

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP13/NEA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

36.º período de sesiones
Roma (Italia), 1.º-5 de julio de 2013

**INFORME DE LA SÉPTIMA REUNIÓN DEL
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE**

Beirut (Líbano)
21-25 de enero de 2013

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

CL 2013/1-NEA

Enero de 2013

- A:** Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
- ASUNTO:** **Distribución del Informe de la séptima reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (REP13/NEA)**

El informe de la séptima reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones, que se celebrará en Roma (Italia) del 1.º al 5 de julio de 2013.

ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A LA COMISIÓN EN SU 36.º PERÍODO DE SESIONES PARA SU APROBACIÓN:

Proyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública **en el Trámite 8 del Procedimiento** (párr. 46 y Apéndice II).

Anteproyecto de Norma regional para la pasta de dátil **en los trámites 5/8 del Procedimiento** (párr. 75 y Apéndice III).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre los documentos anteriores deberán transmitirlos por escrito, **preferiblemente por correo electrónico**, a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia), correo electrónico: codex@fao.org; fax +39 06 570 54593, antes del **30 de abril de 2013**.

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página iv
Lista de acrónimos.....	página v
Informe de la séptima reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente.....	página 1
Resumen del estado de tramitación de los trabajos.....	página 15

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2-7
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	8-11
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 2 del programa).....	12-69
Anteproyecto de norma para el queso fundido.....	12-20
Propuesta para la creación de un nuevo órgano auxiliar de la Comisión del Codex Alimentarius.....	21-26
Proyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública.....	27-46
Métodos de análisis y toma de muestras relativos a las normas regionales para la harissa y la halva con tahina	47
Proyecto de Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-2019	48-69
Actividades de la FAO y la OMS complementarias a los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius, incluido el proyecto y fondo fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex (tema 3 del programa).....	70-74
Anteproyecto de Norma regional para el doogh (tema 4 del programa)	75-81
Anteproyecto de Norma regional para la pasta de dátíl (tema 5 del programa).....	82-89
Documento de proyecto para una norma regional para la leche de camella (tema 6 del programa)	90-99
Información actualizada desde la última reunión (tema 7 del programa).....	100-104
Propuestas para la codificación, la clasificación y el registro de alimentos (tema 8 del programa).....	105-110
Documento de debate sobre una norma para los alimentos halal (tema 9 del programa).....	111-117
Nombramiento del Coordinador (tema 10 del programa)	118
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 11 del programa)	119-131
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 12 del programa)	132

Apéndices

Apéndice I	Lista de participantes.....	página 16
Apéndice II	Proyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública	página 23
Apéndice III	Anteproyecto de Norma regional para la pasta de dátíl.....	página 32

RESUMEN Y CONCLUSIONES

EL Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente, en su séptima reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

Cuestiones que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36.º período de sesiones

Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines para su aprobación en los trámites 8 ó 5/8 del Procedimiento

El Comité Coordinador remitió:

- El proyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública para su aprobación en el Trámite 8 (párr. 46 y Apéndice II) (revisión de las disposiciones en materia de higiene tras la aprobación por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos [CCFH]);
- El anteproyecto de Norma regional para la pasta de dátil para su aprobación en los trámites 5/8 (párr. 89 y el Apéndice III).

Otros asuntos que se presentan a título informativo

El Comité Coordinador:

- Apoyó la realización de nuevos trabajos del Codex para el queso fundido y señaló que el número de nuevas normas nacionales divergentes para estos productos a falta de una norma del Codex podría plantear problemas en el comercio internacional y formuló propuestas relativas al ámbito de los posibles trabajos futuros (párr. 20).
- Respaldo la creación de un nuevo Comité del Codex sobre Especies, Hierbas Aromáticas y sus Formulaciones (párr. 26).
- Aclaró las cuestiones planteadas en el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (párr. 47).
- Examinó el proyecto de Plan estratégico para 2014-2019 y formuló una serie de observaciones y propuestas (párrs. 48-69).
- Devolvió el anteproyecto de Norma para el doogh al Trámite 2 a fin de que lo volviera a redactar un grupo de trabajo electrónico (párr. 81);
- Compartió información actualizada sobre los sistemas nacionales de control alimentario y la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias, el uso de las normas del Codex a nivel nacional y regional y sobre cuestiones nutricionales de interés para la región; los Miembros señalaron las necesidades en materia de capacitación (párrs. 100 a 104).
- Decidió que se necesitaba más información antes de solicitar un nuevo trabajo sobre una norma para la leche de camella (párr. 99).
- Tomó nota de la información sobre la codificación, la clasificación y el registro de alimentos (párrs. 105-110).
- Decidió presentar documentos de proyecto para nuevos trabajos sobre la alimentación halal, el labneh, el zaatar y la carne refrigerada y congelada (párrs. 117, 122 y 125).
- Decidió comenzar a elaborar un plan estratégico regional (párr. 127).
- Pidió a la Secretaría del Codex que las publicaciones especiales del Codex también pudieran consultarse en forma impresa en árabe (párr. 131).
- Nombró al Líbano Coordinador para la región del Cercano Oriente por un segundo mandato (párr. 118).

LISTA DE ACRÓNIMOS
(Empleados en este informe)

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNEA	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
EMPRES	Sistema de Prevención de Emergencias para Inocuidad de Alimentos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA) celebró su séptima reunión en Beirut (Líbano) del 21 al 25 de enero por amable invitación del Líbano. La reunión fue presidida por la Sra. Mariam Eid (Jefe del Departamento de Agroindustrias del Ministerio de Agricultura del Líbano). Participaron 71 delegados en representación de 11 Estados Miembros, dos países de fuera de la región en calidad de observadores y dos organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente informe se incluye la lista completa de participantes, incluidos la Secretaría y los representantes de la FAO y la OMS.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La Presidenta dio la bienvenida a los delegados y puso de relieve los antecedentes del Comité, que comenzó su labor en Egipto, se trasladó a Jordania, luego a Túnez y actualmente se encuentra en el Líbano. Destacó los logros del Comité en materia de elaboración de normas regionales, si bien señaló que estos no podían equipararse con los desafíos a los que se enfrentan los países de la región respecto a la globalización y la apertura de los mercados. Concluyó su discurso invitando a todos los Estados Miembros a hacer el máximo esfuerzo para asegurar el éxito del Comité en el Líbano ahora y en el futuro, allí donde se encuentre.

3. El Dr. Mohamed Elmi, Asesor Regional para la Inocuidad de los Alimentos y las Sustancias Químicas de la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental (EMRO), en nombre del Dr. Ala Alwan, Director Regional para el Mediterráneo Oriental de la OMS, manifestó su agradecimiento al Líbano por ser el país anfitrión del Comité y reiteró que la OMS está firmemente decidida a lograr la inocuidad de los alimentos al reconocer que las enfermedades transmitidas por los mismos afectaban de manera significativa a la salud y al bienestar de las personas, y que tenía consecuencias económicas no solo para los individuos sino también para las comunidades y los países. Asimismo, mencionó que los peligros asociados con las sustancias químicas causaban muchas de estas enfermedades y que era necesario reconocer, además, los efectos que ciertos ingredientes alimentarios tales como la sal y determinados tipos de grasa podían tener en el desarrollo de enfermedades no transmisibles. En la Declaración política de las Naciones Unidas que dimanó de la reunión de alto nivel sobre la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles se instó a la OMS y a los Estados Miembros a elaborar planes de acción con objeto de reducir la exposición a los factores de riesgo. Asimismo, se alentó a las delegaciones a trabajar activamente en el sistema del Codex, y a desarrollar su capacidad nacional para promover y aprobar normas que contribuyeran a la protección de la salud pública.

4. En su discurso de bienvenida, el Representante de la FAO en el Líbano, el Sr. Ali Moumen, destacó la importancia del CCNEA, especialmente a la luz del entorno de libre comercio, que es una realidad desde la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC) en 1994, y las obligaciones que han contraído los países respecto a la armonización de sus sistemas de control alimentario con las normas internacionales. Hizo hincapié asimismo en el vínculo entre los sistemas de producción de alimentos y la salud humana, y en la importancia de incluir la inocuidad de los alimentos en las políticas nacionales en materia de seguridad alimentaria. También subrayó que el logro de la seguridad alimentaria y la nutrición era una de las cinco esferas prioritarias acordadas por los países del Cercano Oriente en el marco de las prioridades regionales, aprobado en la Conferencia Regional para el Cercano Oriente celebrada en 2010. Teniendo en cuenta estas prioridades, instó a los gobiernos de la región a participar más eficazmente en la labor de los tres organismos hermanos que se encargan del establecimiento de normas (es decir, el Codex, la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria [CIPF] y la Organización Mundial de Sanidad Animal [OIE]), lo cual era importante para el comercio y la defensa de los intereses nacionales. Puso de relieve los costos económicos vinculados con el incumplimiento de las normas internacionales y la importancia de participar en el establecimiento de estas normas para evitar tales situaciones. Terminó su discurso reiterando la disposición de la FAO para apoyar a los países de la región en la labor de mejorar sus sistemas de control alimentario y aumentar su participación en el Codex.

5. Su Excelencia el Señor Freij Sabounjian, Ministro de Industria del Líbano, dio la bienvenida a los participantes en la séptima reunión del CCNEA y destacó en su discurso que los desafíos a los que se enfrenta la región para garantizar la inocuidad de los alimentos requieren una buena coordinación y sinergias. Hizo hincapié además en que garantizar la inocuidad de los alimentarios es una responsabilidad común y pidió una mayor coordinación y cooperación entre los sectores público y privado, y deseó a los participantes invitados una estancia agradable en el Líbano.

6. Su Excelencia el Profesor Ali Hassan Khalil, Ministro de Salud Pública del Líbano, señaló que la celebración de este importante acto en el Líbano ponía de relieve su papel en la coordinación entre los países de la región y destacó la alta prioridad asignada a la cuestión relativa a la inocuidad de los alimentos en el Líbano.

7. Su Excelencia el Doctor Hussein Hajj Hassan, Ministro de Agricultura del Líbano, dio la bienvenida a los asistentes y participantes en esta reunión y destacó la función esencial de la Comisión del Codex Alimentarius en vista de los retos a los que se enfrentan los gobiernos para garantizar la inocuidad de los alimentos. Su Excelencia instó a los Estados Miembros a fomentar la participación efectiva en la labor del Codex y a determinar las prioridades de la región en un plan estratégico para los próximos cinco años. El Ministro se refirió al papel de los gobiernos de garantizar la seguridad alimentaria, y a la relación con la inocuidad de los alimentos, que no requería un esfuerzo y una atención menores. El Ministro mencionó que además de velar por la inocuidad de los alimentos, los gobiernos, las organizaciones internacionales, el sector privado y la sociedad civil se enfrentan a la tarea de garantizar la seguridad alimentaria que no es menos importante y requiere un gran esfuerzo por parte de todos los interesados con el fin de proporcionar suficientes alimentos a un precio adecuado teniendo en cuenta el impacto climático, la crisis económica mundial y las guerras en algunas regiones del mundo. Es necesario redoblar los esfuerzos por parte de todos los interesados para hacer frente a este reto. En cuanto al Cercano Oriente, actualmente hay un nuevo problema, a saber, el aumento de los riesgos y la disminución de las inversiones debido a la evolución de la situación política y de seguridad durante los últimos años, que han incrementado la presión sobre la seguridad alimentaria en la región. En vista de esta situación, el Ministro instó a los gobiernos a asumir sus responsabilidades respecto al sector alimentario, que es el primero y el más importante para satisfacer las necesidades humanas. Por último, terminó su intervención deseando a las delegaciones que tuvieran éxito en la reunión.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

8. El Comité acordó examinar el tema 3a, "Actividades de la FAO y la OMS que complementan el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius" y el tema 3b, "Proyecto y fondo fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex", antes que el tema 2a, "Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex".

9. El Comité convino en examinar las siguientes cuestiones en el tema 11, titulado "Otros asuntos y trabajos futuros":

- el Plan estratégico para el Cercano Oriente para cinco años;
- publicaciones especiales en árabe;
- el establecimiento de la norma regional sobre:
 - el labneh;
 - la mezcla zaatar;
 - el agua de rosas;
 - el agua de azahar;
 - la carne refrigerada y congelada.

10. El Comité aprobó el programa provisional como programa de la reunión con las siguientes modificaciones.

11. El Comité acordó establecer grupos de trabajo durante la reunión sobre:

- el anteproyecto de norma regional para el doogh (presidido por el Iraq);
- el anteproyecto de norma regional para la pasta de dátil (presidido por Túnez).

¹ CX/NEA 13/7/1.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2a del programa)²

Anteproyecto de norma para el queso fundido³

12. El Comité recordó que la Comisión había convenido en suspender los trabajos relativos a la elaboración de una norma para el queso fundido y había pedido también a la Secretaría del Codex que preparara una carta circular para solicitar a los Miembros que determinaran las lagunas existentes en las disposiciones sobre inocuidad y calidad de los textos del Codex que justificaran la conveniencia de emprender nuevos trabajos sobre el queso fundido y que describieran el alcance de los nuevos trabajos que deben considerarse para subsanar estas lagunas. La Comisión había acordado además solicitar que los comités coordinadores de la FAO y la OMS siguieran analizando en las próximas reuniones la necesidad de elaborar una norma para el queso fundido y documentaran el alcance de los trabajos que podrían ser necesarios en este ámbito y que informaran a la Comisión al respecto en su 36.º período de sesiones.

13. Se invita al Comité a examinar la necesidad de elaborar una norma para el queso fundido en respuesta a la petición de la Comisión en su 35.º período de sesiones.

14. La delegación del Líbano presentó el documento CRD 11 que ofrecía un resumen de lo que se consideraba necesario para proseguir la labor del Codex sobre el queso fundido y cuál podría ser el ámbito de aplicación que habría de abordarse: el queso fundido es un producto con un elevado volumen de comercio que no se obtiene en el Líbano, sino que es importado y consumido en gran medida por la población en general y los jóvenes en particular; el queso fundido es también un producto objeto de comercio en los países de la región y a nivel internacional; los organismos de normalización, con el fin de garantizar la protección de la salud humana y la aplicación de prácticas comerciales leales, han elaborado normas nacionales al respecto ya que la composición esencial y los factores de calidad y los requisitos de etiquetado propios de este producto no se regulan en normas específicas del Codex. La delegación considera que los Estados Miembros del Codex de la región deberían hacer hincapié en la necesidad de establecer una norma del Codex para el queso fundido, y si no fuera posible alcanzar un consenso a nivel internacional, podría elaborarse una norma regional a fin de regular determinados aspectos que podrían confundir a los consumidores, a saber, la descripción, la composición esencial y los factores de calidad y el etiquetado.

15. La delegación señaló también que la diversificación de normas nacionales podría plantear problemas comerciales en el futuro, por lo que podría considerarse la posibilidad de elaborar una norma regional en primer lugar. Podrían examinarse las distintas posibilidades agrupando en un único documento todas las disposiciones aplicables a los diferentes quesos fundidos y analizar posteriormente las diferencias existentes.

16. Otras delegaciones apoyaron la necesidad de seguir trabajando sobre el queso fundido. Se adujeron las siguientes razones: es difícil distinguir entre el queso fundido y otros productos similares; existen ambigüedades sobre los niveles de grasa; los productos son muy diferentes y algunos no tienen nada que ver con el queso fundido y podrían ser nocivos para la salud, especialmente para los niños pequeños que lo consumen mucho.

17. Varios países informaron de que diferenciaban los productos con arreglo a las normas nacionales y destacaron la necesidad de proteger al consumidor.

18. La delegación de Egipto señaló que no tenía problemas con el queso fundido ya que está sujeto a dos normas locales, a saber, una para el queso elaborado a partir de la grasa natural de la leche y otra para el queso elaborado a partir de la grasa vegetal natural, teniendo en cuenta las normas generales del Codex a fin de garantizar la inocuidad y la calidad del producto final.

19. El observador de la Federación Internacional de Lechería (FIL) informó sobre una encuesta que se había presentado a la Comisión en su 35.º período de sesiones en la que se llegaba a la conclusión de que no era posible la normalización debido a la gran cantidad de productos diferentes comercializados con este nombre y a que las cuestiones generales sobre la inocuidad y la información al consumidor se regulaban adecuadamente en las normas generales del Codex. La delegación también informó sobre los diversos intentos realizados por el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) en nueve reuniones y por numerosos grupos de trabajo de avanzar al respecto; sin embargo, no se había logrado el consenso necesario sobre cómo determinar el contenido de queso en el queso fundido ni sobre el modo de diferenciar el queso fundido de los productos derivados. Tampoco se logró un consenso sobre los aspectos

² CX/NEA 13/7/2, CX/NEA 13/7/2-Add.1.

³ REP12/CAC párr. 163; CRD 11 (Líbano)

relativos a la composición y los aditivos, ni sobre los intentos de diferenciar los quesos de untar de aquellos listos para ser cortados.

20. El Comité apoyó el análisis del Líbano sobre la necesidad de emprender nuevos trabajos del Codex para el queso fundido (véase el párrafo 13). Señaló en concreto que el número de nuevas normas nacionales divergentes para estos productos a falta de una norma del Codex podría plantear problemas en el comercio internacional. El Comité respaldó las propuestas formuladas por el Líbano respecto a esferas de posibles trabajos futuros (véase el párrafo 13). Por último, el Comité acordó proponer a la Comisión que se realizara, como una primera medida, un estudio con vistas a combinar en un único documento todas las normas de carácter vertical y horizontal del Codex que se aplican actualmente a los quesos fundidos y a los productos derivados, y analizar las posibles lagunas.

Propuesta para la creación de un órgano auxiliar de la Comisión del Codex Alimentarius⁴

21. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 35.º período de sesiones, había examinado una propuesta de la delegación de la India para crear un nuevo órgano auxiliar sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones y que la Comisión había acordado recabar la opinión de los comités coordinadores de la FAO y la OMS para ayudar a los Miembros del Codex a adoptar una decisión al respecto. En el próximo período de sesiones de la Comisión se examinaría con más detenimiento esta petición basándose en el documento de debate que debe preparar la India, así como en las opiniones de los distintos comités coordinadores.

22. La delegación de la India expuso los motivos por los que debía crearse un Comité del Codex sobre Especias, Hierbas Aromáticas y sus Formulaciones. En concreto: la amplia variedad de normas nacionales con disposiciones muy diferentes para estos productos; la falta de armonización de las normas existentes podría constituir un obstáculo al comercio; el comercio de estos productos estaba registrando un rápido crecimiento y los países en desarrollo eran los principales productores, importadores, exportadores y consumidores. Las normas abarcarían las diferentes formas de presentación de este producto (fresco, fundido, entero, mezclas, etc.), así como la composición esencial y los factores de calidad, es decir, las características fisicoquímicas; respecto a las cuestiones de inocuidad, se haría referencia a los textos del Codex pertinentes.

23. La delegación explicó que estos productos no podían abordarse en los Comités del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) o sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), puesto que las especias y las hierbas aromáticas no podía considerarse frutas u hortalizas frescas o elaboradas, ya que las especias y las hierbas crudas eran ingredientes que proporcionaban sabor o aroma a los alimentos y se elaboraban a fin de potenciar o fijar su sabor y aroma, a diferencia de las frutas y hortalizas que se elaboraban para alargar su vida comercial y por motivos de conveniencia. La delegación también señaló las discrepancias entre las disposiciones de calidad en las diferentes normas aplicadas por los países o regiones importadores, lo cual podría constituir un obstáculo al comercio internacional.

24. La delegación explicó asimismo que debería establecerse un comité permanente en lugar de un grupo de trabajo de duración limitada, ya que la labor sobre la gran variedad de productos que debían normalizarse era demasiado amplia para poder completarse por un grupo de trabajo de duración limitada. La delegación explicó también que la ventaja de normalizar estos productos en el marco del Codex en vez de en otras organizaciones era que el Codex era el único organismo intergubernamental internacional competente con una amplia participación de gobiernos y partes interesadas que permitiría una armonización general de los aspectos relacionados con la calidad y la inocuidad de estos productos de forma transparente e inclusiva para proteger la salud de los consumidores y garantizar las prácticas comerciales leales. En la preparación de las normas se tendrá en cuenta el trabajo ya realizado por otras organizaciones competentes como la Organización Internacional de Normalización (ISO). La delegación también señaló que si la Comisión establecía dicho comité, la India estaría dispuesta a acogerlo.

25. El Comité se mostró de acuerdo en la importancia de la labor del Codex sobre las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones ya que estas eran objeto de un amplio comercio en el mercado internacional y se producían y consumían en gran medida en la región. Varios países señalaron que habían adoptado normas nacionales para algunos de estos productos y que la armonización a nivel internacional mejoraría la calidad general de los productos, garantizando al mismo tiempo las prácticas comerciales leales. También se señaló que debería alentarse la colaboración con otras organizaciones internacionales que trabajaban en la normalización de estos productos, tales como la ISO, con objeto de evitar la superposición de normas o la incompatibilidad entre las mismas y facilitar el comercio internacional.

⁴ CRD 1 (Egipto)

26. Asimismo, el Comité convino en que, en vista de la gran cantidad de trabajo previsto respecto a la elaboración de normas para las diversas especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones comercializadas en el plano internacional, debería crearse un órgano auxiliar permanente, es decir, un comité, en lugar de un grupo de trabajo de duración limitada, a fin de realizar el trabajo de forma sistemática. El Comité también tomó nota de que, habida cuenta de la gran variedad de especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones producidas o comercializadas en el plano internacional, en caso de que fuera establecido por la Comisión, el órgano auxiliar determinaría las prioridades respecto a los trabajos sobre estos productos de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* estipulados en el Manual de Procedimiento de la Comisión.

Anteproyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente)

27. El Comité recordó que la Comisión, en su 34.º período de sesiones, había aprobado el anteproyecto de Código en el Trámite 5, lo había retenido en el Trámite 8 y había presentado, para su aprobación, las disposiciones en materia de higiene ante el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), con miras a su aprobación definitiva por la Comisión en su 36.º período de sesiones después de un examen más a fondo de las mismas por el CCNEA en su séptima reunión.

28. El Comité tomó nota de que los debates se centraron en las disposiciones en materia de higiene que habían sido aprobadas por el CCFH, puesto que la Comisión ya había aprobado otras disposiciones sobre cuestiones distintas a la higiene, y que habían sido retenidas en el Trámite 8 a la espera de la aprobación y finalización de las disposiciones en materia de higiene en el CCFH y el CCNEA, respectivamente.

29. En líneas generales, el Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas propuestas por el CCFH (véase el Anexo I del documento CX/NEA 13/7/2) y, además, hizo una serie de observaciones y enmiendas que figuran a continuación. El Comité realizó también una serie de modificaciones en la versión en árabe para ajustarse mejor a los cambios introducidos en las disposiciones en materia de higiene.

Sección 2.3.8: Alimentos perecederos

30. El Comité acordó incluir el término “congelación”, además de “en refrigeración”, como un método que podrían requerir determinados alimentos para evitar la proliferación de microorganismos patógenos.

Sección 2.3.11: Alimentos listos para el consumo

31. El Comité tomó nota de que el CCFH no había justificado la supresión de la definición de “Alimentos listos para el consumo” y que esta expresión aparecía en otras secciones del anteproyecto de Código; por lo tanto, debería mantenerse la definición para facilitar la interpretación de las disposiciones pertinentes en el anteproyecto de Código. Se señaló además que la definición que figuraba en el anteproyecto de Código estaba en consonancia con las definiciones correspondientes de otros códigos de prácticas regionales para los alimentos vendidos en la vía pública elaborados en el marco del Codex.

Sección 2.3.12: Autoridad competente

32. El Comité hizo cambios de redacción para reflejar mejor que la autoridad competente también podría ser cualquier autoridad local reconocida oficialmente.

Sección 4.1: Estado de salud de los vendedores

33. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre el término más adecuado para describir los síntomas de enfermedades que no deben presentar los vendedores, asistentes o manipuladores de alimentos al realizar actividades relacionadas con la venta de los mismos en la vía pública.

34. El Comité acordó que el término “suffering” reflejaba mejor la finalidad de la disposición en la versión en árabe y por lo tanto decidió mantener esta palabra en esta versión, manteniendo el término “showing” en la versión en inglés tal como propuso el CCFH.

Sección 4.2.2

35. El Comité acordó que, además de llevar una vestimenta “limpia” debe ser “apropiada” para completar los requisitos de higiene personal que habrán de observar los vendedores, asistentes o manipuladores de alimentos durante la realización de sus actividades.

Sección 4.4: Asociaciones de vendedores

36. Una delegación observó que la disposición revisada no tenía en cuenta la situación de algunos países de la región en que quizá no se hayan establecido todavía asociaciones de vendedores y propuso que se considerara la posibilidad de incluir esta condición en la sección.

37. El Comité tomó nota de que esta sección no estaba directamente relacionada con los requisitos de higiene y que debía mantenerse la disposición original puesto que describía más acertadamente el objetivo de la misma.

Sección 5.2.1

38. El Comité acordó que convenía mantener el término “impermeable” como una propiedad esencial del material utilizado para el puesto de venta de alimentos en la vía pública y que “se pueda” en lugar de “se deba” limpiar y desinfectar ya que la disposición se refería a la posibilidad de limpiar y desinfectar el material para su uso inocuo y continuo en lugar de a los requisitos inherentes a la naturaleza del mismo.

Sección 5.3.5: Baños

39. El Comité convino en hacer referencia a las “instalaciones sanitarias” a efectos de una mayor claridad en cuanto al tipo de instalaciones mencionadas en esta sección.

Sección 6.5

40. El Comité tomó nota de la petición del CCFH sobre la base científica de las medidas previstas para la limpieza de los artefactos.

41. El Comité recordó que esta disposición estaba en consonancia con los requisitos correspondientes establecidos en otros códigos de prácticas regionales para alimentos vendidos en la vía pública elaborados en el marco del Codex, por ejemplo, el Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (África), por lo que acordó mantener las disposiciones tal como se habían redactado.

Sección 7.1.1

42. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre el calificativo adecuado de la procedencia de las materias primas u otros ingredientes, entre ellos el hielo, utilizados en la elaboración de los alimentos vendidos en la vía pública. Se propusieron varios términos como una alternativa a la expresión “de procedencia *reconocida*” ya que esta no podía abarcar todos los elementos necesarios para garantizar la calidad y la inocuidad en el origen.

43. El Comité tomó nota de que los proveedores de alimentos no siempre podían estar acreditados por una autoridad competente reconocida en el plano nacional o local aunque los países de la región contaran con procedimientos de inspección y certificación de alimentos (crudos y elaborados) destinados a la preparación, el envasado y la venta posteriores. El Comité acordó mantener el término inicial “fiable” al abarcar más acertadamente los elementos que aseguraban la calidad general de los alimentos en el origen destinados a la venta en la vía pública.

Consideraciones generales

44. El Comité observó que no se seguía un criterio uniforme respecto a la utilización de los términos “shall” y “should” en las distintas disposiciones y convino en que, aunque las normas del Codex y los textos afines eran de carácter consultivo, sus disposiciones debían ser claras en cuanto a la finalidad del requisito en cuestión, lo cual facilitaría la incorporación de la norma, o la parte pertinente, en la legislación nacional, así como la aplicación de las disposiciones a nivel nacional y/o regional.

45. El Comité convino, por consiguiente, en mantener ambos términos en la versión en inglés, pero acordó unificar la versión en árabe empleando el término “**yajeb**” (que significa “deber”) en todo el anteproyecto de Código.

Conclusión

46. El Comité acordó remitir el anteproyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente) con la revisión pertinente de las disposiciones en materia de higiene a la Comisión en su 36.º período de sesiones con vistas a su aprobación en el Trámite 8 (Apéndice II).

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

47. El Comité acordó suprimir las referencias a la escala de color de Hunter Lab. en la sección “Factores sensoriales” y el método de análisis del color en la norma regional para la harissa. El Comité también convino en que se aplicaran los métodos de análisis 930.36 y 930.35J de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC) para los azúcares y la acidez de la halva con tahina, respectivamente. Asimismo, el Comité acordó suprimir la sección sobre la toma de muestras en las normas regionales para el humus con tahina, la tahina y el ful medames.

PROYECTO DE PLAN ESTRATÉGICO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA 2014-2019 (tema 2b del programa)⁵

48. El Comité recordó que el proyecto revisado del plan estratégico había sido examinado por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC) en su 67.^a reunión y la Comisión en su 35.^o período de sesiones⁶ y que el CCEXEC, en su 67.^a reunión⁷, había convenido en crear un subcomité, presidido por el Vicepresidente de la Comisión, el Dr. Godefroy Samuel (Canadá), con el mandato de:

- terminar el proyecto de Plan estratégico para 2014-2019, teniendo en cuenta el debate mantenido en el 35.^o período de sesiones de la Comisión (incluidos los indicadores de rendimiento y el plan de trabajo) (para finales de julio de 2012);
- enviar dicho proyecto a todos los comités coordinadores de la FAO y la OMS para que lo examinaran y aportaran contribuciones;
- finalizar el Plan estratégico para 2014-2019 teniendo en cuenta las aportaciones de los comités coordinadores de la FAO y la OMS (a mediados de marzo de 2013), con la finalidad de distribuirlo y recabar observaciones con vistas a su examen y aprobación por el CCEXEC en su 68.^a reunión y la Comisión en su 36.^o período de sesiones.

49. El proyecto elaborado por el subcomité figura en el documento CX/NEA 13/7/3, y la recopilación de las observaciones presentadas ante el CCEXEC en su 67.^a reunión junto con las aportaciones de la Comisión en su 35.^o período de sesiones figuran en el documento CX/LAC 13/7/3 Add.1.

50. El Vicepresidente Dr. Samuel Godefroy presentó el proyecto revisado, que incluye un plan de trabajo en el que, con respecto a cada actividad, se indican la parte responsable, el calendario, el resultado esperado y los indicadores cuantificables. Aclaró que el subcomité no había realizado ningún cambio en las cuatro metas estratégicas y que la mayoría de los objetivos se había mantenido sin cambios desde la versión revisada por la Comisión en su 35.^o período de sesiones. No obstante, se enmendaron algunos objetivos y varias actividades a fin de dar cuenta de las observaciones formuladas, aportar mayor claridad para permitir la determinación de los resultados previstos y los indicadores medibles y concretos y evitar la duplicación.

51. El Vicepresidente explicó que el primer objetivo estratégico se centraba en el cometido básico de la Comisión, que consiste en elaborar normas alimentarias y, el segundo, en la forma en que esto se lleva a cabo, haciendo hincapié en los principios del análisis de riesgos. El tercer objetivo estratégico está relacionado con el apoyo a la creación de capacidad, en el entendimiento de que el Codex no es directamente responsable de este trabajo, que corresponderá a la FAO y a la OMS. El cuarto objetivo estratégico es de carácter interno, ya que se centra en la mejora de la eficiencia de la labor del Codex.

52. El Vicepresidente sugirió que las observaciones se ciñeran a formular propuestas u orientaciones para el proyecto de Plan estratégico en lugar de centrarse en el texto específico, ya que el subcomité seguirá trabajando a este respecto.

53. El Comité examinó el proyecto de texto y formuló las observaciones o propuestas de modificación que siguen.

Meta estratégica 1: Establecer normas alimentarias internacionales que aborden las cuestiones actuales e incipientes en relación con los alimentos.

54. El Vicepresidente explicó que la finalidad de este objetivo era garantizar que la Comisión abordara las cuestiones actuales y nuevas planteadas a raíz de los factores de cambio.

55. Una delegación propuso que, respecto a la actividad 1.2.3 (Elaborar un mecanismo para cuantificar la aplicación de las normas del Codex por parte de los Estados Miembros), los miembros presentaran informes anuales oficiales sobre el estado de aplicación de las normas y cualquier obstáculo al respecto.

56. Se observó que los comités coordinadores de la FAO y la OMS ya tenían un tema permanente en su programa en que los miembros informaban sobre la aplicación de las normas del Codex.

57. El Vicepresidente señaló que había una serie de mecanismos disponibles para obtener dicha información y que este comentario podría tenerse en cuenta al proseguir la labor sobre los indicadores mensurables para esta actividad.

⁵ CX/NEA 13/7/3 y CX/NEA 13/7/3-Add.1; CRD 13 (Egipto).

⁶ REP12/CAC, párrs. 183-202.

⁷ REP12/EXEC2; párrs. 57-60.

Meta estratégica 2: Asegurar la aplicación de los principios del análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex.

58. Una delegación señaló que, en el indicador de la actividad 2.2.1 (Alentar a los organismos rectores de la FAO y la OMS para que determinen la prestación de asesoramiento científico como una alta prioridad y asignen recursos suficientes a los organismos de expertos de la FAO y la OMS), solo se mencionaba actualmente la intervención de los miembros de los órganos rectores de la FAO y la OMS (la Conferencia de la FAO y la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS) y que quizá podría mejorarse.

59. Otra delegación señaló que la FAO y la OMS deberían dar prioridad al apoyo a la creación de capacidad (capacitación y talleres) para realizar análisis de riesgos en la región ya que muchos países no disponían todavía de las políticas pertinentes. En cuanto a la actividad 2.3.4 (Fomentar el establecimiento de redes de Estados Miembros en desarrollo para mejorar la colaboración en la generación de datos que se puedan enviar para ser revisados por comités de expertos) se observó que debería incluirse el apoyo al acopio de datos en el objetivo de la FAO y la OMS.

60. El Vicepresidente explicó que los indicadores y resultados relativos a las actividades estaban siendo objeto de debate en el subcomité y que todavía podían mejorarse.

Meta estratégica 3: Facilitar la participación efectiva de todos los Miembros del Codex.

61. Una delegación propuso que se incluyera la creación de comités nacionales del Codex, así como el establecimiento de directrices al respecto. Otra delegación propuso que se utilizaran en mayor medida los medios electrónicos para la creación de capacidad.

62. El Representante de la FAO explicó que se habían publicado unas directrices del Codex al respecto y que la FAO había emprendido una serie de proyectos en diferentes países, ayudándoles a crear estructuras nacionales del Codex, por ejemplo, en Marruecos, Siria, el Sudán, Túnez y el Yemen. Se ha emprendido asimismo un nuevo proyecto en el Líbano. El Representante aclaró que, en todos los casos, los países tenían que solicitar la asistencia puesto que la situación difería de un país a otro y que solo podía prestarse apoyo por medio de los proyectos.

63. En cuanto a la medida 3.1.2 (Fomentar el uso de iniciativas de colaboración para aumentar la eficacia de la participación de los países en desarrollo, por ejemplo, organizando conjuntamente comités y grupos de trabajo, que incluye la elaboración de documentos de orientación teniendo en cuenta las enseñanzas extraídas), el Vicepresidente aclaró que su finalidad era incrementar la participación y la formación, por un lado, mediante la adopción de medidas convencionales de capacitación y, por otro, como es práctica habitual en el Codex, fomentando el patrocinio conjunto que había demostrado ser particularmente eficaz.

64. Una delegación planteó la cuestión de la demora de la disponibilidad de los documentos en todos los idiomas de trabajo y que esto impedía en muchos casos una participación efectiva. También pidió aclaraciones sobre la actividad 3.2.3 (Utilizar, siempre que sea práctico hacerlo, las reuniones del Codex como un foro para llevar a cabo eficazmente actividades educativas y de capacitación técnica).

65. El Vicepresidente aclaró que las deficiencias en la organización del trabajo se abordan en el cuarto objetivo estratégico. Respecto a la actividad 3.2.3, señaló que, en cuanto a la participación de las delegaciones en las reuniones del Codex, era posible organizar actividades de creación de capacidad.

Meta estratégica 4: Aplicar sistemas y prácticas de gestión del trabajo eficaces y eficientes.

66. Una delegación mencionó, en relación con el objetivo 4.2 (Mejorar la capacidad de llegar a un consenso en el procedimiento de establecimiento de normas), la necesidad de adoptar todas las medidas posibles para evitar la votación, salvo en casos excepcionales. Los proyectos de normas deberán presentarse a la Comisión únicamente después de que se haya logrado un consenso al respecto.

67. El Vicepresidente señaló que los procedimientos de votación en vigor constituían actualmente un último recurso en el Codex y que la finalidad de este objetivo era proporcionar instrumentos a los presidentes y a las delegaciones para aumentar aún más la posibilidad de encontrar un consenso.

68. En cuanto a la actividad 4.1.4 (Mejorar la distribución oportuna de todos los documentos de trabajo del Codex), se mencionó que era importante examinar los documentos de trabajo en todos los idiomas de trabajo de forma oportuna para formular puntualmente observaciones. También se propuso que esta actividad fuera constante.

69. El Vicepresidente manifestó al Comité su agradecimiento por las deliberaciones y señaló que se tendrían en cuenta todas las contribuciones en el proceso posterior de elaboración del documento.

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN EL TRABAJO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (tema 3a del programa)⁸

70. El Representante de la FAO presentó el documento CX/NEA 13/7/4 sobre las actividades de la FAO y la OMS en relación con la creación de capacidad y el asesoramiento científico, que son complementarias a la labor de la Comisión.

71. El Comité elogió la labor de ambas organizaciones en la región, y les pidió que siguieran prestando asistencia a los países en las esferas prioritarias en las que se hace hincapié en el documento. Se mostró un interés específico en el desarrollo de la capacidad de los Estados Miembros en el análisis de riesgos, sobre todo en relación con la inspección y el establecimiento de normas.

72. El Representante de la FAO explicó que ambas organizaciones seguirán desarrollando la capacidad humana e institucional para mejorar la seguridad alimentaria en la región, y explicó a las delegaciones cómo podía solicitarse la asistencia técnica de la FAO. También destacó la importancia de recurrir al comité coordinador regional como un foro a través del que podían solicitar el asesoramiento científico del Codex, además de ser un foro de debate de temas de interés para la región. También hizo hincapié en la necesidad de que la región participara más activamente en el suministro de datos a la comunidad internacional y alentó a los países a designar expertos para los comités del Codex competentes y para la lista de expertos en inocuidad de los alimentos de la FAO. El Representante de la OMS se mostró de acuerdo con la afirmación de la FAO y señaló que la creación de capacidad en materia de recursos humanos también era una prioridad para la OMS.

PROYECTO Y FONDO FIDUCIARIO FAO/OMS PARA AUMENTAR LA PARTICIPACIÓN EN EL CODEX (tema 3b del programa)⁹

73. El Representante de la OMS/EMRO presentó el documento CX/NEA 13/7/5 y destacó la importancia de comprender los objetivos del fondo fiduciario del Codex.

74. El Comité agradeció el apoyo del fondo y de los donantes y desearía que este proceso continuara puesto que muchos países ya no cumplían los requisitos para ser beneficiarios del mismo pero no podían costear la asistencia a las reuniones; además, tenían que seguir reforzando su capacidad para aumentar la participación en el Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL DOUGH (tema 4 del programa)¹⁰

75. La delegación del Iraq, que presidía el grupo de trabajo durante la reunión, señaló que debido a limitaciones de tiempo, el grupo de trabajo había examinado el anteproyecto de norma solo hasta la sección 3.2.

76. El Comité observó que era difícil examinar el anteproyecto de norma en detalle en esta reunión debido a que el Irán, que había preparado el anteproyecto, estaba ausente. El Comité, por lo tanto, convino en crear un grupo de trabajo electrónico, dirigido por el Líbano que trabajaría en árabe y en inglés, para volver a redactar el anteproyecto de norma, teniendo en cuenta las deliberaciones del grupo de trabajo durante la reunión.

77. El Comité tomó nota de que el Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO) estaba en el proceso de elaborar una norma regional para el ayran, que era un producto muy similar, si bien en el caso del dough, podía producirse la carbonatación y podían añadirse especias y aromas. Además, el Comité señaló que el ayran también se produce y se comercializa en grandes cantidades en la región del Cercano Oriente. Una delegación propuso que se considerara la posibilidad de elaborar una norma internacional para el ayran y los productos similares.

78. La Secretaría recordó las conclusiones del CCMMP en su novena reunión respecto a las propuestas de Turquía y el Irán sobre el ayran y el dough. El CCMMP no había apoyado la inclusión del ayran y el dough en la *Norma para leches fermentadas*, si bien había considerado la posibilidad de elaborar las normas regionales de estos productos¹¹.

79. Después de algunos debates, el Comité convino en que debería seguir de cerca la labor del CCEURO y alentó a los Estados Miembros de la región a participar en el grupo de trabajo para el ayran y el CCEURO en calidad de observadores.

⁸ CX/NEA13/7/4

⁹ CX/NEA 13/7/5; CRD 10 (Egipto).

¹⁰ CX/NEA 13/7/6; CRD 9 (Egipto); CRD 12 (Líbano).

¹¹ ALINORM 10/33/11, párrs. 35 y 36.

80. Asimismo, el Comité acordó solicitar el asesoramiento de la Comisión sobre la posibilidad de crear un grupo de trabajo conjunto entre el CCEURO y el CCNEA sobre el ayran para evitar la confusión y la duplicación del trabajo y establecer una norma regional armonizada.

Estado de tramitación del anteproyecto de norma regional para el doogh

81. El Comité acordó devolver el anteproyecto al Trámite 2, crear el grupo de trabajo electrónico antedicho para su nueva redacción, distribuirlo en el Trámite 3 y examinarlo en la próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE DÁTIL (tema 5 del programa)¹²

82. La delegación de Túnez, que presidía el grupo de trabajo durante la reunión, presentó la labor realizada por el mismo, que había logrado el consenso respecto a las líneas generales del documento. El Comité convino en examinar el texto modificado párrafo por párrafo. Además de los cambios en la redacción, el Comité aprobó las siguientes enmiendas al documento CX/NEA 13/7/7.

Sección 3: Factores de calidad

83. El Comité convino en suprimir la referencia a la Norma para los dátiles puesto que algunos de los factores de calidad de la Norma no eran aplicables a este producto y en incluir las disposiciones necesarias sobre el contenido de ceniza total y de ceniza insoluble en ácido en su lugar.

Sección 3 bis: Aditivos alimentarios (nueva sección)

84. El Comité convino en que los productos no deberán contener aditivos alimentarios.

Sección 4: Contaminantes y Sección 5: Higiene

85. El Comité acordó sustituir el texto por el texto normalizado tal como se estipula en el Manual de Procedimiento.

Sección 6: Envasado

86. El Comité convino en suprimir la sección 6.5, ya que se solapaba con otras secciones.

Sección 7: Métodos de análisis

87. El Comité acordó que los métodos de análisis para determinar el contenido de humedad, las sustancias minerales, las cenizas y las cenizas insolubles en ácido deben ser AOAC 934.06, ISO 762:1982, AOAC 940.26 y AOAC 900.02D, respectivamente.

Sección 8: Etiquetado

88. El Comité acordó suprimir la sección 8.2.

Estado de tramitación del anteproyecto de norma regional para la pasta de dátíl

89. El Comité acordó remitir a la Comisión el anteproyecto de norma que figura en el Apéndice III del presente informe para su aprobación en el Trámite 5/8, con la omisión de los trámites 6 y 7 y remitirlo al CCMAS, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) con vistas a su aprobación.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UNA NORMA REGIONAL PARA LA LECHE DE CAMELLA (tema 6 del programa)¹³

90. La delegación de los Emiratos Árabes Unidos presentó la propuesta señalando que la leche de camella era un producto ampliamente consumido en los países del Golfo y en la región del Cercano Oriente por sus propiedades nutricionales y saludables con una demanda creciente en los mercados extranjeros; por consiguiente, era necesario abordar la identidad y la calidad general de este producto para proteger la salud de los consumidores y asegurar las prácticas comerciales leales.

91. Muchas delegaciones apoyaron la elaboración de normas regionales para la leche de camella (cruda y tratada) puesto que el producto se consumía ampliamente en la región del Cercano Oriente, tanto en las zonas rurales como urbanas, incluidos los países vecinos de la región del Sahel en África. Además, se había registrado un aumento de la demanda de este producto en otras regiones, lo cual refleja el potencial de este producto en el mercado internacional. Las delegaciones señalaron que en algunos países de la región la leche de camella era la fuente principal de leche para la población y en determinadas zonas

¹² CX/NEA 13/7/7; CRD 5 (Egipto).

¹³ CXNEA 13/7/8.

también podía ser un producto sustitutivo respecto al consumo de otros tipos de leche y productos derivados.

92. Las delegaciones señalaron que la norma debería tener en cuenta los textos del Codex pertinentes, en particular los relacionados con la leche y los productos lácteos con el fin de precisar posteriormente con mayor detalle las disposiciones específicas para la leche de camella y abordar las cuestiones relativas a la definición, la composición esencial y los factores de calidad, el etiquetado y los métodos de análisis con objeto de preservar la calidad, la inocuidad, las características nutricionales y las propiedades saludables del producto.

93. Se reconoció, no obstante, que quizá convendría realizar estudios en relación con las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables formuladas sobre la leche de camella con el fin de proporcionar una base científica al respecto, si bien podía solicitarse este tipo de asesoramiento a los comités del Codex competentes, es decir, al CCFL y al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

94. Las delegaciones también señalaron que se habían establecido en varios países de la región normas para la leche de camella y los productos derivados y que era necesario armonizar los requisitos con el fin de facilitar el comercio. Asimismo, se señaló que, además de las cuestiones relativas a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, era urgentemente necesario abordar las prácticas engañosas de etiquetado, es decir, productos que no contienen leche de camella o que contienen solo parcialmente leche de camella pero que se venden como leche de camella, teniendo en cuenta que este tipo de leche es más cara que la leche procedente de otros animales de ordeño y su amplio consumo en la región.

95. La Secretaría del Codex señaló que el Codex no había establecido normas mundiales para los distintos tipos de leche (cruda o tratada); no obstante, había textos generales del Codex disponibles elaborados por el CCMMP y otros comités horizontales competentes que podían abordar cuestiones relacionadas con la inocuidad del producto. Además, las prácticas engañosas de etiquetado podían regularse actualmente por las disposiciones pertinentes de la Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999), que prevé que inmediatamente antes o después de la denominación del producto deberá figurar una palabra o palabras que indiquen todos los animales de los que se ha obtenido la leche si su omisión induce a error o a engaño al consumidor.

96. El Representante de la FAO expresó su preocupación por la propuesta de trabajo para el establecimiento de una norma regional para la leche de camella. El Representante señaló que, a falta de normas del Codex para otros tipos de leche, el establecimiento de una norma para la leche de camella en una región donde algunas personas la utilizan como un remedio contra las enfermedades crónicas como el cáncer podría reforzar la idea de que la leche de camella es de una calidad superior a la de otros tipos de leche, así como las declaraciones de sus propiedades terapéuticas sin una base científica. Además, el Representante destacó que la leche de camella se consumía y se comercializaba en países que pertenecían a otras regiones distintas del Cercano Oriente y planteó la cuestión de si era conveniente contar con una norma regional para este producto.

97. El Representante de la OMS/EMRO afirmó que los delegados preguntaban cómo diferenciar la leche de camella de otros tipos de leche. A este respecto, señaló que el Comité podría pedir al CCMAS que determinara un método para diferenciar la leche de camella de la leche de otros animales de ordeño.

98. El observador de la FIL señaló que las disposiciones sobre el etiquetado de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1995) y la Norma general para el uso de términos lecheros eran suficientes para hacer frente a las prácticas engañosas a este respecto. Además, las cuestiones relacionadas con las mezclas de leche de camella con leche de otros animales de ordeño podrían resolverse determinando los métodos de análisis apropiados. Las cuestiones sobre la inocuidad de los alimentos relacionadas con la higiene, la presencia de residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios o contaminantes, o la adición de aditivos alimentarios se abordaban en los textos horizontales del Codex pertinentes o podrían abordarse en los comités generales del Codex competentes. El observador también señaló que no existían normas individuales del Codex para la leche de los distintos animales de ordeño, con la excepción de algunos productos lácteos respecto a los cuales se preveían disposiciones en las que se especificaba de qué animal procedía la materia prima, puesto que los textos horizontales relativos a la leche y a los productos lácteos junto con otros textos del Codex pertinentes regulaban adecuadamente las cuestiones sobre la protección de la salud de los consumidores y las prácticas comerciales leales de este producto. El observador señaló asimismo que si se elaboraba una norma para la leche de camella, convendría tener en cuenta las diferentes especies de camellas que producen leche o debería determinarse claramente en la norma la especie de camella a la se aplican las disposiciones de la leche. El observador señaló además que la información y los comentarios generales habían sido

proporcionados por la FIL en la sexta reunión del Comité en el documento CRD 1, disponible en el siguiente enlace de Internet: <ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccnea/ccnea6>

99. El Presidente del Comité tomó nota de las observaciones formuladas y recomendó que la decisión sobre la elaboración de una norma para la leche de camella se aplazara a una etapa posterior cuando hubiera más información científica disponible sobre las propiedades del producto y después de realizar una revisión cabal de los textos disponibles del Codex y otros documentos de la FAO y la OMS pertinentes (las referencias deben incluirse en el informe final) recopilando información y prácticas sobre la leche de camella y los productos derivados, con el fin de determinar si era necesaria la labor del CCNEA y qué aspectos del producto deberían regularse y el tipo de documento que debería elaborarse a estos efectos. La delegación de los Emiratos Árabes Unidos llevaría a cabo esta tarea y presentaría los resultados en la próxima reunión. El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta del Presidente.

INFORMACIÓN ACTUALIZADA DESDE LA ÚLTIMA REUNIÓN (tema 7 del programa)¹⁴

100. El Comité tomó nota de que en los documentos de trabajo y de sala se ofrecía un resumen de la información actualizada sobre los sistemas nacionales de control alimentario, las estructuras nacionales del Codex, las esferas prioritarias y las necesidades en cuanto a la capacitación y la aplicación, el uso de normas del Codex, las prioridades y los intereses nacionales, las actividades de acopio de datos científicos, las cuestiones relacionadas con la nutrición en el región y la cooperación con las organizaciones internacionales y regionales competentes en los Estados Miembros.

101. Muchos Miembros agradecieron a la FAO y a la OMS la ayuda prestada, pero señalaron que se necesitaba más asistencia, en concreto para establecer marcos nacionales de análisis de riesgos, que incluye brindar orientación sobre su aplicación práctica, además de reforzar la capacidad de los laboratorios de análisis. También se señaló que los talleres, programas de capacitación y otras actividades de fomento de la capacidad, en particular los que se centran en objetivos específicos, eran beneficiosos para los Miembros y necesarios para poner en práctica sus sistemas de inocuidad de los alimentos y asegurar su participación activa en el Codex.

102. El Representante de la FAO señaló que debía otorgarse prioridad a estos temas y que la FAO ayudaría a los Miembros que soliciten la asistencia oficialmente. El Representante destacó que, si bien la FAO y la OMS prestaban ayuda, los gobiernos seguirían siendo responsables del establecimiento de prioridades, la selección de actividades y la introducción de la mayor parte de las mejoras. Señaló además que los programas de la FAO para 2013 incluirían las principales cuestiones en las actividades de creación de capacidad, a saber, la evaluación de riesgos, los sistemas de control alimentario y el establecimiento de normas alimentarias; se diseñarían asimismo programas de formación en colaboración con el coordinador en la región. Las solicitudes específicas deberán dirigirse a la FAO.

103. El Representante de la OMS/EMRO coincidió con la opinión de la FAO y señaló que los gobiernos tenían que establecer prioridades y ponerse en contacto con los representantes de la FAO y la OMS en los países. Asimismo, señaló que los comités nacionales del Codex deben colaborar con las autoridades de inocuidad de los alimentos y que la OMS ofrecería capacitación técnica en los laboratorios sobre epidemiología y análisis de riesgos asociados a la alimentación. Hizo hincapié también en la importancia de notificar los centros de coordinación de la inocuidad de los alimentos en cada país. En 2013, se celebrará una reunión importante sobre el análisis de riesgos asociados a las sustancias químicas presentes en los alimentos en Jordania; dos países de la región han sido elegidos para participar en una evaluación de las consecuencias económicas de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, subrayó que el buen funcionamiento de la cooperación, la comunicación y la organización internas era un factor importante para determinar la viabilidad y la eficacia de la asistencia prestada a los países.

104. El Comité tomó nota de que el intercambio de información entre los Miembros era esencial. En cuanto al sitio de Internet del Comité, que podría ser utilizado para este fin, el Comité convino en que sería mejor que la FAO alojara dicho sitio en el entendimiento de que el coordinador publicaría la información. El hecho de alojar el sitio en los servidores de la FAO aseguraría la continuidad y evitaría problemas cuando un coordinador reemplazara a su predecesor.

PROPUESTAS PARA LA CODIFICACIÓN, LA CLASIFICACIÓN Y EL REGISTRO DE ALIMENTOS (tema 8 del programa)¹⁵

105. La delegación de los Emiratos Árabes Unidos presentó el documento y explicó su sistema de codificación y registro con el fin de facilitar la inspección y el rastreo de alimentos, así como el cumplimiento de normas alimentarias. Se señaló que el sistema de codificación estaba vinculado al código del sistema

¹⁴ CX/NEA 13/7/9 (Argelia, Irán, Iraq, Libia, Omán, Sudán); CRD 2 (Egipto); CRD 3 (Líbano).

¹⁵ CX/NEA 13/7/10.

armonizado (SA) utilizado por la aduana. La delegación señaló asimismo que sería conveniente intercambiar experiencias sobre el sistema de codificación y que los Miembros podrían considerar la posibilidad de emplear dicho sistema en su país.

106. Varias delegaciones señalaron que disponer de un sistema armonizado de codificación en la región podría ser útil; no obstante, había muchos sistemas diferentes de codificación posibles para fines distintos (por ejemplo, el código aduanero, los sistemas del Codex de clasificación de alimentos relativos a los aditivos alimentarios o los plaguicidas). Varias delegaciones informaron de que se utilizaban sistemas similares en sus respectivos países.

107. El Representante de la FAO señaló que la experiencia en Dubai podría ser útil para todos los países de la región e informó al Comité de que la FAO estaba trabajando en la creación de capacidad en los sistemas de control alimentario y, en concreto, en la organización de talleres sobre métodos de recopilación de datos y de clasificación de productos basados en el análisis de riesgos. Hizo hincapié asimismo en que era importante tener en cuenta los hábitos de consumo de cada país al introducir un determinado sistema de clasificación puesto que la evaluación de la exposición era esencial cuando se utilizaba para el análisis de riesgos. Cuando se traslada un sistema a otro país, es preciso tomar en consideración los hábitos de consumo.

108. El Comité manifestó su agradecimiento a los Emiratos Árabes Unidos por preparar el documento y señaló que se presentaba únicamente a título informativo en este momento y que podrían intercambiarse nuevos datos al respecto en reuniones futuras en el tema permanente sobre los sistemas nacionales de control alimentario.

109. Una delegación mencionó que también sería conveniente disponer de estos sistemas al intercambiar información en situaciones de emergencias.

110. Los representantes de la FAO y la OMS/EMRO señalaron que el Sistema de prevención de emergencia de plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas (EMPRES) y la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) eran sistemas internacionales auspiciados por la FAO y la OMS para el intercambio de información en situaciones de emergencias y que era importante que los responsables del control alimentario estuvieran en contacto con los oficiales de emergencia de la INFOSAN en el país para que puedan transmitir directamente la información sobre cuestiones nuevas, que posteriormente se clasificaría en el sistema de la INFOSAN, y enviar mensajes a todos los centros pertinentes de coordinación de la INFOSAN para recordar los productos conexos.

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA LOS ALIMENTOS HALAL (tema 9 del programa)¹⁶

111. El Comité recordó, en su sexta reunión, que la delegación de Arabia Saudita había propuesto que se emprendiesen nuevos trabajos sobre la elaboración de unas directrices del Codex para los productos halal en las que se abordaran todas las cuestiones relativas al comercio internacional de productos alimenticios halal. El Comité, en su sexta reunión, señaló que se había preparado un informe de la OMS acerca de un proyecto de investigación de dos años sobre los alimentos halal y que se pondría a disposición; además, se señaló que el Codex disponía actualmente de unas *Directrices generales para el uso del término halal* (CAC/GL 24-1997).

112. La delegación de Egipto opinó que las directrices del Codex únicamente abordaban el etiquetado y que se necesitaba una norma regional o internacional que tratase otras cuestiones debido a la importancia del comercio de alimentos halal. Por consiguiente, el Comité, en su sexta reunión solicitó a la delegación de Egipto que preparara un documento de debate a este respecto para la próxima reunión.

113. La delegación de Egipto presentó su documento de debate y se refirió, en primer lugar, al volumen creciente del comercio de productos halal en todo el mundo debido a diversos factores, entre ellos, a que el número de musulmanes estaba aumentando y a que la expresión "productos alimenticios halal" ya no se limitaba a la carne de los animales sacrificados de acuerdo con la ley islámica, sino que también incluía muchos otros productos. También se refirió a las iniciativas actuales en materia de normalización realizadas por la Organización de Cooperación Islámica (OCI), que cuenta con 57 Estados Miembros en cuatro continentes y que en 2009 aprobó los proyectos definitivos de tres documentos fundamentales en el ámbito de los productos alimenticios halal, a saber, la norma de la OCI sobre las directrices generales para los alimentos halal; las directrices para los organismos que expiden certificados de productos halal, y las directrices para el órgano de acreditación autorizado que realiza la acreditación de organismos a tal efecto. Se informó también acerca de otras iniciativas de armonización, además de los numerosos reglamentos nacionales existentes para los alimentos halal y se consideró que era esencial que el Codex elaborara

¹⁶ CX/NEA 13/7/11.

normas y directrices para los productos alimenticios halal. Ello ayudaría a reducir los obstáculos al comercio intrarregional entre los Estados Miembros del Codex, no solo a nivel regional sino también a nivel internacional. Se propuso que la labor del Codex comenzara donde terminaba el trabajo de la OCI y que partiera de los resultados obtenidos por esta Organización.

114. El Representante de la OMS/EMRO presentó el documento de la OMS sobre los alimentos halal, que se había mencionado en la sexta reunión del Comité. Reiteró que las cuestiones sobre los alimentos halal eran de carácter ético y religioso y que también guardaban relación con las prácticas comerciales leales y el etiquetado, pero que no estaban vinculadas con la inocuidad de los alimentos. El Representante también expresó la opinión de que en cualquier debate sobre los alimentos halal deberían tomarse en consideración las directrices vigentes del Codex y las directrices árabes 2012-2563 elaboradas por la organización árabe de normalización y de fomento de la industria a este respecto.

115. Varias delegaciones informaron sobre su experiencia con la regulación de los alimentos halal y respaldaron el objetivo general de la labor del Codex, especialmente para evitar el fraude en este ámbito del mercado en expansión y señalaron que los criterios existentes no eran suficientes para lograrlo. Se mencionó que lo que había sido inicialmente una cuestión religiosa se había convertido ahora en una marca de promoción a la que los consumidores atribuían una cierta calidad. Se mencionó que deberían tenerse en cuenta todas las iniciativas internacionales en curso.

116. La Secretaría del Codex recordó que si las *Directrices generales para el uso del término halal* en vigor se consideraban inadecuadas, debería elaborarse un documento de proyecto pertinente de conformidad con el Manual de Procedimiento, destacando la necesidad de revisar las directrices.

117. Tras un breve debate, el Comité convino en que la delegación de Egipto, teniendo en cuenta los documentos de la OCI y otros informes pertinentes, prepararía un documento de proyecto con vistas a presentarlo en la próxima reunión del CCEXEC indicando las lagunas de las *Directrices Generales para el Uso del Término Halal* (CAC/GL 24-1997) en vigor y las posibilidades de realizar una revisión para actualizarlas e incluir las nuevas directrices pertinentes. Al determinar el ámbito de aplicación debe tenerse en cuenta que es preciso lograr un consenso internacional al respecto.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 10 del programa)¹⁷

118. A propuesta de la delegación de Egipto, el Comité Coordinador acordó por unanimidad recomendar a la Comisión, en su 36.º período de sesiones, que se volviera a nombrar al Líbano por un segundo mandato como Coordinador para el Cercano Oriente. La delegación del Líbano agradeció a todos los países el apoyo mostrado y aceptó el nombramiento.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 11 del programa)

Propuestas de nuevas normas regionales sobre el labneh, el zaatar, el agua de azahar y el agua de rosas¹⁸

119. La delegación del Líbano presentó propuestas para nuevos trabajos sobre las normas regionales para el "labneh" y el "zaatar" e informó al Comité de que los trabajos sobre el agua de azahar y el agua de rosas se examinarían en la próxima reunión. La delegación señaló que los principales aspectos que debían regularse en estas normas guardaban relación con la identidad, la composición esencial y los factores de calidad, el etiquetado y los métodos de análisis, mientras que los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos se abordarían por medio de los textos horizontales del Codex pertinentes.

120. El Comité estuvo de acuerdo con la justificación dada en los documentos de proyecto, pero pidió al Líbano, en consulta con otros países interesados, que proporcionara más datos sobre el volumen de producción y consumo en los Estados Miembros y sobre el volumen y las relaciones comerciales entre los países de la región con vistas a su examen por el CCEXEC.

121. El Comité convino en remitir las propuestas de nuevos trabajos sobre normas regionales del Codex para el "labneh" y el "zaatar" para su aprobación por la Comisión en su 36.º período de sesiones.

122. El Comité acordó además que, después de que la Comisión hubiera aprobado un nuevo trabajo sobre estos temas, la delegación del Líbano elaboraría los anteproyectos de normas, en colaboración con otros países interesados de la región, para su distribución en el Trámite 3 con vistas a su examen por el CCNEA, en su octava reunión. Asimismo, el Comité acordó que las normas se elaborarían en árabe y en inglés.

¹⁷ CX/NEA 13/7/12.

¹⁸ CRD 4 (Líbano)

Propuestas de normas regionales o internacionales para la carne congelada y refrigerada¹⁹

123. La delegación de Egipto presentó la propuesta de elaboración de normas para la carne congelada y refrigerada ya que no existían normas del Codex para estos productos, que se comercializaban en todo el mundo y eran un producto básico en varios países de la región del Cercano Oriente.

124. La delegación señaló que podían proporcionarse más datos sobre la necesidad de establecer normas regionales o internacionales para este producto en un documento de proyecto con vistas a su examen por el Comité Ejecutivo en el marco del examen crítico en el que se tendrían en cuenta todos los textos del Codex pertinentes actualmente disponibles para la carne y los productos cárnicos; se determinarían asimismo las lagunas en estos textos; se formularían propuestas sobre el modo de subsanarlas, por ejemplo, bien revisando los textos vigentes del Codex o bien elaborando nuevos textos del Codex para abordar las características de calidad e inocuidad del producto final y/u otros aspectos relacionados con la producción, la elaboración, la manipulación, el almacenamiento o el transporte de estos productos, entre otras cuestiones.

125. El Comité acordó que la delegación de Egipto presentara, junto con la ayuda de los países interesados de la región, un documento de proyecto en que se abordaran los temas señalados en el párrafo anterior para el Comité Ejecutivo, con vistas a examinar el modo más acertado de avanzar respecto a la elaboración de estas normas es decir, en el CCNEA o a nivel internacional. Asimismo, el Comité acordó que el documento de proyecto se prepararía en árabe y en inglés.

Elaboración de un Plan estratégico regional para el Cercano Oriente²⁰

126. La delegación del Líbano observó que sería conveniente disponer de un plan estratégico para la región con el fin de cumplir mejor el mandato del CCNEA especialmente en lo referente al intercambio de información y la determinación de los problemas y las necesidades de la región en materia de normas alimentarias y sistemas de control alimentario, la participación en la labor de la Comisión y sus órganos auxiliares y la mejora de la calidad y la inocuidad de sus productos alimenticios. La delegación señaló que el plan regional tendría en cuenta las disposiciones pertinentes del Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius (2008-2013) y el Plan estratégico propuesto para 2014-2019.

127. El Comité convino en establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por el Líbano y cuyos idiomas de trabajo serían el árabe y el inglés con el objetivo de preparar un proyecto de plan estratégico regional para el Cercano Oriente para 2015-2020 con vistas a su examen por el CCNEA en su octava reunión.

Disponibilidad de los documentos del Codex en árabe²¹

128. La delegación del Líbano se refirió a la necesidad de disponer de normas del Codex y textos afines en árabe, incluidos los informes y documentos de trabajo de la Comisión y sus órganos auxiliares a fin de facilitar la participación activa de los países de la región en la labor de los mismos.

129. Muchas delegaciones estuvieron de acuerdo con esta propuesta, ya que coadyuvaría a los países de la región en la elaboración de las posiciones nacionales de forma oportuna; facilitaría la integración de las normas del Codex en la normativa nacional; ayudaría a difundir la información sobre el Codex en el mundo académico, la industria y a otras partes interesadas; y mejoraría la calidad general de los productos ya que los productores tendrían la información pertinente en su propio idioma.

130. El Comité tomó nota de que los ejemplares impresos en árabe de las publicaciones especiales y otros textos del Codex pertinentes, serían muy útiles para las autoridades de reglamentación, los expertos o la industria, entre otros, puesto que no siempre se tenía acceso a Internet.

¹⁹ CRD 5 (Egipto).

²⁰ CRD 7 (Líbano).

²¹ CRD 6 (Líbano).

131. La Secretaría del Codex informó al Comité de que había una iniciativa en curso para traducir íntegramente las normas del Codex y los textos afines a los idiomas oficiales de la Comisión y que podían consultarse sin cargo alguno en el sitio de Internet del Codex. Además, los informes de la Comisión y del Comité Ejecutivo, así como la mayoría de sus documentos de trabajo, estaban disponibles en árabe. Sin embargo, la traducción de los documentos de trabajo del Codex, incluido el informe de las reuniones de los órganos técnicos de la Comisión, seguía siendo responsabilidad del Estado Miembro del Codex que acogiera la Secretaría del comité o el grupo de trabajo. En la segunda mitad de 2013, se incluirían los ejemplares impresos de ediciones especiales en el plan de publicaciones del Codex, que se elaborarían con sujeción a la disponibilidad de fondos suficientes.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 12 del programa)

132. Se informó al Comité de que su octava reunión se celebraría en aproximadamente dos años y que se comunicarían a los Estados Miembros las disposiciones al respecto de forma más detallada después de la designación del Coordinador por la Comisión en su 36.º período de sesiones.

Resumen del estado de los trabajos

ASUNTO	TRÁMITE	INTERVENCIÓN DE:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP13/NEA)
Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública	8	36.º período de sesiones de la CAC Gobiernos	párr. 46 Apéndice II
Norma regional para la pasta de dátíl	5/8	36.º período de sesiones de la CAC Gobiernos	párr. 89 Apéndice III
Norma regional para el doogh	2/3	Grupo de trabajo electrónico dirigido por el Líbano Gobiernos Octava reunión del CCNEA	párr. 81
Norma para los alimentos halal	1/2/3	Egipto 36.º período de sesiones de la CAC	párr. 117
Norma regional para el labneh	1/2/3	Líbano 36.º período de sesiones de la CAC	párr. 122
Norma regional para la mezcla zaatar	1/2/3	Líbano 36.º período de sesiones de la CAC	párr. 122
Norma para la carne refrigerada y congelada	1/2/3	Egipto 36.º período de sesiones de la CAC	párr. 125
Preparación del Plan estratégico del CCNEA para 2015-2020	-	Grupo de trabajo electrónico dirigido por el Líbano Octava reunión del CCNEA	párr. 127

APÉNDICE I

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

Chairperson/Président/Presidenta: Ms Mariam EID

Head of Agro-Industries Department
Coordinator for CCNEA
Coordinator of the National Codex Committee
Ministry of Agriculture
Bir Hasan
Beirut
Phone: +009611824100
Fax: 009611824100
Email: meid@agriculture.gov.lb

**Algeria
Algérie
Argelia**

Kolli Sami
Directeur de la qualité et de la consommation
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia
16000 Alger
Algerie
Tel : +213 21 89 05 89
Fax : +213 21 89 0773
Email : kolli@mincommerce.gov.dz

**Egypt
Égypte
Egipto**

Kamel Kamel Darwich
Egyptian Organization for Standard and Quality
(EOS)
16, Tadreeb El-Modarrebeen St, Ameriya,
11719Cairo, Egypt
Tel:+20 22845502
Fax: +20 22845504
Email: kameldarwish@ymail.com

Bothaina Ibrahim Ramadan
Regulatory Affairs Executive Mashreq
Regulatory Manager
New Borg El Arab City, First industrial Zone block
9 –Alexandria
2203 Alexandria
Egypt
Tel: +2034278168
Fax: +2034194087
Email: Bothaina.Ibrahim@unilever.com

Reda Ibrahim Abed Aljalil
General Technical Manager
Chamber of Food Industries – CFI
1195 Cornish El Nil, Beaulac
P.O. Box 19 Sabteya
Cairo
Tel: +1227883920
Fax: +25748312
Email: redaabdelgalil@gmail.com

Ameen Mohamed Rashed
Food Legislation Unit Manager
Juhayna Group for Food Industries
6th October city Giza
12451 6th October Giza Egypt
Tel:+01001504272
Fax: +20338333663
Email: mohamed.rashid@juhayna.com

Lamia Hafez
Regional Center for Food and Feed-Agriculture
Research Center
9 El Gamaa St, Agric.Res. Center Giza, Egypt
Tel: +201035017681
Fax: ++201035017681
Email: lamia_hafez@yahoo.com

Sanaa Saleh
Prof of nutrition
Regional Center for Food and Feed
9 El Gamaa St, Agric.Res. Center Giza, Egypt
Tel: +201110703711
Fax: +20335017681
Email: drsanaasaleh@yahoo.com

Hoda Mohamed Fathi
Great Food Standards Specialist
16 St. Training of Trainers - Amiri –
Cairo Egypt
Tel: + 2022845502
Fax: + 2022845504
Email: hfathi55@yahoo.com

Iraq

Nabeel Mohammed Rabki
Head of Food Industry Department in Central
Organisation for Standardization and Quality
Control
Ministry of Planning
Baghdad, Al-jadria
Tel: +964 7901474369

Al Tamimi Salem Saleh Hussein
Director of the Center for Market Research and
Consumer Protection
Baghdad University
fax: +964 17784330
mobile: +964 7901486204
mobile: +964 7707217037
Email: d_salim2010@yahoo.com

Al-Oboosi Shakir
Senior Consultant Chemist
Central Public Health Laboratories / MOH
Baghdad / Al- Andulus Sq
Tel: +964 7901896432
Email: shak_fo_moh@yahoo.com

Hamad Sarab Faleh
Director of quality control; Head Chemicals
The Ministry of Industry and Minerals
Baghdad –ABU-GREEB
Tel: +964 7903337810
Email: sarabfalh@yahoo.com

Sajet Ahmed Saleh
Director of Biotechnology Department
Ministry of Science and Technology
Baghdad neighborhood Alkra de - adjacent
University
Tel: +964 7903305148
Fax: +964 7903305148
Email: abuhaneen60@yahoo.com

Shaalán Alaa
Director of Nutrition Research Institute
Ministry of Health
Baghdad, Al-Waziryah
Tel: +964 7901935163
Fax: +964 7707831603
Email: d_alaashalan@yahoo.com

Yousif Yousif
Head Chemicals Management
Ministry of Environment
Baghdad –AL-Waziria , AL-Mgraab St. Ministry of
Environment building
Tel: +964 7904241710
Email: Yousif80yousif@yahoo.com

Saleh Aseel Naser
Biologist in food standard in central organization
for standardization and quality control
Ministry of Planning
Baghdad, Al-jadria
Tel: +964 7901419108
Email: aseelnasser@hotmail.com

Jordan

Jordanie

Jordania

Al-Wreikat, Aref
Embassy of Jordan
Beirut, Lebanon

Lebanon

Liban

Líbano

Dargham Lena
Lebanese Standards Institution- LIBNOR
Sin el-Fil/ Dekwaneh, City Rama Street, LIBNOR
blg.
Tel: +961 1485927
Fax: +961 1485929
Email: Libnnor@libnor.org

Samar Salloum
Agriculture Engineer (Food safety Expert)
Université de Saint Joseph
USJ-ESIA Taanael Zahle
Liban
Tel: +961 3852353
Email: Samar.salloumaraji@usj.edu.lb

Pierre Abi Nakhoul
Dr. Eng. Quality Control & Standardization
Ministry of Industry
Sami Solh Avenue
Badaro - Beirut
Lebanon
Tel: +961 70186440
Fax: +961 427008
Email: pabinakhoul@hotmail.com

Rania El Hayek
Master on Food Technology and Quality Assurance
Ministry of Agriculture
Bir Hassan Beirut
Lebanon
Tel: +96101849600 ext 505
Fax: +96101824100
E-mail: rhayek@agriculture.gov.lb

Ali Ismail
Associate Professor
Lebanese University-Faculty of Agricultural
Sciences
Dekwaneh Beirut Lebanon
Tel: +96170708040
Fax: +9311510870
E-mail: m_ismali@hotmail.com

Elie Massoud
Head of Agriculture & Agro-Industries Department
Chambre of Commerce, Industry & Agriculture of
Beirut & Mount Lebanon
Beirut-Sanayeh-1t Justinien Str.
Tel: +9613290058
Fax: +9613290058
E-mail: agriculture@ccib.org.lb

Mounir Bssat
Vice President
SLFI
Sin El-Fil-Tamer building Fourth Floor
Beirut Lebanon
Tel: +96101487472
Fax: +96101487476
E-mail: sifi@sifi.org.lb

Lina Assi
Food Processing Engineer
Ministry of Industry
Sami Solh Street, facing Adlieh, third floor
Beirut, Lebanon
Tel: +96101426609; 03183779
Fax: +96101427008; 01423809
Email: lina.h.assi@hotmail.com

Paul Masri
Head of Bureau of Technical Studies
Ministry of Industry
Sami Solh Street, facing Adlieh, third floor
Beirut, Lebanon
Tel: +96101426607
Email: paul.masri@hotmail.com

Barbar Reine
Associate Professor- Academic Secretary
Holy Spirit University of Kaslik- USEK
Tel: +961 9600874
Fax: +961 9600871
Email: reinebarbar@usek.edu.lb

Bou Yazbeck Elie
Food Science Expert
Nutrition and Food Safety Specialist
Ministry of economic & Trade
Lazariyeh Building, Downtown
Beirut, Block 3, 4th Floor
Tel: +961 1982298
Fax: +961 1982290
Email: ebouyazbeck@economy.gov.lb
El Khoury Ave
Head of Economy, Industry & Marketing Service

Ministry of Agriculture
Bldg., Embassies Street, Bir Hassan
Beirut
Tel: +961 1849626
Fax: +961 1849626

El-Khatib Khaled
General Manager
Syndicate Of Importers Of Foods, Consumer
Products & Drinks In Lebanon
Sin El Fil, Kalaa Street, Tamer Bldg. 5th Floor
Tel: +961 1491005
Fax: +961 1491006
Email: foods synd@hotmail.com

Jaafar Hanadi
Head of Import and Export Departement
Lebanese Ministry of Agriculture
Bir Hassan- Safarat st.-
Ministry of Agriculture Bd.
Tel: +961 1849610
Fax: +961 1849635
Email: hjaafar@agriculture.gov.lb

Matta Joseph
Laboratories Division Head
Industrial Research Institute
IRI Building, Lebanese University Campus
Tel: +961 5467831
Fax: +961 5467831
Email: chem@iri.org.lb

Touma Joseph
Deputy manager of Food Microbiology Department
Lebanese Agricultural Research Institute
Tel: +961 3090629
Fax: +961 1682474
Email: toumajoseph@hotmail.com

Abi El Hessen Tania
Food Science Expert
Ministry of Economy and Trade
Tel: +961 3791585
Fax: +961 1982290
Email: tabielhessen@economy.gov.lb

Awad Elie
Ph-D Engineer
Technical issues and Industrial services
Departement
Ministry of Industry
Tel: +961 1432655
Fax: +961 1427008
Email: industryministry@gmail.com

Cortas Raja
Board Member
Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
Tel: +961 1487472
Fax: +961 1487474
Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Daou Claude
Head of water analyses department
Lebanese Agricultural Research institute

Dbouk Hiba
Engineer
Ministry of Industry
Tel: +961 1423952
Fax: +961 1427008

El-Mirr Samir
General Manager
Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
Tel: +961 1487472
Fax: +961 1487474
Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Fayad Fadi
Senior Consultant for the food industry and Food
Packaging
Email: fayyadf@inco.com.lb

Idriss Atef
126 Sourati St., Lions Bldg # 301
P.O. Box: 113-6382, Hamra,
Beirut 1103 2120, LEBANON
T/F: 00961 1 745744 / 739986
E-mail: atef.idriss@mefosa.com
www.mefosa.com

Jbeily Amine
Head of the Central laboratory for grains, flour and
bread research
Industrial Research Center (IRC)
IRI Bldg.- Lebanese University Campus- Hadath
(Baabda)
Tel: +961 5467831
Fax: +961 5467831
Email: a.jbeily@iri.org.lb

Kouyoumdjian Hovig
Unit Head Microbiology Laboratory
Industrial Research Center (IRC)
IRI Bldg.- Lebanese University Campus- Hadath
(Baabda)
Tel: +961 5467831
Fax: +961 5467831
Email: microlab@iri.org.lb

Shehade Zeina
General Manager Assistant
Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
Tel: +961 1487472
Fax: +961 1487474
Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Libya **Libye** **Libia**

Mohamed Said
Food Microbiology Lab. Supervisor
Industrial Research Center (IRC)
Tripoli-Libya
Tel: +218 21 3691512-18
Fax: +218 21 3690028
Email: mohamedalamrany222@yahoo.com

Ramadan Hadoud
Edible Fat & Oil Lab. Supervisor
Industrial Research Center (IRC)
Tripoli-Libya
Tel: +218 21 3691512-18
Fax: +218 21 3690028
Email: rmh119@yahoo.com

Sudan **Soudan** **Sudán**

Dr. Elgozouli Afaf
Director of Quality Control & Export Development
Unit, Codex Contact Point Federal Ministry of
Agriculture & Irrigation
Khatoum, Aljamaa Street.
Tel: +249 912178481
Email: bitelgozouli@gmail.com

Ibrahim Maha Abdallah
Section Head
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Khatoum, Aljamaa Street.
Tel: +249 912383085
Fax: +249 183741768
Email: mahakhair@hotmail.co.uk

Khair Maha Mohamed
Section Head
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Tel: +249 922561238
Fax: +249 183741765
Email: mahakhair@hotmail.co.uk

Syria
Syrie
Siria

Nidal Adra
Director
Syrian Arab Organisation for Standardization and Metrology (SASMO)
Damascus-Syria PO Box: 11836
Tel: +963114529825/3
Fax: +963114528214
[Email: nedaladra@gmail.com](mailto:nedaladra@gmail.com)

Mr Abdulrazzak Alhomsijou
Deputy Director General
Organization for Standardization & Metrology
P.O. Box 11863
Damascus
Tel: + 963 114527158
Fax: + 963114528214
E-mail: sasmo@net.sy – homsijou55@gmail.com

Dr. Aiad AlKhatib
Head of Corporate Regulatory and Scientific Affairs Middle East
Nestlé Company
Tel: +971556008013
Email: aiad.alkhatib@ae.nestle.com

Tunisia
Tunisie
Túnez

Ms Ben Jemaa Souad
Centre Technique de l' Agroalimentaire
Tel:00216 940358
Fax: 00216 941080
Email: souad.bj@gmail.com

United Arab Emirates
Émirats arabes unis
Emiratos Árabes Unidos

Alraeesi Asia Abdulwahab
Emirates Authority for Standardization & Metrology
P.O.Box 48666 Dubai, UAE
Tel.: +971 (4) 2944434
Direct: +971 (4) 2084377
Fax: +971 (4) 2944428
Email: asia_alraeesi@yahoo.com

Bater Mustafa
Advisor
International Council of Beverages Associations (ICBA)
Park Building, Block B , Knowledge Village,
Tel: +971 566441877
Fax: +971 44444566
Email: mostafabatter@yahoo.com

Shoukry Taher
Advisor
International Council of Beverages Associations (ICBA)
Park Building, Block B , Knowledge Village,
Tel: +973 17216585
Email: tshoukry@coca-cola.com

Yemen

Hassan Suaad
Vice secretary general for national committee for food safety
Standardisations Metrology & Quality Control Organization
Al Zubairy Street
Tel: +967 770110860
Fax: +967 1219980
Email: Codex.yemen@gmail.com

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAÍSES OBSERVADORES

Canada
Canadá

Samuel Godfroy
General Manager
Health Canada
Vice-Chairperson Codex Alimentarius Commission
251 Sir Frederick Banting Driveway
Tel: +001 6139571821
Fax: +001 9544674
Email: samuel.godefroy@hc-sc.gc.ca

India
Inde

Jayathilak Anirudhan
Chairman
Spices Board India
N.H Bypass
Palarivattom P.O
Cochin-682025
Kerala, India
Tel: +484 2333304
Fax:+484 2349135
Email: sbchairman@gmail.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**International Federation for Animal Health
(IFAH)
Fédération internationale pour la santé animale
(IFAH)
Federación Internacional de Sanidad Animal
(IFAH)**

Olivier Espeisse
Vétérinaire Responsable
Immeuble Le Riva, 24-30 Boulevard Vital Bouhot
France
Tel : +33 155493535
Fax : +33155493670
Email : espeisse_olivier@elanco.com

**European Food Law Association (EFLA)
Association européenne pour le droit de
l'alimentation (AEDA)
Asociación Europea para el Derecho
Alimentario (AEDA)**

Rola Arab
EFLA/EADA
Rue de l'association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel : +3222091142
Fax : +3222197342
E-mail : secretariat@efla-aeda.org

**International Dairy Federation (IDF)
Fédération internationale de laiterie (FIL)
Federación Internacional de Lechería (FIL)**

Michael Hickey
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh
Creggane, Charleville, Co. Cork
Ireland

Tel.: +353 63 89392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

**YLFA International
Association internationale des yaourts et laits
fermentés vivants (YLFA)
Asociación Internacional de Productores de
Yogures y Leches Fermentadas (YLFA)**

Carine Lambert
Secretary General
YLFA International
Rue de l'Association 32
1000 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 210 20 30
Email: c.lambert@ylfa.org

**United Nations Economic and Social
Commission for Western Asia (UNESCWA)
Commission économique et sociale des Nations
unies pour l'Asie occidentale (CESAO)
Comisión Económica y Social de las Naciones
Unidas para Asia Occidental (CESPAO)**

Shoueri Mirna
Research Assistant in the sustainable development
and management productivity
ESCWA
Tel: +961 1981510

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

Fatima Hachem
Food and Nutrition Officer
Regional Office for the Near East
P.O. Box 2223
Cairo, Egypt
Tel: +20.2.331.6144
Fax: +20.2.749.5981
Email: fatima.hachem@fao.org

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

Mohamed Elmi
Regional Adviser
Food & Chemical Safety (FCS)
World Health Organization
Regional Office for the Eastern Mediterranean
(EMRO)
Abdul Razzak – Al-Sanhouri
P.O. Box 7608
Nasr City (11371)
Cairo
Egypt
Tel. : +202 227 65 384
Fax : +202 267 2492/2494
E-mail : ElmiM@emro.who.int

Nohal Al Homsy
Environmental Health, food safety and Nutrition
Program
World Health Organization – Lebanon
961-1-612970/1/2 ext: 61813
e-mail: alhomsin@leb.emro.who.int
Email: Nohalh@hotmail.com

**CODEX SECRETARIAT
SECRETARIAT DU CODEX
SECRETARÍA DEL CODEX**

Tom Heilandt
Senior Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054384
Fax: +39.06.57054593
Email: tom.heilandt@fao.org

Gracia Teresa Brisco Lopez
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
[Tel:+39.06.57052700](tel:+39.06.57052700)
Fax: +39.06.57054593
Email: Gracia.brisco@fao.org

Hidetaka Kobayashi
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57053218
Fax: +39.06.57054593
Email: hidetaka.kobayashi@fao.org

APÉNDICE II**PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS
EN LA VÍA PÚBLICA
(REGIÓN DEL CERCAÑO ORIENTE)****INTRODUCCIÓN**

Los alimentos comercializados en la vía pública listos para el consumo constituyen un importante vínculo de la cadena de suministro alimentario, ya que se han multiplicado a un ritmo bastante rápido en numerosos países debido a los cambios socioeconómicos. De hecho, los consumidores optan por tales alimentos debido a su especial sabor y a su naturaleza asequible. Son, asimismo, necesarios para algunas sociedades, principalmente de países en desarrollo, porque son alimentos listos para el consumo que incluso la población más pobre puede adquirir. A pesar de este importante aspecto, estos alimentos constituyen, por otro lado, una posible amenaza para la salud.

Debido a la posible contaminación química y bacteriana en la vía pública, en las presentes directrices se recomienda la concienciación de las personas que trabajan en el sector de los alimentos listos para su consumo, así como la mejora de las condiciones ambientales en que tales alimentos son comercializados. Igualmente, se recomienda proporcionar los servicios necesarios para ayudar a los vendedores a garantizar la inocuidad de tales alimentos.

Además de abordar la función de las autoridades y entidades reguladoras de la venta de alimentos en la vía pública, en el presente documento se examinan las normas de este importante sector del sistema alimentario y se arroja luz sobre los principios higiénicos que se deberían respetar en cada fase del proceso.

SECCIÓN 1 – OBJETIVOS

Las presentes directrices abordan las condiciones que se deberían considerar a la hora de elaborar normas sobre los alimentos vendidos en la vía pública. Incluyen disposiciones jurídicas, la puesta en práctica precisa y prácticas.

Igualmente, tienen como objetivo ayudar a las autoridades competentes a mejorar los procesos de preparación y venta de dichos alimentos, de manera que se garantice la disponibilidad de alimentos inocuos, saludables y nutritivos para los consumidores en lugares accesibles.

Sección 2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIONES**2.1 Ámbito de aplicación**

Las presentes directrices definen los requisitos higiénicos generales y las prácticas recomendadas acerca de la preparación y la venta de alimentos en la vía pública.

2.2 Uso

Cada sección del presente documento indica los objetivos que se deben alcanzar y las justificaciones de tales objetivos en lo que respecta a la higiene de los alimentos.

2.3 Definiciones

Para los fines de las presentes directrices, los términos usados en ellas tendrán las siguientes definiciones:

2.3.1 Artefactos

La totalidad o cualquier parte de un utensilio, maquinaria, instrumento, aparato o artículo utilizado o destinado a emplearse para hacer, preparar, guardar, vender o suministrar alimentos.

2.3.2 Agua limpia

Agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

2.3.3 Vajilla

Todo utensilio (desechable o no desechable) empleado para servir y consumir alimentos, como vasos, platos, bandejas, tazas, cucharas, tenedores y cucharones.

2.3.4 Artículos desechables

Todo artefacto, recipiente, instrumento, utensilio o envoltorio destinado a utilizarse una sola vez en la preparación, almacenamiento, exhibición, servicio o venta de alimentos.

2.3.5 Impermeable

Que no permite el paso ni la absorción de agua u otros líquidos.

2.3.6 Microorganismos

Todo organismo microscópico vivo que pueda ser causa de enfermedad o deterioro de los alimentos.

2.3.7 Vendedor de alimentos en la vía pública

Toda persona que venda alimentos en puestos o centros de venta de alimentos en la vía pública.

2.3.8 Alimentos perecederos

Cualquier alimento que necesita mantenerse congelado o en refrigeración para reducir al mínimo el crecimiento de organismos que ocasionan intoxicaciones alimentarias (y/o el deterioro de los alimentos) (por ejemplo, alimentos compuestos total o parcialmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos).

2.3.9 Agua potable

Toda agua tratada que se ajuste a las Directrices de la OMS sobre la calidad del agua potable.

2.3.10 Alimentos listos para el consumo

Todo alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior.

2.3.11 Autoridad competente

Cualquier ministerio con responsabilidad competente o cualquier autoridad local reconocida oficialmente.

2.3.12 Recipientes cerrados

Recipientes aptos para entrar en contacto con alimentos, tales como:

- a) recipientes herméticamente cerrados;
- b) frascos con cierre de tipo ancla o corona;
- c) botellas de leche cerradas con tapones de aluminio;
- d) frascos y botellas de vidrio con tapones de rosca;
- e) latas o recipientes similares con cierre.

2.3.13 Centro de venta de alimentos en la vía pública

Todo lugar o establecimiento público designado por la autoridad competente para la preparación, exhibición, y venta de alimentos comercializados en la vía pública por parte de múltiples vendedores.

2.3.14 Alimentos comercializados en la vía pública

Gran variedad de alimentos listos para el consumo comercializados y en ocasiones preparados en lugares públicos, especialmente en las calles.

2.3.15 Puesto de venta de alimentos en la vía pública

Lugar donde se preparan, exhiben, sirven o venden alimentos al público. Pueden ser carritos, mesas, bancos, cestas, sillas, vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura aprobada por la autoridad competente en que se exhiba para la venta cualquier alimento comercializado en la vía pública.

2.3.16 Agua residual

Agua residual: agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores

2.3.17 Recipientes de agua

Todo tipo de recipiente apto para entrar en contacto con alimentos que se utilice exclusivamente para almacenar y servir agua y que no se haya empleado previamente para cualquier otro fin que pueda causar la contaminación del agua contenida por el mismo.

SECCIÓN 3 – REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

3.1 Reglamentos

3.1.1 Deberán redactarse los reglamentos apropiados para que sean fácilmente adoptados y permitir así el control de la industria de los alimentos vendidos en la vía pública como parte integral del proceso de preparación de los alimentos. Tal legislación podrá ser elaborada de manera separada o para su incorporación en otros reglamentos alimentarios existentes.

3.1.2 Los requisitos y prácticas higiénicos de carácter general que deberán adoptar los vendedores deberán ser traducidos por las autoridades competentes en códigos de prácticas que se reconozcan como herramientas rentables para el control de los alimentos vendidos en la vía pública, teniendo plenamente en cuenta las condiciones locales, incluidos los factores de riesgo específicos para cada operación.

3.2 Licencias/registro de los vendedores

Ningún vendedor realizará su negocio de preparación, envase, almacenamiento, exhibición o venta de alimentos comercializados en la vía pública a menos que se le haya concedido una licencia o que se haya registrado en virtud de la reglamentación alimentaria pertinente.

3.3 Condiciones para la concesión de licencias

3.3.1 Ninguna autoridad competente expedirá ni renovará la licencia a ningún vendedor que no se comprometa a cumplir con todos los requisitos del Código de Prácticas establecido por las autoridades oficialmente reconocidas en un plazo determinado.

3.3.2 Es fundamental que, antes de expedir o renovar la licencia a los vendedores de alimentos en la vía pública o de inscribirlos en el registro, las autoridades competentes impartan capacitación básica en materia de higiene de los alimentos.

3.4 Exposición de avisos

3.4.1 Todo vendedor autorizado deberá exponer en todo momento de manera visible su licencia o registro y cualquier otro aviso exigido por las autoridades competentes.

3.5 Control de plagas y animales

3.5.1 Todo vendedor deberá adoptar en todo momento las medidas adecuadas necesarias para mantener su puesto exento de animales (por ejemplo, gatos y perros) y plagas (por ejemplo, roedores o insectos) con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.

3.5.2 Todo vendedor que se percate de la presencia o anidamiento de cualquier plaga deberá adoptar inmediatamente todas las medidas posibles para eliminar la plaga o su anidamiento e impedir la reinfestación.

3.5.3 Todo alimento que haya sido contaminado por plagas deberá desecharse como corresponda, de manera higiénica.

3.5.4 Deberá impedirse que los materiales utilizados para el control de las plagas, tales como venenos, contaminen directa o indirectamente los alimentos.

SECCIÓN 4 – VENEDORES

4.1 Estado de salud de los vendedores

4.1.1 No se permitirá trabajar a ningún vendedor, asistente o manipulador de alimentos que presente alguno de los siguientes síntomas: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, secreciones auriculares, oculares o nasales o lesiones dérmicas visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.). En tales casos, deberán abstenerse de manipular los alimentos y someterse a tratamiento médico.

4.1.2 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que haya sido identificado como portador de organismos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos, o sobre quien se sepa que es o ha sido portador de tales organismos, deberá abstenerse de toda actividad de manipulación de alimentos mientras no haya obtenido un certificado de un funcionario médico de sanidad o cualquier otro médico en el que se indique que no es portador de tales organismos.

4.1.3 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá estar inmunizado según lo establecido por la autoridad pertinente.

4.2 Higiene personal y conducta

En el ejercicio de sus actividades profesionales, todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá observar las siguientes normas:

4.2.1 Llevar una tarjeta de identificación, si la expide y exige la autoridad competente.

4.2.2 Llevar una vestimenta limpia y apropiada.

4.2.3 Lavarse bien las manos con agua corriente limpia y jabón antes y después de manipular alimentos, tras haber ido al retrete, haber manipulado objetos antihigiénicos, haber tocado animales, haber tocado alimentos crudos, haber manipulado materiales tóxicos y peligrosos toda vez que sea necesario.

Si no hubiera agua corriente limpia, la autoridad competente debería acordar un método alternativo aceptable para lavarse las manos.

4.2.4 Las uñas de las manos deben mantenerse siempre cortas y limpias y deben evitarse las joyas y los adornos durante la preparación de los alimentos.

4.2.5 El cabello debe mantenerse limpio y peinado y llevarse cubierto durante el ejercicio de la actividad.

4.2.6 Los cortes no infectados deberán estar totalmente protegidos por un vendaje impermeable firmemente sostenido, que deberá cambiarse con regularidad.

4.2.7 No se deberá fumar ni mascar goma mientras se preparen o sirvan alimentos.

4.2.8 Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo o que toque cualquier parte del cuerpo durante el proceso de manipulación de los alimentos.

4.2.9 Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos.

4.2.10 No está permitido a ningún vendedor utilizar el puesto como dormitorio ni vivienda, ni para ninguna otra actividad personal.

4.3 Capacitación de los vendedores

4.3.1 El vendedor deberá asegurarse de que tanto él como todos los manipuladores de alimentos y sus ayudantes han completado una formación básica en materia de higiene de los alimentos impartida por la autoridad competente u otra institución reconocida o aprobada por dicha autoridad.

4.4 Asociaciones de vendedores

Se fomentará la formación de asociaciones o cooperativas de vendedores de alimentos en la vía pública a fin de establecer un punto de contacto con las autoridades competentes para facilitar la aplicación de medidas de control.

SECCIÓN 5 – DISEÑO Y ESTRUCTURA

5.1 Ubicación

5.1.1 La ubicación del puesto o los puestos de venta de alimentos en la vía pública deberá ser apta para impedir la contaminación de los alimentos preparados y servidos o vendidos en el puesto o desde el mismo. Los puestos deberán instalarse en las áreas designadas por las autoridades competentes.

5.1.2 El área donde se halle instalado el puesto y sus inmediaciones deberán ser fáciles de limpiar y resistentes al lavado y fregado repetidos.

5.1.3 En el espacio ocupado por el puesto de venta de alimentos en la vía pública y sus alrededores no se deberá almacenar una cantidad excesiva de mercancías u otros objetos, ni artículos desechados, con el fin de que se pueda tener fácil acceso para limpiar.

5.1.4 El puesto estará ubicado convenientemente cerca de la entrada de un sistema de desagüe o dispondrá de algún medio apropiado de eliminación higiénica de las aguas residuales.

5.2 Estructuras

5.2.1 Los puestos de venta de alimentos en la vía pública deberán ser de un tipo que haya sido aprobado por la autoridad competente y estar contruidos con material impermeable que se pueda limpiar y desinfectar y mantener en buen estado.

5.2.2 Las áreas de preparación de alimentos y las superficies en contacto con los alimentos deberán estar contruidas con un material liso e impermeable, apto para entrar en contacto con alimentos.

5.2.3 Todos los hornillos de cocina, equipo de lavado, mesas de trabajo, estanterías y armarios en cuya superficie o en cuyo interior se coloquen alimentos deberán hallarse al menos a 45 cm de altura del suelo.

5.2.4 Deberá haber un suministro adecuado de luz artificial de intensidad suficiente para que todo el puesto esté razonablemente iluminado.

5.3 Instalaciones sanitarias

5.3.1 Abastecimiento de agua

Los vendedores deberán garantizar en todo momento un abastecimiento suficiente de agua potable. En caso necesario, como en el de los vendedores ambulantes o cuando aún no haya abastecimiento de agua potable, el agua potable se almacenará en recipientes de agua limpios.

5.3.2 Eliminación de aguas residuales

Los puestos de venta tendrán un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales, y deberá dársele mantenimiento y estar en buen funcionamiento. El sistema tendrá una capacidad suficiente para admitir un volumen máximo, así como válvulas que garanticen que únicamente los residuos líquidos pasan al sistema de desagüe.

5.3.3 Eliminación de residuos sólidos

Los residuos sólidos se manipularán de manera que se impida la contaminación de los alimentos o del agua potable. Los residuos se eliminarán del área de trabajo del puesto con la frecuencia necesaria, al menos una vez al día. Todos los residuos sólidos deberán introducirse convenientemente en contenedores apropiados con tapas que cierren bien, o tirarse en cubos de basura o basureros centrales.

Los contenedores de residuos, el equipo que haya entrado en contacto con los residuos y las áreas de almacenamiento de los mismos deberán limpiarse y desinfectarse cuando así lo requiera la autoridad competente. Deberán utilizarse exclusivamente desinfectantes adecuados.

En áreas donde no exista un servicio de recogida de residuos, los residuos sólidos deberán eliminarse de manera higiénica, tal y como haya recomendado o aprobado la autoridad competente.

5.3.4 Limpieza

Todas las superficies en contacto con los alimentos deberían limpiarse y desinfectarse y todos los suelos y superficies aledañas deberán limpiarse de manera exhaustiva al menos una vez al día.

Inmediatamente después de haber eliminado los residuos, los contenedores empleados para almacenarlos y cualquier otro tipo de equipo que haya entrado en contacto con los residuos deberán limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en el párrafo 6.5. El área de almacenamiento de residuos también deberá limpiarse diariamente.

5.3.5 Retretes

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá tener fácil acceso a instalaciones sanitarias mantenidas en todo momento en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento.

SECCIÓN 6 – ARTEFACTOS

6.1 Los artefactos deberán mantenerse limpios. El equipo, incluidos los recipientes para almacenar agua potable, deberán estar fabricados con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sean absorbentes (a menos que se utilicen con ese fin y ello no sea causa de contaminación de los alimentos) y que sean resistentes a la corrosión y a la limpieza y desinfección repetidas.

6.2 Toda superficie para cortar utilizada en la preparación de alimentos deberá estar exenta de fisuras y grietas, tener un grado de uso razonable y limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5 al menos en las siguientes ocasiones:

- f) antes y después de las operaciones diarias;
- g) inmediatamente después de haberse usado para preparar alimentos crudos.

6.3 Deberán utilizarse utensilios diferentes para manejar alimentos cocidos y alimentos crudos.

6.4 Todo vendedor deberá asegurarse de que todos los artefactos y piezas de la vajilla defectuosos, dañados, rotos, oxidados, astillados o inservibles queden fuera de uso y se eliminen del puesto.

6.5 Todos los utensilios no desechables se limpiarán regularmente lavándose a fondo en agua tibia con una cantidad suficiente de jabón u otro detergente apropiado y, posteriormente, se sumergirán bien durante medio minuto (30 segundos) en agua limpia hirviendo, bien durante dos (2) minutos en agua potable a una temperatura de al menos 77 °C, y en ambos casos se escurrirán posteriormente.

En caso de que se utilice vajilla no desechable y no se disponga de agua hirviendo ni a 77 °C, se permitirá emplear agua potable con jabón o detergente y enjuagar con agua corriente. Sin embargo, éste no es el método preferido.

6.6 Las vajillas desechables se emplearán sólo una vez y se eliminarán de la debida manera. En caso de que se utilice vajilla no desechable, ésta deberá limpiarse después de cada uso empleando el método descrito para los utensilios en el párrafo 6.5.

6.7 Todos los artefactos deberán mantenerse en buen estado y funcionamiento adecuado.

SECCIÓN 7 – PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.1 Requisitos para los ingredientes

Todo vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

7.1.1 El suministro de todas las materias primas y otros ingredientes, entre ellos el hielo, deberá ser de procedencia conocida y fiable.

7.1.2 Los ingredientes deberán ser frescos y sanos para mantener la calidad y la inocuidad de los alimentos.

7.1.3 Los ingredientes deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y su contaminación.

7.1.4 Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas.

7.2 Cocción y manipulación

7.2.1 Las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas se lavarán a fondo con suficiente agua corriente potable para eliminar la contaminación adherida a la superficie. A la hora de sumergir en agua las frutas y hortalizas se empleará agua potable.

7.2.2 Cuando proceda, todo alimento crudo se lavará antes de utilizarse a fin de reducir el riesgo de contaminación. Los alimentos crudos no deberán lavarse junto con otros alimentos que vayan a ser consumidos crudos o semicrudos.

7.2.3 Deberá existir un área para manipular, almacenar, limpiar y preparar ingredientes alimentarios crudos distinta al área empleada para exhibir, manipular y servir alimentos cocinados listos para el consumo.

7.2.4 Descongelación: las piezas de carne o las canales de aves de corral de gran tamaño suelen tener que descongelarse antes de la cocción. Cuando la descongelación se efectúe separada de la cocción, deberá realizarse únicamente:

- h) en un refrigerador o armario de descongelación específico para ello mantenido a una temperatura de 4 °C;
- i) en un horno microondas comercial sólo cuando el producto se vaya a transferir inmediatamente después a unidades de cocción convencionales como parte de un proceso de cocción continuo, o cuando la totalidad del proceso de cocción se desarrolle de manera ininterrumpida en el horno microondas.

NOTA: Entre los peligros asociados con la descongelación figuran la contaminación por exudación y el crecimiento de microorganismos en el exterior antes de que se haya descongelado el interior. Los productos cárnicos y avícolas descongelados deberán controlarse frecuentemente para cerciorarse de que la descongelación se haya completado antes de proseguir la elaboración; en caso contrario, la duración del proceso se aumentará en función de la temperatura de la carne.

7.2.5 El tiempo y la temperatura de cocción deberán ser suficientes para reducir a niveles inocuos cualquier agente patógeno que pudiera estar presente en los alimentos.

7.2.6 El agua utilizada para beber o preparar bebidas calientes o frías deberá ser potable.

7.2.7 El hielo deberá fabricarse con agua potable. Deberá manipularse y almacenarse de manera que quede protegido de la contaminación. Los recipientes usados para transportar o almacenar hielo deberán cumplir con los requisitos para los recipientes de agua estipulados en la sección 2.3.18.

7.2.8 Los alimentos no deberán recalentarse más de una vez, y deberá recalentarse únicamente la porción que se vaya a servir. Transcurrida una hora desde que el alimento se ha sacado del refrigerador, en la parte central de dicho alimento deberá alcanzarse una temperatura de al menos 75 °C.

7.2.9 Los utensilios utilizados para probar los alimentos deberán lavarse inmediatamente después de cada uso.

7.3 El servicio de los alimentos

Todo vendedor deberá observar las siguientes normas:

7.3.1 Todo vendedor que compre alimentos vendidos en la vía pública con objeto de servirlos o venderlos deberá cerciorarse de que provengan de proveedores autorizados y fiables.

7.3.2 Los alimentos cocinados comercializados en la vía pública no deberán manipularse con manos desnudas. Cuando se manipulen, sirvan o vendan los alimentos, deberán utilizarse pinzas, tenedores o cucharas limpios o guantes desechables.

7.3.3 Toda la vajilla utilizada deberá estar limpia y seca y no deberá manipularse tocando las superficies que entran en contacto con los alimentos.

7.3.4 Los platos con comida no deberán apilarse unos sobre otros cuando se exhiban, almacenen o sirvan.

7.3.5 Deberán utilizarse materiales de envasado aptos para entrar en contacto con los alimentos.

7.3.6 Preferentemente, para servir los alimentos no deberá utilizarse material impreso. Para servir o envolver los alimentos se empleará exclusivamente papel de aluminio, papel encerado o material plástico apto para entrar en contacto con los alimentos o cualquier otro material adecuado.

7.3.7 Jamás deberá soplarse dentro de las bolsas de plástico, envolturas ni envases utilizados para los alimentos.

7.3.8 Todas las bebidas que se ofrezcan para la venta deberán distribuirse en sus recipientes originales individuales cerrados herméticamente o extraerse mediante grifos aplicados a los recipientes a granel fabricados de material plástico apto para entrar en contacto con los alimentos o de otro material adecuado. Los recipientes a granel deberán estar cerrados con tapas bien ajustadas.

7.3.9 La fruta cortada u otros alimentos normalmente consumidos en el estado en que se venden podrán colocarse en una caja de presentación cerrada, en una vitrina u otro tipo de protección similar, y exponerse de tal manera que se evite la contaminación del alimento.

7.3.10 Los manipuladores de alimentos deberán evitar tocar dinero. De ser inevitable, quien manipule alimentos deberá lavarse las manos antes de volver a tocar los alimentos.

7.3.11 Los alimentos listos para el consumo que han de servirse continuamente deberán protegerse de la contaminación ambiental y mantenerse constantemente a las siguientes temperaturas:

- j) alimentos que se sirven calientes: a más de 60° C;
- k) alimentos que se sirven fríos: a menos de 5° C;
- l) alimentos que se sirven congelados: a -18.° C o menos.

7.3.12 Para mantener los alimentos a las temperaturas continuas indicadas en la sección 7.3.11 i) deberá utilizarse un calentador de alimentos que no se usará para el recalentamiento (sección 7.2.8).

7.4 Alimentos que no se han vendido

Todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas que no se hayan vendido y no se puedan conservar de la debida manera deberán eliminarse de modo seguro al final del día.

7.5 Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública

7.5.1 Los alimentos comercializados en la vía pública que se deban transportar hasta el punto de venta deberán colocarse en un recipiente limpio, cubierto y bien protegido para evitar la contaminación.

7.5.2 Todo vehículo empleado para transportar alimentos deberá estar limpio y en buenas condiciones, y estar equipado de manera apropiada para satisfacer cualquier requisito especial de los alimentos que se transporten y para protegerlos de la contaminación ambiental.

7.5.3 Los alimentos perecederos deberán someterse a un tratamiento térmico para su transporte.

7.5.4 Los alimentos comercializados en la vía pública no deberán transportarse junto con alimentos o ingredientes crudos, animales, sustancias tóxicas ni otros materiales que puedan contaminar los alimentos.

7.6 Almacenamiento de los alimentos

7.6.1 Los alimentos deberán mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación, protegerse de manera adecuada contra plagas y contaminantes ambientales y almacenarse a las temperaturas apropiadas donde corresponda.

7.6.2 Los alimentos fácilmente perecederos deberán colocarse o apilarse de manera que no sea probable su contaminación por contacto con alimentos crudos, alimentos para animales, materiales tóxicos u otros materiales que puedan causar contaminación. La mayor parte de los alimentos fácilmente perecederos deberán almacenarse en recipientes limpios a temperatura controlada. Las cantidades que se expongan para un servicio continuo deberán manipularse de conformidad con los requisitos indicados en la sección.

7.6.3 Todos los ingredientes secos deberán almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial original etiquetado o en recipientes posteriores, y deberán llevar una etiqueta que indique el contenido de manera adecuada y estar diseñados para impedir la absorción de humedad.

7.6.4 Todo alimento no perecedero se almacenará en un recipiente o armario limpio, protegido y cerrado para impedir la contaminación por plagas.

7.6.5 Una vez limpios de conformidad con los requisitos de las secciones 7.2.1 y 7.2.2, la mayor parte de los alimentos perecederos crudos, como las leguminosas molidas húmedas, los cereales o las legumbres, deberán almacenarse en recipientes limpios diferentes y colocarse en una caja de hielo limpia, un refrigerador o un congelador para impedir su deterioro.

7.6.6 Los refrigeradores y congeladores no deberán llenarse excesivamente y deberán mantenerse, respectivamente, a una temperatura máxima de 4 °C y de -18 °C, o menos.

7.6.7 Todos los espacios cerrados, armarios, repisas y estanterías empleados para almacenar alimentos deberán estar contruidos de manera que se puedan limpiar fácilmente y que protejan los alimentos contra las plagas.

7.6.8 Todos los alimentos almacenados a granel deberán guardarse de forma ordenada y colocarse de manera que se facilite la ventilación, la inspección y la detección de plagas.

7.6.9 Todo alimento deberá guardarse y manipularse lejos de cualquier sustancia tóxica, venenosa, nociva o lesiva.

7.6.10 En la rotación de existencias deberá aplicarse el principio de que el primero en llegar ha de ser el primero en salir.

7.6.11 Antes de utilizar el alimento deberá controlarse la fecha de caducidad en todos los recipientes de alimentos. Los alimentos vencidos no deberán venderse ni utilizarse para preparar comidas.

SECCIÓN 8 – CENTROS DE VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

8.1 Requisitos de carácter general

Todos los vendedores instalados en un centro de venta de alimentos en la vía pública deberán cumplir con todas las disposiciones estipuladas en los reglamentos oficialmente reconocidos aplicables a los vendedores de alimentos en la vía pública.

8.2 Ubicación, diseño, construcción e instalaciones

8.2.1 La ubicación de todo centro de venta de alimentos en la vía pública deberá estar aprobada de antemano por la autoridad competente, tras haberse tomado en consideración las disposiciones estipuladas en la sección 5.1, Ubicación, de las presentes directrices.

8.2.2 El diseño del centro de venta de alimentos en la vía pública deberá ajustarse a lo siguiente:

- m) haber sido previamente examinado y aprobado por la autoridad competente;
- n) ofrecer un espacio suficiente y una disposición ordenada de los puestos de venta, carritos, cajas de exhibición y las áreas de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de los alimentos;
- o) permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías entrante y saliente de manera que se eviten posibles vías de contaminación de los alimentos;
- p) permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar ubicados y dispuestos de manera que se eviten las vías de contaminación de los alimentos;
- q) ofrecer espacios aptos, suficientes y situados adecuadamente para el almacenamiento de residuos sólidos, y para la limpieza, el lavado y la desinfección de artefactos y vajillas;
- r) permitir una ventilación adecuada para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y una aireación suficiente para las actividades del centro;
- s) contar con un abastecimiento suficiente y adecuado de energía eléctrica para que los vendedores del centro puedan hacer funcionar artefactos, equipo y otros instrumentos usados en la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;

- t) ofrecer un abastecimiento de agua potable abundante, con una presión suficiente, una temperatura apropiada e instalaciones idóneas para almacenarla, en caso necesario, y para distribuirla. Además, el agua deberá estar suficientemente protegida contra la contaminación.

NOTA: Deben tomarse muestras regularmente, con una frecuencia que dependerá del origen y empleo del agua; por ejemplo, si el suministro es privado la frecuencia será mayor que si es público. Pueden emplearse cloro u otros desinfectantes apropiados. Si se emplea cloro, deberán realizarse diariamente exámenes químicos para determinar el nivel de cloro disponible. El punto de extracción de las muestras debe ser preferentemente el de utilización, pero a veces conviene tomar muestras en el punto de entrada del agua al establecimiento.

8.2.3 Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán estar bien contruidos, con materiales aprobados por la autoridad competente, tomándose en consideración las disposiciones incluidas en el párrafo sobre las “Estructuras” de las presentes directrices. Además de observar dichas disposiciones, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- u) tener suelos de cemento lisos, de azulejos o asfalto equipados con un sistema de desagüe bien dispuesto para eliminar el agua de la superficie y facilitar la limpieza y la desinfección;
- v) tener, cuando corresponda, paredes o tabiques con una superficie lisa no permeable, por ejemplo, de azulejos, para facilitar la limpieza y la desinfección;
- w) tener, cuando corresponda, un techo liso no absorbente para facilitar la limpieza;
- x) proporcionar a cada vendedor del centro una iluminación artificial suficiente, ubicada convenientemente para facilitar la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;
- y) disponer de campanas y tiro sobre los hornillos para permitir la eliminación de los gases, los humos y los vapores del combustible y la cocción, y dirigirlos al aire libre;
- z) facilitar instalaciones centrales o individuales para lavar artefactos, vajilla, utensilios y otro equipo, equipadas con agua corriente potable caliente y fría, lavabos o piletas que desagüen convenientemente en sistemas aprobados de desagüe o alcantarillado, detergentes y desinfectantes para satisfacer todas las necesidades de higiene y limpieza de los vendedores del centro;
- aa) cumplir con cualquier otro requisito estipulado por la autoridad competente en relación con la estructura de los centros de venta de alimentos en la vía pública.

8.3 Residuos líquidos y sólidos

8.3.1 En lo concerniente a la eliminación de residuos líquidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- bb) estar equipados con un sistema o sistemas centrales o individuales (para cada vendedor del centro) aprobados por la autoridad competente eficaces para la eliminación de residuos líquidos y de tamaño y diseño apropiados para eliminar un volumen de residuos líquidos que rebase las necesidades registradas en los períodos de máxima actividad de los vendedores del centro;
- cc) mantener el sistema de eliminación de residuos líquidos en buen estado de funcionamiento;
- dd) garantizar que el sistema de eliminación de residuos líquidos desemboque en un sistema de desagüe de aguas cloacales aprobado por la autoridad competente y que permita la eliminación eficaz de dichos residuos del centro;
- ee) cumplir con cualquier otro requisito establecido por la autoridad competente en relación con la eliminación de residuos líquidos.

8.3.2 En lo concerniente a la eliminación de residuos sólidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán contar con un sistema eficaz de eliminación de los mismos que se ajuste a todos los requisitos de eliminación de los residuos sólidos establecidos por la autoridad competente y que, en particular, incluya lo siguiente:

- a) La existencia de un espacio separado que resulte apropiado para el almacenamiento de los residuos sólidos, ubicado en un lugar conveniente y suficientemente alejado de los sitios de preparación, almacenamiento, servicio o venta de alimentos, con objeto de impedir su contaminación.

- b) La existencia de un número suficiente de contenedores impermeables de diseño y construcción apropiados, con tapas bien ajustadas, para contener el volumen de residuos sólidos acumulados durante un día de actividad de los vendedores. En su interior, los contenedores deberán estar revestidos con un material desechable apropiado o contener otros recipientes para mayor seguridad y para facilitar la manipulación durante la eliminación.
- c) La eliminación diaria de los residuos sólidos (o, de ser necesario, con más frecuencia) del centro de venta de alimentos en la vía pública de una de las siguientes maneras:
 - i) en contenedores aprobados, diseñados y destinados a la recogida centralizada de residuos sólidos por los servicios correspondientes;
 - ii) en basureros destinados a la eliminación higiénica autorizada de residuos;
 - iii) de acuerdo con otros métodos de eliminación autorizados y aprobados por la autoridad competente.
- d) La realización de inspecciones rutinarias de las áreas de eliminación de residuos sólidos para detectar la presencia o el anidamiento de plagas, así como la adopción de todas las medidas prácticas necesarias para eliminar e impedir toda infestación.
- e) El cumplimiento de cualquier otro requisito de la autoridad competente relacionado con la eliminación de residuos sólidos.

8.4 Instalaciones higiénicas para los consumidores

Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán tener suficientes retretes para cada sexo, destinados a los vendedores y empleados y a su clientela, que estén ubicados convenientemente pero apartados del área de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos, para impedir la contaminación de estos últimos. Los retretes deberán estar aprobados y cumplir con todos los requisitos establecidos al respecto por la autoridad competente. Las instalaciones, entre otros requisitos, deberán:

- a) tener paredes de azulejos lisas de una altura de al menos dos (2) metros;
- b) estar limpias, exentas de malos olores y contar con un sistema de descarga de agua;
- c) estar bien iluminadas y ventiladas, limpiarse y desinfectarse regularmente y mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento;
- d) contar con instalaciones para lavarse y secarse las manos y con un abastecimiento suficiente de jabón y otros suministros necesarios;
- e) tener expuestos carteles dirigidos a los vendedores y empleados donde se indique que deben lavarse las manos a fondo cada vez que utilicen el retrete, antes de volver a trabajar;
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.

APÉNDICE III

Anteproyecto de Norma regional para la pasta de dátil (Cercano Oriente)**(Trámites 5/8)****1. Ámbito de aplicación**

La presente norma se aplica a la pasta de dátil preparada a partir de los frutos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera*).

2. Definiciones

- 2.1 Por pasta de dátil se entiende el producto alimenticio preparado a partir de los frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera*) que tienen un color uniforme, han sido recolectados en la fase de madurez apropiada, se han limpiado y están deshuesados y sin corona.
- 2.2 Por dátiles partenocárpicos se entienden los dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso.
- 2.3 Por dátiles inmaduros se entienden los dátiles de poco peso, de color claro, con poca carne o arrugada, y una textura gomosa.

3. Factores de calidad

- 3.1.1 Los dátiles utilizados para elaborar la pasta de dátil deberán estar libres de enfermedades y no deberá figurar entre ellos frutos partenocárpicos o inmaduros.
- 3.1.2 Deberán estar exentos de insectos o fragmentos de insectos, o de huevos, larvas o deyecciones de insectos.
- 3.2 La pasta de dátil tendrá las siguientes características:
 - 3.2.1 Será blanda, de color y textura homogéneos, no se habrá ennegrecido ni secado, y no presentará ninguna alteración en el olor o el sabor.
 - 3.2.2 No deberá contener ningún hueso ni trozo de hueso, tallos o impurezas.
 - 3.2.3 Deberá estar exento de suciedad y de materias extrañas.
 - 3.2.4 No deberá contener ningún colorante añadido.
 - 3.2.5 No deberá estar fermentada y estará exenta de moho.
 - 3.2.6 Podrá elaborarse a partir de una única variedad de dátiles o de una mezcla de diferentes variedades, siempre que se especifiquen dichas variedades.
 - 3.2.7 El contenido de humedad no deberá exceder del 20 %.
 - 3.2.8 El contenido de impurezas minerales no deberá exceder de un (1) gramo por kilogramo.
 - 3.2.9 El contenido total de cenizas no deberá exceder del 1,2 %.
 - 3.2.10 El contenido de cenizas disuelto en ácido no deberá exceder del 0,1 %.

4. Aditivos alimentarios

En los productos regulados por la presente Norma no se permite el uso de aditivos.

5. Contaminantes

- 5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. Higiene

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. Envasado

La pasta de dátil se envasará en recipientes con las siguientes características:

- 7.1 Deberán conservar las características organolépticas y de calidad del producto.
- 7.2 Los materiales utilizados en su fabricación serán aptos para un uso alimentario y serán compatibles con las características de la pasta de dátil.
- 7.3 Deberán proteger el producto contra la contaminación;
- 7.4 Deberán proteger el producto contra la desecación, las pérdidas, el deterioro y la decoloración.

8. Métodos de análisis y toma de muestras

8.1 Humedad

De acuerdo con AOAC 934.06.

8.2 Contenido de impurezas minerales

De conformidad con ISO 762:1982.

8.3 Cenizas

De acuerdo con AOAC 940.26.

8.4 Contenido de ceniza insoluble en ácido

Con arreglo a AOAC 900.02D.

9. Etiquetado

La denominación del producto en la etiqueta deberá ser conforme a la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2010), y a las disposiciones adicionales que prevén que la etiqueta no se colocará directamente sobre la pasta de dátil, y en el envase figurará la siguiente información:

- 9.1 El nombre de la variedad y, si se hubiera utilizado más de una variedad de dátil, los nombres de cada una de ellas.

10. Almacenamiento

El transporte y el almacenamiento del producto estarán sujetos a los siguientes requisitos:

- 10.1 Durante el transporte, no se expondrá el producto a riesgos de daños mecánicos, contaminación o deterioro.
- 10.2 Deberá almacenarse en instalaciones refrigeradas o que estén bien ventiladas y lejos de fuentes de calor, humedad, insectos y roedores.