

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/40

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

*26º período de reuniones
Roma, Italia, 30 de junio - 5 de julio de 2003*

INFORME DE LA SEGUNDA REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR REGIONAL DEL CODEX PARA EL CERCAÑO ORIENTE

*El Cairo, Egipto
20 -23 de enero de 2003*

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente en su segunda reunión llegó a las conclusiones siguientes:

Asuntos que se someten a la consideración de la Comisión del Codex Alimentarius:

El Comité Coordinador:

- Convino en proponer al Reino Hachemita de Jordania para que fuera nombrado Coordinador Regional por la Comisión en su 26° período de sesiones (párr. 151).
- Convino en pedir a la Comisión que comenzara el trabajo relacionado con el Proyecto de Norma para el Tahine (párr. 71) y con el Proyecto de Directrices relativas a los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex para el Cercano Oriente (párr. 118).

Otros asuntos de interés para la Comisión:

El Comité Coordinador:

- Planteó la cuestión de la distribución puntual de los documentos en árabe y la utilización del idioma árabe en los documentos del Codex, y destacó la importancia de traducir al árabe los documentos de otros Comités del Codex (párr. 6).
- Reconoció la conveniencia de aumentar la frecuencia de los períodos de sesiones de la Comisión para acelerar el proceso de adopción de normas del Codex (párr. 8).
- Reconoció la importancia para la región del Cercano Oriente de la recomendación de la Conferencia de Melbourne relativa al intercambio de información sobre productos alimenticios potencialmente peligrosos que son objeto de comercio internacional (párr. 9).
- Destacó que la finalidad del Fondo Fiduciario debería ser facilitar la participación de los países en desarrollo en las reuniones del Codex (párr. 14) y subrayó la necesidad de establecer criterios y reglas para el desembolso de los fondos (párr. 16).
- Apoyó la propuesta del Gobierno de Egipto de recomendar al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que examinase LMR para plantas aromáticas utilizadas como bebidas, además de especias (párr. 19).
- Acogió con agrado la información sobre la Evaluación Conjunta FAO/OMS y expresó su firme apoyo a los comités de expertos, subrayando su importancia para la labor del Codex (párr. 22), y destacó la importancia de las actividades de creación de capacidad para los sistemas de inocuidad e higiene de los alimentos de los países en desarrollo y la necesidad de que los países miembros del Codex proporcionaran asistencia a los países en desarrollo para reforzar sus sistemas de supervisión y control de la inocuidad de los alimentos (párr. 24).
- Expresó su opinión sobre algunas actividades incluidas en el Proyecto de Plan a Plazo Medio 2003-2007, en particular las actividades 9 (Plan de Acción del Codex sobre Análisis de Riesgos) y 7 (Orientación sobre el uso prudente de antimicrobianos) (párr. 44); la actividad 11 (Examen de los LMR para plaguicidas) (párr. 45); las actividades 34 (Integración de las normas del Codex y de la OIE) y 8 (Esfuerzos de colaboración para reducir al mínimo la duplicación del trabajo) (párr. 46) y las actividades 23 (Acopio de información) y 15 (Establecimiento de estructuras nacionales sólidas para el Codex) (párr. 48).
- Subrayó la importancia de la rastreabilidad/rastreo de los productos como medida relacionada con la inocuidad de los alimentos y para su utilización en determinadas situaciones, como la verificación del origen de los productos (párr. 53).

- Acordó que Egipto, en colaboración con Arabia Saudita, los Emiratos Árabes Unidos, Jordania, Sudán, Túnez y la OMS siguieran perfilando el Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos que se Venden en la Vía Pública (párr. 62).
- Devolvió al Trámite 2 los Anteproyectos de Normas para los Garbanzos Elaborados (*Humus*) y para las Habas Elaboradas (*Foul Medemes*) con miras a su ulterior redacción y distribución para recabar observaciones en el Trámite 3 (párr. 72).
- Acogió con agrado la información sobre las actividades de creación de capacidad en relación con normas y reglamentos alimentarios llevadas a cabo por la FAO y la OMS (párrs. 73-86).
- Intercambió información sobre los progresos realizados en material de control e inocuidad de los alimentos, con inclusión de las normas del Codex y la infraestructura (párrs. 87-116) y sobre la participación de los consumidores en la labor del Codex en la región del Cercano Oriente (párrs. 119-126).
- Acogió con satisfacción los documentos de debate sobre evaluación de riesgos, aplicación y utilización del sistema HACCP y los Acuerdos MSF y OTC (párrs. 127-139).
- Acordó que se debía seguir examinando la propuesta relativa a la Elaboración de una Norma Regional para los Niveles Microbiológicos en los Alimentos. Pidió a Egipto que coordinara un grupo técnico de estudio integrado por Arabia Saudita, los Emiratos Árabes Unidos, Qatar, Siria y Sudán sobre la ulterior elaboración de especificaciones microbiológicas (párr. 147).
- Acordó examinar un documento de debate sobre Acuerdos de reconocimiento mutuo en materia de acreditación de las importaciones/exportaciones entre países del Cercano Oriente, que había de preparar Jordania (párr. 150).

ÍNDICE

	Párrafos
Introducción.....	1-3
Aprobación del programa	4
Asuntos de interés planteados en el 24º período de sesiones de la Comisión del Codex	
Alimentarius y las 49ª y 50ª reuniones del comité ejecutivo	5-10
<i>Fondo Fiduciario para la Participación de los Países en desarrollo en los procedimientos de elaboración de normas del Codex</i>	11-16
<i>Utilización del sistema de la lactoperoxidasa en la conservación de la leche cruda</i>	17
<i>Límites para residuos de la plaguicidas en especias y plantas aromáticas</i>	18-19
Evaluación conjunta FAO/OMS de la labor del Codex Alimentarius y otros trabajos de la FAO y la OMS en materia de normas alimentarias	20-24
Otros asuntos de interés planteados en la FAO y la OMS	25-41
Examen del proyecto de plan a plazo medio 2003-2007	42-49
Examen de la rastreabilidad/rastreo de los productos	50-53
Anteproyecto de código de prácticas para los alimentos que se venden en la vía pública	54-63
Examen de anteproyectos de normas	64-72
<i>Anteproyecto de norma para los garbanzos elaborados(Humus)</i>	66-67
<i>Anteproyecto de norma para las Habas (Foul Medemes)</i>	68-70
<i>Propuesta de elaborar una norma del Codex para el Tahine</i>	71
<i>Estado de tramitación de los anteproyectos de normas para los Garbanzos Elaborados y para las Habas elaboradas</i>	72
Creación de capacidad en relación con normas y reglamentos alimentarios	73-86
Datos e informes sobre cuestiones relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos, con inclusión de la aceptación de normas del Codex y la infraestructura en el Cercano Oriente.....	87-118
<i>Egipto</i>	89-92
<i>Jordania</i>	93-96
<i>Arabia Saudita</i>	97-100
<i>Sudán</i>	101-106
<i>Túnez</i>	107-113
<i>Emiratos Árabes Unidos</i>	14-116
<i>Proyecto de directrices relativas a los puntos de contacto del Codex y los Comités nacionales del Codex para el Cercano Oriente</i>	117-118
Participación de los consumidores en la labor del Codex y asuntos conexos.....	119-126
Examen de algunos documentos de debate	127-139
<i>Evaluación de riesgos</i>	132
<i>Aplicación del sistema HACCP, incluidos los productos alimenticios importados</i>	133-138
<i>Repercusiones y aplicación de los acuerdos MSF y OTC</i>	139
Documento de trabajo sobre la elaboración de una norma regional para los niveles Microbiológicos en los alimentos	140-147

Otros asuntos y trabajos futuros.....	148-150
Nombramiento del coordinador	151-152
Fecha y lugar de la próxima reunión.....	153

página

Resumen del estado de los trabajos	23
--	----

Apéndice I Lista de participantes.....	25
---	----

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador Regional del Codex para el Cercano Oriente celebró su segunda reunión en El Cairo, en la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental (Sala de Conferencias de Kuwait) del 20 al 23 de enero de 2003, por amable invitación del Gobierno de la República Árabe de Egipto. Presidió la reunión el Dr. Ing. Mahmoud Eisa, Presidente de la Organización Egipcia de Normalización. Asistieron 92 delegados de 9 países miembros de la región y participantes de tres países observadores y siete organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

2. Por invitación del Presidente, se dirigieron al Comité los representantes de los Directores Generales de la FAO y la OMS y el Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, quienes destacaron la importancia de reforzar la participación de los países en desarrollo en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius; la gran prioridad que se concedía a las actividades de creación de capacidad en relación con las normas sobre inocuidad y calidad de los alimentos y el control de los alimentos en la región; y la necesidad de seguir intensificando la colaboración con las organizaciones internacionales y las instituciones competentes. Afirmaron que el Fondo Fiduciario para la participación de los países en desarrollo en los procedimientos de elaboración de normas del Codex, recientemente establecido, era un acontecimiento oportuno y positivo para mejorar la calidad y eficacia de la participación de los países en desarrollo en la labor del Codex. Pusieron de relieve la repercusión de la Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius. También subrayaron la necesidad de adoptar un enfoque global para la reducción de las enfermedades y la provechosa colaboración entre la OMS y la FAO.

3. El Excmo. Sr. Dr. Ali El Saeidi, Ministro de Industria y Tecnología, dio la bienvenida a los participantes en la segunda reunión del Comité e inauguró oficialmente la reunión. Destacó la importancia del Codex Alimentarius como principal referencia para los encargados de la reglamentación alimentaria y los productores de alimentos de la región. Recalcó la necesidad de examinar y actualizar la legislación alimentaria, utilizar tecnología moderna, reforzar la infraestructura y los sistemas de certificación, mejorar la comunicación dentro de los países de la región y promover la participación de los consumidores y la sociedad civil en la elaboración de normas.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)¹

4. El Comité Coordinador acordó examinar dos propuestas de Egipto sobre el Proyecto de Directrices relativas a los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex, y sobre Límites Máximos para Plaguicidas en Especies y Plantas Aromáticas en el marco de los temas 10 y 2 del programa, respectivamente. El Comité aprobó el programa provisional como programa para la reunión con esas modificaciones.

ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS EN EL 24º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y LAS 49ª Y 50ª REUNIONES DEL COMITÉ EJECUTIVO (Tema 2 del programa)²

5. El Comité Coordinador tomó nota de los asuntos planteados en el 24º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2001) y en la 49ª reunión (extraordinaria) (septiembre de 2001) y la 50ª reunión (junio de 2002) del Comité Ejecutivo. Esos asuntos incluían las decisiones generales de la Comisión con respecto al Marco Estratégico, el Plan a Plazo Medio y el Plan de Acción del Presidente y las reuniones de la Comisión; las recomendaciones formuladas por la Conferencia de la FAO sobre el comercio internacional a partir del año 2000 (Melbourne, Australia, 11-15 de octubre de 1999); las enmiendas al Manual de Procedimiento y las cuestiones relacionadas con el análisis de riesgos; y los asuntos planteados en el Comité Ejecutivo, entre ellos el Fondo Fiduciario para la participación de los países en desarrollo en los procedimientos de elaboración de normas y la utilización del sistema de la lactoperoxidasa para la conservación de la leche

¹ CX/NEA 03/1

² CX/NEA 03/2; CX/NEA 03/2, Add. 1

cruda. Además, el Comité examinó la propuesta de Egipto relativa a los límites máximos para residuos de plaguicidas en especias y plantas aromáticas.

6. El Comité planteó la cuestión de la distribución puntual de los documentos en árabe y la utilización del idioma árabe en los documentos del Codex, y destacó la importancia de traducir al árabe los documentos de otros Comités del Codex. Con respecto a la distribución de los documentos, se observó que la Secretaría del Codex distribuía documentos a todos los Puntos de Contacto del Codex y a los Ministerios de Agricultura y Salud, y que los documentos se distribuían también en forma electrónica. El Comité tomó nota de la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones³ en relación con su política de idiomas, a reserva de la disponibilidad de recursos, que sólo se aplicaba a los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y a las reuniones del Comité Ejecutivo y de los Comités Coordinadores Regionales.

7. También se tomó nota de que la Secretaría del Codex había previsto traducir al árabe todos los textos del Codex en un futuro próximo, cuando se dispusiera de recursos para este fin.

8. El Comité reconoció la conveniencia de aumentar la frecuencia de los períodos de sesiones de la Comisión a uno por año para acelerar el proceso de adopción de normas del Codex.

9. Con respecto a la recomendación de la Conferencia de Melbourne relativa al intercambio de información sobre productos alimenticios potencialmente peligrosos que son objeto de comercio internacional, el Comité reconoció su importancia para los países de la región, dado que habían experimentado recientemente problemas de esa índole.

10. Se pidieron aclaraciones sobre la aplicación y certificación obligatorias del sistema HACCP. El Comité observó que el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos⁴ sólo recomendaba la utilización del HACCP como sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y no le otorgaba carácter obligatorio. Se señaló que la certificación del sistema HACCP no estaba en contradicción con los aspectos relativos a la aplicación voluntaria u obligatoria.

FONDO FIDUCIARIO PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS PAÍSES EN DESARROLLO EN LOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX

11. El Comité tomó nota de que, en su 50ª reunión, el Comité Ejecutivo había apoyado firmemente el documento de exposición de conceptos sobre el Fondo Fiduciario presentado por la OMS (CX/EXEC 02/50/4) y había pedido que la FAO y la OMS desarrollaran cuando antes los aspectos del documento relacionados con las estructuras de financiación, de manera que pudiera presentarse a las reuniones de los Comités Coordinadores para que lo examinaran y formularan observaciones. El Comité Ejecutivo del Codex había pedido además que el documento se revisara tomando como base los debates de los Comités Coordinadores, con objeto de que pudieran examinarlo el Consejo Ejecutivo de la OMS en enero de 2003, la Comisión en su período extraordinario de sesiones de febrero de 2003 y la Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 2003.⁵

12. El representante de la OMS presentó un resumen de la situación del Fondo Fiduciario y recordó que, al referirse al Plan de Acción del Presidente durante la primera reunión del Comité Coordinador Regional para el Cercano Oriente, el Dr. Tom Billy, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, había manifestado su intención de mejorar el funcionamiento y aplicación del Codex y, en particular, la participación de los países en desarrollo en la labor de éste. Informó al Comité de que, a raíz de la 50ª reunión del Comité Ejecutivo, en la que se había apoyado el Fondo Fiduciario, se había aumentado el alcance de éste para incluir no sólo la participación en las reuniones del Codex como se había previsto originalmente, sino también en algunas actividades de creación de capacidad; y para aclarar que su ámbito de aplicación no sólo abarcaba la inocuidad de los

³ ALINORM 99/37, párr. 232

⁴ CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997), enmendado en 1999

⁵ ALINORM 03/3A, párrs. 25-31.

alimentos, sino también ciertas cuestiones relacionadas con la calidad de los alimentos. El documento revisado se examinaría en el período extraordinario de sesiones de la Comisión de febrero de 2003.

13. El representante de la OMS informó al Comité de que la OMS estaba avanzando en su intento de buscar donantes y que Suiza había hecho recientemente una promesa de contribución de 50.000 francos suizos al Fondo Fiduciario. Expresó su esperanza de que otros donantes apoyaran también esa iniciativa.

14. El Comité destacó que la finalidad del Fondo Fiduciario debería ser facilitar la participación de los países en desarrollo en las reuniones del Codex y que no debía abarcar otras actividades. También recomendó que el Fondo Fiduciario contribuyera a la participación de organizaciones de consumidores en las delegaciones de los países que asistieran a reuniones del Codex.

15. El representante de la OMS aclaró que la ampliación del alcance del Fondo Fiduciario dependería de la disponibilidad de fondos y que la cobertura suplementaria estaba destinada a apoyar actividades como el trabajo relacionado con el acopio de datos, el nivel de los contaminantes y otras cuestiones directamente relacionadas con la participación de los delegados en las reuniones del Codex con objeto de mejorar la calidad de su participación. La ampliación del alcance del Fondo Fiduciario no mermaba la obligación de la FAO y la OMS de proveer a la creación de capacidad de sus Estados Miembros en materia de calidad e inocuidad de los alimentos.

16. En cuanto a los criterios y principios relativos al empleo del Fondo Fiduciario, el Comité subrayó la necesidad de establecer criterios y reglas para el desembolso antes de entregar los fondos, con el fin de otorgar prioridad a los países en desarrollo. Se informó al Comité de que el proyecto se encontraba todavía en una fase inicial de formulación y que el establecimiento de los criterios dependería de la magnitud del Fondo Fiduciario. El Fondo sería administrado por la OMS de conformidad con su reglamento financiero y se crearía un Grupo Consultivo FAO/OMS que asesorara sobre su funcionamiento. Aunque se presentarían informes al Codex, la Comisión no administraría el Fondo Fiduciario. Se había puesto a disposición del período extraordinario de sesiones (25º) de la Comisión del Codex Alimentarius más información pormenorizada sobre el proyecto.

UTILIZACIÓN DEL SISTEMA DE LA LACTOPEROXIDASA EN LA CONSERVACIÓN DE LA LECHE CRUDA

17. En su 50ª reunión, el Comité Ejecutivo, al estudiar la posibilidad de revisar las actuales Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa, había invitado a los Comités Coordinadores Regionales a que examinaran la utilización del sistema, la pertinencia de las actuales Directrices del Codex y la necesidad de revisarlas. El Comité Ejecutivo había pedido al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que estudiara si debían mantenerse las disposiciones que limitaban la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa en la leche utilizada para elaborar productos que serían objeto de comercio internacional y si había que revisar las Directrices actuales. El Comité Ejecutivo había señalado también que la evaluación inicial del JECFA se refería al proceso, pero que se requeriría una nueva evaluación de las sustancias químicas utilizadas, así como una evaluación de riesgos del propio sistema con objeto de proporcionar una base científica actualizada para posibles actividades futuras.⁶

LÍMITES PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ESPECIAS Y PLANTAS AROMÁTICAS⁷

18. El Comité Coordinador tomó nota de la labor en curso del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en relación con el establecimiento de LMR para las especias y señaló que la utilización propuesta de los datos de vigilancia con objeto de establecer LMR del Codex para plaguicidas debía limitarse a las especias comprendidas dentro del actual Grupo 028 de productos del Codex. El Comité tomó también nota de la propuesta de que el enfoque basado en la utilización de datos de vigilancia se ampliara a otros productos objeto de comercio internacional que cumplieran determinados criterios, tales como: consumo per cápita limitado (inferior al 5 por ciento de la alimentación total); procedencia de países en desarrollo; dimensiones del cultivo; número de agricultores dedicados a su producción; importancia de su comercio para los países en desarrollo;

⁶ ALINORM 03/3A, párrs. 86-88.

⁷ CRD 2 (Límites máximos para plaguicidas en especias y plantas aromáticas – preparado por Egipto)

existencia de problemas de comercio internacional; existencia de un programa de vigilancia; y riesgo alimentario aceptable.

19. Puesto que el cultivo de plantas aromáticas utilizadas como bebidas (tés de hierbas, etc.) cumplía los criterios susodichos, el Comité Coordinador apoyó la propuesta del Gobierno de Egipto de recomendar al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que examinase LMR para plantas aromáticas utilizadas como bebidas, además de especias. El representante de la OMS apoyó la propuesta de que el Codex emprendiera actividades en relación con las plantas aromáticas utilizadas como bebidas, pero señaló que la condición jurídica de esos productos variaba entre los Estados Miembros e informó al Comité Coordinador sobre el Proyecto de Código de Prácticas para el Cultivo de Plantas Medicinales Tradicionales, recientemente ultimado.

EVALUACIÓN CONJUNTA FAO/OMS DE LA LABOR DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS TRABAJOS DE LA FAO Y LA OMS EN MATERIA DE NORMAS ALIMENTARIAS (Tema 3 del programa)⁸

20. En su 50ª reunión, celebrada en junio de 2002, el Comité Ejecutivo del Codex había examinado los progresos realizados en la Evaluación Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius y otros trabajos de la FAO y la OMS en materia de normas alimentarias, y había convenido en que la evaluación debía incluirse en el programa provisional de todos los Comités Coordinadores Regionales.⁹ El Prof. Bruce Traill, Jefe del Equipo de Evaluación, presentó este tema al Comité Coordinador Regional y realizó un resumen del procedimiento y las conclusiones de la evaluación.

21. La evaluación había sido realizada por un equipo independiente de evaluación, con el apoyo de un grupo de expertos independientes. Su gestión había estado a cargo de las oficinas de evaluación de la FAO y la OMS, y no de las dependencias técnicas interesadas o de la Secretaría de la FAO. Se habían llevado a cabo numerosas consultas mediante amplios cuestionarios, visitas a 24 países y a la Comisión Europea y debates con un gran número de asociados y el Comité Ejecutivo del Codex. Las recomendaciones del informe se centraban en cuatro aspectos principales que habían de mejorarse:

- Mayor velocidad en el proceso de elaboración de normas del Codex y asesoramiento científico de expertos;
- Aumento de la participación de los países en desarrollo en el proceso de elaboración de normas del Codex;
- Normas del Codex con mayor utilidad para los Estados Miembros en cuanto a su pertinencia para las necesidades de éstos y su oportunidad;
- Mayor eficacia en la creación de capacidad para el establecimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos.

22. El Comité Coordinador expresó su firme apoyo a los comités de expertos y subrayó la importancia de su labor para el Codex. Destacó la necesidad de encontrar mecanismos, como incentivos y pagos, para recompensar a los expertos por su trabajo.

23. El representante de la OIE corroboró la importancia del reforzamiento de la colaboración y la complementariedad entre el Codex, la OIE y la CIPF. A ese respecto, el Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius informó al Comité Coordinador de la participación de la Secretaría del Codex en el Grupo de Trabajo de la OIE sobre Inocuidad de los Alimentos, que había dado como resultado la decisión de realizar un examen comparativo de las normas de la OIE y el Codex para determinar lagunas y superposiciones.

24. El Comité Coordinador destacó la importancia de las actividades de creación de capacidad para los sistemas de inocuidad e higiene de los alimentos de los países en desarrollo y la necesidad de que los países

⁸ CX/NEA 03/3

⁹ ALINORM 03/3A, párrs. 7-19.

miembros del Codex proporcionarían asistencia a los países en desarrollo para reforzar sus sistemas de supervisión y control de la inocuidad de los alimentos.

OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PLANTEADOS EN LA FAO Y LA OMS (Tema 4 del programa)¹⁰

25. Al presentar el documento CX/NEA 03/4, los representantes de la FAO y la OMS informaron al Comité de la labor realizada por las dos organizaciones durante el período 2000-2002 para proporcionar asesoramiento científico a sus Estados Miembros y a la Comisión del Codex Alimentarius sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

26. El representante de la OMS recordó al Comité la labor de los órganos FAO/OMC de asesoramiento científico, en particular el JECFA para los aditivos alimentarios, los contaminantes y los residuos de medicamentos veterinarios y la JMPR para los residuos de plaguicidas. El Codex y los países utilizaban las recomendaciones de esos órganos como base para examinar opciones en materia de gestión de riesgos. Teniendo en cuenta la creciente importancia de las normas, directrices y otras recomendaciones del Codex, la FAO y la OMS habían adoptado diversas medidas para mejorar la transparencia y eficacia de esos órganos. Por ejemplo, ahora se exigían a todos los expertos y consultores contratados declaraciones sobre conflicto de intereses.

27. El representante de la OMS se refirió a las listas de expertos que habían establecido la FAO y la OMS, señalando la necesidad de incluir en ellas a expertos de países en desarrollo, así como a mujeres y científicos jóvenes. Alentó a todas las personas interesadas a que consultaran las "solicitudes de expertos" de la FAO/OMS publicadas en los sitios Web cuya lista figuraba en el Anexo del documento CX/NEA 03/4.

28. También se alentó a los países en desarrollo a que consultaran las "solicitudes de datos" que se publicaban en esos mismos sitios Web y comunicaran a los órganos de asesoramiento científico todos los datos disponibles. De ese modo los expertos podrían tener en cuenta la situación en los países en desarrollo al llevar a cabo su evaluación.

29. Se hizo hincapié en el proyecto FAO/OMS de examen de los principios y procedimientos utilizados por el JECFA y la JMPR, ya que en el Acuerdo MSF se estipulaba que debían tenerse en cuenta en las evaluaciones realizadas a nivel nacional. Podía encontrarse información sobre ese proyecto, incluidos borradores de los documentos para formular observaciones, en el sitio Web del Programa de la OMS sobre Seguridad de las Sustancias Químicas (<http://who.int/pcs>).

30. El representante de la OMS señaló en particular dos reuniones del JECFA que podrían tener especial interés para el Comité. En su 56ª reunión, el JECFA había evaluado una serie de micotoxinas, entre ellas la aflatoxina M1, las fumonisinas, la ocratoxina A y determinados tricotecenos (DON, T-2 y HT-2). También había tenido interés la 57ª reunión del JECFA, en la que se habían evaluado dioxinas y BPC similares a las dioxinas. Observó que esos compuestos se consideraban contaminantes orgánicos persistentes y estaban sujetos a la Convención de Estocolmo para eliminar la producción y utilización de esos contaminantes. Puesto que la convención prescribía que se vigilaran los niveles de los contaminantes orgánicos persistentes en las categorías pertinentes, los países signatarios tendrían que vigilar esos contaminantes en ciertos alimentos que contenían grasas, ya que eran indicadores importantes de la contaminación ambiental y la principal fuente de exposición para las personas.

31. En cuanto a la JMPR, el representante de la OMS señaló que no se podrían evaluar nuevas sustancias activas durante varios años, porque el programa estaba ya completo hasta 2006. Se había propuesto un proyecto piloto para mejorar la eficacia de las evaluaciones mediante un sistema de intercambio de actividades entre diferentes organismos nacionales e internacionales.

32. Se informó al Comité sobre las medidas adoptadas por la FAO y la OMS para responder a la solicitud del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) de asesoramiento científico apropiado para la

¹⁰ CX/NEA 03/4

elaboración de directrices y recomendaciones sobre peligros microbiológicos en los alimentos, así como a preguntas concretas sobre gestión de riesgos planteadas por el CCFH en sus 33ª y 34ª reuniones con respecto a una serie de combinaciones patógenos-productos. En 2000-2002 se habían celebrado varias Consultas Especiales Mixtas de Expertos sobre la Evaluación del Riesgo Microbiológico (JEMRA) para abordar la elaboración de directrices generales sobre evaluación de riesgos en relación con peligros microbiológicos y con determinadas combinaciones de patógenos-productos.

33. Se informó al Comité de que en esos momentos se estaban elaborando los dos proyectos de directrices siguientes, cuya terminación estaba prevista para los próximos meses:

- Proyecto de Directrices FAO/OMS sobre caracterización de peligros microbiológicos en los alimentos y el agua; y
- Proyecto de Directrices FAO/OMS sobre evaluación de la exposición a peligros microbiológicos en los alimentos.

34. En lo concerniente a la labor sobre combinaciones concretas de patógenos-productos, se informó al Comité de que la JEMRA había concluido la evaluación de riesgos de *Salmonella* spp. en pollos para asar y de *Salmonella Enteridis* en huevos y la caracterización de riesgos de *Salmonella*. También se le informó acerca de la labor realizada por la JEMRA sobre *Listeria* spp. en alimentos listos para el consumo, sobre *Vibrio* spp. en mariscos y sobre *Campylobacter* spp. en pollos para asar.

35. El Comité fue informado también de los resultados de las dos reuniones organizadas por la FAO y la OMS sobre la interacción entre evaluadores de riesgos y gestores de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos como parte del proceso de análisis de riesgos.

36. En cuanto a la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, se informó al Comité sobre las diversas consultas de expertos organizadas conjuntamente por la FAO y la OMS para proporcionar asesoramiento al Grupo Especial de Acción del Codex sobre Alimentos obtenidos por Medios Biotecnológicos (denominado en adelante Grupo de Acción) en su intento de elaborar directrices internacionales y recomendaciones sobre la evaluación de la inocuidad de esos alimentos. En 2001-2002 se habían organizado tres de esas consultas de expertos, en las que se habían abordado: i) la evaluación de la inocuidad de los alimentos derivados de plantas modificadas genéticamente, incluida la utilización del método de la “equivalencia sustancial” como punto de partida en la evaluación de esos alimentos; ii) la alergenicidad de los alimentos modificados genéticamente; y iii) la evaluación de la inocuidad de los alimentos derivados de microorganismos modificados genéticamente. El Grupo de Acción había utilizado directamente los resultados de esas consultas de expertas para avanzar en la elaboración de las directrices y recomendaciones pertinentes. Actualmente se habían adelantado al Trámite 8 del procedimiento del Codex tres proyectos de directrices y otro al Trámite 5. Esos proyectos de directrices se examinarían en el 25º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

37. Estaba previsto celebrar una cuarta consulta de expertos en el último trimestre de 2003 para abordar la evaluación de la inocuidad de animales modificados genéticamente, en particular peces.

38. Se informó al Comité de las conclusiones de la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre la Evaluación de las Propiedades Saludables y Nutricionales de Iso Probióticos en los Alimentos, celebrada en 2001, en la que se habían evaluado la información científica disponible y las propiedades, funcionalidad, beneficios, incluidas y características nutricionales de los probióticos. El resultado de la Consulta se había notificado a los Comités del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

39. El Comité fue informado también del resultado del primer Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos, celebrado en Marrakech, Marruecos, en enero de 2002, y de los planes en marcha para organizar el segundo Foro Mundial en 2004. En particular, se preveía que en la reunión preliminar convocada por la FAO y la OMS en febrero de 2003 se examinarían el tema principal y el contenido técnico del Segundo Foro Mundial, su financiación, el lugar de su celebración y otras cuestiones importantes relacionadas con la organización.

40. El representante de la OMS examinó también la Consulta FAO/OMS sobre las repercusiones para la salud de la acrilamida en los alimentos, celebrada en junio de 2002. Señaló que, entre las recomendaciones, se

había indicado la necesidad de datos sobre los niveles de acrilamida en los alimentos en los países en desarrollo. A este respecto, la FAO y la OMS habían creado un sitio Web (<http://www.who.int/fsf/Acrylamide/research.htm>) para intercambiar información sobre investigaciones terminadas y en curso. El sitio Web incluiría una sección en la que los investigadores podrían buscar colaboradores o apoyo para sus proyectos relacionados con la acrilamida. En ese sitio se recogerían también datos, inclusive sobre niveles de acrilamida en los alimentos, como preparación para la evaluación del JECFA sobre la acrilamida, prevista provisionalmente para febrero de 2004.

41. En cuanto a la comunicación de riesgos sobre esta materia, se subrayó que, dada la actual incertidumbre con respecto a la posible toxicidad de la acrilamida para las personas y a la naturaleza y los niveles de la exposición humana, era prematuro ofrecer asesoramiento concreto a los consumidores en relación con la alimentación. Sin embargo, se señaló que si los consumidores estaban interesados en reducir el riesgo de cáncer, debían considerar la posibilidad de seguir la recomendación de consumir más frutas y hortalizas, que había sido confirmada sistemáticamente en diversos estudios epidemiológicos en gran escala.

EXAMEN DEL PROYECTO DE PLAN A PLAZO MEDIO 2003-2007 (Tema 5 del programa)¹¹

42. El Comité Coordinador fue informado de que, poco después del 23º período de sesiones de la Comisión de 1999, se habían iniciado los preparativos para el Plan a Plazo Medio 2003 – 2007. Durante el proceso de elaboración del Plan, el Comité Ejecutivo había propuesto un nuevo enfoque estructurado, junto con el establecimiento de una declaración de visión global, un marco estratégico definido por unos objetivos y un Plan a Plazo Medio detallado para alcanzar esos objetivos. La Comisión había aprobado la declaración de visión y el marco estratégico en su 24º período de sesiones de 2001, mientras que el proyecto de Plan a Plazo Medio detallado sería examinado por todos los Comités Coordinadores Regionales antes de que el Comité Ejecutivo lo ultimara y presentara a la Comisión en junio/julio de 2003. La Secretaría señaló que el Plan a Plazo Medio habría de tener también en cuenta los resultados de la Evaluación Conjunta FAO/WHO del Codex, tras su examen por el 25º período extraordinario de sesiones de la Comisión en febrero de 2003.

43. En cuanto a la Actividad 1 (Directrices para la comunicación de riesgos; Objetivo estratégico 2), el observador de Consumers International subrayó la importancia de esta actividad, pero dijo que eran necesarias disposiciones estructurales para establecer relaciones más estrechas con las asociaciones de consumidores y que la comunicación de riesgos a los consumidores debía hacerse en forma de recomendaciones basadas en encuestas.

44. El Comité Coordinador pidió que se siguiera estudiando la duración de las Actividades 9 (Plan de Acción del Codex sobre Análisis de Riesgos) y 7 (Orientación sobre el uso prudente de antimicrobianos) y propuso que se armonizaran.

45. El Comité Coordinador indicó que el presupuesto correspondiente a la Actividad 11 (Examen de los LMR para plaguicidas) podría ser insuficiente.

46. En el marco del Objetivo estratégico 3: Promover vinculaciones, el Comité Coordinador preguntó si la Actividad 34 (Integración de las normas del Codex y de la OIE) era o no una subactividad de la Actividad 8 (Esfuerzos de colaboración para reducir al mínimo la duplicación del trabajo).

47. En el marco del Objetivo estratégico 5: Promover la incorporación y participación del mayor número posible de miembros, el observador de Consumers International recomendó que la Actividad 29 (Participación de organizaciones no gubernamentales) se orientara a las asociaciones de consumidores.

48. En el marco del Objetivo estratégico 6: Promover la máxima aplicación de las normas del Codex, el Comité Coordinador subrayó la importancia de las Actividades 23 (Acopio de información) y 15 (Establecimiento de estructuras nacionales sólidas para el Codex).

¹¹ CX/NEA 03/5

49. El Secretario de la comisión dio las gracias al Comité Coordinador por sus aportaciones y declaró que cuando se ultimara el proyecto de Plan a Plazo Medio se tendrían en cuenta todas las observaciones formuladas .

EXAMEN DE LA RASTREABILIDAD/RASTREO DE LOS PRODUCTOS (Tema 6 del programa)¹²

50. El documento fue presentado por el Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, quien señaló que la cuestión de la rastreabilidad/rastreo de los productos se había planteado en varios Comités técnicos del Codex, así como en el Comité del Codex sobre Principios Generales y el Comité Ejecutivo. Este último había recomendado que se examinaran dos posibles aspectos de esa cuestión: como medida relacionada con la inocuidad de los alimentos, en el sentido del Acuerdo MSF, y como medida destinada a perseguir un objetivo legítimo declarado, de conformidad con el Acuerdo OTC. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) estaba examinando cómo podía transmitirse la información relativa a la rastreabilidad/rastreo de los productos entre autoridades nacionales, y el Comité sobre Principios Generales estaba examinando la utilización de la rastreabilidad/rastreo de los productos como opción de la gestión de riesgos, de conformidad con el Proyecto de Principios para el Análisis de Riesgos. En relación con este último punto, se había pedido a la Secretaría que preparase un documento que incluyera aportaciones regionales sobre cómo debería mejorarse aún más la rastreabilidad/rastreo de los productos dentro del Codex.

51. La Delegación de Suiza informó al Comité Coordinador sobre las novedades en el CCFICS, en particular el establecimiento de un grupo de trabajo bajo la presidencia de Suiza. Ese grupo de trabajo se había reunido en agosto de 2002 en Suiza y había establecido que la labor del CCFICS en relación con la rastreabilidad/rastreo de los productos debía abordar tres cuestiones principales:

- Identificación de los productos, inclusive su naturaleza, las condiciones de su elaboración, etc.;
- Información sobre los productos, inclusive su origen, y distribución del producto con arreglo al procedimiento de “un paso adelante, un paso atrás”; y
- Vinculaciones entre estas dos cuestiones.

52. La delegación de Suiza señaló que a raíz de las deliberaciones sobre este asunto en la 12ª reunión del CCFICS en diciembre de 2002, se había previsto una reunión de seguimiento del grupo de trabajo para septiembre de 2003.

53. El Comité Coordinador tuvo poco que añadir al debate en curso, pero sí subrayó la importancia de la rastreabilidad/rastreo de los productos como medida relacionada con la inocuidad de los alimentos y para su utilización en determinadas situaciones, como la verificación del origen de los productos, por ejemplo la gelatina.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA (Tema 7 del programa)¹³

54. En su 49ª reunión, el Comité Ejecutivo aprobó la propuesta presentada por el Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente en su primera reunión de comenzar el trabajo relacionado con un Código de Prácticas de Higiene para los alimentos que se venden en la Vía Pública, tomando en consideración la labor ya realizada en otras regiones.

55. Al presentar el documento, la delegación de Egipto destacó la importancia del sector de la venta callejera, así como sus dimensiones económicas y sociales. Insistió en la necesidad de reglamentar y controlar el sector con objeto de garantizar la inocuidad de los productos alimenticios que se venden en la vía pública.

56. El Comité Coordinador opinó que la cuestión de los alimentos que se venden en la vía pública era muy delicada y requería más estudio. Algunas delegaciones consideraron que era importante controlar a los

¹² CX/NEA 03/6

¹³ CX/NEA 03/7

vendedores callejeros de alimentos y proporcionarles condiciones y servicios que evitasen la contaminación de los alimentos, como por ejemplo licencias, certificados sanitarios, agua corriente, cobijo, equipo, etc. Otras afirmaron que la venta callejera de alimentos estaba prohibida en algunos países y que la elaboración de un Código podría contribuir a la expansión del sector.

57. El Comité reconoció que la capacitación de los vendedores de alimentos era fundamental, y deliberó sobre las funciones de las asociaciones de consumidores y vendedores en la organización de actividades de capacitación. Destacó la importancia de intensificar la colaboración de ambas asociaciones para preparar e impartir cursos de capacitación y proporcionar información a los consumidores.

58. El representante de la OMS destacó la importancia de los alimentos callejeros en la cultura de los países. Afirmó que era necesario consultar a los vendedores y asegurar su participación en la elaboración del Código para promover su cumplimiento y recoger datos para evaluar si determinados alimentos callejeros constituían una amenaza para la salud humana, y en qué modo.

59. El representante de la FAO subrayó la contribución de los vendedores de alimentos callejeros al estado de salud de la población, ya que esos alimentos cubrían las necesidades nutricionales a un precio asequible. Expresó su preocupación con respecto a la concesión de licencias a los vendedores de alimentos callejeros, ya que eso podía dar lugar a la desaparición del sector y destacó la dificultad de establecer una línea divisoria entre los sectores estructurado y no estructurado debido al enorme número de personas afectadas.

60. La Secretaría del Codex propuso que se revisaran la introducción y el ámbito de aplicación del documento para que reflejara mejor las diferentes situaciones sociales y económicas y las diversas realidades de los vendedores de alimentos callejeros en la región y que se ampliara la sección relativa a los vendedores motorizados de alimentos callejeros.

61. El Comité Coordinador consideró que habría sido útil tener información y datos sobre cómo se trataba este sector en otros países. También propuso que el Código alentara el cumplimiento voluntario, se centrara en alimentos populares y tradicionales, clasificara los alimentos callejeros en función de su riesgo y recalcará la importancia de los alimentos tradicionales en el contexto de los cambios en las modalidades de consumo de la región.

62. El Comité Coordinador acordó que Egipto, en colaboración con Arabia Saudita, los Emiratos Árabes Unidos, Jordania, Sudán, Túnez y la OMS, tomando como base los debates y observaciones susodichos, redactaran de nuevo el Código para seguir examinándolo en la tercera reunión.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA

63. El Comité Coordinador devolvió al Trámite 2 el Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos que se venden en la Vía Pública con objeto de que se redactara de nuevo y se distribuyera para recabar observaciones en el Trámite 3.

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS (Tema 8 del programa)

64. En su primera reunión, el Comité Coordinador había pedido al Comité Ejecutivo que le autorizara a proseguir la elaboración de Proyectos de Normas para los Garbanzos Elaborados (*Humus*) y las Habas Elaboradas (*Foul Medemes*) y había encomendado esta labor a la delegación de Jordania. En su 49ª reunión, el Comité Ejecutivo había aprobado ambas propuestas, en el entendimiento de que se consultaría al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas cuando el proyecto hubiera llegado al Trámite 5.

65. La delegación de Jordania presentó los textos de ambos documentos como proyectos de normas regionales.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS GARBANZOS ELABORADOS (HUMUS)¹⁴

66. El Comité Coordinador acogió con satisfacción el Anteproyecto, pero consideró que era necesario seguir elaborando algunas secciones. En particular, se acordó que se debían enumerar expresamente los aditivos alimentarios aprobados y que se debía revisar la sección relativa a los contaminantes consistentes en metales pesados, especialmente teniendo en cuenta que los niveles para el plomo (Pb) y el arsénico (As) parecían altos. Se señaló que el nivel propuesto para el estaño (Sn) estaba en consonancia con los niveles aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para los alimentos sólidos en conserva.

67. También se expresó la opinión de que eran necesarias especificaciones más detalladas en cuanto a la higiene de los alimentos, especialmente para el control de *B. cereus*.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HABAS (FOUL MEDEMES)¹⁵

68. El Comité Coordinador observó que la forma de presentación del Anteproyecto de Norma no estaba en consonancia con la especificada en el Manual de Procedimiento del Codex, y que algunas secciones (Aditivos alimentarios, Contaminantes) no estaban completas.

69. El Comité Coordinador observó que la norma preveía la utilización de algunos otros productos alimenticios (por ejemplo, semillas de lentejas) y consideró que esos ingredientes adicionales debían indicarse claramente en el etiquetado, junto al nombre del alimento.

70. La delegación de Jordania, respondiendo a una pregunta, señaló que el requisito relativo al relleno del envase (90 por ciento de la capacidad de agua) estaba en consonancia con otros textos del Codex y era técnicamente necesario. Además, la disposición relativa al peso escurrido estaba en consonancia con la naturaleza del producto cuando se elaboraba en agua o salmuera.

PROPUESTA DE ELABORAR UNA NORMA DEL CODEX PARA EL TAHINE

71. En el curso de los debates sobre el Anteproyecto de Norma para los Garbanzos Elaborados, el Comité Coordinador observó que se hacía referencia a una norma internacional para el tahine (pasta de semillas de sésamo) y que esa norma no existía. Varias delegaciones señalaron que el tahine era un producto de considerable importancia para la región, también desde el punto de vista de las exportaciones, y que había una serie de problemas para garantizar el control de la calidad de ese producto, especialmente la utilización ilegal de dióxido de titanio como blanqueador. El Comité Coordinador acordó pedir a la Comisión que le autorizara a elaborar una Norma del Codex para el Tahine, y convino en que Jordania coordinara la redacción inicial de la norma con la ayuda de Arabia Saudita, Egipto, los Emiratos Árabes Unidos, Qatar, Siria y Sudán.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS PARA LOS GARBANZOS ELABORADOS (HUMUS) Y PARA LAS HABAS ELABORADAS (FOUL MEDEMES)

72. El Comité Coordinador devolvió al Trámite 2 los dos anteproyectos de Normas con miras a su ulterior redacción y distribución para recabar observaciones en el Trámite 3.

CREACIÓN DE CAPACIDAD EN RELACIÓN CON NORMAS Y REGLAMENTOS ALIMENTARIOS (Tema 9 del programa)¹⁶

73. Los representantes de la FAO y la OMS presentaron brevemente el documento CX/NEA 03/10, subrayando la importancia de aumentar la capacidad de los países en desarrollo en materia de inocuidad de los alimentos y protección de los consumidores. La presentación incluyó actividades a escala mundial, regional y nacional realizadas por la FAO y la OMS conjuntamente o por separado.

¹⁴ CX/NEA 03/8

¹⁵ CX/NEA 03/9

¹⁶ CX/NEA 03/10

74. El representante de la FAO hizo especial referencia a la declaración conjunta de los ‘Jefes Ejecutivos’ de la FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial hecha en octubre de 2001 durante la Reunión Ministerial de la OMC en Doha, Qatar. En ella, las organizaciones se habían comprometido a aumentar su apoyo a la creación de capacidad en los países en desarrollo para facilitar una participación efectiva en la elaboración de normas internacionales. El representante de la FAO informó al Comité Coordinador de que, en cumplimiento de esa declaración, las cinco organizaciones había establecido recientemente un Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio con sede en la OMC y administrado conjuntamente.

75. El representante de la OMS señaló las actividades que había emprendido la OMS tras los acontecimientos del 11 de septiembre de 2001 en los Estados Unidos. Observó que la OMS consideraba que los sistemas de suministro de alimentos de todos los países eran vulnerables. Se distribuiría en breve un documento sobre emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, en que se instaba a los Estados Miembros a implantar sistemas básicos para hacer frente a situaciones de ese tipo, incluidas las planteadas por la contaminación internacional con agentes químicos, biológicos y radiológicos. La OMS proyectaba proporcionar asistencia para fortalecer la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos con objeto de que se pudieran establecer contactos en tiempo real con todos los coordinadores competentes para asegurar la detección y reacción eficaces y rápidas frente a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Esta iniciativa se basaba en programas de la OMS ya existentes para identificar y afrontar nuevas epidemias de enfermedades transmisibles, como las que planteaba el virus de Ebola.

76. La representante de la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental informó al Comité de las actividades en la esfera de la inocuidad de los alimentos. Hizo aclaraciones sobre la estructura de la OMS, en la que la mayor parte del trabajo normativo se realizaba en la Sede, mientras que las actividades de creación de capacidad técnica estaban a cargo de las Oficinas Regionales.

77. La representante de la OMS informó al Comité de que había otras esferas técnicas que intervenían en la creación de capacidad y se beneficiaban directamente de las instituciones o estructuras relacionadas con la inocuidad de los alimentos, como los servicios de laboratorio y la supervisión de enfermedades transmisibles.

78. Respondiendo a una pregunta de Arabia Saudita sobre el número limitado (dos) de cursos regionales impartidos en la región del Cercano Oriente en el marco del *Programa Especial de la FAO para la capacitación en la Ronda Uruguay y las futuras negociaciones sobre la agricultura*, el representante de la FAO explicó que ese número dependía de la disponibilidad de fondos y de la fuente de financiación, así como del número de peticiones recibidas de los países de la región. En la fase siguiente, para la que todavía se estaban negociando fondos, se tomarían en consideración las regiones que hubieran recibido menos capacitación en la primera fase.

79. La delegación de Arabia Saudita pidió también a la FAO y la OMS que velaran porque la información sobre las actividades previstas de capacitación se divulgara más ampliamente, con el fin de que los países pudieran beneficiarse de ellas si lo consideraban oportuno.

80. La delegación de Egipto preguntó por la disponibilidad de normas internacionales para el café, y en particular para el café crudo utilizado en la fabricación de café instantáneo, y propuso que el Codex elaborase una norma para ese producto, incluido un límite para la ocratoxina A. El Secretario de la Comisión informó al Comité Coordinador que existían normas de la ISO para el café y también para el té. En cuanto a la ocratoxina A, se informó a la reunión de que el JECFA había realizado recientemente una evaluación de riesgos para esta micotoxina, y que ello permitiría al CCFAC establecer LMR para la ocratoxina A en diversos alimentos. El representante de la FAO señaló los efectos negativos que el establecimiento de una norma rígida para la ocratoxina A en el café tendría sobre las economías de los países productores de café, y la necesidad de centrar los esfuerzos en la prevención de la formación de moho mediante la capacitación de las partes interesadas. La delegación de Jordania confirmó la existencia de una norma ISO para el café, pero indicó que esa norma no abarcaba aspectos relacionados con la inocuidad, como los niveles de micotoxinas.

81. En cuanto al Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos, y respondiendo a una pregunta de la delegación de los Emiratos Árabes Unidos sobre la frecuencia de los foros mundiales en el futuro, el representante de la FAO informó a la reunión de que los participantes en el primer Foro Mundial habían recomendado que los futuros foros se celebraran en los años en que no había período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, es decir cada dos años. Además, informó de que para febrero

de 2003 se había previsto una reunión preparatoria en la que se determinaría el tema principal, se tomarían disposiciones relativas a la financiación y se decidiría el lugar de celebración del Foro.

82. La delegación de Túnez puso en duda la utilidad de declarar al final de los foros que las recomendaciones no obligaban a los gobiernos a adoptar medidas. Se le informó de que el objetivo principal del Foro Mundial era ofrecer a los países una oportunidad para intercambiar información y experiencias sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, y que no debía ponerse en peligro el carácter no protocolario de esos intercambios.

83. La delegación de Egipto observó que la mayoría de las actividades de creación de capacidad mencionadas por la FAO y la OMS parecían centrarse únicamente en la inocuidad y que en ninguna de ellas se habían abordado aspectos relativos a la calidad de los alimentos. Se le informó de que, si bien la labor del Codex se refería sobre todo a los aspectos relacionados con la salud, también se abordaban algunas cuestiones concernientes a la calidad. Además, todas las actividades de creación de capacidad llevadas a cabo por la FAO abarcaban a la vez aspectos referentes a la calidad y la inocuidad, en la medida en que se relacionaban con la protección de los consumidores.

84. La delegación del Sudán reiteró la necesidad de capacitación de los productores de alimentos en la aplicación de buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de fabricación para evitar la contaminación de los alimentos y cultivos con micotoxinas.

85. La delegación de Jordania señaló la necesidad de información y colaboración de los países de la región en relación con las enfermedades transmitidas por los alimentos.

86. El observador de Consumers International subrayó la necesidad de que representantes de los consumidores participaran en la labor de creación de capacidad de ambas organizaciones, con el fin de que estuvieran facultados para tomar parte en los procesos decisorios relacionados con la inocuidad de los alimentos.

DATOS E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CON INCLUSIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE NORMAS DEL CODEX Y LA INFRAESTRUCTURA EN EL CERCANO ORIENTE (Tema 10 del programa)

87. El Comité Coordinador tomó nota de que éste era un tema permanente del programa de los Comités Coordinadores Regionales, en el que se invitaba a los países de la región a que proporcionaran al Comité información nueva o suplementaria sobre sus sistemas nacionales de control de alimentos, su legislación alimentaria y sus actividades de cooperación.

88. Los países siguientes dieron cuenta al Comité de su actuación a ese respecto:

EGIPTO¹⁷

89. El control de los alimentos en Egipto dependía básicamente de los entidades y ministerios siguientes:

- **Ministerio de Salud y Población** (Departamento de Control de los Alimentos – Laboratorios del Ministerio de Salud – Instituto de la Nutrición).
- **Ministerio de Agricultura y Bonificación de Tierras** (Organismo de Servicios Veterinarios – Instituto de Investigación sobre Higiene Animal – Laboratorios encargados de los piensos – Laboratorios encargados de los residuos de plaguicidas)
- **Ministerio de Industria y Desarrollo Tecnológico** (Organización Egipcia de Normalización y Control de la Calidad – Organismo de Control Industrial– Administración de Sustancias Químicas)

¹⁷

- **Ministerio de Comercio Exterior** (Organización General del Control de las Importaciones y Exportaciones)
- **Ministerio de Suministro** (Encuestas sobre Suministro – Inspectores de Suministro – Organismo de Protección de los Consumidores)
- **Ministerio de Electricidad** (Organismo de Energía Atómica)

90. Cada entidad se ocupaba del control según sus competencias.

91. Existía una coordinación entre estas entidades, cuyas tareas eran las siguientes:

- Organización General del Control de las Importaciones y Exportaciones (Puertos).
- Organización Egipcia de Normalización y Control de la Calidad (Codex Alimentarius– Normas).
- Comité Supremo de Inocuidad de los Alimentos, Ministerio de Salud.
- Comité de Reclamaciones sobre Alimentos, Ministerio de Salud

92. Todos los ministerios actuaban en el marco de las leyes y reglamentaciones sobre control de alimentos, laboratorios y organismos de control pertinentes.

JORDANIA¹⁸

93. Jordania había introducido en mayo de 2002, en el puerto de entrada de Aqaba, un nuevo sistema de control de los alimentos basado en los riesgos en el que los productos alimenticios se clasificaban en tres categorías según el riesgo para la salud, y había incorporado los criterios de la inspección en un sistema de canalización electrónica.

94. El plan de ejecución abarcaba las esferas siguientes: promulgación de nuevas leyes sobre alimentos y salud pública, acreditación de terceros y certificación electrónica, equipo de muestreo de porciones sobre el terreno, construcción de un centro de inspección de alimentos para el examen de cargas de alimentos refrigerados y congelados y el muestreo de porciones, vehículos refrigerados de transporte y base de datos para la gestión de las importaciones de alimentos.

95. Según los datos obtenidos, de junio a diciembre de 2002 había habido 3 920 envíos de alimentos, de los cuales el 53 por ciento se habían canalizado a través del circuito rojo, el 7,5 por ciento a través del circuito amarillo y el 39 por ciento a través del circuito verde, mientras que se habían rechazado 19 envíos de alimentos.

96. Jordania consideraba que ese sistema era el único medio de asegurar un trato justo, transparente y equitativo en el entorno comercial internacional, garantizando al mismo tiempo a los consumidores unos niveles de protección de la calidad e inocuidad más altos y basados en criterios científicos.

ARABIA SAUDITA

97. Desde su creación por Real Decreto, el Comité de Normas y Especificaciones de Arabia Saudita preparaba las especificaciones para productos alimenticios. El número de especificaciones preparadas por ese organismo excedía de 1800, de las cuales más de 530 se referían a productos alimenticios.

98. Esas especificaciones eran elaboradas por comités técnicos establecidos por el Comité del Codex para tratar las cuestiones siguientes:

- Inocuidad de los alimentos
- Carne, pescado y productos cárnicos y pesqueros
- Leche y productos lácteos

¹⁸ CRD 3 (Enfoques basados en los riesgos para el control de alimentos importados – La experiencia de Jordania)

- Cereales, legumbres y productos derivados
- Azúcares
- Frutas, hortalizas y productos derivados

99. Los miembros del Comité representaban a todos los organismos interesados, entre ellos el sector privado, los consumidores y el organismo de inspección de los alimentos. Las especificaciones se elaboraban de conformidad con las expectativas y recomendaciones de los representantes de los sectores interesados y en consonancia con las necesidades y las circunstancias especiales del Reino de Arabia Saudita. El Comité se esforzaba por establecer especificaciones compatibles con las especificaciones y normas internacionales, incluidas las del Codex Alimentarius.

100. Los organismos de inspección de productos alimenticios se atenían a las especificaciones de las normas de Arabia Saudita con arreglo a su especialización. Los organismos encargados de la inspección de los productos alimenticios eran los siguientes:

- Ministerio de Comercio – alimentos importados, con más de ocho laboratorios de inspección repartidos entre los diferentes mercados del país.
- Ministerio de Agricultura – animales vivos y plantas
- Ministerio de Salud – alimentos especiales y alimentos infantiles
- Ministerio de Asuntos Municipales – inspección de productos alimenticios expuestos en los mercados del país

SUDÁN

101. Diversos textos jurídicos regían y aseguraban el control de los productos alimenticios:

- Código Alimentario de 1973 y su Reglamento (Ministerio de Salud)
- Código del Organismo de Normalización del Sudán de 1992, revisado en 1999
- Ley sobre Cuarentena (o Detención) Sanitaria
- Ley sobre Cuarentena (o Detención) Agrícola
- Ley del Organismo Nacional de Plaguicidas
- Listas de control y circulares locales

102. Había también varios laboratorios especializados en control y análisis de alimentos:

- Laboratorios del Organismo de Normas
- Laboratorios del Ministerio de Salud
- Laboratorios de investigación de alimentos
- Laboratorios veterinarios
- Laboratorio central para los plaguicidas
- Laboratorios del Consejo de Investigación y de los organismos consultivos de la industria

103. El Organismo de Normas se encargaba del control y análisis en las fronteras de los productos alimenticios importados y verificaba su conformidad con las normas de calidad del Sudán o del Codex. Esos procedimientos de control de la calidad en las fronteras se realizaban en presencia del oficial superior de aduanas o de su adjunto. Los inspectores de la calidad efectuaban inspecciones sobre el terreno y tomaban muestras para su análisis en los laboratorios públicos. Los productos se guardaban bajo la supervisión de las autoridades competentes en espera de que se concluyeran los análisis y se tomara la decisión oportuna.

104. En cuanto a la protección de los consumidores, se había creado una asociación de protección de los consumidores y un tribunal especial para la protección de los consumidores.

105. Las autoridades competentes que efectuaban controles e inspecciones de alimentos sobre el terreno eran las siguientes:

- Autoridades provinciales
- Organismo de normalización
- Tribunal para la protección de los consumidores
- Autoridades sanitarias, agrícolas y veterinarias
- Otras comisiones, incluido el Comité Consultivo sobre Control de los Alimentos (dependiente del Ministerio de Salud)

106. El Sudán era miembro del Codex desde 1966. El Comité Nacional del Codex del Sudán estaba integrado por todas las autoridades competentes y en él estaban representadas todas las regiones (17); el Punto de Contacto del Codex era el Organismo de Normalización del Sudán.

TÚNEZ

107. El marco general para el control de los alimentos en Túnez se regía por la Ley 92-117 sobre protección de los consumidores, que era una ley general (no específica para los alimentos). En ella se estipulaba el marco general para las intervenciones y los diferentes organismos encargados de intervenir (pertenecientes a diversos departamentos). Además, en virtud de esa Ley se había creado el Consejo Nacional de Protección de los Consumidores.

108. Los departamentos principales que participaban en el control de los alimentos eran los siguientes:

- Ministerio del Interior y de Desarrollo Local (a través de los municipios)
- Ministerio de Turismo, Comercio e Industrias Tradicionales (en particular, para la promoción de la calidad y la represión del fraude)
- Ministerio de Agricultura, Medio Ambiente y Agua (administración veterinaria, cuarentena y otros controles de productos vegetales)
- Ministerio de Salud Pública (Departamento de Protección de la Salud y el Medio Ambiente)

109. El Ministerio de Industria y Energía intervenía en el proceso a través del Instituto Nacional de Normalización y de la Propiedad Industrial y de los centros técnicos especializados que estaban al servicio de las industrias y que participaban activamente en la promoción de la calidad. También era importante a ese respecto el centro técnico para las industrias alimentarias que apoyaba el programa nacional de mejora de la industria y la promoción del sistema HACCP. El Ministerio tenía también a su cargo el Laboratorio Central de Análisis y Ensayo, que era un instrumento de apoyo al control.

110. Cabía también mencionar los controles efectuados por los servicios especializados del Departamento de Protección de la Salud y el Medio Ambiente del Ministerio de Salud Pública, que actuaba con arreglo a las disposiciones de la ley sobre protección de los consumidores, pero también a las estipulaciones del propio Ministerio, que tenían carácter preventivo. El Ministerio desempeñaba estas funciones a través de su dirección central y de las 24 direcciones regionales correspondientes a la organización administrativa del país. El control estaba a cargo de expertos superiores en protección de la salud, técnicos, médicos, veterinarios y farmacéuticos y se realizaba mediante inspecciones y análisis de laboratorio (en laboratorios de salud pública dispersos por todo el país). Sin embargo, el Ministerio de Salud Pública no participaba en el control de los alimentos en las fronteras, ya que la ley encomendaba esta función básicamente a los Ministerios de Agricultura y Comercio.

111. Los servicios de control de los otros departamentos estaban organizados de manera similar, es decir en direcciones generales que empleaban los mismos métodos de inspección y análisis de laboratorio.

112. Además de estos inspectores (y de otros con funciones más limitadas), Túnez se había dotado de un instrumento capaz de coordinar a todos los inspectores y tomar medidas de carácter horizontal en materia de inocuidad de los alimentos: el Organismo Nacional de Control de la Salud y el Medio Ambiente. Este Organismo actuaba con arreglo a los principios del análisis de riesgos mediante la separación entre la gestión de riesgos (función que desempeñaban los inspectores) y la evaluación y comunicación de riesgos (función que desempeñaba el Organismo). En el taller que había precedido a la reunión se había presentado la experiencia de Túnez en materia de formulación de una estrategia nacional de control coordinada por el Organismo.

113. Todas esas estructuras eran parte integrante de los esfuerzos nacionales para reforzar la inocuidad de los alimentos en Túnez.

EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

114. Un municipio en cada Emirato aplicaba los procedimientos de control e inocuidad de los alimentos (los Emiratos Árabes Unidos estaban constituidos por 7 Emiratos). Había un comité nacional, denominado Comité Nacional para la Inocuidad de los Alimentos, presidido por la Secretaría General de Municipios, que era el órgano de coordinación encargado de la aplicación y el seguimiento de las decisiones adoptadas por el Comité Nacional. Los miembros del Comité Nacional procedían de las entidades siguientes: órganos de control de los alimentos de cada Emirato, Organismo de Normalización de los Emiratos, Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura y Pesca y Ministerio de Economía y Comercio.

115. Los procedimientos y condiciones de higiene aplicados a los alimentos tanto importados como de producción local eran conformes a las normas del golfo o, en caso de no haberlas, a las normas nacionales de los Emiratos.

116. El Comité Nacional para la Inocuidad de los Alimentos, en coordinación con la Secretaría General de Municipios, formulaba un plan estratégico para controlar la inocuidad de los alimentos tanto importados como de producción local. Los órganos de control de cada municipio aplicaban ese plan, cuyos objetivos eran los siguientes:

- Confirmar los procedimientos de control y asegurar su aplicación a los alimentos importados de conformidad con las normas del Golfo pertinentes y aprobadas
- Mejorar la higiene de los alimentos de producción local y comercializados en el país en el marco del Programa de evaluación de riesgos
- Cambiar el sistema tradicional de inspección por el método de evaluación de riesgos
- Elaborar una Guía sobre prácticas de higiene para asegurar la inocuidad de los alimentos comercializados en los Emiratos Árabes Unidos
- Sensibilizar a los usuarios y educar al público con respecto a los elementos básicos de la higiene e inocuidad de los alimentos.

PROYECTO DE DIRECTRICES RELATIVAS A LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX PARA EL CERCAÑO ORIENTE¹⁹

117. La delegación de Egipto presentó una propuesta de elaboración de Directrices relativas a los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex para el Cercano Oriente. Afirmó que un sistema reforzado de Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex sería muy beneficioso para la región y que Egipto estaría dispuesto a compartir su amplia experiencia y proporcionar asistencia a otros países por establecer sus propios Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex.

¹⁹ CRD 1 (Documentos de trabajo sobre Directrices relativas a los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex para el Cercano Oriente - preparados por Egipto)

118. El Comité Coordinador apoyó la propuesta de Egipto y convino en pedir a la Comisión que comenzara el trabajo relacionado con las Directrices relativas a los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex para el Cercano Oriente.

PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN LA LABOR DEL CODEX Y ASUNTOS CONEXOS (Tema 11 del programa)²⁰

119. La delegación de Egipto informó sobre el trasfondo de la participación de los consumidores en la albor de la Comisión del Codex Alimentarius, destacando acontecimientos importantes en relación con la protección de los consumidores, entre ellos la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Agricultura y Alimentación (1943), la Resolución A/RES/39/248 de la Asamblea General de las Naciones Unidas por la que se establecían las Directrices de las Naciones Unidas para la protección del consumidor (1985), y la Conferencia Internacional sobre Nutrición (1992). La delegación señaló que las organizaciones de consumidores habían estado representadas en la Comisión desde 1965.

120. La delegación informó de que en Egipto había más de 60 asociaciones que representaban a los consumidores. Se había creado el Consejo Nacional para la Protección de los Consumidores, y las asociaciones de consumidores estaban representadas en el Comité Nacional del Codex. La Organización Egipcia de Normalización había establecido una dependencia para la protección de los consumidores (que abarcaba todos los productos) y colaboraba estrechamente con el Comité sobre Políticas de Consumo (COPOLCO) de la ISO.

121. El representante de la Federación Árabe de Consumidores (AFC) indicó que su organización estaba constituida por 14 asociaciones nacionales de consumidores del mundo árabe, situadas en Argelia, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, Iraq, Jordania, Líbano, Marruecos, Mauritania, Palestina, Siria, Sudán, Túnez y Yemen. Además, las organizaciones nacionales de consumidores de Libia y Omán tenían la condición de observadores en el AFC. También afirmó que las asociaciones nacionales de consumidores estaban representadas en los comités y consejos nacionales encargados de la elaboración de normas y reglamentos alimentarios en todos los países miembros de la AFC. Por ejemplo, en Jordania el representante de la organización nacional de consumidores era miembro del Comité Ejecutivo de la Organización Jordana de Normas y Metrología y de todos los comités técnicos encargados de elaborar proyectos de normas y reglamentos alimentarios. También participaban en comités técnicos directamente encargados de cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, como la encefalopatía espongiforme bovina, los residuos de plaguicidas y otros asuntos. La legislación más reciente de Jordania sobre control de los alimentos preveía la participación de las organizaciones de consumidores en todas las decisiones relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos.

122. La delegación del Sudán observó que en ese país había una asociación nacional para la protección de los consumidores, que era una organización no gubernamental de carácter voluntario y estaba representada en la mayoría de las provincias. Tenía su sede en el Organismo de Normas del Sudán. Además, el Ministerio de Justicia había creado un tribunal especial para la protección de los consumidores.

123. La delegación de Túnez afirmó que la Organización Tunecina para la Defensa de los Consumidores (ODC) estaba representada en diferentes organismos, así como en el Comité Nacional del Codex que se había creado en noviembre de 2000 y que era muy activo. Esta organización era también miembro del Consejo para la Defensa de los Consumidores.

124. La delegación de Arabia Saudita dijo que ese país estaba estudiando el establecimiento de una asociación nacional de consumidores y que las normas tenían en cuenta la protección de los consumidores. La delegación declaró que era difícil determinar cómo podrían participar los consumidores en el proceso legislativo de preparación de normas, ya que no poseían los conocimientos técnicos y científicos necesarios.

125. El observador de Consumers International dijo que la participación de los consumidores en el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius era importante tanto a nivel internacional como nacional. Pidió que se

²⁰ CX/NEA 03/11; Circular del Codex CL 2002/28-NEA.

realizara una evaluación cuantitativa de la participación de los consumidores, incluida su condición de miembros permanentes en los Comités Nacionales del Codex, señalando que la participación variaba de un país a otro. Afirmó que las organizaciones de consumidores debían ser independientes de las estructuras gubernamentales para ser creíbles, y que esas asociaciones de consumidores independientes debían estar representadas en los organismos de normalización. En su opinión, era muy aconsejable que las asociaciones nacionales de consumidores de la región fueran capaces de emprender ensayos independientes de productos (como se hacía en algunos países desarrollados).

126. La delegación de Arabia Saudita expresó sus reservas con respecto a algunas de las declaraciones del observador de Consumers International, afirmando que las asociaciones de consumidores no solían disponer de la formación científica necesaria para el establecimiento de normas.

EXAMEN DE ALGUNOS DOCUMENTOS DE DEBATE (Tema 12 del programa)

127. El Comité Coordinador recordó que, en su primera reunión, había acordado que se preparasen documentos de debate sobre algunos asuntos de importancia decisiva para los países de la región.

A. EVALUACIÓN DE RIESGOS²¹

128. Los representantes de la FAO y la OMS recalcaron que la evaluación de riesgos había adquirido una importancia decisiva para el control de los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos, al garantizar una base científica para la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos como por ejemplo el establecimiento de normas alimentarias. La FAO y la OMS estaban trabajando en la preparación de recomendaciones sobre análisis de riesgos, incluida la evaluación de riesgos, para ayudar a los países en desarrollo a comprender y utilizar este enfoque de la inocuidad de los alimentos. La evaluación de riesgos se dividía a su vez en varios componentes, entre ellos la identificación de peligros, la caracterización de peligros, la evaluación de la exposición y la caracterización de riesgos. Los grupos de expertos científicos de la FAO y la OMS proporcionaban información sobre la caracterización de peligros y la evaluación de la exposición, y la publicaban en los informes del JECFA, la JMPR y otros órganos especializados. Sin embargo, la evaluación de la exposición a nivel internacional se basaba en hipótesis generales sobre las modalidades de alimentación, y era en el plano nacional en el que los gobiernos podían tratar de comprender mejor la evaluación de riesgos cotejando las conclusiones del JECFA y otros órganos con las modalidades nacionales de exposición. La obtención de datos nacionales contribuiría también al proceso internacional de evaluación de riesgos.

129. El representante de la OMS subrayó que no era necesario repetir la caracterización de peligros, pero que las evaluaciones de riesgos debían hacerse a nivel nacional y podían basarse en diversas informaciones que iban desde datos teóricos (como las hojas de balance de alimentos de la FAO) hasta datos más precisos sobre estimaciones de la ingesta mediante estudios de la alimentación total. Señaló que estaba previsto un taller sobre estudios de la alimentación total para la región. También indicó que los datos nacionales eran importantes durante la fase de gestión de riesgos del análisis de riesgos con fines de establecimiento de normas.

130. Respondiendo a una pregunta de la delegación de Egipto sobre la utilización de datos epidemiológicos, se indicó que esos datos se utilizaban en la evaluación de riesgos siempre que era posible. La delegación de Túnez indicó que se estaban utilizando datos microbiológicos en estudios sobre evaluación del riesgo de micotoxinas. El Secretario de la Comisión señaló que los datos epidemiológicos sobre el cáncer de tiroides recopilados tras el accidente de Chernóbil habían sido muy útiles para revisar la evaluación de riesgos del yodo radioactivo (¹³¹I).

131. La delegación de Egipto observó también que estudios realizados en ese país habían demostrado que los datos sobre balances de alimentos no reflejaban la situación real en cuanto a las modalidades efectivas de consumo.

²¹ CX/NEA 03/13 (Preparado por la Secretaría del Codex).

132. La delegación de Jordania declaró que la evaluación de riesgos microbiológicos requería un estudio específico de la región y afirmó que la Organización Jordana de Normas y Metrología había creado un grupo de estudio sobre ese tema.

B. APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP, INCLUIDOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPORTADOS²²

133. La delegación de los Emiratos Árabes Unidos presentó el documento y declaró que, dentro del plan estratégico de la administración encargada del control de los alimentos, se estaba modificando el sistema actual de inspección para adaptarlo a los principios del HACCP. Se trataba de modificar el sistema tradicional para concentrarse en la identificación de los peligros en cada fase del proceso. La delegación afirmó que la cuestión más importante era tener inspectores muy calificados, y que la administración había emprendido un programa de capacitación de gran alcance a ese respecto.

134. La aplicación del nuevo sistema se realizaba a través de las siguientes actividades:

- Aprobación de las empresas privadas encargadas de la capacitación y el asesoramiento sobre el sistema HACCP
- Capacitación de especialistas y expertos en el sistema
- Preparación de requisitos básicos y directrices para el sistema HACCP
- Aplicación de los requisitos básicos en las fábricas de productos alimenticios antes de la implantación del sistema HACCP
- Elaboración de guías sobre el sistema HACCP para cada fábrica y aprobación de esas guías por comités especializados
- Auditorías continuas

135. En el primer año de aplicación del nuevo sistema, siete fábricas de alto riesgo habían aplicado el sistema HACCP y 20 fábricas habían concluido la elaboración de manuales sobre HACCP. Se había observado una clara mejora de las normas de higiene en las fábricas que aplicaban el sistema, que habían sido clasificadas como “excelentes” o “muy buenas” (el 73 por ciento, frente al 52 por ciento en 2001). Además, se había registrado una clara reducción de las infracciones, especialmente en lo referente al equipo y mantenimiento y a la higiene personal.

136. La delegación recomendó que se elaboraran directrices regionales para ayudar a los países de la región a adoptar el sistema HACCP, que se organizaran cursos, talleres y simposios de capacitación para asegurar la igualdad entre las industrias alimentarias regionales, que se intensificara la colaboración a través del Comité Coordinador Regional y que se concediera prioridad a la eficacia del sistema de inspección en los países de la región.

137. La delegación de Jordania afirmó que esa experiencia podía servir de modelo a todos los países de la región, especialmente para mejorar los servicios de inspección de los organismos centrales de control de los alimentos. La delegación de Egipto dijo que se trataba de una actividad precursora y señaló que en Egipto se estaba implantando un sistema similar para los establecimientos que prestaban servicios de comidas, especialmente a hospitales. La delegación de Túnez afirmó que el Centro Técnico estaba encargado de elaborar un programa similar para las industrias alimentarias, incluida capacitación.

138. El observador de Consumers International afirmó que la utilización del sistema HACCP no era óbice para la consideración de otras cuestiones relacionadas con la calidad de interés para los consumidores, ni excluía la necesidad de laboratorios calificados. Indicó que los procedimientos de autocontrol previstos en el sistema HACCP debían ser verificados por laboratorios externos acreditados. La delegación de los Emiratos Árabes Unidos señaló que la administración no podía delegar la acreditación en organismos privados.

²²

CX/NEA 03/14 (Preparado por los Emiratos Árabes Unidos).

C. REPERCUSIONES Y APLICACIÓN DE LOS ACUERDOS MSF Y OTC²³

139. El documento fue presentado por la Secretaría del Codex, que destacó las conclusiones de la Declaración Ministerial de Doha de noviembre de 2001, especialmente aquellas en las que se reconocían las necesidades e intereses especiales de los países en desarrollo, la prestación de asistencia técnica, la creación de capacidad y el trato especial y diferenciado, para integrar más plenamente a esos países en el sistema de la OMC. También se puso de relieve la Declaración Conjunta de los Jefes Ejecutivos de la FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial (véase también el tema 9 del programa).

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA LOS NIVELES MICROBIOLÓGICOS EN LOS ALIMENTOS (Tema 13 del programa)²⁴

140. La delegación de Egipto presentó su documento de trabajo sobre una propuesta relativa a la elaboración de una norma regional para los niveles microbiológicos en los alimentos. Señaló que su propuesta se basaba en normas subregionales y nacionales ya existentes y utilizaba la metodología recomendada por la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos en relación con los planes de muestreo para la segunda y la tercera categorías. Los planes de muestreo y las especificaciones propuestos permitirían establecer los criterios para la detección de patógenos u organismos indicadores en una gran variedad de productos, en particular:

- Productos lácteos
- Alimentos para lactantes y niños pequeños y determinadas categorías de alimentos dietéticos
- Carne, aves de corral y productos derivados
- Pescado y marisco
- Productos a base de huevo, margarina y mantequilla de coco
- Productos a base de tomate, verduras para ensalada, vinagre y especias
- Cereales y productos derivados
- Frutas y hortalizas
- Jaleas y mermeladas
- Chocolate y golosinas
- Ingredientes para industrias alimentarias
- Agua para beber, bebidas, jugos (zumos) de frutas, té y café; y
- Alimentos en conserva e ingredientes para conservas.

141. El representante de la OMS afirmó que, de conformidad con el Acuerdo MSF, era necesaria una evaluación científica apropiada de los riesgos como fundamento para el establecimiento de normas sobre la inocuidad de los alimentos, y este nuevo requisito había modificado el sistema que se utilizaba para establecer criterios microbiológicos. Señaló que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había pedido a la FAO y la OMS que establecieran un método científico apropiado para la evaluación de los riesgos microbiológicos, de manera que pudieran elaborarse criterios basados en principios científicos cuando fuese necesario. Ello incluía el examen de la patogenicidad, la relación dosis-efecto y la evaluación de la exposición. Dado el costo que entrañaba la acumulación de los datos y conocimientos técnicos necesarios, sólo se había examinado hasta ahora un pequeño número de combinaciones de patógenos/productos. El Comité del Codex

²³ CX/NEA 03/15 (Preparado por la Secretaría del Codex).

²⁴ CX/NEA 3/16

sobre Higiene de los Alimentos examinaría esas evaluaciones de riesgos en su 35ª reunión (27 de enero – 1º de febrero de 2003). El representante de la OMS estimó que sería prematuro empezar a trabajar en las especificaciones microbiológicas antes de conocer la opinión del CCFH.

142. El representante de la FAO estuvo de acuerdo con las observaciones de la OMS y señaló que el método clásico para establecer especificaciones microbiológicas no era ya pertinente. Se observó que los ensayos de productos finales se consideraban poco fiables e ineficaces para el control de la inocuidad de los alimentos y que actualmente se hacía mucho más hincapié en los controles en el curso del proceso mediante sistemas como el HACCP.

143. El Secretario de la Comisión declaró que ésta había adoptado los Principios para el establecimiento de especificaciones microbiológicas para los alimentos (CAC/GL 21-1997). Esos principios indicaban que sólo debían establecerse criterios microbiológicos cuando fuesen absolutamente necesarios, prácticos e importantes para proteger a los consumidores, sobre la base de los datos epidemiológicos o como resultado de una evaluación de riesgos. Le preocupaba que la elaboración de una variedad tan grande de criterios sin el apoyo de una evaluación de riesgos pudiera dar lugar a un derroche de recursos humanos y financieros en los servicios de laboratorio e inspección sin aumentar sensiblemente la protección de los consumidores.

144. La delegación de Jordania opinó que los sistemas debían establecerse en función del grado de riesgo, ya que con los recursos actuales no era posible aplicar todas las especificaciones indicadas para tal variedad de productos. La delegación propuso que las normas regionales se basaran en las normas internacionales, y no a la inversa.

145. La delegación de Arabia Saudita agradeció a Egipto su trabajo, y señaló que muchos de los criterios se habían basado en las normas elaboradas por el Consejo de Cooperación del Golfo. No obstante, la delegación afirmó que esas normas debían aplicarse de manera flexible y que se debía hacer hincapié en la aplicación de buenas prácticas de fabricación y en el sistema HACCP. Sin embargo, la delegación estimó también que los países de la región se enfrentaban con un problema especial dada la alta proporción de alimentos importados. Consideró que se necesitaba más tiempo para estudiar las propuestas y recomendó que se estableciera un grupo especial de estudio.

146. La delegación de los Emiratos Árabes Unidos afirmó que la utilización y repercusión del sistema HACCP debían ser objeto de un examen exhaustivo.

147. El Comité Coordinador acordó que se debían seguir examinando esas propuestas porque los países de la región habían expresado la necesidad de que se establecieran especificaciones microbiológicas. Pidió a Egipto que coordinara un grupo técnico de estudio integrado por Arabia Saudita, los Emiratos Árabes Unidos, Qatar, Siria y Sudán sobre la ulterior elaboración de especificaciones microbiológicas.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 14 del programa)

148. El observador de Consumer International planteó la cuestión de la protección de los consumidores de la región contra la adición de componentes ilícitos en los productos cárnicos y en otros productos donde se utilizaban ingredientes de origen animal como la gelatina. Recomendó que se utilizaran ensayos histológicos o el rastreo de los productos para garantizar que los animales de los que se hubieran obtenido esos productos estuvieran en consonancia con las legítimas expectativas de los consumidores.

149. En lo concerniente a sus trabajos futuros, el Comité Coordinador señaló que en su siguiente reunión, además de los asuntos concretos que remitieran la Comisión y el Comité Ejecutivo a los Comités Coordinadores Regionales, examinaría las cuestiones siguientes:

- Anteproyectos de Normas para los Garbanzos Elaborados (*Humus*) y para las Habas Elaboradas (*Foul-Medemes*);
- Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos que se venden en la Vía Pública;
- Anteproyecto de Norma para el Tahine (si lo aprobaba la Comisión);

- Anteproyecto de Directrices Regionales relativas a los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex (si lo aprobaba la Comisión);
- Intercambio de información sobre el control de alimentos y los reglamentos alimentarios en la región;
- Información sobre las actividades de creación de capacidad en la región; y
- Cuestiones planteadas en la FAO y la OMS, incluido el funcionamiento del Fondo Fiduciario para la participación de los países en desarrollo en los procedimientos de elaboración de normas del Codex.

150. El Comité Coordinador acordó examinar también un documento de debate sobre acuerdos de reconocimiento mutuo en materia de acreditación de las importaciones/exportaciones entre países del Cercano Oriente, que había de preparar Jordania.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 15 del programa)

151. Todos los países del Comité Coordinador apoyaron la propuesta de que el Reino Hachemita de Jordania fuera nombrado Coordinador Regional para el Cercano Oriente por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones.

152. El Comité Coordinador expresó su más profundo agradecimiento al Gobierno de la República Árabe de Egipto por la función que había desempeñado en el establecimiento del Comité Coordinador y la orientación de sus actividades durante los cuatro últimos años. Expresó su especial agradecimiento al Ing. Dr. Mahmoud Eisa, Presidente de la Organización Egipcia de Normalización, por su labor como Presidente del Comité y primer Coordinador para la región.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 16 del programa)

153. El Secretario de la Comisión observó que la próxima reunión del Comité Coordinador se celebraría en Jordania en un plazo de dos años aproximadamente. La fecha y el lugar exactos se determinarían en consulta entre la Secretaría del Codex y el Gobierno hospedante. Indicó que el calendario de la reunión tendría en cuenta el período del Haj y del Eid al'Adha.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Tema	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento ALINORM 03/40
Nombramiento del Coordinador Regional	-	26° período de sesiones de la Comisión-(p.s.de la CCA)	párr. 150
Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos que se Venden en la Vía Pública	2	Egipto 3ª reunión del CCNEA	párrs. 62-63
Anteproyecto de Norma para los Garbanzos Elaborados (<i>Humus</i>)	2	Jordania 3ª reunión del CCNEA	párr. 72
Anteproyecto de Norma para las Habas Elaboradas (<i>Foul-Medemes</i>)	2	Jordania 3ª reunión del CCNEA	párr. 72
Anteproyecto de Norma para el Tahine	1	26° p.s.de la CCA Jordania 3ª reunión del CCNEA	párr. 71
Anteproyecto de Directrices Regionales relativas a los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex	1	26° p.s.de la CCA Egipto 3ª reunión del CCNEA	párr. 118
Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas en Especies y Plantas Aromáticas	-	35ª reunión del CCPR	párrs. 18-19
Evaluación Conjunta FAO/OMS de la Comisión del Codex Alimentarius y otros trabajos de la FAO y la OMS en materia de normas alimentarias	-	25° p.s.de la CCA	párrs. 20-24
Examen del Proyecto de Plan a Plazo Medio	-	Secretaría del Codex 26° p.s.de la CCA	párrs. 42-49
Examen de la rastreabilidad/rastreo de los productos	-	18ª reunión del CCGP	párrs. 50-53
Documento de debate sobre acuerdos de reconocimiento mutuo en materia de acreditación de las importaciones/exportaciones entre países del Cercano Oriente	-	Jordania 3ª reunión del CCNEA	párr. 150

Datos e informes sobre control de los alimentos y reglamentos alimentarios en el Cercano Oriente	-	Gobiernos 3ª reunión del CCNEA	párrs. 87-114 y 149
Información sobre la participación de los consumidores en la labor del Codex en el Cercano Oriente	-	Gobiernos 3ª reunión del CCNEA	párrs. 119-126
Información sobre las actividades de creación de capacidad en la región	-	FAO/OMS 3ª reunión del CCNEA	párrs. 73-86 y 149
Asuntos planteados en la FAO y la OMS, incluido el funcionamiento del Fondo Fiduciario para la participación de los países en desarrollo en el procedimiento de elaboración de normas del Codex	-	FAO/OMS 3ª reunión del CCNEA	párr. 149

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

CHAIRMAN/PRÉSIDENT: Dr. Mahmoud Eisa

PRESIDENTE

Regional Coordinator for the Near East
President of the Egyptian Organization for Standardization and Quality Control (EOS),
16 Tadreeb El-Modarrebeen Street, Ameriya, Cairo, Egypt
Tel: +202 603 1351 - 603 1349
Fax: +202 2593 480
Email: moi@idsc.gov.eg

**Egypt
Egypte
Egipto**

Prof. Fahmi Saddik
Prof. of Food Hygiene
Nutrition Institute
16 Kasr El-Aini St., Cairo
Tel: +202 364 3522
Fax: +202 364 7476
Email: ilsi@gega.net

Dr. Akila Saleh Hamza
Director General of Egyptian Denmark Project
Agriculture Research Centre
Central Lab for Food and Feed
9, El Gamaa' Street, Giza, Cairo
Tel: +202 573 2280
Fax: +202 573 2280
Email: CLFF@intouch.com

Dr. Magda Aly Rakha
Undersecretary of State for Lab. Services
Ministry of Health and Population
19 El- Sheik Rihan St., Cairo
Tel: +202 795 8127
Fax: +202 296 2248
Email: rakha@link.net

Dr. Mohamed Abdel Kader
Under-Secretary / Director of Central Department
of Standardization Activities
Egyptian Organization for Standardization and
Quality Control (EOS)
16, Tabreeb El Medarrebeen Street
Ameriya, Cairo
Tel: +202 603 1357
Fax: +202 603 1357
Email: moi@idsc.net.eg

Dr. Salah H. Abo-Raiia
Professor of Food Science and Nutrition
Faculty of Agriculture, Cairo University
34, Taiba St., Mohandeseen
Giza - Cairo
Tel: +202 749 3795
Fax: +202 337 5003
E-mail: saburya@hotmail.com

Dr. Salwa Dogheim
Director of the Central Lab of
Residue Analysis of Pesticides and Heavy Metals in
Food - Ministry of Agriculture
Cairo
Tel: +202 760 1395
Fax: +202 761 1106
E-mail: qcac@intouch.com

Dr. Zeinab Abdel Haleem
Director of Food Safety
Ministry of Health and Population
Magless El-Shaab St. - Cairo
Tel: +202 794 8152
Fax: +202 792 107

Prof. Maryam Moussa
Deputy Permanent Representative to the UN
Organisation in Rome and Head of Agricultural
Office in Rome, Embassy of Egypt
Rome, Italy
Tel: +3906 8548 956
Fax: +3906 8440 1943
Email: agrioff.egypt@mclink.it

Egyptian Codex Committee

Prof. Dr. Mohammed Amin Abdallah
Professor of Nutrition
Faculty of Agriculture
Ain Shams University, Cairo
Tel: +202 4021 227
Fax: +202 444 4460
E-mail: aminnd@hotmail.com

Dr. Yehia El-Samragy
Professor, Dairy Science & Technology
Faculty of Agriculture – Ain Shams University
P.O. Box 5823, Heliopolis West 11771
Cairo
Tel +202 271 0761
Fax: +202 271 3950
Mob: +2010 144 5657
Email: elsamragy@hotmail.com

Eng. Mohammed Anis
Director
F.A Holding Co.
20 Salim, Agouza- Giza
Cairo
Tel: + 2012 2463 038
Fax: + 202 749 4826

Eng. Ahmad Salah Hassanein
El-Nil Co. for Oil and Stereogens
Bahteen
Tel: +202 220 6078

Eng. Ahmad Salah Hassanein
El-Nil Co. For Oil and Detergents
Bahteem
Tel: 220 6078

Dr. Emil Youssef Salama
Researcher in the Central Laboratory of Residue
Analysis of Pesticides and Heavy Metals in Food
Ministry of Agriculture
7 Nadi El-Said Street, Dokki
12311 Giza, Cairo
Tel: +202 760 1395
Fax: +202 761 1216
Email: emilsalama@hotmail.com

Chem. Mostafa Gad El-Rab
Head of Quality Dept.
Sugar and Integrated Industries Co.
12 Gawad Hosni St., Cairo
Tel: +2012 353 0609
Fax: +202 811 4257
Email: wmostafa@hotmail.com

Eng. Bothaina Ibrahim
R&D Manager
Fine Food Co. - Unilever
Alexandria
Tel: + 203 459 3053
Fax: + 203 459 3054
E-mail: bothaina.ibrahim@un.com

Dr. Emad Khater
Nestle – Egypt
Regulatory Affairs Manager
3 Abu El Feda Street
Zamalek, Cairo
Tel: +2010 1697 923

Eng. Fathi Mohamed Gaber
Arma for Food Industries
Tel: +2012 743 1120
Email: fathigaber@yahoo.com

Eng. Salah Abd El-Khalek
Bisco Misr

Chem. Ragaa Abo El- Fettouh Mahmoud
Tanta for Oils & Soaps

Eng. Abd El-Latif Mahmoud El-Naggar
Egyptian Co. for Salt & Soda

Chem. Aziza Mohamed El-Moughwari
Extracted Oils & their Products Co.

Dr. Mahmoud Mohamed Moustafa
Faculty of Agriculture – Menofiya
University

Eng. Seham Mohamed Shams El-Din
Yeast, Starch & Detergents Co.

Dr. Mohamed Abd El-Gawad Shahin
Faculty of Agriculture – Cairo University

Dr. Mohamed Raouf El- Sadani
Faculty of Agriculture – Moshtohor

Dr. Mohamed El Hosseiny Abd El-Salam
National Research Center

Eng. Mohamed Kotb Mahrous
Alexandria Co. for Oil & Soap

Eng. Mahmoud Abd El-Haleem Shalabi
Misr Co. for Oil & Soap

Eng. Mohamed Nabil Mahmoud
Industrial Control Authority

Dr. Ali Hassan Radi
Atomic Energy Authority

Eng. Ragheeb Ali Moussa Hozain
General Organization for Export & Import Control

Eng. Hussein Yehia Roustom
Juhayna Company

Dr. Moustafa Abd El-Aziz Mohamed
Faculty of Veterinary Medicine –Tanta University

Eng. Magdy Kandeel
Savola Sime Co.

Dr. Hanafi Abd El-Aziz Hashem
Faculty of Agriculture – Al-Azhar University

Dr. Soad El-Deeb
Head of Health & Population Programmme

Dr. Ahmed El-Rakaieby
Chairman, Bisco Misr

Eng. Safwan Thabit
Chairman, Juhaina

Eng. Laila Mohamad Ibrahim
Sugar & Integrated Industries Co.

Dr. Hayat Farag
Chemistry Administration
Tel: +202 574 3433
Fax: +202 574 0750
Email: wmostafa@hotmail.com

Dr. Nabih Abdel-Hamid Ibrahim
Head of Food Technology Research Institute

Dr. Hoda Abdel-Fattah
Head of Nutrition Institute

Medical Women Association

Dr. Shafika Nasser
National Coordinator
Professor of Nutrition and Public Health
Faculty of Medicine, Cairo University
50 Dokki Street, Cairo
Tel: +202 337 3563
Fax: +202 365 7104
Email: shafika_nasser@yahoo.com

JORDAN
JORDANIE
JORDANIA

Eng. Mwaffaq Al Khushman
Food Safety Officer
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aqaba,
Tel: +962 3209 1000 (ext 2115)
Fax: +962 3201 4204
Email: moufaq_2000@yahoo.com

Dr. Eng. Mahmoud Al Zoubi
Food Standards Officer
Jordan Institution for Standard and Metrology (JISM) - Amman
Tel: +962 6568 0139
Fax: +962 6568 1099
Email: zoubi_mahmout@hotmail.com

Dr. Mohammad Falah Al Khrishah
Chief of Research and Standards Section
Ministry of Health / Food Control Directorate
Amman
Tel: +962 6 5607 144 - 229
Fax: +962 6 568 8286
Email: foodcontrol@moh.jo

Eng. Rima H. Zu'mot
Director, Food Control
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aqaba
Tel: + 962 3209 1000 ext 2083
Fax: + 962 3201 4204
Email: rzumot@aseza.jo

OMAN
OMAN

Mr. Sulaiman M. Al Toubi
Director of Plant Protection
Ministry of Agriculture
P.O. Box 467 - Postal Code 113, Muscat
Tel: + 968 696 287
Fax: + 968 696 271
E-mail: altoubi68@hotmail.com

Dr. Aziz Al Khatri
Head of Food Safety Section
Ministry of Agriculture & Fisheries
P.O. Box. 467- Postal Code 113 Muscat
Tel: +968 932 9805
Fax: +968 692 6271
Email: aalkhatri@hotmail.com

Dr. Salem Al Siyabi
 Veterinary Doctor
 Ministry of Agriculture & Fisheries
 P.O. Box. 467- Postal Code 113 Muscat
 Tel: +968 538 031
 Fax: +968 692 069

QATAR**QATAR**

Dr. Jasim Hassan Al-Jedah
 Head of Central Laboratories
 Ministry of Public Health
 P.O. Box: 21266, Doha
 Tel: +974 432 9718 - 443 2418 - 441 7676
 Fax: +974 435 3769
 Email: rcfcm@qatar.net.qa

Mr. Abdel Hameed El Mulla
 Head of Food Control Section
 Doha Municipality
 Ministry of Municipal Affairs and Agriculture
 P.O. Box 13110 - Doha
 Tel: +974 553 2332
 Fax: +974 468 0302
 Email: aalmulla96@hotmail.com

Mr. Nasser Almalki
 Biologist
 Food Section – Qatar Municipality
 P.O. Box 14 150 - Doha
 Tel: + 974 553 1789
 Email: qatar660@hotmail.com

SAUDI ARABIA**ARABIE SAOUDITE****ARABIA SAUDITA**

Mr. Badr Obeid AlSaad
 Director of Food and Agriculture Department
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box. 3437 Riyadh
 Tel: +966 1452 0166
 Fax: +966 1452 0167
 Email: badr2424@yahoo.com

Mr. Mohamed El-Hadlaq
 Agricultural and Food Products Department
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box. 3437 Riyadh
 Tel: +966 1452 0000
 Fax: +966 1452 0167
 Email: badr2424@yahoo.com

SUDAN**SOUDAN**

Mr. Gibreel Abdelatif Ahmed
 Deputy Director
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 (SSMO)

P.O. Box 13 573

Khartoum

Tel: +249 11 799 179

Fax: +249 11 799 188

Email: ssmo@sudanmail.net

Dr. El Zein Hassan Ibrahim

Branch Director

Sudanese Standards and Metrology Organization
 (SSMO)

P.O. Box 13 573 - Khartoum

Tel: +249 11 799 179

Fax: +249 11 799 188

Email: ssmo@sudanmail.net

Prof. Suad Hassan Satti

Director of National Chemical Laboratories
 and Food Safety Coordinator

Federal Ministry of Health

P.O. Box 287 Khartoum

Tel: +249 11 779 789 (Off)

+ 249 11272 725 (Res)

Fax: +249 11 795 164

E-mail: satti10@hotmail.com

SYRIA**SYRIE****SIRIA**

Dr. Faten Hamed

General Commission of Agricultural Research
 Damascus

Tel: +574 3037

Fax: +575 7992

TUNISIA**TUNISIE****TÚNEZ**

Eng. Mefteh Amara

Director General of Food Industries
 Ministry of Industry

Rue 8011, Cité Montplaisir - Tunis

Tel.: +216 7128 9562

Fax: +216 7178 9159

Email: mefteh.amara@email.ati.tn

Mr. Moncef Cherif
 Cadre de Direction au Departement de la
 normalisation et de la Certification
 Institut National de la Normalisation et de la
 Propriete Industrielle enTunisie
 B.P. 23, Tunis 1012, Belvedère
 Tel: +216 71 785 922
 Fax: +216 71 781 563

Dr. Nedhif Mabrouk
 Director of Environmental Health
 Ministry of Public Health
 Bab Saadoun - 1006 Tunis
 Tel: +216 71 576 115
 Fax: +216 71 576 010
 Email: mabrouk.nedhif@rns.tu

Dr. Thouraya Annabi Attia
 Chargé de la Formation, l'Information et de la
 Coopération Internationale
 Agence Nationale de Controle Sanitaire et
 Environnemental des Produits (ANCEP)
 Rue du Lac de Constance
 Les Berges du Lac - 1053 Tunis
 Tel: +216 7196 0222
 Fax: +216 7196 0146
 Email: thouraya.attia@rns.tu

UNITED ARAB EMIRATES
ÉMIRATS ARABES UNIS

ARABIA SAUDITA
 Dr. Obaid Essa Ahmed
 Assistant Secretary General
 General Secretariat of Municipalities
 P.O. Box 5665 - Dubai
 Tel: +971 4 444 747
 Fax: +971 4 490 700
 Email: baladiat@emirates.net.ae

Eng. Khalid Sharif Alawadi
 Assistant Director of Public Health Department
 Head of Food Control
 Dubai Municipality
 P.O. Box . 67 - Dubai
 Tel: +971 4 206 4200 - 206 4201
 Fax: +971 4 223 1905
 E-mail: kmsharif@dm.gov.ae

Dr. Mohamed Omar AlBannai
 Head of Public Health Department
 Sharjah Municipality
 Tel: +971 6 565 0097
 Fax: +971 6 565 2707
 Email: al-bannay2002@hotmail.com

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Mrs. Awilo Ochieng Pernet (lic in law)
 Responsible for Codex Alimentarius
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH – 3003 - Bern
 Tel: +41 31 3220 041
 Fax: +41 31 3229 574
 Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

TURKEY

TURQUIE

TURQUÍA

Eng. Nurseren Budak
 Food Engineer
 Ministry of Agriculture
 General Directorate of Protection and Control
 Akay Street, no. 3 - Bakanliklar, Ankara
 Tel: +312 417 4176/0081
 Fax: +312 418 6523
 Email: mnbudak@yahoo.com

UNITED STATES OF AMERICA

ETAS-UNIS D'AMERIQUE

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr. Steve Hawkins
 International Policy Advisor
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 Washington, D.C. 20250
 Tel: +1 202 690 1022
 Fax: +1 202 120 3157
 Email: stephen.hawkins@USDA.gov

USAID Project

Thomas Butterworth
 Director of Technical Services
 ALEB
 12, Dokki Street, 6th floor
 Dokki – Giza, Cairo
 Tel: +202 338 1445
 Fax: +202 748 0729
 Email: tbutterworth@aleb.org

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**OFFICE INTERNATIONAL DES EPIZOOTES**

Dr. Ghazi Yehia
Regional Coordinator for the Middle East
Office International des Epizootes (OIE)
P.O. Box 6220/268
Beirut, Lebanon
Tel: +961 543 0741
Fax: +961 543 0742
Email: rrmeaoie@intracom.net.lb

Dr. Irfan Allama
Collaborator for the Middle East Region
Office International des Epizootes (OIE)
Lebanon
Tel: +961 543 0741
Fax: +961 543 0742
Email: irfanallama@allama.com

STANDARDIZATION AND METROLOGY ORGANISATION FOR G.C.C (GSMO)

Dr. Khaled Al-Khalaf
Secretary General
P.O. Box.85245 Riyadh 11691
Saudi Arabia
Tel: +966 1452 0018
Fax: +966 1452 0052

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**CONSUMER INTERNATIONAL**

Prof. Samir El Jaafari
ATLAS – SAIS Association
Commision of Consumer Protection
11, lotissement Mezgari, Route de Sefrou
Fes, Morocco
Tel: +216 61 480 440
Fax: +216 55 733 796
Email: s.eljaafari@iam.net.ma

Dr. Khaled Zarrouk
Vice president
Organisation de Defense du Consommateur
19, Rue du Canada
1002 Tunis, Tunisie
Tel: +216 71 577 531
Fax: +216 71 564 194
Email: khaled.zarrrouk@rns.tn

ARAB FEDERATION FOR CONSUMERS

Dr. Mohammad Obeidat
President
Arab Federation for Consumers
P.O. Box 926 692, Amman, Jordan
Tel: +962 7744 1010
Fax: +962 6515 6983
Email: consumer@jointnet.com.jo

Dr. Abdel Fattah Kilani
Assistant Secretary General
P.O. Box . 8149
Amman, 11121
Tel: +962 79 5230 845 (Mob)
Fax: +962 6568 4503
Email: drkilani@hotmail.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

ILSI North Africa and Gulf Region
22 Obour Buildings, Salah Salem
Nasr City, Cairo 11811
Tel: +202 260 2457
Fax: +202 403 2318
Email: ilsil@tedata.net.eg

Dr. Gamal El-Din Ghali
President

Mr. Ahmed Abdel-Aziz Gaballa
Secretary General

Mr. Tarek Abdou
Quality Assurance Director

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)

FAO - Food Quality and Standards Service
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. Ezzeddine Boutrif
FAO - Food Quality and Standards Service
Officer in Charge
Tel: +39-06-57056156
Fax: +39-06-5754593
Email: ezzeddine.boutrif@fao.org

Ms. Londa VanderWal
FAO - Food Quality and Standards Service
Associate Professional Officer
Tel. +39 06 5705 5636
Fax +39 06 5705 4593
E-mail: londa.vanderwal@fao.org

Prof. Bruce Traill
 Team Leader – Codex Evaluation Team
 University of Reading
 P.O. Box 237
 Reading, RGG GAR
 United Kingdom
 Tel: +44 118 931 8389
 Email: w.b.traill@rdg.ac.uk

FAO Regional Office for the Near East

P.O. Box 2223
 Cairo, Egypt
 Tel: + 202 331 6000
 Fax: + 202 749 5981 / 337 3419

Dr Abdellatif Tabet
 FAO Representative Egypt, Deputy Regional
 Representative for the Near East

Dr. Fatima Hashem
 Food and Nutrition Officer, Regional Office for the
 Near East
 E-mail: fatima.hachen@fao.org

Dr. Ghassan Hamdallah
 Senior Regional Officer, Regional Office for the
 Near East
 Tel: +202 63331 6171
 Email: ghassam.hamdallah@fao.org

WORLD HEALTH ORGANISATION

Dr. Gerald Moy
 GEMS/Food Manager
 Food Safety Department
 WHO- Geneva, Switzerland
 Tel: +41 22 791 3698
 Fax: +41 22 791 4807
 E-mail: moyg@who.int

Mrs. Susanne Gelders
 Technical Officer/ Food Safety
 WHO/Eastern Mediterranean Regional Office
 Abdel-Razzak El-Sanhoury St.
 P.O.Box: 7608 Nasr City -11371 Cairo
 Tel: +2012 393 6369 (Mob)
 Fax: +202 276 5378
 E-mail: gelderss@who.emro.int

Mrs. Mona Darwish
 Secretary - WHO/Eastern Mediterranean Regional
 Office
 Email: darwishm@who.emro.int

EGYPTIAN SECRETARIAT

EGYPTIAN ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION AND QUALITY CONTROL (EOS)

16 Tabreeb El-Modarrebeen Street
 Ameriya, Cairo, Egypt
 Tel: +202 6031 351
 Fax: +202 6031 349
 Email: moi@idsc.gov.eg

Mrs. Zeinab Gouda
 General Manager of Technical Relations

Eng. Fayza Ismail
 Head of Food Standards

Eng. Kamel Darwish
 Senior Food Standards Specialist

Eng. Mohamed Nasr El-Din
 Senior Food Standards Specialist

Ms. Madiha Essam-Eldeen
 Head of Foreign Relations Dept.

Mrs. Azza Taha
 Technical Relations Specialist

Eng. Afaf Ghubrial
 Technical Relations Specialist

Mr. Shaker Abdel-Rahman
 Technical Relations Specialist

Mr. Mohsen Zeedan
 Technical Relations Specialist

Mr. Gamal Abdel-Aliem Awad
 Technical Relations Specialist

Mr. Tamer A. Timour
 Technical Relations Specialist

Ms. Asmaa Abdel-Mohsen Abdel- Azim
 Technical Relations Specialist

Ms. Samaa M. Ezz El-din Sayed
 Technical Relations Specialist

Ms. Abeer Youssef Abdel-Fattah
 Technical Relations Specialist

Mr. Ismail Abdel-Rahman M.Sokkar
 Technical Relations Specialist

Ms. Nesreen Abou-Elfath Shoeib
 Technical Relations Specialist

Eng. Ahmad Abou-Zeid
Food Standards Specialist

Mr. Khaled M. El Sayed
Public Relations

CODEX SECRETARIAT

Dr. Alan Randell
Secretary
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 4390
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: alan.randell@fao.org

Ms. Annamaria Bruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 6254
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org