

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



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.net

REP11/LAC

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

34.º período de sesiones
Ginebra (Suiza), 4 – 9 de julio de 2011

INFORME DE LA 17.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Acapulco (México)
8 – 12 de noviembre de 2010

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

S

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

CX 3/15.2

CL 2010/54-LAC
Noviembre de 2010

A: - Puntos de contacto del Codex

- Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org
Viale delle Terme di Caracalla, 00153, Roma, Italia

ASUNTO: DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 17.^a REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (REP11/LAC)

El Informe de la 17.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe será tomado en consideración por el 34.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Ginebra, Suiza, 4-9 de julio 2011)

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 34.^o PERÍODO DE SESIONES

Anteproyectos de normas en el Trámite 5/8 del Procedimiento

1. Anteproyecto de Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote (párr. 60 y Apéndice II).
2. Anteproyecto de Norma Regional del Codex para la Lúcumá (párr. 67 y Apéndice III).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados, deberán hacerlo por escrito de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Parte 3 – Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), remitiéndolas a la dirección anteriormente indicada, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 28 de febrero de 2011.**

PARTE B: SOLICITUD DE INFORMACIÓN

3. Cuestiones de importancia para la región (párr. 146).

Los gobiernos que deseen presentar temas (incluido un documento de examen) sobre cuestiones de interés regional para ser considerados en la próxima reunión del Comité deberán hacerlo por escrito y remitirlas a la dirección anteriormente indicada, **preferiblemente por correo electrónico, antes del 15 de junio de 2012.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En su 17.^a reunión, el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL 34.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Adopción de anteproyectos de normas

El Comité convino en remitir:

- el Anteproyecto de Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote y el Anteproyecto de Norma Regional del Codex para la Lúcumá para su adopción en el Trámite 5/8 (omitiendo los trámites 6/7) (párrs. 60 y 67, Apéndices II y III respectivamente).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité:

- convino en que la rastreabilidad/rastreo de productos se había debatido suficientemente y que la documentación disponible contenía una orientación adecuada para los países por lo cual no era necesario reanudar la discusión al respecto (párr. 8);
- acordó presentar una serie de recomendaciones en relación a las medidas que la Comisión y la FAO/OMS podrían tomar en el contexto de las normas privadas de inocuidad de alimentos (párr. 14);
- acordó que una norma para el queso fundido era necesaria; que el alcance de la misma debería abordar la composición y los ingredientes opcionales haciendo referencia a las normas generales para otros aspectos de la norma; y que se podrían elaborar dos normas, una sobre el queso fundido en general y otra sobre los preparados a base de queso fundido (párrs. 20-21);
- tomó nota de los comentarios de los países miembros sobre las nuevas opciones para los grupos de trabajo presenciales pero sin llegar a un acuerdo sobre la conveniencia de dichas opciones (párrs. 24-25);
- acordó que se probará el software de traducción automática y que los gobiernos anfitriones y la Secretaría del Codex hicieran respetar los plazos para la recepción de los documentos de modo a facilitar la distribución simultánea y oportuna de los mismos y que, en cuanto a la extensión y contenido de los informes, se continuara con la práctica actual que el informe contenga un resumen de los principales aspectos del proceso de negociación o los puntos pertinentes del debate, incluidas las diferentes opiniones así como las opiniones minoritarias (párrs. 35 y 39);
- aportó respuestas e información al cuestionario dirigido a recibir sugerencias para la elaboración del Plan Estratégico del Codex 2013-2018 (párrs. 43- 49);
- tomó nota de las observaciones escritas presentadas sobre la Actividad 4.5 (Promover la coordinación interdisciplinaria a nivel nacional y regional) y la Actividad 5.5. (Aumentar la participación de organizaciones no gubernamentales en el ámbito internacional, regional y nacional) del Plan Estratégico del Codex 2008-2013 (párr. 51);
- acordó que era importante mantener la atención principal del Fondo Fiduciario en el Objetivo 1; que debería haber un mecanismo para continuar el apoyo a la participación presencial para los países graduados del Fondo que no podían costear la participación; que deberían cambiarse los criterios para el Fondo Fiduciario para los países que se habían graduado del Fondo y para ello propuso criterios adicionales; y que debería ampliarse la duración del Fondo (párrs. 81-83, 90-93);
- identificó necesidades de creación de capacidad en cuanto a: sistemas nacionales de control de alimentos, estructuras nacionales relacionadas al trabajo del Codex, participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias; utilización de las normas del Codex; cuestiones nutricionales; la participación en los trabajos del Codex y en las actividades de la FAO/OMS relacionadas con el asesoramiento científico (párrs. 94-127);
- propuso a Costa Rica como nuevo Coordinador a efectos de su nombramiento por la Comisión en su 34.º período de sesiones (párr. 128);
- apoyó la elaboración de una norma mundial para la panela; expresó su posición en relación al uso de la nota 161 en la Norma General para los Aditivos Alimentarios y la revisión de los Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité de Residuos de Plaguicidas en cuanto a la supresión de los límites máximos de residuos sin fundamento científico; y acordó preparar un documento de debate sobre procedimientos para adoptar posiciones regionales para su examen en la reunión siguiente (párrs. 135, 141, 144 y 146).

ÍNDICE

Resumen y Conclusiones	página iii
Informe de la 17.ª Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe	página 1
Estado de los Trabajos	página 18
	<u>Párrafos</u>
Introducción	1
Apertura de la Reunión	2
Aprobación del Programa Provisional (Tema 1 del Programa)	3 - 5
Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités del Codex (Tema 2a del Programa)	
Elaboración de Directrices sobre la Rastreabilidad/Rastreo de Productos	6 - 8
Examen del efecto de las normas privadas	9 - 16
Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido	17 - 21
Nuevas opciones para los grupos de trabajo presenciales	22 - 25
Extensión y contenido de los informes y publicación simultánea y oportuna de los documentos	26 - 39
Elaboración del Plan Estratégico del Codex 2013-2018	40 - 50
Aplicación del Plan Estratégico para 2008-2013 (Tema 2b del Programa)	51
Examen de Anteproyectos de Normas del Codex en el Trámite 4	
Anteproyecto de Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote (Tema 3a del Programa)	52 - 60
Anteproyecto de Norma Regional del Codex para la Lúcumá (Tema 3b del Programa)	61 - 67
Actividades de la FAO y de la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius (Tema 4a del Programa)	
Creación de capacidad	68 - 73
Prestación de asesoramiento científico	74 - 75
Proyecto y Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex (Tema 4b del Programa)	76 - 93
Sistema nacional de control de alimentos, estructuras nacionales relacionadas al trabajo del Codex y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias (Tema 5 del Programa)	94 - 109
Utilización de las normas y textos afines del Codex a nivel nacional y regional (Tema 6 del Programa)	110 - 115
Cuestiones nutricionales a nivel nacional y regional (Tema 7 del Programa)	116 - 123
Participación en los trabajos del Codex y en las actividades FAO/OMS relacionadas con el asesoramiento científico (Tema 8 del Programa)	124 - 127
Nombramiento del Coordinador (Tema 9 del Programa)	128 - 129
Cuestiones de importancia para la Región (Tema 10 del Programa)	130 - 131
Otros asuntos (Tema 11 del Programa)	132
Elaboración de una norma mundial para la panela	133 - 135
Uso de la Nota 161 en la Norma General para Aditivos Alimentarios	136 - 141
Revisión de los Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité sobre Residuos de Plaguicidas	142 - 144
Elaboración de posiciones regionales por el CCLAC	145 - 146
Lugar y Fecha de la Próxima Reunión (Tema 12 del Programa)	147
Apéndices	
<u>Apéndice I</u> - Lista de Participantes	página 19
<u>Apéndice II</u> - Anteproyecto de Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote	página 26
<u>Apéndice III</u> - Anteproyecto de Norma Regional del Codex para la Lúcumá	página 29

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador de la FAO y de la OMS para América Latina y el Caribe celebró su 17ª reunión en Acapulco, del 8 al 12 de noviembre de 2010, por amable invitación del Gobierno de México. El Presidente del Comité, Mtro. Christian Turégano Roldán, Director General de la Dirección General de Normas de dicho país, designó a la M. en C. Ingrid Maciel, Directora de Normalización Internacional en la Secretaría de Economía, para que desempeñara la función de Vicepresidenta del Comité. Asistieron a la reunión 61 delegados de 21 Estados miembros, 4 observadores de 2 Estados miembros no pertenecientes a la región, 3 organizaciones regionales y 1 organización internacional. La lista de los participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Inauguró oficialmente la reunión el Mtro. Christian Turégano Roldán. El Ing. Simón Treviño Alcántara, Director General de Desarrollo Agrícola, dio la bienvenida al Comité. La Dra. Maya Piñeiro, Oficial superior de inocuidad y calidad de los alimentos de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, y el Dr. Genaro García, Asesor regional en inocuidad de los alimentos de la Unidad de Salud Pública Veterinaria, Control y Prevención de las Enfermedades de la OPS/OMS, se dirigieron al Comité en nombre de la FAO y de la OMS. La Dra. Karen Huleback, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, también se dirigió al Comité.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA PROVISIONAL (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité acordó examinar los asuntos siguientes, además de los previstos para debate en el programa provisional, en el marco del tema 11 (Otros asuntos):

- elaboración de una norma mundial para la panela (Colombia);
- utilización de la nota 161 en la Norma general para los aditivos alimentarios (Costa Rica);
- revisión de los principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité sobre Residuos de Plaguicidas (Costa Rica);
- elaboración de posiciones regionales por el CCLAC.

4. El Comité aprobó el programa provisional como su programa para la reunión junto con las propuestas anteriores, en el entendimiento de que el debate de los asuntos indicados estaría condicionado a la disponibilidad de tiempo.

5. El Comité acordó que, en consideración a su cargado programa, solo se registrarían en el informe las observaciones adicionales a las presentadas por escrito para la reunión.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2a del programa)²

6. El Comité tomó nota de que los asuntos incluidos en la Parte I del documento se presentaban solo a título informativo. El Comité observó además que las materias expuestas en la Parte II contenían algunas preguntas dirigidas a los comités coordinadores de la FAO y de la OMS por la Comisión del Codex Alimentarius y los comités del Codex, y formuló los comentarios, recomendaciones y conclusiones siguientes:

ELABORACIÓN DE DIRECTRICES SOBRE LA RASTREABILIDAD/RASTREO DE PRODUCTOS

7. La Comisión en su 32.º periodo de sesiones (2009) había refrendado la recomendación del Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos de pedir a los comités coordinadores FAO/OMS que discutieran si había necesidad de mayor orientación sobre la rastreabilidad/rastreo de productos y presentaran un informe al respecto a la Comisión en su 34.º periodo de sesiones.

8. El Comité convino en que la cuestión de la rastreabilidad/el rastreo de productos se había debatido suficientemente en el Codex y que los Principios para la rastreabilidad/el rastreo de productos como instrumento en un sistema de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 60-2006) contenían una orientación adecuada para los países. Por tanto, no resultaba necesario reanudar la discusión al respecto.

EXAMEN DE LOS EFECTOS DE LAS NORMAS PRIVADAS

9. El Comité debatió el tema sobre la base de las respuestas ofrecidas y de otras intervenciones realizadas a partir de las cuatro preguntas que figuraban en la circular CL 2010/34-LAC.

10. El Comité tomó nota de las contribuciones de varios miembros sobre los problemas cada vez mayores en que se había incurrido con las normas privadas, como los siguientes:

¹ CX/LAC 10/17/1.

² CL 2010/34-LAC Partes 1 y 3; CX/LAC 2010/46-LAC Parte 1; CX/LAC 10/17/2; CX/LAC 10/17/2-Add.1 (observaciones de Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Panamá, Uruguay y la FIL). Observaciones adicionales del IFT (CRD 1); Chile (CRD 6); México (CRDs 8 y 9) y Brasil (CRD 14).

- La exigencia de disposiciones más estrictas que las normas del Codex, con lo que se margina a las PYME, que constituyen una gran parte de los productores en la región.
- El uso como publicidad engañosa afirmando que el alimento que cumple una norma es más inocuo que el que cumple otra.
- Elaboración de manera no transparente y en algunos casos sin un sustento científico sino comercial.
- Elevado costo de la certificación.

11. El Comité tomó nota de los estudios realizados por la FAO y la OMS y presentados en los 32.º y 33.º períodos de sesiones de la Comisión, así como de la petición de la Comisión de que se informara sobre las repercusiones financieras, pero observó que el costo global ocasionado por las normas privadas a las PYME y a otros actores en la cadena de suministro eran difíciles de calcular, ya que deberían tenerse en cuenta la pérdida de negocio potencial y los costos para los consumidores debidos a los precios más elevados de los alimentos, lo que significaba que los costos globales podían subestimarse con facilidad.

12. El Comité acordó transmitir la información sobre casos específicos procedente de los miembros del CCLAC a la Comisión (preguntas 1 a 3) y concentrar la discusión en curso en las medidas que la Comisión y la FAO/OMS podrían tomar en el contexto de las normas privadas (pregunta 4).

13. El Comité destacó la necesidad de que el Codex tomara medidas, especialmente sobre la prevención de la proliferación de normas privadas, pero reconoció que la cuestión jurídica del estatuto de las normas privadas y del grado en que los gobiernos podrían controlarlas constituía una cuestión comercial que debía tratarse en los comités MSF y OTC de la OMC.

14. El Comité acordó presentar las recomendaciones siguientes a la Comisión:

- Se debería reforzar al Codex y a sus organizaciones hermanas (la CIPF y la OIE) y las tres deberían trabajar en una cooperación mutua más estrecha y con los comités MSF y OTC de la OMC.
- Podría crearse un grupo de acción intergubernamental, compuesto por la Comisión del Codex, la OIE y la CIPF, encargado de realizar un seguimiento de las normas elaboradas por otras organizaciones no gubernamentales y que rindiera informes a los comités MSF y OTC de la OMC.
- La Secretaría del Codex debería seguir participando activamente en el Comité MSF de la OMC.
- Los miembros deberían promover activamente la labor del Codex, destacando su base científica, y deberían utilizar la tecnología moderna de la información en la elaboración de normas y textos relacionados del Codex.
- Se debería dirigir a la FAO y a la OMS una petición de aumento en el presupuesto para asesoramiento científico con el fin de acelerar la respuesta del Codex ante las cuestiones de inocuidad alimentaria.
- Las normas del Codex deberían constituir la única referencia para la inocuidad alimentaria.
- La comercialización basada en normas privadas de inocuidad, principalmente cuando estas normas poseen niveles más restrictivos a los establecidos al Codex, debería ser considerada publicidad engañosa

15. El Comité tomó nota de la opinión de algunos miembros en el sentido de que se debería alentar a los miembros a respetar el artículo 13 del Acuerdo MSF de la OMC.

16. El Comité también tomó nota de la información facilitada por la Presidenta de la Comisión según la cual la Global Food Safety Initiative (Iniciativa Mundial sobre la Inocuidad de los Alimentos, GFSI), una iniciativa privada con el objetivo de fijar patrones para las normas privadas a fin de facilitar el comercio, había convenido con la FAO un proyecto de establecer como referencia una norma del Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL QUESO FUNDIDO

17. El Comité recordó que la Comisión había decidido, en su 33.º período de sesiones, revocar las normas existentes para el queso fundido (CODEX STAN 285, 286 y 287). La Comisión había discutido también la suspensión de los trabajos sobre una norma para el queso fundido, pero, al reconocer la importancia que reviste para muchos países disponer de una norma internacional relativa a este producto, había acordado aplazar la decisión sobre la materia hasta su 34.º período de sesiones. La Comisión había pedido a los comités coordinadores FAO/OMS interesados que debatieran la necesidad y el alcance de normas regionales relativas al queso fundido con miras a adoptar una decisión sobre la suspensión del trabajo en una norma internacional relativa al queso fundido a partir de las recomendaciones de los comités coordinadores FAO/OMS³.

18. Tras esta decisión, la Secretaría del Codex había solicitado observaciones por medio de la circular CL 2010/34-LAC sobre (i) la necesidad de una norma para el queso fundido y la justificación de esta, es decir, la explicación de un problema o un posible problema en el comercio de dichos productos, y ii) el alcance de dicha norma, es decir, los aspectos relativos a la composición de los productos que debería abarcar la norma.

³ ALINORM 10/33/REP párrs. 89 - 93.

19. La delegación de México comentó que no era necesaria una norma para este producto dado que esta cuestión ya se había debatido suficientemente en la 9.^a reunión del Comité sobre la Leche y Productos Lácteos y en la última reunión de la Comisión.
20. El Comité acordó transmitir a la Comisión su opinión de que una norma del Codex para el queso fundido era necesaria, ya que con la revocación de las normas existentes ya no había una orientación internacional armonizada. La legislación nacional diversificada y la ausencia de normas internacionales podrían dar lugar a obstáculos al comercio en el futuro, llevar a prácticas comerciales engañosas y a problemas con el acceso a los mercados. Los problemas concretos observados se referían a diferencias en las prácticas comerciales y los aranceles. Se mencionó también la falta de recursos de los países para la investigación destinada a desarrollar sus propias normas. Además se mencionó que la elaboración de una norma nueva para el queso fundido no impedía el uso de tecnologías innovadoras.
21. Con respecto al alcance de una norma relativa al queso fundido, el Comité convino en que debería ocuparse de la composición y de los ingredientes opcionales, y hacer referencia a las normas generales en otros aspectos (por ejemplo los aditivos alimentarios deberían abordarse en la Norma General para los Aditivos Alimentarios). Se mencionó que podría haber dos normas, una relativa al queso fundido en general y otra relacionada con los preparados a base de queso fundido.

NUEVAS OPCIONES PARA LOS GRUPOS DE TRABAJO PRESENCIALES

22. La Presidenta de la Comisión realizó una introducción del tema y recordó que, en la 64.^a reunión del Comité Ejecutivo, se habían debatido nuevas opciones para los grupos de trabajo presenciales con el objetivo de trabajar con más eficacia y eficiencia en un grupo pequeño, aumentando al mismo tiempo la posibilidad de obtener aportaciones de todas las regiones. A este respecto, el Comité Ejecutivo había decidido presentar propuestas especialmente a los comités coordinadores FAO/OMS, ya que iban referidas a la participación de representantes regionales.
23. Se propuso dar a los comités del Codex la opción de establecer grupos de trabajo físicos con una composición restringida a dos o tres expertos importantes de cada una de las regiones del Codex. Con el fin de garantizar la transparencia y el carácter integrador, se propuso elaborar un conjunto de responsabilidades que se esperaban de los representantes expertos regionales, tales como la difusión a los países de sus regiones de los proyectos de documentos de los grupos de trabajo para la formulación de observaciones. También podría elaborarse un nuevo mecanismo para el Fondo Fiduciario del Codex destinado a prestar apoyo a los representantes de países en desarrollo en tales grupos de trabajo.
24. Aunque algunas delegaciones opinaron que podrían aceptar estas nuevas opciones si se disponía de un nuevo procedimiento sobre la manera de seleccionar los expertos regionales, otras delegaciones consideraron que la restricción de la posibilidad de participación para cada Estado miembro era contradictoria con la necesidad de transparencia.
25. El Comité no convino en opciones adicionales para los grupos de trabajo físicos que restrinjan la posibilidad de cada Estado miembro de participar en tales grupos de trabajo e informó de ello en consecuencia al Comité Ejecutivo.

EXTENSIÓN Y CONTENIDO DE LOS INFORMES Y PUBLICACIÓN SIMULTÁNEA Y OPORTUNA DE LOS DOCUMENTOS: Documento de debate sobre la distribución oportuna y simultánea de los documentos y longitud y el contenido de los informes

26. El Comité recordó que la Comisión, en su 32.^o período de sesiones, había acordado⁴ que Chile preparase, con el apoyo de otros países, un documento de debate para el Comité sobre Principios Generales que incluyera recomendaciones acerca de las maneras de conseguir la distribución oportuna de los documentos y sobre la extensión y el contenido de los informes. El Comité sobre Principios Generales consideró brevemente el documento en su 26.^a reunión, celebrada en 2010⁵, y acordó que se debatiera en el CCLAC y que se presentara a los demás comités coordinadores FAO/OMS para su información; asimismo decidió mantener el tema en su programa.
27. La delegación de Chile presentó el documento que contenía propuestas relativas a los temas indicados (la publicación oportuna y simultánea de los documentos y la extensión y el contenido de los informes). La delegación de Chile indicó que consideraba que una distribución oportuna debería favorecer igualmente la distribución simultánea, pero que no proponía que se retuviera una versión lingüística hasta que se hubieran preparado las otras.

Distribución simultánea y oportuna de los documentos

28. Con respecto a la publicación oportuna, la delegación de Chile formuló las siguientes propuestas: 1) aumentar la disponibilidad de servicios de traducción mediante fondos adicionales para tales servicios, por ejemplo usando el Fondo fiduciario o el FAMFC; 2) fortalecer la Secretaría del Codex; 3) utilizar sistemas de traducción automática.

⁴ ALINORM 09/32/REP, párr. 194.

⁵ ALINORM 10/33/33, párrs. 99-103.

29. La Secretaría del Codex indicó que el retraso en la distribución de los documentos se debía no tanto a problemas de financiación sino también a problemas de organización y de plazos, ya que los documentos originales de trabajo llegaban tarde, a veces a causa de demoras en la Secretaría y a veces porque se recibían tarde de los grupos de trabajo o los miembros. Por tanto, la disponibilidad de recursos adicionales para la traducción no resolvería el problema. La Secretaría recordó además que la traducción de los documentos no era sólo responsabilidad de la Secretaría, sino también de los gobiernos anfitriones en el caso de todos los comités del Codex con la excepción de los comités coordinadores FAO/OMS, el Comité Ejecutivo y la Comisión, y que, por lo que hacía a los servicios de traducción proporcionados por la FAO, estos servicios no eran para uso exclusivo del Codex, se habían reducido con el paso del tiempo y mostraban una tendencia a aumentar la subcontratación. A fin de incrementar los recursos para la traducción, habría que solicitarlos al órgano rector de la FAO. La Secretaría señaló, en relación con la segunda opción, que tal cosa podría quizá acelerar algunos documentos, pero sólo aquellos de los que la Secretaría era directamente responsable y tal vez la finalización de algunos informes.

30. Con respecto a la tercera opción, sobre la traducción automática, el Presidente del CCLAC informó al Comité de que, de conformidad con la propuesta formulada en el Comité Ejecutivo, parte del informe de la reunión en curso se traduciría automáticamente y se presentaría a las delegaciones para su examen paralelamente al documento traducido por traductores.

31. La delegación de México, en su calidad de país anfitrión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas, informó al Comité de que a veces no era posible preparar todos los documentos en todos los idiomas al mismo tiempo, ya que los documentos se recibían en el último momento y los precios de la traducción eran más altos si las traducciones eran urgentes. En relación con la disponibilidad de los informes de los comités, las delegaciones señalaron que en algunos casos se producía un retraso entre el envío de las versiones finalizadas por el gobierno anfitrión y su publicación en el sitio web del Codex.

32. Una delegación señaló que se habían recibido también quejas de países de habla francesa acerca de la publicación con retraso de los documentos. Los países anfitriones deberían respetar escrupulosamente los plazos. Para que esto resultara más fácil podrían programarse las reuniones dejando más tiempo entre ellas. Si faltara una versión lingüística, las demás versiones no deberían distribuirse.

33. La Secretaría del Codex indicó que la mayoría de las delegaciones del Codex tenían que trabajar en idiomas que no eran su idioma nacional y, en consecuencia, dependían de la pronta disponibilidad de al menos una versión de los documentos.

34. El Representante de la OPS/OMS sugirió que las solicitudes para el fortalecimiento de las actividades del CCLAC, incluido el uso de sistemas de traducción automática, debían ser canalizadas a la reunión anual del Consejo Directivo de la OPS/OMS a través de los ministros de salud de la región.

35. El Comité acordó que se probara el software de traducción y convino en que los gobiernos anfitriones y la Secretaría del Codex debían respetar escrupulosamente los plazos.

Extensión y contenido de los informes

36. Con referencia a la longitud de los informes, la delegación de Chile mencionó que sus propuestas tenían en cuenta que los informes eran muy útiles para los países que no podían asistir a las reuniones y que no estaban interesados únicamente en los resultados de las mismas, sino también en los debates y el proceso de negociación conexos.

37. Por consiguiente, propuso que aunque podría mantenerse el objetivo principal, es decir, informar de los resultados, además debería: 1) bien incluirse en el informe un resumen de los principales aspectos del proceso de negociación o los puntos pertinentes del debate, incluidas las diferentes opiniones (así como las opiniones minoritarias); 2) bien adjuntarse al informe, en un apéndice, una relación más detallada del contenido del proceso de negociación con las posiciones de los países; 3) bien proporcionarse acceso con mayor rapidez y facilidad a las grabaciones de las contribuciones de los miembros durante el proceso de negociación en la reunión pertinente en todos los idiomas.

38. La Secretaría del Codex indicó que los informes se preparaban de conformidad con el artículo X.1 del Reglamento del Codex y con la orientación facilitada en las Directrices para la celebración de reuniones de los comités del Codex y grupos intergubernamentales especiales del Codex. Este método estaba asimismo en consonancia con la decisión adoptada por el Comité Ejecutivo en su 62.^a reunión⁶ y con la propuesta formulada por Chile en la primera opción.

39. El Comité acordó que se continúe aplicando la práctica actual para la preparación de los informes, de acuerdo con la propuesta 1, pues era importante que los debates formaran parte del informe, en lugar de incluirse en un apéndice, y las grabaciones sonoras podrían no ser fáciles de conseguir.

Elaboración del Plan estratégico para 2013-2018

40. El Comité recordó que en 33.^o período de sesiones, la Comisión había encargado a su Mesa que elaborara un cuestionario para recabar sugerencias de los comités coordinadores FAO/OMS en relación con el siguiente Plan estratégico para 2013-2018. La Secretaría había distribuido el cuestionario a través del documento CL 2010/46-LAC.

⁶ ALINORM 09/32/3, párr. 140.

41. La Presidenta de la Comisión indicó que el Plan estratégico era un instrumento importante al servicio de la Comisión y el Comité Ejecutivo para medir los progresos de cada Comité y, en caso necesario, sugerir medidas correctivas. El Plan actual era el primero que incluía indicadores de éxito y también había sido elaborado por la Mesa. Por lo que respecta al nuevo Plan estratégico para 2013-2018, la Mesa había decidido ampliar la contribución recabada desde el principio de todas las partes interesadas y organizaciones asociadas.

42. El Comité examinó las cinco preguntas una por una.

a) *¿Siguen siendo pertinentes los cinco objetivos actuales? ¿Qué cambios propondría (en su caso)?*

43. El Comité coincidió en que los objetivos actuales seguían siendo pertinentes y subrayó que debería reforzarse en especial la capacidad de los países en desarrollo para generar datos así como el apoyo a los órganos que prestan asesoramiento científico al Codex.

b) *El Marco para 2003-2007 no incluía indicadores medibles, al igual que el actual Plan estratégico. ¿Debería incluir el próximo Plan estratégico indicadores medibles? ¿Es útil el actual formato tabular o sugeriría cambios? Por ejemplo, ¿es útil seguir las actividades "en curso"?*

44. El Comité estuvo de acuerdo en que debería haber indicadores en el Plan para medir la eficacia (si se había alcanzado el objetivo) y la eficiencia (cómo se había alcanzado el objetivo y se habían utilizado los recursos).

c) *¿Cuáles son los retos más importantes a los que se enfrenta el Codex? ¿Qué objetivos/actividades deberían incluirse en el próximo plan para garantizar que estos retos reciban la atención necesaria?*

45. Se mencionaron las siguientes cuestiones:

- reacción en tiempo oportuno ante nuevos temas y necesidades, como los nuevos peligros químicos, virus o enfermedades, o las nuevas tecnologías, como la nanotecnología, que deberían analizarse;
- actualización de las normas en consonancia con los progresos científicos;
- tratamiento del asunto de la proliferación de normas privadas;
- garantía de que las normas del Codex sigan basándose fundamentalmente en datos científicos;
 - los intereses comerciales no deberían influir en las decisiones ni parar un proceso de tal forma que se retrase la labor del Codex;
 - no deberían eliminarse LMR sin una base científica;
- promover activamente la aplicación y el conocimiento de los textos del Codex;
- aumentar la celeridad en el establecimiento de normas del Codex.

d) *Habida cuenta de que la participación de los países en desarrollo en la labor del Codex constituye actualmente una cuestión importante, ¿qué objetivos/actividades deberían incluirse en el próximo Plan para garantizar que esta cuestión reciba la atención necesaria en 2013-2018?*

46. Se mencionaron las siguientes cuestiones:

- debería prestarse una atención especial al fomento de la participación efectiva de todos los miembros;
- debería prestarse asistencia técnica a los comités nacionales del Codex;
- debería revisarse el dinero del fondo fiduciario que se asigne para generar una mayor participación efectiva (véase también el tema 4b);
- debería reforzarse la capacidad de los países en desarrollo para generar datos.

e) *¿Responden las estructuras y los procedimientos actuales del Codex de forma adecuada a las necesidades de los miembros (a saber, distintas opciones del "procedimiento de trámites", examen crítico del CCEXEC, etc.)? ¿Qué cambios podrían considerarse?*

47. La estructura actual se consideró apropiada en general y se formularon las siguientes observaciones adicionales:

- necesidad de respetar los plazos establecidos para la presentación de documentos;
- el Manual de procedimiento debería dar orientaciones para lograr una distribución geográfica equitativa de los comités del Codex;
- debería revisarse las condiciones bajo las cuales podría mantenerse una norma retenida en el trámite 8;
- deberían mantenerse debates sobre la forma de alcanzar consensos en el Codex para fomentar una mejor comprensión de lo que significa en el contexto del Codex.

- f) *La Comisión opera en un entorno de cambio y progreso tecnológico ¿Deberían reflejarse en el nuevo Plan estratégico cuestiones tales como las consecuencias del cambio climático para la inocuidad de los alimentos y las nuevas tecnologías de producción como la nanotecnología? En caso afirmativo, ¿de qué manera?*

48. El Comité opinó que la pertinencia y prudencia deberían imponerse al incorporar nuevos temas y que debería evitarse ampliar demasiado el espectro. El Comité no estuvo de acuerdo con que el Codex empezara a mantener debates sobre el impacto del cambio climático en la inocuidad de los alimentos, sino que debía concentrarse en áreas concretas más relacionadas con su competencia y mandato, tales como el impacto de la nanotecnología en la inocuidad de los alimentos. Se mencionó que si se examinaba un nuevo tema, como el cambio climático, el Codex debía garantizar que no entrara en conflicto con la Convención de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático.

49. El Comité coincidió en que un plan estratégico era un plan de acción medible a través de indicadores y aunque estuviera abierto a nuevos temas, estos deberían estar directamente relacionados con la inocuidad de los alimentos.

50. El Representante de la FAO informó al Comité de que su Organización y la OMS habían celebrado una Consulta de expertos sobre el uso de la nanotecnología para los alimentos, en la que se había subrayado la necesidad de evaluaciones de riesgos en este ámbito. El impacto del cambio climático en la inocuidad de los alimentos había sido una de las cuestiones que se habían debatido en una reciente Conferencia de la FAO sobre el cambio climático.

APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO PARA 2008-2013 DEL CODEX (Tema 2b del programa)⁷

51. El Comité tomó nota de las observaciones escritas presentadas sobre la actividad 4.5 (Promover la coordinación interdisciplinaria a nivel nacional y regional) y sobre la actividad 5.5 (Aumentar la participación de organizaciones no gubernamentales en el ámbito internacional, regional y nacional) del Plan estratégico y no formuló observaciones adicionales al respecto.

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX EN EL TRÁMITE 4

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL CULANTRO COYOTE (Tema 3a del programa)⁸

52. La delegación de Costa Rica, como país coordinador del Grupo de trabajo electrónico sobre el culantro coyote, presentó el documento CRD 18, que contenía una versión revisada del anteproyecto de norma, basada en las observaciones escritas remitidas a esta reunión.

53. El Comité examinó el texto revisado y formuló las siguientes observaciones y conclusiones:

54. La delegación de Panamá solicitó que se aclarara el término "manejo" y se adecuara la definición del producto.

Requisito mínimo – disposiciones para la humedad

55. La delegación de Colombia estimó que las disposiciones para los requisitos mínimos deberían indicar que el producto debería estar libre de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, ya que el exceso de humedad puede dañar el producto. Se observó que las disposiciones para la humedad eran de aplicación general en las normas del Codex para las frutas frescas y hortalizas y que, por tanto, deberían igualmente mantenerse en esta norma.

56. La delegación de Costa Rica explicó que, si bien se trataba de una disposición común para las normas del Codex relativas a las frutas y hortalizas frescas, no procedía en el caso del culantro coyote debido a la práctica poscosecha relacionada con este producto según la cual los rollos de culantro coyote pasaban por un proceso de ciclos de lavado a medida que se separaban sus hojas del tallo central y, por tanto, perdían humedad. La delegación observó que el lavado mantenía húmedo al culantro coyote, que no había proceso de secado en la elaboración del culantro coyote, ya que los rollos se deshidratarían muy rápidamente, y que se consideraba que las hojas húmedas de culantro coyote se enfriaban mejor y se deshidrataban menos, con lo que se extendía la vida útil del rollo. La delegación explicó además que, debido a la naturaleza del producto (es decir, una hierba de porte bajo), las hojas podían sufrir contaminación microbiana y química, por lo que el lavado ayudaba también a preservar la inocuidad y la calidad del producto final.

Categorías de calidad – porcentajes de defectos para la Categoría II

57. La delegación de Colombia hizo notar que los porcentajes de defectos enumerados para la Categoría II eran elevados y deberían reducirse al 10 %, que era el valor normalmente utilizado en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas de esta categoría. Un valor del 20 % permitiría que una cantidad considerable del producto fuera defectuosa, lo que afectaría en gran medida a su apariencia cuando se ofrece fresco al consumidor, lo que no resultaría aceptable.

⁷ CL 2010/18-LAC Parte A y CL 2010/34-LAC Parte 2. CX/LAC 10/17/3 (observaciones de Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Panamá y República Dominicana). Observaciones adicionales de Cuba (CRD 5); México (CRD 7); Perú (CRD 10); Haití (CRD 11); Jamaica (CRD 12) y Chile (CRD 15).

⁸ CX/LAC 10/17/4. CX/LAC 10/17/4-Add.1 (observaciones de la Argentina, Colombia y Panamá). CRD 18 anteproyecto revisado de Norma regional del Codex para el Culantro Coyote (Costa Rica).

58. La delegación de Costa Rica explicó que los porcentajes de manchas blancas se habían reducido al 15 % en razón de las preocupaciones fitosanitarias asociadas con este defecto. Sin embargo, los porcentajes de presencia de hojas rotas y partidas se mantenían en el 20 % porque, si bien el producto se comercializaba fresco y entero (intacto), no se oxidaba o alteraba su sabor al partirse. Además, el producto solía consumirse en forma de hojas partidas. La delegación explicó, además, que el 20 % de presencia de hojas rotas y partidas para esta categoría tenía también relación con el tratamiento poscosecha (tres ciclos de lavado), que podría causar algún daño mecánico a las hojas. A este respecto, se observó que las hojas de esta categoría no deberían utilizarse con fines decorativos.

59. Ante la explicación anterior, el Comité acordó mantener el 20 % de presencia de hojas rotas y partidas para la Categoría II. La delegación de Colombia expresó su reserva con respecto a esta decisión.

SITUACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL CULANTRO COYOTE

60. El Comité acordó remitir el anteproyecto de Norma regional a la Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones para su aprobación en el trámite 5/8 (omitiendo los trámites 6/7) (Apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA LÚCUMA (Tema 3b del programa)⁹

61. La delegación del Perú, como país coordinador del Grupo de trabajo electrónico sobre la lúcuma, presentó el documento CRD 17, que contenía una versión revisada del anteproyecto de norma, basada en las observaciones escritas remitidas a esta reunión.

62. El Comité examinó el documento revisado y formuló las siguientes observaciones y conclusiones:

63. La delegación de Colombia estimó que las disposiciones relativas al calibre no deberían asociarse con categorías de calidad y, por tanto, debería eliminarse el segundo cuadro de la Sección 3. La delegación observó que la asociación de las categorías de calidad y de calibres no era práctica habitual en las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas.

64. La Secretaría del Codex informó al Comité de que existían ejemplos de dicha práctica, como en el caso del espárrago, en el que las clasificaciones por calibres tenían relación con las clasificaciones de calidad. No se trataba de una práctica común en el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas, pero podría justificarse sobre la base de las prácticas industriales o de comercialización y de la naturaleza del producto.

65. La delegación del Perú explicó que en el Cuadro 2 se reflejaban las prácticas actuales de comercialización para la lúcuma y que ayudaban a preservar la calidad del producto, ya que podría tratarse de variedades ajustadas a las disposiciones de la categoría de calidad, pero no merecedoras de tal clasificación por su forma (tamaño).

66. En consideración a la explicación anterior, el Comité acordó mantener el segundo cuadro, que asociaba las categorías de calidad con el calibre de la fruta en la Sección 3. La delegación de Colombia expresó su reserva con respecto a esta decisión.

SITUACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA LÚCUMA

67. El Comité acordó remitir el anteproyecto de Norma regional a la Comisión del Codex Alimentarius en su 34º período de sesiones para su aprobación en el trámite 5/8 (omitiendo los trámites 6/7) (Apéndice III).

ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 4a del programa)¹⁰

PARTE I: CREACIÓN DE CAPACIDAD

FAO

68. El Representante de la FAO presentó la Parte I del documento mencionando que complementaba el documento sobre actividades de creación de capacidad presentado en el 33.º período de sesiones de la Comisión y el presentado en la 31.ª reunión de la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe¹¹. Se explicó que, en las conclusiones de la 31.ª reunión de la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, todas las subregiones habían señalado que la inocuidad de los alimentos era prioritaria en sus programas de trabajo y en sus necesidades de creación de capacidad.

69. El Representante destacó que, en ese momento, se estaban ejecutando en la región más de 15 proyectos nacionales de asistencia técnica de la FAO, tres proyectos subregionales y cinco regionales. Además, se han elaborado dos anteproyectos subregionales del PCT para países del Caribe relativos al refuerzo de los sistemas de inocuidad de control de los alimentos. Se explicó brevemente que el trabajo en curso en el proyecto regional TCP/RLA/3213 relativo a la elaboración de una política de inocuidad alimentaria y al refuerzo de los sistemas de control de los alimentos constituía un proyecto muy importante en el que participaban 13 países de América Latina y el Caribe con resultados clave, como la elaboración de indicadores para medir el efecto de la inocuidad alimentaria, la evaluación de las necesidades actuales de los sistemas de control de los alimentos y los planes de acción nacionales.

⁹ CX/LAC 10/17/5. CX/LAC 10/17/5-Add.1 (observaciones de Argentina y Colombia). CRD 17 anteproyecto revisado de Norma regional del Codex para la Lúcuma (Perú).

¹⁰ CX/LAC 10/17/6.

¹¹ LARC/10/INF/9.

70. Se mencionaron actividades nacionales entre las que cabe citar la capacitación en buenas prácticas de higiene para los productos alimenticios indígenas de los pueblos aimaras en la subregión andina; documentos de orientación y su aplicación para la inocuidad alimentaria en situaciones de emergencia y catástrofe (Chile, Haití); un taller de capacitación en las nuevas herramientas electrónicas del Codex celebrado con anterioridad a la reunión del Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales; una actividad sobre evaluación del riesgo y elaboración de normas basadas en el riesgo celebrada con anterioridad a la 17.ª reunión del CCLAC, y una campaña de comunicación y radio sobre inocuidad alimentaria en idiomas de los pueblos originarios.

71. Con relación a los materiales de capacitación, el Representante mencionó el nuevo manual sobre evaluación de la inocuidad de los organismos modificados genéticamente; tres nuevos cursos electrónicos de la Oficina Regional de la FAO sobre buenas prácticas higiénicas, sistemas de control de los alimentos y análisis de riesgos

72. Se destacó que el Foro celebrado relativo a la integración de las políticas de seguridad e inocuidad alimentarias constituía un enfoque único en la región. También se mencionaron la importancia de las recientes conferencias sobre el cambio climático y el documento de la FAO relativo a su repercusión sobre la inocuidad de los alimentos y la consulta de expertos de la FAO y de la OMS sobre nanotecnología.

OPS/OMS

73. El Representante de la OPS/OMS se refirió a las siguientes actividades de creación de capacidad en inocuidad de los alimentos:

- Taller PRE-RILAA sobre “Redes Regionales y Globales de Inocuidad de Alimentos y su Importancia para Procesos de Análisis de Riesgo” (Brasilia, 22 de noviembre de 2010);
- Quinta Asamblea de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA), Brasilia (Brasil), 23 al 26 de noviembre de 2010;
- Primer Foro Global de Puntos Focales de Emergencia – Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), Abu Dhabi (Emiratos Árabes), 13 a 16 de diciembre de 2010;
- Proyecto sobre capacitación en análisis de riesgo. Fase 1: Manuales de evaluación y gestión de riesgos alimentarios y talleres de capacitación, ANVISA/OPS-OMS, Brasil (2008-10: en curso);
- Proyecto sobre capacitación en análisis de riesgo. Fase 2: Capacitación y aplicación en la evaluación de riesgos cualitativa y cuantitativa para la gestión de riesgos alimentarios prioritarios (ANVISA/OPS-OMS), Brasil, a principios de 2011;
- Proyecto sobre capacitación y aplicación de BPA, BPF, HACCP y auditorías para la producción de alimentos inocuos (Ministerio de Agricultura y Cría del Brasil y OPS/OMS);
- Taller para la caracterización del sistema de inocuidad de los alimentos, utilizando la herramienta desarrollada por IICA y OPS denominada Manual para la caracterización del nivel de desempeño, visión y estrategia de los sistemas de inocuidad de alimentos. El producto final de este taller intersectorial es un informe de situación sobre: legislación y regulaciones, vigilancia epidemiológica y monitoreo de contaminantes, y programas de análisis de riesgos y educación en inocuidad de alimentos. Este informe permite establecer una línea basal y definir las prioridades de cooperación técnica (México, primer trimestre de 2011).

PARTE II: PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

74. La Secretaria del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la FAO, remitiéndose a la Parte II del documento CX/LAC 10/17/6 y al taller sobre evaluación de riesgos en materia de inocuidad alimentaria celebrado con anterioridad a la reunión, puso de relieve las actividades de la FAO y de la OMS en curso en el terreno del asesoramiento científico. Comunicó que en las Consultas Mixtas de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) se estaban desarrollando actualmente herramientas de apoyo basadas en la web para: i) la adopción de decisiones acerca del control de Salmonella y Campylobacter en las aves de corral, y ii) la evaluación del rendimiento de los planes de muestreo microbiológicos; comunicó asimismo que los países interesados en tomar parte en la fase de pruebas de las herramientas deberían tomar contacto con la FAO y la OMS a fin de obtener más información al respecto. También alentó a las delegaciones a examinar la información contenida en el documento sobre la forma de solicitar y utilizar el proceso de asesoramiento científico, así como de contribuir al mismo, tomando parte en la priorización de los temas, difundiendo las peticiones de datos y expertos de la FAO y de la OMS a un público lo más amplio posible y generando y presentado los datos locales pertinentes.

75. Además, comunicó al Comité que la FAO había elaborado una estrategia para la prestación de asesoramiento científico correspondiente a 2010-2013 con el fin de atraer recursos extrapresupuestarios¹², en el marco de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación (GIFSA), y que dicha estrategia iba dirigida a impulsar la prestación de asesoramiento científico, a facilitar la difusión de información científica, a reforzar la capacidad científica nacional y regional, y a crear redes científicas.

¹² Disponible en español, francés e inglés en: http://www.fao.org/ag/agns/advice_es.asp, http://www.fao.org/ag/agns/advice_fr.asp y http://www.fao.org/ag/agns/advice_en.asp.

PROYECTO Y FONDO FIDUCIARIO FAO/OMS PARA AUMENTAR LA PARTICIPACIÓN EN EL CODEX (Tema 4b del programa)¹³

76. La Secretaría del Codex presentó el tema y recordó que en el 33.º período de sesiones de la Comisión y en la 64.ª reunión del Comité Ejecutivo se había discutido ampliamente el examen intermedio del Fondo Fiduciario del Codex (FFC)¹⁴. Posteriormente, la FAO y la OMS habían presentado cinco preguntas interrelacionadas a los comités coordinadores FAO/OMS con el fin de reunir información y respuestas sobre cuestiones críticas en cada región para su utilización como base a efectos de determinar la dirección estratégica y operacional del FFC en los siguientes seis años. La Secretaría recordó, además, que las tres finalidades principales del objetivo del FFC eran las siguientes: 1) ampliar la participación en el Codex; 2) fortalecer la participación global en el Codex; 3) mejorar la participación científica y técnica en el Codex.

77. El Comité tomó nota de que, en el 33.º período de sesiones de la Comisión, se había dado un consenso general en el sentido de que el FFC había beneficiado a los países en desarrollo para aumentar la participación en el Codex, con lo que el objetivo 1 se había cumplido en lo esencial. Hubo acuerdo en la necesidad de transferir gradualmente recursos del FFC del objetivo 1 a los objetivos 2 y 3 (ya que la calidad de la participación era un factor importante); sin embargo, el Comité Ejecutivo había afirmado en su 64.ª reunión que este tema debía enfocarse con cautela, puesto que la participación física seguía siendo un aspecto importante.

Pregunta 1: ¿Debería reducirse el énfasis otorgado al objetivo 1 en favor de los objetivos 2 y 3?

78. Algunas delegaciones consideraron que era necesario dar énfasis a los objetivos 2 y 3. La financiación de la participación había tenido éxito, pero, en muchos casos, solo había conducido a una participación pasiva y era necesario llegar a una participación más activa y efectiva.

79. Varias delegaciones afirmaron que, si se reforzaban los objetivos 2 y 3, los recursos para el objetivo 1 disminuirían y muchos países seguían necesitando fondos para viajar a las reuniones del Codex. Opinaron que la FAO y la OMS ya organizaban actividades de creación de capacidad y que, en general, esos objetivos podrían financiarse mediante otras fuentes.

80. Una delegación propuso que el fondo debería reconocer que los países tenían necesidades diferentes. Algunos países tenían recursos para enviar delegados pero necesitaban otro tipo de asistencia.

81. Después del debate, el Comité acordó que era importante mantener la atención principal del Fondo Fiduciario en el objetivo 1 y, por tanto, no se examinó la pregunta 2.

Pregunta 3: ¿Debería existir un mecanismo para continuar el apoyo a la participación presencial destinado a aquellos que más lo necesitan (incluidos los que ya no cumplen los requisitos pero no pueden costear la participación)?

82. El Comité acordó que debería haber un mecanismo para los países graduados del Fondo que no pueden costear la participación.

Pregunta 4: ¿Deberían reconsiderarse los criterios empleados para distribuir el apoyo?

83. El Comité acordó que deberían cambiarse los criterios de idoneidad para el Fondo Fiduciario.

84. Muchas delegaciones mencionaron que deberían existir criterios para medir si la participación de un país en una reunión determinada había sido efectiva.

85. Una delegación estaba en desacuerdo con el modo como se distribuían en la actualidad los recursos, sobre la base del ingreso per cápita. Esto suponía una carga especial para los países más pequeños, ya que los costos de viaje eran los mismos para todos, pero el presupuesto administrativo de las economías pequeñas era más limitado. Así pues, los criterios deberían tomar en cuenta el tamaño de los países.

86. El Representante de la FAO afirmó que el índice utilizado para la clasificación de idoneidad de los países se había tomado de estadísticas de las Naciones Unidas y del Banco Mundial, lo que había significado que, en virtud de estos criterios, la mayoría de los países de la región había dejado de ser idónea.

87. Varias delegaciones propusieron evaluar las solicitudes del Fondo Fiduciario según la calidad de la participación previa y la preparación para las reuniones, como el hecho de realizar observaciones escritas de las posiciones nacionales y otros criterios para medir el efecto de la participación.

88. Otras delegaciones declararon que podría resultar difícil para las delegaciones participar eficazmente a partir de la primera reunión y también debería considerarse que algunos países nunca habían participado dos veces en una reunión. También se mencionó el problema de determinar quién evaluaría las solicitudes con estos criterios, especialmente porque la secretaria del Fondo Fiduciario ya estaba sobrecargada.

¹³ CL 2010/46-LAC Parte 2. CX/LAC 10/17/7 (observaciones de Colombia, Costa Rica y Panamá). Observaciones adicionales de México (CRD 9) y Brasil (CRD 14).

¹⁴ CX/CAC 10/33/14-Add.1.

89. El Comité acordó utilizar como base los criterios incluidos en el informe de su 16.^a reunión¹⁵ y debatir la manera de adaptarlos en un grupo de trabajo durante la reunión bajo la presidencia de Costa Rica.

90. El Comité estuvo de acuerdo con las conclusiones del grupo de trabajo durante la reunión y propuso criterios adicionales que utilizar a fin de reevaluar la idoneidad para optar a nuevos recursos del Fondo Fiduciario del Codex en el caso de los países que ya no cumplen los requisitos para el Fondo según los criterios actuales. Los países que aun cumplen con los requisitos y son idóneos para la financiación según los criterios actuales, seguirían siendo evaluados y seguirían recibiendo financiación según tales criterios.

91. Aquellos países graduados que, por consiguiente, ya no pueden solicitar la financiación pero cuyas condiciones efectivas todavía no les permiten prescindir de la financiación y sostener su participación efectiva en el Codex y que desean utilizar los recursos del Fondo por otro periodo de cinco años deben presentar una justificación del motivo de la continuidad del apoyo.

Una vez que se justifique el reingreso al Fondo podrían ser elegidos bajo los siguientes criterios:

1. Presentación de su posición nacional sobre el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius o de cualquiera de sus comités. Por "posición nacional" se entiende los resultados del trabajo de preparación para los temas de interés.
2. Justificación de la pertinencia y la importancia de su participación en la Comisión del Codex Alimentarius o de cualquiera de sus comités sobre la base de la repercusión en la salud pública y en los aspectos económicos, comerciales, normativos o institucionales. En el caso de los comités de productos, la participación deseada debería justificarse a partir de la información pertinente sobre las exportaciones e importaciones de los países.

92. Los países podrían presentar sus propuestas bajo la forma de un documento de proyecto (al igual que se hace para justificar un nuevo trabajo en el Codex). La administración del Fondo Fiduciario del Codex evaluaría las propuestas.

Pregunta 5: ¿Debería ampliarse la duración del Fondo Fiduciario del Codex?

93. El Comité, también a la luz de las respuestas a las preguntas anteriores, convino plenamente en que debería ampliarse la duración del FFC.

SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, ESTRUCTURAS NACIONALES RELACIONADAS AL TRABAJO DEL CODEX Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS (Tema 5 del programa)¹⁶

94. El Comité tomó nota de las observaciones escritas presentadas en respuesta a la Parte B de la circular CL 2010/18-LAC y, en particular, registró las observaciones siguientes con respecto a la necesidad de creación de capacidad para los sistemas de control de los alimentos, las estructuras nacionales para asuntos del Codex y la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias. Como observación general se planteó la necesidad de que se establezcan laboratorios de referencia regionales para mejorar los sistemas de inocuidad.

95. Varias delegaciones mencionaron que estaba en curso una evaluación detallada de las necesidades y las prioridades del sistema de control de los alimentos con el fin de reforzar dicho sistema, como parte del proyecto de la FAO TCP/RLA/3213 y, por tanto, que el resultado de esta actividad supondrá una contribución adicional a la información facilitada en el marco de este tema del programa.

BOLIVIA

Creación de capacidad en sistemas de control de los alimentos

96. La delegación destacó los siguientes asuntos:

- Creación de capacidad de laboratorio para la detección de residuos de plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios en alimentos;
- Creación de capacidad para la implementación de un sistema de red de alerta interno y externo;
- Creación de capacidad para la implementación de un sistema de análisis de riesgo en base a las directrices del Codex Alimentarius;
- Fortalecimiento de la capacidad para la detección de contaminantes en alimentos (p. ej.: micotoxinas, metales pesados y otros);
- Fortalecimiento en la mejora de los sistemas de aseguramiento de calidad de los resultados analíticos en los laboratorios oficiales;
- Fortalecimiento de la capacidad de inspección y certificación del sistema actual de control y fiscalización de la inocuidad alimentaria;
- Fortalecimiento de la capacidad para la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria (APPCC).

¹⁵ ALINORM 09/32/36, Apéndice II.

¹⁶ CL 2010/18-LAC Parte B. CX/LAC 10/17/8 (observaciones de Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Panamá, Paraguay y República Dominicana). Observaciones adicionales de México (CRD 7); Perú (CRD 10); Haití (CRD 11); Jamaica (CRD 12) y Chile (CRD 15).

Creación de capacidad en estructuras nacionales del Codex

97. La delegación destacó los siguientes asuntos:

- Capacitación a los delegados para fortalecer su participación en las reuniones, con técnicas de negociación;
- Capacitación a los miembros del Comité Nacional del Codex Alimentarius y a los miembros de los comités para mejorar la redacción y fundamentación de las posiciones nacionales;
- Fortalecimiento de las instituciones de investigación para el desarrollo de estudios que favorezcan las actividades del Codex.

BRASIL**Creación de capacidad en sistemas de control de los alimentos**

98. La delegación señaló que se necesita creación de capacidad con el fin de incrementar la sensibilización y el conocimiento en las cuestiones de inocuidad y calidad de los alimentos entre los consumidores y las organizaciones de consumidores mejorando las actividades de comunicación del riesgo como, por ejemplo, los sistemas de alerta sanitaria.

COLOMBIA**Creación de capacidad en sistemas de control de los alimentos**

99. La delegación destacó los siguientes asuntos:

- Capacitación: laboratorios, sistemas de inspección basados en el análisis de riesgo y la participación de los consumidores en el sistema;
- Fortalecimiento y articulación de sistemas de información;
- Reducción del desfase que hay entre las normas del Codex y otros referentes técnicos sanitarios, el cual demora la actualización de normas;
- Fortalecimiento en la capacidad técnica y analítica de los laboratorios;
- Fortalecimiento de la generación de datos científicos resultado no solo de la información del sistema, sino de la articulación de las agendas de investigación del país en relación a la inocuidad de los alimentos.

Creación de capacidad en estructuras nacionales del Codex

- Establecer mecanismos efectivos de comunicación, cooperación e integración de los puntos de contacto y comité nacional del Codex de los países de la región andina y el CCLAC.
- Asistencia técnica para mejorar la comunicación y respuesta de actores como la industria, la comunidad científica y la población en general ante el funcionamiento y la importancia del Codex en el país.

COSTA RICA

100. La delegación destacó los siguientes asuntos:

Creación de capacidad en sistemas de control de los alimentos

- Asesoría técnica internacional para ayudar al país a poner en marcha el plan de acción para lograr el fortalecimiento del sistema de control, con base en las experiencias exitosas de otros países.
- Asistencia técnica y financiera para el desarrollo de un sistema de información de inocuidad de los alimentos, a fin de establecer un sistema digital que articule la información existente de cada una de las instituciones competentes sobre inocuidad de los alimentos.
- Asistencia técnica en la elaboración de protocolos de inspección con base en análisis de riesgo.
- Capacitación y sensibilización en las actividades nacionales y en sistemas de administración de documentos.

Creación de capacidad en estructuras nacionales del Codex

- Desarrollo de una campaña divulgativa y de concientización para dar a conocer en el sector productivo y académico la importancia de participar en los trabajos del Codex y sus comités espejo.

Creación de capacidad en la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias

- Desarrollo de una campaña divulgativa y de concientización para dar a conocer a los consumidores las actividades relacionadas con el Codex.

REPÚBLICA DOMINICANA

101. La delegación destacó los siguientes asuntos:

Creación de capacidad en sistemas de control de los alimentos

- El país necesita fortalecer la participación científica en los grupos de expertos JECFA, JMPR, JEMRA.
- Elaboración de una política nacional de inocuidad.
- No hay un ente ejecutivo de coordinación de los sectores gubernamentales que trabajan con la inocuidad de los alimentos.
- El país requiere asistencia para integrar la inspección basada en análisis de riesgos, incluyendo la capacitación en inspección basada en el análisis de riesgos y la microbiología.
- El país requiere asistencia para acreditación de los laboratorios en ISO 17025.
- El país requiere apoyo para la determinación del impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos en la economía y la salud.

102. La delegación indicó asimismo carencias con respecto a la disponibilidad de laboratorios certificados para la realización de pruebas o análisis validados. Asimismo no se dispone de técnicas para la realización de pruebas especiales, tales como determinación de dioxinas y furanos en alimentos, análisis de residuos de hormonas en carnes, pruebas de radiactividad en alimentos y agua, entre otras. De igual modo, aunque el país cuenta con los equipos para análisis de residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas, todavía estas pruebas no se están realizando. Se requiere, además, la adecuación de los laboratorios, tanto de sus instalaciones, del personal técnico, equipos, técnicas, así como de sus sistemas o programas de gestión de calidad.

103. La delegación comunicó además las siguientes limitaciones de los servicios de inspección:

- En los servicios de inspección deben mejorarse las competencias y capacitación requeridas para este personal, así como modificarse el perfil de los inspectores y/o auditores, de modo que, además del aspecto profesional, deben considerarse las habilidades y, sobre todo, los valores de dicho personal.
- Existen debilidades en las actividades de inspección de las diferentes instituciones responsables de la aplicación de las reglamentaciones vigentes.

104. Por tanto, existía una necesidad de asistencia técnica en programas actualizados de inspección, así como en programas para reforzar la capacitación del personal involucrado en las diferentes actividades de reglamentación e inspección y en programas para la certificación de laboratorios de ensayo y de calibración de equipos de control y de medición.

MÉXICO

105. La delegación destacó los siguientes asuntos:

Creación de capacidad en sistemas de control de los alimentos

- La sensibilización de los sectores gubernamentales para implementar la inocuidad y calidad alimentaria en toda la cadena alimentaria.
- La difusión de los cursos y manuales de buenas prácticas agrícolas y de manejo de alimentos.
- El fortalecimiento de las bases de datos de información.
- Brindar apropiada capacitación al personal mediante la elaboración de cursos especializados en materia de evaluación de riesgos alimentarios, tecnologías y manejo de información y diseño e implementación de políticas de inocuidad.

Creación de capacidad en estructuras nacionales del Codex

- Cursos de inducción al trabajo del Codex que les permitan a los participantes a las reuniones conocer el funcionamiento y las principales reglas de funcionamiento de la Comisión del Codex Alimentarius (p.ej. Manual de procedimiento, entre otros). Esto puede realizarse a través de cursos en CD o cursos en línea.
- Fortalecimiento mediante herramientas tecnológicas que permitan el fácil acceso a toda la información del Codex, específicamente a la página web del CCLAC.

Creación de capacidad en la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias

- Capacitación respecto a las estrategias que se siguen internacionalmente para lograr la participación de los consumidores.

PANAMÁ

106. La delegación destacó los siguientes asuntos:

Creación de capacidad en estructuras nacionales del Codex

- Fortalecer los sistemas oficiales de inocuidad alimentaria mediante la utilización del marco de análisis de riesgos, que incluye la evaluación de los riesgos derivados de peligros alimentarios.
- La mejora de la capacidad de laboratorio en relación con la inocuidad de los alimentos y la planificación y aplicación de sistemas de inspección alimentaria basados en el riesgo.
- El refuerzo de la gestión de la inocuidad de alimentos y piensos (con inclusión de la aplicación de buenas prácticas de higiene, buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de fabricación y sistemas de aseguramiento de la calidad basados en APPCC) por parte de los productores y elaboradores de alimentos.
- La facilitación del acceso y la aportación de contribuciones de científicos nacionales a las evaluaciones internacionales de los riesgos y a la provisión de asesoramiento científico.

PARAGUAY

107. La delegación destacó los siguientes asuntos:

Creación de capacidad en sistemas de control de los alimentos y en estructuras nacionales del Codex

108. Es necesario contar con un sistema integrado de control de alimentos, que permita al país aumentar las capacidades analíticas. En este sentido Paraguay es beneficiario del Proyecto TCP/RLA 3213 (Asistencia para el fortalecimiento y/o diseño de políticas de inocuidad de alimentos para los países de la región).

109. A este respecto, se señalan las necesidades siguientes:

- Establecimiento de laboratorios nacionales de referencia, acreditados, que permitan realizar la evaluación de riesgos y una participación efectiva en las reuniones del Codex, y generar datos a nivel nacional a fin de sustentar las posturas a nivel nacional sobre temas de importancia para el país y para la región.
- Sistemas de detección y cuantificación de plaguicidas, metales pesados, micotoxinas.
- Establecer programas nacionales y regionales de inspección y control de alimentos enfocados en los aspectos de calidad e inocuidad, teniendo en cuenta las normas del Codex Alimentarius.
- Capacitación para fortalecer los sistemas de certificación e inspección.
- Fortalecer el punto focal en cuanto a la comunicación de las posturas nacionales al CCLAC y a la Secretaría del Codex.
- Establecer mecanismos o programas de trazabilidad y rastreabilidad de los productos vegetales.
- Fortalecimiento de la implementación de buenas prácticas agrícolas y de buenas prácticas de fabricación.
- Creación e implementación de sistemas de alerta para la inocuidad alimentaria.
- Difusión de hábitos alimenticios saludables y nutritivos enfocados a la calidad de vida de la población.

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL (Tema 6 del programa)¹⁷

110. El Comité tomó nota de las observaciones escritas presentadas en respuesta a la Parte C de la circular CL 2010/18-LAC y, en particular, registró las siguientes observaciones en respuesta a la utilización de las normas y textos afines del Codex a nivel nacional y regional.

111. La delegación de Colombia señaló que existían dificultades en la utilización de las disposiciones de las normas generales con respecto a las disposiciones correspondientes en las normas de productos, como ocurría en el caso de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios y las disposiciones correspondientes en las normas de productos.

¹⁷ CL 2010/18-LAC Parte C. CX/LAC 10/17/9 (observaciones de Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Panamá, Paraguay y República Dominicana). Observaciones adicionales de México (CRD 7); Perú (CRD 10); Haití (CRD 11); Jamaica (CRD 12) y Chile (CRD 15).

112. La Secretaría del JECFA de la FAO comunicó al Comité que la cuestión de las incongruencias entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y las normas de productos se había debatido en el Comité sobre Aditivos Alimentarios. A este respecto, se había creado un grupo de trabajo electrónico con el fin de preparar propuestas para la alineación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas del Codex para los productos cárnicos con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las correspondientes categorías de alimentos de la NGAA, lo que comprendía un análisis de los problemas y soluciones señalados al realizar dicho trabajo. El documento de debate se presentará para su examen por el CCFA en su siguiente reunión (2011) y el resultado del debate sobre la materia podría desembocar en una orientación más amplia sobre la manera de abordar situaciones en las que se produzcan incongruencias entre las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas de productos y las de la NGAA18. Además, la Secretaría explicó que la correspondencia plena entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y las de las normas de productos solo era posible si existía una correspondencia total entre el alcance o la definición de la norma de producto y la correspondiente categoría de alimento de la NGAA.

113. La delegación de Costa Rica indicó que, para reforzar la utilización de las normas del Codex, este debería mantener una política proactiva con el fin de alentar a los Estados miembros a fundamentar sus legislaciones nacionales en las normas del Codex. En concreto, la delegación hizo referencia al cumplimiento de los límites máximos de residuos, ya que algunos miembros aplicaban unos LMR más estrictos que los definidos por el Codex. A este respecto, se mencionó un proyecto experimental del Comité sobre Residuos de Plaguicidas en el cual la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) realizará un examen independiente y paralelo junto con un equipo conjunto de alcance mundial y recomendará los LMR antes de que los gobiernos nacionales los establezcan¹⁹. La delegación invitó a los Estados miembros del CCLAC a realizar un estrecho seguimiento de este enfoque novedoso que podría facilitar la armonización de los LMR para los residuos de plaguicidas a nivel internacional.

114. La delegación de Bolivia mencionó que las traducciones al español de los textos del Codex no reflejaban exactamente la versión inglesa dando lugar a confusión en la aplicación de las disposiciones. Además, el incumplimiento de las Normas del Codex en las reglamentaciones sobre alimentos de los países también dificultaba la aplicación de tales normas.

115. La delegación de México indicó que, con el fin de reforzar la utilización de las normas del Codex, se debería capacitar al personal técnico mediante la participación en foros internacionales.

CUESTIONES NUTRICIONALES A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL (Tema 7 del programa)²⁰

116. El Comité tomó nota de las observaciones escritas presentadas en respuesta a la Parte D de la circular CL 2010/18-LAC y, en particular, registró las siguientes observaciones en relación con las cuestiones nutricionales a nivel nacional y regional.

117. La delegación de Bolivia indicó que se necesitaba asistencia técnica para implementar un sistema de vigilancia nutricional y de control de los alimentos.

118. La delegación del Brasil estimó que la repercusión del etiquetado de los alimentos sobre la situación nutricional de la población y la salud pública no debería separarse de una educación sobre la nutrición. Por consiguiente, era necesario trabajar en una mayor comprensión del etiquetado nutricional por parte de los consumidores.

119. La delegación de Colombia expresó la necesidad de asistencia técnica para implementar la fortificación obligatoria de alimentos y el etiquetado nutricional, así como para promover estilos de vida saludables.

120. La delegación de Costa Rica señaló que existía necesidad de asistencia técnica para realizar estudios sobre pautas de consumo en países de la región, ya que estos no disponían de todos los datos pertinentes a efectos de adoptar las iniciativas necesarias a fin de asegurar dietas sanas para sus poblaciones.

121. La delegación de México pidió capacitación por parte de expertos de la FAO y de la OMS para la difusión de medidas sanitarias y nutricionales que se han aplicado en todo el mundo.

122. El Representante de la FAO comunicó al Comité que las actividades y la asistencia técnica de la FAO en países de la región en el terreno de la nutrición se hallaban disponibles en el sitio web de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe²¹, y que aquellos países que estuvieran interesados en asistencia técnica en este campo tal vez desearan consultar el sitio web mencionado para familiarizarse con la información disponible y con los procedimientos para obtener asistencia técnica de la FAO.

123. El Representante de la OPS/OMS informó al Comité sobre las actividades de su organización en la región en materia de nutrición e invitó a los países a visitar la página web²² correspondiente a fin de procurarse más información al respecto. El Representante mencionó asimismo que la OPS/OMS había puesto en marcha una alianza panamericana por la seguridad alimentaria y la nutrición en la región con el fin de abordar, entre otros, los problemas relacionados con la nutrición, tales como la obesidad. También puede hallarse más información sobre esta iniciativa en el sitio web de la OPS/OMS.

¹⁸ ALINORM 10/33/12, párrs. 151-161.

¹⁹ ALINORM 10/33/24, párrs. 195-202.

²⁰ CL 2010/18-LAC Parte D. CX/LAC 10/17/10 (observaciones de Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Panamá, Paraguay y República Dominicana). Observaciones adicionales de México (CRD 7); Perú (CRD 10); Haití (CRD 11); Jamaica (CRD 12) y Chile (CRD 15).

²¹ <http://www.rlc.fao.org>.

²² <http://new.paho.org/hq>.

PARTICIPACIÓN EN LOS TRABAJOS DEL CODEX Y EN LAS ACTIVIDADES FAO/OMS RELACIONADAS CON EL ASESORAMIENTO CIENTÍFICO (Tema 8 del programa)²³

124. El Comité tomó nota de las observaciones escritas presentadas en respuesta a la Parte E de la circular CL 2010/18-LAC y observó que parte de la información pertinente para este tema del programa se había facilitado ya en el marco del tema 5.

125. El Comité acordó que las recomendaciones del Taller regional FAO/OPS-OMS sobre el Proceso Internacional de Evaluación de Riesgos en la Elaboración de Normas Basadas en Riesgo, celebrado con anterioridad a la 17.^a reunión del CCLAC, reflejaban las necesidades de la región con relación a las actividades de la FAO y de la OMS en materia de prestación de asesoramiento científico. Las recomendaciones fueron las siguientes:

126. Crear capacidad en evaluación del riesgo y en gestión del riesgo; articular la información, las instituciones y los administradores involucrados en el proceso de análisis del riesgo (AR); incluir a todos los actores pertinentes en el proceso; elaborar una metodología y una capacitación sobre la generación y recogida de datos para el AR y sobre los mecanismos para realizar la evaluación; sensibilizar sobre la importancia del proceso de AR; alentar a la industria a proporcionar datos e información para la evaluación del riesgo; intercambiar experiencias exitosas de AR entre los países; fortalecer la capacidad para el análisis de los datos; impulsar la creación de unidades nacionales de análisis del riesgo; reforzar la cooperación técnica internacional sobre el AR; compartir datos y experiencias prácticas; promover y/o realizar estudios sobre ingestión alimentaria total y generación de otros datos; difundir la información y las bases de datos existentes; utilizar los centros de referencia existentes; elaborar proyectos regionales o subregionales para la evaluación del riesgo en combinaciones prioritarias de patógenos o contaminantes y alimentos; elaborar protocolos cualitativos y cuantitativos para la evaluación del riesgo en matrices prioritarias de alimento y patógeno o contaminante.

127. Como conclusión general sobre el examen de los temas 5, 6, 7 y 8, el Comité convino en que la información facilitada en respuesta a la circular CL 2010/18-LAC, incluidos los CRD pertinentes que no fueron objeto de debate en la plenaria, se subirían a la página web²⁴ del CCLAC para nueva consulta, en especial la información referente al intercambio mutuo de información sobre las iniciativas de reglamentación derivadas del control de alimentos y de la legislación y las reglamentaciones sobre alimentos. El Comité convino, además, en que las respuestas a esta circular para la siguiente reunión del CCLAC deberían limitarse a información adicional en cuanto a actualización e identificación de necesidades a la remitida para la reunión en curso, que debería proporcionarse de manera concisa y sucinta con el fin de facilitar su debate por el Comité.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 9 del programa)²⁵

128. Se invitó al Comité a proponer un Coordinador para América Latina y el Caribe a efectos de su nombramiento por la Comisión del Codex Alimentarius en su 34.^o período de sesiones, de conformidad con el artículo IV.2 del Reglamento de la Comisión. Dado que había dos candidatos para el puesto (Costa Rica y Guatemala), el Comité procedió a la designación mediante votación secreta en virtud del artículo VIII del Reglamento de la Comisión. Tras el resultado de la votación secreta, el Comité propuso a Costa Rica como nuevo Coordinador para América Latina y el Caribe a efectos de su nombramiento por la Comisión en su 34.^o período de sesiones.

129. El Comité agradeció a México el apoyo prestado a la región durante sus dos mandatos como Coordinador para América Latina y el Caribe y felicitó a Costa Rica manifestándole sus mejores deseos por su designación. El Comité agradeció igualmente a Guatemala su disposición a servir como Coordinador.

CUESTIONES DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (Tema 10 del programa)²⁶

130. El Comité tomó nota de que el documento no se había distribuido, ya que no se habían presentado propuestas a tiempo para la traducción, distribución y examen por los miembros del Comité.

131. El Comité convino en mantener el tema en el programa de su siguiente reunión e instó a las delegaciones a transmitir las propuestas con la anticipación suficiente, respetando los plazos establecidos y dando de este modo tiempo para la traducción, distribución y examen del documento por los miembros de la región antes de la reunión.

OTROS ASUNTOS (Tema 11 del programa)²⁷

132. Se sometieron los siguientes asuntos a la atención del Comité:

²³ CL 2010/18-LAC Parte E. CX/LAC 10/17/11 (observaciones de Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Panamá, Paraguay y República Dominicana). Observaciones adicionales de México (CRD 7); Perú (CRD 10); Haití (CRD 11); Jamaica (CRD 12) y Chile (CRD 15).

²⁴ <http://www.cclac.org>.

²⁵ CX/LAC 10/17/12. Observaciones adicionales de Colombia (CRD 20).

²⁶ CX/LAC 10/17/13 (no distribuido).

²⁷ Observaciones de Costa Rica (CRDs 2, 4 y 19) y Colombia (CRD 3).

ELABORACIÓN DE UNA NORMA MUNDIAL PARA LA PANELA

133. La delegación de Colombia presentó el documento CRD 3 que contenía una propuesta para la elaboración de una norma mundial para la panela. Varias delegaciones apoyaron la elaboración de esta norma, ya que la panela suponía un importante producto comercial para la región y el mercado internacional. Algunas delegaciones indicaron que deberían aclararse al elaborar la norma para evitar la confusión en el comercio internacional las cuestiones relacionadas con la identidad y la calidad del producto, como, por ejemplo, que la denominación "panela" podría asociarse a productos diferentes en otros países, que productos similares pudieran hacerse con remolacha azucarera y no con caña de azúcar, los métodos de elaboración para establecer una diferencia con el azúcar moreno o el establecimiento de vínculos con las declaraciones de propiedades nutricionales o saludables, etc.

134. La delegación de México comentó que apoyaba la propuesta de proyecto de norma mundial. Sin embargo, la delegación solicitó que se tome en cuenta la propuesta de México de designar el proyecto con el nombre correcto del producto y no utilizar sinonimias en el título con el fin de evitar confusiones en la identificación of the producto.

135. El Comité convino en apoyar la elaboración de una norma para este producto. La delegación de Chile afirmó que, en su país, existía un producto similar llamado "chancaca" hecho con remolacha azucarera y que deberían estudiarse las repercusiones de una norma para la panela sobre este producto.

UTILIZACIÓN DE LA NOTA 161 EN LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

136. La delegación de Costa Rica presentó el documento CRD 2, que incluía información de antecedentes sobre el debate en curso en el Comité sobre Aditivos Alimentarios acerca de la utilización de la nota 161 "dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo" en la NGAA.

137. La secretaría del JECFA de la FAO informó al Comité de que el CCFA estaba estudiando esta cuestión en un grupo de trabajo electrónico e invitó a los países de la región a participar en este trabajo a fin de obtener el mejor resultado posible de la discusión en este grupo. La secretaría también mencionó que las normas y textos afines del Codex tenían un carácter voluntario y que en ellos se utilizaba la referencia a la legislación nacional cuando no era posible llegar a un consenso.

138. La delegación de Brasil recordó que, siendo el Codex una organización de referencia para la Organización Mundial del Comercio, sus textos integrales, incluyendo las notas al pie de página, son considerados normas internacionales de referencia en cuestiones comerciales.

139. La delegación de Uruguay sostuvo que, de acuerdo a lo establecido en los párrafos 2 y 3 del Artículo 3 del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, la adopción de las normas del Codex en materia de inocuidad no tienen un carácter voluntario. Las excepciones que consagra el párrafo 3 sólo refieren a países que desean mayores niveles de protección sanitaria con el debido sustento científico.

140. Varias delegaciones afirmaron que, si bien las normas del Codex tenían una naturaleza voluntaria, constituían una referencia en el contexto del Acuerdo MSF de la OMC. Indicaron que el empleo de la nota podría debilitar el proceso de armonización internacional del Codex y que había otros casos, además de la NGAA, en los que se habían propuesto notas similares con el fin de finalizar normas para su aprobación por la Comisión.

141. El Comité acordó: alentar a los países de la región a participar activamente en el grupo de trabajo electrónico del CCFA sobre la utilización de la nota 161; que no se debía utilizar la nota 161 en nuevas disposiciones relativas a aditivos alimentarios en la NGAA; estudiar la aplicación de la nota 161 en las disposiciones relativas a aditivos alimentarios ya aprobadas con miras a su supresión cuando su empleo no tenga fundamento científico; y expresar su preocupación por la utilización de notas similares en otras normas y en otros textos afines del Codex.

REVISIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE ANÁLISIS DE RIESGOS APLICADOS POR EL COMITÉ SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

142. La delegación de Costa Rica presentó el documento CRD 4, que contenía información de antecedentes sobre la revisión en curso de los Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, en particular del procedimiento de examen periódico de los plaguicidas en relación con la supresión de LMR/RP si estos ya no contaban con el apoyo de la industria pero seguían utilizándose en los países, con lo que se limitaba la disponibilidad de plaguicidas para uso en productos agrícolas de interés para la región.

143. Varias delegaciones indicaron que no debían suprimirse LMRs sin fundamento científico. Además, no se tenían en cuenta las preocupaciones y la situación de los países en desarrollo. También señalaron que la revocación de los mismos en el marco del Codex debían basarse en nuevas pruebas científicas pertinentes y no en el solo paso del tiempo o en la falta de apoyo del fabricante, siempre que no exista riesgo para la salud. Observaron también que los requisitos del Procedimiento de Examen Periódico no eran consistentes con los Principios de aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos aplicable en el Marco del Codex en lo que se refiere al fundamento científico para el proceso de adopción de decisiones en asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos.

144. El Comité apoyó la posición de que los LMR/RP no debían suprimirse sin un fundamento científico, de manera que pueda resolverse la inconsistencia entre los Principios para el análisis de riesgos aplicados por el Comité sobre Residuos de Plaguicidas y los Principios generales del Codex, así como otros textos pertinentes del Codex. La inconsistencia citada está claramente reflejada en el documento CRD 4 que está disponible para consulta en la página web del CCLAC²⁴.

ELABORACIÓN DE POSICIONES REGIONALES POR EL CCLAC

145. El Comité recordó que el Comité sobre Principios Generales confirmó, en su 25.^a reunión (2009), que se disponía de libertad plena en el marco del mandato actual de los comités coordinadores FAO/OMS para emitir dictámenes regionales sobre todos los temas en discusión en el Codex que fueran de importancia estratégica para la región interesada y para fomentar la adopción de posiciones regionales en temas estratégicos²⁸.

146. Por tanto, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, dirigido por Costa Rica y que trabajase en español e inglés, que prepararía un documento de debate sobre propuestas de procedimientos para adoptar posiciones regionales, elementos que deban considerarse, el alcance de las posiciones regionales, etc., a efectos de su examen en la reunión siguiente del Comité. Los siguientes países declararon su interés por participar en este trabajo: Argentina, Colombia, Guatemala, Honduras, Jamaica, México, Panamá, Paraguay y Uruguay.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 12 del programa)

147. Se informó al Comité de que su siguiente reunión se celebraría en Costa Rica después de aproximadamente dos años. La fecha y la ubicación exactas serían objeto de decisión, sujeta a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius, por las secretarías de Costa Rica y del Codex.

²⁸ ALINORM 09/32/33, párr. 103.

ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO REP11/LAC
Anteproyecto de Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote	5/8	Gobiernos 38ª reunión del CCFL 33° período de sesiones de la CAC	párr. 60 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma Regional del Codex para la Lúcumá	5/8	Gobiernos 39.ª reunión del CCFL 34.º período de sesiones de la CAC	párr. 67 y Apéndice III
Documento de Debate sobre la Elaboración de Posiciones Regionales por el CCLAC	---	Grupo de trabajo electrónico liderado por Costa Rica Gobiernos 18.ª reunión del CCLAC	párr. 146

LISTA DE PARTICIPANTES
LIST OF PARTICIPANTS

Presidente:
Chairperson:

CHRISTIAN TURÉGANO ROLDÁN
Director General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: + 52 57 29 91 00
Fax: + 52 55 20 97 15
E-mail: christian.turegano@economia.gob.mx

Asistente del Presidente:
Assistant to the Chairperson:

INGRID MACIEL PEDROTE
Director de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez
Estado de México
C.P. 53950
Tel: +52 57 29 91 00
Fax: + 52 55 20 97 15
E-mail: imaciel@economia.gob.mx

ARGENTINA / ARGENTINE

Laura Ester Bernardi Bonomi
Asesora Jurídica
SENASA- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentario
Paseo Colon 439- 2° Piso C1063ACD-
Ciudad de Bs As
Tel: + 4342-2502 / 4121-5069
Fax: + 4121-5069
Email: lbonomi@senasa.gov.ar

Nicolas Ezequiel Winter
Asesor Técnico
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
Av. Paseo Colón 367, 5to. piso, contrafrente. C1063ACD, Ciudad
Autónoma de Buenos Aires Argentina
Tel: + 5411 4121 5352
Fax: + 5411 4121 5353
E-mail: nwinter@senasa.gov.ar

Juan Andrés Arakelian
Director Técnico
Cámara de la Industria Argentina de Fertilizantes y Agroquímicos -
CIAFA -
Rivadavia 1367- 7° B- Capital Federal- Argentina
Tel: 54-11-4381-2742
Fax: 54-11-4383-1562
E-mail: andresarakelian@ciafa.org.ar

Pablo Alejandro Grosso
Director Gestión Tecnológica
Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes - Argentina -
CASAFE
Reconquista 661 Piso 1 "A" C1003 ABM Buenos Aires Argentina
Tel: +54-11-5779-4056
Fax: +54-11-5779-4059
E-mail: pgrosso@casafe.org

BELICE / BELIZE

Delilah Alice Cabb
Coordinator, Sanitary and Phytosanitary Enquiry Point
Belize Agricultural Health Authority, Central Farm, Cayo District.
Tel: (501) 824- 4899 or (501) 824-4872
Fax: (501) 824 - 3773
E-mail: bahasps@btl.net, DelilahCabb@gmail.com

BOLIVIA / BOLIVIE

Ana Carola Zeballos Coria
Jefe de Unidad de Vigilancia y Control de la Calidad e Inocuidad de
los Alimentos
Ministerio de Salud y Deportes- INLASA
Pasaje Rafael Zubieta N° 1889 - Lado Estado Mayor Miraflores.
Tel: (591)-2-2226670 / (591)-70539335
Fax: (591) -2 -2228254
Email: carolazeballos@yahoo.es

BRASIL / BRAZIL / BRÉSIL

Claudio Meluzzi Mendes
Third-Secretary
Ministry of External Relations- Division of Agriculture and
Commodities
Esplanada dos Ministérios - Bloco H- 70170-900 - Brasília – DF
Tel: + 55 61 3411 8927
Fax: + 55 61 3411 8918
E-mail: claudio.mendes@itamaraty.gov.br

Arlindo Bonifácio
Fiscal Federal Agrícola
Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos ministérios, Bloco D. Anexo A, Sala 327- 70.043 -
900 - Brasília/DF- Brasil
Tel: 5561 3218 - 2808
Fax: 55 61 3225 - 5341
Email: arlindo.bonifacio@agricultura.gov.br

Antonia Maria Aquino

Manager of Special Food Products
 Brazilian National Health Surveillance Agency- ANVISA
 SIA Trechos 5 Area Especial 57
 Tel: 55 61 3462 5327
 Fax: 55 61 3462-6514
 Email: antonia.maria@anvisa.gov.br

Diana Carmem Almeida Nunes de Oliveira

Safety Food Manager
 National Healthy Surveillance Agency
 SIA - Techo 05 - Brasilia- Distrito Federal
 Tel: 55 (61) 34625684
 Fax: 55 (61)3462 6514
 Email: diana.oliveira@anvisa.gov.br

André Luis Santos

Coordinator Brazilian Codex Alimentarius Committee
 INMETRO- National Institute of Metrology, Standardization and Industrial Quality
 Rua da Estrela, 67 - 2º andar- Rio Comprido - CEP: 20251-900 - Rio de Janeiro.
 Tel: +55 21 32161087
 Email: alsantos@inmetro.gov.br

Rogério Pereira Da Silva

Coordinador de Asuntos del Codex Alimentarius
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento
 Esplanada dos Ministérios - Bloco "D", Edificio Sede, Sala 349 (SRI) CEP: 70.043-900 Brasilia- DF/Brasil.
 Tel: + 55 61 3218-2968
 Fax: + 55 61 3225-4738
 Email: rogerio.silva@agricultura.gov.br

Ana Carolina Miranda Lamy

Fiscal Federal Agrícola
 Coordinación de Plaguicidas
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (Brasil)
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D - Anexo A, sala 327 - 70.043-900 – Brasília / DF- Brasil
 Tel: + 55 61 3218-2808
 Fax: + 55 61 3225-5341
 Email: ana.lamy@agricultura.gov.br

CHILE / CHILI**Claudia Carbonell Piccardo**

Jefe Subdepartamento de Asuntos Sanitarios y Fitosanitarios
 Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales (DIRECON)
 Teatinos 180, Piso 11, Santiago centro Santiago Chile
 Tel: 56 2 8275447
 Fax: 56 2 3809494
 E-mail: ccarbonell@direcon.cl

Maria Viviana Aranda Alonso

Presidente
 International Life Sciences Institute,
 ILSI SUR-ANDINO
 Perez Valenzuela 1098 of 101 Providencia- Santiago
 Tel: 56- 2- 2649420
 Fax: 56- 2- 2649420
 E-mail: aranda.vivi@gmail.com

Jaime Cornejo Catalán

Asesor en Inocuidad de los Alimentos
 Ministerio de Salud Chile
 Enrique MAC IVER 459, Piso 8º
 Tel: 56 2 5740 614
 Email: JCORNEJO@MINSAL.CL

Enedina Lucas Viñuela

Coordinadora Subcomité de Aditivos y Contaminantes Alimentarios
 Instituto de Salud Pública de Chile
 Avenida Marathón N°1000 Santiago de Chile
 Tel: 56-2-5755478
 Email: elucas@ispch.cl

COLOMBIA / COLOMBIE**Javier Muñoz Ibarra**

Asesor
 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
 Calle 28 N° 13 A 15 Bogotá, Colombia
 Tel: 571-6067676 ext.1205
 Fax: 571- 6064777
 E-mail: jmunoz@mincomercio.gov.co

Elvin Leonel Rincón Cárdenas

Profesional Dirección de Regulación
 Ministerio de Comercio Industria y Turismo
 Calle 28 N° 13A - 15 Bogota - Colombia
 Tel: 571-6067676 ext. 2133
 Fax: 571 -6064777
 Email: erincon@mincomercio.gov.co

Claudia Patricia Moreno Barrera

Profesional especializado
 Ministerio de la Protección Social, Dirección General de Salud Pública
 Carrera 13 No 32 -76
 Tel: 3305000 ext. 1263
 Fax: 3305050 ext. 1280
 Email: cmorenob@minproteccionsocial.gov.co

Laura Judith Otálora Cortés

Regulatory Sc. Manager for Andean Pact, Central America and Caribbean Region
 Mead Johnson Nutrition
 CII 76 N° 11-17 Piso 3 Bogotá – Colombia
 Tel: 571 - 3190 830
 Fax: 571 - 3190 857
 Email: laura.otalora@mjn.com

Diana Ximena Correa Lizarazo

Coordinador Unidad de Evaluación de Riesgo para la Inocuidad de los Alimentos UERIA
 Instituto Nacional de Salud
 Av. Calle 26 No. 51 -20.
 Tel: 2 20 77 00 ext.1333
 Fax:
 E-mail: dcorrea@ins.gov.co

COSTA RICA**Isabel Cristina Araya Badilla**

Directora / Punto de Contacto del Codex en Costa Rica
 Ministerio de Economía, Industria y Comercio
 San José, Costa Rica, Los Colegios, Moravia del antiguo colegio Lincoln 200 m oeste, 100 m sur y 200 m oeste, continuo a la Sinfónica Nacional.
 Tel: (506) 2236-2538
 Fax: (506) 2297-1439/2235-8192
 E-mail: iaraya@meic.go.cr

Gina Monteverde Castro

Supervisora Fitosanitaria
Departamento de Exportaciones
Servicio Fitosanitario del Estado Costa Rica
Tel: (506) 2260-6721
Fax: (506) 2260-672
E-mail: gmonteverde@sfe.go.cr

Tatiana Cruz Ramírez

Coordinadora del Departamento del Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
San José, Costa Rica, Los Colegios de Moravia, del antiguo colegio
Lincoln 200 m oeste, 100 m sur y 200 m oeste, contiguo a la
Sinfónica Nacional.
Tel: (506) 2235-2700 Ext. 263
Fax: (506) 2297-1439 / 2235-8192
E-mail: tcruz@meic.go.cr

Roger Ruiz Zapata

Jefe Laboratorio de Residuos de Plaguicidas
Servicio Fitosanitario del Estado
Tel: (506) 2260-4925
Fax: (506) 2260-4925
E-mail: rruiz@sfe.go.cr

Marlene Vallejo Bustos

Asuntos Regulatorios
Mead Johnson Nutrition
Tel: 52 (55) 1103 - 9605
E-mail: marlene.vallejo@mjn.com

CUBA**Jorge Félix Medina Pérez**

Secretario Comité Nac. del Codex y Comité de Higiene de los
alimentos. Coord. del Grupo de alimentos
Oficina Nacional de Normalización (NC)
Calle E esq 13 No 261 Vedado Ciudad Habana.
Tel: 5 37 830 0022 / 5 37 830 0732
Fax: 5 37 836 8048
E-mail: jfelix@ncnorma.cu / nc@ncnorma.cu

Gilberto O'Farril Delis

Especialista en la Dirección de Regulaciones Técnicas y Calidad
Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera
Infanta No 16 Vedado Ciudad Habana
Tel: 537 8300364
Fax: 5 37 8380454
E-mail: gilberto.ofarril@mincex.cu
cc: nc@ncnorma.cu (gabriel.lihens@mincex.cu)

GUATEMALA**Antonio Ferraté de la Riva**

Jefe del Área de Inocuidad de los Alimentos y Punto Focal del
Codex Alimentarius Guatemala
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
7a. avenida 12-90 zona 13. Edificio UNR
Tel: 24137455 / 24137466
Fax: 502 - 24137454
E-mail: antonio.ferrate@yahoo.com
codexguatemala@yahoo.com

HAITÍ / HAITI / HAÏTI**Vély Blaise**

Chef Service Quarantaine
Ministère de l'Agriculture, Ressources Naturelles et du
Développement Rural
Ministère du Commerce et de l'Industrie 8, Rue Légitime Port-au-
Prince, Haiti -HT 6112
Tel: (509) 3473-4898 / 3724-0520
E-mail: dcqpc_mci@yahoo.fr blaisev2003@yahoo.fr
codexhaiti_mci@yahoo.fr

Marguerite V. Ostagne

Responsable de la Section Bactériologique / Responsable Projet
Contrôle Qualité de l'Eau
LVCQAT, MARNDR
Ministère du Commerce et de l'Industrie 8, Rue Légitime Port-au-
Prince, Haiti -HT 6112
Tel: (509) 3473-4898 / 3724-0520
E-mail: dcqpc_mci@yahoo.fr dorothyvmv79@yahoo.fr
codexhaiti_mci@yahoo.fr

HONDURAS**Yolandina Lambur Valle**

Punto de Contacto Codex Honduras
Secretaría de Agricultura y Ganadería
Boulevard Miraflores, ave la FAO
Tel: 232- 6213 / 239-72-70
Fax: 231-07-86
E-mail: yolylambur@yahoo.es

JAMAICA / JAMAÏQUE**Orine Henry Blair**

Director, Regulatory Division
Bureau of Standards Jamaica
6 Winchester Roar, Kingston 10
Tel: 1 876 3832961 / 6191131
Fax: 1 876 929 - 4736
E-mail: oblair@bsj.org.jm

MEXICO / MÉXICO / MEXIQUE**Michelle Vizueth Chávez**

Jefe de Departamento para la Atención del Codex Alimentarius
Dirección General de Normas
Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Sección Fuentes Naucalpan de Juárez CP. 53950
Estado de México, México.
Tel: (5255) 5729 9100 ext. 43220
Fax: 5520 9715
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

José Alberto Rangel Cordero

Gerente de Dictamen de Productos y Servicios de Uso y Publicidad
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
(COFEPRIS) Secretaría de Salud
Monterrey 33 piso 3 Col. Roma Del. Cuauhtémoc c.p.06700 México
D.F.
Tel: 01(55) 50 80 52 00 ext. 1169
Fax: 01 (55) 55 14 14 07
E-mail: arangel@cofepris.gob.mx

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez

Jefa de Departamento de Agrocultivos Industriales
 Dirección General de Fomento a la Agricultura/SAGARPA
 Municipio Libre 377 Piso 2 ala B, Colonia Santa Cruz Atoyac,
 Delegación Benito Juárez, C.P. 03310 México, D.F.
 Tel: 387110 00 ext. 28313
 Fax: 38 71 10 00 ext. 33359
 E-mail: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

Ana Rosa Castro Ramos

Investigador Titular "C"
 National Fishery Institute (INAPESCA)
 Pitagóras 1320 Col. Santa Cruz Atoyac C.P. 03310 México D.F.
 Tel: (55)38 71 9546
 E-mail: castro_998anarosa@yahoo.com.mx

María Elena Álvarez Jiménez

Jefa de Departamento de Marcas Colectivas
 Dirección General de Fomento a la Agricultura Secretaría de
 Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
 Municipio Libre 377 piso 2 ala B, Col. Santa Cruz, Atoyac, C.P.
 03310 Del. Benito Juárez, México, D.F. Del. Benito Juárez
 Tel: 3871 10 00 ext. 28314
 Fax: 38 71 10 00 ext. 33359
 E-mail: malvarez.sa@sagarpa.gob.mx

Erika Iliana Quevedo Chan

Regulatory Affairs
 Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo
 Ejército Nacional 904 B, 10th floor, Palmas Polanco, 11560, México
 City.
 Tel: (525)52 6296133 / (525) 53 3332577
 Fax: (525) 55 3959939
 E-mail: equavedo@conmexico.com.mx

Delia Altamirano Gutiérrez

Directora de Asuntos Regulatorios
 Pepsico Internacional México
 Bosque de Duraznos # 67 Col. Bosques de las Lomas CP.11700
 México D.F.
 Tel: 01 55 28 82 47 46
 Fax: 01 55 25 82 39 43
 E-mail: delia.altamirano@pepsico.com

Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra

Asuntos Regulatorios- Representante FIL-IDF México
 Federación Internacional de Lechería FIL-IDF México
 Pedro Santacilia No.260, Col. Iztlaccihualt, Del. Benito Juárez,
 México D.F. C.P. 03520
 Tel: 52(55) 50001484
 Fax: 52 (55) 5601 0903
 E-mail: bhpelayo@prodigy.net.mx
delfinbhpc@yahoo.com

Xochitl Morales Macedo

Gerente Regional de Asuntos Regulatorios Latinoamérica
 Mead Johnson Nutricionales de México, S de R.L. de C.V.
 Avenida Revolución No. 1267 Colonia Tlacopac.
 Tel: 11039604
 Fax: 5651-2092
 E-mail: xochitl.morales@mjn.com

Sandra Herrero Cagigas

Regulatory Affairs Representative
 HECA
 Avenida Paseo de la Reforma 42, Dep. A, P1, Colonia Centro,
 México D.F. C.P. 06040, México
 Tel: + 52 (55) 5752-0043
 Fax: + 52 (55) 5752-0043
 E-mail: sandra.herrero@att.net.mx

Mildred Euridice Villanueva Martínez

Asesor Consejo Mexicano de la Carne A.C.
 Consejo Mexicano de la Carne, A.C.
 Av. de las fuentes 41-A 603, piso 6 Col. Lomas de Tecamachalco,
 Naucalpan, Edo. de México, C.P. 53950
 Tel: (55) 10192487
 Fax: 52947995
 E-mail: mwillanu@sigma-alimentos.com

Macarena Hernández Márquez

Coordinadora General
 Consejo Mexicano de la Carne, A.C.
 Av. de las fuentes 41-A 603, piso 6 Col. Lomas de Tecamachalco,
 Naucalpan, Edo. de México, C.P. 53950
 Tel: (55) 55890941
 Fax: (55) 52947995
 E-mail: coordinacion@comecarne.org

Elvia Aguilar Esperanza

Asuntos Regulatorios
 Concamin
 Rúben Darío 115. Col. Bosque de Chapultepec, México, D.F. C.P.
 11580
 Tel: 52 (55) 52622129
 E-mail: elaquilar@la.ko.com

Claudia C. Jáquez Huacuja

Regulatory Affairs
 Abbott Laboratories de México S. A de C.V
 Calzada de Tlalpan No.3092 col. Ex Hacienda Coapa. Deleg.
 Coyoacán. 04980, México, D.F.
 Tel: 58097500 ext.7150
 E-mail: claudia.jaquez@abbott.com

Dulce Ma. Márquez Mejía

Regulatory Affairs
 Abbott Laboratories de México S. A de C.V
 Calzada de Tlalpan No.3092 col. Ex Hacienda Coapa. Deleg.
 Coyoacán. 04980, México, D.F.
 Tel: 58097500 ext.7991
 E-mail: dulce.marquez@abbott.com

Jennifer Daniel Chavero

Gerente de Asuntos Regulatorios / VP Normalización Industria
 Láctea
 DANISCO / CANACINTRA
 Poniente 122 No. 627 Col Industrial Vallejo CP 02300. México D.F.
 Tel: +52 55 50784400
 E-mail: jennifer.daniel@danisco.com

NICARAGUA**Salvador Efraín Guerrero Gutiérrez**

Dirección de Normalización y Metrología/ Punto Focal del Codex –
Nicaragua

Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

km 3 1/2 carretera masaya, contiguo al Hotel Metrocentro Frente
donde estuvo ubicado el CHAMAN

Tel: 2267 4551 Ext. 1258

Fax: 2267 4551 Ext. 1228

E-mail: codex@mific.gob.ni; salvadorg@mific.gob.nr

PANAMÁ / PANAMA**Carmela Castillo**

Jefa del Departamento de Evaluaciones Sanitarias y Fitosanitarias
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

Vía Ricardo J. Alfaro Edificio Sun Tower Local No.70

Tel: (507) 522-0003

Fax: (507) 522-0014

E-mail: ccastillo@aupsa.gob.pa

Jose Luis Coloma

Jefe de la Unidad de Cooperación Técnica Internacional

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

Vía Ricardo J. Alfaro Edificio Sun Tower Local No.70, Panamá.

Tel: (507) 522 0005

Fax: (507) 522-0014

E-mail: jlcoloma@aupsa.gob.pa

PARAGUAY**Roque Leguizamón**

Asesor Técnico de la Unidad de Comercio Internacional e
Integración

Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG

Yegros y 25 de Mayo.

Tel: 595 21 450 466, 595 21 645547

Fax: 595 21 455 466

E-mail: roquefirm@yahoo.com

José Eduardo Giménez Duarte

Jefe Dpto. Inocuidad de Productos Vegetales, SENAYE

Humaitá 145

Tel: (59521) 441549

Fax: (59521) 441549

E-mail: josegd78@hotmail.com

Trini Jiménez

Coordinador Sub-Comité Aditivos

Instituto Nacional de Tecnología Normalización y Metrología

Av. Artigas 3873

Tel: 290-160

E-mail: trini_vj@hotmail.com

PERÚ / PERU / PÉROU**Cesar Augusto Ortega Jiménez**

Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex

Dirección General de Salud Ambiental- DIGESA (Ministerio Salud)

Calle Las Amapolas N° 350 Urb. San Eugenio Lince Lima 14

Tel: 51-991537276

Fax: 51-4428353 ext. 126

E-mail: cortega@digesa.minsa.gob.pe

**REPÚBLICA DOMINICANA / DOMINICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE****Modesto Buenaventura Pérez Blanco**

Coordinador Normas Alimenticias

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP)

Ave. Héctor H. Hernández Esq. Ave. Tiradentes, Ensanche la Fe,
Santo Domingo, D.N.

Tel: 809-541-0382

Fax: 809-547-2946

E-mail: codexsespas@yahoo.com

mbperezb@yahoo.com

SURINAME**Gladys Lieveld**

Head of Food Inspection

Bureau of Public Health, Ministry Health, Suriname

Rode Kruislaan 22.

Tel: (597) 497978 Ext.115

Fax: (597)473923 / (597) 477109

E-mail: gladyslieveld@gmail.com

**TRINIDAD Y TOBAGO / TRINIDAD AND TOBAGO
TRINITÉ-ET-TOBAGO****Cheryl Scott-Alvarez**

Chief Chemist and Director of Food and Drugs

Chemistry Food and Drugs Division

92 Frederick Street Port of Spain.

Tel: 18686857010 (m) 18686232476 (o)

Fax: 18686232477

E-mail: rcalvarez2004@yahoo.co.uk

URUGUAY**Leonardo Ramon Veiga Sanchez**

Director de la División Defensa Comercial y Salvaguardias

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Sarandí 690 D2° Entrepiso- Montevideo- URUGUAY

Tel: 2916 2411 ext. 333

Fax: 2916 3651

E-mail: leonardo.veiga@dni.miem.gob.uy

Pedro Gabriel Friedrich Iglesias

Jefe departamento de Evaluación de la Conformidad

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Avda Italia 6201

Tel: 598 26013724 ext. 1117

Fax: 598 26013724 ext. 1280

E-mail: pfriedri@latu.org.uy

**PAÍSES OBSERVADORES
OBSERVER COUNTRIES****ANGOLA****Maria Antónia Sanazenge**

Chefe de Divisão /Química Especializada

Ministério da Saúde

Rma Amilear Cabral

Tel: 244 923 65 36 95 / 244 914 43 90 60

Fax: 244 222 32 37 24

E-mail: sanazenge@hotmail.com

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Kenneth Lowery

International Issues Analyst
US Codex Office
1400 Independence Avenue, Room 4861,
Washington, DC 20250 USA
Tel: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov

Edmundo Garcia

Assistant Regional Director for Latin America
US Food & Drug Administration
Unit 3440 Box 428, APO, AA 34020
Tel: 202-409-0394
E-mail: Edmundo.Garcia@fda.hhs.gov

Raúl Guerrero

International Regulatory Strategies
793 N. Ontare Road. Santa Bárbara California 93105
Tel: 805-898-1830
Fax: 805-898-1830
Email: guerrero_raul_j@yahoo.com

**CHAIRPERSON OF THE COMMISSION
PRESIDENT DE LA COMMISSION
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN**

Karen Hulebak

Chair, Codex Alimentarius Commission
c/o USDA, 1400 Independence Ave., SW,
Room 412A
Whitten Bldg., Washington, DC 20250-3700
Tel: (202) 690-5074
Fax: 202 -690-2980
E-mail: karen.hulebak@fsis.usda.gov

**OBSERVADORES
OBSERVATEURS
OBSERVERS**

**INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA
AGRICULTURA (IICA)
INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON
AGRICULTURA**

Ricardo Molins

Gerente- Programa de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de
Alimentos IICA
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA
Apdo 55-2200 Coronado, San José, Costa Rica
Tel: 506- 22160185
Fax: 506 22 16 0221
E-mail: ricardo.molins@iica.int

Eric Bolaños Ledezma

Especialista de SAIA
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura- IICA
Apdo 55-2200 Coronado, San José, Costa Rica
Tel: 506 22160418
Fax: 506 22 16 0221
E-mail: erick.bolanos@iica.int

**ASOCIACION DE FABRICANTES DE MEDICAMENTOS DE
LIBRE ACCESO, A.C. (AFAMELA)**

Lisé Reyes Vermot

Regulatory Affaire Manager
AFAMELA
Yautepec No. 12, Col. Condesa, México D.F. CP 06140
Tel: (5255) 5286 5297
Fax: (5255) 5553 2909
Email: lreyes@afamela.org

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Lourdes del Carmen Paniagua Mendoza

Gerente de Asuntos Regulatorios
Sensient Flavors México
Prolongación Concepción Beistegui No. 501 Col. Girasoles Celaya,
Guanajuato, C.P. 38020
Tel.: 9140 6175
Email: lourdes.paniagua@sensient-tech.com

ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE AVICULTURA (ALA)

J. Isidro Molfese

Observador por ALA al Codex
ALA - Asociación Latinoamericana de Avicultura
Arce 441-1426 Buenos Aires, República de Argentina.
Tel.: 54 11 4774- 4770
Email: molfese@ciudad.com.ar

Miguel Márquez

Coordinador Comité Técnico- Científico CTC de ALA
Asociación Latinoamericana de Avicultura
Azahares No. 242 Rancho Contento. Zapopan, Jalisco. México
45222
Tel.: (52.33) 3682-1483
Email: miguelmarquez42@hotmail.com

**SECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS
JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Gracia Teresa Brisco López

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 52700
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Tom Heilandt

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italy
Tel.: +39 06 570 54384
Fax: +39 06 570 54593
Email: tom.heilandt@fao.org

FAO JECFA

Annika Wennberg

Senior officer, FAO JECFA Secretary
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy
Tel: + 390657053283
Fax: + 390657054593
Email: annika.wennberg@fao.org

**OPS / OMS
PAHO / WHO****Genaro Wilfredo García**

Asesor Regional Inocuidad de Alimentos (OPS/OMS)
 Centro Panamericano de Fiebre Aftosa (PANAFTOSA)
 Av. Presidente Kennedy, 7778- Sao Bento- Duque de Caxias; RJ -
 Brasil-Cep: 25040-000
 Tel: 0055-(21)-3661-9039
 Fax: 0055 (21) 3661 9027
 Email: garcia@paho.org
 FAO

Maya Piñero, Ph.D

Coordinadora Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria
 Oficial Principal de Inocuidad y Calidad de los
 Alimentos
 Oficina Regional de la FAO para América Latina y el
 Caribe
 Avda. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura
 Casilla 10095, Santiago, Chile
 Tel: 562 923 2100
 Directo 562 923 2208
 E-mail: maya.pineiro@fao.org

**SECRETARÍA TÉCNICA
TECHNICAL SECRETARIAT****Jorge Antonio López Zárate**

Subdirector para la Atención del Codex Alimentarius y otros
 Organismos
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
 CP. 53950, Estado de México.
 Tel: (5255) 5729 9100 Ext. 43218
 Fax: 5520 9715
 E-mail: jorge.lopezz@economia.gob.mx

Jesús Figueroa Gamboa

Subdirector para la Atención de la ISO e IEC
 Dirección General de Normas Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No.6
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
 C.P. 53950, Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9300, Ext. 43217
 Fax: 5520 9715
 E-mail: jesus.figueroa@economia.gob.mx

Emeterio Mosso Zempoalteca

Jefe de departamento para la atención de la ISO
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No.6
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
 C.P. 53950, Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9300, ext. 43219
 Fax: 5520 9715
 Email: iso-mex@economia.gob.mx

**SOPORTE TÉCNICO
TECHNICAL SUPPORT****Yessika Nayelli Melgar Rivera**

Asistente para la Atención del Codex Alimentarius
 Dirección General de Normas Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6
 Sección Fuentes Naucalpan de Juárez CP. 53950
 Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100 ext. 43220
 Fax: 5520 9715
 E-mail: codexmex1@economia.gob.mx

Isabel Suárez Ochoa

Asistente para la Atención del Codex Alimentarius
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No.6 Sección Fuentes, Naucalpan de
 Juárez C.P. 53950, Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
 Fax: 5520 9715
 E-mail: codexmex2@economia.gob.mx

Jorge Alberto Tiburcio Palma

Asistente para la Atención del Codex Alimentarius
 Dirección General de Normas
 Secretaría de Economía
 Av. Puente de Tecamachalco No.6
 Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez
 C.P. 53950, Estado de México
 Tel: (5255) 5729 9100, Ext. 43220
 Fax: 5520 9715

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL CULANTRO COYOTE¹

(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades, y/o tipos comerciales de culantro coyote, obtenidos de *Eryngium foetidum L.*, de la familia *Apiaceae*, que habrán de suministrarse al consumidor en forma de manojos² de hojas frescas u otra presentación equivalente, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el culantro coyote destinado a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los manojos de culantro coyote deberán estar:

- sanos, y exentos de hojas afectadas por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

Asimismo deberán presentar un aspecto fresco y su coloración natural.

2.1.1 El desarrollo y condición del culantro coyote deberán ser tales que le permita:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 CLASIFICACIÓN

El culantro coyote se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los manojos de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I³

Los manojos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- presencia de manchas blancas, y/o marrón y amarillo, que no excedan el 5% de las hojas del manojos;
- presencia de hojas quebradas, que no excedan el 10% del total de las hojas del manojos;
- presencia de hojas partidas, que no excedan el 10% del total de las hojas del manojos.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los manojos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los manojos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- presencia de manchas blancas, y/o marrón y amarillo, que no excedan el 15% de las hojas del manojos;
- presencia de hojas quebradas, que no excedan el 20% del total de las hojas del manojos;
- presencia de hojas partidas, que no excedan el 20% del total de las hojas del manojos.

¹ Algunas denominaciones internacionales para el *Eryngium foetidum L.* son las siguientes: Culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, culantro cimarrón, recaó, culantro culebra, culantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.

² Manojos: Porción de hojas que se pueden coger con la mano.

³ Hojas quebradas: Hojas en las que su nervadura central ha sufrido una fractura por daño mecánico sin desprendimiento de ninguna de las partes adyacentes a la fractura.

Hojas partidas: Hojas en las que hace falta parte de la superficie laminar.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina según el número de manojos por kilogramo. Las especificaciones de calibre son las siguientes:

Especificaciones de calibre para los manojos de hojas

Código de calibre	Peso por manojos (gramos)	Número de manojos (por Kg)
1	> 200	< 5
2	150 - 200	5 - 7
3	100 - 149	8 - 10
4	50 - 99	11 - 20
5	< 50	> 20

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero, satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías y formas de presentación, el 10%, en número o en peso, de los manojos que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manojos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y color. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los manojos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁴, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los manojos deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte, y la conservación apropiados del culantro coyote. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los manojos podrán presentarse en una de las siguientes formas:

5.3.1 Manojos individuales

En este caso cada manajo estará envasado en una bolsa de forma individual.

5.3.2 Manojos en grupos

En este caso, los manojos estarán envasados a razón de varios manojos en cada bolsa, dependiendo del calibre.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto "Culantro Coyote" o con el nombre con el que se conoce en el país en que se comercializa y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial, especificando las características de la presentación (frutos sueltos o en racimos).

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto "Culantro Coyote", o con el nombre con el que se conoce en el país en que se comercializa, si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Calibre; y
- Peso neto.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 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).

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA LÚCUMA

(En el Trámite 5/8)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas de las variedades comerciales de lúcuma, obtenidas de la especie *Pouteria lucuma* (R. y P.), de la familia *Sapotaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la lúcuma destinada a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría, y las tolerancias permitidas, la lúcuma deberá estar:

- entera, y preferentemente manteniendo la base del pedúnculo que siempre va adherida al cáliz; de contar con el pedúnculo, este no deberá ser mayor a 5 mm, cortado limpiamente;
- sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exenta de plagas, y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto;
- exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exenta de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exenta de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exenta de daños físicos tales como: magulladuras profundas, cortes, golpes etc. Se aceptan en el momento de comercialización rajaduras naturales superficiales causadas por la maduración;
- exenta de quemaduras de sol.

Asimismo deberá presentar un aspecto fresco y la forma y color externo característico de la variedad.

2.1.1 La lúcuma deberá haberse recolectado cuidadosamente, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica, de conformidad con las características de la variedad, el momento de cosecha, y la zona en que se produce.

El desarrollo y condición de la lúcuma deberán ser tales que le permita:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 CLASIFICACIÓN

La lúcuma se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

La lúcuma de esta categoría deberá ser de calidad superior. Deberá presentar la forma, desarrollo y coloración característica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. No deberá tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, y presentación en el envase.

En ningún caso, los defectos deberán afectar la pulpa del producto.

El número máximo de semillas en esta categoría es de 2, la firmeza de la lúcuma tipo "seda" será blanda y para el tipo "palo" será semidura.

2.2.2 Categoría I

La lúcuma de esta categoría deberá ser de buena calidad. Deberá presentar la forma, desarrollo y coloración característica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves¹, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, y presentación en el envase:

- defectos leves de forma que no correspondan a la variedad, defectos leves en la piel que no superen 1 cm² para todos los calibres de lúcuma.

¹ Defectos leves: rajaduras, rozadura debida al viento (rameado), manchas superficiales debido a aplicaciones o plagas que no ocasionen daño degenerativo que afecten la pulpa del fruto.

En ningún caso, los defectos deberán afectar la pulpa del producto.

El número máximo de semillas en esta categoría es de 3, la firmeza de la lúcuma tipo “seda” será blanda y para el tipo “palo” será semidura.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende la lúcuma que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando la lúcuma conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma que no correspondan a la variedad, defectos leves en la piel que en total no superen 2 cm² para todos los calibres de lúcuma.

El número máximo de semillas en esta categoría es de 3, la firmeza de la lúcuma tipo “seda” será semi-dura y para el tipo “palo” será dura.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta. Las lúcumas se clasifican de acuerdo con la siguiente Tabla:

Cuadro 1
Especificaciones de calibre para lúcuma²

Calibre	Peso unitario promedio (g)	Rango de pesos (g)
A	-	Menor a 55
B	90	50 – 130
C	160	120 – 200
D	230	190 - 270
E	300	260 – 340
F	-	Mayor a 330

Cuadro 2
Categorías de calibre para lúcuma

	Categorías		
	Extra	I	II
Diametro ecuatorial (cm)	De 6 a 9	Mayor a 9, o mayor o igual a 4 y menor a 6	Menor a 4
Peso (g)	120 a 300	Mayor a 300, o mayor o igual a 50 y menor a 120	Menor a 50

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de la lúcuma que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de la lúcuma que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

² Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de la lúcuma que no satisfaga los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, o cualquier otro tipo de deterioro, que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10 %, en número o en peso, de la lúcuma que corresponda al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por lúcuma del mismo origen, variedad, calidad, calibre, y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

La lúcuma deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

La lúcuma deberá disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la lúcuma. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto "Lúcuma" y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto "Lúcuma" si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en milímetros);
- Peso neto;
- Número de lote.

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 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).

ANEXO

1. DESCRIPCIÓN

La lúcuma es una fruta originaria del área andina del Perú, donde se le encuentra distribuida, presentando numerosos biotipos, muchos de ellos en forma silvestre. El fruto es una baya o drupa redonda, ovalada, cónica, achatada o en forma de trompo, de 4 a 9 cm. aprox. de diámetro con olor y color característico, generalmente de forma asimétrica con una punta apical que suele estar rodeada de una areola bruna a verde claro. El exocarpo o cáscara es muy delgado y quebradizo, lampiño o algo escamoso. El mesocarpo o pulpa es de grosor variable y textura de harinosa a pastosa, y de firmeza blanda a dura. La semilla es redonda achatada de 2 a 4 cm. de diámetro y está cubierta por un epispermo grueso de color marrón claro u oscuro, con un hilio u ombligo oblongo de color blanco opaco y cubierta por un endocarpo u ollejo delgado de color amarillo claro.

Para la presente Norma se aplican las siguientes definiciones:

- 1.1 biotipo: Conjunto de individuos cuyos fenotipos corresponden al mismo genotipo (patrimonio hereditario).
- 1.2 areola: Pequeño reborde, depresión o mancha, más o menos circular que aparece en ciertos órganos o pared de algunas células.
- 1.3 lúcuma seda: Lúcuma que posee una pulpa de firmeza blanda a semi-dura. Véase Tabla 1.
- 1.4 lúcuma palo: Lúcuma que posee una pulpa de firmeza dura. Véase Tabla 1.

Cuadro 1
Estado de firmeza de la pulpa

Firmeza		Estado de firmeza
En Kg-f	En N	
0 a 6	0 a 60	Blanda
Mayor a 6 y menor a 11	Mayor a 60 y menor a 110	Semi-dura
Mayor o igual a 11	Mayor o igual a 110	Dura

NOTA: 1 kg-f = 9,80665 N (\approx 10 N).