Mayo 2004

S

comisión del codex alimentarius

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

Tema 7 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

27º período de sesiones,
Centro Internacional de Conferencias, Ginebra, Suiza, 28 de junio – 3 de julio de 2004

LISTA DE PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES Y PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

1. En el Cuadro 1 figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines. Se invita a la Comisión a que **decida** en cada caso si se debe o no emprender esta labor, y qué órgano auxiliar u otro órgano debería emprenderla. Se invita a la Comisión a que **examine** estas propuestas tanto a la luz del *Marco Estratégico*, como de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares.*

2. En el Cuadro 2 se incluye una lista de propuestas de interrupción de trabajos. Se invita a la Comisión a que **decida** si interrumpir o no los trabajos en cada caso.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayor parte de los documentos de reunión de la FAO se encuentran en el sitio de Internet www.fao.org

J2465S

CUADRO 1: PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

COMITÉ COMPETENTE	NORMAS Y TEXTOS AFINES	REFERENCIA
CAC	Proyecto de mandato y propuesta de proyecto del nuevo Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos [1]	ALINORM 03/41, párr. 229-230
CCASIA/CCPFV	Anteproyecto de Norma del Codex para el Ginseng [2]	ALINORM 03/41, párr.206-210
CCASIA/CCPFV	Anteproyecto de Norma del Codex para la Pasta de Soja Fermentada (Doenjang)[3]	ALINORM 03/41, párr.206-210
CCASIA/CCPFV	Anteproyecto de Norma del Codex para la Pasta de Soja Fermentada Picante (Gochujang)[4]	ALINORM 03/41, párr.206-210
CCFICS	Anteproyecto de Apéndices a las Directrices para la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias Relacionadas con la Inspección y Certificación de Alimentos [5]	ALINORM 04/27/30, párr. 88-90
CCFICS	Anteproyecto de Principios para la Certificación Electrónica [6]	ALINORM 04/27/30, párr. 88-89
CCFICS	Anteproyecto de Directrices para la Inspección de Alimentos Importados Basada en el Riesgo [7]	ALINORM 04/27/30, párr. 88-89
CCFAC	Anteproyecto de Planes de muestreo para aflatoxinas en almendras, nueces de Brasil, avellanas y pistachos	ALINORM 04/27/12 párr. 149
CCFAC	Anteproyectos de niveles máximos de 3-MCPD (Cloropropanol) en proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (PVH con ácido) y productos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas con ácido	ALINORM 04/27/12 párr. 193
CCFAC	Anteproyecto de revisión de la Norma General del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos	ALINORM 04/27/12 párr. 126
CCFH	Anteproyecto de revisión del Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979 – enmendado 1981)[8]	ALINORM 04/27/13 párr. 149-154

[1] véase el Apéndice I
[2] véase el Apéndice II
[3] véase el Apéndice III
[4] véase el Apéndice IV
[5] véase el Apéndice V
[6] véase el Apéndice VI
[7] véase el Apéndice VII
[8] véase el Apéndice VIII

COMITÉ COMPETENTE	NORMAS Y TEXTOS AFINES	REFERENCIA
CCPR	Lista de prioridades para el establecimiento de LMR de determinados plaguicidas	ALINORM 04/27/24, párrs 204-206, Apéndice XI
CCPR	Revisión limitada de la clasificación del Codex de alimentos y piensos (1993)[9]	ALINORM 04/27/24, párrs 248 – 258, Apéndice IX
CCGP	Revisión de la Definición de "Alimento" en el Manual de Procedimiento	ALINORM 04/27/33A, párr. 84
CCFL	Revisión de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente[9].	ALINORM 04/27/22, párr. 78

[9] El documento del proyecto se presentará por separado

CUADRO 2: PROPUESTAS DE INTERRUPCIÓN DE TRABAJO

COMITÉ COMPETENTE	NORMAS Y TEXTOS AFINES	REFERENCIA
CCFFP	Anteproyecto de Enmienda a la Norma para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva (*Clupea bentincki*)	ALINORM 04/27/18, párr. 7
CCFFP	Anteproyecto de Modelo de Certificado para el pescado y los productos pesqueros (otros certificados).	ALINORM 04/27/18, párr. 70
CCFFP	Establecimiento de una lista de peces depredadores	ALINORM 04/27/18, párr. 12 ALINORM 04/27/3, párr. 88
CCFICS	Anteproyecto de Directrices para la determinación de equivalencia de los reglamentos técnicos relacionados con los sistemas de inspección y certificación de alimentos	ALINORM 04/27/30, párr. 80
CCMH	Anteproyecto de Anexo sobre Procedimientos de inspección Post-Mortem para la carne basados en el riesgo [10]	ALINORM 04/27/16, párr. 66
CCMH	Anteproyecto de Anexo sobre la Verificación microbiológica del control proceso aplicado a la higiene de la carne [11]	ALINORM 04/27/16, párr. 77
CCFAC	Anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)	ALINORM 04/27/12, párr. 84 y Apéndice VIII
CCFAC	Anteproyecto de Código de Prácticas para el Uso Seguro del Cloro Activo	ALINORM 04/27/12, párr. 91-93
CCFAC	Anteproyectos de niveles máximos para el deoxinivalenol	ALINORM 04/27/12, párr. 158
CCFAC	Proyectos de niveles máximos para el cadmio en las frutas; carne de vacuno, porcino, ovino y aves; carne de caballo; hierbas aromáticas, hongos comestibles; apio; soja seca y maní.	ALINORM 04/27/12, párr. 176

[10] Se ha adjuntado el Anexo al Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne y el Comité ha interrumpido la elaboración del anexo como documento separado.

[11] Se ha adjuntado el Anexo al Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Carne y el Comité ha interrumpido la elaboración del anexo como documento separado.

Apéndice I

Proyecto de mandato y propuesta de proyecto para el nuevo Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos

Proyecto de Mandato

Objetivos

Elaborar normas, directrices o recomendaciones, según proceda, para los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos o las características introducidas en los alimentos por esos medios, sobre la base de datos científicos y análisis de riesgos, y teniendo en cuenta, cuando proceda, otros factores legítimos pertinentes para la salud de los consumidores y el fomento de prácticas comerciales equitativas.

Calendario

El Grupo de Acción deberá completar sus trabajos en el plazo de cuatro años. El Grupo de Acción deberá presentar un informe completo en 2009.

Mandato

(a) Elaborar normas, directrices u otros principios, según proceda, para los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos;

(b) Coordinar y colaborar estrechamente, según sea necesario, con los Comités del Codex competentes en el ámbito de su mandato en lo relativo a los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos; y

(c) Tener plenamente en cuenta los trabajos realizados por las autoridades nacionales, la FAO, la OMS, otras organizaciones internacionales y otros foros internacionales competentes.

Documento del Proyecto

Propuesta de nuevos trabajos relacionados con alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos

Preparado por Japón

1. Objetivo y ámbito de aplicación del Grupo de Acción.

Elaborar normas, directrices o recomendaciones, según proceda, para los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos o las características introducidas en los alimentos por esos medios, sobre la base de datos científicos y análisis de riesgos, y teniendo en cuenta, cuando proceda, otros factores legítimos pertinentes para la salud de los consumidores y el fomento de prácticas comerciales equitativas.

2. Pertinencia y actualidad.

El Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos (2000 – 2003) preparó los Principios para el análisis de riesgo de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos y las Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante. En la última reunión del Grupo de Acción, celebrada en marzo de 2003, se intercambiaron opiniones sobre los posibles futuros trabajos relacionados con los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, que el Codex habría de emprender y se tomó nota de varias propuestas que las directrices arriba mencionadas no abarcaban. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones celebrado en 2003, tomó nota también de las opiniones expresadas por muchas delegaciones en el sentido de que el Codex debería seguir examinando alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, y convino en pedir al Gobierno del Japón que elaborara un proyecto de plan de trabajo para establecer el nuevo Grupo de Acción, con vistas a examinarlo en su siguiente período de sesiones. Teniendo en cuenta estas propuestas y las opiniones expresadas en la última reunión del Grupo de Acción y en el último período de sesiones de la Comisión, es pertinente y oportuno reanudar los trabajos para elaborar textos del Codex sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, que contribuyan a desarrollar los Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos.

3. Principales cuestiones que se deben tratar.

El nuevo Grupo de Acción debería tener un ámbito limitado para asegurar que complete con éxito trabajos significativos en el período especificado, es decir, un máximo de cuatro años. Si el ámbito de los trabajos es de base científica y se centra en dos o tres temas específicos, se facilitará la consecución del objetivo del nuevo Grupo de Acción consistente en obtener productos útiles de forma eficiente con los limitados recursos.

En la primera reunión del Grupo de Acción, se determinarán los aspectos principales y se establecerán las prioridades. El objetivo será centrar principalmente la atención en mecanismos encaminados a garantizar la inocuidad, incluyendo la elaboración de recomendaciones, normas y las correspondientes directrices, en los casos en que puedan refrendarse con datos científicos disponibles. Los temas que se enumeran a continuación son posibles materias de debate que se ofrecen solamente como ejemplo, sin prejuzgar ninguna decisión futura del nuevo Grupo de Acción:

- Animales transgénicos, incluidos los peces
- Animales clonados
- Plantas que expresan sustancias bioactivas
- Presencia en bajo nivel de alimentos obtenidos por ingeniería genética no autorizados

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

Como la biotecnología moderna puede aportar instrumentos notablemente útiles para la producción de alimentos, hay que garantizar en la mayor medida posible la inocuidad de los alimentos derivados de ella. Hay que tener plenamente en cuenta la inocuidad de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, sus riesgos potenciales para la salud del consumidor y la promoción de su comercio leal. Por otra parte, no hay ninguna uniformidad internacional ni en las legislaciones nacionales ni en los resultados de los trabajos que se han realizado o se están realizando en otros foros y organizaciones internacionales competentes en el sector de la evaluación de los aspectos de los alimentos obtenidos por medios

biotecnológicos modernos. Por lo tanto, esta propuesta se ajusta a los Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo, por las razones siguientes.

Criterios aplicables a las cuestiones de carácter general:

(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas

La finalidad del nuevo Grupo de Acción es elaborar normas, directrices o recomendaciones para garantizar la inocuidad de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, teniendo en cuenta sus riesgos potenciales para la salud del consumidor. Se contribuirá así a la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

Si no hay ninguna norma, directriz o recomendación internacional para los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, existirán normas nacionales divergentes que constituirían impedimentos posibles al comercio internacional.

(c) Objeto de los trabajos y establecimiento de prioridades entre las diversas secciones de los trabajos.

El objeto de los trabajos, mencionado en la Sección 1 "***Objetivo y ámbito del Grupo de Acción***" y la determinación de las prioridades de los trabajos que habrán de realizarse serán los temas que se traten en la primera reunión del Grupo de Acción, como se explica en la Sección 3.

(d) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo.

No hay ninguna otra organización que haya emprendido actividades de establecimiento de normas internacionales para los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex.

Los nuevos trabajos contribuyen a la inocuidad para la salud humana y al comercio leal de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, ya que contribuyen al logro de los siguientes objetivos descritos en los "Objetivos y prioridades estratégicos" (CAC, Marco Estratégicos 2003 - 2007). Es de señalar que el anterior Grupo de Acción dejó sin tratar varios aspectos importantes de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos.

Objetivo 1: Fomentar un marco reglamentario racional

Objetivo 2 Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos

Objetivo 4 Acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario

Objetivo 6 Promover la máxima aplicación de las normas del Codex

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex.

El anterior Grupo de Acción publicó los siguientes documentos que se relacionan con otros documentos del Codex, especialmente con los Principios de Aplicación Práctica del Codex para el Análisis de Riesgos, y se espera que los que produzca el nuevo Grupo de Acción se elaborarán de la misma manera.

- Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos
- Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante
- Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante.

7. Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y disponibilidad de este tipo de asesoramiento.

Del 17 al 21 de noviembre de 2003 se celebró en Roma la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos derivados de animales modificados genéticamente, incluidos los peces. Dependiendo de los aspectos que habrán de abarcar los nuevos trabajos, que se determinarán en la primera reunión del Grupo de Acción, se necesitarán otras celebraciones de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, como instrumento esencial para proporcionar aportaciones científicas a los debates del Grupo de Acción.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas al Grupo de Acción procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones;

Véase el punto 7.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.

El plazo para la elaboración de normas y otros tipos de recomendaciones no debería ser superior a cuatro años, desde el comienzo de los nuevos trabajos. Por lo tanto, si la Comisión aprueba los nuevos trabajos en 2004, la primera reunión del Grupo de Acción se convocará durante el primer trimestre de 2005 y las adopciones en el Trámite 5 y en el Trámite 8 se realizarán, a más tardar, en 2008 y 2009, respectivamente.

Apéndice II

Documento de Proyecto

Propuesta de nuevos trabajos del Comité Coordinador del Codex para Asia

(Normas del Codex para Productos de Ginseng)

Preparado por: La República de Corea

Objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta

Elaborar la norma del Codex para productos de ginseng seco y productos de extracto de ginseng que se fabrican después de tratar y elaborar las raíces del ginseng fresco.

Pertinencia y actualidad

El Comité Ejecutivo, en su 49ª reunión, aprobó la elaboración de la Norma del Codex para el Ginseng, incluyendo todas sus variedades. Como se expresaron diferentes opiniones sobre si los productos deberían incluirse en la categoría de alimentos o de medicamentos, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 21ª reunión, convino en pedir asesoramiento a la Comisión para determinar qué otro Comité del Codex podría tener los conocimientos especializados necesarios para llevar a cabo el examen de este producto en su programa de trabajo (ALINORM 03/27, párrs. 90-94).

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, acordó que la Republica de Corea preparara un documento de proyecto para su elaboración en la siguiente reunión del Comité Ejecutivo y acordó también que, a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo, los trabajos sobre la normalización de este producto se encomendaran al CCASIA y los finalizara el CCPFV (ALINORM 03/41, párr. 210).

Por estas razones, se preparó y sometió al Comité Ejecutivo, en su 54ª reunión, esta propuesta relativa al examen del establecimiento de normas del Codex para productos de Ginseng, de conformidad con la decisión adoptada en el 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Hoy en día, el Ginseng es uno de los principales productos agrícolas en todo el mundo, inclusive en América del Norte, Australia, China y Corea. En la mayoría de los países se distribuyen y consumen varios tipos de productos elaborados de Ginseng.

Durante miles de años, se ha consumido Ginseng sin reflexionar en si es alimento o medicamento. Como en tales épocas el Ginseng no se cultivaba artificialmente, era muy raro y los curanderos de China y Corea lo utilizaban limitadamente como sustancia para mejorar la energía y vitalidad de las personas físicamente débiles. Estas prácticas hicieron que en algunos países se clasificara el Ginseng como sustancia medicinal hasta tiempos recientes.

El Ginseng se ha utilizado ampliamente como alimento y se han desarrollado varias docenas de recetas de cocina que lo utilizan. Al mejorar los métodos de elaboración del Ginseng, se han desarrollado también una variedad de productos elaborados del mismo para mejorar la distribución, el almacenamiento y la comestibilidad de los productos. Hoy en día, se consume en el mundo el Ginseng más como alimento que como medicamento. En las Definiciones para los Fines del Codex Alimentarius, “se entiende por alimento toda sustancia que se destina al consumo humano, pero no incluye las sustancias utilizadas solamente como medicamentos”.

En el mercado internacional se comercializan cada año productos elaborados de Ginseng por un valor de cuatro o cinco millones de dólares. Se espera que el comercio de tales productos crezca rápidamente a medida que aumenta su producción. A pesar de ello, sólo en unos pocos países existen reglamentos específicos para los productos del Ginseng y, en ellos, se aplican criterios diferentes. Por ello, existe una notable confusión en el comercio internacional y en la elección de alimentos inocuos por parte de los consumidores.

Por consiguiente, es urgentemente necesario elaborar normas internacionales razonables que incluyan una definición, tipos, factores de calidad, métodos de higiene y etiquetado para los productos de Ginseng, en beneficio de un comercio leal y de la protección de los consumidores.

Principales aspectos que han de incluirse

La norma propuesta abarca los puntos siguientes:

(a) Nombre del producto y ámbito de aplicación que incluirán todos los principales ingredientes del producto (ginseng fresco) y los tipos de productos con arreglo a los métodos de fabricación (ginseng seco y extracto de ginseng)

(b) Ingredientes básicos e ingredientes facultativos del producto, así como los principales criterios de calidad (contenido de agua, ginsenosida, etc.) según los tipos de productos.

(c) Aditivos alimentarios y contaminantes permitidos, sus niveles máximos, condiciones de higiene, pesos y medidas, etiquetado, métodos de análisis y muestreo, etc.

Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La propuesta se ajusta a los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

Muchos países no tienen definiciones o reglamentos específicos para los productos de Ginseng ni facilitan a los consumidores una información suficiente para elegir buenos productos. Además, se transmite sobre estos productos una información infundada que no se basa en investigaciones científicas, sino únicamente en estrategias de venta, lo que induce a error a los consumidores. Por consiguiente, es necesario elaborar normas para productos de Ginseng a fin de garantizar la salud de los consumidores y protegerlos contra prácticas fraudulentas.

(b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

En Corea, el volumen de producción de Ginseng (Ginseng fresco) en 2002 fue de 16 662 toneladas. Los principales productores de Ginseng son China, Corea, Canadá, y EE.UU., que naturalmente son los principales exportadores de sus productos. En el mercado internacional, el comercio de productos de Ginseng está creciendo continuamente y en 2001 su volumen ascendió a 25 millones de toneladas por un valor de 460 millones de dólares EE.UU. Los productos se distribuyen y consumen en la mayoría de los países del sudeste asiático y de Europa, además de los citados. Por lo tanto, debería establecerse una norma internacional para los productos de Ginseng que se producen en todo el mundo y se comercializan activamente en el mercado internacional.

(c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

Pese a la diversificación de los productos de Ginseng que se comercializan entre los países, muchos países aplican criterios diferentes a tales productos. Los productos de Ginseng se clasifican como alimentos, preparados alimentarios, productos agrícolas elaborados, material vegetal crudo, complementos dietéticos o medicamentos, según el país o el tipo de producto. Estas diferencias constituyen impedimentos reales o potenciales al comercio internacional de productos de Ginseng. Por consiguiente, se necesita una norma internacional unificada para garantizar el comercio leal de los productos.

(d) Mercado internacional o regional potencial.

Se han desarrollado varios productos elaborados de Ginseng y su consumo ha aumentado rápidamente. Los agricultores de los distintos países reconocen que el Ginseng es un importante cultivo rentable. En particular, la producción y la exportación de Ginseng se han quintuplicado con creces en los diez últimos años en América del Norte, y se cultiva el producto incluso en Australia y Nueva Zelandia. Por ello, teniendo en cuenta la producción y consumo crecientes de Ginseng, es muy probable que el comercio internacional de sus productos aumente considerablemente.

Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex

Esta propuesta es coherente con la declaración de visión estratégica del Marco Estratégico 2003-2007.

Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Ninguna

Identificación de toda necesidad y disponibilidad de asesoramiento de expertos

Ninguna

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.

Ninguna

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años

***Fecha de iniciación*:** El anteproyecto de norma podría ser examinado en la 14ª reunión del CCASIA en septiembre de 2004.

***Adopción en el Trámite 5*:** En el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en julio de 2005

***Finalización del proyecto de norma*:** En la 23ª reunión del CCPFV en septiembre de 2006.

***Fecha de terminación*:** Si se puede llegar a un consenso sobre el proyecto de norma, se adoptará ya en el Trámite 8 en julio de 2007, cuando se celebre el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Dirección de los trabajos: La República de Corea.

Miembros del grupo de trabajo electrónico: Por determinar

Apéndice III

Documento de Proyecto

Propuesta de nuevos trabajos del Comité Coordinador del Codex para Asia

(Norma del Codex para la Pasta de Soja Fermentada)

Preparado por: La República de Corea

Objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta

Elaborar una norma del Codex para el producto Pasta de Soja Fermentada, que es un producto fermentado pastoso pardo cuyo principal ingrediente es la soja.

Su pertinencia y actualidad

La República de Corea propuso la elaboración de la Norma del Codex para la Pasta de Soja Fermentada en la 21ª reunión del CCPFV. Debido a la amplia lista de productos que había de examinar, el Comité convino en recabar asesoramiento de la Comisión sobre qué Comité del Codex estaría en mejores condiciones de encargarse de la normalización de este producto (ALINORM 03/27, párr. 108).

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, convino en que la República de Corea preparara un documento de proyecto para su examen en la siguiente reunión del Comité Ejecutivo y acordó además que, a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo, el trabajo relativo al establecimiento de normas para este producto se encomendará al CCASIA y su finalización, al CCPFV (ALINORM 03/41, párr. 210).

En consecuencia, se ha preparado esta propuesta que se sometió al Comité Ejecutivo, en su 54ª reunión, para que examinara el establecimiento de normas del Codex para la Pasta de Soja Fermentada, de conformidad con la decisión adoptada en el 26º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

La Pasta de soja fermentada es uno de los alimentos fermentados típicos de la región de Asia, donde la población la ha utilizado como fuente de proteínas durante mil años. El producto se denomina *Doenjang* en Corea y *Miso* en Japón, mientras que en China se producen también varios productos de soja fermentada a los que se dan distintos nombres.

Se sabe que la Pasta de soja fermentada tiene características nutricionales y otras características relacionadas con la salud, como los efectos antioxidantes y anticancerígenos de los ácidos grasos insaturados, la lecitina y las isoflavonas de la soja, así como varios ácidos orgánicos generados durante el proceso de fermentación. La Pasta de soja fermentada tiene también un sabor único procedente de la combinación de los sabores de los aminoácidos de la hidrólisis proteínica, el sabor dulce de la sacarificación del almidón, el sabor agrio del ácido orgánico y el sabor salado de la sal.

Estos sabores y características funcionales excepcionales de la Pasta de soja fermentada han contribuido a incrementar el consumo nacional y el comercio internacional de este producto. La producción comercial de Pasta de soja fermentada de Corea y Japón supera las 700 000 toneladas al año. Y esta cifra es mucho mayor si se añade la producción de China y otros países. Se comercializa el producto en más de 50 países.

No obstante, muchos países no tienen definiciones o reglamentos específicos aplicables a este producto y los principales productores, Corea, Japón, y China, tienen reglamentos nacionales diferentes. Por ello, existe una notable confusión en el comercio internacional y en los consumidores al elegir productos inocuos de Pasta de soja fermentada.

En estas circunstancias, la elaboración de la norma para este producto cae exactamente dentro del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y es realmente oportuna para fines de las actividades del Codex, porque proporcionará a los consumidores una información correcta sobre la Pasta de soja fermentada y contribuirá a un comercio más leal y fácil del producto entre los países.

Principales cuestiones que se deben tratar

La norma propuesta abarca los puntos siguientes:

(a) Nombre y ámbito de aplicación de la norma que incluirán todos los principales ingredientes del producto (soja), el método de fabricación (fermentación) y el tipo de producto (pasta)

(b) Características, ingredientes principales e ingredientes facultativos, de conformidad con cada uno de los materiales del producto, procesos de fabricación, microorganismos que han de utilizarse y forma de aplicación de los microorganismos.

(c) Factores de calidad (proteína cruda, nitrógeno de los aminoácidos, etc.) y sus valores que identifican las características de los productos de soja fermentada.

(d) Aditivos alimentarios permitidos y sus niveles máximos, higiene, pesos y medidas, etiquetado, métodos de análisis y muestreo, etc.

Evaluación con respecto a los criterios para el *Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos*

Esta propuesta cumple los criterios siguientes para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

La Pasta de soja fermentada es uno de los principales productos alimenticios para, al menos, 1 500 millones de personas que la consumen diariamente en todo el mundo. Se fabrica este producto utilizando la soja como material principal, y su nombre es distinto en cada país. También sus materiales, métodos de fabricación y usos son algo diferentes de un país a otro. Tales diferencias dan lugar a la distribución de distintos tipos de imitaciones y crean confusión entre los consumidores. En particular, hay un posible peligro para la inocuidad de los consumidores debido a que circulan en el mercado pastas de soja fermentadas en las que se utilizan aditivos en exceso o no permitidos. Por todo ello, es necesario elaborar la norma para la Pasta de Soja Fermentada a fin de garantizar la salud de los consumidores y protegerlos contra prácticas fraudulentas.

(b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

Los principales productores de Pasta de soja fermentada son Japón, China y Corea. En 2002, Corea produjo 153 948 toneladas de este producto y ha exportado 8 379 toneladas e importado 6 078 toneladas del mismo en los últimos cinco años. Japón produce más de 500 000 toneladas y exporta más de 6 000 toneladas al año. Los principales participantes en el comercio de la pasta de soja fermentada son EE.UU., Canadá, Alemania, el Reino Unido, Francia, Italia, Australia, Rusia, Singapur, Taiwán y Malasia, además de los citados Japón, China y Corea. Por consiguiente, debería elaborarse una norma internacional para la pasta de soja fermentada que se comercializa activamente al menos en 50 países.

(c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

Hay diferencias en los reglamentos sobre los productos, incluso entre los países de Asia. Tales diferencias pueden constituir impedimentos potenciales para el comercio internacional de la Pasta de soja fermentada. Por ello, deberá prepararse una norma internacional unificada a fin de garantizar el comercio leal de la Pasta de soja fermentada.

(d) Mercado internacional o regional potencial.

Los principales consumidores de la Pasta de soja fermentada han sido los países de Asia pero, en los últimos tiempos, el consumo de este producto está aumentando mucho en los países de América del Norte y Europa, especialmente, en el Reino Unido, Italia y Alemania. La razón de ello es que se reconoce que el producto es un alimento sano y que prolonga la vida. Como los consumidores tienen cada vez mayor conciencia de la necesidad de una vida sana, puede decirse que el mercado potencial de la Pasta de soja fermentada es realmente grande.

Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex

Esta propuesta se ajusta a la declaración de visión estratégica del Marco Estratégico 2003-2007. Especialmente, la normalización de alimentos típicos de la región de Asia, que está integrada sobre todo por países en desarrollo, contribuirá a la mejora de la participación de los países en las actividades del Codex.

Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex;

Ninguna

Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento

Ninguna

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones;

Ninguna

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.

Fecha de inicio: El anteproyecto de norma podría ser examinado en la 14ª reunión del CCASIA en septiembre de 2004.

***Adopción en el Trámite 5*:** En el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en julio de 2005

***Finalización del proyecto de norma*:** En la 23ª reunión del CCPFV en septiembre de 2006.

***Fecha de terminación*:** Si se puede llegar a un consenso sobre el proyecto de norma, se adoptará ya en el Trámite 8 en julio de 2007, cuando se celebre el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Dirección de los trabajos: La República de Corea.

Miembros del grupo de trabajo electrónico:

Se espera que el Grupo de Trabajo Electrónico esté integrado principalmente por países de Asia, especialmente Corea, Japón y China, durante el proceso de examen del anteproyecto de norma en el CCASIA.

Apéndice IV

Documento de Proyecto

Propuesta de nuevos trabajos del Comité Coordinador del Codex para Asia

(Norma del Codex para *Gochujang*)

Preparado por: La República de Corea

Objetivo y ámbito de aplicación de la norma propuesta

Elaborar una norma del Codex para el producto *Gochujang*, producto fermentado pastoso, fabricado mediante la fermentación y sazón de chile rojo en polvo, mezclado con almidón derivado de cereales, una vez sacarificado el almidón.

Pertinencia y actualidad

La República de Corea propuso la elaboración de una Norma del Codex para *Gochujang* en la 21ª reunión del CCPFV. Debido a la amplia lista de productos que había de examinar, dicho Comité convino en pedir asesoramiento sobre cuál sería el Comité del Codex que podría encargarse mejor de la normalización de este producto (ALINORM 03/27, párr. 108).

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, convino en que la República de Corea preparara un proyecto de documento para someterlo al examen del Comité Ejecutivo en su siguiente reunión, y acordó además que, a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo, el trabajo relativo al establecimiento de la norma para este producto se encomendara al CCASIA y su finalización, al CCPFV (ALINORM 03/41, párr. 210).

A este respecto, se preparó esta propuesta que se presentó al Comité Ejecutivo en su 54ª reunión para que examinara el establecimiento de una norma del Codex para el *Gochujang*, de conformidad con la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones.

El *Gochujang*, junto con la pasta de soja fermentada, es uno de los alimentos fermentados típicos de la región de Asia y sus principales materiales son el chile rojo en polvo y una fuente de almidón. Se produce principalmente en Corea, pero también China y Japón son productores importantes. Se estima que estos países producen 150 000 toneladas al año y el producto se distribuye y consume en más de 60 países de todo el mundo con el nombre de *Gochujang*.

Este producto tiene las funciones nutricionales de un alimento fermentado y su consumo y comercio en el mercado mundial están creciendo rápidamente, a medida que en los últimos tiempos se ha demostrado científicamente la eficacia de la capsaicina, ingrediente principal del chile rojo.

Sin embargo, la mayoría de los países no cuentan con definiciones y reglamentos aplicables a este producto, lo que causa confusión con respecto a su inocuidad para el consumidor y obstaculiza el comercio internacional del producto.

En estas circunstancias, la elaboración de la norma para este producto cae exactamente dentro del mandato de la Comisión del Codex Alimentarius y es realmente oportuna a efectos de las actividades del Codex, ya que contribuirá a facilitar a los consumidores una información correcta y objetiva sobre el *Gochujang* y a conseguir un comercio leal y fácil del producto entre los países.

Principales cuestiones que se deben tratar

La norma propuesta abarca los puntos principales siguientes:

(a) Definición y ámbito de aplicación del producto *Gochujang.*

(b) Características, ingredientes principales e ingredientes facultativos de cada producto por lo que respecta a sus materiales, procesos de fabricación, microorganismos que han de utilizarse y formas de aplicar los microorganismos.

(c) Ingredientes principales (capsaicina, nitrógeno de los aminoácidos, etc.) y sus valores que identifiquen las características de los productos fermentados fabricados utilizando chile rojo en polvo.

(d) Aditivos alimentarios permitidos y sus niveles máximos, condiciones de higiene, pesos y medidas, etiquetado, métodos de análisis y muestreo, etc.

Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta se ajusta a los siguientes Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

Como el kimchi, el *Gochujang* tuvo su origen como alimento fermentado en la región de Asia y actualmente se distribuye y consume en todo el mundo. Sin embargo, los consumidores pueden confundirse debido a que se considera el *Gochujang* como un tipo de las salsas normales fabricadas simplemente mediante la combinación de varias especias y condimentos. Asimismo, en el comercio internacional, se están distribuyendo productos fraudulentos no fabricados mediante el proceso de fermentación o sacarificación y en los que se utilizan sucedáneos del chile rojo o materias colorantes, en lugar del chile rojo genuino. En particular, la inocuidad para los consumidores se halla en peligro debido a que circula en el mercado un *Gochujang* en el que se han utilizado aditivos en exceso y/o no permitidos. Por consiguiente, es necesario elaborar una norma para el *Gochujang* a fin de garantizar la salud de los consumidores y proteger a éstos contra prácticas fraudulentas.

(b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

En 2002, Corea produjo 131 990 toneladas de *Gochujang* y, en los últimos cinco años, ha exportado 19 354 toneladas e importado 1 052 toneladas del producto.

También China, Japón, Australia y los EE.UU. producen *Gochujang*. Se comercializa este producto en más de 60 países de todo el mundo, especialmente en las regiones de Asia, América, Europa y Australia. Por consiguiente, se debería elaborar una norma internacional para el *Gochujang* que se comercializa activamente en el mercado internacional.

(c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

El *Gochujang* es un alimento pastoso fermentado que se fabrica utilizando chile rojo y una fuente de almidón, como ingredientes principales. Este producto se distingue claramente de los productos normales de salsa de chile (o salsa picante) por sus ingredientes, proceso de fabricación y su uso y características.

No obstante, la mayoría de los países no cuentan con reglamentos específicos aplicables a este producto, lo que puede causar impedimentos al comercio internacional de *Gochujang*. Por lo tanto, debe prepararse una norma internacional unificada para asegurar el comercio leal de *Gochujang*.

(d) Mercado internacional o regional potencial.

La producción de *Gochujang* se ha triplicado en los diez últimos años en Corea y está creciendo rápidamente en otros países, como China. El *Gochujang* se utiliza ampliamente. Mezclado con distintas hortalizas y carnes se utiliza para la fabricación de productos preparados con *Gochujang*, así como para la fabricación de estofados, sopas y salsas. Su sabor especial y sus funciones como alimento saludable han contribuido a incrementar el consumo y comercio internacional de este producto. Considerando que los consumidores se preocupan cada vez más de su salud, puede decirse que el mercado potencial del *Gochujang* es realmente grande.

Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta se ajusta a la declaración de visión estratégica del Marco Estratégico 2003-2007. La normalización de alimentos típicos de la región de Asia, que está integrada sobre todo por países en desarrollo, contribuirá especialmente a la mejora de la participación de estos países en las actividades del Codex.

Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Ninguna

Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento

Ninguna

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones;

Ninguna

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.

***Fecha de inicio*:** El anteproyecto de norma podría ser examinado en la 14ª reunión del CCASIA en septiembre de 2004.

***Adopción en el Trámite 5*:** En el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en julio de 2005.

***Finalización del proyecto de norma*:** En la 23ª reunión del CCPFV en septiembre de 2006.

***Fecha de terminación*:** Si se puede llegar a un consenso sobre el proyecto de norma, éste será adoptado ya en el Trámite 8 en el 30º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en julio de 2007.

Dirección de los trabajos: La República de Corea.

Miembros del grupo de trabajo electrónico:

Se espera que el Grupo de Trabajo Electrónico esté integrado principalmente por países de Asia, especialmente Japón y China, durante el proceso de examen del anteproyecto de norma en el CCASIA.

Apéndice V

Documento de Proyecto [12]

Propuesta de nuevos trabajos: Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

ANTE PROYECTO DE APÉNDICES A LAS DIRECTRICES PARA LA DETERMINACIÓN DE EQUIVALENCIA DE MEDIDAS SANITARIAS RELACIONADAS CON LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS

Preparado por: Estados Unidos de América

Objetivo y ámbito de aplicación de la norma [13].

Elaborar nuevas directrices sobre la determinación de la equivalencia con respecto a las medidas sanitarias, como se indica a continuación.

El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) elaboró las Directrices para la determinación de equivalencia de medidas sanitarias relacionadas con la inspección y certificación de alimentos, que fueron aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones. Los países en desarrollo y la Asociación internacional de organizaciones de consumidores de alimentos indicaron que sería útil desarrollar más los detalles para explicar cómo se realizan en la práctica las determinaciones de equivalencia.

Pertinencia y actualidad.

La Comisión adoptó en julio de 2003 el documento de equivalencia de medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos. Los nuevos trabajos propuestos podrían realizarse en uno o más de los sectores incluidos en los puntos 1-6 que se indican a continuación, y añadirlos de uno en uno como anexos al documento de equivalencia, a medida que se terminen de preparar.

Principales cuestiones que se deben tratar.

1) Necesidades de documentación para la presentación de solicitudes de determinaciones de equivalencia;
2) Atribuciones para las visitas a los lugares que realicen las autoridades del país importador que determine la equivalencia;
3) Información relacionada con asistencia técnica que los países importadores han de prestar a los exportadores;
4) Evaluación de las medidas que han de ser objeto de la determinación de equivalencia;
5) Determinación de “una base objetiva de comparación” y
6) Más detalles sobre el proceso de determinación de la equivalencia.

Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta propuesta se ajusta a los criterios de:

(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

Además, la propuesta se ajusta a las recomendaciones relativas a los trabajos del Codex que se presentan en el Plan a Plazo Medio del Codex.

---

[12] Fragmento de las *Enmiendas propuestas a los procedimientos para la elaboración de normas y textos afines del Codex*, que se presenta para su aprobación por la Comisión en su 27º período de sesiones de julio de 2004.

[13] A efectos de este documento, se entiende por “norma” cualquiera de las recomendaciones de la Comisión destinadas a ser presentadas a los gobiernos para su aceptación.

Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex.

La propuesta está en consonancia con los objetivos de:

- Fomentar un marco reglamentario racional.
- Promover vinculaciones entre el Codex y otros instrumentos y convenios multilaterales de reglamentación.
- Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.
- Promover la máxima aplicación de las normas del Codex.

Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex.

La propuesta se relaciona con las *Directrices para la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias Relacionadas con la Inspección y Certificación de Alimentos*, adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones de julio de 2003.

Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento

Ninguna

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ninguna

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.

Si el CCFICS y la Comisión lo aceptan, el documento inicial podría ser presentado al CCFICS en su 13ª reunión.

La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

Dirección de los trabajos: Estados Unidos de América.

Miembros del grupo de trabajo electrónico:

Australia, Canadá, China, Francia, India, Japón, Nueva Zelandia, República de Corea, Rumania y Sudáfrica.

Apéndice VI

Documento de Proyecto[14]

Propuesta de Nuevos Trabajos: Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA MODELOS GENÉRICOS DE CERTIFICADOS OFICIALES Y PARA LA PREPARACIÓN Y EXPEDICIÓN DE CERTIFICADOS

Preparado por: Australia

Objetivo y ámbito de aplicación de la norma [15].

Examinar la preparación de directrices para las autoridades competentes, en las que se desarrollen elementos contenidos en el documento del CCFICS "Proyecto de Directrices para modelos genéricos de certificados oficiales y para la preparación y expedición de certificados", en relación con los mecanismos para la producción, transferencia y aceptación de certificados electrónicos.

Pertinencia y actualidad.

Se examinó esta cuestión en las reuniones de la Segunda a la Quinta del CCFICS al tratar de cuestiones relacionadas con la aplicación del sistema de documentación electrónica y de los elementos principales que éste exigiría.

Se suspendieron los debates en la Quinta reunión (diciembre de 1997) debido principalmente a que se consideró prematura la elaboración de material de orientaciones por el CCFICS, ya que parecería en algún modo hacer obligatorios los sistemas electrónicos.

Desde 1997 se ha registrado un considerable desarrollo internacional en la producción y aceptación de la certificación electrónica con respecto a toda una gama de requisitos de los países importadores.

Principales cuestiones que se deben tratar.

Se prevé que el proyecto incluiría la determinación de las lagunas existentes en el actual documento del CCFICS "*Directrices para modelos genéricos de certificados oficiales y para la preparación y expedición de certificados*" (CAC/GL 38 – 2001) y la elaboración de los principios y orientaciones que se señalen.

Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Los trabajos corresponden claramente al mandato del CCFICS

Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex.

Véase el documento del CCFICS "Directrices para modelos genéricos de certificados oficiales y para la preparación y expedición de certificados" (CAC/GL 38 – 2001).

Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento.

Los trabajos previstos en el CCFICS exigirán algún asesoramiento de expertos, pero el producto del trabajo del Comité no será de carácter técnico.

El CCFICS colaboraría con el Grupo de trabajo (OIE/Codex/CIPF) que está tratando las cuestiones técnicas relacionadas con la certificación electrónica.

---

[14] Fragmento de las *Enmiendas propuestas a los procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines*, que se presenta a la Comisión para su adopción en su 27º período de sesiones de julio de 2004.

[15] A efectos de este documento, se entiende por "norma" cualquiera de las recomendaciones de la Comisión destinadas a ser presentadas a los gobiernos para su aceptación.

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.

Véase más arriba.

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.

Comienzo en 2004 y terminación en 2006

La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

Dirección de los trabajos: Nueva Zelandia / Australia

Miembros del grupo de trabajo electrónico:

Canadá, Francia, República de Corea, India, Irán, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Noruega, Sudáfrica, Suecia, Tailandia y Estados Unidos.

Apéndice VII

Documento de Proyecto [16]

Propuesta de Nuevos Trabajos: Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS IMPORTADOS BASADA EN EL RIEGOS

Preparado por: Estados Unidos de América

Objetivo y ámbito de aplicación de la norma [17].

Elaborar directrices para realizar inspecciones/comprobaciones en frontera de alimentos importados basadas en el riesgo con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos del país importador relativos a la salud pública e inocuidad de los alimentos.

Pertinencia y actualidad.

El comercio de alimentos está creciendo y es cada vez mayor la variedad de productos. Se ha desarrollado también la información sobre los riesgos de los alimentos. Estos avances plantean nuevos retos a los gobiernos para elaborar programas apropiados de inspección de las importaciones. Además, la industria participa más en la gestión de la distribución de los productos, por lo que los gobiernos pueden desviar recursos de la verificación de la documentación comercial a actividades que garanticen la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud pública.

Principales cuestiones que se deben tratar.

7) La necesidad de transparencia y la armonización con normas internacionales de base científica.
8) La necesidad de asegurar la coherencia entre los requisitos nacionales y los de importación.
9) La importancia de la adopción de decisiones con base científica:
    a. Para determinar los riesgos y realizar las debidas comprobaciones.
    b. Para establecer frecuencias de muestreo basadas en el riesgo inherente del producto.
10) Examen de los controles de inspección del país exportador para determinar el nivel de inspección necesaria en la importación.
11) Necesidad de una tramitación expedita de los productos en la importación.
12) Importancia de la coordinación entre los organismos de control en frontera para compartir la información y reducir los retrasos.

Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

Esta propuesta se ajusta a los criterios de:

c. Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

d. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional. Más en concreto, la propuesta establece orientaciones para la verificación del producto que reducen los impedimentos al comercio internacional, sin perjuicio de la confianza en la capacidad de las autoridades competentes para detectar productos que no cumplen los requisitos.

---

[16] Fragmento de las *Enmiendas propuestas a los procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines*, que se presenta a la Comisión para su adopción en su 27º período de sesiones de julio de 2004.

[17] A efectos de este documento, se entiende por "norma" cualquiera de las recomendaciones de la Comisión destinadas a ser presentadas a los gobiernos para su aceptación.

Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex.

La propuesta está en consonancia con los objetivos de:

- Fomentar un marco reglamentario racional.
- Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex.

La propuesta es la ampliación lógica y la elaboración ulterior de principios y directrices preparados anteriormente por el CCFICS y aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius, en concreto: *Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importación y exportaciones de alimentos; Directrices para sistemas de control de las importaciones de alimentos.*

Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento

Ninguna

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.

Ninguna.

Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años.

Si el CCFICS y la Comisión lo aceptan, el documento inicial se presentaría al CCFICS en su 13ª reunión.

La decisión de iniciar un nuevo trabajo o de revisar una norma la adopta la Comisión sobre la base de un examen crítico efectuado por el Comité Ejecutivo.

Dirección de los trabajos:

Estados Unidos de América.

Miembros del grupo de trabajo electrónico:

Australia, Austria, Canadá, China, Francia, Indonesia, Irán, Irlanda, Italia, Japón, Nueva Zelandia, Noruega, República de Corea, Sudáfrica y Suiza.

Apéndice VIII

Comité del Codex sobre Higiene de la Carne

Propuestas para realizar nuevos trabajos o revisar una norma

Propuesta para la revisión de la norma (Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979)) preparada por Canadá.

· **Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El ámbito de aplicación del Código revisado se centrará en las preparaciones en polvo para lactantes, pero tendrá también en cuenta la necesidad de abarcar otros tipos de alimentos para lactantes y niños. El Código tendrá en cuenta la gama de microorganismos que son objeto de preocupación (además de *Enterobacter sakazakii*), e incluirá la disponibilidad de métodos microbiológicos y la necesidad de identificar y definir poblaciones de lactantes de riesgo elevado (a la luz del informe de la Consulta de Expertos FAO/OMS celebrada en febrero de 2004).

· **Pertinencia y actualidad**

El Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/RCP 21-1979) regula las preparaciones para lactantes, pero está anticuado y necesita una revisión. Ha habido una serie de brotes, que han causado muertes y graves consecuencias perjudiciales para la salud, vinculados a preparaciones en polvo para lactantes. Además, este Código es muy antiguo (1979) y necesita una actualización en consonancia con el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, Enmd. 1999).

· **Principales cuestiones que se deben tratar**

Deberá determinarse la necesidad de tener en cuenta la gama de microorganismos que son objeto de preocupación, incluyendo la disponibilidad de métodos microbiológicos apropiados; la necesidad de controlar la inocuidad de las preparaciones para lactantes mediante la aplicación de medidas de control durante la producción y durante y después de la reconstitución; la necesidad de identificar y definir poblaciones de lactantes de riesgo elevado; la necesidad de ofrecer orientaciones específicas a los hospitales, centros de atención diurna, etc.; la elaboración de información y/o recomendaciones específicas sobre el etiquetado en lo relativo a la preparación, utilización y manipulación de los alimentos en polvo para lactantes destinadas a los usuarios; la necesidad de expectativas realistas sobre la aplicación de los controles que dependen del comportamiento del consumidor; la necesidad de tener en cuenta la situación de los países en desarrollo; la necesidad de considerar atentamente la utilización de preparaciones líquidas para lactantes comercialmente estériles en lo relativo a los aspectos microbiológicos y a la recontaminación secundaria; y la necesidad de tener en cuenta otros alimentos para lactantes que contienen preparaciones en polvo.

· **Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos***

Es necesario revisar este Código para cumplir los criterios (a) aplicables a temas generales, es decir, la necesidad de proteger al consumidor desde el punto de vista de la salud. El Código tendrá en cuesta una población de riesgo elevado, es decir, lactantes de muy corta edad (posiblemente hasta un máximo de 4 semanas).

· **Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Está en consonancia con el objetivo 4, Acrecentar la capacidad para responder con eficacia y rapidez a nuevas cuestiones, preocupaciones y novedades en el sector alimentario. Se relaciona también con el aumento de la preocupación internacional por la emergencia o el aumento que se experimentan en las enfermedades transmitidas por alimentos.

· **Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

El Código revisado se basará en el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, Enmd. 1999) y proporcionará las recomendaciones adicionales que sean necesarias. Además, se examinarán los actuales códigos de prácticas de higiene del Codex para determinar si tratan debidamente los productos identificados (véase más adelante) en el contexto e los alimentos para lactantes y niños, o si hay necesidad de directrices adicionales. Los productos que se sugiere examinar son: cereales deshidratados para lactantes; galletas para lactantes; alimentos en puré para niños pequeños, elaborados mínimamente y refrigerados y/o congelados;

determinados productos lácteos comercializados como adecuados para lactantes; alimentos para niños pequeños en tarros y latas, incluidos los zumos (jugos); preparaciones líquidas para lactantes tratadas térmicamente; y la miel si se utiliza como edulcorante en estas categorías de alimentos.

· **Identificación de toda necesidad de un asesoramiento científico de expertos y la disponibilidad de este tipo de asesoramiento**

La FAO y la OMS organizaron una consulta de expertos en febrero de 2004, cuyo informe y recomendaciones se han facilitado a los miembros del CCFH para su uso. La FAO informó al CCFH de que se ha elaborado el marco para un modelo de riesgos más amplio que podría desarrollarse ulteriormente a fin de facilitar la revisión del Código. El CCFH estuvo de acuerdo y pidió que se siguiera desarrollando el modelo en las Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos.

· **Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

No aplicable.

· **Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio; la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión;**

Fecha de inicio: 2005

Trámite 5: 2008

Trámite 8: 2010