

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

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

10ª reunión, Brisbane, Australia, 25 de febrero - 1º de marzo de 2002

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN SOBRE REQUISITOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL RESPECTO DE LOS CERTIFICADOS PARA ALIMENTOS IRRADIADOS CON FINES DISTINTOS A LOS FITOSANITARIOS

(Presentado por la Secretaría del Grupo Consultivo Internacional
sobre Irradiación de los Alimentos)

ANTECEDENTES

1. El Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de los Alimentos (ICGFI) fue creado el 9 de mayo de 1984 bajo los auspicios de la FAO, el OIEA y la OMS. El ICGFI está integrado por expertos y otros representantes designados por sus respectivos gobiernos miembros, que han aceptado los términos de la declaración por la que se constituyó el ICGFI.
2. En noviembre de 2001 eran miembros del ICGFI los siguientes países: Alemania, Argentina, Australia, Bangladesh, Bélgica, Brasil, Bulgaria, Canadá, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Croacia, Cuba, Chile, Ecuador, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Francia, Ghana, Grecia, Hungría, India, Indonesia, Iraq, Israel, Italia, Libia, Malasia, Marruecos, México, Nueva Zelandia, Países Bajos, Pakistán, Perú, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Árabe Siria, República Checa, República de Corea, República Popular de China, Sudáfrica, Tailandia, Túnez, Turquía, Ucrania, Viet Nam y Yugoslavia.
3. Empieza a reconocerse en general que la irradiación desempeña una función importante como tratamiento sanitario y fitosanitario para el comercio internacional de alimentos y productos agrícolas. En diciembre de 2000 en Sydney, Australia y en julio de 2001 en Río de Janeiro, Brasil, se celebraron talleres sobre certificación de la irradiación como tratamiento sanitario y fitosanitario de alimentos y productos agrícolas en cooperación con el ICGFI o bajo sus auspicios.
4. Estos talleres dieron lugar a un acuerdo sobre los criterios necesarios para la certificación de alimentos irradiados destinados al comercio internacional y los principios y directrices descritos para la preparación y expedición de certificados para los alimentos irradiados. Estas directrices abarcan la certificación para todas las aplicaciones de la irradiación de alimentos (por ej. reducir los agentes patógenos en los alimentos, inhibir la germinación, prolongar la duración en almacén e impedir la infestación de insectos) excepto las aplicaciones de la irradiación con fines fitosanitarios, que son objeto de otro certificado expedido en virtud de los procedimientos de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

5. Reconociendo la existencia de las *Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados*, aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius en su último período de sesiones celebrado en Ginebra, Suiza, en julio de 2001, el ICGFI revisó sus directrices y su certificado modelo para ajustarlos a las Directrices del Codex, en respuesta a la solicitud formulada por los miembros del ICGFI en su 18ª reunión celebrada en la FAO, Roma, del 21 al 23 de octubre de 2001.

6. En la reunión de Roma, el representante de la Secretaría del Codex propuso que se presentara el trabajo del ICGFI sobre la certificación de alimentos irradiados como asunto de interés para la siguiente (10ª) reunión del CCFICS en el tema de su programa titulado Otros asuntos. En consecuencia, el ICGFI preparó el presente documento para que lo examinaran los delegados de la reunión del Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS).

CUESTIONES RELACIONADAS CON EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS IRRADIADOS

7. La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha confirmado la inocuidad y la salubridad de los alimentos irradiados y ha alentado su uso adecuado como tratamiento sanitario de los alimentos para diversas aplicaciones;

- La irradiación es una tecnología útil para la reducción de agentes patógenos que revisten importancia para la salud pública como parte de las BPF generales y el sistema HACCP.
- También tiene otras aplicaciones útiles importantes para el comercio de alimentos, como el retraso de la maduración y la lucha contra los insectos.

8. El tratamiento de alimentos mediante irradiación goza de un reconocimiento creciente en una serie de países como método para cumplir los reglamentos sanitarios y fitosanitarios estrictos del comercio alimentario. Aunque el volumen de la producción mundial de alimentos irradiados es pequeño, ha aumentado constantemente en los últimos cinco años. En más de 30 países se producen uno o más alimentos irradiados, destinados principalmente al consumo interno, entre los que se incluyen carnes, mariscos, frutas y hortalizas frescas y especias. El volumen total de alimentos irradiados producidos en los distintos países en 2000 superó las 300 000 toneladas métricas, y la producción tiende a aumentar.

9. En América del Norte y del Sur, en Asia, en Oceanía y en los países de la ASEAN se ha producido recientemente un gran aumento de las actividades de irradiación de alimentos y las aprobaciones de instalaciones de irradiación comerciales, debido a diversos factores, tales como la creciente sensibilización respecto de los riesgos que entraña para la salud el consumo de alimentos de origen animal y vegetal, especialmente los que se consumen crudos o con una elaboración mínima. Estos países se interesan por el uso de la irradiación para el tratamiento de alimentos, tanto los destinados al consumo interno como al internacional. El volumen total de alimentos irradiados producidos en los distintos países en 2000 superó las 300 000 toneladas métricas y la producción tiende a aumentar.

10. Los sistemas de certificación de alimentos irradiados contribuirán a facilitar el comercio de estos productos. No obstante, se reconoce a nivel internacional que los certificados sólo se exigirán cuando se necesiten declaraciones sobre la inocuidad o la idoneidad de los productos para el consumo o para facilitar de algún otro modo el comercio leal.

CONCLUSIÓN

11. El *Proyecto de Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* establece un amplio marco para el formato de certificados oficiales. Se espera que el ejemplo concreto que se presenta en las directrices del ICGFI y el certificado modelo para el comercio de alimentos irradiados harán posible que los países importadores utilicen dicho certificado para el comercio internacional y contribuyan a adoptar un enfoque coherente de la certificación y la mejora del comercio de este tipo de alimentos.

**DIRECTRICES PARA LA CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS IRRADIADOS
CON FINES DISTINTOS DE LOS FITOSANITARIOS**

SECCIÓN 1: PREÁMBULO

1. Por las presentes Directrices se reconoce que las autoridades de los países importadores podrán exigir que los importadores presenten una certificación expedida o autorizada por las autoridades del país exportador, como condición para el visto bueno aduanero de las consignaciones. En ellas no se estipula la necesidad de utilizar tal certificación ni tampoco de reducir en algún modo la función facilitadora del comercio que cumplen los certificados comerciales o de otro tipo, incluidos los certificados de terceros, que no son expedidos ni autorizados por las autoridades del país exportador. Estas directrices se basan en la premisa de que las partes comerciales dedicadas al comercio internacional de alimentos tienen la responsabilidad de cumplir con los requisitos reglamentarios de los países exportadores e importadores.

SECCIÓN 2: ÁMBITO DE APLICACIÓN

2. Estas Directrices se ocupan del diseño y uso de certificados oficiales y oficialmente reconocidos que atestan las características de los alimentos tratados con irradiación destinados al comercio internacional. En adelante en estas directrices por el término “certificados” se indica certificados oficiales y oficialmente reconocidos.
3. Estas Directrices no se ocupan de cuestiones zoonosológicas y fitosanitarias a no ser que estén directamente relacionadas con la calidad o la inocuidad de los alimentos. No obstante, se reconoce que, en la práctica, un único certificado podría incluir información pertinente a varios temas.
4. Estas Directrices se aplican tanto al uso de certificados electrónicos como a los impresos en papel.

SECCIÓN 3: OBJETIVOS

5. Estas Directrices proporcionan criterios para la certificación de alimentos irradiados producidos, manipulados y elaborados de conformidad con los códigos de prácticas del Codex/las BPF pertinentes, y a reserva de un tratamiento de irradiación apropiado basado en los procedimientos estipulados en la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados y las directrices y recomendaciones pertinentes del Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de los Alimentos (ICGFI).
6. Estas Directrices tienen por objeto prestar asistencia a las autoridades nacionales encargadas del control de los alimentos u otras organizaciones de certificación competentes en la preparación y expedición de certificados para alimentos irradiados. Se adjunta a las Directrices un certificado modelo para referencia (Apéndice 1).
7. Los certificados se expiden para indicar que las consignaciones de alimentos o productos alimenticios irradiados cumplen con los requisitos reglamentarios del país importador y se ajustan a una declaración de certificación basada en la que figura en el modelo de certificado adjunto. Los certificados deberán contener una referencia clara a cualquier requisito que el producto certificado deba cumplir.

SECCIÓN 4: DEFINICIONES

Certificados: son los documentos en formato electrónico o impresos en papel que describen y atestan las características de la consignación de alimentos destinados al comercio internacional.

Certificación: es el procedimiento por el cual los organismos oficiales de certificación u oficialmente reconocidos de certificación garantizan por escrito o en forma equivalente que los alimentos o los sistemas de control de los alimentos se ajustan a los requisitos. La certificación de los alimentos puede estar basada, según corresponda, en una variedad de actividades de inspección que pueden incluir la inspección continua en línea, la auditoría de los sistemas de garantía de la calidad y el examen del producto acabado.

- Organismos de certificación:* son los organismos oficiales de certificación y los organismos de certificación oficialmente reconocidos.
- Funcionarios de certificación:* personal de organismos de certificación autorizado para compilar y expedir certificados.
- Productos básicos:* son todo tipo de alimentos o productos alimenticios transportados a efectos comerciales u otros fines.
- Consignación:* es toda cantidad de alimentos o productos alimenticios transportados de un país a otro bajo un único certificado.
- Consignación en tránsito:* es toda consignación que pasa por un país sin ser importada, y sin exponerse a unas condiciones que aumenten el riesgo de contaminación por peligros biológicos, químicos o físicos. No se deberá dividir la consignación, ni combinarla con otras consignaciones, ni cambiar su envase.
- País de origen:* es el país en el que se originan y/o se elaboran los alimentos o productos alimenticios.
- Alimentos o productos alimenticios:* son cualquier producto de origen animal o vegetal tales como carnes, huevos, productos pesqueros; frutas y hortalizas, incluidos semillas, semillas germinadas y zumos; especias secas y aderezos vegetales, frutas desecadas, nueces y cereales.
- Agente patógeno transmitido por alimentos:* es cualquier organismo transmitido a un producto alimenticio o por éste, que pueda provocar una enfermedad humana. Se incluyen, pero no exclusivamente, las bacterias, los protozoos y otros parásitos, y los hongos.
- Gray (GY)* es la unidad de radiación ionizante del Sistema Internacional absorbida por un producto irradiado (suele medirse en millares: 1,0 kilogray (1 kGy)).
- Permisos de importación:* son los documentos oficiales que autorizan la importación de un producto de conformidad con unos reglamentos determinados.
- Inspección (en el puerto de entrada):* examen oficial de productos alimenticios irradiados, incluida la integridad de su envase, y la certificación de acompañamiento para determinar la observancia de los reglamentos.
- Radiación ionizante:* es todo tipo de radiación consistente en partículas cargadas (como los electrones) o fotones (como los gamma o los rayos X) o ambos, que como consecuencia de la interacción física crea iones por procesos primarios o secundarios.
- Fuentes de irradiación:* son rayos gamma de los radionucleidos cobalto 60 o cesio 137, rayos X generados por máquinas que trabajan a energía de 5 millones de electronvoltios (MeV) o inferior; y electrones generados por máquinas que trabajan a energía de 10 MeV o inferior.
- Finalidad de la irradiación:* es el objetivo intencional de un tratamiento de irradiación de alimentos o productos alimenticios (p. ej. reducir los agentes patógenos transmitidos por los alimentos que revistan importancia para la salud pública, desinfectar de insectos, inhibir la germinación, retrasar la maduración y prolongar la duración.).
- Dosis Min/Max absorbida:* indica las dosis mínima y máxima absorbidas recibidas en KGy en un determinado lote o remesa de alimentos o productos alimenticios comprobadas mediante unas prácticas de medición dosimétrica adecuada de conformidad con las normas internacionales aceptadas, tales como las publicadas por la ASTM u otros organismos de normalización análogos.
- Megaelectronvoltio (MeV):* es un millón de electronvoltios.
- Certificados oficiales:* son los certificados expedidos por un organismo de certificación oficial de un país exportador, de conformidad con los requisitos de un país importador o exportador.
- Certificados reconocidos oficialmente:* son los certificados expedidos por un organismo de certificación oficialmente reconocido de un país exportador, de acuerdo con las condiciones de dicho reconocimiento y con los requisitos del país importador o exportador.
- Requisitos sanitarios:* son las condiciones prescritas oficialmente que deben observarse a fin de impedir la introducción y/o propagación de organismos patógenos. Los requisitos sanitarios deberán haber sido

especificados previamente por los organismos de certificación de los países importadores en leyes, reglamentos u otros documentos (p. ej., permisos de importación y acuerdos y disposiciones bilaterales).

Tratamiento programado: es un procedimiento escrito que se utiliza para asegurar que el intervalo de dosis absorbida y las demás condiciones de irradiación (p. ej. temperaturas de productos) son los adecuados de conformidad con las condiciones de elaboración comercial para conseguir el efecto deseado en un producto y en una instalación determinados. Este procedimiento deberá también prever la eliminación de productos alimenticios irradiados de manera inadecuada y las medidas correctoras que deberán adoptarse si el proceso de irradiación no es objeto de un control adecuado.

SECCIÓN 5: PRINCIPIOS

8. Los certificados de irradiación se exigirán sólo cuando sea necesario presentar declaraciones para proporcionar información referente a la inocuidad o aptitud para el consumo de alimentos, o para facilitar un comercio leal. Deberán evitarse los certificados múltiples o redundantes en la medida de lo posible. El fundamento y los requisitos para la certificación deberán comunicarse de manera transparente y aplicarse de manera coherente y no discriminatoria.

SECCIÓN 6: CRITERIOS DE LOS CERTIFICADOS DE IRRADIACIÓN

9. Los certificados deberán incluir una declaración del organismo de certificación oficial, u oficialmente reconocido que se refiera a la consignación descrita en dicho certificado. Los certificados oficiales deberán identificar claramente el organismo de certificación con su membrete o logotipo.
10. Los certificados deberán tener un único número de identificación y estar redactados sin ambigüedades en un idioma o idiomas que los funcionarios de certificación y la autoridad destinataria puedan entender plenamente. La autoridad competente deberá llevar un registro de los números de identificación únicos asignados, y deberá poder relacionarlos a la distribución de los certificados.
11. Cuando los certificados oficiales se expidan en papel, el original deberá tener características únicas que lo identifiquen. Además deberá imprimirse por lo menos una copia del original para ser utilizada y archivada por el organismo de certificación. Las copias adicionales podrán ser copias oficiales impresas o fotocopias. En todos los casos deberá indicarse claramente el tipo del certificado: por ejemplo marcando el certificado con la palabra “original” o “copia”, según corresponda.
12. Los certificados deberán diseñarse de forma que se reduzca al mínimo la posibilidad de fraude (por ejemplo se podrá utilizar papel de filigrana, u otras medidas de seguridad para los certificados impresos en papel; el uso de líneas y sistemas seguros para certificados de formato electrónico).
13. Cuando los certificados se expidan en papel deberán ocupar sólo una página, o si se requiere más de una página, deberán imprimirse de manera que dos o más páginas formen parte de una hoja de papel completa e indivisible. Si ello no fuera posible, el funcionario de certificación deberá rubricar cada una de las páginas por separado, y/o las páginas deberán estar numeradas de forma que indique una secuencia finita (por ejemplo: página 2 de un total de 4 páginas) y deberá figurar en ellas el número de identificación único del certificado.
14. En los certificados deberá describirse claramente el producto y la consignación a la que corresponda en forma única.
15. En los certificados deberá constar una clara referencia a cualquier requisito al que debe ajustarse el producto objeto de certificación.
16. El certificado deberá expedirse antes de que la consignación a la que se refiere deje de estar bajo el control del organismo de certificación. Los certificados podrán expedirse, cuando la consignación está en tránsito hacia el país de destino, sólo cuando las autoridades competentes del país importador y exportador estén de acuerdo con respecto a los sistemas de control apropiados.
17. Deberá aceptarse el uso de medios electrónicos para expedir o transferir los certificados cuando se haya asegurado la integridad del sistema de certificación a satisfacción de las autoridades correspondientes tanto del país importador como del país exportador. La autoridad que expide el

certificado electrónico deberá proporcionar una copia impresa en papel cuando así lo requieran las autoridades del país importador. Cuando se utilicen certificados electrónicos, los inspectores del país importador deberán contar con acceso electrónico a los datos de certificación.

RESPONSABILIDADES DEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN

18. El organismo de certificación deberá ser designado y habilitado debidamente y en forma transparente por medio de una ley o reglamento nacional, para expedir los atestados específicos requeridos en un certificado oficial reconocido oficialmente. Dicha designación/habilitación deberá ser reconocida por los gobiernos como suficiente, evitando así cualesquiera otros requisitos de identidad o autoridad.
19. Los organismos de certificación deberán asegurar que su tramitación permita expedir tempestivamente el certificado para evitar así trastornos innecesarios al comercio.
20. Los organismos de certificación deberán disponer de un sistema de control efectivo para impedir, dentro de lo posible, el uso fraudulento de certificados oficiales u oficialmente reconocidos.
21. El organismo de certificación deberá asegurarse de que la instalación de irradiación sea apta para irradiar alimentos y productos alimenticios de modo adecuado e higiénico y de que se practiquen una manipulación y unos controles adecuados de los procesos.
22. Los organismos de certificación deberán remitirse a los códigos de prácticas de higiene del Codex y a la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados y sus códigos de prácticas afines y demás documentos pertinentes. (Véase sección de referencias).

RESPONSABILIDADES DE LOS FUNCIONARIOS DE CERTIFICACIÓN

23. Todos los funcionarios de certificación y las partes responsables de facilitar datos para su inclusión en un certificado deberán tener a su disposición información e instrucciones para facilitar la compilación correcta de certificados.
24. Los funcionarios de certificación deberán:
 - ser nombrados en forma apropiada por el organismo de certificación;
 - no tener conflictos de interés en los aspectos comerciales de la consignación y ser independientes de las partes comerciales;
 - estar plenamente familiarizados con los requisitos que atestan;
 - tener acceso a una copia de los reglamentos o requisitos a los que se refiere el certificado o notas informativas o instrucciones claras dictadas por la autoridad competente que expliquen los criterios a los que debe ajustarse el producto antes de su certificación;
 - certificar sólo aspectos que estén al alcance de sus propios conocimientos (o que otra parte competente haya atestado por separado); y
 - certificar sólo con respecto a las circunstancias conocidas al momento de firmar el documento, incluida la conformidad con los requisitos de producción y cualquier otro requisito especificado entre la producción y la fecha de certificación.

INSTRUCCIONES PARA COMPILAR LOS CERTIFICADOS IMPRESOS EN PAPEL

25. Los certificados deberán expedirse y presentarse siempre al exportador o su representante, en copia original (es decir, este es un original impreso en papel del certificado original que se expide una sola vez).
26. El organismo de certificación del país exportador deberá quedarse con una copia del certificado original (claramente marcado como tal y proporcionar otra a las autoridades competentes del país importador, si así lo solicita).
27. Al firmar un certificado, el funcionario deberá asegurarse de que:
 - el certificado no contenga tachaduras aparte de las que el texto del certificado requiera;
 - toda alteración de la información certificada deberá ir rubricada y, según lo requiera el país importador, sellada por el funcionario de certificación utilizando el sello oficial del organismo de

certificación; cuando el certificado ocupe más de una hoja de papel, el funcionario de certificación deberá rubricar cada hoja por separado cuando el certificado ocupe más de una hoja de papel y deberá numerarlas con el respectivo número único del certificado;

- el certificado lleve su firma, el nombre y cargo oficial del funcionario de certificación con letra clara y, cuando proceda, sus títulos;
- el certificado lleve expresada sin ambigüedades la fecha en la que se firmó y expidió y, cuando proceda, su período de validez del certificado;
- después de su firma por el funcionario de certificación, que no haya ninguna porción del certificado que quede en blanco de suerte que permita introducir enmiendas.

INSTRUCCIONES PARA COMPILAR LOS CERTIFICADOS ELECTRÓNICOS

28. Deberá notificarse al exportador o a su representante cuando se haya autorizado un certificado electrónico para una consignación.
29. Antes de autorizar un certificado electrónico, el funcionario de certificación deberá asegurarse de que se han cumplido satisfactoriamente todos los pasos y controles establecidos para el funcionamiento seguro del sistema electrónico.

CERTIFICADOS DE SUSTITUCIÓN

30. Cuando el funcionario de certificación expida un certificado de sustitución, por cualquier motivo que sea razonable y suficiente (tal como su extravío o el deterioro del certificado en el tránsito), en el certificado deberá figurar claramente la expresión “DE SUSTITUCIÓN” antes de ser expedido. El certificado de sustitución deberá hacer referencia al número de certificado original al que sustituye.

ANULACIÓN DE UN CERTIFICADO

31. Cuando haya una razón válida y suficiente para anular un certificado, el organismo de certificación deberá notificar lo antes posible al exportador o representante por medio de un documento impreso o electrónico, que se anula el certificado original. La nota deberá proporcionar el número del certificado anulado y todos los datos relativos a la consignación y a los motivos de la anulación. Deberá hacerse llegar una copia de la anulación a la autoridad competente de control de los alimentos del país importador, si ha tenido lugar efectivamente la exportación de una consignación.

DATOS DE LA CONSIGNACIÓN

32. Los datos relativos al producto que se certifique deberán estar claramente documentados en el certificado, el cual deberá contener al menos la información siguiente:
 - número de identificación del certificado (un número de serie único que permita el rastreo)
 - nombre del organismo de certificación;
 - naturaleza del alimento;
 - nombre del producto;
 - cantidad, en las unidades correspondientes;
 - identificación del lote o código de fecha;
 - identidad y, según corresponda, la ubicación del establecimiento de producción;
 - nombre y datos de contacto del importador o consignatario;
 - nombre y datos de contacto de exportador o expedidor de la consignación;
 - país expedidor; y
 - país de destino.
33. Los certificados pueden contener también información sobre los requisitos pertinentes de transporte y manipulación, incluidos los controles apropiados de temperatura.

ATESTADOS (GENERALES)

34. Los atestados específicos que habrán de incluirse en un certificado serán determinados por los requisitos del país importador o exportador. Deberán estar claramente identificados en el texto del certificado. Dichos atestados podrán incluir la siguiente información, pero sin limitarse a ella:

- la situación sanitaria en lo que puede afectar a la inocuidad de los alimentos;
- conformidad del producto con determinados requisitos relativos a las normas, la producción o la elaboración;
- la condición jurídica (por ejemplo: datos de la licencia) del establecimiento de producción, elaboración y/o empaquetado del país exportador; y
- referencia a cualquier acuerdo bilateral/multilateral pertinente.

ATESTADOS (ESPECÍFICOS DE LA IRRADIACIÓN)

- Nombre y dirección de la instalación de irradiación;
- Fecha de irradiación;
- Fuente de irradiación (véase en definiciones);
- Dosis absorbida (véanse definiciones);
- Finalidad de la irradiación;
- Otras condiciones de irradiación pertinentes;
- Información complementaria.

REFERENCIAS**Códigos internacionales de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius**

STAN 1 – 1985. *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*

STAN 106 – 1983. *Norma General para Alimentos Irradiados*

CAC/RCP 1 – 1969. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para Principios Generales de Higiene de los Alimentos*

CAC/RCP 3 – 1969. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para las Frutas Desecadas*

CAC/RCP 5 – 1971. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para las Frutas y Hortalizas Deshidratadas incluidos los Hongos Comestibles*

CAC/RCP 6 – 1972. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para las Nueces Producidas por Árboles*

CAC/RCP 8 – 1976. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente*

CAC/RCP 9 – 1976. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Pescado Fresco*

CAC/RCP 11 – 1976. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para la Carne Fresca*

CAC/RCP 13 – 1976. Rev.1 (1985) *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborado*

CAC/RCP 14 – 1976. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para la Elaboración de Carne de Aves de Corral*

CAC/RCP 15 – 1976. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Productos de Huevo*

CAC/RCP 16 – 1978. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Pescado Congelado*

CAC/RCP 17 – 1978. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para los Camarones*

CAC/RCP 18 – 1978. *Código Internacional de Prácticas recomendado de Higiene para Mariscos Moluscoídes*

CAC/RCP 19 – 1979. (Rev. 1) *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Funcionamiento de Instalaciones de Irradiación Utilizadas para el Tratamiento de Alimentos*

CAC/RCP 24 – 1979. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para las Langostas y Especies Afines*

CAC/RCP 25 – 1979. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Pescado Ahumado*

CAC/RCP 26 – 1979. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Pescado Salado*

CAC/RCP 27 – 1983. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Pescado Picado Preparado por Separación Mecánica.*

CAC/RCP 28 – 1983. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para los Cangrejos*

CAC/RCP 30 – 1983. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Elaboración de Ancas de Rana*

CAC/RCP 32-1983. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para la Producción, el Almacenamiento y la Composición de Carne de Reses y Aves Separada Mecánicamente Destinada a Ulterior Elaboración*

CAC/RCP 37 – 1989. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para los Cefalópodos*

CAC/RCP 42 – 1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas*

CAC/RCP 44 – 1985. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas*

ALINORM 01/03A Apéndice II

Anteproyecto de Directrices para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados (Trámite 8)

13. **Normas ASTM**

E1204 *Practice for Dosimetry in Gamma Irradiation Facilities for Food Processing*

E1261 *Guide for the Selection and Calibration of Dosimetry Systems for Radiation Processing*

E1431 *Practice for Dosimetry in Electron and Bremsstrahlung Irradiation Facilities for Food Processing*

E1539 *Guide for the Use of Radiation Sensitive Indicators*

F1556 *Guide for Irradiation of Fresh and Frozen Red Meat and Poultry to Control Pathogens and Other Microorganisms*

F1416 *Guide for the Selection of Time-Temperature Indicators*

F1640 *Guide for Packaging Materials for Food to be Irradiated*

F1736 *Guide for Irradiation of Finfish and Shellfish to Control Pathogens and Spoilage Microorganisms*

F1885 *Guide for Irradiation of Dried Spices, Herbs and Vegetable Seasonings to Control Pathogens and Other Microorganisms*

14. **Documentos ICGFI**

International Inventory of Authorised Food Irradiation Facilities (Documento ICGFI No. 2)

Code of Good Irradiation Practice for Insect Disinfestation of Cereal Grains

(Documento ICGFI No. 3)

Code of Good Irradiation Practice for Prepackaged Meat and Poultry

(Documento ICGFI No. 4)

Code of Good Irradiation Practice for the Control of Pathogens and Other Microflora in Spices, Herbs and Other Vegetables Seasonings (Documento ICGFI No. 5)

Code of Good Irradiation Practice for Shelf Life Extension of Bananas, Mangoes and Papayas

(Documento ICGFI No. 6)

Code of Good Irradiation Practice for Sprout Inhibition of Bulb and Tuber Crops

(Documento ICGFI No. 8)

Code of Good Irradiation Practice for Insect Disinfestation of Dried Fish and Salted and Dried Fish (Documento ICGFI No. 9)

Code of Good Irradiation Practice for the Control of Microflora in Fish, Froglegs and Shrimps

(Documento ICGFI No. 10)

Code of Good Irradiation Practice for Dried Fruits and Tree Nuts

(Documento ICGFI No. 20)

15. **Organización Internacional de Normalización (ISO)**

International Standard ISO 9004 Quality Management and Quality System Elements - Guidelines