principio de la mayoría de dos tercios en vez del principio vigente de mayoría simple para expresar mejor su consenso. El Comité tomó nota de que esta cuestión debía ser examinada por el CCGP.

7. El observador de la Unión Internacional de Consumidores hizo referencia a la conclusión de la Comisión en su 22º período de sesiones sobre la participación de los organismos no gubernamentales en labor de la Comisión² y subrayó que debería permitirse a los representantes de los consumidores participar en las reuniones del Comité Ejecutivo. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo había examinado esta cuestión y había acordado que, si bien los organismos no gubernamentales deberían gozar de igual condición de observadores en las reuniones del Codex, la admisión de organismos no gubernamentales a las reuniones del Comité Ejecutivo como observadores tal vez no contribuiría a la eficiencia e imparcialidad de la labor del Comité.

8. Con referencia a los trabajos del CCFFV, la delegación de Tailandia hizo observar que debería evitarse en la mayor medida posible la duplicación de trabajos entre el Codex y la CEPE y que en el proceso de armonización deberían tenerse en cuenta todos los intereses, es decir, los del país que proponía la norma, así como los de los países de la región tropical. El Comité recomendó que esta cuestión se señalara a la atención del CCFFV.

9. Por lo que respecta a los trabajos en curso del CCFH, la delegación de Tailandia subrayó que al examinar el documento de debate preparado por Noruega sobre las cuestiones más amplias relativas a la aplicación de la evaluación de los riesgos microbiológicos en los alimentos y piensos que circulan en el comercio internacional, debían tenerse en cuenta las diferentes situaciones que se registraban entre las regiones y que debía proporcionarse asistencia técnica para fomentar la capacidad de los países en desarrollo de realizar evaluaciones apropiadas de riesgos en este sector. Se recordó al Comité que se habían pedido observaciones de los gobiernos sobre el documento de debate distribuido junto con una carta circular del Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMAS EN EL TRAMITE 4 (Tema 5 del programa)

a) Anteproyecto de Norma para los Encurtidos^{3,4}

10. La delegación de la India presentó el Anteproyecto de Norma. El Comité sostuvo un extenso debate sobre el título de la Norma “encurtidos (vegetarianos)”. Varias delegaciones consideraron que la palabra “encurtidos” era demasiado genérica, que podía referirse a cualquier tipo de encurtidos, por lo que resultaría difícil para los consumidores conocer las verdaderas características del producto. En consecuencia, debería ser sustituido por un nombre local, por ej., "achar", o especificado con un calificativo, por ej. “sudasiático “. No obstante, algunas otras delegaciones propusieron que se suprimiera la palabra “vegetariano”, ya que había productos que contenían ingredientes de origen animal. La delegación de la India, apoyada por algunas otras delegaciones, subrayó la importancia de asegurar que el producto fuera vegetariano. Tras consultarse las delegaciones de la India y de Tailandia, el Comité **acordó** utilizar el término “encurtidos” para el título. Las delegaciones del Japón y de Singapur, así como el observador de la Unión Internacional de Consumidores, declararon que el título debería ser más específico. Como el nuevo título se refiere a cualquier tipo de encurtidos, el Comité **acordó** insertar una nueva frase al final del ámbito de aplicación: “la presente Norma no regula los pepinos encurtidos y el

² ALINORM 97/37, párrs. 155-159.

³ CX/ASIA 97/3 (a-b) y CX/ASIA 97/3-Add.1 (observaciones de Tailandia).

⁴ Véase párr. 12 respecto de los métodos de análisis que son también aplicables a este Anteproyecto de Norma.

kimchi". Se explicó que los encurtidos fermentados estaban regulados también por esta Norma con la denominación "encurtidos en medio de cobertura ácido".

11. El Comité **reestructuró** el Anteproyecto de Norma según el actual formato de las normas del Codex. Además, el Comité **enmendó** las secciones siguientes:

Ingredientes facultativos

- añadir "(edulcorante nutritivo no refinado)" después de "azúcar moreno" para aclarar su naturaleza; y
- añadir "pimientos picantes y condimentos (los condimentos son de dos tipos: de origen vegetal y origen animal)";

Etiquetado

- incluir una disposición específica para el etiquetado "vegetariano": "7.2 Dependiendo de los condimentos/ingredientes, el producto se etiquetará como "vegetariano" o "no vegetariano"; e
- incluir una disposición sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor.

Respecto de la disposición sobre aditivos alimentarios, la delegación de la India declaró que sólo se habían incluido los aditivos tecnológicamente necesarios. La delegación de Filipinas propuso que se incluyeran endurecedores, por lo que se pidió que se enviara esta información a la delegación de la India para que examinara su posible inclusión.

b) Anteproyecto de Norma para la Salsa Picante⁵

12. La delegación de la India presentó el Anteproyecto de Norma. Se señaló que el formato del Anteproyecto de Norma debería ajustarse al formato vigente del Codex y que sería necesario incluir la justificación científica de las elevadas concentraciones de plomo y estaño para su ratificación por el CCFAC. El Comité **acordó** añadir "(edulcorante nutritivo no refinado)" después de "azúcar moreno" (véase el párrafo anterior). La delegación de Tailandia propuso que se aplicara la norma AOAC 990.28 y NMKL N° 124 (1987) para la determinación del dióxido de azufre y el ácido benzoico respectivamente, ya que los métodos actualmente incluidos en el Anteproyecto de Norma no habían sido objeto de estudio en colaboración, mientras que estos dos métodos sí; pero no se adoptó ninguna decisión al respecto.

13. Tras tomar nota de que el CCPFV en su 19ª reunión examinaría el Anteproyecto de Norma Revisada para la Salsa Picante de Mango, el Comité **decidió** remitir este Anteproyecto de Norma al CCPFV para fundirlo con la Norma para la Salsa Picante de Mango. La Secretaría del Codex, en colaboración con la India, iba a preparar un anteproyecto de norma reestructurado para la salsa picante conforme al formato vigente para las normas del Codex, a la vez que incorporaría la Norma para la Salsa Picante de Mango.

⁵ CX/ASIA 97/3 (a-b) y CX/ASIA 97/3-Add. 1 (observaciones de Tailandia).

c) Anteproyecto de Norma para el Kimchi⁶

14. La delegación de la República de Corea presentó el Anteproyecto de Norma subrayando la producción y el comercio crecientes de Kimchi.

15. La delegación de Filipinas informó al Comité acerca de los debates sostenidos en el CCFAC para incluir la "*alga eucheuma elaborada*" (AEE) en todos los productos que permiten el uso de carragenina. Sobre la propuesta de incluir gomas y la AEE en la disposición sobre aditivos alimentarios, la delegación de Corea respondió que, si bien sería posible hacerlo en el futuro, no era oportuno incluirlas porque todavía no se tenía experiencia sobre su uso en la producción de kimchi.

16. El Comité tomó nota de que la fermentación de ácido láctico es la principal fermentación que tiene lugar durante la preparación del kimchi y, por consiguiente, la acidez total debería expresarse en ácido láctico. El Comité **acordó** enmendar la expresión de la sal; sustituir el término "deberá" por "debería" en la sección 1.1 del Apéndice; poner entre corchetes la sección 2.1c) impurezas minerales, ya que en el Codex no se había formulado la definición de impurezas minerales para este tipo de productos; y enmendó el texto de la sección 2.2.2.

d) Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco⁷

17. La delegación de Malasia presentó el Anteproyecto de Norma. Varios gobiernos se mostraron favorables a la elaboración de esta Norma, debido a la importancia de los productos de la región. No obstante, a causa de la relativamente tardía disponibilidad del documento, algunas delegaciones expresaron su deseo de estudiar más a fondo el documento. El Comité **decidió** devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 para que fuera redactado de nuevo. En la nueva redacción deberían incorporarse las observaciones escritas que se presentaran, según procediera. Se invitó a los países miembros a que enviaran nuevas observaciones a Malasia para ayudar a elaborar el nuevo texto.

18. En respuesta a las observaciones de la FIL relativas al uso de los términos "leche" y "nata (crema)" para los productos del coco, la delegación de Tailandia declaró que estas expresiones habían sido utilizadas juntamente con el término "coco" durante largo tiempo en el comercio internacional.

Estado de tramitación de los Anteproyectos de Normas para los Encurtidos, la Salsa Picante, el Kimchi, y los Productos Acuosos del Coco

19. El Comité **adelantó** los Anteproyectos de Normas para los Encurtidos y el Kimchi al Trámite 5 para que fueran adoptados por el Comité Ejecutivo en su 45ª reunión, en el entendimiento de que sería elaborado de nuevo por el CCPFV; y **devolvió** al Trámite 3 el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco. **Convino** en remitir el Anteproyecto de Norma para la Salsa Picante al CCPFV.

ELABORACION DEL CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO (Tema 6 del programa)⁸

20. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo en su 43ª reunión había aprobado la propuesta de que se elaborara un código de prácticas de higiene para los productos acuosos del coco a reserva de que fuera sometido al examen del CCFH para que asesorara sobre si era necesario o no elaborar un código específico. La delegación de Malasia presentó el documento que contiene las razones que justifican la

⁶ CX/ASIA 97/3 (c) y CX/ASIA 97/3-Add.1 (observaciones de Tailandia).

⁷ CX/ASIA 97/3 (d), CX/ASIA 97/3-Add.1 (observaciones de Tailandia), y CX/ASIA 97/3-Add.2 (observaciones de la Federación Internacional de Lechería).

⁸ CX/ASIA 97/4 (CRD 4).

necesidad de elaborar el código, así como una propuesta de código. El Comité centró el debate en la necesidad de elaborar tal código.

21. Varias delegaciones declararon que los aspectos de higiene de los productos acuosos del coco estaban ya regulados por los códigos vigentes, a saber, el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene y el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Pocos Ácidos Acidificados Envasados y, por consiguiente, no era necesario elaborar ningún código de prácticas de higiene específico. Algunas otras delegaciones opinaron que era necesario elaborar un código específico debido a la importancia de los productos de la región y por medidas de precaución. La delegación de las Filipinas observó que un código de prácticas podría crear la impresión de que los productos acuosos del coco requieren prácticas específicas de manipulación higiénica, lo cual podría perjudicar al mercado.

22. Como el documento facilitó a los delegados en la reunión, el Comité **decidió** distribuir el documento para recabar las opiniones de los países miembros sobre si era necesario o no elaborar un código específico para los productos acuosos del coco. **Acordó** examinar en su próxima reunión si convenía remitir este documento, si fuera necesario enmendado, al CCFH o si convenía suspender los trabajos.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO Y LOS COMITES NACIONALES DEL CODEX DE LA REGION EN EL TRAMITE 7 (Tema 7 del programa)⁹

23. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 43ª reunión, había adoptado el Anteproyecto de Directrices en el Trámite 5. Tras la propuesta del CCGP de distribuir el Proyecto de Directrices a otros comités regionales, el Comité Coordinador para América Latina y el Caribe había estudiado las Directrices y expresó su opinión, que era análoga a la expresada en la última reunión de este Comité, de que, debido a diferentes sistemas y situaciones, era difícil aplicar el Proyecto de Directrices a escala mundial.

24. Tras tomar nota de las funciones importantes que desempeñaban los Puntos de Contacto y los Comités Nacionales del Codex, muchas delegaciones elogiaron a Tailandia por haber proporcionado un excelente y útil modelo de punto de contacto y comité nacional del Codex y apoyó la propuesta de adelantar el Proyecto de Directrices al Trámite 8 para que fuera adoptado con carácter de directrices regionales. Tras subrayar la importancia de fomentar la participación de los consumidores en la labor del Codex, el observador de la Unión Internacional de Consumidores declaró que los comités nacionales del Codex eran el único instrumento de participación de los consumidores en la labor del Codex, por lo que apoyó el adelantamiento propuesto.

25. El Representante de la FAO subrayó también la importancia de los puntos de contacto y los comités del Codex, así como la necesidad de reforzar sus funciones, tales como la de recibir los documentos del Codex y de distribuirlos, la coordinación de la labor del Codex, la aplicación y fomento de las recomendaciones del Codex en el marco de los Acuerdos sobre MSF/OTC. Informó sobre varios proyectos de la FAO de ayudar a establecer los puntos de contacto y los comités nacionales del Codex. El Representante de la OMS declaró que la OMS había fomentado una participación más activa de los países en la labor del Codex y que las directrices regionales constituirían un documento útil para los puntos de contacto del Codex en los países de la Región.

26. El Comité **decidió** adelantar el Proyecto de Directrices al Trámite 8 para que fuera adoptado por la Comisión con carácter de directrices regionales asiáticas.

⁹ CX/ASIA 97/5.

27. Además, con objeto de aclarar la función de los puntos de contacto del Codex y proporcionar orientación para su funcionamiento eficaz, el Comité **acordó** remitir al CCGP las siguientes funciones fundamentales propuestas de los puntos de contacto del Codex, para que las examinara con miras a su posible inclusión en el Manual de Procedimiento.

Funciones fundamentales propuestas de los puntos de contacto del Codex

- 1 Desempeñar las funciones de enlace entre la Secretaría del Codex y los países miembros, los distintos ministerios interesados de cada país miembro, el sector privado, a saber, la industria alimentaria y las organizaciones de consumidores, la comunidad científica y las personas con intereses o calificaciones científicas particulares;
- 2 Coordinar todas las actividades pertinentes del Codex dentro de sus propios países;
- 3 Recibir todos los textos finales del Codex (normas, códigos de prácticas, directrices y otros textos consultivos), así como documentos de trabajo de las reuniones del Codex y asegurar que se distribuyan a quienes estén interesados dentro del propio país;
- 4 Enviar observaciones sobre documentos del Codex o propuestas a la Comisión del Codex Alimentarius o sus órganos auxiliares y/o la Secretaría del Codex;
- 5 Trabajar en estrecha cooperación con los comités nacionales del Codex; en los países en que no se han establecido todavía tales comités, los puntos de contacto del Codex desempeñan las funciones de puntos de enlace para con la industria alimentaria, los consumidores, comerciantes y todos quienes estén interesados en asegurar que el gobierno reciba una combinación apropiada de asesoramiento técnico y de políticas sobre los cuales poder basar las decisiones relativas a cuestiones planteadas en el contexto de la labor del Codex;
- 6 Actuar de cauce para el intercambio de información y la coordinación de actividades con otros Miembros del Codex;
- 7 Recibir la invitación para asistir a las reuniones del Codex e informar a los presidentes competentes y a los participantes en la Secretaría del Codex de sus propios países;
- 8 Mantener una biblioteca de textos finales del Codex;
- 9 Promover textos y actividades del Codex en sus propios países.

INFORMACION E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELATIVAS AL CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDA LA ACEPTACION DE NORMAS DEL CODEX (Tema 8 del programa)

a) Informe sobre las actividades de la FAO y de la OMS en la Región¹⁰

28. El Comité tomó nota de determinadas actividades conjuntas de la FAO/OMS: consultas mixtas de expertos y reuniones del JECFA y la JMPR. El Comité tomó nota de que el Grupo de Estudio FAO/OIEA/OMS sobre Salubridad de los Alimentos Irradiados con Dosis Superiores a 10 kGy (Ginebra, septiembre de 1997) había concluido que no debería imponerse ningún límite superior para la dosis, ya que el proceso de irradiación de los alimentos era autolimitante y que esta recomendación se había facilitado a la Comisión para su posible incorporación en un texto del Codex. Por lo que respecta a la encefalopatía espongiforme bovina (BSE), el Comité tomó nota de que organizaciones internacionales

¹⁰ CX/ASIA 97/6.

como la FAO, la OIE y la OMS, que deseaban proporcionar orientación técnica a los países miembros, estaban realizando varias evaluaciones de inocuidad de los alimentos y otros productos derivados de tejidos bovinos, y adoptando medidas al respecto.

29. El Representante de la FAO presentó un informe sobre la labor realizada por la FAO en la Región e hizo referencia a los esfuerzos de la Comisión por asegurar la protección de los consumidores así como unas prácticas comerciales equitativas. La labor realizada por la FAO en muchos países de la Región era importante en relación con los acuerdos de la OMC sobre MSF y OTC y también como seguimiento de la Conferencia Internacional sobre Nutrición y la reciente Cumbre Mundial de la FAO sobre la Alimentación. Se había realizado ya considerable trabajo en varios países de la Región en lo que se refiere a la aplicación del Codex y los aspectos afines para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos, utilizando técnicas básicas de higiene de los alimentos, BPF, HACCP y análisis de riesgos. Se estaban emprendiendo asimismo proyectos de asistencia técnica de la FAO para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos en varios países de la región, entre ellos Sri Lanka, Tailandia y Camboya. En la mayoría de los países de la región se habían realizado actividades por mejorar los conocimientos científicos de los funcionarios encargados del control de los alimentos en la Región en relación con la aplicación de las técnicas de análisis de riesgos y los requisitos de la OMC. El representante de la FAO informó asimismo sobre la labor que se estaba realizando en la Región para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos que se venden en las calles. Se estaba prestando apoyo a varias ciudades/municipios para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos que se venden en las calles, con la participación no sólo de las autoridades sanitarias sino también con la ayuda de la policía local. La cooperación entre las autoridades sanitarias y la policía era necesaria para mejorar en forma apropiada la venta de alimentos en las calles. Se estaba procediendo ya a la preparación de un Manual Asiático de Capacitación para Instructores sobre Mejoramiento de los Alimentos que se Venden en las Calles, para uso de todos en la Región. Gran parte de este esfuerzo se basa en la labor sobre las directrices para los alimentos que se venden en las calles que había preparado el CCASIA. El Comité tomó nota además de la Cumbre Mundial de la FAO sobre la Alimentación que se había celebrado al final de 1996 y reafirmó “..... el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre.” La FAO estaba adoptando medidas concertadas en la Región para cumplir las directrices del Plan de Acción relativas a la calidad y la inocuidad de los alimentos.

30. El representante de la OMS destacó algunas de las principales actividades de la OMS descritas en el documento de trabajo. Presentó una reciente publicación de la OMS en que se exploraba la posibilidad de utilizar los principios del sistema HACCP en los esfuerzos por mejorar el nivel de la higiene de los alimentos que se venden en las calles. El Comité tomó nota de que 16 países de la Región participaron en un taller celebrado en junio de 1996 en el Centro Colaborador de la OMS en Higiene Medioambiental, Universidad de Sydney Occidental, que recomendó mejorar las garantías de calidad en el análisis microbiológico de los alimentos.

31. El Comité tomó nota de que el apoyo prestado por la OMS en la región del Mediterráneo oriental se centraba en el fomento de un sistema eficaz de inspección alimentaria basado en el sistema HACCP, el reforzamiento de los servicios de laboratorio, y la asistencia para elaborar una legislación alimentaria eficaz, y en estimular la participación de los países en la labor del Codex. La OMS estaba organizando un taller entre países sobre la función del sistema HACCP en los sistemas nacionales de control de los alimentos así como una conferencia regional sobre patógenos transmitidos por alimentos. El Comité tomó nota además de que la capacidad de vigilancia de la contaminación de los alimentos en relación con los riesgos microbianos y químicos era todavía escaso en muchos países de la región del Asia sudoriental y que en el programa de inocuidad de los alimentos de la región se hacía hincapié en el examen de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos que incluía la legislación y otras infraestructuras, el reforzamiento de estos programas mediante la capacitación y el fomento de la información.

32. El Comité acogió con satisfacción los informes de la FAO y la OMS y expresó su aprecio a dichas organizaciones por los esfuerzos por mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos producidos y vendidos en la Región, y pidió que se siguiera prestando asistencia en la medida de lo posible.

b) Informes de los países miembros

India

33. La India había realizado las actividades siguientes: una encuesta sobre residuos de plaguicidas en los alimentos, metales pesados y aflatoxinas; y varios programas de capacitación para organizaciones de consumidores en el ámbito del programa de inocuidad de los alimentos. Para mejorar todavía más la calidad e inocuidad de los alimentos y los productos agrícolas, se habían emprendido varias actividades: la preparación de manuales para antes y después de la cosecha en relación con diversos productos hortícolas y otros productos básicos; un sistema de gestión de la calidad para el sector de los alimentos elaborados; el mejoramiento de los laboratorios de análisis de los alimentos; programas de enseñanza y sensibilización en relación con la calidad; la elaboración de una base de datos sobre productos alimenticios; y planes nacionales de vigilancia sobre residuos.

Indonesia

34. La Ley Indonesia de Salud había sido promulgada en 1992 y contiene el reglamento de inocuidad de los alimentos. En noviembre de 1996, se había establecido y aplicado la Ley Alimentaria Indonesia. Posteriormente se había preparado algún reglamento gubernamental y se estaba esperando la aprobación final del gobierno (inocuidad, etiquetado y calidad de los alimentos). Indonesia estaba preparando material para el módulo de capacitación en materia de control de la inocuidad de los alimentos (BPF, HACCP). El Gobierno había emprendido activamente la aplicación del sistema HACCP para las industrias alimentarias mediante la capacitación de instructores y oficiales encargados de la capacitación del personal de las industrias alimentarias. El Gobierno estaba procediendo también a preparar directrices y manuales sobre el sistema HACCP. Los documentos del Codex se utilizaban como fuentes y directrices principales al redactar códigos y normas para los alimentos y los productos alimenticios. Se habían traducido al bahasa los códigos de prácticas del Codex, se habían reglamentado aditivos alimentarios y límites máximos para residuos de plaguicidas adoptándolos principalmente de documentos del Codex, y se habían preparado, revisado y aplicado normas alimentarias. Se había aplicado con carácter obligatorio la norma para preparados para lactantes. La Junta de Consumidores estaba apoyando también el programa de control y la inocuidad de los alimentos.

Nepal

35. El Nepal había realizado recientemente estudios desde el punto de vista del sistema HACCP para productos alimenticios expuestos a alto riesgo, tales como la leche y los productos lácteos y productos tradicionales a base de carne. Se aplicaba la vigilancia a los riesgos microbiológicos en la cadena alimentaria entre la producción y el consumo. Para lograr la inocuidad y la calidad de los alimentos era necesario que todas las partes que intervenían en el sector agroalimentario realizaran esfuerzos efectivos. Los elaboradores y los manipuladores de alimentos intervenían en el proceso de las actividades de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos. Mediante el sistema de HACCP se habían identificado puntos críticos de control que se habían aplicado en un diseño sencillo y práctico de código de prácticas elaborado en el CFRL. En un estudio preliminar se había indicado el resultado positivo obtenido en la gestión del coliforme en una planta de elaboración de la leche.

Filipinas

36. Los organismos de control de los alimentos estaban armonizando los procedimientos de acreditación por el Gobierno, y en 1997 se habían aplicado 6 programas de capacitación sobre el sistema

HACCP, particularmente para industrias de pequeña y mediana escala. A la fecha estaba funcionando un laboratorio de residuos de plaguicidas que en breve aportaría datos para establecer LMR. No obstante, la gestión integrada de plagas seguía siendo el punto de apoyo de los programas para una agricultura sostenible. Se estaba reforzando el comité nacional del Codex para una participación que resultara en la labor del Codex más eficaz en relación con los costos. Quedaban por afrontar los aspectos relativos a la capacitación de inspectores alimentarios, el mejoramiento de los expertos en el análisis de riesgos, la elaboración de datos para la evaluación de riesgos, el reforzamiento de la comunicación en materia de riesgos y el mejoramiento de las garantías de calidad de los laboratorios.

Singapur

37. Singapur seguía reforzando sus programas de control de los alimentos mediante la actualización de la legislación alimentaria y el perfeccionamiento de los programas de inocuidad de los alimentos. El programa de inocuidad de los alimentos era un programa de fomento y se centraba en sectores potencialmente de alto riesgo. Abarcaba todos los alimentos importados, los fabricados en el país, así como los destinados a la venta al por menor. Singapur disponía también de sistemas de inspección de los alimentos para los animales de matanza, productos cárnicos y pesqueros, frutas y hortalizas elaborados en el país e importados. Había incorporado un sistema para la inspección y acreditación de explotaciones agrícolas, mataderos, establecimientos de elaboración y de los puntos de entrada en el país. Todos los establecimientos alimentarios y supermercados de Singapur estaban acreditados. Estaban obligados a invitar a los oficiales de higiene para realizar la autoinspección sobre sus normas de higiene. Ello tenía por objeto fomentar el empeño responsable ante la salud pública en la industria elaboradora de alimentos y de venta al por menor. A las plantas de elaboración de alimentos se les estimulaba a aplicar el sistema HACCP y a automatizar sus procesos. Se habían realizado seminarios y reuniones consultivas periódicas con los fabricantes y comerciantes de alimentos para fomentar la sensibilidad respecto de la inocuidad de los alimentos y promover la observancia voluntaria en la industria de elaboración de alimentos y de venta al por menor.

Tailandia

38. Tailandia había emprendido un proyecto sobre mejoramiento de la inocuidad de los alimentos que se venden en las calles con el apoyo de la FAO. Se había establecido un código de prácticas para que los vendedores ambulantes de alimentos lo utilizaran como directriz. Se había establecido también un programa de control de la calidad e inocuidad de la carne tanto para el consumo local como para la exportación; el programa incluía la vacunación, inspección antes y después del sacrificio, la inspección de la canal y el control de la elaboración. Tailandia disponía de un comité para realizar el proyecto destinado a resolver el problema de la aflatoxina; las investigaciones se centraban en el maíz, el maní (cacahuete) y la leche. Tailandia había emprendido un programa de control de los alimentos que abarcaba el control de la inocuidad de los productos y la aplicación del sistema HACCP, las BPF, la serie de normas ISO 9000, así como normas internacionales, a través de la industria, para mejorar los productos alimenticios con el fin de que sean aceptados por los importadores. Tailandia propuso a los países miembros que colaboraran estrechamente y elaboraran un programa de control de los alimentos y fomentaran el intercambio de información para la protección de la salud de los consumidores y la facilitación del comercio alimentario.

Australia

39. La Autoridad Alimentaria para Australia y Nueva Zelandia había encabezado varias delegaciones sobre cuestiones reglamentarias de los alimentos enviadas a países de la región: Indonesia, Malasia, Tailandia, China, Viet Nam y Filipinas. Las delegaciones estaban compuestas por miembros australianos y neozelandeses en representación de especialistas del sector de las normas alimentarias, la inspección de las exportaciones y la vigilancia y seguimiento internos. Se indicaron varios sectores para futura colaboración y como consecuencia se estaban emprendiendo proyectos en foros de la APEC y del AFTA-CER. Además, Australia y Nueva Zelandia estaban colaborando con el Viet Nam en cuestiones de control alimentario. Se había establecido un grupo de trabajo en el que estaba representado la FAO. En agosto de

1997, el Subcomité de la APEC sobre Normas y Observancia (SCSC) prestó en principio apoyo a una propuesta conjunta Australia/Nueva Zelanda para un enfoque regional integrado para el mejoramiento de los sistemas de control alimentario, que prevé un programa de trabajo integrado sobre el desarrollo ulterior de los sistemas de control alimentario de las economías de los países miembros de la APEC. Este Subcomité proporciona un centro de coordinación sobre cuestiones de control de los alimentos en la creación de infraestructuras técnicas, tal como se había previsto en el plan de trabajo del SCSC. El SCSC había prestado también en principio apoyo para que Australia y Nueva Zelanda elaboraran en detalle los dos proyectos relativos al intercambio de información y experiencia en la reglamentación de la interfase alimentos/medicamentos, alimentos dietéticos y alimentos funcionales, así como el análisis de riesgos. Australia había participado también activamente en el AFTA-CER. Se estaba elaborando una guía regional sobre contactos en materia de comercio alimentario. Tenía por objeto prestar asistencia a importadores, exportadores y encargados de la reglamentación. La guía se proponía también prestar asistencia para mejorar la transparencia por lo que respecta a los requisitos de los países en materia de comercio de alimentos.

APLICACION DEL ANALISIS DE RIESGOS EN LA REGION (Tema 9 del programa)¹¹

40. Se informó al Comité acerca de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius respecto del análisis de riesgos, en particular la aprobación en su 22º período de sesiones, de los textos siguientes: 1) declaraciones de principios relativos a la función de la evaluación de riesgos respecto de la inocuidad de los alimentos y las definiciones de términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos, para incluirlas en las secciones del Apéndice y las definiciones respectivamente del Manual de Procedimiento¹²; y 2) el Plan de Acción para la elaboración y la aplicación de principios y directrices de análisis de riesgos en el ámbito del Codex¹³ en que la Comisión había elogiado la recomendación¹⁴ de la Consulta FAO/OMS de Expertos en la Gestión de Riesgos de que la FAO y la OMS deberían prestar asistencia a los países en desarrollo en su aplicación de la gestión de riesgos en el sector de la inocuidad de los alimentos.

41. El representante de la FAO presentó informe de las Consultas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación y Gestión de Riesgos. Se planificó una consulta FAO/OMS de expertos sobre comunicación de riesgos, que habría de celebrarse en Roma en febrero de 1998. La información proporcionada en los informes de estas consultas se destinaba a ser utilizada por los gobiernos, la industria, los consumidores y el Codex. Se informó también al Comité acerca de las actividades de la FAO para proporcionar orientación y asistencia técnica a los países de Asia en la aplicación de las técnicas de análisis de riesgos en las infraestructuras nacionales de control de los alimentos. Se habían realizado talleres/seminarios en Singapur, Tailandia, China, Viet Nam, Camboya, India y Malasia. Se estaba emprendiendo el Proyecto de Cooperación Técnica de la FAO junto con la FDA tailandesa para aplicar las técnicas de análisis de riesgos en su sistema de control de los alimentos. Se informó también al Comité sobre el Seminario FAO/ILSI de Análisis de Riesgos que se había celebrado inmediatamente antes de la presente reunión y fueron aproximadamente 100 los participantes que asistieron en representación de 16 países. La FAO, con la ayuda del ILSI y algunos de sus miembros, había proporcionado asistencia a algunos de los participantes para asistir al seminario, y la mayoría de estos participantes habían podido prolongar su estancia para asistir a la reunión. El Seminario FAO/ILSI fue en efecto uno de los primeros de tales seminarios en el uso general de las técnicas de análisis de riesgos relacionadas con el control de la inocuidad de los alimentos que se celebrara en el mundo.

¹¹ CX/ASIA 97/7.

¹² Ya incorporadas en la 10ª edición del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, págs. 64-65 y 206.

¹³ ALINORM 97/37, párr. 164.

¹⁴ CAC/LIM 21 (ALINORM 97/9-Rev.1), pág. 9 ó el Estudio FAO: Alimentación y Nutrición N° 65 (1997), pág. 18.

42. La delegación del Japón presentó informe de la Reunión de Expertos sobre Métodos de Encuestas de la Ingestión Dietética en las regiones asiáticas¹⁵ que se había celebrado como actividad en cumplimiento de las recomendaciones de la anterior reunión del Comité y a la que se había invitado a expertos de varios países de la Región. En esa reunión, se habían examinado las actividades en curso y los conocimientos en materia de encuestas de la ingestión dietética en todo el país, medidas para las evaluaciones de la exposición efectiva, y futuras actividades y cooperación. Se había enviado un cuestionario a unos 30 países de la Región para futuro análisis y utilización para fines de evaluación de la exposición. La delegación declaró que esta actividad continuaría, posiblemente con la participación de más países. La delegación de Indonesia expresó su aprecio al Japón e informó sobre su encuesta nacional de la ingestión dietética. El Comité elogió al Japón por haber tomado la iniciativa en la encuesta de la ingestión dietética y pidió que el proyecto se ampliara para incluir a más países.

43. La delegación de Tailandia declaró que, como consecuencia de haberse percatado de la importancia del análisis de riesgos, había comenzado a aplicar los principios del análisis de riesgos y a promover su importancia. La delegación propuso el intercambio de información, experiencias y asistencia técnica en este sector entre los países miembros.

44. La delegación de las Filipinas pidió a la FAO que examinara la posibilidad de ampliar la asistencia técnica para aplicar técnicas de análisis de riesgos en el ámbito regional. El representante de la FAO respondió favorablemente a esta petición y examinaría la posibilidad de ampliar su trabajo en este sector dentro de la Región.

45. El representante de la OMS informó acerca de la publicación "INCHEM" en CD-ROM publicado por el Programa Internacional de Inocuidad de las Sustancias Químicas, que contiene una amplia variedad de documentos, evaluaciones y datos en el sector de la toxicología de las sustancias químicas.

46. El Comité expresó su aprecio por los esfuerzos de la FAO y la OMS y el ILSI en este sector y pidió que continuara prestando asistencia.

APLICACION DEL SISTEMA HACCP EN LA REGION (Tema 10 del programa)¹⁶

47. El representante de la FAO presentó el documento de trabajo subrayando la importancia y utilidad del sistema HACCP, especialmente para el control de riesgos microbiológicos en los alimentos. Declaró que en breve se podría disponer de un manual de capacitación de la FAO sobre el sistema HACCP para uso de los países y que el Gobierno tailandés estaba traduciendo al tailandés para publicarlo a comienzos de 1998. El representante de la OMS subrayó los esfuerzos que estaba realizando la OMS para promover el sistema HACCP en todo el mundo e informó al Comité de que se disponía ya de varios documentos que proporcionaban orientación sobre cómo aplicar el sistema HACCP en diferentes situaciones.

48. La delegación del Japón informó sobre el resumen de las actividades realizadas hasta la fecha en el país para aplicar el sistema HACCP con carácter voluntario. El sistema voluntario había sido introducido en un número limitado de sectores alimentarios, en que el Gobierno desempeñaba una función fundamental en el plan de acreditación. Subrayó asimismo que era fundamental elaborar un programa de capacitación y enseñanza para la promoción general del sistema HACCP.

49. La delegación de Tailandia declaró que los principios del sistema HACCP establecidos por el Codex habían sido aplicados en el país como fruto de los extensos esfuerzos realizados en la capacitación en el sistema HACCP. Los conceptos de dicho sistema y las buenas prácticas de fabricación estaban siendo integrados en las Estrategias de Control Alimentario que habían de ser aplicadas por las industrias

¹⁵ Tokyo, marzo de 1997. El informe de dicha reunión se puso a disposición del Comité.

¹⁶ CX/ASIA 97/8.

grandes, medianas y pequeñas. Subrayó la importancia de la transferencia de tecnología entre países en desarrollo y de la asistencia proporcionada por las organizaciones internacionales.

50. La delegación de Malasia informó de que los principios de HACCP habían sido aplicados en los programas de control de los alimentos desde 1995. Actualmente en Malasia se estimulaba en gran medida la aplicación del sistema HACCP en las industrias de tamaño pequeño y mediano mediante diversos programas de capacitación. Se hacía hincapié en las industrias de mariscos, sobre todo las que producían para la exportación.

51. La delegación de la India tomó nota de que la acreditación por órganos terceros facilitaría el reconocimiento universal de los sistemas HACCP e ISO por los interlocutores gubernamentales y del comercio.

52. La delegación de las Filipinas informó de que el Gobierno de su país estaba aplicando un programa voluntario de acreditación de BPF y HACCP, de que la mayoría de las industrias de mariscos habían establecido ya el sistema HACCP y que el Gobierno proporcionaba subvenciones para aplicar el sistema HACCP en las pequeñas industrias.

53. Las delegaciones de Corea, Nepal y Sri Lanka declararon que se estaba introduciendo gradualmente en esos países el sistemas HACCP con el fin de resolver las dificultades técnicas con que tropezaban los sectores gubernamentales y privados.

54. La delegación de Australia informó al Comité de que el sistema HACCP se había introducido inicialmente en Australia como programa voluntario y que posteriormente se había aplicado como sistema obligatorio en determinados sectores alimentarios. En el sector de la exportación de la carne, el sistema HACCP se había combinado con algunos elementos de la Norma ISO 9002 para obtener un sistema de garantías de inocuidad y calidad más completo. La Autoridad para Australia/Nueva Zelandia de Control de los Alimentos se proponía aplicar programas de inocuidad de los alimentos basados en el sistema HACCP en todas las industrias alimentarias durante un período de seis años a partir de 1999. La infraestructura de base incluiría directrices para la industria alimentaria para cada uno de los principales sectores alimentarios, un sistema de clasificación nacional de riesgos para las industrias alimentarias y un sistema nacional de comprobación y certificación.

55. Algunas delegaciones señalaron que el sistema HACCP y otros sistemas de garantía de calidad, tales como la serie ISO 9000 eran complementarias entre sí, por lo que se necesitaba más orientación para prestar asistencia a la industria alimentaria a adoptar uno de dichos sistemas o una combinación de ellos, adaptándolos del mejor modo posible a la aplicación específica, que podría variar considerablemente según las diferentes situaciones. La delegación de Tailandia declaró que una consulta FAO/OMS de expertos podría proporcionar tal orientación. El representante de la FAO aclaró que el sistema HACCP, en combinación con la observancia de las BPF, proporcionaría el sistema más eficaz de garantía de inocuidad de los alimentos para la industria alimentaria. La delegación de los estados Unidos de América señaló que el componente de documentación del sistema HACCP facilitaría la identificación de la consignación alimentaria determinante cuando había de realizarse una investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. El representante de la FAO informó al Comité de que la FAO estaba utilizando expertos de la Región que habían sido capacitados en diversos programas de la FAO sobre el sistema HACCP, para ayudar a proporcionar asistencia técnica a los países de la Región sobre cuestiones relacionadas con el sistema HACCP y otros procedimientos de inspección. Esta práctica había tenido lugar recientemente en Sri Lanka y en Viet Nam utilizando expertos tailandeses capacitados por la FAO. Indicó además que tal cooperación técnica entre países en desarrollo había beneficiado a la Región en conjunto y era de máxima eficacia en relación con los costos, lo cual era muy importante debido a la crisis económica por la que estaba atravesando la Región.

56. Se informó al Comité de que el CCFH estaba emprendiendo las actividades relacionadas con la encuesta ordinaria sobre la aplicación del sistema HACCP y sistemas afines así como sobre la aplicación de los sistemas basados en los riesgos en las pequeñas industrias alimentarias. El Comité **convino** en que debía estimularse el intercambio de información entre los países de la Región sobre esta cuestión y que los países miembros deberían participar activamente en los trabajos pertinentes del CCFH. Pidió asimismo a la FAO y la OMS que continuaran proporcionando la asistencia técnica para promover la aplicación del sistema HACCP.

CUESTIONES RELATIVAS AL RECONOCIMIENTO MUTUO (Tema 11 del programa)¹⁷

57. El Dr. R.K. Malik, Consultor del Codex, presentó el documento relativo al tema del “reconocimiento mutuo” de las medidas higiénicas en materia de alimentos aplicadas entre los socios comerciantes en el contexto de las situaciones predominantes con respecto a los sistemas de producción, distribución y elaboración de alimentos, los sistemas y las infraestructuras nacionales de control de los alimentos de la Región y los requisitos de los Acuerdos sobre MSF (y OTC) a este respecto. Se señalaron a la atención de los presentes los principios de “niveles de protección” y de “equivalencia”, que eran la clave para llegar a un acuerdo de reconocimiento mutuo (ARM). El consultor expresó la opinión de que el “nivel de protección” debería ser universal y basarse en recomendaciones internacionales de comités de expertos, tales como el JECFA y la JMPR, y un determinado país podría en casos excepcionales establecer “niveles aceptables de riesgos” más rigurosos dependiendo de modelos alimentarios y otros datos científicos pertinentes relativos al análisis de riesgos.

58. El Dr. Malik continuó diciendo que los Acuerdos sobre MSF y OTC proporcionaban un campo de actuación uniforme a todos los socios comerciantes y que el ARM era un medio para obtener los máximos beneficios en términos de mejor protección del consumidor, facilitación del comercio y utilización mejor de los recursos. Se explicó que la Comisión había adoptado ya las Directrices del Codex para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos¹⁸ y que el CCFICS examinaría en su próxima reunión el Anteproyecto de Directrices para la Elaboración de Acuerdos sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos¹⁹. El documento objeto de examen no se destinaba a proporcionar ningún marco estructural o un proyecto de ARM ni tampoco un protocolo que dependiera del CCFICS, sino que tenía por objeto informar al Comité acerca de la importancia y complejidad de las cuestiones involucradas, los requisitos para mejorar los sistemas alimentarios y reforzar los sistemas de control de los alimentos, y compartir información sobre la experiencia dentro de los países de la Región.

59. La delegación de Tailandia destacó los beneficios del ARM y subrayó la necesidad de satisfacer tales requisitos a nivel nacional. Ello permitiría aplicar en forma apropiada las medidas higiénicas con respecto a un determinado alimento o categoría de alimentos. Tailandia había llegado a un acuerdo con Canadá sobre la equivalencia de los sistemas de inspección y control del pescado y los productos pesqueros. Se estaban negociando acuerdos análogos con los Estados Unidos de América y la CE²⁰. A este respecto, la delegación hizo referencia a la necesidad de transferir tecnología de los países industrializados a los países en desarrollo, un sector en que, además de la FAO y la OMS, podría obtenerse ayuda de la UNCTAD y el PNUD. La delegación recomendó además que el Codex debería continuar fomentando tales acuerdos bilaterales y multilaterales. El Comité subrayó también la necesidad de transferir tecnología y asistencia técnica a los países en desarrollo, un tema que se había **acordado** también en los Acuerdos sobre MSF/OTC, pero sobre los cuales hasta la fecha se había hecho poco.

¹⁷ CX/ASIA 97/9.

¹⁸ ALINORM 97/30A, Apéndice II.

¹⁹ Reunión que habrá de celebrarse del 21 al 27 de febrero de 1998 en Melbourne, Australia.

²⁰ Comunidad Europea.

60. La delegación de los Emiratos Arabes Unidos hizo referencia a la necesidad de establecer un órgano de acreditación para los laboratorios analíticos y señaló que su laboratorio en Abu Dhabi había sido reconocido como centro de referencia. Varias delegaciones que apoyaron las opiniones expresadas en el documento subrayaron la necesidad de la participación activa de los países asiáticos en las deliberaciones del CCFICS, de forma que se tuviera en cuenta su consenso respecto de la equivalencia, el análisis de riesgos y los ARM. El Comité hizo suya plenamente esta opinión.

61. El Comité, tras tomar nota de que el tema de las directrices sobre ARM, etc., pertenecía a la jurisdicción del CCFICS, recomendó que dicho tema se mantuviera como tema permanente del programa del Comité.

62. El Comité **acordó** estimular a los países miembros a que participaran activamente en las deliberaciones del Proyecto de Directrices para la Elaboración de Acuerdos sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos en el CCFICS. El Comité pidió a las organizaciones especializadas de las Naciones Unidas, por conducto de la Comisión, que elaborara un marco de transferencia de tecnología de los países desarrollados a los países en desarrollo. El Comité **convino** asimismo en incluir este tema en el programa de su próxima reunión para intercambiar información y experiencias sobre reconocimiento mutuo y cuestiones afines.

63. Las delegaciones de Corea y del Japón opinaron que no había necesidad de examinar esta cuestión en este Comité, ya que era objeto de examen tanto en el CCFICS como en la APEC.

PROBLEMAS RELACIONADOS CON LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LA REGION (Tema 12 del programa)²¹

64. El Comité tomó nota de que el CCPR había examinado problemas de residuos de plaguicidas en los países en desarrollo y había recogido y estaba recogiendo información mediante cuestionarios y reuniones de comités coordinadores con miras a identificar combinaciones de plaguicidas/productos para los cuales deberían elaborarse límites máximos del Codex para residuos (LMR). Tomó nota también de que la JMPR de 1997 había examinado cuestiones relativas a la extrapolación de importantes cultivos a los correspondientes cultivos secundarios.

65. La delegación de Tailandia hizo referencia a la falta de LMR del Codex para los productos exportados de la Región, en particular para los clasificados como cultivos secundarios. Subrayó la importancia de la cooperación regional, así como de la contribución de las industrias de plaguicidas, en la elaboración de los datos necesarios y presentó la cooperación recientemente iniciada en el marco de la Asociación de Países del Sudeste Asiático (ASEAN) en la labor de armonización de LMR para las hortalizas y la Base de Datos y Red de la ASEAN sobre Plaguicidas. La extrapolación, si se aplicaba, sería un instrumento para obtener LMR para cultivos secundarios sin necesidad de elaborar una serie completa de datos de ensayo. Pidió a la FAO que proporcionara asistencia técnica y/o capacitación en el sector de la obtención de datos sobre residuos y su presentación para someterlos al examen de la JMPR.

66. El observador de la Unión Internacional de Consumidores tomó nota con satisfacción de que el CCPR había reconocido la importancia de la gestión integrada de plagas; no obstante, lamentó que en la lista de combinaciones de plaguicidas/productos para los cuales habían de elaborarse LMR del Codex, hubiera algunos plaguicidas que la Unión Internacional de consumidores y otras organizaciones internacionales habían tratado de eliminar.

67. El representante de la OMS presentó un informe sobre el programa SIMUVIMA/Alimentos y pidió a los países miembros que proporcionaran datos de vigilancia sobre residuos de plaguicidas. Presentó asimismo una publicación de las Naciones Unidas de 1996 titulada "Indicators of sustainable

²¹ CX/ASIA 97/10.

Development Framework and Methodology” en el que ese incluye un capítulo sobre agricultura sostenible; y en febrero de 1998 había de celebrarse en colaboración con la FAO y el PNUD en Costa Rica una conferencia internacional OPS/OMS sobre utilización de plaguicidas.

68. El Comité estimuló a los países miembros a que participaran activamente en el CCPR y les invitó a que enviaran información sobre combinaciones de plaguicidas/productos para los cuales se necesitan LMR del Codex por preocupaciones de salud e intereses comerciales, y sobre cultivos secundarios que podían extrapolarse de determinados cultivos principales, al Dr. Cheah de Malasia²², que estaba preparando un documento para el CCPR, para el final de enero de 1998.

MALNUTRICION DE MICRONUTRIENTES EN ASIA (Tema 13 del programa)²³

69. La delegación de Tailandia presentó un informe de problemas de malnutrición de micronutrientes, en particular carencias de yodo, hierro y vitamina A en Asia. La delegación subrayó la importancia del enriquecimiento de los alimentos para hacer frente a problemas en establecer normas armonizadas basadas en los conocimientos científicos relativos a los alimentos enriquecidos, y la posible función de la Comisión a este respecto. La delegación propuso que se elaboraran normas para los alimentos enriquecidos.

70. El representante de la FAO informó al Comité acerca de los seminarios y reuniones celebrados recientemente sobre malnutrición de micronutrientes, deficiencia que constituía un grave problema en la Región. La FAO había fomentado criterios “basados en los alimentos” como medida más sostenible para la prevención y control junto con el enriquecimiento de los productos alimenticios para mantener los niveles de nutrientes así como para la terapia de vitaminas y minerales para fines curativos. Subrayó que estos criterios debían complementarse con la enseñanza en materia de nutrición. Informó acerca de los proyectos de la FAO en materia de prevención y control de la malnutrición de micronutrientes que se estaban realizando en países de la Región: Bhután y Viet Nam.

71. Los representantes de la OMS informaron al Comité sobre los proyectos en curso en la Región en materia de enriquecimiento de los alimentos. La yodización universal de la sal se extendía ya a la mayoría de los países de la Región. En algunos países se estaba procediendo también al enriquecimiento de la harina con hierro y folato, así como de los aceites vegetales con vitamina A. Se subrayó también la importancia del control de la calidad y la vigilancia de la respecta adecuada de la sal a todos los niveles. El Representante de la OMS proporcionó estadísticas actualizadas (1996-1997) sobre personas expuestas a riesgo o afectadas por carencias de yodo, hierro y vitamina A.

72. El Observador del ILSI informó sobre un taller de países del sudeste asiático FAO/OMS/ILSI/Filipinas de dos días de duración celebrado en Manila en noviembre de 1996, cuyas actas estaban a disposición de los interesados.

73. El Comité tomó nota de que el Codex había establecido ya la Norma para Sal de Calidad Alimentaria²⁴ que contiene las disposiciones para el enriquecimiento de los alimentos con minerales y vitaminas. El representante de la OMS declaró que la OMS había colaborado con el CCNFSDU en su revisión proporcionando documentación sobre niveles inocuos de yodación y los compuestos de yodo que habían de utilizarse. El Comité tomó nota además de que el Comité Ejecutivo había examinado esta cuestión en su 43ª reunión y había expresado la opinión de que las decisiones sobre enriquecimiento incumbían principalmente a los gobiernos nacionales y que a veces había que tomar decisiones a nivel local y que el Codex tenía una función relativamente limitada que desempeñar en este sector. No obstante, se sugirió que los principios generales del Codex para la adición de nutrientes esenciales en los alimentos

²² Para la dirección e información necesaria véase pág. 3 del documento CX/ASIA 97/10.

²³ CX/ASIA 97/11 (CRD 1).

²⁴ CODEX STAN 150-1985 (*Codex Alimentarius*, Volumen 1A, págs. 117-123).

se consideraban una orientación valiosa para el enriquecimiento y que las Directrices del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales²⁵ contribuirían a estimular el enriquecimiento en los casos en que fuera necesario.

74. El Comité **decidió** proponer la inclusión de una referencia al enriquecimiento de los alimentos con yodo, hierro y vitamina A en las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales, pero no proponer nuevas normas. El Comité elogió a Tailandia por haber preparado el documento informativo y pidió a ese país que dirigiera la iniciativa para recoger datos e información, incluidos los valores de referencia. El Comité agradeció a la FAO y la OMS por la asistencia prestada en este sector.

CANDIDATURA DE COORDINADOR (Tema 14 del programa)²⁶

75. La delegación de Filipinas, apoyada por la de Singapur, presentó la candidatura de la Sra. Kanya Sinsakul (Tailandia) para que la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones la nombrara Coordinadora del Codex para Asia. El Comité **apoyó** la propuesta por unanimidad. La Sra. Kanya expresó su agradecimiento al Comité por la candidatura.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 15 del programa)

Niveles de dióxido de azufre en el Proyecto de Norma Revisada para los Azúcares²⁷

76. La delegación de la India expresó la opinión de que la reducción del nivel máximo de dióxido de azufre en el azúcar blanco de plantación de 70 mg/kg a 20 mg/kg no aumentaría necesariamente la protección de la salud de los consumidores, mientras que sí aumentaría los costos de producción y el precio al consumidor del producto. Por consiguiente, la delegación propuso que el nivel máximo del dióxido de azufre en el Proyecto de Norma para los Azúcares, actualmente en el Trámite 6, volviera a ser de 70 mg/kg y subrayó que el dióxido de azufre en el azúcar blanco de plantación no comportaría en esta fase preocupaciones de salud a los consumidores.

77. El Comité tomó nota de que los sulfitos habrían de ser examinados por el JECFA en la reunión de junio de 1998 y que se necesitaban datos tanto toxicológicos como de exposición de los países y los organismos interesados.

78. El Comité se mostró de acuerdo con la antedicha propuesta y **decidió** recomendarla a la Comisión en su 23º período de sesiones, en que el Proyecto de Norma para los Azúcares muy probablemente se examinaría en el Trámite 8. Se estimuló a la delegación de la India y a las delegaciones de otros países a que proporcionaran al JECFA su evaluación de la exposición para el final de febrero, a efectos de la evaluación de junio de 1998.

Proyecto de Norma para los Aceites Vegetales Denominados

79. La delegación de la India declaró que no deberían utilizarse colorantes en los aceites vegetales denominados y, por consiguiente, no debían incluirse los colorantes en el Proyecto de Norma para los Aceites Vegetales Denominados²⁸. El Comité apoyó la propuesta de la India y se mostró de acuerdo con el actual Proyecto de Norma.

²⁵ Aprobado por la Comisión en su 22º período de sesiones (ALINORM 97/22, Apéndice II y ALINORM 97/26, Apéndice II).

²⁶ CX/ASIA 97/12.

²⁷ CX/ASIA 97/13.

²⁸ ALINORM 97/17, Apéndice V (no se incluyen colorantes).

80. La delegación de la India propuso que se incluyera el aceite de salvado de arroz entre los aceites vegetales denominados, ya que dicho producto entrañaba una cierta importancia para la India así como para la Región. El Comité apoyó esta propuesta y **acordó** remitirla al CCFO. Se pidió a la delegación de la India que redactara las secciones necesarias para someterlas al examen del Comité.

Otros asuntos

81. La delegación de los Estados Unidos de América informó al Comité acerca del lugar de archivo en la red de Internet de la Oficina del Codex de los Estados Unidos de América que contenía una variedad de información y enlaces a lugares de la red relativos a organismos competentes.²⁹

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 16 del programa)

82. Se estableció provisionalmente que la próxima reunión del Comité se celebraría en Tailandia a finales de 1999. La fecha y lugar exactos de la reunión se determinarían después de una consulta entre el Coordinador y la Secretaría del Codex.

²⁹ <http://www.usda.gov/agency/fsis/codex/index.htm>.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia (ALINORM 99/15)
Anteproyecto de Directrices para los Puntos de Contacto y los Comités Nacionales del Codex de la Región	8	23ª Comisión	Apéndice II
Anteproyectos de Normas para: - Encurtidos - Kimchi	5	45ª CCEXEC 20ª CCPFV	Apéndice III Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para la Salsa Picante	3/4	Secretaría del Codex 19ª CCPFV	párrs. 12-13,19
Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosaos del Coco	3	Malasia Gobiernos 12ª CCASIA	párrs. 17-18,19
Código de Prácticas de Higiene para los Productos Acuosaos del Coco	1,2	Secretaría del Codex Gobiernos 12ª CCASIA	párrs. 20-22
Funciones fundamentales de los Puntos de Contacto del Codex	1	45ª CCEXEC 13ª CCGP	párr. 27
Disposiciones sobre enriquecimiento de los alimentos con yodo, hierro y vitamina A en las Directrices sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales	1	45ª CCEXEC 21ª CCNFSU 27ª CCFL	párr. 74
Información e informes de los gobiernos sobre control/inocuidad de los alimentos - Aplicación del sistema HACCP - Aplicación del análisis de riesgos - Reconocimiento mutuo - Problemas relacionados con los residuos de plaguicidas	-	Gobiernos 12ª CCASIA	párrs. 28-68

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON: Ms. Kanya Sinsakul
PRESIDENT: Secretary-General
PRESIDENTE: Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
THAILAND
Tel: 66 2 2023401--2
Fax: 66 2 2487985
Email: kanya@tisi.go.th

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

BRUNEI DARUSSALAM

Dr. Mohamad Yussof Bin Haji Mohiddin
Deputy Director of Agriculture
Department of Agriculture
Ministry of Industry and Primary Resources
Bandar Seri Begawan 2059
Tel: 673 2 382788; 380144; 383145
Fax: 673 2 381639; 382226
Email: yhm@pso.brunet.bn

CAMBODIA
CAMBODGE
CAMBOYA

Mr. Lim Thearith
Assistant Quality Control Service
Department of Camcontrol
Ministry of Commerce
50 Eo, 144 Street
Phnom Penh
Tel: 855 23426166
Fax: 855 23426166

INDIA
INDE

Dr. Shivaji Rao G. Patil
Member of Parliament & Chairman
Indian General Export & Import Corporation
Community Centre
East of Kailash
New Delhi 110019
Tel: 91 11 6432461
Fax: 91 11 6432462

Mr. R.P. Singhal
Chief Director (Sugar)
Directorate of Sugar
Krishi Bhawan
New Delhi 11001
Tel: 91 11 3383760
Fax: 91 11 3382373

Dr. Ashok Kumar
Deputy Director (S&R)
Room No. 483-A
Krishi Bhavan
New Delhi 11001
Tel: 91 11 3387622

Mr. Tikku Deepak
Executive Director
National Dairy Development Board
Safdarjung Enclave
New Delhi 110020
Tel: 91 11 6197064
Fax: 91 11 6183661
E-mail: tikku@delhi.nddb.ernet.in

Dr. S.S. Sirohl
Chief Sugar Technologist
National Federation of Cooperative Sugar
Factories Ltd.
82-83, Vaikunth
3rd Floor, Nehru Place
New Delhi 110019
Tel: 91 11 6482868
Fax: 91 11 6465646

Mr. Sunder Lal
Technical Officer
Directorate General of Health Services
Ministry of Health and Family Welfare
Government of India
Nirman Bhawan
New Delhi 110011
Tel: 91 11 3012290; 3022200/2736
Fax: 91 11 3012290

Mr. Dileep Kumar
Consultant (Quality)
Agricultural and Processed Food Products
Export Development Authority
3rd Floor, Ansal Chambers No. II
Bhikaji Cama Place-6
New Delhi 110066
Tel: 91 11 6183977; 6192141; 6192148
Fax: 91 11 6183977; 72261
Email: apeda/delhi@clartmail.dartnetcom

Mr. J.J. Bhagat
Mission Director
Sugar Technology Mission
D-5, Outab Hotel
New Mehrauli Road
New Delhi
Tel: 91 11 6964656
Fax: 91 11 863866

Mr. Kanti K. Sharma
Executive Director
Indian Sugar Mills Association
Ramgarh Chini Mills
15 Bara Khamba Road
Hansalya, 12th Floor
New Delhi
Tel: 91 11 3310121; 3712697
Fax: 91 11 3313303

Prof. M.N. Kotasthane
Sugar Technologist
Vasantdada Sugar Institute
Manjari (Bk) Tal-Haveli
Dist. Pune-412307
Maharashtra
Tel: 91 0212 670884; 670885
Fax: 91 0212 672735

Dr. G.S. Toteja
Indian Council of Medical Research
Ansari Nagar
New Delhi
Tel: 91 11 6856713

INDONESIA
INDONESIE

Mr. A. Basrah Enie
Director
Institute for Research and Development of
Agro-based Industry
Ministry of Industry and Trade
Jl. Ir. H. Juanda No. 11
Bogor 16122
Tel: 62 251 323339; 324068
Fax: 62 251 323339
Email: irdabi@indo.net.id

Ms. Indrawati S. Za
Head of Sub-directorate of Food Standardization
Directorate of Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Tel: 62 021 4241781; 4245267
Fax: 62 021 4253856

Ms. Untari Takain
Head of Subdirector of Food Registration
Directorate of Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Tel: 62 021 4245267
Fax: 62 021 4253856

Prof. Dr. F.G. Winarno
Food Technology Development Centre
Bogor Agriculture University
P.O. Box 160
Bogor
Tel: 62 251 621031
Fax: 62 251 621031
Email: winarno@bogor.wasantara.net.id

Mr. Fahrni Yoesoef
Head of Sub-directorate of Food Licensing
Directorate of Food Control
Directorate General of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Tel: 62 021 4241781
Fax: 62 021 4253856

JAPAN
JAPON

Dr. Nobuo Yoshiike
Senior Researcher
National Institute of Health and Nutrition
Ministry of Health and Welfare
1-23-1, Toyama, Shinjuku-ku
Tokyo 162
Tel: 81 3 32035722
Fax: 81 3 32035605
Email: nobuoyos@nih.go.jp

Mr. Toshihito Ikeda
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100
Tel: 81 3 3595 2326
Fax: 813 3 503 7965
Email: ti-jaa@mhw.go.jp

Dr. Shigeki Yamamoto
Head
Section of Meat and Milk Products
Dept. of Veterinary Public Health
National Institute of Public Health
Ministry of Health and Welfare
4-6-1, Shirokanedai, Minato-ku
Tokyo 108
Tel: 81 3 3441 7111
Fax: 81 3 3446 7162
Email: yamamoto@iph.go.jp

Mr. Yoshiaki Hayasaka
Deputy Director
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100
Tel: 81 3 35014094
Fax: 81 3 35020438

Mr. Tsuyoshi Usui
Chief
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100
Tel: 81 3 35014094
Fax: 81 3 35020438

Mr. Hiroki Kondo
Chief
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100
Tel: 81 3 35014094
Fax: 81 3 35020438

Mr. Keizo Mitani
Deputy General Manager
Japan Food Industry Center
3-6-18 Kamimeguro
Meguro-ku, Tokyo 153
Tel: 81 3 37162892
Fax: 81 3 37162700

Mr. Fumitake Fukutomi
Technical Advisor
Japan Food Industry Center
3-6-18 Kamimeguro
Meguro-ku, Tokyo 153
Tel: 81 3 54666715
Fax: 81 3 34992089

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

Mr. Choi Byung-Hyo
Minister
Embassy of the Republic of Korea
Bangkok
Thailand
Tel: 62 2 2477537
Fax: 62 2 2477535

Mr. Byung-Muk Lee
Director
Ministry of Agriculture & Forest
1, Jungang-Dong
Gwachun-Si
Kyunggi-Do
Tel: 82 2 5049417
Fax: 82 2 5073965

Mr. Suk-Kyu Lee
Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Health and Welfare
Seoul 427-760
Tel: 82 2 5046206
Fax: 82 2 5046207
Email: foodkor@chollian.net

Dr. In-Sang Song
Department Head
Korea Institute of Food Hygiene
57-1 Noryangjin-Dong
Dongjak-Gu
Seoul
Tel: 82 2 8248092
Fax: 82 2 8241762

Dr. Wan-Soo Park
Director of Kimchi Research Group
Korea Food Research Institute
San 46-1
Baekhyun-Dong
Pundang-ku, Songnam-si, Kyonggi-Do, 463-420
Tel: 82 342 780 9101
Fax: 82 342 709 9876
Email: kfri@bora.dacom.co.kr

Dr. Ilhwan Kim
President
Seodo Chemical Co., Ltd.
BLK.15-19, Panwol Industrial Estate
449-3, Moknae-Dong Ansan-city
Kyonggi-do, 425-100
Tel: 82 345 491 7151
Fax: 82 345 494 5460

**KUWAIT
KUWEIT**

Mr. Ali Jamal
Ministry of Public Health Kuwait
Al. Omayira
P.O. Box 49435
Code 85155
Tel: 534 4546
Fax: 534 4546

Dr. Jamal Ibrahim Ali
Medical Doctor
P.O. Box 49435
Al Omayira
Tel: 5344546
Fax: 5344546

LAOS

Mr. Vilayvang Phimmason
Director General
Food and Drug Department
Ministry of Health
Simuang Road
Vientiane
Tel: 856 21 214013/214014
Fax: 856 21 214015
Email: cabinet@moh.gov.la

**MALAYSIA
MALYASIE**

MALASIA

Dato' Dr. Wan Mahmud Othman
Deputy Director-General of Health
Public Health Department
Ministry of Health Malaysia
Block E, Office Complex
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Tel: 3 2542488
Fax: 3 2539345
Email: mahmud@dph.gov.my

Ms. Nor Aini Sudin
Head
Technical Advisory Service
Palm Oil Research Institute of Malaysia
(PORIM)
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 10620
50720 Kuala Lumpur
Tel: 3 8259432
Fax: 3 8259446
Email: noraini@porim.gov.my

Mr. Raja Shahrom Raja Kamarudin
Divisional Director
Quality Control/Enforcement (PORLA)
Ministry of Primary Industries
Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Selangor Darul Ehsan
Tel: 60 3 7037294
Fax: 60 3 7033914
Email: raja@porla.my.gov

Ms. Mariam Abdul Latif
Assistant Director
Food Quality Control Division
Ministry of Health Malaysia
Block E, Office Complex
Jalan Dungun
50490 Kuala Lumpur
Tel: 60 3 2540088 ext. 122
Fax: 60 3 2537804
Email: mal@dph.gov.my

Mr. Samsuni Bin Mohd.Nor
Assistant Secretary (Livestock Section)
Commodity Development Division
Ministry of Agriculture
1st Floor, Block C
Jalan Sultan Salahuddin
50624 Kuala Lumpur
Tel: 603 440 3326
Fax: 603 294 4008
Email: pk02@smtp.moa.my

MONGOLIA MONGOLIE

Ms. Davaajav
Governmental Regulatory Agency
of Inspection for Hygiene and Epidemiology
Enktaiban-Str-17
Ulaanbaatar
Tel: 976 1 4050770
Fax: 976 1 4050770

NEPAL

Dr. Tika Karki
Chief
Central Food Research Laboratory
Babar Mahal
Kathmandu
Tel: 977 1 224230
Fax: 977 1 248337

Mr. Dip Jung Shah
Divisional Chief
Quality Control and Standardization Division
Central Food Research Laboratory
Babar Mahal
Kathmandu
Tel: 977 1 240016; 224230
Fax: 977 1 248337

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Dr. Alicia O. Lustre
Director
Food Development Center
National Food Authority
Department of Agriculture
FTI Complex, Taguig
Metro Manila
Tel: 632 8384715
Fax: 632 8384692
Email: aolustre@mnl.sequel.net

Ms. Jindra Linda L. Demeterio
Agricultural Attache
Philippine Embassy
760 Sukhumvit Road
Bangkok 10110
THAILAND
Tel: 62 2 2590139--40
Fax: 62 2 2597373

Dr. Elias E. Escueta
President
Philippine Association of Food Technologists
V.V. Soliven Bldg.
EDSA, Greenhills, San Juan
Metro Manila
Tel: 632 7244193
Fax: 632 7244193

QATAR

Mr. Jasim Hasan Al-Jedah
Director of the Central Laboratory and
Food Inspection Section
P.O. Box 21266
Ministry of Public Health
Doha State of Qatar
Tel: 974 329 718
Fax: 974 353 769
Email: rfcfm@qutarnet.qa

**SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR**

Mr. Chia Hong Kuan
Head, Food Control Dept.
The Environment Building
40 Scotts Road
Singapore 228231
Tel: 731 9819
Fax: 731 9843-44
E-mail: CHIA_Hong_Kuan@ENV.GOV.SG

Ms. Seah Huay Leng
Deputy Head (Food Control Dept.)
The Environment Building
40 Scotts Road
Singapore 228231
Tel: 65 7319884
Fax: 65 7319844
Email: SEAH_Huay_Leng@ENV.GOV.SG

Dr. Chua Sin-Bin
Director
Veterinary Public Health & Food Supply
Division
Primary Production Department
Ministry of National Development
5 Maxwell Road
#03-00 Tower Block MND Complex
Singapore 069110
Tel: 065 325 7622
Fax: 065 220 6068
Email: CHUA_Sin_Bin@PPD.GOV.SG

Dr. Astrid Yeo
Head
Veterinary Public Health & Food Supply
Administration
Primary Production Department
Ministry of National Development
5 Maxwell Road
#02-00 Tower Block MND Complex
Singapore 069110
Tel: 65 325 7686
Fax: 65 220 6068
Email: Astrid_YEO@PPD.GOV.SG

SRI LANKA

Mr. T.M.D. Sarathchandra
Food & Drugs Inspector
Secretary, National Codex Committee
Food Administration Unit
Suwasiri Paya
Ministry of Health
Deans Road
Colombo 10
Tel: 94 1 693853
Fax: 94 1 694077

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Prof. Vichai Tanphaichitr
Deputy Dean for Academic Affairs
Faculty of Medicine
Ramathibodi Hospital
Rama VI, Bangkok 10400
Tel: 66 2 2011483
Fax: 66 2 2011483; 2462123
Email: ravtn@mahidol.ac.th

Prof. Dr. Pakdee Pothisiri
Deputy Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Office of Permanent Secretary
Tivanon Road
Nonthaburi 11000
Tel: 66 2 5901012
Fax: 66 2 5918506
Email: ppakdee@health.moph.go.th

Dr. Suraphong Kosiyachinda
Kasetsart University
50 Phahonyothin Road
Chatuchak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 9428656--59
Fax: 66 2 5614286

Dr. Saipin Maneepun
Director
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
P.O.Box 1043 Kasetsart
Bangkok 10903
Tel: 66 2 5795551--53
Fax: 66 2 5611970
Email: usnp@nontri.ku.ac.th

Ms. Malinee Subvanich
Director & Secretary General
Thai Food Processors Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
Kwang Klungtoey, Khet Kong Toey
Bangkok 10110
Tel: 66 2 2612996-67
Fax: 66 2 2612996-67

Ms. Nongyow Thongtan
Director
Department of Agriculture
Agricultural Chemistry Division
Chatuchak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5797549/5790530
Fax: 66 2 5615034
Email: nongyowt@mozart.inet.th

Dr. Suphsorn Chayovan
Director
National Food Institute
Gypsum Metropolitan Tower
18th Floor, 539/2 Sri Ayudhya Road
Rajdhevee, Bangkok 10400
Tel: 66 2 6425199
Fax: 66 2 6425200

Mr. Udom Photi
Deputy Director General
Department of Livestock Development
Phyathai Road
Bangkok 10400
Tel: 66 2 2515923
Fax: 66 2 2542862--3

Ms. Amara Vongbuddhapitak
Senior Principal Scientist
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
Tiwanon Road
Nonthaburi 11000
Tel: 66 2 591 0203 ext. 9364
Fax: 66 2 5911167

Asso. Prof. Dr. Danis Davitayananda
185/1 Soi Singhasene
Sukapiban Road
Klongchan, Bangkok
Bangkok 10240
Tel: 66 2 3751221
Fax: 66 2 3748777

Mr. Ocha Prachuabmoh
Department of Agriculture
Bangkok
Tel: 66 2 5790581
Fax: 66 2 5615024

Mr. Maris Sangiampongsa
First Secretary
Department of Economic Affairs
Ministry of Foreign Affairs
International Economic Affairs Division
Economic Affairs Department
Bangkok
Tel: 66 2 2212839
Fax: 66 2 2246790

Mr. Sakurn Eamsila
Chief of Food Sanitation Surveillance
Sub-division
Department of Health
Food Sanitation Division
Ministry of Public Health
Nonthaburi 11000
Tel: 66 2 5904177
Fax: 66 2 5918188
Email: sakurn@mami.moph.go.th

Ms. Sunantana Sanprasert
Chief of Technical Development Committee
Department of Health
Food Sanitation Division
Ministry of Public Health
Nonthaburi 11000
Tel: 66 2 5904184
Fax: 66 2 5918188
Email: snantana@anamai.moph.go.th

Ms. Suree Wongpiyachon
Chief of Food Standard and Technical
Development Sub-Division
Food Sanitation Division
Department of Health
Ministry of Public Health
Nonthaburi 11000
Tel: 66 2 5904174
Fax: 66 2 5918188; 5918174
Email: suree@health.moph.go.th

Dr. Chanin Charoenpong
Expert on Food Standards
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road
Nonthaburi 11000
Tel: 66 2 5907030
Fax: 66 2 5918460
Email: chanin@fda.moph.go.th

Ms. Supatra Im-erb
Food Safety Specialist
Department of Medical Sciences
Division of Food
693 Thanon Bumrung Muang
Yodse, Bangkok 10100
Tel: 66 2 2239873
Fax: 66 2 223 9873
Email: supatra@dmsc.moph.go.th

Ms. Churairat Rongrodejarnarak
Medical Scientist
Department of Medical Science
Division of Food
693 Thanon Bumrung Muang
Yodse, Bangkok 10100
Tel: 66 2 2239873
Fax: 66 2 2239873

Ms. Pensri Rodma
Medical Scientist
Division of Food for Export
Department of Medical Science
693 Bumrung Mung Road
Yodse, Bangkok 10100
Tel: 66 2 2213032
Fax: 66 2 2261979
Email: pensri@ksc.th.com

Ms. Piyanart Leevivat
Medical Scientist
Division of Food for Export
Department of Medical Science
693 Bumrung Muang Road
Yodse, Bangkok 10100
Tel: 66 2 2239309
Fax: 66 2 2261979
Email: nart@health.moph.go.th

Dr. Poonsap Virulhakul
Senior Expert on Fish Product Inspection
Department of Fisheries
Plodprasob Building
Kaset-Klang, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: 66 2 9406150; 9406130--45 ext. 4401
Fax: 66 2 9406151
Email: ftdi.ksc@15th.com

Mr. Montri Klitsaneephaiboon
Director
Fish Inspection & Quality Control Division
Kaset-Klang, Chatu-Chak
Bangkok 10900
Tel: 662 5797738
Fax: 662 5796687

Ms. Pongpen Rattagool
Senior Expert on Fishery Products
Dept. of Fisheries
Kasetklang, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: 66 2 5798094
Fax: 66 2 5620561

Ms. Pennapa Matayompong
Senior Veterinary Inspector
Division of Veterinary Public Health
Department of Livestock Development
Phyathai Road
Bangkok 10400
Tel: 66 2 2515646/2515988
Fax: 66 2 2517922

Mr. Chalermkiat Pokawattana
Vegetable Sub-division
Horticultural Crop Promotion Division
Department of Agriculture
Paholyotin Road
Bangkok 10900
Tel: 66 2 5614878
Fax: 66 2 5793863

Mr. Lakchai Meenakanit
Agriculturalist
Plant Protection Service Division
Dept. of Agricultural Extension
Chatujak, Bangkok 10900
Tel: 662 5793857
Fax: 66 2 5614693
Email: mena@mozart.inet.co.th

Ms. Orapin Thirawat
Director
Plant Protection Service Division
Department of Agricultural Extension
Paholyotin Road
Bangkok 10900
Tel: 66 2 5793008
Fax: 66 2 5614693

Mr. Prarop Changjaroen
Head Insect Control
Plant Protection Service Division
Department of Agricultural Extension
Paholyotin Road
Bangkok 10900
Tel: 66 2 5797519
Fax: 66 2 5614693

Mr. Somrual Dokmaihom
Chief
Vertebrate and Other Animal Sub-division
Plant Protection Service Division
Department of Agriculture Extension
Paholyotin Road
Bangkok 10900
Tel: 66 2 5614876
Fax: 66 2 5614875

Mr. Prapran Tippayasahatrusee
Chief, Production Development and Pest
Control for Fruits and Vegetables Export
Sub-division
Plant Protection Division
Department of Agricultural Extension
Bangkok 10900
Tel: 662 5614694
Fax: 66 2 5614693

Mr. Charun Pornkuntham
Chief, CEICAP
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Phaholyothin Road
Chatuchak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5798602
Fax: 66 2 5615034

Dr. Nuansri Tayaputch
Director
Division of Agriculture Toxic Substances
Department of Agriculture
Bangkok 10900
Tel: 66 2 5793579/9405340
Fax: 66 2 5614695

Ms. Juntip Tumrongsiskul
Division of Agriculture Toxic Substances
Department of Agriculture
Paholyothin Road
Bangkok 10900
Tel: 66 2 5793577 ext. 209
Fax: 66 2 5614695

Mr. Sukhum Wong-Ek
Pesticide Regulatory Sub-division
Agricultural Regulatory Division
Department of Agriculture
Chatuchak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5794652
Fax: 66 2 5798535
Email: sukhumw@mozart.inet.co.th

Ms. Ratana Thanomsakyuth
Senior Foreign Relations Officer
Office of the National FAO Committee
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Avenue
Bangkok 10200
Tel: 66 2 2819313
Fax: 66 2 2819312

Ms. Pussadee Junphet
Foreign Relations Officer
Office of the National FAO Committee
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Avenue
Bangkok 10200
Tel: 66 2 2819313
Fax: 66 2 2819312

Ms. Ladda Akavipat
Director
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Snamchai Road
Bangkok 10200
Tel: 66 2 2247676
Fax: 66 2 2213255
Email: Laddaa@moc.go.th

Mr. Wichian Voraputhaporn
Department of Food Technology
Faculty of Technology
Khon Khaen University
Khon Khaen 40002
Tel: 66 43 239329
Fax: 66 43 343182
Email: cwivor@kku1.kku.ac.th

Dr. Preeya Leelahagul
Research Centre
Faculty of Medicine
Ramathibodi Hospital
Rama VI
Bangkok 10400
Tel: 66 2 2011483
Fax: 66 2 2011483
Email: raplh@mahidol.ac.th

Dr. Vipaporn Na Thalang
Researcher
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
P.O.Box 1043
Kasetsart
Bangkok 10903
Tel: 66 2 9428635
Fax: 66 2 5611970

Mr. Poonkeite Thangsombat
Vice President
Thai Food Processors Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey
Bangkok 10110
Tel: 66 2 2612684--6
Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Chalee Vajrasthira
Director
Thai Food Processors Association
170/22 Rachadapisek Road
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
Kwang Klongtoey, Khet Klong Toey
Bangkok 10110
Tel: 66 2 2612684--6
Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Nat Onsri
Director
Thai Food Processors Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey
Bangkok 10110
Tel: 66 2 2612684--6
Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Pisith Kulpiyavaja
Vice President
Thai Food Processors Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey
Bangkok 10110
Tel: 662 2612684--6
Fax: 66 2 2612996--7

Ms. Ravevan Leelasatayakul
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey
Bangkok 10110
Tel: 66 2 2612684--6
Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Wanchai Somchit
Executive Manager
Thai Food Processors Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
Kwang Klongtoey, Khet Kong Toey
Bangkok 10110
Tel: 66 2 2612684--6
Fax: 66 2 2612996--7

Mr. Boonpeng Santiwattanatham
Senior Executive (Meat Quality Control)
Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Conference Centre
Rachadabhisek Road
Klongtoey, Bangkok
Tel: 66 2 2294255
Fax: 66 2 2294941--2

Mr. Vichit Chirawatcharatikul
Science Regulatory Affairs Manager
Representative of the Federation of Thai
Industries
Coca-Cola (Thailand) Ltd.
3rd Floor, Thai Numthip Bldg. (North Park)
214 Viphavidi Rangsit Road
Donmuang, Bangkok 11210
Tel: 66 2 9550777
Fax: 66 2 9550708
Email: vichit@apac.ko.com

Mrs. Jocelyn O. Naewbanij
Acting Manager, Information Services
National Food Institute
Gypsum Metropolitan Tower
18th Floor, 539/2 Sri Ayudhya Road
Rajdhevee, Bangkok 10400
Tel: 66 2 2487541--8 ext. 144
Fax: 66 2 6425200

Mr. Pisuth Lertvilai
Regional Marketing Manager
Rovithai Ltd.
2535, 11th Floor, Sukhumvit Road
Prakanong, Bangkok 10250
Tel: 66 2 3327120--33
Fax: 66 2 3327135
Email: pisuth.lertvilai@roche.com

Ms. Marisa Hotrabhavananda
Director
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel: 66 2 2023435
Fax: 66 2 2487985
Email: marisa@tisi.go.th

Ms. Metanee Sukontarug
Director
Office of the National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel: 66 2 2023440
Fax: 66 2 2487987
Email: metanee@tisi.go.th

Ms. Patrathip Vacharakomolphan
Standard Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel: 66 2 2023441
Fax: 66 2 2487987
Email: patrathip@tisi.go.th

Ms. Sasithorn Suntharak
Advisor in International Standardization
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel: 66 2 2023501
Fax: 66 2 2478741
Email: sasitorn@tisi.go.th

Mr. Sommart Prapertchob
Deputy Secretary General
Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industry
Queen Sirikit National Conference Centre
Ratchadabhisek Road
Klongtoey
Bangkok 10260
Tel: 66 2 2294255
Fax: 66 2 2294941--2

Dr. Hataya Kongchuntuk
Food Specialist
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road
Nonthaburi 11000
Tel: 662 5907185
Fax: 662 5918460
Email: hatk@health.moph.go.th

Ms. Sripan Mooksombat
Division of Agricultural Chemistry
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5791991
Fax: 66 2 5918460

Ms. Pongtip Sriboonrueng
Division of Agricultural Chemistry
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5790159
Fax: 66 2 5615034

Ms. Poonsri Jirathana
Scientist
Division of Agricultural Chemistry
Department of Agriculture
Chatujak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 570159
Fax: 66 2 5615034

Ms. Somkid Tammarate
Scientist
Division of Agricultural Chemistry
Department of Agriculture
Chatujak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5790159
Fax: 66 2 5615034

Ms. Petch Katanyukul
Chief, Food Processing
Division of Agricultural Chemistry
Department of Agriculture
Chatujak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5790159
Fax: 66 2 5615034

Ms. Kalayanee Tantidham
Scientist
Division of Agricultural Chemistry
Department of Agriculture
Chatujak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5790159
Fax: 66 2 5615034

Ms. Wilaisri Limphapayom
Scientist (Fats & Oils)
Division of Agricultural Chemistry
Department of Agriculture
Chatujak, Bangkok 10900
Tel: 66 2 5790159
Fax: 66 2 5615034

**UNITED ARAB EMIRATES
EMIRATS ARABES UNIS
EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Dr. Mutwakil Mohamed Ahmed
Consultant Chemist--Quality Manager
Food and Environment Control Centre
P.O. Box 3111
Abu Dhabi
Tel: 9712 725007
Fax: 9712 785961
Email: mutwakil@emirates.net.ae

VIET NAM

Mr. Nguyen Thien Luan
Vice Minister
Ministry of Agriculture and Rural Development
Bach Thao
Hanoi
Tel: 845 7788
Fax: 845 4319
Email: nqdat@netnam.org.vn

Mr. Nguyen Quoc Dat
Senior Officer
Ministry of Agriculture and Rural Development
Bach Thao
Hanoi
Tel: 84 5 7332205
Fax: 84 5 4319
Email: ngdat@netnam.org.vn

Mr. Nguyen Van Xuan
Head of Foodstuff Standards Division
70 Tran Hung Dao Street
Hanoi
Tel: 84 4 8361462
Fax: 84 4 8361771

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES**

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Dr. San NG
Senior Principal Veterinary Officer
Australian Quarantine and Inspection Service
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Tel: 61 2 62724574
Fax: 61 2 62716522
E mail: san.ng@dpi.gov.au

Mr. Graham Peachey
Australia New Zealand Food Authority
P.O.Box 7186
Canberra ACT 2610
Tel: 61 2 6271 2202
Fax: 61 2 6271 2261
Email: graham.peachey@anzfa.gov.au

**BHUTAN
BHOUTAN**

Mr. Choni Dendup
Marketing Officer
Policy and Planning Division
Ministry of Agriculture
Thimphu
Tel: 22909

**PAPUA NEW GUINEA
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINEE
PAPUA NUEVA GUINEA**

Mr. Jackson Why
Food and Nutrition Planner
Department of Agriculture and Livestock
P.O. Box 417
Konedobu
Tel: 675 3235187; 3235186; 3212488
Fax: 675 323510; 3217813

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

Dr. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
United States Department of Agriculture
Room 4861, South Bldg.
14th and Independence S.W.
Washington, DC 20250
Tel: 202 2057760
Fax: 202 7203157
Email: ed.scarbrough@usda.gov

Dr. Marilyn Moore
Senior Agricultural Trade Specialist
Foreign Agriculture Service
United States Department of Agriculture
Washington, DC 20250
Tel: 202 6902631
Fax: 202 6900677
Email: moorem@fas.usda.gov

Dr. Thomas B. Whitaker
Agricultural Engineer
U.S. Department of Agriculture
Box 7625
N.C. State University
Raleigh, N.C. 27695-7625
Tel: 919 515 6731
Fax: 919 515 7760
Email: whitaker@eos.ncsu.edu

Dr. Terry Troxell
Director
Div. of Programmes and Enforcement Policy
FDA/Center for Food Safety and
Applied Nutrition (HFS-305)
200C St. S.W. Washington D.C. 20204
Tel: 202 205 5321
Fax: 202 205 4422
Email: ttroxell@bangate.fda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CONFÉDÉRATION MONDIALE DE L'INDUSTRIE
DE LA SANTÉ ANIMALE (COMISA)**

Dr. Warren M. Strauss
Director
International Regulatory Organizations
Monsanto Co., Ltd.
500 Northpark Town Center
Suite 625, 1100 Abernathy Road
Atlanta, GA30350
USA
Tel: 770 551 8142
Fax: 770 551 8105
Email: WARREN.M.STRAUSS@
MONSANTO.COM

Mr. Charles W. McMillan
Consultant
P.O. Box 10009
4003 Pine Brook RD
Alexandria, VA 22310
USA
Tel: 703 960 1982
Fax: 703 960 4976
Email: cwmco@aol.com

Mr. Eddie Kimbrell
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033
USA
Tel: 703 631 9187
Fax: 703 631 3866
Email: edkim@aol.com

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

Dr. Sri Ram Khanna
Voice, F-71, Lajpat Nagar II
New Delhi 110003
INDIA
Tel: 91 11 6918969
Fax: 91 11 4626189
Email: srkhanna@giasdlø1.vsnl.net.in

Mr. Ronald Macfartane
Consultant to CI
Pesticide Action Network
P.O. Box 1170
10850 Penang
MALAYSIA
Tel: 60 4 657 0271
Fax: 60 4 657 7445
Email: panap@panap.po.my

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Ms. Kumiko Otagaki
Representative
c/o Procter & Gamble Far East Inc.
Kobe Technical Center 14F
1-17, Koyo-cho Naka,
Higashinada-ku
Kobe 658
Tel: 81 78 845 6065
Fax: 81 78 845 6950
Email: ohtagaki.k@pg.com

INTERNATIONAL PEANUT FORUM (IPF)

Ms. Julie G. Adams
Director of European Operations
International Peanut Forum
c/o APC, Grosvenor Gardens House
35-37 Grosvenor Gardens
London, SW1W OBS
Tel: 44 171 828 0838
Fax: 44 171 828 0839
Email: npcalondon@compuserve.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Dr. Maxime E. Buyckx
ILSI USA Representative
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734
Atlanta, GA 30301
USA
Tel: 404 676 7047
Fax: 404 5152878
Email: mbuyckx@na.ko.com

Dr. James S. How
ILSI SEA Representative
Monsanto Co., Ltd.
101 Thomson Road
United Square #19-00
Singapore 307591
Tel: 65 2502000
Fax: 65 3560939
Email: james.s.how@monsanto.com

Dr. Gyanendra M. Tewari
President
ILSI - INDIA
6, Commercial Complex
Mayfair Garden
Khel Gaon Marg
New-Delhi 110016
Tel: 91 11 6961774
Fax: 91 11 668493
Email: ils-india@amy-sprintrpg.ems.vsnl.net.in

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

Mr. Soetatwo Hadiwigeno
Assistant Director-General/Regional
Representative for Asia and the Pacific
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
(RAP)
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: 66 2 2817928
Fax: 66 2 2800758
Email: fao-rap@field.fao.org

Mr. John R. Lupien
Director
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: 39 6 5705 3330
Fax: 39 6 5705 4593
Email: john.lupien@fao.org

Mr. Richard J. Dawson
Senior Technical Adviser
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
(RAP)
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: 66 2 2817844 ext. 145
Fax: 66 2 2819757
Email: Richardjames.Dawson@field.fao.org

Dr. Biplab K. Nandi
Food and Nutrition Officer
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
(RAP)
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: 66 2 2817844 ext. 143
Fax: 66 2 2819757
Email: Biplab.nandi@field.fao.org

Ms. Zeina Sifri
Associate Professional Officer
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
(RAP)
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: 66 2 2817844 ext. 323
Fax: 66 2 2819757
Email: Zeina.sifri@field.fao.org

Ms. Francesca Erdelmann
Associate Professional Officer
Office of the FAO Representative in India
55 Max Mueller Marg
New Delhi 110003
INDIA
Tel: 91 11 4628877
Fax: 91 11 4620115
Email: FAO-India@field.fao.org

Mr. Somchai Udomsriprunguang
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
(RAP)
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: 66 2 2817844 ext. 134
Fax: 66 2 2819757
Email: Somchai.udomsri@field.fao.org

FAO Consultants

Dr. Stephen L. Hathaway
MAF Regulatory Authority (Meat & Seafood)
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 3032
Gisborne
NEW ZEALAND
Tel: (06) 8671144
Fax: (06) 8685207

Dr. Eduardo R. Mendez
P.O. Box 60-486
Mexico D.F. 03800
MEXICO
Tel: 525 6874426
Fax: 525 5439189
Email: ermendez@datasys.com.mx

Dr. Palarp Sinhaseni
FAO Consultant
Chulalongkorn University
Patumwan, Bangkok
THAILAND
Tel: 662 218 8152
Fax: 662 253 2395
Email: fphapsh@chulkn.car.ac.th

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Dr. Kazuaki Miyagishima
Scientist
Food Safety Unit
Programme of Food Safety and Food Aid
WHO
Geneva
SWITZERLAND
Tel: 41 22 7914324
Fax: 41 22 7914807
Email: miyagishimak@who.ch

Dr. Anna Verster
Regional Advisor on Nutrition
Food Security and Safety
WHO/EMRO
Box 1517
Alexandria 21511
EGYPT
Tel: 203 4830090/8/9
Fax: 203 4838916
Email: VersterA@who.sci.eg

Dr. Sultana Khanum
Regional Adviser in Nutrition, Food Safety and
Food Aid
WHO Regional Office for Southeast Asia
World Health House
Ring Road, I.P. Estate
New Delhi 110002
INDIA
Tel: 91 11 3317804 ext. 222
Fax: 91 11 3318607 & 3327972
Email: SULTANA@WHO.ERNET.IN

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Yukiko Yamada
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel: 396 5705 5543
Fax: 396 5705 4593
Email: yukiko.yamada@fao.org

Dr. Raj K. Malik
Consultant
28 Feroze Shah Road
New Delhi 110001

INDIA
Tel: 91 11 3325127
Fax: 91 11 3325127

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO
DEL CODEX Y COMITES NACIONALES DEL CODEX
(Directrices Regionales para Asia)
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)**

Indice

Introducción

Puntos de contacto del Codex

- Descripción
- Necesidad
- Ubicación
- Equipos y otras necesidades

Comité nacional del Codex Alimentarius

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

Oficina del comité nacional del Codex Alimentarius

- Funciones
- Organigrama y estructura organizativa

Procedimiento para el trabajo del Codex

Procedimiento para la participación en las reuniones del Codex

Directrices para la distribución de los documentos del Codex

Otras actividades

INTRODUCCION

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

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

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

Las Directrices que se presentan a continuación constituyen un ejemplo de referencia para el establecimiento de nuevos puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex. En caso de que ya

exista una organización que está funcionando y mantiene una coordinación eficaz con la industria y los consumidores, quizás no sea necesario introducir una organización nueva. No obstante, el Gobierno podrá designar comité nacional del Codex a la organización ya existente.

PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX

Descripción

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

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

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

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

Necesidad de los puntos de contacto

Este aspecto puede examinarse desde dos perspectivas. En primer lugar, desde el punto de vista del país miembro, se necesita un centro de comunicación y de coordinación de las actividades del Codex. En la mayor parte de los países miembros hay varios ministerios que tienen un interés o una participación directos en los sistemas de producción, elaboración, distribución y control de los alimentos. Normalmente todos ellos desearán participar en los procesos de adopción de decisiones que pueden tener

consecuencias para sus sectores de competencia. Análogamente, la industria alimentaria suele abarcar un número importante de productores privados, y todos ellos tendrán un interés declarado en las decisiones que vienen del Codex.

La Secretaría del Codex de Roma también necesita contar con un punto de contacto definido y permanente a través del cual canalizar todas las comunicaciones del Codex. Estas comunicaciones pueden estar dirigidas específicamente al Gobierno del país miembro, o bien adoptar la forma de documentos o publicaciones destinados a la distribución, de cuestionarios a los que se debe responder, etc. Más allá de que las convenciones de algunos países miembros prohíben la comunicación directa entre organizaciones internacionales y órganos internos del gobierno, para la Secretaría del Codex sería imposible desde el punto de vista económico, aunque fuera técnicamente viable, mantener listas actualizadas de los nombres y direcciones de todos los grupos y personas interesados de instituciones públicas y del sector privado de todos los países miembros, y enviarles directamente desde Roma todos los documentos, cartas y publicaciones.

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

Ubicación

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

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

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

Necesidades de equipos y de otros elementos

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

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

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

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

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

COMITE NACIONAL DEL CODEX

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

Necesidad y composición

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

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

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

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

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

Miembros

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

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

Funciones

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

Subcomités del CNC

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

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

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

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

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

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

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

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

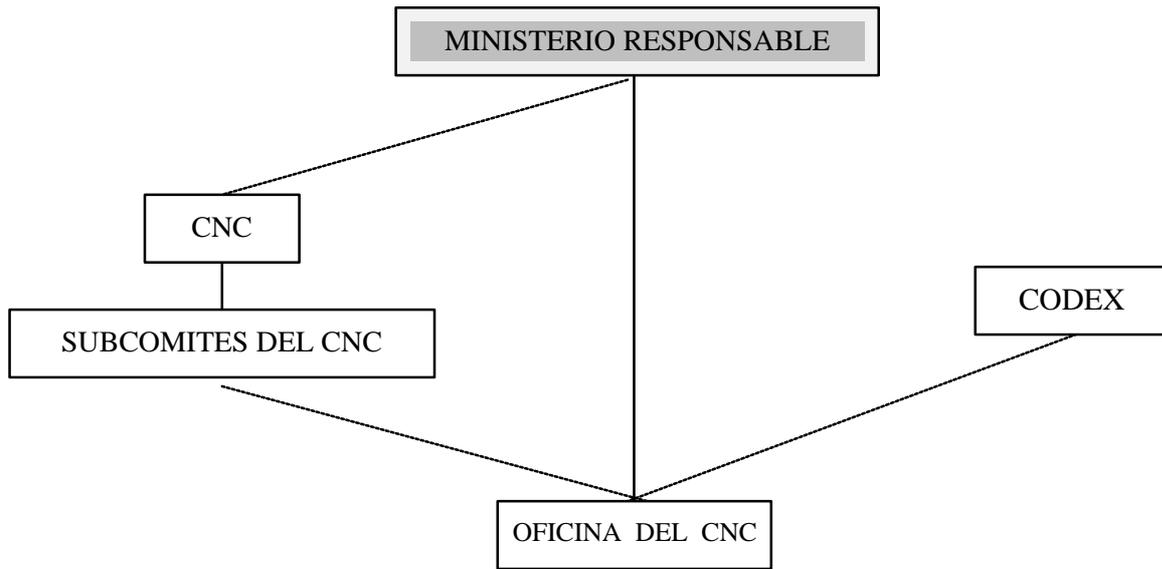
Muchas veces no se dispone de los datos necesarios, o bien los datos existentes no son suficientes, para examinar algunos de los proyectos de normas o LMR. En ese caso se llevan a cabo experimentos y proyectos de investigación en colaboración con otras organizaciones locales, tanto gubernamentales como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

Funciones

1. Desempeñar las funciones de secretaría del comité nacional del Codex.
2. Actuar como punto de contacto en el país del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.
3. Reunir, recabar y analizar datos para la elaboración de normas alimentarias internacionales en relación con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.
4. Examinar el trabajo que se desarrolla en materia de normas alimentarias internacionales, y presentar observaciones y datos, a fin de asegurar que las normas alimentarias internacionales que se elaboren resulten aplicables para los fabricantes locales y no obstaculicen la exportación de productos alimenticios.
5. Llevar a cabo los estudios e investigaciones necesarios para resolver cualquier problema resultante de la elaboración de normas alimentarias internacionales.

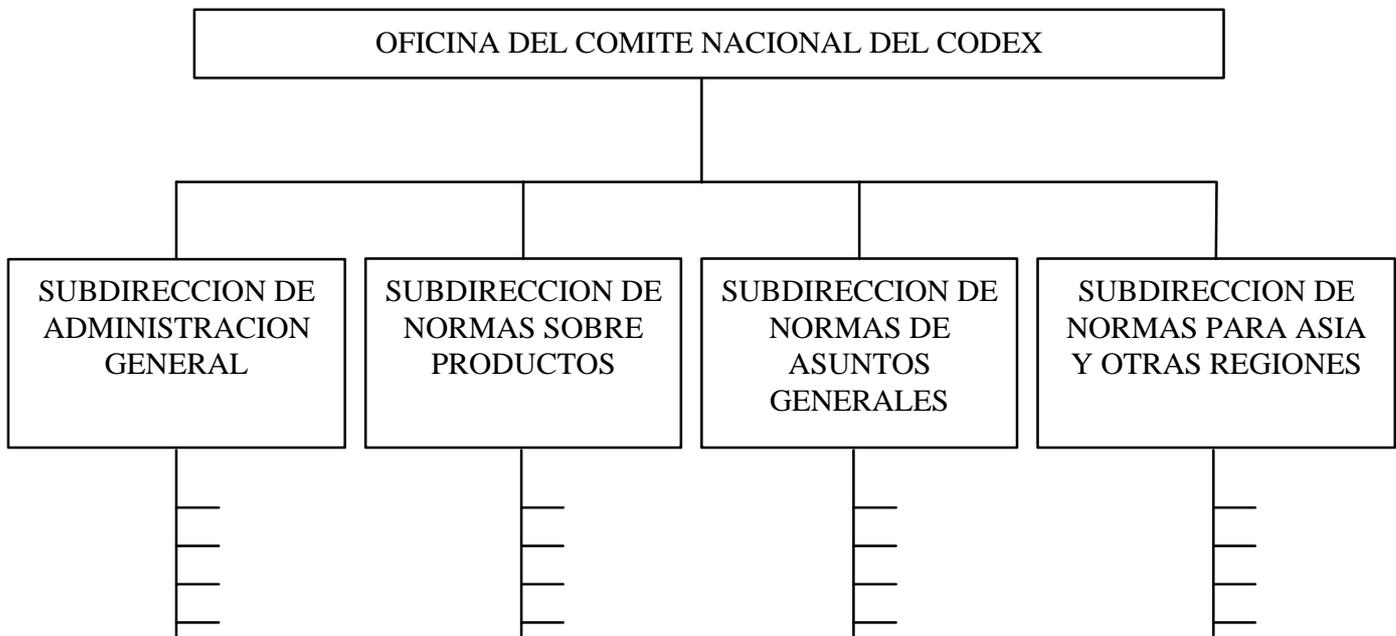
6. Alentar a los fabricantes de alimentos a mejorar la calidad y la higiene de su producción para cumplir con los requisitos de las normas internacionales.
7. Constituir la dependencia encargada de divulgar información sobre normas alimentarias y legislación sobre alimentos entre los fabricantes, exportadores y organizaciones interesadas.

Organigrama

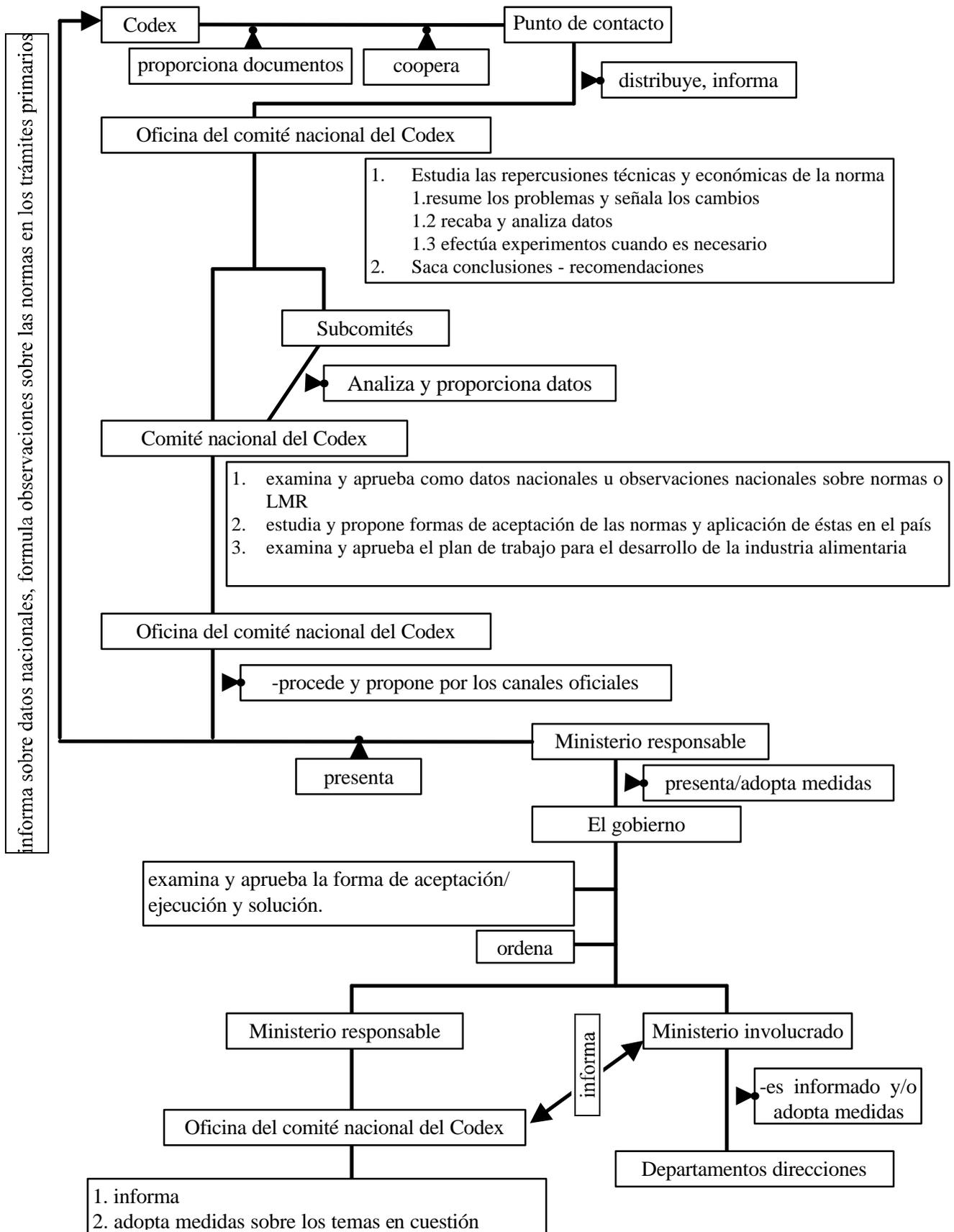


Estructura organizativa

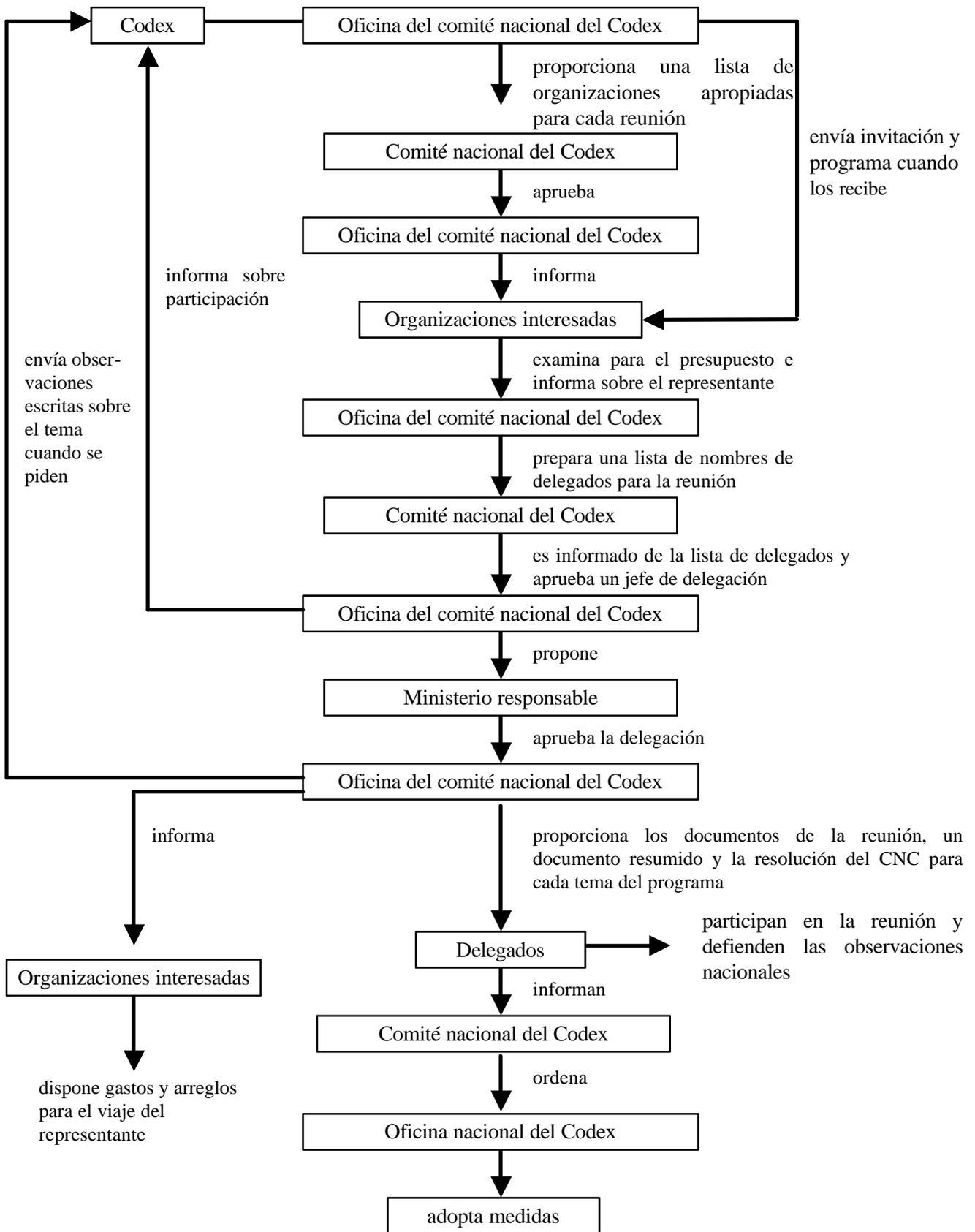
La estructura organizativa de la Oficina del CNC será similar a la de la Comisión del Codex Alimentarius.



PROCEDIMIENTO PARA EL TRABAJO DEL CODEX



PROCEDIMIENTO PARA LA PARTICIPACION EN LAS REUNIONES DEL CODEX



PAUTAS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS DOCUMENTOS DEL CODEX

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

OTRAS ACTIVIDADES

1. Divulgación de información

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

2. Talleres y/o seminarios

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

3. Publicaciones

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

4. Cooperación regional

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

5. Participación en las reuniones

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

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

6. Proyectos y experimentos

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

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS ENCURTIDOS
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

El Apéndice de esta Norma contiene disposiciones que no es necesario aplicar conforme a lo estipulado en las disposiciones de aceptación de la Sección 4.A.i)b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a las frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos comestibles que han sido curados, tratados o elaborados y que se ofrecen para el consumo directo. La Norma no se aplica a los pepinos encurtidos ni al kimchi.

2. DESCRIPCION

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Por “encurtido” se entiende el producto:

- a) preparado con frutas, hortalizas, cereales, legumbres, especias y condimentos sanos, limpios y comestibles;
- b) sometido a curado y elaboración con ingredientes apropiados al tipo de producto, con objeto de asegurar la conservación del mismo y de su calidad;
- c) elaborado en forma apropiada para asegurar la calidad y conservación apropiadas del producto; y
- d) conservado en forma apropiada en un medio de cobertura idóneo con ingredientes apropiados al tipo y variedad de encurtido.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICION

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas, hortalizas, cereales, legumbres y especias y condimentos comestibles en un medio de cobertura líquido o semisólido junto con sal y uno o más de los ingredientes facultativos.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Edulcorantes nutritivos, azúcar moreno (edulcorante nutritivo no refinado), aceites vegetales comestibles, vinagre, zumos (jugos) cítricos, frutas desecadas, extracto de malta, sal, salmuera, pimientos picantes, condimentos (dos tipos de condimentos: de origen vegetal y origen animal).

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El producto deberá tener un aroma, olor, color y una textura característicos del producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Conservantes			Dosis máxima
220	Dióxido de azufre	}	30 mg/kg (como dióxido de azufre)
221	Sulfito de sodio	}	
222	Hidrosulfito de sodio	}	
223	Metabisulfito de sodio	}	
224	Metabisulfito de potasio	}	
211	Benzoato de sodio	}	250 mg/kg de ácido benzoico
212	Benzoato de potasio	}	
200	Acido sórbico	}	1000 mg/kg como sorbato
202	Sorbato de potasio	}	

Reguladores de la acidez

260	Acido acético (glacial)	Limitada por BPF
-----	-------------------------	------------------

Aromas

Oleoresinas	Limitada por BPF
-------------	------------------

5. CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Metales	Límite máximo
Arsénico (As)	1,0 mg/kg
Plomo (Pb)	1,0 mg/kg
Estaño (Sn)	250,0 mg/kg

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros Códigos de Prácticas Recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius aplicables a este producto.

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

6.3 Cuando el producto sea analizado mediante métodos apropiados de muestreo y análisis:

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- b) deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud; y
- c) no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1 - 1985 (Rev. 1-1991)), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

Los encurtidos se etiquetarán según el tipo y juntamente con el nombre del ingrediente principal.

Ejemplo: un encurtido de mangos en un medio de cobertura de aceite se etiquetará como sigue:

“Encurtido de mango en aceite” o “Encurtido en aceite-mango”.

En el caso de los encurtidos no regulados por los tres tipos indicados en la sección 3, podrán etiquetarse como sigue:

“Encurtido de mango” o “Encurtido - mango”.

7.2 Dependiendo del condimento/ingrediente, el producto se etiquetará “vegetariano” o “no vegetariano”.

7.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o el envasador, así como las instrucciones para la conservación, deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

8.1 MUESTREO

El muestreo deberá efectuarse de conformidad con los planes de muestreo para los alimentos preenvasados (CAC/RM 42-1969).

8.2 METODOS DE ANALISIS

8.2.1 Determinación del contenido de dióxido de azufre

Conforme a la Norma ISO 5522:81 ó ISO 5523:81.

8.2.2 Determinación del contenido de ácido benzoico

Conforme a la Norma ISO 5518:78.

8.2.3 Determinación del contenido de sorbatos

Conforme a la Norma ISO 5519:78.

8.2.4 Determinación del contenido de arsénico

Conforme a la Norma AOAC 952.13 (Método General del Codex) o ISO 6634:82.

8.2.5 Determinación del contenido de plomo

Conforme al (Método General del Codex) o la Norma ISO 6633:84.

8.2.6 Determinación del contenido de estaño

Conforme a la Norma AOAC 980.19 (Método General del Codex) o ISO 2447:74.

Este Apéndice se destina a aplicación voluntaria por los socios comerciantes y no para aplicación por los gobiernos.

1. OTROS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD

1.1 TIPOS

Los encurtidos pueden ser de tres tipos:

- Encurtidos en aceite (véase 1.2.3.1)
- Encurtidos en salmuera (véase 1.2.3.2)
- Encurtidos en medio de cobertura ácido (véase 1.2.3.3)

Podrán comercializarse también los encurtidos no regulados por ninguna de las tres categorías (véase 1.2.3.4)

1.2 CRITERIOS DE CALIDAD

1.2.1 Color

El producto deberá estar exento de cualquier materia colorante extraña.

1.2.2 Aromas

El producto deberá tener el aroma característico del tipo. Deberá estar exento de cualquier sabor o aroma extraño objetable.

1.2.3 Requisitos específicos

1.2.3.1 Encurtido en aceite comestible

- a) El porcentaje de aceite en el producto no deberá ser inferior al 10 por ciento en peso.
- b) El ingrediente básico en el producto final no deberá ser inferior al 60 por ciento en peso.

1.2.3.2 Encurtido en salmuera

- a) El porcentaje de sal en el líquido de cobertura no deberá ser inferior al 10 por ciento en peso, cuando la sal se utilice como conservante principal.
- b) El peso escurrido del producto final no deberá ser inferior al 60 por ciento en peso.

1.2.3.3 Encurtido en medio de cobertura ácido

- a) La acidez del medio de cobertura no deberá ser inferior al 2 por ciento en peso calculado como ácido acético.
- b) El peso escurrido del producto final no deberá ser inferior al 60 por ciento en peso.

1.2.3.4 Los encurtidos no regulados por las antedichas categorías deberán contener los ingredientes básicos en cantidades no inferiores al 60 por ciento en peso.

2. OTROS METODOS DE ANALISIS

2.1 Determinación del contenido de sal

Conforme a la Norma AOAC 971.27 (Método General del Codex) ó AOAC 939.10.

2.2 Determinación del peso escurrido

Conforme a la Norma AOAC 968.30

2.3 Determinación de la acidez

Conforme a la Norma AOAC 942.15 ó ISO 750:81

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL KIMCHI
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

El Apéndice de esta Norma contiene disposiciones que no es necesario aplicar conforme a lo estipulado en las disposiciones de aceptación de la Sección 4.Ai)b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma regula el producto conocido como “Kimchi” que se prepara con la col china como ingrediente principal y otras hortalizas que han sido recortadas, cortadas, saladas y condimentadas antes de la fermentación.

2. DESCRIPCION

2.1 DEFINICION DE LOS PRODUCTOS

Se entiende por “kimchi” el producto:

- a) preparado con variedades de col china, *Brassica pekinensis* Rupr., en que las coles chinas deberán estar exentas de defectos notables, y recortadas para eliminar las partes no comestibles, saladas, lavadas con agua potable, y escurridas para eliminar el exceso de agua. Podrán estar o no cortadas en trozos o partes de tamaño idóneo;
- b) elaborado con una mezcla de condimentos que consistirán principalmente en pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.), ajo, jengibre, variedades comestibles de *Allium* distintas del ajo, y rábano. Estos ingredientes podrán estar desmenuzados, rebanados, rotos en trozos; y
- c) fermentado antes o después de ser envasado en envases apropiados para asegurar la maduración y conservación apropiadas del producto mediante producción de ácido láctico a bajas temperaturas.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICION

3.1.1 Ingredientes básicos

- a) Col china y las mezclas de condimentos según se ha descrito en la sección 2;
- b) sal (cloruro de sodio).

3.1.2 Otros ingredientes permitidos

- a) frutas;
- b) hortalizas distintas de las descritas en la sección 2;
- c) semillas de sésamo;
- d) nueces;
- e) azúcares (edulcorantes derivados de carbohidratos);
- f) mariscos salados y fermentados;
- g) pasta de arroz glutinoso;

h) pasta de harina de trigo.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El kimchi deberá tener un aroma, olor y color normales así como la textura característica del producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse solamente los aditivos que se indican a continuación y dentro de los límites especificados.

Dosis máxima

4.1 Aromas

Aromas naturales idénticos a los naturales,)	Limitada por BPF
según están definidos en el <i>Codex Alimentarius</i> ,)	
Volumen 1-A)	

4.2 Acentuadores del aroma

627	5'-guanilato disódico)	Limitada por BPF
631	5'-inosinato disódico)	
621	L-glutamato monosódico)	

4.3 Reguladores de la acidez

270	Acido láctico)	Limitada por BPF
330	Acido cítrico)	
269	Acido acético)	

4.4 Espesantes y estabilizadores

407	Carragenina (incluido el furcellarano))	2 g/kg
415	Goma xantana)	

4.5 Texturizador

420	Sorbitol)	Limitada por BPF
-----	----------	---	------------------

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, *Codex Alimentarius*, Volumen 1B), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que son aplicables a este producto.

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

5.3 Cuando sea analizado mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud;
- no deberá contener ninguna otra sustancia derivada de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

6. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volumen 1A).

6.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá ser “kimchi”.

6.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información estipulada en las secciones 4.1-4.8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al envase.

7. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

7.1 Muestreo

El muestreo se efectuará de conformidad con los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius FAO/OMS para los Alimentos preenvasados (AQL-6.5).

Se aplicarán además las disposiciones siguientes:

- a) Las muestras se tomarán y almacenarán en un lugar frío protegido - de 0°C a 4°C para evitar el deterioro de la muestra.
- b) Se adoptarán precauciones para proteger la muestra, el material objeto de la muestra, los instrumentos de muestreo y los envases de la muestra, de toda contaminación extraña.
- c) La muestra se depositará en envases de vidrio secos y limpios con tapas o cierres herméticos. Se marcarán todos los detalles relativos al muestreo, la fecha de muestreo, el nombre del vendedor y demás datos de la consignación.

APENDICE

Este Apéndice se destina a su aplicación voluntaria por los socios comerciales y no para su aplicación por los gobiernos.

1. DESCRIPCION

1.1 Formas de presentación

El producto deberá presentarse en una de las formas siguientes:

- | | | |
|----|--------------------------|---|
| a) | Entero: | col china entera; |
| b) | Mitades: | coles chinas divididas longitudinalmente en mitades; |
| c) | Cuartos: | coles chinas divididas longitudinalmente en cuartos; |
| d) | Rebanadas o en astillas: | hojas de col china cortadas en trozos de 1-6 cm de longitud y anchura |

2. OTROS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Otros factores de composición

- | | | |
|------|-------------------------------------|-----------------------|
| a) | Acidez total (como ácido láctico) | no más de 1,0% m/m |
| b) | Contenido de sal (cloruro de sodio) | 1,0-4,0% m/m |
| [c) | Impurezas minerales | no más de 0,03% m/m] |

2.2 Otros criterios de calidad

2.2.1 Color

El producto deberá tener el color rojo conferido por la pimienta.

2.2.2 Sabor

El producto deberá tener un sabor picante y salado. Puede tener también un sabor agrio.

2.2.3 Textura

El producto deberá ser de textura razonablemente firme, tierna y masticable.

3. OTROS REQUISITOS DE ETIQUETADO

3.1 Forma de presentación

La forma de presentación se indicará muy cerca del nombre del producto.

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 Llenado del envase

4.1.1 Peso mínimo escurrido

El peso escurrido del producto, como porcentaje del peso indicado no deberá ser inferior al 80%.

5. METODOS DE ANALISIS

5.1 Determinación de la acidez total

Conforme a la Norma AOAC 942.15

5.2 Determinación del contenido de sal (cloruro sódico)

Conforme a la Norma AOAC 971.27 (Método General del Codex).

5.3 Determinación de las impurezas minerales

Conforme a la Norma AOAC 971.33

5.4 Determinación del peso escurrido

Conforme a la Norma AOAC 968.30