

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

ALINORM 01/15

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

24º período de sesiones

Ginebra, 2 – 7 de julio de 2001

INFORME DE LA 12ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA Chiang Mai, Tailandia, 23 –26 de noviembre de 1999

Nota: Este documento contiene la Carta Circular CL 1999/33-ASIA.

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 3/10.2

CL 1999/33-ASIA
Diciembre de 1999

A: Puntos de contacto del Codex
Participantes en la 12ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia
Organismos internacionales interesados

DE: Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 12ª REUNIÓN DEL COMITÉ
COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA (ALINORM 01/15)**

El informe de la 12ª reunión del Comité coordinador del Codex para Asia será examinado por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 47ª reunión (Ginebra, 28 – 30 de junio de 2000), y por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones (Ginebra, 2 – 7 de julio de 2001).

PARTE A: **CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA 47ª REUNIÓN DEL
COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL
TRAMITE 5 DEL PROCEDIMIENTO DEL CODEX**

1. **Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosa del Coco (ALINORM 01/15, Apéndice II)**

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o presentar observaciones sobre las consecuencias que el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosa del Coco o cualquier disposición en él contenida puedan tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (en el Trámite 5) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, décima edición, págs. 23 – 25) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; correo electrónico.: codex@fao.org), **a más tardar para el 25 de mayo de 2000.**

PARTE B: **CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA 47ª REUNIÓN DEL COMITÉ
EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

1. **Suspensión de la labor sobre el Código de Prácticas de Higiene para los Productos Acuosa del Coco (ALINORM 01/15, párrs. 29-30)**

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre la suspensión propuesta deberán hacerlo por escrito dirigiéndose al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax: +39 06 5705 4593; correo electrónico.: codex@fao.org), a más tardar para el 25 de mayo de 2000.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

Las conclusiones de la 12ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia fueron las siguientes:

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DEL 24º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN

El Comité designó a Malasia para que fuera nombrada por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, como próximo Coordinador del Codex para Asia (párr. 96)

CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA 47ª REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO

El Comité:

- Recomendó que se adoptara en el Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco (párrs. 16-28);
- Recomendó que se elaboraran normas mundiales del Codex para los productos siguientes:
 - Leche Compensada Evaporada (párrs. 31-36);
 - Leches Compensadas Condensadas (párrs. 31-36);
 - Leche Compensada en Polvo (párrs. 31-36);
 - Fideos instantáneos (fideos instantáneos de trigo y de arroz preparados mediante procesos de pregelatinización y deshidratación (párrs. 10-15);
- Propuso que se suspendiera la labor sobre el Código de Prácticas de Higiene para los Productos Acuosos del Coco ya que en su opinión los aspectos higiénicos de estos productos estaban bien regulados por las recomendaciones vigentes del Codex, tales como los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (párrs. 29-30).

CUESTIONES DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité:

- Intercambió información sobre las cuestiones relativas al control y la inocuidad de los alimentos, la aplicación del análisis de riesgos, los asuntos relativos al reconocimiento mutuo y la participación de los consumidores en las actividades de establecimiento de normas, tanto a nivel nacional como a nivel del Codex, y pidió a la FAO y la OMS que prestaran más asistencia en estas esferas (párrs. 37-95);
- Consintió en presentar varias recomendaciones a los países miembros en relación con los temas arriba indicados (párrs. 66, 75, 76, 79, 80, 83 y 94); y
- Consintió en presentar varias recomendaciones a la Comisión del Codex Alimentarius, a saber:
 - La Comisión del Codex Alimentarius debe acelerar la labor de elaboración de orientaciones sobre las buenas prácticas agrícolas, en especial en cuanto a los aspectos que no están regulados por otros organismos internacionales, de modo que los países miembros puedan utilizarlas para producir productos primarios inocuos y de buena calidad (párr. 66);
 - El Codex, la FAO y la OMS deben alentar a que se elaboren directrices sencillas y prácticas sobre análisis de riesgos microbiológicos para los países miembros, en particular para los países en desarrollo (párr. 75); y
 - La Comisión del Codex Alimentarius debe desempeñar una función activa en la promoción de acuerdos multilaterales de mutuo reconocimiento entre los países miembros (párr. 80);
- Pidió al Comité del Codex sobre Principios Generales que especificara las responsabilidades de los representantes regionales de modo que sus funciones se distinguieran claramente de las de los coordinadores (párr. 105).

ÍNDICE

	Párrafos
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3 - 4
ELECCIÓN DEL VICEPRESIDENTE	5
CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 23º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS.....	6 - 15
a) Informe del 23º período de sesiones de la Comisión de el Codex Alimentarius	6 - 9
b) Viabilidad de la elaboración de una Norma del Codex para los Fideos Instantáneos	10 - 15
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO	16 – 28
ELABORACIÓN DE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO	29 - 30
ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA LOS PRODUCTOS EN LOS QUE LOS CONSTITUYENTES DE LA LECHE ESTÁN SUSTITUIDOS POR CONSTITUYENTES NO LÁCTEOS	31 - 36
INFORMACIÓN E INFORMES SOBRE LAS CUESTIONES RELATIVAS AL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDA LA ACEPTACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX	37 - 66
a) Informe sobre las actividades de la FAO y la OMS en la Región.....	37 - 44
b) Informes de los países miembros	45 - 65
c) Debate del Comité	66
APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA REGIÓN	67 - 80
Informes de los países.....	69 - 73
Debate del Comité	74 - 80
CUESTIONES RELATIVAS AL RECONOCIMIENTO MUTUO	81 - 83
PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS EN EL CODEX Y A ESCALA NACIONAL.....	84 - 95
Informes de los países.....	87 - 93
Debate del Comité	94 - 95
NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR	96
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS.....	97 - 110
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	111 - 112

APÉNDICES

Páginas

APÉNDICE I	LISTA DE LOS PARTICIPANTES	20
APÉNDICE II	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO	36

INFORME DE LA 12ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia celebró su 20ª reunión en Chiang-Mai, Tailandia, del 23 al 26 de noviembre de 1999, por amable invitación del Gobierno del Reino de Tailandia. La reunión estuvo presidida por la Sra. Kanya Sinsakul, Coordinadora del Codex para Asia y Secretaria General del Instituto Industrial Tailandés de Normas, del Ministerio de Industria. Asistieron a la reunión participantes de 15 países miembros, cuatro países observadores y diez organismos internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura la lista completa de los participantes.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Amonrapun Nimanandth, Vicegobernador de la provincia de Chiang Mai, dio la bienvenida a los participantes y les deseó los mejores éxitos en las labores de la reunión. También el Dr. Prem Nath, Subdirector General y Representante Regional de Asia y el Pacífico de la FAO dio la bienvenida a los participantes en nombre del Director General de la FAO. Además, subrayó la importancia de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y describió las actividades en curso de la FAO en apoyo de la Comisión. Dirigió un saludo al Comité también el Dr. Yasuyuki Sahara, Representante de la OMS, quien, en nombre del Director General de la OMS, afirmó que la OMS consideraba la inocuidad de los alimentos como una de las cuestiones de salud pública más importantes y que la Junta Ejecutiva de su Organización, en enero del año 2000, examinaría las futuras orientaciones y función de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos. Por último, inauguró la reunión el Sr. Thamnu Vasinonta, Secretario Permanente Adjunto del Ministerio de Industria, quien expresó el deseo de que las labores de la semana dieran resultados satisfactorios.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité aprobó el programa provisional, en el entendimiento de que examinaría las siguientes cuestiones en el marco del tema 12 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros”:

- composición del Comité Ejecutivo;
- necesidad de intensificar la cooperación e interacción entre los países miembros en relación con la labor del Codex;
- necesidad de lograr el consenso en la elaboración de las normas internacionales; y
- tratamiento especial y diferenciado de los países en desarrollo.

4. El Comité convino en examinar las siguientes cuestiones en el marco del tema 8 del programa “Aplicación del análisis de riesgos en la región”: cuestiones prioritarias que han de examinarse en relación con el análisis de riesgos vinculado a los peligros microbiológicos en los alimentos; base de datos sobre alimentos/exposición alimentaria; y otros factores legítimos y principios precautorios.

ELECCIÓN DEL VICEPRESIDENTE (Tema 2 del programa)

5. El Comité nombró al Sr. B.B. Pattanaik, de la India, como Vicepresidente.

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 23º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 3 del programa)

A) INFORME DEL 23º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS²

6. El Comité tomó nota del informe preparado por la Secretaría sobre los resultados principales del 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.³

7. La delegación de la India afirmó que en el 23º período de sesiones de la Comisión se habían registrado discrepancias entre las maneras de tratar los niveles del estaño y el plomo en los productos lácteos. Se aclaró que en las normas para los productos lácteos no se indicaba ningún nivel específico para el estaño.

¹ CX/ASIA 99/1; véase también el tema 12 del presente informe.

² CX/ASIA 99/2.

³ 28 de junio – 3 de julio de 1999, Roma, Italia.

En cuanto a los niveles máximos generales para el estaño y el plomo, se pidió a la India que enviara sus observaciones al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

8. En respuesta a una pregunta sobre el seguimiento de la adopción de las Directrices Regionales para Asia destinadas a los Puntos de contacto del Codex y los Comités nacionales del Codex por parte del 23º período de sesiones de la Comisión, el Comité observó que todas las recomendaciones del Codex tenían carácter consultivo y que se facilitarían a los países a la hora de establecer puntos de contacto del Codex y/o comités nacionales del Codex.

9. En lo que se refiere al Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos, se informó al Comité de que la primera reunión del Grupo de Acción estaba programado para el 14 – 17 de marzo de 2000 en Tokio, Japón, y que pronto se distribuiría una carta circular en la que se pedirían las opiniones de los países miembros sobre la orientación del Grupo de Acción. El Representante de la OMS informó al Comité de que la FAO y la OMS estaban planificando celebrar una consulta de expertos sobre este tema para facilitar asesoramiento científico al Grupo de Acción.

B) VIABILIDAD DE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA DEL CODEX PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS⁴

10. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 23º período de sesiones, había tomado nota de la petición de información presentada por la delegación del Japón, respaldada por la delegación de Indonesia, acerca de la posibilidad de que se reanudaran las actividades del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, a fin de elaborar una norma para los fideos instantáneos. La Comisión convino en que este Comité debía examinar primero la viabilidad de una norma de este tipo.⁵ El Comité examinó la cuestión de si era oportuno recomendar al Comité Ejecutivo que iniciara la labor sobre la elaboración de una norma mundial para los fideos instantáneos; además, en caso de que fuera oportuno, examinó los tipos de productos que debería regular dicha norma.

11. Presentó el documento la delegación del Japón, apoyada por la delegación de la República de Corea. La delegación del Japón subrayó la necesidad de una norma para los fideos instantáneos por los motivos siguientes: el constante y marcado aumento de la producción y el comercio; la difusión de los productos de fideos instantáneos desde el Asia oriental y sudoriental hacia las otras partes del mundo; y las discrepancias existentes entre las normas nacionales para los fideos instantáneos. Esta opinión fue respaldada enérgicamente por muchas otras delegaciones.

12. El Comité intercambió puntos de vista sobre el nombre de la norma y los productos que había de regular. Su opinión era, en general, que en el nombre de la norma no debía incluirse nombres locales específicos, como por ejemplo “ramen”. Así pues, el Comité acordó que el nombre de la norma debería ser “Norma del Codex para los Fideos Instantáneos”.

13. Algunas delegaciones afirmaron que el ámbito de aplicación de la norma debería ser amplio para permitir que la norma fuese flexible y facilitar toda futura elaboración de productos de este tipo; y que debería permitirse el uso de una amplia gama de ingredientes. Otras delegaciones opinaron que la norma debería regular solamente los fideos preparados principalmente a partir de harina de trigo y tratados con agentes alcalinos para mejorar la textura. El Comité observó que en el ámbito del Codex se prefería elaborar normas de carácter general, más bien que normas con un ámbito de aplicación limitado.

14. El Comité también intercambió opiniones sobre el significado del término “instantáneos” o sobre cómo distinguir los “fideos instantáneos” de otros fideos, incluida la pasta de tipo italiano. Con la ayuda de un grupo de trabajo informal, integrado por China, Filipinas, Indonesia, Japón, Laos, Malasia, la República de Corea, Singapur y Tailandia, y presidido por Indonesia, el Comité convino en que el proceso de gelatinización constituía una característica y un requisito previo de los “fideos instantáneos”. Dado que se aclaró que se sometían a pregelatinización no sólo los fideos instantáneos de trigo sino también los fideos instantáneos de arroz, el Comité decidió incluir ambos tipos de fideos y logró un acuerdo sobre la siguiente definición del producto:

⁴ Documento de sala no. 99/3, 99/3-Add.1 (documento de sala no. 1; observaciones de Indonesia), 99/3-Add.2 (documento de sala no. 4; observaciones de China y Tailandia) y 99/3-Add.3 (documento de sala no. 16; observaciones de la República de Corea).

⁵ ALINORM 99/37, párr. 209.

“Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo o de arroz como ingrediente principal, con o sin adición de otros ingredientes. Pueden tratarse con agentes alcalinos. Están caracterizados por el uso de los procesos de pregelatinización y deshidratación, ya sea por fritura o por otros métodos”.

15. El Comité convino por unanimidad en proponer la elaboración de una Norma Mundial del Codex para los Fideos Instantáneos para regular los productos arriba indicados, a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo, en su 47ª reunión. Las delegaciones de China, Indonesia, Japón, Malasia, la República de Corea y Tailandia declararon que estaban dispuestas a redactar un Anteproyecto de Norma para hacerlo circular a fin de recabar observaciones en el Trámite 3. El Comité observó que el Comité Ejecutivo decidiría a qué Comité debería confiarse el trabajo, e invitó a participar en la redacción a todo país miembro externo a la Región que deseara hacerlo.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO (Tema 4 del programa)⁶

16. El Comité recordó que el Comité Ejecutivo, en su 43ª reunión, había aprobado la elaboración de una norma para los productos acuosos del coco como nueva labor, en respuesta a la propuesta formulada por este Comité en su 10ª reunión. El Comité, en su 11ª reunión, tras examinar brevemente el texto preparado por Malasia en el Trámite 4, decidió devolverlo al Trámite 3 para que volviera a redactarse⁷. El nuevo texto redactado por Malasia se hizo circular para recabar observaciones en el Trámite 3⁸.

17. El Comité examinó el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosos del Coco en el Trámite 4. El Comité acordó utilizar como base para el debate el texto contenido en el documento CX/ASIA 99/4-Add.1, en el que se mantenían las mismas especificaciones técnicas que en el texto original del documento CX/ASIA 99/4, salvo las que ya estaban reguladas por las recomendaciones generales vigentes del Codex, pero en el formato de las normas del Codex.

Ambito de aplicación

18. La delegación de China afirmó que el contenido de bebidas dulces y/o aromatizadas de coco diferiría de las especificaciones de la Norma. Se aclaró que la Norma regulaba solamente la leche de coco y los productos de nata (crema) de coco. El Comité acordó que al final de la Sección se añadiera la frase siguiente: “La presente Norma no regula las bebidas azucaradas y/o aromatizadas a base de coco”.

Composición esencial y factores de calidad

19. El Comité acordó incluir el caseinato de sodio en una nueva subsección sobre los ingredientes autorizados.

20. En cuanto a la cuestión de si el cuadro de la subsección sobre composición contenía factores de calidad y tenía que transferirse a un anexo, el Comité observó que a los efectos de la denominación de los productos, las especificaciones de estos productos debían indicarse en el cuerpo del texto. No obstante, el Comité convino en enmendar los valores indicados en el cuadro, según las observaciones formuladas por Tailandia (con excepción de los valores relativos al contenido de grasa en la leche desnatada de coco) y la propuesta de la delegación de la India acerca del contenido de grasa en la leche desnatada de coco, a fin de reflejar el equilibrio existente entre el contenido de extracto seco total y la materia grasa total.

21. En cuanto a la solicitud de reducir el pH mínimo de la leche desnatada de coco de 5,9 a 5,5, el Comité observó que esta reducción no era viable para los productos sometidos a esterilización; que, por lo general, de utilizarse cocos de buenas calidad se obtendría un pH de 6,2-6,4; y que era necesario mantener un pH mínimo de 5,9 para asegurar que el producto estuviese exento de ranciedad.

Aditivos alimentarios

22. El Comité convino en insertar las propuestas de Tailandia en la disposición sobre aditivos alimentarios. Sin embargo, debido a su disponibilidad tardía, el Comité decidió que el texto figuraría entre corchetes para ser objeto de un examen más detenido.

⁶ CX/ASIA 99/4, 99/4-Add.1 (texto revisado), 99/4-Add.2 (documento de sala no. 10; observaciones de China), 99/4-Add.3 (documento de sala no. 13; observaciones de Tailandia).

⁷ ALINORM 99/15, párrs. 17 – 19.

⁸ CX/ASIA 99/4.

23. La delegación de Singapur manifestó preocupación acerca de la necesidad de utilizar el benzoato de sodio, ya que el producto era pasteurizado. La delegación de Tailandia informó al Comité de que este uso ya se había incluido en el proyecto de cuadro de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Pesos y medidas

24. La delegación de la India afirmó que el llenado mínimo del 90% no era viable para determinados envases con una prolongada duración en almacén.

Etiquetado

25. El Comité convino en suprimir la subsección sobre el etiquetado de los valores nutritivos ya que estimaba inoportuno hacerlo obligatorio y la disposición estaba bien regulada por las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional.

26. El Comité acordó asimismo suprimir la subsección sobre la declaración del uso de dióxido de azufre, dado que la declaración de los aditivos alimentarios utilizados estaba prevista en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y las sales de metabisulfito ya estaban incluidas en la lista de aditivos alimentarios (véase el párr. 22).

Anexo

27. El Comité convino en incluir en un anexo las disposiciones sobre la composición y el etiquetado relativas a la clasificación de la leche de coco.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosaos del Coco

28. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 5 para que el Comité Ejecutivo lo aprobara en su 47ª reunión y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas lo elaborara más en detalle. En el Apéndice II del presente documento se adjunta el texto enmendado.

ELABORACIÓN DE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO (Tema 5 del programa)⁹

29. El Comité recordó que el Comité Ejecutivo, en su 43ª reunión, había aprobado la elaboración de un código de prácticas de higiene para los productos acuosaos del coco como nueva labor, a condición de que lo examinara el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para prestar asesoramiento sobre la cuestión de si se necesitaba un código específico. El Comité, en su última reunión, examinó brevemente la cuestión de si era necesario un código de este tipo. Algunas delegaciones respaldaron la elaboración de un código de prácticas de higiene específico para los productos acuosaos del coco, pero muchas otras opinaron que no hacía falta ningún código de ese tipo ya que los productos estaban bien regulados por los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados. Debido a que el documento¹⁰ se puso a disposición tarde, el Comité, en su última reunión, decidió hacerlo circular para recabar opiniones acerca de si era necesario o no un código específico para los productos acuosaos del coco¹¹.

30. El Comité acordó proponer que se suspendiera la labor de elaboración del Código de Prácticas de Higiene para los Productos Acuosaos del Coco, dado que en su opinión los aspectos higiénicos de tales productos estaban bien regulados por los textos de los Códigos arriba indicados.

ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA LOS PRODUCTOS EN LOS QUE LOS CONSTITUYENTES DE LA LECHE ESTÁN SUSTITUIDOS POR CONSTITUYENTES NO LÁCTEOS (Tema 6 del programa)¹²

31. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 23º período de sesiones, había tomado nota de las reservas manifestadas por Malasia y otros países del Asia sudoriental y por Egipto acerca del Proyecto de Norma General para el Uso de Términos Relativos a la Leche y los Productos Lácteos, en relación con las restricciones aplicadas al uso de términos relativos a la leche y los productos lácteos para aquellos productos en los que los constituyentes de la leche se habían sustituido parcial o totalmente por constituyentes no

⁹ CL 1999/12-ASIA, Parte E; CX/ASIA 99/5 (observaciones de Malasia); y CX/ASIA 99/5-Add.1 (documento de sala no. 2, observaciones de Tailandia).

¹⁰ CX/ASIA 97/4.

¹¹ ALINORM 99/15, párrs. 20-22; CL 1999/12-ASIA.

¹² CX/ASIA 99/6, CX/ASIA 99/6-Add.1 (documento de sala no. 11, observaciones de China)

lácteos. Si bien adoptó el Proyecto de Norma General como texto final, la Comisión pidió al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) que examinara, con carácter urgente, la necesidad de elaborar una norma para productos como por ejemplo la leche compensada y los productos derivados. Puesto que estos productos parecían estar muy difundidos en Asia, también pidió a este Comité que analizara esta cuestión paralelamente al CCMMP¹³. Aunque aprobó el comienzo de las labores sobre esta cuestión, la Comisión no adoptó ninguna decisión acerca del carácter de la norma, su alcance mundial o regional, el número de las normas, o los productos que había de regular.

32. Presentó el documento la delegación de Tailandia, respaldada por la delegación de Malasia. Se afirmó que la leche compensada y los productos derivados se utilizaban desde hacía mucho tiempo en el Asia sudoriental; eran una fuente de nutrición importante en los países en desarrollo; ofrecían mayores posibilidades de elección a los consumidores; y proporcionaban mayores oportunidades comerciales a los constituyentes de la leche. Estas delegaciones propusieron que se elaboraran tres normas mundiales del Codex para regular las leches compensadas evaporadas, la leche compensada condensada y la leche compensada en polvo.

33. En respuesta a las observaciones presentadas por China, se aclaró que en la Norma General para el Uso de Términos Relativos a la Leche y los Productos Lácteos se permitía el empleo de términos lácteos para los productos tradicionales, tales como la leche de coco y la mantequilla de maní (cacahuete).

34. La delegación del Japón pidió que, con objeto de no confundir ni inducir a engaño a los consumidores que no estaban familiarizados con los productos a base de leche compensada, en la etiqueta de dichos productos figuraran palabras o frases adicionales, de conformidad con la Sección 4.1.2 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, para indicar que no se trataba de un producto lácteo. La delegación de la India afirmó asimismo que la etiqueta debería contener información sobre la sustitución efectuada e indicarse que no se trataba de leche. La delegación de Filipinas subrayó que estos productos se preparaban a partir de leche desnatada y que entre los constituyentes de la leche solamente la grasa de leche se había sustituido por grasa/aceite vegetal.

35. Al tener en cuenta el potencial del comercio internacional, el Comité acordó notificar al Comité Ejecutivo, en su 47ª reunión, que deberían elaborarse las tres normas mundiales siguientes:

- Norma del Codex para la Leche Compensada Evaporadas;
- Norma del Codex para las Leches Compensadas Condensadas; y
- Norma del Codex para las Leches Compensadas en Polvo.

Las delegaciones de Tailandia y Malasia se ofrecieron para preparar los Anteproyectos de Normas a fin de recabar observaciones en el Trámite 3, en espera de la aprobación del Comité Ejecutivo.

36. La delegación de Malasia, al hacer referencia a la decisión adoptada por el CCMMP en su segunda reunión de que la leche compensada no se incluyera en el mandato del Comité, observó que si el Comité Ejecutivo estimara necesario establecer un grupo de acción intergubernamental especial para llevar a cabo la labor, Malasia estaría dispuesta a hospedarlo.

INFORMACIÓN E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELATIVAS AL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDA LA ACEPTACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 7 del programa)

A) INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS EN LA REGIÓN¹⁴

37. El Representante de la FAO observó que la FAO y la OMS llevaban a cabo un número notable de actividades en relación con las necesidades de los gobiernos de los países miembros que estaban representados en el período de sesiones en curso. Por lo que concierne a las cuestiones relativas al control y la inocuidad de los alimentos, incluida la aceptación de las normas del Codex, se señaló que desde la 11ª reunión del Comité, en 1997, la FAO y la OMS colaboraban en diez consultas internacionales, reuniones y conferencias relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos. Concretamente, las dos organizaciones celebraban consultas sobre comunicación de riesgos, necesidades humanas de vitaminas y minerales, y evaluación de riesgos en relación con los peligros microbiológicos en los alimentos. En colaboración con el PNUMA, se celebró una conferencia intencional sobre las micotoxinas. Además, se

¹³ ALINORM 99/37, párr. 83.

¹⁴ CX/ASIA 99/7.

celebraron cuatro reuniones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). El JECFA, en sus 51ª y 53ª reuniones sobre aditivos alimentarios, evaluó más de 500 aditivos alimentarios, incluidos 435 aromatizantes y tres contaminantes, y examinó la alergenicidad de los aceites de maní (cacahuete) y de soja, mientras que en sus 50ª y 52ª reuniones, examinó 29 medicamentos veterinarios. Además, se celebraron dos reuniones de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), en las que se evaluaron 45 plaguicidas en total.

38. El Representante de la FAO observó que su Organización estaba realizando en muchos países de Asia una labor importante en relación con los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. En particular, la FAO patrocinó cinco actividades de alcance mundial sobre cuestiones relativas a la inocuidad y calidad de los alimentos, incluidos procedimientos de validación de los métodos analíticos utilizados para fines de control de alimentos en colaboración con el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), una consulta de expertos sobre *Listeria* en los productos pesqueros, una conferencia internacional sobre datos sobre alimentación y una reunión internacional sobre el comercio internacional a partir del año 2000.

39. A nivel regional, la FAO ha realizado muchas actividades en Asia mediante sus programas ordinarios así como sus programas de campo. La FAO ha llevado a cabo, en especial, proyectos de cooperación técnica en Tailandia, India y Viet Nam. Los objetivos de estos proyectos consisten en ayudar a mejorar las infraestructuras de control de alimentos; impartir capacitación en inocuidad de los alimentos y control de calidad, haciendo especial hincapié en las buenas prácticas de fabricación y en el análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP); y ayudar a desarrollar sistemas de inspección y certificación de las exportaciones de alimentos a fin de promover la exportación de alimentos en los países miembros de Asia. Además, la FAO y el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida organizaron conjuntamente talleres sobre armonización de las medidas de calidad e inocuidad de los alimentos basadas en la ciencia, destinados a los países asiáticos. La Dirección de Pesca de la FAO organizó talleres y otras actividades de capacitación sobre sistemas de HACCP para la industria pesquera. Por último, se observó que la FAO había celebrado un seminario regional sobre fomento de la venta callejera en su oficina regional.

40. A partir de estas iniciativas se han preparado muchas recomendaciones, documentos orientativos y textos relacionados que serán objeto de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, los gobiernos de los países miembros y los organismos especializados. Se prevé que las nuevas iniciativas y programas que surjan de estas realizaciones promoverán aún más los objetivos del Codex en materia de inocuidad de los alimentos y comercio internacional en los países miembros dentro de Asia.

41. El Representante de la OMS informó acerca de las actividades relacionadas con la Región. Además, ilustró el alcance de las actividades de la OMS clasificándolas en tres categorías: 1) labor normativa, como por ejemplo la labor del JECFA y la JMPR y una Consulta de la OMS sobre la estrategia de aplicación del sistema de HACCP en las pequeñas empresas o empresas menos desarrolladas; 2) vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y seguimiento de los peligros que plantean los alimentos; 3) transferencia de tecnologías/asistencia técnica, como por ejemplo organización de talleres y seminarios y preparación de manuales de capacitación. La mayor parte de la labor normativa se puso a disposición a través del sitio de la OMS en la Web (<http://www.who.int/fsf>).

42. El Comité tomó nota de la Consulta de la Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental (SEARO) sobre elaboración de un plan estratégico para la inocuidad de los alimentos en la Región. La Consulta recomendó a los países miembros que adoptaran la estrategia en diez puntos para la mejora de la inocuidad de los alimentos, que abarcaba la esfera de las políticas alimentarias, la legislación alimentaria, el control e inspección de alimentos, la capacidad analítica, el sistema epidemiológico, el establecimiento de relaciones de trabajo con la industria alimentaria y el comercio, el establecimiento de relaciones de trabajo con los proveedores de servicios de alimentación y los minoristas, el establecimiento de relaciones eficaces con los consumidores, y la educación, capacitación e investigación en materia de inocuidad de los alimentos. El Comité observó asimismo que se estaba prestando asistencia técnica para la aplicación de la estrategia en los países miembros de la Región de la SERAO. Mayor información sobre la asistencia técnica que se proporciona en los países individuales puede obtenerse de las oficinas regionales de la India y Filipinas, así como de la Sede de la OMS.

43. En relación con la aplicación del sistema de HACCP en los países de la Región, el Representante de la OMS informó al Comité acerca del informe de la Consulta mixta FAO/OMS sobre la función de los organismos gubernamentales en la evaluación del sistema de HACCP (WHO/FSF/FOS/98.5), en la que se examinaba la modificación de la función de los organismos gubernamentales desde los métodos de inspección tradicionales hacia la evaluación de los sistemas de HACCP. Informó asimismo de que acababa

de ultimarse el informe del Grupo de Estudio FAO/OIEA/OMS sobre Irradiación a Dosis Altas (Serie de informes técnicos de la OMS: No. 890), que se había colocado en el sitio de la OMS en la Web.

44. El Comité manifestó su aprecio por las actividades de la FAO y la OMS, y expresó la esperanza de que ambas organizaciones desplegaran mayores esfuerzos por mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos en la Región.

B) INFORME SOBRE LOS PAÍSES MIEMBROS¹⁵

Camboya

45. Las actividades actuales de control de alimentos se centran sobre todo en la inspección, el seguimiento y el muestreo de los alimentos de producción nacional en los mercados, y de los alimentos importados en los puntos de entrada. Hemos basado las actividades arriba indicadas en la inspección y el control centrados en el riesgo (tipo de alimentos, forma y condiciones de elaboración). Se han adoptado medidas más estrictas en cuanto a la aplicación de los requisitos de etiquetado relativos a los alimentos preenvasados de todos los orígenes. En los locales de elaboración de alimentos, en el comercio alimentario y en todos los entornos relacionados con la manipulación y las transacciones de alimentos se ha adoptado un mayor número de medidas en materia de garantía de la calidad. Entre éstas figuran, por ejemplo, la capacitación adecuada del personal en esferas como la higiene, unos programas de limpieza y desinfección apropiados, así como la identificación de los puntos que resultan particularmente críticos dentro de un determinado proceso para la inocuidad de los productos alimenticios.

46. Es aún muy lejana la fase de aplicación del procedimiento de HACCP y de evaluación de riesgos, a pesar de la firme voluntad y del fuerte interés de las autoridades camboyanas por atender a los muchos desafíos que se les plantean al encauzar hacia el fortalecimiento de este sector los escasos recursos financieros de que disponen. Así pues, Camboya lanza un humilde llamamiento a todos los donantes para que le proporcionen la asistencia técnica y financiera que tanto necesita para poder incrementar la eficacia y competencia de su sistema de control de alimentos.

China¹⁶

47. La delegación de China informó al Comité de que en 1995 su país adoptó la Ley sobre higiene de los alimentos de la República Popular de China, que sustituía a la Ley provisional sobre higiene de los alimentos de 1982. Desde entonces se habían emanado varias disposiciones ajustadas a la Ley, como por ejemplo la normativa sobre control higiénico de los alimentos irradiados y el reglamento para el control de la sanidad de los alimentos, emanados en 1996 por el Ministerio de Salud. Se ha reorganizado el comité nacional del Codex y se han actualizado sus normas de trabajo. Desde el año pasado se publica y se distribuye un boletín informativo, en chino, sobre las actividades relacionadas con el Codex.

48. Con objeto de cumplir con las normas del Codex para los productos alimenticios agrícolas, en 1999 se ha lanzado el “Proyecto de innovación del proceso de normalización de la agricultura”, que se centra en la mejora de las normas que regulan los aspectos de calidad e inocuidad de los alimentos en relación con los productos alimenticios agrícolas más populares.

49. Además, en los últimos dos años se han organizado algunos cursos de capacitación sobre sistemas de HACCP y control de calidad. Un número cada vez mayor de empresas alimentarias se van dando cuenta de la importancia del sistema de HACCP y del control de calidad en sus procesos de producción de alimentos. Más de 1 000 empresas alimentarias han establecido sistemas de HACCP y control de calidad, y hasta la fecha han superado la inspección del Gobierno chino los sistemas de HACCP de 342 empresas.

Indonesia

50. Hasta la fecha Indonesia ha emanado con éxito las siguientes normativa gubernamental relativa al control y la inocuidad de los alimentos: la Ley alimentaria no. 7/1996 (notificada a la OMC); la Ley de protección del consumidor No. 8/1999 (que entrará en vigor a partir del 20 de abril de 2000); el Reglamento gubernamental No 69/1999 sobre etiquetado y publicidad de los alimentos (cuya aplicación será efectiva a partir del 21 de julio de 2000); el Reglamento técnico sobre organismos modificados genéticamente para alimentación (alimentos transgénicos) (aún en proceso de elaboración; se completará durante el mes en

¹⁵ CX/ASIA 99/8 (información del Japón); CX/ASIA 99/8-Add.1 (documento de sala no. 5, información de China y Tailandia), y CX/ASIA 99/8-Add.2 (documento de sala no. 14, información adicional del Japón e información de la República de Corea).

¹⁶ CX/ASIA 99/8-Add. 1 (documento de sala no. 5).

curso); un curso de capacitación para la sensibilización acerca de la inocuidad e higiene de los alimentos, organizado en cooperación con la OMS y la FAO; un “Plan general para el establecimiento de un sistema experimental de control de alimentos y de información de gestión en materia de inocuidad de los alimentos”; y un Reglamento gubernamental sobre inocuidad de los alimentos, calidad de los alimentos y seguridad de los alimentos, derivado de la descripción detallada que se facilita en la Ley alimentaria arriba indicada (que se ultimaré en breve).

51. Con objeto de obtener mejores resultados en cuanto a la aceptación de las normas, directrices y recomendaciones, recientemente Indonesia ha reestructurado con éxito su comité nacional del Codex. Por conducto de este nuevo comité, se logrará una mejor coordinación entre las instituciones nacionales que se encargan de la inocuidad de los alimentos. La mejora de la coordinación facilitará la formulación de normas sobre control e inocuidad de los alimentos y su aplicación.

Japón¹⁷

52. La delegación del Japón informó acerca de la situación vigente en cuanto a la inocuidad de los productos agrícolas alrededor de la planta de elaboración de uranio de la JCO que el 30 de septiembre de 1999 causó un accidente nuclear. Notificó también los recientes resultados de un estudio alimentario que demostró que la ingestión total de dioxina a partir de una alimentación normal (= 2,0 pg TEQ/kg de peso corporal) era inferior al nivel de IDT¹⁸ (= 4 pg TEQ/kg de peso corporal). Las tendencias registradas en los últimos 20 años en la ingestión de dioxina estimada a partir de las muestras depositadas muestran una reducción impresionante. En 1995 el sistema de HACCP se introdujo en la legislación japonesa mediante la enmienda a la Ley de saneamiento de los alimentos. Para promover la aplicación de los principios de HACCP entre los fabricantes de los alimentos en cuestión, el Ministerio de Salud y Bienestar ha organizado cursos de capacitación destinados a los funcionarios gubernamentales locales para que puedan prestar un asesoramiento eficaz a los fabricantes acerca de la aplicación del sistema de HACCP.

53. Ya se habían establecido las orientaciones nacionales en materia de evaluación de la inocuidad de los alimentos modificados genéticamente¹⁹, que estaban basadas en su mayor parte en las directrices de la OMS/OCDE. Hasta la fecha se han juzgado inocuos, de conformidad con dichas orientaciones, 22 alimentos modificados genéticamente. Aunque las aplicaciones para la evaluación de la inocuidad de estos alimentos tienen carácter exclusivamente voluntario, el Ministerio de Salud y Bienestar ha pedido al Consejo de Investigación sobre Inocuidad de los Alimentos que empiece a examinar la necesidad de imponer algún tipo de obligación legal en estas esferas.

54. La delegación del Japón presentó asimismo el sistema relativo a los organismos modificados genéticamente (OMG) que se decidió adoptar en agosto de 1999. El sistema empezará a funcionar en el mes de abril de 2000, con un período de gracia de un año hasta el año 2001. El objetivo primario del etiquetado consiste en proporcionar a los consumidores la información que precisan, a condición de que los OGM que se consumen actualmente se hayan juzgado inocuos. La delegación ha facilitado asimismo la clasificación de los alimentos sometidos a los requisitos de etiquetado en base al documento que se ha hecho circular en la reunión.

República de Corea²⁰

55. Desde 1980 la República de Corea somete a seguimiento los contaminantes (residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, metales pesados, nitratos, etc.) presentes dentro de los productos alimenticios y los alimentos crudos o sobre su superficie, lo cual representa una herramienta importante para el seguimiento de la inocuidad de nuestros alimentos. Sobre la base de los resultados de estas actividades de seguimiento y del establecimiento de límites máximos para residuos, es posible estimar el riesgo que pueden representar para la salud pública y elaborar una normativa y medidas de control de carácter preventivo, a fin de proteger al consumidor y, cuando sea necesario, al productor.

Malasia

56. En Malasia se realizan constantes esfuerzos por fortalecer el Programa de control de la calidad de los alimentos. A los manipuladores de alimentos se les imparte capacitación en régimen de privatización, lo que está autorizado por el Ministerio de Salud. En la actualidad, hay 54 institutos de capacitación para

¹⁷ CX/ASIA 99/8 y 99/8-Add.2 (documento de sala no. 14).

¹⁸ Ingestión diaria tolerable.

¹⁹ Modificados genéticamente (GM).

²⁰ CX/ASIA 99/8-Add.2 (documento de sala no. 14).

manipuladores de alimentos. Durante los 16° Juegos del Commonwealth, que se celebraron por primera vez en Malasia en septiembre de 1998, al Ministerio de Salud se le confió la difícil tarea de asegurar la inocuidad de los alimentos servidos por 7 978 locales donde se servían comidas, en seis lugares distintos de los Juegos. El contrato para preparar y servir las comidas a los atletas y el personal de los Juegos se adjudicó a la MAS Flight Kitchen, con la obligación específica de aplicar el sistema de HACCP. Se estableció que era obligatorio para todos los manipuladores de alimentos que trabajaban en los Juegos recibir capacitación. En conjunto, se mantuvo un nivel de control de calidad elevado en cuanto a la producción, almacenamiento y transporte de alimentos y a las comidas servidas. Gracias a la aplicación del sistema de HACCP y de medidas de control de calidad estrictas, no se notificó si quiera un solo episodio de envenenamiento. Por lo que se refiere a la exportación de pescado y productos pesqueros a la CE y los EE.UU., es obligatorio certificar que se ha aplicado el sistema de HACCP, lo que corre a cargo del Ministerio de Salud que es la autoridad competente. Al mismo tiempo, este Ministerio está promoviendo el empleo del sistema de HACCP entre las industrias alimentarias, y ya se ha formulado un plan nacional de certificación de HACCP. A fin de asegurar la eficacia de dicho plan, se ha establecido un comité nacional sobre sistema de HACCP integrado por expertos de los sectores público y privado, el mundo académico y los organismos profesionales competentes.

57. En 1998, se fortaleció aún más la labor del Codex a nivel nacional mediante el establecimiento de 16 subcomités nacionales del Codex y de un Grupo de trabajo sobre biotecnología alimentaria del Codex. Recientemente, la composición del comité nacional del Codex se amplió para incluir a los organismos profesionales además de los sectores público y privado, los consumidores, la industria y el mundo académico.

Nepal

58. Para la aplicación del “Código de Prácticas” (sistema integrado HACCP-BPF) se ha seleccionado a las industrias de productos lácteos de modo que puedan proporcionar “leche pasteurizada exenta de coliformes”. A las industria que se ajustan a dichas normas y obtienen buenos resultados se les otorga una “carta de reconocimiento” por su rendimiento. Se hace participar a grupos de consumidores en la formulación de las normas. La legislación y reglamentación alimentarias se están actualizando de conformidad con las normas del Codex, así como con los requisitos de los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. Se espera vivamente obtener la cooperación y el apoyo de la FAO/OMS/OMC para fortalecer el sistema de garantía de calidad del análisis de los alimentos, en especial en lo relativo al desarrollo de recursos humanos en el sistema de HACCP y el análisis de riesgos.

Singapur

59. En Singapur se otorga gran importancia a un programa dinámico de vigilancia de la inocuidad de los alimentos que abarca todos los alimentos importados y fabricados localmente. En este país se requiere a la industria alimentaria que adopte normas estrictas de higiene e inocuidad de los alimentos y se promueve la aplicación del sistema de HACCP y, cuando sea posible, la automatización de los procesos industriales. Actualmente se somete a examen a la legislación y reglamentación alimentarias de Singapur con el fin de actualizarlas y ajustarlas a las necesidades actuales, teniendo en cuenta las directrices, normas y códigos de prácticas del Codex.

Tailandia²¹

60. Las organizaciones interesadas están examinando y modificando los mecanismos de control de alimentos para ajustarlos a las normas internacionales, como por ejemplo: la aplicación del análisis de riesgos; el aumento de la competencia técnica en cuanto a la aplicación de la ley; y la mejora de los acuerdos de reconocimiento mutuo, incluida la armonización del control de las importaciones y exportaciones y la aplicación de la cuarentena para una producción alimentaria inocua que asegure el mantenimiento de condiciones higiénicas satisfactorias a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos. Se han llevado a cabo varias actividades, tales como la adopción de directrices y códigos de prácticas del Codex, la publicación de un nuevo reglamento, y la cooperación con los interlocutores comerciales.

Australia

61. El delegado de Australia hizo referencia a un documento informativo que se había puesto a disposición de los miembros, en el que se subrayaban varios aspectos de interés para la reunión. Entre éstos

²¹ CX/ASIA 99/8-Add.1 (documento de sala no. 5).

figuraban el examen del código de normas alimentarias, la indicación de porcentajes en el etiquetado, el etiquetado nutricional obligatorio y la aplicación del sistema de HACCP. El orador se detuvo en particular sobre la cuestión contenciosa del etiquetado de los alimentos modificados genéticamente, en base a lo que habían decidido los ministros. Se señaló que en su reunión del 22 de octubre de 1999, los ministros habían convenido en aplazar la aceptación final del etiquetado propuesto en espera de celebrar una nueva consulta pública y de recibir información adicional sobre la aplicación y los costos.

62. El delegado informó asimismo acerca de varias actividades regionales, incluidos los dos proyectos del Programa de Acción para la Cooperación Económica (PACE), los dos talleres sobre los puntos de contacto entre alimentos y drogas y los dos cursos de capacitación en aplicación del análisis de riesgos, de tres semanas de duración, que se dictarían en internados a principios del año 2000.

Comunidad Europea (CE)

63. Los observadores de la CE hicieron referencia a la reestructuración de los servicios de la Comisión y a la prioridad que otorgaba a la inocuidad de los alimentos el nuevo Presidente de la Comisión, el Sr. Prodi. La Comisión estaba llevando a cabo un examen de amplio alcance de la legislación comunitaria sobre inocuidad de los alimentos y esperaba publicar un documento de política general sobre esta cuestión a mediados de diciembre. Se alentó a los Miembros del Codex y las organizaciones observadoras a que formularan observaciones sobre dicho documento.

64. Mayor información, incluidos los textos de la legislación de la CE, los informes científicos y las evaluaciones de riesgos en los que se basa la legislación de la CE, así como los informes de las inspecciones realizadas por la Oficina de Alimentación y Veterinaria de la Comisión, pueden encontrarse en el sitio de la Unión Europea en la Web: www.europa.eu.int.

Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI)

65. El ILSI, en su calidad de organización científica mundial, ha contribuido al desarrollo y mejora de los conocimientos científicos y a la comprensión de los aspectos científicos de la inocuidad de los alimentos, la nutrición, la salud y el medio ambiente. Al ser un asociado de la FAO/OMS, el ILSI ha patrocinado conjuntamente varios seminarios, talleres, simposios y conferencias celebrados en Asia en materia de inocuidad de los alimentos, análisis de riesgos, micronutrientes, envejecimiento sano, biotecnología, directrices dietéticas, etc. Además, ha expresado su disposición a seguir cooperando con la FAO/OMS.

C) DEBATE DEL COMITÉ

66. El Comité convino en que:

- Todos los países asiáticos deben aplicar las recomendaciones del Codex a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos a fin de mejorar el control de la inocuidad de los alimentos.
- Los países miembros deben mejorar sus mecanismos de control de la inocuidad de alimentos y armonizarlos con las normas y los códigos internacionales, y reconocer los acuerdos de reconocimiento mutuo estipulados con los interlocutores comerciales.
- La Comisión del Codex Alimentarius debe acelerar la elaboración de orientaciones sobre las buenas prácticas agrícolas, en especial en lo relativo a los aspectos no regulados por otras organizaciones internacionales, de modo que los países miembros puedan utilizarlos para producir productos básicos.

APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA REGIÓN (Tema 8 del programa)²²

67. El Comité recordó que había tratado este tema desde su 10ª reunión y que en su última reunión se había formulado la propuesta de intercambiar periódicamente información y experiencias en la aplicación del análisis de riesgos así como información sobre asistencia técnica en este sector entre los países miembros.

68. El Comité observó que había tres recomendaciones de la Comisión dirigidas a los gobiernos en materia de: participación activa de los gobiernos en la labor del Codex y participación de todas las partes interesadas, en la medida de lo posible, en la formulación de las posiciones nacionales sobre una determinada cuestión del Codex; garantías de transparencia y examen de las opiniones de los consumidores y el sector

²² CX/ASIA 99/9, 99/9-Add.1 (documento de sala no.6; información de China y Tailandia), y 99/9-Add.2 (documento de sala no.15; información del Japón).

privado; e incorporación de los principios de análisis de riesgos a la hora de establecer o actualizar la legislación nacional sobre inocuidad de los alimentos.

INFORMES DE LOS PAISES

Japón²³

69. Como actividades complementarias a las recomendaciones formuladas en la 10ª reunión del Comité sobre análisis de riesgos competente para Asia, se estableció un grupo de trabajo sobre métodos de encuestas sobre ingestión alimentaria y se realizó una encuesta por cuestionarios para recopilar información acerca de la situación y problemas actuales y los planes futuros en materia de seguimiento de la inocuidad de alimentos en los países miembros. De ocho países que habían contestado a dos cuestionarios, siete habían llevado a cabo una encuesta nutricional nacional iniciada por el Gobierno. No obstante, sólo un país ha utilizado los datos de dicha encuesta para estimar la exposición a los contaminantes de los alimentos, como por ejemplo los residuos de plaguicidas, y los aditivos alimentarios. Se señalaron las siguientes dificultades y limitaciones, con las que se enfrentaron las encuestas nutricionales realizadas: 1) una competencia profesional insuficiente en materia de acopio, procesamiento y análisis de datos; 2) la falta de fuerza de trabajo, en especial para el procesamiento y análisis de datos; 3) la presencia de factores que limitaban la eficacia de los métodos de encuesta vigentes; 4) la insuficiencia de fondos. Tres países indicaron la necesidad e importancia de que los países miembros intercambiaran información y experiencias. Un país hizo hincapié en la necesidad de continuar la labor de colaboración con objeto de armonizar los métodos de las encuestas alimentarias en Asia mediante seminarios o talleres específicos sobre cuestiones metodológicas inherentes a las encuestas alimentarias.

70. El Japón comenzó a establecer un sistema de evaluación de la exposición a los contaminantes de los alimentos combinando los datos de su encuesta nutricional nacional con los de otras fuentes de información sobre consumo de alimentos, y respondió a la solicitud del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas presentando una base de datos sobre la ingestión alimentaria diaria, en relación con el 97,5 percentil, basada en las clasificaciones alimentarias del Codex para la evaluación de la exposición aguda a los peligros. En esta labor, nos hemos dado cuenta de que el apoyo técnico del instituto de investigación es fundamental porque los métodos de tratamiento y análisis de datos son muy complicados y difieren de los que se utilizan en las encuestas nutricionales habituales. Además, hemos encontrado dificultades para reclasificar cada producto alimenticio según las clasificaciones alimentarias del Codex, dado que muchos de los alimentos que se consumen en el Japón no corresponden a los productos incluidos en la clasificación alimentaria del Codex. Para superar estos obstáculos estimamos absolutamente necesario realizar nuevos estudios a fin de elaborar métodos específicos de clasificación de alimentos que permitan utilizar los datos de las encuestas dietéticas para evaluar la exposición de los contaminantes de los alimentos y fomentar el intercambio de dicha experiencia técnica entre los países miembros.

Malasia

71. Recientemente Malasia ha establecido un comité nacional sobre análisis de riesgos y cinco subcomités nacionales sobre evaluación biológica, aditivos alimentarios, contaminantes de los alimentos, residuos de medicamentos veterinarios y residuos de plaguicidas, y comunicación de riesgos. En la etapa inicial, se están desplegando esfuerzos para cotejar a escala nacional los datos procedentes de fuentes distintas.

72. Recientemente, del 3 al 5 de noviembre de 1999, se han celebrado en Kuala Lumpur, Malasia, un seminario y un taller de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) sobre evaluación de riesgos y armonización, organizados por el ILSI y la FAO, en cooperación con el Ministerio de Salud de Malasia. Los objetivos del seminario y el taller han sido difundir información acerca de la aplicación de los principios de análisis de riesgos en el proceso de adopción de decisiones sobre inocuidad de los alimentos basadas en el riesgo, para subrayar y destacar la información disponible y las fuentes de datos que pueden utilizarse en el proceso de análisis de riesgos; familiarizar a los participantes con la evaluación de la inocuidad y el riesgo mediante estudios de casos interactivos y directos; y facilitar el diálogo entre los responsables de la reglamentación de los países miembros de la ASEAN, de modo que las normas de control de alimentos se armonicen con las normas del Codex. En el seminario se formularon varias recomendaciones, incluida la de compartir la información a fin de promover y facilitar la armonización con las normas del Codex y la aplicación del análisis de riesgos en la Región.

²³

CX/ASIA 99/9-Add.2 (documento de sala no.15).

Tailandia²⁴

73. Tailandia trata de incorporar el análisis de riesgos en el marco reglamentario, tal como lo recomienda el Codex, y de aplicar los tres tipos de análisis de riesgos.

DEBATE DEL COMITÉ

74. La delegación de Malasia propuso que el Comité pidiera al Japón que continuara sus esfuerzos de armonización y coordinara las actividades a fin de obtener datos sobre la ingestión alimentaria para los países de la Región. Podría adoptarse un enfoque por etapas, que incluyera la armonización del sistema de clasificación de alimentos, la utilización de los datos alimentarios en la evaluación de riesgos y las metodologías de evaluación alimentaria, incluido el análisis de datos.

75. Sobre la base de las propuestas de Tailandia y la India, el Comité ha acordado formular las siguientes recomendaciones para una aplicación satisfactoria de los principios de análisis de riesgos:

- La región asiática debe cooperar en la formulación de programas de capacitación a fin de promover una mayor comprensión de los principios de análisis de riesgos y de aplicarlos en sus programas de inocuidad de los alimentos. Es preciso pedir a la FAO y la OMS que presten apoyo, y en particular asistencia técnica, en esta labor.
- La FAO y la OMS deben desempeñar una función clave en la prestación de orientación acerca de la aplicación práctica de los principios de análisis de riesgos, en particular la evaluación de riesgos.
- La región asiática ha de participar activamente en las reuniones de los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, e Higiene de los Alimentos, a fin de elaborar un enfoque armonizado de análisis de riesgos, en especial para evaluar la exposición alimentaria a las sustancias químicas presentes en los alimentos, teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo de Asia. La evaluación de los contaminantes por parte del CCFAC debe revisarse de modo que se utilicen las 13 dietas regionales que emplearía el CCPR.
- Ha de alentarse al Codex, la FAO y la OMS a que elaboren directrices sencillas y prácticas sobre análisis de riesgos microbiológicos destinadas a los países miembros, en especial a los países miembros en desarrollo.
- Los países miembros deben compartir la información a fin de promover y facilitar la armonización con las normas del Codex y la aplicación del análisis de riesgos en la Región.
- Los países miembros han confirmado la recomendación de la Comisión de que se adopten estructuras y procedimientos organizativos que aseguren la transparencia y que permitan a los comités nacionales del Codex examinar las opiniones de los consumidores y del sector privado. Con ambos deben establecerse relaciones de cooperación en materia de comunicación de riesgos.
- El análisis de riesgos ha de basarse en datos científicos²⁵ y tener en cuenta las diferentes tolerancias que se registran en los países en materia de riesgos.
- El análisis de riesgos debe aplicarse por etapas.

Cuestiones prioritarias que han de examinarse en materia de evaluación de riesgos relacionados con los peligros microbiológicos en los alimentos

76. El Comité reconoció que la evaluación de riesgos aplicada al riesgo microbiológico estaba atrasada con respecto al riesgo químico. El Representante de la OMS informó de que su Organización había reconocido la necesidad de elaborar una metodología práctica para la evaluación del riesgo microbiológico y que la OMS, junto con la FAO, había celebrado una primera consulta sobre el tema en marzo de 1999. El informe de esta consulta, así como otra información sobre evaluación del riesgo microbiológico, están a disposición en el sitio de la OMS en la Web. Con el asesoramiento del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, se planificarían nuevas consultas en las que se evaluarían nuevos patógenos. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de Tailandia de que, con objeto de iniciar el debate e intensificar la cooperación en la Región sobre esta cuestión, Tailandia hiciera circular el formulario que había preparado para los países

²⁴ CX/ASIA 99/9-Add.1 (documento de sala no.6).

²⁵ Véase también el tema 12 del programa, párr. 105.

miembros a fin de recopilar información sobre las cuestiones prioritarias que habían de examinarse en relación con la evaluación de riesgos aplicada a los peligros microbiológicos en los alimentos.

Base de datos sobre alimentos para la evaluación de la exposición alimentaria

77. La delegación de Tailandia subrayó la necesidad de contar con datos sobre la ingestión alimentaria para evaluar la exposición. La delegación del Japón²⁶ y la República de Corea informaron acerca de las actividades que habían realizado poco tiempo antes en la esfera de las encuestas sobre ingestión alimentaria.

78. El representante de la OMS informó al Comité acerca de las “Directrices para el pronóstico de la ingestión alimentaria de residuos de plaguicidas”²⁷ y del primer Taller internacional sobre estudios alimentarios en el mundo, celebrado en los Estados Unidos de América en agosto de 1999, en el marco del Programa SIMUVIMA/Alimentos. Afirmó que la OMS seguiría prestando apoyo técnico en esta esfera.

79. El Comité acordó que:

- los países miembros deben establecer una capacidad propia para llevar a cabo una evaluación exhaustiva de la exposición alimentaria;
- los países miembros tienen que cooperar para establecer una base de datos nacional sobre ingestión alimentaria; y
- debe alentarse a los países miembros a intercambiar información y experiencia mediante capacitación, seminarios y talleres entre los países asiáticos. Se ha pedido a la FAO y la OMS y los países desarrollados que apoyen estas actividades desde el punto de vista financiero, o bien proporcionando asesoramiento especializado y modelos de programas informáticos y organizando cursos de capacitación.

Otros factores legítimos y aplicación del principio precautorio

80. El Comité convino en que:

- El consumo de alimentos y las condiciones ambientales de los países de Asia eran por lo general similares y que la exposición a los peligros no podía ser tan diferente. Por este motivo, los países miembros debían cooperar a fin de mejorar los enfoques prácticos aplicados al proceso de análisis de riesgos. Para estos países se trataría de una posibilidad de aprender y de comprender que “hay otros factores y medidas preventivas”.
- Los países miembros debían seguir de cerca las actividades del Codex para asegurar que los otros factores legítimos y la aplicación del principio precautorio no se transformaran en obstáculos al comercio, en especial en los países en desarrollo.
- Dado que mediante la circular CL 1999/16-GP se habían solicitado observaciones sobre la inclusión del principio precautorio en los principios de trabajo aplicables al análisis de riesgos, Tailandia y otros países miembros interesados deberían enviar sus observaciones escritas al Secretario de la Comisión para mediados de diciembre.

CUESTIONES RELATIVAS AL RECONOCIMIENTO MUTUO (Tema 9 del programa)²⁸

81. La delegación de Tailandia presentó un documento en el que se subrayaban los beneficios del acuerdo de reconocimiento mutuo para los interlocutores comerciales y compartió información sobre los avances realizados en su país. La delegación indicó que el éxito del acuerdo dependía en gran parte de la adecuación y eficacia de la infraestructura de control sanitario y que, por tanto, era necesario transferir tecnología de los países desarrollados a los países en desarrollo, y entre los países importadores y exportadores. Tailandia formuló varias propuestas.

82. La delegación de Indonesia, al apoyar plenamente las propuestas de Tailandia, afirmó que debería evitarse toda duplicación de esfuerzos a nivel de los organismos internacionales de acreditación y de los sistemas de certificación vigentes, como por ejemplo la Guía 25 de la ISO. La delegación invitó a los países miembros a participar activamente en la labor de la OMC, en especial en la del Comité sobre OTC.

²⁶ CX/ASIA 99/9-Add. 2 (documento de sala no.15).

²⁷ WHO/FSF/FOS 97/7 (1997).

²⁸ CX/ASIA 99/10 (documento de sala no.7).

83. Sobre la base de las propuestas de Tailandia, el Comité acordó lo siguiente:
- La Comisión del Codex Alimentarius ha de desempeñar una función activa en la promoción del acuerdo multilateral de reconocimiento mutuo entre los países miembros;
 - Los países miembros deben participar activamente en la elaboración de directrices sobre el juicio de equivalencia de las medidas sanitarias asociadas con el sistema de inspección y certificación del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), con objeto de proporcionar orientación acerca del acuerdo de reconocimiento mutuo;
 - Los países miembros deben aplicar las Directrices para la elaboración de acuerdos de equivalencia relativos a los sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos²⁹, adoptadas por la Comisión a la hora de concluir sus acuerdos bilaterales o multilaterales de mutuo reconocimiento;
 - El CCASIA ha de pedir a la Comisión, la FAO y la OMS que recaben asistencia de los organismos especializados de las Naciones Unidas a fin de elaborar un marco concreto para la transferencia de tecnología de los países desarrollados a los países en desarrollo en forma de programa conjunto para el establecimiento de un sistema sostenible.

PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS EN EL CODEX Y A ESCALA NACIONAL (Tema 10 del programa)³⁰

84. El Comité observó que la Comisión el Codex Alimentarius, en sus 20º, 21º y 23º períodos de sesiones, había examinado la participación de los consumidores en la labor del Codex. En su 23º período de sesiones, la Comisión, tras los debates mantenidos, había propuesto que los comités regionales del Codex siguieran representando un foro para el intercambio de experiencias sobre las maneras y los medios de acrecentar el aporte de los consumidores a los comités nacionales y los puntos de contacto del Codex. Las recomendaciones de la Comisión³¹ se señalaron a la atención del Comité.

85. El observador de la Unión Internacional de Consumidores, al hacer referencia a las observaciones formuladas por su Organización³², hizo hincapié en la necesidad de respaldar y fortalecer la participación de los consumidores, habida cuenta de la creciente importancia de las normas del Codex en la salud de los consumidores y el comercio alimentario mundial. La Unión Internacional de Consumidores informó acerca de sus actividades destinadas a acrecentar la capacidad de los grupos de consumidores para participar en la labor del Codex, incluido un taller regional de capacitación organizado en agosto de 1999 en colaboración con el Gobierno de Tailandia, que había representado un avance importante. Además, señaló a la atención del Comité los resultados de la encuesta que había llevado a cabo en Asia y el Pacífico y en la que se había destacado la necesidad de un mecanismo más eficaz para que los consumidores aportaran su propia contribución al establecimiento de normas alimentarias a nivel nacional. Concretamente, exhortó a los miembros del Comité a que tuvieran a bien:

- informar al CCASIA acerca de los progresos realizados en el logro de la participación de las organizaciones de consumidores, en sus respectivos países;
- identificar las mejores prácticas y elaborar directrices a fin de mejorar la participación de los consumidores en el Codex y a escala nacional;
- movilizar fondos para respaldar la participación de las organizaciones legítimas de consumidores, en especial en los países en desarrollo;
- invitar a las organizaciones legítimas de consumidores a seminarios, talleres de capacitación, consultas y actividades relacionadas a nivel nacional, subregional, regional e internacional;
- instar a los Comités nacionales del Codex a que pidan a las organizaciones legítimas de consumidores que adopten medidas para aumentar la participación de los consumidores a escala nacional; y

²⁹ ALINORM 99/30A, Apéndice II.

³⁰ CX/ASIA 99/11, CX/ASIA 99/11-Add.1 (documento de sala no.3; observaciones de la Unión Internacional de Consumidores) y 99/11-Add.2 (documento de sala no.8; información de Tailandia).

³¹ CX/ASIA 99/11, párr. 4.

³² CX/ASIA 99/11-Add.1 (documento de sala no.3).

- exhortar a los comités nacionales del Codex a que involucren a las organizaciones de consumidores en la difusión de información sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos a nivel nacional, en el ámbito de las actividades de fortalecimiento de las capacidades.

86. El Observador de la Asociación Internacional de Organizaciones Alimentarias de Consumidores manifestó su apoyo a la participación de los consumidores en la labor del Codex y en las iniciativas y actividades de la Unión Internacional de Consumidores.

INFORMES DE LOS PAÍSES

Bhután

87. En Bhután la función de las organizaciones de consumidores es muy escasa. Sin embargo, en opinión de la delegación de este país, los consumidores podrían jugar un papel sumamente importante, sobre todo en cuanto a sensibilizar a la población acerca de la importancia de la inocuidad de los alimentos para proteger a los consumidores a nivel de base. Así pues, la sensibilización y la información podrían ser funciones vitales para la Unión Internacional de Consumidores.

India

88. India tiene un comité nacional del Codex en el que están representadas las organizaciones de consumidores reconocidas. En sus varios comités también se incluye a representantes de los consumidores, quienes reciben todos los documentos de los programas, asisten a las reuniones y participan activamente en la labor de los comités. Asimismo, los representantes de los consumidores también forman parte del Comité central de normas alimentarias, el organismo especializado que recomienda la adopción de normas alimentarias nacionales obligatorias en virtud de la Ley por la cual se ha creado la Fundación de la Prensa de Asia (PFA).

89. Las asociaciones de consumidores reconocidas están autorizadas, en virtud de la Ley relativa a la PFA, a tomar muestras alimentarias y perseguir legalmente los casos de adulteración de alimentos.

Indonesia

90. Ha participado activamente en las actividades de una ONG (Jayasan Lomboga Consumer Indonesia). Se trata de uno de los miembros del comité nacional del Codex que se ha reestructurado recientemente. Además de esto, Indonesia también es miembro de la ISO. Este año se ha emanado con éxito la Ley de protección del consumidor no. 8/1999, que ha entrado en vigor el 20 de abril de 1999. A partir del 21 de julio de 2000 empezará a aplicarse el Reglamento gubernamental sobre etiquetado y publicidad alimentarios no. 69/1999.

Japón

91. Por lo que concierne a la participación de los consumidores en actividades que dependen del Codex, el Gobierno del Japón en general se ha esforzado por hacer público el proceso de adopción de decisión. Por ejemplo, el Gobierno reúne a los consejos pertinentes con algunos miembros de los comités que representan a los grupos de consumidores. El registro de los debates mantenidos en el Consejo se abrirá al público a través del sitio del Gobierno en la Web, y en el proceso de debate se examinarán las observaciones de la opinión pública.

Nepal

92. Las actividades de control de alimentos tienen por objeto ser de utilidad para los consumidores mediante el suministro de alimentos inocuos y sanos y la participación activa de los organismos multisectoriales gubernamentales y no gubernamentales. Para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos se tienen en cuenta la función de la industria, el comercio y los grupos de consumidores, así como la función de los organismos gubernamentales.

OMS

93. Uno de los diez puntos de la estrategia regional de fomento de la inocuidad de los alimentos en la Región del Asia Sudoriental³³ consiste en establecer relaciones de trabajo eficaces con los consumidores.

³³ Está a disposición de los participantes.

DEBATE DEL COMITÉ

94. La delegación de Tailandia también informó al Comité de sus actividades nacionales en esta esfera³⁴. Tras reconocer la importancia de la participación de los consumidores en la labor del Codex, la delegación formuló varias propuestas. El Comité las apoyó en general y acordó lo siguiente:

- Que se examinara la cuestión de la participación de las organizaciones de consumidores en la elaboración de normas alimentarias a todos los niveles de deliberación a fin de asegurar una mayor transparencia en los procesos de trabajo del Codex;
- Que los países asiáticos cooperaran con objeto de fomentar una mayor participación de los consumidores en el establecimiento de normas en materia de inocuidad de los alimentos, y de aplicar la comunicación de riesgos a los consumidores facilitándoles conocimientos e información por distintos medios;
- Que los países miembros examinaran la manera de hacer participar a los representantes de las organizaciones de consumidores en sus actividades nacionales.

95. El Presidente agradeció a la Unión Internacional de Consumidores su contribución.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 11 del programa)³⁵

96. La delegación del Bhután, respaldada por las delegaciones de Myanmar y la República de Corea, presentó la candidatura de Malasia. El Comité convino en presentar la candidatura de Malasia para que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 24º período de sesiones, lo nombrara Coordinador del Codex para Asia. La delegación de Malasia agradeció al Comité por haber presentado su candidatura y le aseguró que, una vez que se designara a su país como Coordinador, éste trabajaría en estrecha colaboración con el Representante Regional de Asia.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 12 del programa)**Composición del Comité Ejecutivo**

97. La delegación de China, al hacer referencia a la observación formulada por la delegación de la República de Corea en el 23º período de sesiones de la Comisión, propuso que el mandato de los representantes regionales se acortara a dos años para que fuese compatible con el del Presidente y de los Vicepresidentes de la Comisión. Propuso asimismo que se aumentara el número de los miembros del Comité Ejecutivo, o bien que se aumentara el número de los asesores para mejorar la representación de las regiones³⁶.

98. También la delegación de Malasia, respaldada por la delegación de la República de Corea, propuso que se añadieran otros dos asesores a los que habían de acompañar al Representante Regional a fin de mejorar el aporte de los países miembros e intensificar la colaboración entre los mismos en la región. La delegación sugirió asimismo que se elaboraran criterios de selección para los asesores.

99. El Observador de la Unión Internacional de Consumidores hizo referencia al debate mantenido por la Comisión en su 23º período de sesiones³⁷ y subrayó la necesidad de que las organizaciones de consumidores pudieran asistir a las reuniones del Comité Ejecutivo en calidad de observadores para que sus procedimientos fueran lo más transparentes posible. También hizo referencia a la solicitud de información presentada por la delegación del Japón en ese período de sesiones acerca de si los miembros podían asistir en calidad de “observadores” a las reuniones del Comité Ejecutivo y afirmó que la Comisión había pedido a la Secretaría que consultara con el asesor jurídico y con las oficinas de los Directores Generales de la FAO y la OMS sobre estas cuestiones, y que informara al respecto al Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP).

100. Sin embargo, la delegación de la India opinó que la admisión de un número excesivamente elevado de miembros dificultaría la labor del Comité Ejecutivo y que, si quedaran aseguradas la transparencia y una representación regional equitativa, no sería necesario aumentar el número de miembros. También la delegación de Filipinas expresó cierta preocupación acerca de la aparente falta de una clara demarcación

³⁴ CX/ASIA 99/11-Add.2 (documento de sala no.8).

³⁵ CX/ASIA 99/12.

³⁶ CX/ASIA 99/2-Add.1 (documento de sala no.2).

³⁷ ALINORM 99/37, párrs. 44-46.

entre las responsabilidades de los representantes regionales y las de los coordinadores. Estas opiniones fueron apoyadas por la delegación de Nepal.

101. Dado que no logró ningún consenso al respecto, y la Comisión pidió al CCGP que examinara la composición del Comité Ejecutivo³⁸, el Comité exhortó a los países miembros interesados a que manifestaran sus preocupaciones y presentaran propuestas en la reunión siguiente del CCGP, en abril de 2000.

Necesidad de intensificar la cooperación y la interacción entre los países miembros en relación con la labor del Codex

102. La delegación del Japón presentó el documento de sala no.12. Al hacer referencia a la inclusión del “agua mineral” en el Anteproyecto de Norma para las Aguas Embotelladas/Envasadas Distintas de las Aguas Minerales Naturales, la delegación propuso que se adoptaran algunas medidas para mejorar los resultados de la labor de elaboración de normas del Codex de la Región de Asia, y que la información, observaciones y preocupaciones correspondientes se transmitieran al Representante Regional de Asia.

103. La delegación de Filipinas expresó la opinión de que la responsabilidad de informar al Comité Ejecutivo acerca de las opiniones de los países de la Región recaía más bien en el Coordinador, tal como se estipula en el Artículo 4 c) ii), y que las responsabilidades de los representantes regionales debían tener un carácter más global y general. Varias delegaciones convinieron en que era necesario definir más claramente las responsabilidades de los representantes regionales.

104. La delegación de la India pidió que se iniciara dentro del Codex la labor de elaboración de directrices para el establecimiento de bases de datos en los países sobre la legislación de los países importadores a fin de facilitar las exportaciones. Se afirmó además que tales directrices sobre las bases de datos no debían estar en conflicto con las funciones del Codex. Una interacción periódica entre los países de la Región contribuiría a asegurar que la aplicación de dicha legislación fuese uniforme y estuviera en consonancia con las normas del Codex. Se informó al Comité de que para la preparación de dichas bases de datos se solicitaría asistencia de la FAO, la OMS y la OMC.

105. El Comité estuvo de acuerdo con las siguientes recomendaciones relativas a las propuestas de la India y el Japón:

- El Comité debe pedir al CCGP que especifique las responsabilidades de los representantes regionales a fin de diferenciar claramente sus tareas de las de los coordinadores;
- Los países miembros deben ayudar al Representante Regional y al Coordinador de Asia a contribuir más activamente a la labor del Comité Ejecutivo transmitiéndole a uno de los dos las informaciones, observaciones y preocupaciones que corresponda, para permitirle hacer frente a los problemas con que tropiezan los países miembros;
- Debe alentarse a los países miembros a presentar observaciones escritas en respuesta a las circulares y los documentos de trabajo, de modo que se pongan en conocimiento de los comités del Codex pertinentes las condiciones y opiniones de la Región;
- Los países miembros deben encontrar oportunidades y mecanismos para intercambiar información, observaciones, datos y preocupaciones, y para intensificar la comunicación entre ellos;
- Los países miembros han de tratar de obtener conjuntamente los datos necesarios para la elaboración de las recomendaciones del Codex;
- Se debe alentar a la FAO y la OMS a que se asocien con las instituciones de investigación de los países en desarrollo en la coordinación de los estudios destinados a generar datos epidemiológicos y otros datos relacionados que puedan utilizarse en la elaboración de las normas del Codex, a fin de que éstas tengan un alcance verdaderamente mundial; y
- La FAO y la OMS deben invitar a científicos y expertos de los países en desarrollo a las reuniones del JECFA, la JMPR y otras consultas de expertos.

³⁸

ALINORM 99/37, párr. 66.

Necesidad de consenso para la elaboración de normas internacionales

106. La delegación de Malasia presentó la Parte II del documento de sala no.17 y propuso lo siguiente: que el Reglamento del Codex se enmendara de modo que la determinación del consenso se ajustara a lo establecido por la OMC; que si fuese necesaria una votación, las decisiones se adoptarían por una mayoría de dos tercios de los votos emitidos, tanto en la Comisión como en el Comité; además, que se elaborara una lista para examinar sistemáticamente en las reuniones del Codex todas las observaciones escritas recibidas antes de la reunión, y que en la adopción de decisiones se tuvieran en cuenta estas observaciones.

107. Al parecer, había consenso general sobre la adopción de una mayoría de dos tercios. Sin embargo, varias delegaciones se declararon preocupadas acerca de los derechos de voto de los países no presentes en las sesiones de la Comisión o los comités. Dado que el documento se puso a disposición durante la reunión y la cuestión se incluiría en el programa de la reunión siguiente del CCGP, el Comité pidió a Malasia que expresara sus opiniones en la reunión y exhortara a los demás países a estudiar el documento antes de la reunión.

Tratamiento especial y diferenciado de los países en desarrollo

108. La delegación de Malasia presentó la Parte I del documento de sala no.17 e hizo hincapié en que, a la hora de elaborar las normas y otras recomendaciones del Codex, se prestara especial atención a las necesidades y condiciones de los países en desarrollo, y en que las recomendaciones del Codex no debían crear obstáculos a las exportaciones de los países en desarrollo. La delegación propuso que se enmendara el Artículo X del Reglamento con el fin de reflejar estas necesidades.

109. Algunas delegaciones manifestaron su apoyo en principio. No obstante, se destacó que las normas del Codex debían basarse en la ciencia y que este principio no tenía que abandonarse. Se afirmó que, como uno de los objetivos de las normas del Codex era facilitar el comercio, la segunda propuesta no parecía ser necesaria. La delegación de Malasia aclaró que la propuesta no negaba en modo alguno la necesidad de aplicar el principio de inocuidad de los alimentos.

110. Se informó al Comité de que se había distribuido a los países miembros, a fin de recabar sus observaciones, una carta circular sobre la revisión del Código de Ética para el Comercio Internacional en la que se indicaba la necesidad de aplicar un Tratamiento especial y diferenciado a los países en desarrollo. Se invitó a la delegación de Malasia y otras delegaciones a que enviaran observaciones escritas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius para mediados de diciembre. Dado que el documento de sala no.17 se había puesto a disposición durante la reunión, y la cuestión se incluiría en el programa de la reunión siguiente del CCGP, el Comité pidió a Malasia que expresara sus opiniones durante la reunión y exhortó a los demás países a que estudiaran el documento antes de la misma.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 13 del programa)

111. Se estableció provisionalmente que la reunión siguiente del Comité se celebraría en Malasia a principios del año 2002. La fecha y el lugar exactos de la reunión se determinarían después de una consulta entre el Coordinador y la Secretaría del Codex.

112. El Comité tomó nota de que la reunión siguiente del Comité se celebraría en inglés y chino y que, si se admitiera en calidad de miembros a países de habla árabe, se añadiría también el árabe. Por lo tanto, todos los documentos de trabajo se traducirían igualmente a estos idiomas.

RESUMEN DEL ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LAS LABORES

ASUNTO:	Trámite:	Medidas adoptadas por:	Documento de referencia (ALINORM 00/15):
Anteproyecto de Norma para los Productos Acuosa del Coco	5	47ª reunión del Comité Ejecutivo 20ª reunión del CCPFB	Apéndice II Párrs. 16-28
Código de Prácticas de Higiene para los Productos Acuosa del Coco	1, 2	47ª reunión del Comité Ejecutivo	Párrs. 29-30
Anteproyectos de Normas para: Leche compensada Evaporada Leches Compensadas Condensadas Leches Compensadas en Polvo	1, 2	47ª reunión del Comité Ejecutivo Malasia, Tailandia	Párrs. 31-36
Anteproyecto de Norma para los Fideos Instantáneos	1, 2	47ª reunión del Comité Ejecutivo China, Indonesia, Japón, Malasia, República de Corea, Tailandia	Párrs. 10-15
Información e informes de los gobiernos sobre control e inocuidad de los alimentos: Aplicación del sistema de HACCP Aplicación del análisis de riesgos Reconocimiento mutuo Participación de los consumidores	-	Gobiernos 13ª reunión del CCASIA	Párrs. 37-95

ALINORM 01/15
APÉNDICE I
LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Ms. Kanya Sinsakul
Président: Secretary-General
Presidente: Thai Industrial Standards Institute
 Rama VI St., Ratchathewi, Bangkok 10400
 Tel: 202-3401-2
 Fax: 246-4085
 Email: kanya@tisi.go.th

BHUTAN
BHOUTAN

Mr. Ugyen Gonphel
 Planning Officer
 Codex Contact Point of Bhutan
 Ministry of Agriculture
 Thimphu
 Tel: 00975-2-322909
 Fax: 00975-2-324898
 Email: ppd-moa@drunknet.bt

CAMBODIA
CAMBODGE
CAMBOYA

Mr. Chuon Khlauk
 Deputy Director
 Cambodia Import Export Inspection and Fraud
 Repression Department
 50 Eo, 144 street, Phnom Penh
 Tel : 855-15-832974
 Fax: 855-23-426166

CHINA
CHINE

Dr. Kan Xuegui
 Counsel
 Dept.Health Legislation and Supervision,
 Ministry of Health
 #1 Xizhimenwai Nanlu, Beijing 100044
 Tel: 86-10-68792384
 Fax: 86-10-687-92387
 Email: xgk2@chsi.moh.gov.cn

Dr. Ho Yuk Yin
 Community Physician
 Department of Health, Hong Kong Special
 Administrative Region
 Tel: 852-29618700
 Fax: 852-28360293
 Email: cphkdh@netvigator.com

Ms. Zhao Xinhong
 Assistant of Director
 Dept. of Market and Economic Information
 Ministry of Agriculture
 No.11 Nongzhanguan Nanli, Beijing 100026
 Tel: 8610-64193156
 Fax: 8610-64192468
 Email: zhxh111@263.net

Ms. Liu Suying
 Associated Professor
 Quality Control and Inspection for Livestock
 Product, Ministry of Agriculture
 No. 20, Chaoyang qu, Maizidian Beijing
 100026
 Tel: 8610-64194615
 Fax: 8610-64194611, 8610-64194681

Mr. Yan Weixing
 Deputy Director
 Institute of Food Safety Control and
 Inspection Ministry of Health
 No.7, Pan Jia Yuan Nan Li Beijing 100021
 Tel: 8610-67791253
 Fax: 8610-67711813

Mr. Chen Rui
Section Chief
Dept. Health Legislation and Inspection Ministry
of Health
No.1, Xizhimenwai Nanlu, Beijing 100044
Tel: 86 10 68792403
Fax: 86 10 68792408
E-mail: chenr@chsi.moh.gov.cn

Mr. Liu Yong
Engineer
Administration for Entry-Exit Inspection and
Quarantine Bureau of Shandong
Province
Tel: 865322679567-6209 (6211)
Fax: 865322676427
Email: liuyong65@yahoo.com

INDIA
INDE

Shri S.M. Acharya
Joint Secretary
Ministry of Commerce
Udyog Bhavan, New Delhi-110011

Shri J. Hari Narayan
Joint Secretary
Ministry of Food Processing Industries
Panchsheel Bhavan, August Kranti Marg, New
Delhi
Tel : 91-11-649-2476
Fax: 91-11-649-3298
Email: kameha@del3.vsnl.net.in

Shri S.C. Brahma
Joint Secretary
Ministry of Consumer Affairs & Public,
Distribution, Department of Public
Distribution, Krishi Bhavan, New Delhi
Tel: 91-11-3382956
Fax: 91-11-3782213

Shri B.B. Pattanaik
Joint Commissioner (Storage & Research)
Ministry of Consumer Affairs & Public,
Distribution, Department of Public
Distribution, Krishi Bhavan, New Delhi
Tel: 91-11-3383108
Fax: 91-11-3782213

Dr. Narendra Varshney
Specialist IV
National Dairy Development Board.
P.B. No.9506, VIII Block, 80 Feet Rd.,
Koramangala, Bangalore - 560 095
Tel: 0091-80-5711341
Fax: 0091-80-5711168
Email: nnv@bang.nddb.ernet.in

INDONESIA
INDONESIE

Mr. Herudi Kartowisastro
Director General - Bsn
National Standardization Agency of Indonesia
Manggala wanabakti block IV, 4th floor, JL.
Gatot Subroto. Sena-jan, Jakarta
Tel: 62-21-5747043
Fax: 62-21-5747044
Email: bsn@bsn.or.id

Mr. Wahyudi Sugiyanto
Director
Ministry of Agriculture
Harsono RM no. 3 Ragunan, Pasar Minggu,
Jakarta 12550
Tel: 62-21-7815880
Fax: 62-21-7815880
E-mail: kapsa.agribisnis@deptan.go.id

Mr. Muhamad Yamin Rahman
Director for Agro Industry
Ministry of Industry and Trade
JL. Gatot Subroto 52-53 17th Floor, Jakarta
Selatan
Tel: 021-5252709
Fax: 021-5252709
Email: dira-ikahh@dprin.60.id

Prof. Dr. Tien R. Muchtadi
Expert to the Minister
Ministry of food & Horticulture
RI Jlh Lewgkeng No.2 IPB-CamPus Darmaga
Bogur
Tel: 251-621326
Fax: 251-621-326

Prof. Dr. Florentinus Gregorius Winarno
Bogor Agricultural University,
Food Technology Development Center
Tel: 251-621031
Fax: 251-621-031
Email: winarno@bogor.wasantara.net.id

Mr. Akhmad Suhardiyawto
Ministry of Agriculture
JL Harsono R.M. #3. Gd. D Lt.3 Jakarta 12550
Tel: 62-21-7815880
Fax: 62-21-7815880

Mr. Hamdansah Hardigaluh
Vice President
PT Nestle Indonesia
Jl. Let.Jen., T.B. Simatupang Kav.88, Jakarta
12000
Tel: 62-21-78836000
Fax: 62-21-78836001
Email: Hamdansah.Hardigaluh@id.nestle.com

Mr. Darmawan Thomas Tjokronegoro
Director
GAPMMI (Indonesian Food & Beverage
Association)
Jl. K.H. Muhasyim IV-3q-Cilandak Jakarta
Selatan 12430
Tel: 021-7661612, 7230090
Fax: 021-7510380

Ms. Sunaryo Endang Suliatiyovati
PT. Indofood Sukses Makmur
Jl. Ancol I no.4-5 Jakarta 14430
Tel : 62-21-6909432
Fax: 62-21-6909433

JAPAN JAPON

Dr. Nobuo Yoshiike
Senior Researcher
National Institute of Health and Nutrition
Ministry of Health and Welfare
1-23-1, Toyama, Shinjuku-tu,
Tokyo 162-8636
Tel: 81 3 32035722
Fax: 81 3 32085605
Email: nobuoyos@nih.go.jp

Mr. Akihiko Nishiyama
Director for International Standardization
Standards and Labelling Division, Food and
Marketing Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo 100
Tel: 81-3-3507-8592
Fax: 81-3-3502-0438
Email: akihiko_nishiyama@nm.maff.go.jp

Mr. Eiji Fukuda
Deputy Director
Standards and Labelling Division,
Food and Marketing Bureau,
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki,
Chiyoda-ku, Tokyo 100
Tel: 81-3-3502-8111 ext. 4855
Fax: 81-3-3502-0438
Email: eiji_fukuda@nm.maff.go.jp

Ms Noriko Matsunami
Section Chief, Groceries
Oils and Fats Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100
Tel: 81-3-3501-3815
Fax: 81-3-3502-0614
E-mail: noriko_matsunami@nm.maff.go.jp

Takeshi Morita
Section Chief
Food Sanitation Division,
Environmental Health Bureau,
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo 100
Tel: 81-3-3595-2326
Fax: 81-3-3503-7965
Email: TM-EXQ@mhw.go.jp

Mr. Yoshihiro Ono
Technical Advisor
The Japan Food Industry Center
Tel: 03-3814-0666

Mr. Shuji Iwata
Technical Advisor
The Japan Food Industry Center
Tel: 81-3-3470-1170
Fax: 81-3-3470-6631

Mr. Kouichiro Housai
Technical Advisor
The Japan Food Industry Center
Tel: 81-3-3865-0811
Fax: 81-3-3865-0815

Mr. Shinji Kawagoe
Technical Advisor
The Japan Food Industry Center
Tel: 81-3-3865-0811
Fax: 81-3-3865-0815

Mr. Yasuo Momiyama
Technical Advisor
The Japan Food Industry Center
Tel: 81-3-3865-0811
Fax: 81-3-3865-0815

**KOREA, REPUBLIC OF
COREE, REPUBLIQUE DE
COREA, REPUBLICA DE**

Mr. Sung-Kun Shim
Director
Republic of Korea Embassy in Thailand
Tel: 2-247-7537
Fax: 2-247-7535
Email: com@kormail.net

Mr. Young Lee
Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku, Seoul
Tel: 82-2-380-1726
Fax: 82-2-388-6396
Email: codexkorea@kfda.go.kr

Dr. Hae-Jung Yoon
Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku, Seoul
Tel: 82-2-380-1687
Fax: 82-2-382-4892
Email: hjyoon@kfda.go.kr

Dr. Mee-Ah Park
Senior Researcher
Ministry of Health & Welfare
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku, Seoul
Tel: 82-2-380-1559
Fax: 82-2-383-8321
Email: codexkorea@kfda.go.kr

Mr. Min-Ho Ko
Manager
NongShim Co., Ltd.
370, Shindaebang-Dong, Dongjak-Ku, Seoul
Tel: 82-343-450-5716
Fax: 82-343-457-7004 / 457-7004
Email: konrad@chollian.dacom.co.kr

LAOS

Mr. Bounlonh Ketsouvannasane
Director of Food Control Division -
FDD. MOH
Food and Drug Department
Ministry of Health
Vientiane
Tel: 856-21-214-013-14
Fax: 856-21-214-015

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Dr. E-Siong Tee
Institute for Medical Reserach
Jalan Pahang, 50588 Kuala Lumpur
Tel: 603-2986704
Fax: 603-2943575
Email: teees@imr.gov.my

Ms. Noraini Dato' Mohd Othman
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division,
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E,
Office Complex Jalan Dungun,
Damansara Heights, 50490 Kula Lumpur
Tel: 603-2555943
Fax: 603-2537804
Email: ani@dph.gov.my

Ms. Noraini Sudin
Head, Technical Advisory Service
Palm Oil Research Institute of Malaysia
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 10620, Kuala Lumpur 50720
Tel : 60-3-825-9432
Fax: 60-3-825-9446
Email: noraini@porim.gov.my

Ms. Rosnah Hussin
Research Officer
Palm Oil Research Institute of Malaysia,
P.O. Box 10620, Kuala Lumpur 50720
Tel: 03-8259155
Fax: 03-8259446
Email: hrosnah@porim.gov.my

Dr. Vincent Ng Hooi
 Director
 Industry Development Services Division,
 Department of Veterinary Services
 Block A, 8&9th Floor, Exchange Square, Off
 Jalan Semantan, 50630 Kuala Lumpur
 Tel: 03-2540077
 Fax: 03-2541771
 Email: vincent@jph.gov.my

Ms Nor Aziyah Rammuddin
 Assistant Secretary
 Ministry of Primary Industries
 6-8th Floor, Menara Dayabumi, Jalan Sultan
 Hishamuddin, 50654 Kuala Lumpur
 Tel: 03-22756135
 Fax: 03-22745014

Mr. NG Kim Keat
 Nutrition & Regulatory Affairs Manager
 Kellogg Asia Marketing Inc
 (Malaysia Branch)
 Kellogg Malaysia Manufacturing SB,
 Suite 18-04, Level 18 Menara Lion 165 Ampang
 50450 KL
 Tel: 603-2473728
 Fax: 603-21627332
 Email: Kim-keat.Ng@Kellogg.com

Mr Wong Yee Wah
 Technical Director
 Dutch Baby Milk Industries, MALAYSIA
 13, Jalan Semangat, Petaling Jaya, Selangor
 Tel: 603-7584055
 Fax: 603-7567477

Dr. Noraini Khalid
 Head, Food Processing Research Programme
 Food Technology Centre
 Malaysian Agricultural Research and
 Development Institute (MARDI)
 G.P.O. Box 12301, 50774 Kuala Lumpur.
 Tel: 603-9437722
 Fax: 603-9422906
 Email: noramk@mardi.my

MYANMAR

Dr. Naing Tint San
 Head of Health Dept.
 YCDC
 7 (D) Pyidaungsu Yeiktha, Dagun Township,
 Yangon.
 Tel: 09-28020, 286538

NEPAL

Dr. Tika Karki
 Director
 Central Food Research Laboratory
 Babar Mahal, Kathmandu
 Tel : 262430
 Fax: 977-1-262337
 Email: tika_bdr@tbk.wlink.com.np

Mr. Dip Jung Shah
 Chief Quality Control & Standardization
 Division
 Central Food Research Laboratory, Quality
 Control & Standardization Division
 Babar Mahal, Kathmandu
 Tel: 262369, 240016, 262430
 Fax: 997-1-262337

PHILIPPINES FILIPINAS

Dr. Ma. Concepcion C. Lizada
 Acting Director
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product
 Standards (BAFPS)
 Department of Agriculture, Elliptical Rd.,
 Diliman, Quezon City
 Tel: 063-2-927-1054
 Fax: 063-2-920-4085
 Email: mcclizada@cuadoramail.com

Ms. Jindra Linda J. Demeterio
 Agricultural Attache
 Department of Agriculture
 Philippine Embassy, 760 Sukhumvit Rd.,
 Bangkok 10110
 Tel: (662) 2590139-40
 Fax: (662) 2597373
 Email: jindrabk@loxinfo.co.th

SINGAPORE SINGAPOUR SINGAPUR

Mr. Wang Nan, Chee Daniel
 Commissioner of Public Health
 Ministry of the Environment, Singapore
 40, Scotts Rd., #24-00
 Tel: 65-731-9924
 Fax: 65-731-9456
 Email: WANG_Nan_Chee@env.gov.sg

Ms. Seah Huay Leng
 Head, Food Control Dept.
 Ministry of the Environment
 40 Scotts Road, The Environment Building 19th
 Storey Singapore 228231
 Tel: 65-731-9819
 Fax: 65-731-9844/43
 Email: SEAH_Huay_Leng@env.gov.sg

Dr. Chiew King, Tiong Paul
 Head, Food Inspection Services Branch
 Primary Production Department
 51, Jalan Buroh, Singapore 619495
 Tel: 267-0820
 Fax: 265-0784
 Email: Paul_CHIEW@ppd.gov.sg

Dr. Chua Tze Hoong
 Senior Primary Production Officer
 Primary Production Department
 MND Building, 5 Maxwell Rd., #02-00
 Tel: 65-325-7687
 Fax: 65-220-6068
 Email: CHUA_Tze_Hoong@ppd.gov.sg

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Prof.Dr. Pakdee Pothisiri
 Director-General
 Department of Medical Sciences,
 Ministry of Public Health
 Tel : 589-9862
 Fax: 951-1459
 Email: ppakdee@health.moph.go.th

Dr. Songsak Srianujata
 Director
 Institute of Nutrition Mahidol University,
 Salaya Putthamonthon Nakhonpathom 73170
 Tel : 441-9740
 Fax: 441-9344
 Email: rassn@mahidol.ac.th

Mr. Sitdhi Boonyaratpalin
 Deputy Director General
 Department of Fisheries Kasert Klang
 Bangkok 10900
 Tel : 562-0524
 Fax: 562-0554
 Email: sitdhib@fisheries.go.th

Miss Sirilak Suwanrangsi
 Fish Technologist 8
 Fish Inspection and Quality Control Division
 Department of Fisheries
 Tel : 562-0552-3
 Fax: 579-6687
 Email: sirilak@fisheries.go.th

Mrs. Vorapee Suwatanaviroj
 Senior Veterinary Expert
 Department of Livestock Development
 Phayathi Road Bangkok 10400
 Tel : 251-8025
 Fax: 254-1916

Miss Ganjaneer Thampipattanakul
 Veterinarian 8
 Department of Livestock Development
 Phayathi Road Bangkok 10400
 Tel : 2515-988
 Fax: 2517-922

Mrs. Nantapan Rattanatham
 Director of Agri. Chem Division
 Div. of Agri. Chemistry
 Jatuchak Bangkok 10900
 Tel : 579-7549
 Fax: 561-5034

Mr. Charun Pornkuntham
 Chief of Center of Export Inspection &
 Certification for Agricultural Products
 (CEICAP)
 Agricultural Chemistry Division
 Department of Agriculture
 Chatuchak Bangkok 10900
 Tel : 579-8602, 579-7550, 579-0159
 Fax: 561-5034
 Email: charun@doa.go.th

Mrs. Juntip Tumrongsiskul
 Scientist Level 8
 Agricultural Toxic Substances Division,
 Dept. of Agriculture
 Ministry of Agriculture and Cooperative
 Bangkok 10900
 Tel : 579-7668
 Fax: 561-4695

Ms. Kunlaya Tamnuponpan
 Scientist 7
 Div. of Agri. Chemistry
 Jatuchak Bangkok 10900
 Tel : 579-0159 ext 120
 Fax: 561-5034

Ms. Kulwilai Suthilucksanavanish
Scientist 7
Div. of Agri. Chemistry
Jatuchak Bangkok 10900
Tel: 579-1994, 579-0159
Fax: 561-5034
Email: kul@doa.go.th

Mrs. Jiraporn Luanprida
Scientist 7
Div. of Agri. Chemistry
Jatuchak Bangkok 10900
Tel : 579-0159 ext 115
Fax: 561-5034
Email: jira@doa.go.th

Mrs. Nonglak Ratanarak
Scientist 7
Div. of Agri. Chemistry
Jatuchak Bangkok 10900
Tel : 579-0159
Fax: 561-5034
Email: Nonglak@doa.go.th

Mrs. Phawanat Smerasuta
Scientist 7
CEICAP Agricultural Chemistry Division,
Department of Agriculture
Chatuchak Bangkok 10900
Tel : 579-8602, 579-7550, 579-0159
Fax: 561-5034
Email: phawanat@doa.go.th

Ms. Suwimol Lerdwerasirikul
Scientist Level 7
Agricultural Toxic Substances Division Dept. of
Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperative
Bangkok 10900
Tel : 579-3577-8
Fax: 561-4695

Ms. Suvanee Kittilapanont
Scientist 6
CEICAP Agricultural Chemistry Division,
Department of Agriculture
Chatuchak Bangkok 10900
Tel : 579-0159, 579-1994 ext 122
Fax: 561-5034
Email: suvanee@doa.go.th

Mrs. Supavadee Patrakosol
Subject Matter Specialist level 8
Horticultural Crop Promotion Division Dept.
of Agri Extension
Lardyao Chatujak Bangkok 10900
Tel : 579-3804
Fax: 940-6053

Mr. Nakorn Sangplung
Chief Rice Sub-division
Department of Agricultural Extension,
Ministry of Agriculture and cooperatives
2143/1 Phaholyothin Rd. Khet Chatuchak
Bangkok
Tel : 579-1981, 940-6123
Fax: 579-1981

Mr. Weerachi Sukolpong
Subject Matter Specialist
Plant Protection Service Div. Agricultural
Extension Dept.
Khet Chatuchak Bangkok 10900
Tel : 02-579-3852
Fax: 02-579-3852

Dr. Boonnorm Oonkasem
Policy and Plan Analyst 7
Foreign Agricultural Relations Div.
Min. of Agri. and Cooperatives
Rajadamnern Nok Ave. Bangkok 10200
Tel : 280-2889
Fax: 281-6996
Email: thitisak@imnet.nectec.or.th

Mr. Kawkiat Viriyakitpattana
Senior Trade Officer
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
44/100 Sannanbin Nam Rd.
Nonthaburi 11000
Tel: 547-4751-2
Fax: 547-4748

Mrs. Suchin Srikongsri
Director of Biological Science Division
Department of Science Service
Rama VI Road Bangkok 10400
Tel : 245-8993
Fax: 245-8993
Email: suchin@mail.dss.go.th

Mr. Preecha Dhammaniyom
Scientist 8
Biological Science Division
Department of Science Service
Rama VI Road Bangkok 10400
Tel : 246-0065 ext. 246
Fax: 245-8993

Ms. Prathum Buddhivanich
Scientist 7
Biological Science Division Department of
Science Service
Rama VI Road Bangkok 10400
Tel : 246-1387-95 ext. 245
Fax: 245-8993
Email: pbuddhi@mail.dss.go.th

Mrs. Suwanna Srisawas
Senior Food Technologist/Project Director
Thailand Institute of Scientific and Technological
Research
196 Phaholyothin Rd. chatuchak
Bangkok 10900
Tel : 579-5515, 579-0160 ext. 5207
Fax: 561-4771
Email: susana@mozart.inet.co.th

Mrs. Supatra Im-erb
Principal Medical Scientist
Division of Food Department of Medical Science
Ministry of Public Health
Tel : 951-1422
Fax: 591-5453
Email: supatra@dmsh.moph.go.th

Ms. Churairat Rongrodejarnarak
Principal Medical Scientist
Division of Food Department of Medical Science
Ministry of Public Health
Tel : 951-1023
Fax: 951-1023
Email: Churairat@dmsh.moph.go.th

Ms. Piyanart Leevivat
Medical Scientist
Division of Food for Export Department of
Medical Science
Ministry of Public Health
Tel : 951-0000-11 ext. 9526-9528
Fax: 951-1021
Email: nart@health.moph.go.th

Mr. Tanongpan Satjapala
Medical Scientist 8
Division of Food for Export
Department of Medical Science
Ministry of Public Health
Tel : 951-0000-9 ext 9509
Fax: 951-1021
Email: tanong@health.moph.go.th

Ms. Urarat Vuttigornphan
Medical Scientist
Division of Food for Export Department of
Medical Science
Ministry of Public Health
Tel : 951-0000-11 ext 9526-9528
Fax: 951-1021
Email: nart@health.moph.go.th

Mr. Sala Choochongkol
Senior Sanitarian
Office of Technology Advicesory Group
Health Department
Ministry of Public Health
Tel : 591-8150
Fax: 591-8147

Mr. Sakurn Eamsila
Technical Sanitarian 8
Food sanitation division,
Department of Health,
Ministry of Public Health, Tivanon,
Muang Districct, Nonthaburi 1100
Tel : 590-4177
Fax: 590-4188
Email: sakurn@health.moph.go.th

Dr. Linchong Borhirunratana
Sanitary scientist level 8
Food sanitation division,
Department of Health,
Ministry of Public Health, Tivanon,
Muang Districct, Nonthaburi 1100
Tel : 590-4177
Fax: 590-4188
E-mail: Linchong@health.moph.go.th

Ms. Suree Wongpiyachon
Technical Sanitarian 8
Food sanitation division,
Department of Health,
Ministry of Public Health, Tivanon,
Muang Districct, Nonthaburi 1100
Tel : 590-4174
Fax: 590-4188
Email: suree@health.moph.go.th

Ms. Nongkran Ruengprapun
Medical Scientist 7
Regional Medical Sciences Center
Chiang Mai,
A. Maerim Chiang Mai 50300
Tel : 053 211065-66
Fax: 053-219223
Email: ruengprapun@hotmail.com

Mrs. Chantana Jutiteparak
Senior Expert in Food and Drug Standards
Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health,
Nonthaburi 11000
Tel : 590-7152 , 591-8447
Fax: 591-8446
Email: chantana@fda.moph.go.th

Mrs. Narumol Gomolsevin
Senior expert in food safety and consumption
Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health,
Nonthaburi 11000
Tel : 590-7150
Fax: 591-8446
Email: narumol@fda.moph.go.th

Ms. Daranee Mukhajonpun
Director of Food Control Division
Food Control Division,
Food and Drug Administration,
Ministry of Health, Nonthaburi 11000
Tel : 590-7175
Fax: 591-8460
Email: Mukhajon@health.moph.go.th

Mrs. Vanida Khaothiar
Food Specialist, Food Control Division
Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health,
Nonthaburi 11000
Tel : 590-7176
Fax: 590-7176
Email: vdkt@yahoo.com

Mr. Somchai Komolyingcharoen
Food Control Specialist
Food Control Division,
Food and Drug Administration,
Ministry of Health, Nonthaburi 11000
Tel : 590-7003
Fax: 591-8636
Email: komolyin@health.moph.go.th

Mrs. Chutamas Bunmayam
Scientist
Office of the cane and sugar board
Office of the Permanent Secretary
Tel : 202-3286-89
Fax: 202-3286

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel: 202-3435
Fax: 248-7985
Email: marisa@tisi.go.th

Miss Sasithorn Suntharak
Advisor in International Standardization
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel : 202-3501, 245-8038
Fax: 248-8733

Miss Metanee Sukontarug
Director
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel : 202-3440
Fax: 248-7987
Email: metanee@tisi.go.th

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan
Chief of Food Standards Group 4
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI, Bangkok 10400
Tel : 202-3441
Fax: 248-7987
Email: patratip@tisi.go.th

Assoc.Prof. Danis Davitayananda
Department of Veterinary Pharmacology,
Faculty of Veterinary Science,
Chulalongkorn University,
Ministry of University Affairs, Henridunang
Street, Bangkok 10330
Tel : 251-8939
Fax: 251-8939

Dr. Saipin Maneepun
Director
Institute of Food Research and Product
Development
P.O. Box 1043 Kasetsart University Bangkok
10903
Tel : 579-5551, 570-9572
Fax: 561-1970, 561-2308
Email: usmp@nontri.ku.ac.th

Mrs. Montatip Yunchalad
Researcher
Institute of Food Research and Product
Development,
Kasetsart University
Tel : 579-5551-3 ext. 126
Fax: 561-1970, 561-2308
Email: ifrmt@ku.ac.th

Mrs. Siriporn Stonsaovapak
Reseracher
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
Tel : 579-5552, 942-8628
Fax: 561-1970, 561-2308
Email: ifrsps@nontri.ku.ac.th

Dr. Suphsorn Chayovan
Director
National Food Institute Gypsum Methopolitan
Tower
11 th Fl 539/2 Sri. Ayudhya Rd.
Bangkok 10400
Tel : 642-5335-40
Fax: 642-5342

Dr. Jocelyn O. Neawbhanij
Director information Service Dept.
Gypsum Metropolitan Tower
11th fl. 539/2 Sri Ayudhya Road Rajthevee
Bangkok 10400
Tel : 642-5335-40 ext 231
Fax: 642-5342
Email: jocelyn@nfi.or.th

Dr. Arporn Sribhibhadh
Executive Chairman,
ABICO Dairy Farm Limited
401/1 Paholyothin Road
Lamlooka Pathomthani 12130
Tel : 02-992-5858
Fax: 02-992-5850
Email: drarporn@loxinfo.co.th

Dr. Pong Vananuvat
Managing Director
Thai Q.P. Co., Ltd. 612 Ratchadapisek Rd.
Bukkaloe Thonburi Bangkok 10600
Tel : 476-5742
Fax: 476-2089

Dr. Suchon Nimmannit
Manager R&D, Q.C
B.B Development Co., Ltd
99/1 Chiangrai Dongmada Rd. Chaing rai
Tel : 053 673-991-4
Fax: 053 673-995

Mr. Sommart Prapertchob
Deputy Secretary General
The Food Processing Industry Club
Federation of Thai Industries,
Queen Sirikit National Conference Centre -
Zone C, 4th Fl. 60 New Ratchadapisek Rd.,
Klongtoey, Bangkok 10110
Tel : 662 2294255
Fax: 662 2294941-2

Ms. Jutatip Wangsai
Manager
Foremost Friesland (Thailand) Plc
Tel : 384-2760
Fax: 384-2864

Dr. Ampawan Tansakul
lecturer
Food Standards Research Programme Dept.
of Food Engineering
King Mongkut's University of Technology
Tel : 470-9244-5
Fax: 470-9240
Email: iampakul@cc.kmutt.ac.th

Mr. Anan Jumnansilp
The Food Processing Industry Club
Federation of Thai Industries,
Queen Sirikit National Conference Centre -
Zone C, 4th Fl. 60 New Ratchadapisek Rd.,
Klongtoey, Bangkok 10110
Tel : 662 2294255
Fax: 662 2294941-2

Dr. Boonpeng Santiwattanatham
President
Swine Producers and Processors for Exporting
Association
Tel : 638-2525
Fax: 638-2536

Ms. Vimonrat Premisiri
Scientist
Thai Broiler Processing Exporters
Association,
313 C.P. Tower, Silom Road, Bangrak,
Bangkok 10500
Tel : 638-2199
Fax: 638-2536
Email: packer97@asianet.co.th

Ms. Saisanom Anekpalin
Quality Assurance Manager
Golden Foods International Co., Ltd
34/1 Moo 7 Bungchamproy Lamlokka
Pathumthani 12150
Tel : 987-8137-40
Fax: 569-1176, 569-1587

Mrs. Vanida Chitman
Executive Director
Pharmaceutical Producers Association Room
408/51 12th Fl., Phaholyothin Place Bldg.,
Phaholyothin Rd. Samsennai Phyathi Bangkok
10400
Tel : 619-0729-32
Fax: 619-0728
Email: chitmanv@mozart.inet.co.th

Ms. Pranee Srisoomboon
Technical Manager
Thai Food Processors' Association
107/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang
Klongtoey Bangkok
Tel : 261-2684-6, 261-2995
Fax: 261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

Ms. Malinee Subvanich
Secretary General
Thai Food Processors' Association
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang Klongtoey
Bangkok
Tel : 261-2684-6
Fax: 261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

Mr. Poonkiat Tangsombat
General Manager
336-338 Somdej Chao Praya Road
Bangkok 10600
Tel : 437-1761, 437-9939
Fax: 437-1038
Email: poonkiat@ksc.th.com

Ms. Huai Hui Lee
Thai Food Processors' Association
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang Klongtoey
Bangkok
Tel : 261-2684-6, 261-2995
Fax: 261-2684-6

Mr. Supot Sathianvichitr
Managing Director
Siam Num Hong Products Co., Ltd
18 Viphavadee-Rangsit Rd. Din Daeang,
Bangkok 10400
Tel : 691-8813-5
Fax: 276-1841
Email: numhong@ksc.th.com

Mr. Kiattisak Theppadungporn
Director
Thai Food Processors' Association
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang
Klongtoey Bangkok
Tel : 261-2684-6
Fax: 261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

Mrs. Linda Pleanprasert
Secretary to Pineapple packers Group
Thai Food Processors' Association
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang
Klongtoey Bangkok
Tel : 261-2684-6
Fax: 261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

Mr. Somboon Pathaichant
Manager
The Rice Exporters Association
Tel: 287-2674-4
Fax: 287-2678

Mr. Chamras Watanasisin
Region SRA Manager
Coca-Cola(Thailand) Ltd. 2nd-4th Floor, Thai
Nam Thip Bldg., (North Park Project)
214 Vibhavadi-Rangsit Road, Tung Song
Hond, Laksi Bangkok 10210
Tel : 955-0777 ext 416
Fax: 955-0708
Email: wchamras@apac.ko.com

Mr. Vichit Chank
SEWAD SRA Manager
Coca-Cola(Thailand) Ltd. 2nd-4th Floor, Thai
Nam Thip Bldg., (North Park Project)
214 Vibhavadi-Rangsit Road, Tung Song
Hond, Laksi Bangkok 10210
Tel : 955-0777
Fax: 955-0708
Email: cvichit@apac.ko.com

Dr. Somjai Wichaidit
Institute of Food Research and Product
Development,
P.O.Box 10430 Kasetsart University
Tel : 662-561-2308
Fax: 662-561-2308

Dr. Poonsap Virulhakul
Dept. of Fisheries, Kaset-Klang,
Chatuchak Bangkok 10900
Tel : 9406130-45
Fax: 9406151, 9406200
Email: poonsapv@fisheries.go.th

Mrs. Darunee Edwards
Deputy Director
National Center for Genetic Engineering and
Biotechnology
Tel : 642-5322-31
Fax: 248-8304
Email: dedwards@biotec.or.th

Mrs. Boonsri Suthamanuwat
Food Science and Technology Association of
Thailand,
P.O. Box 1028 (Kasetsart University) Bangkok
10903
Tel : 579-5551-2, 570-5554
Fax: 561-1970

Ms. Porntip Kulapatrapa
General Manager
IPS International Co., Ltd,
29/11-12 Soi Sainamtip Sukhumvit 2 Klungton
Klongtoey BKK 10110
Tel : 663-4642-4
Fax: 663-4640
Email: porntip@cptrading.co.th

Mr. Yudhachai Rajatasereekul
2100 Ramkhamhaeng Rd, Huamak
Bangkapi Bangkok 10240
Tel : 3511-077, 374-7011
Fax: 374-7011

Mr. Pisuth Lertvilai
Regional Marketing Manager
11/F, 2535 Sukhumvit Rd, Bangchak,
Prakanong, Bangkok 10250
Tel : 3327120-33 ext 300, 3327138
Fax: 3327-135
Email: pisuth.lertvilai@roche.com

Ms. Thaddao Anantachaiyong
Regulatory Affairs Executive
Monsanto (Thailand) Ltd. 19/F,
SCB Park Plaza 3 East,
19 Ratchadapisek Rd. Chatuchak,
Bangkok 10900
Tel : 937-8888
Fax: 937-8844
Email:Thaddao.anantachaiyong@
monsanto.com

Mr. Lers Thisayakorn
Vice President
Thai Frozen Foods Association
160/194-7 13th Floor ITF Bldg
Silom Road Bangkok 10500
Tel: 235-5622-4
Fax: 235-5625
Email: thaiffa@ksc.th.com

Mrs. Thanitha Jaengprai
Manager
Thai Frozen Foods Association
160/194-7 13th Floor ITF Bldg
Silom Road Bangkok 10500
Tel : 235-5622-4
Fax: 235-5625
Email: thaiffa@ksc.th.com

Mrs. Malinee Uditananda
President
Health Food and Supplement Asso.
408/162 Phaholyothin Place Samsen-Nai
Phayathai Bangkok 10400
Tel : 619-0221-5
Fax: 619-0220

Dr. Tiparat Maneelert
Foundation for Consumers
211/2 Soi Ngamwongwan 31 Ngamwongwan
Rd Nonthaburi 11000
Tel : 952-5060-2
Fax: 952-5060-2

Ms. Niramol Yuwanaboon
Information
Bio-Thai 801/8 Soi 5 Ngamwongwan 27
Muang District Nonthaburi
Tel : 952-7953
Fax: 952-7371
Email: biothai@wnet.net.th

Mr. Vitoon Panyakul
Co-ordinator
Green Net 183 Regent House Building
Ratchadamri Rd. Pathumwan Bangkok 10330
Tel : 651-9055-6
Fax: 651-9055
Email: greenet@asiaaccess.net.th

Ms. Pongtip Samranjit
Staff
Rural Reconstruction Alumni and Friends
Association
67 Soi Thonglor 3 Sukhumvit 55
Bangkok 10110
Tel : 712-6442
Fax: -
Email: rrafa@loxinfo.co.th

Miss Somjit Kongtong
Soi Ngamvongvan Ngamvongvan Rd. Nontabury
11000
Tel : 952-5060-2
Fax: 952-5060-2

Mrs. Sumonrut Kamolchote
RD & QA Manager
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Conference Centre
Ratchadahisek Rd., Klongtoey,
Bangkok 10260
Tel : 038-480502
Fax: 038-480740
Email: tfsre@chonburi.ksc.co.th

Miss Siriluk Petchkaw
Assistant Researcher
Department of Food Engineering,
91 Pracha-u-tid Rd., Tungkru,
Bangkok 10400
Tel : 662-4709245
Fax: 662-4709240

VIET NAM

Dr. Phan Thi Kim
Director
Vietnam Food Administration,
Ministry of Health
Tel: 844-8463839
Fax: 844-846-3739
Email: cucqltp@hn.vnn.vn

OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEURS PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA AUSTRALIE

Dr. San NG
Senior Principal Veterinary Officer
Australian Quarantine & Inspection Service
GPO. Box 858 Canberra Act. 2601
Tel: 61-2-62724574
Fax: 61-2-62723678
Email: san.ng@aqis.gov.au

Ms Sue May
Manager, Regional Projects Unit
Australia New Zealand Food Authority
55 Blackall Street
Barton ACT 2600
Tel: 61-2-6232 8507
Fax: 61-2-6232 8469
E-mail: sue.may@health.gov.au

JORDAN JORDANIE JORDANIA

Dr. Al-Khrishah Mohammad
Standards Study and Research Dept.
Food Hygiene Directorate
Ministry of Health Amman
Tel: 962-6-560-7144
Fax: 962-6-5607144

Ghazi Mahmoud Hasan Klaibi
Food Hygiene Directorate
Ministry of Health Amman
Tel : 560-7144

OMAN

Dr. Rashid M.S. Al-Suleimany
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 467 Postal code 113 Muscat
Tel: 00968-696-284
Fax: 00968-696-271
Email: mafvet@omantel.net.om

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS D'AMERICA**

Mr. Patrick J. Clerkin
Associate U.S. Manager for Codex
United States Department of Agriculture, Food
Safety and Inspection Service, U.S. Codex Office
1400 Independence Ave., SW,
Washington, D.C. 20250-3700
Tel: 202-690-4042
Fax: 202-720-3157
Email: patrick.clerkin@usda.gov

Mrs. Panida Ratanapanachote
Agricultural Specialist
FAS/USDA/Bangkok
Office of Agricultural Affairs, American
Embassy, Wireless Rd., Bangkok 10330
Tel: 662-205-5122
Fax: 662-255-2907
Email: RatanapP@fas.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CONFEDERATION MONDIALE DE
L'INDUSTRIE DE LA SANTE ANIMALE
(COMISA)**

Dr. Warren Marty Strauss
Director
Global Regulatory Affairs,
Monsanto Company 600,
13th Street NW - Suite 660,
Washington, DC 20005, USA
Tel: 1-202-383-2845
Fax: 1-202-783-1924
Email: warren.m.strauss@monsanto.com

Mr. Eddie Kimbrell
Consultant
13209 Moss Ranch Lane, Fairfax, VA22033, USA
Tel : 1-703-631-9187
Fax: 1-703-631-3866

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

Dr. Sri Ram Khanna
Hony. Managing Trustee
Voluntary Organization in the Interest of Consumer
Education (VOICE)
F-71, Lajpat Nagar-II, New Delhi-110 024
India
Tel : 91-11-6918969
Fax: 91-11-4626189
Email: srkhanna@giasL01.vsnl.net.in

Mr. Manny C. Calonzo
Food Project officer
Consumers International
Regional Office for Asia and the Pacific
250-A Jalan Air Itam, 10460 Penang, Malaysia
Tel : 604-2291396
Fax: 604-2286506
Email: roapfood@tm.net.my

Dr. Koa Tasaka
Adviser on Food Safety and Environmental
Issue
Consumers Union of Japan
Asaga Building 2F, 1-10-16 Meguro Honcho,
Meguro-Ku, Tokyo, Japan
Tel : 81-3-3711-7766
Fax: 81-3-3715-9378
Email: tasaka@icu.ac.jp

Ms. Saree Aongsomwang
Office Manager
Foundation for Consumers (FFC)
211/2 Soi Ngamwongwan 31, Ngamwongwan
Rd., Nonthaburi 11000, Thailand
Tel : 662-952-5060-2
Fax: 662-952-5060-2
Email: saree@health.moph.go.th

Assoc.Prof. Tewee Bodhipala
Chair, Consumer Affairs Project
National Council of Women of Thailand
(NCWT)
514 Manankasila Mansion, Larnluang Rd.,
Dusit, Bangkok 10300, Thailand
Tel : 662-2810081
Fax: 662-2812189
Email: ncwt@mozart.inet.co.th

EUROPEAN COMMISSION (EC)

Dr. Andrew John Wilson
Counsellor, Consumer Health Affairs
European Commission
Kian Gwan House II, 140/1 Wireless Rd.,
Bangkok 10330, Thailand
Tel : 662-255-9100
Fax: 662-255-9114
Email: andrew.wilson@tha.eudel.com

**GLOBAL CROP PROTECTION
FEDERATION (GCPF)**

Dr. Apichai Daorai
Safety & Stewardship Department Manager
Zeneca Agro Asiatic Ltd.
18/F Liberty Square, 287 Silom Rd. Bangrak,
Bangkok 10500, Thailand
Tel : 662-631-2140 Ext. 1201
Fax: 662-631-2126-7
Email: Apichai.Daorai@Bangkok.ZENECA.com

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS
(IACFO)**

Ms. Natsuko Kumasawa
Japan Offspring Fund
2-5-2 Koji-machi, Chiyoda, Tokyo 102-0083, Japan
Tel : 81-3-5276-0256
Fax: 81-3-5276-0259
Email: rxm02651@nifty.ne.jp

Ms. Satoko Endo
Japan Offspring Fund
2-5-2 Koji-machi, Chiyoda, Tokyo 102-0083, Japan
Tel : 81-3-5276-0256
Fax: 81-3-5276-0259
Email: rxm02651@nifty.ne.jp

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Mrs. Kumiko Otagaki
Asia Regulatory Manager, Food & Beverage of
Procter & Gamble Far East, Inc.
17 Koyo-Cho Naka 1-chome, Higashinada-ku,
Kobe 658-0032, Japan
Tel : 81-78-8456065
Fax: 81-78-8456950
Email: ohtagaki.k@pg.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF)**

Mr. Phillip R. Fawcett
National Manager (International Standards-Dairy
& Plant Products)
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 2526 Wellington, New Zealand
Tel : 64-4498-9874
Fax: 644-474-4196
Email: fawcetp@maf.govt.nz

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Gyanendra Mohan Tewari
President, International Life Sciences Institute,
India, Enkay Towers, 5th floor Udyog Vihar
Phase V Gurgaon, 122106 India
Tel : 91-124-34804
Fax: 91-124-348144

Ms Atsuko Sakiyama
International Life Sciences Institute of Japan
2-9-11-403, Umesato, Suginami-ku, Tokyo,
Japan
Tel: 81-03-3318-9663
Fax: 81-03-3318-9554

Mr. Fumitake Fukutomi
Executive Director
International Life Sciences Institute of Japan
2-9-11-403, Umesato, Suginami-ku, Tokyo,
Japan
Tel : 81-03-3318-9663
Fax: 81-03-3318-9554
Email: qvg00237@nifty.ne.jp

Mr. Norihiko Fukue
International Life Sciences Institute of Japan
2-9-11-403, Umesato, Suginami-ku, Tokyo,
Japan
Tel : 81-03-3318-9663
Fax: 81-03-3318-9554

Ms. Eunice Choa
Member Director
International Life Sciences Institute, South East
Asia, Coca-Cola Far East Ltd.
457 Japan Ahmad Ibrahim, Singapore 639933
Tel : 65-8697772
Fax: 65-8638432
Email: echoa%fncc@na.ko.com

Dr. James How
Scientific Director
International Life Sciences Institute, South East
Asia
151 Lor. Chuan New Tech Park #06/07-08
Singapore
Tel : 65-488-5545
Fax: 65-488-5644
Email: james.s.how@monsanto.com

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS (FAO)**

Dr. Richard L. Ellis
Visiting Scientist
Food Quality Liaison Group,
Food Quality and Standards Service,
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel : 39-06-5705-3523
Fax: 39-06-5705-4593
Email: Richard.Ellis@fao.org

Dr. Biplab K. Nandi
Senior Food and Nutrition Officer
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
39 Phra Atit Rd., Bangkok 10200, Thailand
Tel: 662-2817844
Fax: 662-2819757
Email: Biplab.Nandi@fao.org

Mr. N. M. Hla
Chief, Management Support Unit
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Maliwan Mansion, No.39 Phra Atit Road, Bangkok,
Thailand
Tel : 662-2817844
Fax: 662-280-0445

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
(WHO)**

Dr. Yasuyuki Sahara
Avenue Appia 20, CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Tel : 41-22-7914324
Fax: 41-227914807
Email: saharay@who.ch

Dr. Sultana Khanum
Regional Adviser - Nutrition and Food Safety
I.P. Estate, New Delhi-110 002
India
Tel : 91-11-3317804-23
Fax: 91-11-3318607/3327972
Email: khanums@whosea.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Yukiko Yamada
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme,
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel : +3906-570-55443
Fax: +3906-570-54593
Email: yukiko.yamada@fao.org

**ALINORM 00/15
APÉNDICE II****ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)**

El Apéndice de esta Norma contiene disposiciones que no es necesario aplicar conforme a lo estipulado en las disposiciones de aceptación de la Sección 4.A.i)b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos acuosos envasados de leche de coco y nata (crema) de coco que se definen en la Sección 2 de la presente Norma. Esta Norma no regula las bebidas azucaradas y/o aromatizadas a base de coco.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Las leches y natas (cremas) de coco son los productos preparados a partir de una cantidad considerable de endosperma de coco (almendra de coco) fresco de la palma de coco (*Cocos nucifera L.*) separado, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado, y extraídos de modo que queden excluidos la mayor parte de las fibras y los residuos filtrables, con o sin agua de coco, y/o con adición de agua.

2.1.1 Nata (crema) de coco

La nata (crema) de coco es la emulsión extraída del endosperma (almendra de coco) maduro del coco, con o sin adición de agua de coco/agua, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.2 Leche de coco

La leche de coco es la emulsión diluida de endosperma (almendra de coco) de coco desmenuzado en agua, con una distribución homogénea de los sólidos solubles y en suspensión, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.3 Concentrado de nata (crema) de coco

La nata (crema) de coco es el producto obtenido tras eliminar el agua de la nata (crema) de coco, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.4 Nata (crema) de coco concentrada

La nata (crema) de coco concentrada es el producto obtenido tras eliminar el agua del concentrado de nata (crema) de coco, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.5 Leche de coco ligera

La leche ligera de coco es el producto obtenido a partir de la porción final de la leche de coco centrifugada o mediante dilución de la leche de coco, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.1.6 Leche de coco desnatada

La leche de coco desnatada es el producto obtenido a partir de la porción final de la leche de coco ligera centrifugada o mediante dilución de la leche de coco ligera, y se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2 DEFINICIÓN DEL PROCESO

Las leches de coco y las natas (cremas) de coco se someten a pasterización térmica, esterilización o tratamiento a temperatura ultraelevada (UHT).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 INGREDIENTES BÁSICOS

- Endosperma de coco (almendra de coco) de la palma de coco (*Cocos nucifera L.*)
- Agua de coco
- Agua

3.2 Ingredientes Autorizados

- Caseinato de sodio

3.3 COMPOSICIÓN

PRODUCTO	Extracto seco total (% m/m) Mín. – máx.	Extracto seco magro (% m/m)	Materia grasa (% m/m)	Humedad (% m/m)	pH
Leche de coco desnatada	5 máx.	-	3,75 máx.	95,0	5,9
Leche de coco ligera	6,6 – 12,6	1,6	5,0 mín.	93,4	5,9
Leche de coco	12,7 – 25,3	2,7	10,0 mín.	87,3	5,9
Nata (crema) de coco	25,4 – 37,3	5,4	20,0 mín.	74,6	5,9
Concentrado de nata (crema) de coco	37,4 – 46,1	8,4	29,0 mín.	62,6	5,9
Nata (crema) de coco concentrada	46,2 mín.	11,2	35,0 mín.	53,8	5,9

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Las leches de coco y las natas (cremas) de coco tienen el sabor, olor y color normales característicos de estos productos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[SIN]	Aditivos alimentarios	Dosis máxima	Observación
	Emulsionantes		
432	Monolaureato de polioxietilén-(20) de sorbitán	1000 mg/kg	
433	Monooleato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
434	Monopalmitato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
435	Monoestearato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
436	Triestearato de polioxietilén-(20) de sorbitán		
473	Esteres de sacarosa de ácidos grasos	1500 mg/kg	
	Espesantes/Estabilizadores		
412	Goma guar	Limitada por las BPF	
415	Goma xantán	Limitada por las BPF	
466	Carboximetilcelulosa sódica	Limitada por las BPF	
	Conservantes		
211	Benzoato de sodio	1000 mg/kg	Sólo para la leche de coco pasteurizada
	Blanqueadores		
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg	
224	Metabisulfito de potasio	30 mg/kg]

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se ajustarán a los niveles máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por la disposición de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 – 1969, Rev.3-1997), el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Ascópticamente (CAC/RCP 40 – 1993), y el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23 – 1979, Rev. 2 – 1993).

6.2 Los productos se ajustarán a todo criterio microbiológico establecido de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de los Criterios Microbiológicos en los Alimentos (CAC/GL 21 – 1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

El envase cerrado herméticamente se llenará por completo con el producto y no ocupará menos del 90% (90% v/v) de la capacidad de agua del envase. Esta última es el volumen de agua destilada, a 20°C, que el envase cerrado herméticamente contendrá una vez llenado por completo.

7.2 CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO DEFECTUOSO

Todo envase que no satisfaga el llenado mínimo requerido del 90% (v/v) de la capacidad, tal como se indica en la sección 7.1.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3 1999), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto será:

Leche de coco desnatada

Leche de coco ligera

Leche de coco

Nata (crema) de coco

Concentrado de nata (crema) de coco

Nata (crema) de coco concentrada

de conformidad con las definiciones y
composición que se indican en las
Secciones 2 y 3

8.2 DECLARACIÓN DE LOS PROCESOS

8.2.1 El proceso o los procesos utilizados para preparar el producto podrán declararse cuando afecten a las propiedades, calidad o duración en almacén de los productos, es decir, la desintegración, maceración, desmenuzamiento, trituración, etc.

8.2.2 En toda la leche y la nata (crema) de coco que se somete a proceso térmico deberá declararse el tratamiento de conservación o esterilización (tratamiento térmico u otro proceso de esterilización), por ejemplo, pasterización, esterilización, pasterización rápida de alta temperatura (HTST), o esterilización a temperatura muy elevada (UHT).

9. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

9.1 MUESTREO

Conforme a las Directrices Generales del Codex sobre Muestreo¹.

¹ Actualmente en curso de elaboración por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

9.2 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO

Conforme a la Norma AOAC 925.23A (Método IDF-ISO-AOAC).

9.3 DETERMINACIÓN DE LA MATERIA GRASA TOTAL

Conforme a la Norma AOAC 945.48G (Método Röse-Gottlieb).

9.4 DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO SECO MAGRO

Se determina en base a la diferencia entre la materia grasa total y el extracto seco total.

9.5 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD

Se determina en base a la diferencia entre el extracto seco total y el valor numérico de 100.

Anexo

El presente texto está destinado a ser aplicado con carácter voluntario por los asociados comerciales y no por los gobiernos.

1. COMPOSICIÓN ADICIONAL

Producto	Extracto seco total (% m/m) Mín. – máx.	Extracto seco magro (% m/m) Mín.	Materia grasa (% m/m)
Leche de coco			
Leche de coco de calidad C	12,7 – 15,9	2,7	10 mín.
Leche de coco de calidad B	16,0 – 21,7	3,0	13 mín.
Leche de coco de calidad A	21,8 – 25,3	4,8	17 mín.

2. ETIQUETADO ADICIONAL

La leche de coco puede etiquetarse como “leche de coco de calidad A”, “leche de coco de calidad B” o “leche de coco de calidad C”, según la composición que se especifica en la Sección 1 de este Anexo.