

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

ALINORM 05/28/15

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28° período de sesiones
Roma, Italia, 4-9 de julio de 2005

INFORME DE LA 14ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Jeju-Do, República de Corea, 7-10 de septiembre de 2004

Nota: El presente documento contiene la Carta Circular del Codex 2004/47-ASIA

J3498/S

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

CX 3/10.2

CL 2004/47-ASIA

Septiembre de 2004

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas

De: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

Asunto Distribución del Informe de la 14ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (ALINORM 05/15)

A. Cuestiones que requieren la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones

Anteproyecto de Norma para Productos de Ginseng en el Trámite 5 del Procedimiento (párr. 26, Apéndice II)

Los Estados que deseen formular observaciones sobre las repercusiones que el Anteproyecto de Norma podría tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex en el Trámite 5, y remitirlas a la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 15 de marzo de 2005.**

B. Solicitud de observaciones

Anteproyecto de Norma para el Gochujang en el Trámite 3 (párr. 50, Apéndice III)

El Comité acordó devolver la Sección 3.1.2 (Ingredientes facultativos) y la Sección 4.3 (Potenciadores del sabor) del Anteproyecto de Norma para el Gochujang al Trámite 3 para recabar nuevas observaciones y debatirlo en la siguiente reunión del Comité Coordinador para Asia. Por tanto, los Estados Miembros del CCASIA que deseen presentar observaciones relativas a las dos Secciones del Anteproyecto de Norma deberán hacerlo por escrito, preferiblemente por correo electrónico, y remitirlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 15 de septiembre de 2005.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la 14ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia son las siguientes:

Cuestiones que se someten al examen de la Comisión

El Comité coincidió en que los Comités Coordinadores Regionales desempeñaban una función muy importante en el Codex en la medida en que transmitían los pareceres de las regiones a la Comisión. El Comité tomó nota de los distintos puntos de vista y opiniones expresados por los Estados Miembros, en particular de la propuesta de celebrar anualmente las reuniones de los comités coordinadores regionales (párrs. 8-13).

La Comisión convino en adelantar el *Anteproyecto de Norma para Productos de Ginseng* al Trámite 5 para someterlo al examen de la Comisión y avanzar en su elaboración en el proceso del Codex, confiando dicha tarea preferiblemente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), con vistas a la elaboración de una norma internacional (párrs. 14-26).

El Comité acordó proponer la candidatura de la República de Corea para su elección, como Coordinador Regional, por la Comisión en su 28º período de sesiones (párrs. 104-110).

Cuestiones de interés para la Comisión

El Comité:

- decidió devolver el *Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada* al Trámite 2 para que lo volviera a redactar un grupo de trabajo electrónico para marzo de 2006, de modo que el texto revisado se pudiera enviar a los Estados para que formularan observaciones en el Trámite 3 antes de la siguiente reunión del Comité Coordinador (párrs. 27-32).
- decidió mantener el *Anteproyecto de Norma para el Gochujang* en el Trámite 4 hasta su siguiente reunión, a excepción de la Sección 3.1.2 (Ingredientes facultativos) y de la Sección 4.3 (Potenciadores del sabor) que se devolvieron al Trámite 3 a fin de recabar observaciones adicionales (párrs. 33-50);
- fue informado de la celebración de un Taller FAO/OMS sobre alimentos funcionales el 6 de septiembre de 2004, inmediatamente antes del período de sesiones de la Comisión, y tomó nota de que el taller permitió un intercambio útil de información y de puntos de vista (párrs. 53-55);
- valoró positivamente la labor del Taller técnico conjunto FAO/OMS sobre residuos de medicamentos veterinarios sin IDA/LMR y se manifestó firmemente a favor de que el Codex, la FAO y la OMS aplicaran las recomendaciones formuladas en el taller (párrs. 61-63);
- se declaró muy satisfecho por las actividades de refuerzo de la capacidad llevadas a cabo por la FAO y la OMS en la Región y apoyó plenamente la prosecución de las actividades de la FAO y la OMS (párrs. 66-74);
- intercambió información sobre cuestiones relativas al control y la inocuidad de los alimentos así como sobre la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias en los Estados Miembros de la Región (párrs. 75-103); y
- convino en que la Delegación de China, con la ayuda de Tailandia, presentara un proyecto de documento revisado para los productos de soja refrigerados y no fermentados a examen crítico del Comité Ejecutivo en su 56ª reunión.

Índice

	Párrafos
INTRODUCCIÓN	1-2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)	3
ASUNTOS DERIVADOS DEL 25° (extraordinario), 26° y 27° PERÍODOS DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE LA 51ª, 52ª (extraordinaria), 53ª y 54ª REUNIONES DEL COMITÉ EJECUTIVO (Tema 2 del programa)	4 - 13
EXAMEN DE LA PROPUESTA DE NORMAS DEL CODEX (Tema 3 del programa)	14 – 50
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 4 del programa)	51 - 65
REFUERZO DE LA CAPACIDAD EN MATERIA DE ELABORACIÓN DE NORMAS Y REGLAMENTOS ALIMENTARIOS (Tema 5 del programa)	66 - 74
DATOS E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDAS LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 6 del programa)	75 - 94
PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS A NIVEL DEL CODEX Y A NIVEL NACIONAL (Tema 7 del programa)	95-103
NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 8 del programa)	104-110
OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS, Y FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 9 del programa)	111 - 120

APÉNDICES

	Página
APÉNDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES	22
APÉNDICE II: ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PRODUCTOS DE GINSENG	37
APÉNDICE III: ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL GOCHUJANG	46

INTRODUCCIÓN

1. La 14ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) se celebró en Jeju-Do (República de Corea), del 7 al 10 de septiembre de 2004. El Dr. Jong Sei Park, antiguo Comisario de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea, presidió la reunión. A la reunión asistieron 79 representantes de 16 Estados Miembros de la Región, 20 participantes de tres países observadores y seis organizaciones internacionales. La Lista de participantes completa figura en el Apéndice I del presente informe.

2. La reunión fue inaugurada por la Dra. Chung-Sook Kim, Comisaria de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea, quien subrayó la importancia de una participación activa de todas las partes interesadas y una comunicación eficaz entre las mismas para mejorar la inocuidad alimentaria e infundir confianza en los consumidores así como, en particular, de que los responsables de la formulación de políticas otorguen prioridad a la salud pública. Hizo hincapié en la necesidad de una mayor armonización de las normas alimentarias a nivel internacional para facilitar el comercio y, al mismo tiempo, proteger la salud de los consumidores. Dieron asimismo la bienvenida a los participantes el Dr. Biplab K. Nandi, Oficial superior de alimentación y nutrición de la Oficina Regional para Asia y el Pacífico, en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, y el Dr. Gerald G. Moy, del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, en nombre de la Organización Mundial de la Salud.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. El Comité Coordinador aprobó el programa provisional como programa de la reunión, en el entendimiento de que el tema 3 del programa se examinaría inmediatamente después del tema 5. Asimismo, convino en que, si se disponía del tiempo necesario, se examinarían bajo el tema 9 del programa los siguientes temas:

- Propuesta de elaboración de una Norma para Productos refrigerados de Soja No Fermentada (propuesto por China)
- Taller técnico FAO/OMS sobre residuos de medicamentos veterinarios sin IDA/LMR (Propuesto por Tailandia. El Comité decidió examinar esta cuestión a reserva del resultado del examen de la misma en el tema 4 del programa.)
- Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (propuesto por la India)
- Anteproyecto de Norma del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a base de Huevo (propuesto por la India)
- Anteproyecto de Norma para las Manzanas (propuesto por la India)
- Anteproyecto de Norma para la Salsa de Soja (propuesto por Indonesia)

ASUNTOS PLANTEADOS EN EL 25º PERÍODO DE SESIONES (EXTRAORDINARIO) Y EN EL 26º y 27º PERÍODOS DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS ASÍ COMO EN LA 51ª, 52ª (EXTRAORDINARIA), 53ª y 54ª REUNIONES DEL COMITÉ EJECUTIVO (Tema 2 del programa)²

4. Se informó al Comité de las principales decisiones y demás conclusiones, que se resumen en el documento de trabajo, de las reuniones del Comité Ejecutivo y de los períodos de sesiones de la Comisión que se celebraron con posterioridad a la última reunión del Comité Coordinador.

¹ CX/ASIA 04/1 Rev.1, CRD 1 (observaciones de China), CRD 2 (observaciones de la India), CRD 9 (observaciones de China), CRD 13 revisado (observaciones de Indonesia) y CRD 15 (observaciones de Tailandia).

² CX/ASIA 04/2, CL 2004/26- ASIA, CRD2 (observaciones de la India) y CRD5 (observaciones de China).

Rastreabilidad/rastreo de productos

5. Observando que la definición de rastreabilidad/rastreo de productos había sido adoptada por la Comisión en su 27º período de sesiones, la delegación de la India, con el apoyo de varias otras delegaciones, afirmó que en el ámbito nacional e internacional ya existían mecanismos y procedimientos para facilitar la retirada de productos que no fueran inocuos, y que el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), si decidía proseguir la elaboración de principios para la aplicación de la rastreabilidad/rastreo de productos, debía contemplar tal aplicación únicamente en casos específicos y después de haber considerado los siguientes criterios:

- La naturaleza y alcance del riesgo deberá determinarse sobre la base de una evaluación de riesgos específica, y sólo después de esta evaluación se deberá examinar la posible rastreabilidad de un producto;
- Debe estar demostrado que la rastreabilidad constituya una opción de gestión de riesgos eficaz para el riesgo indicado, y que no existe una alternativa más eficaz con respecto a los costos para la gestión de ese riesgo;
- Se debe especificar claramente el alcance de la aplicación de la rastreabilidad en la cadena alimentaria, sobre la base de la evaluación de riesgos, la aplicabilidad práctica y la eficacia con respecto a los costos;
- Deberá realizarse previamente un análisis de costos/beneficios, antes de considerar la aplicación de la rastreabilidad a un producto determinado; y
- Debe estar claramente demostrado que la rastreabilidad/rastreo no se utilizará como obstáculo técnico al comercio.

6. La delegación de la India también declaró que la rastreabilidad/rastreo de productos sólo había de aplicarse a alimentos elaborados, debiendo quedar excluidos los procesos y productos primarios. Algunas otras delegaciones expresaron la opinión de que en esta etapa resultaba prematuro recomendar la exclusión de los productos primarios de los ámbitos a los que podría aplicarse la rastreabilidad/rastreo de productos. Estas delegaciones afirmaron que la experiencia de situaciones de emergencia como las relacionadas con la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) había demostrado que existían casos en que era necesario aplicar la rastreabilidad/rastreo de productos desde el nivel de la producción primaria. El observador de la IACFO afirmó que la rastreabilidad/rastreo de productos también podría utilizarse para fines de información del consumidor.

Anteproyecto de Principios para el Análisis de Riesgos en relación con la Inocuidad de los Alimentos

7. La delegación de la India propuso que el Comité Coordinador para Asia recomendara al Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) que, cuando examinara el Anteproyecto de Principios, no tomara en consideración el principio precautorio, que ya se había establecido en el 24º período de sesiones de la Comisión, y que tuviera en cuenta las dificultades económicas y técnicas de los países en desarrollo. Las condiciones ecológicas y medioambientales no deberían formar parte del proceso de evaluación de riesgos. Este debería conducir a la adopción de medidas de gestión del riesgo identificado, que no deberían ser más restrictivas en el plano comercial de lo necesario a la luz del criterio de la inocuidad de los alimentos ni crear obstáculos comerciales injustificados.

Examen de los Comités Coordinadores Regionales

8. El Comité recordó que se había publicado una circular en la que se invitaba a los Estados a formular observaciones en relación con los siguientes sectores:

- La función de los Comités Coordinadores Regionales en la consecución de los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius;

- La composición de los Comités Coordinadores Regionales y, en particular, su actual cobertura geográfica;
- El mandato de los Comités Coordinadores Regionales establecido en el Manual de Procedimiento, incluida la pertinencia de elaborar normas regionales;
- La eficacia de los Comités Coordinadores Regionales en lo que respecta a la participación de los países, el lugar y la frecuencia de las reuniones (actualmente, cada dos años);
- Las funciones respectivas del Coordinador Regional, en cuanto Presidente por derecho propio del Comité Coordinador Regional, y del Miembro o Miembros del Comité Ejecutivo elegido(s) con arreglo a un criterio geográfico, especialmente en el marco del Comité Ejecutivo; y
- Otros asuntos.

9. No se recibieron comentarios en respuesta a la Circular dentro del plazo establecido, por lo que no se ha elaborado ningún otro documento de trabajo sobre este tema.

10. En referencia al documento ALINORM 03/26/11 Add.1, la Delegación de Malasia afirmó que se podrían establecer estructuras subregionales en el Codex con arreglo a criterios de flexibilidad. La delegación consideró que el mandato en aquel momento de los Comités Coordinadores Regionales era adecuado y no necesitaba ser revisado. La delegación se mostró a favor de celebrar reuniones anuales de los Comités Coordinadores Regionales para facilitar la coordinación regional antes de cada período de sesiones de la Comisión, que en aquel momento se celebraba cada año, y de reforzar la participación de los países en el proceso del Codex así como su capacidad en general.

11. Por lo que respecta a las funciones del Coordinador Regional y del Miembro del Comité Ejecutivo elegido según un criterio geográfico, la Delegación de Malasia sugirió agruparlas, de conformidad con la propuesta formulada en el documento ALINORM 03/26/11 Add.1. La delegación propuso que el Coordinador y el Miembro se reunieran antes de cada reunión del Comité Ejecutivo para debatir las cuestiones de interés para la Región. Asimismo, propuso que el proceso de elección de los Miembros del Comité Ejecutivo fuera claro y transparente y que el mandato del Coordinador y el Miembro fuera idéntico.

12. La India y Tailandia suscribieron las propuestas de Malasia. La delegación de China apoyó igualmente la propuesta de Malasia relativa a la celebración de reuniones anuales de los Comités Coordinadores Regionales.

13. El Comité coincidió en que los Comités Coordinadores Regionales desempeñaban una función muy importante en el Codex en la medida en que transmitían los pareceres de las regiones a la Comisión. La Secretaría del Codex señaló que la celebración de reuniones anuales de los Comités Coordinadores Regionales tendría repercusiones presupuestarias no sólo para el gobierno anfitrión y la Secretaría del Codex, sino también para todos los países participantes y que, por ello, se debía examinar atentamente la cuestión. Asimismo, se señaló que la programación de reuniones del Codex se había vuelto muy problemática a causa de la celebración de períodos de sesiones anuales de la Comisión y que, debido a la celebración de reuniones anuales de los Comités Coordinadores Regionales podría ser difícil programar puntual y eficazmente las reuniones del Codex. Varios miembros, aún siendo conscientes de las dificultades expuestas, consideraron que era necesario celebrar reuniones anuales de los Comités Coordinadores Regionales en la medida en que la CAC se reunía anualmente.

EXAMEN DE LAS PROPUESTAS DE NORMAS DEL CODEX (Tema 3 del programa)³

Anteproyecto de Norma para los Productos a Base de Ginseng⁴

14. El Comité recordó que la Comisión había aprobado esta nueva labor en su 27º período de sesiones. El Anteproyecto de Norma había sido elaborado por Corea y se había distribuido en el Trámite 3 para que los Estados formularan observaciones al respecto. La delegación de Corea presentó el Anteproyecto de Norma que figura en el documento de trabajo.

Aspectos generales

15. Algunas delegaciones afirmaron que los productos de ginseng estaban considerados o regulados como alimentos funcionales y/o medicamentos en su ordenamiento jurídico nacional. Señalaron que consideraban que la norma debería estar centrada exclusivamente en los productos a base de ginseng empleados como alimentos.

16. El Comité convino en estudiar el Anteproyecto de Norma sección por sección e introdujo las enmiendas que se indican a continuación.

Sección 1: Ámbito

17. El Comité aceptó añadir una nueva frase para precisar que la norma se aplicaba a los productos a base de ginseng empleados como alimentos o ingredientes alimentarios y no a los productos utilizados con fines medicinales.

Sección 2: Descripción

18. Se acordó trasladar las disposiciones relativas a los ingredientes básicos de la Sección 3.1 a la Sección 2.1. Asimismo, se acordó modificar la Sección 3.1 en consecuencia.

19. La Delegación de China propuso eliminar la referencia a *P. quinquefolius L.* y *P. notoginseng Burk*, pues dichas variedades no se debían considerar auténtico ginseng. La Delegación de Corea aclaró que, en su 27º período de sesiones, la Comisión había aprobado como nuevo trabajo la elaboración de una norma que incluyera todas las variedades de ginseng y que el texto propuesto tenía en cuenta la petición de la Comisión. Tras un intercambio de puntos de vista, el Comité decidió mantener la referencia a ambas especies entre corchetes.

Sección 3. Factores esenciales de composición y calidad

20. Además de la modificación aportada a la Sección 3.1 (véase el párr. 18), el Comité convino en indicar expresamente en la Sección 3.2 que la lista de ingredientes facultativos se podía aplicar únicamente a compuestos a base de ginseng.

21. En relación con las Secciones 3.3.1 (d) y 3.3.2 (e), se decidió acotar entre corchetes la referencia a Rb1 y Rf, entendiéndose que la identificación de Rg1 sería suficiente a efectos de la Sección si los productos a los que se aplicaba la norma se limitaban a los derivados de *Panax ginseng* C.A. Meyer.

22. En la Sección 3.6, el Comité convino en que la disposición debía hacer referencia a las Directrices Generales del Codex para el Muestreo, en vez de a los Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (AQL-6.5), que habían sido reemplazados por aquéllas por la Comisión en su 27º período de sesiones. Se acordó aportar la misma modificación a la Sección 8.1.

³ CX/ASIA 04/3

⁴ CX/ASIA 04/3 Anexo 1 CX/ASIA/04/3-Add.1, CRD 4 (observaciones de China), CRD 7 (observaciones de Tailandia) y CRD 10 (observaciones del Japón).

Sección 7. Etiquetado

23. El Comité acordó añadir un nuevo primer párrafo, dentro de los requisitos de etiquetado, a fin de que el etiquetado indique claramente que el producto no está destinado a un uso medicinal y que su utilización está restringida a determinados grupos de población. Se decidió acotar la última disposición entre corchetes, ya que sería necesario realizar un examen ulterior a fin de definir tales grupos de población.

Sección 8. Métodos de análisis y muestreo

24. Se acordó que la Sección 8.1 hiciera referencia a las Directrices Generales del Codex para el Muestreo (véase el párr. 22). La Delegación de Tailandia solicitó que en los métodos empleados en las Secciones 8.5, 8.6, y 8.7 se incluyera una referencia a dichos métodos.

Anexo C (Identificación de los ginsenoidos [Rb1, Rf,] Rg1)

25. Se modificó el título y el texto de este anexo mediante la inserción de la referencia a Rb1 y Rf entre corchetes (véase el párr. 21). Se convino en modificar el párrafo de introducción a fin de precisar que los ginsenoidos podían ser analizados mediante cromatografía en capa fina (TLC) o bien mediante cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC), pero no mediante ambos métodos.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng

26. El Comité decidió adelantar el Anteproyecto de Norma al Trámite 5 para que lo examinara la Comisión en su 28º período de sesiones y proseguir su proceso de elaboración en el marco del Codex, preferiblemente por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), con vistas a establecer norma internacional. Se convino en remitir las Secciones sobre etiquetado y sobre métodos de análisis y muestreo al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, respectivamente. El Anteproyecto de Norma se adjunta al presente informe como Apéndice II.

Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada⁵

27. El Comité recordó que la Comisión había aprobado esta nueva labor en su 27º período de sesiones. El Anteproyecto de Norma había sido elaborado por Corea y distribuido en el Trámite 3 para recabar observaciones de los Estados.

28. La Delegación de Corea presentó el Anteproyecto de Norma que figura en el documento de trabajo. La delegación aclaró que se había eliminado la referencia al “doenjang” del Anteproyecto de Norma con el objetivo de permitir que la norma fuera aplicable a una amplia gama de productos de la misma categoría.

29. Numerosas delegaciones señalaron que era necesario ampliar el ámbito de aplicación del Anteproyecto de Norma a un número mayor de productos a base de soja fermentada habitualmente disponibles en la Región.

30. Algunas delegaciones consideraron que la redacción de la sección sobre aditivos alimentarios era bastante restrictiva y que se podrían añadir varios aditivos más a la lista.

31. El Comité convino en que se debería redactar de nuevo el Anteproyecto de Norma a la luz de las observaciones formuladas.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada

32. El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 2 para que un grupo de trabajo electrónico presidido por la República de Corea se encargara de redactarlo de nuevo. El grupo de trabajo estaría abierto a todos los países de la Región. China, Indonesia, Japón, Malasia, Singapur y Tailandia

⁵ CX/ASIA 04/3 Anexo 2 CX/ASIA/04/3-Add.1, CRD 4 (observaciones de China), CRD 6 (observaciones de Corea), CRD 7 (observaciones de Tailandia) y CRD 10 (observaciones del Japón).

expresaron su deseo de participar en el grupo de trabajo. La nueva redacción debería estar lista para marzo de 2006 y el texto revisado debería distribuirse en el Trámite 3 para recabar observaciones de los Estados antes de la siguiente reunión del Comité Coordinador.

Anteproyecto de Norma para el Gochujang⁶

33. El Comité recordó que la Comisión había aprobado esta nueva labor en su 27º período de sesiones. El Anteproyecto de Norma había sido elaborado por Corea y distribuido en el Trámite 3 para recabar observaciones de los Estados.

34. La Delegación de Corea presentó el Anteproyecto de Norma que figura en el documento de trabajo. La delegación aclaró que la referencia a la “pasta de soja fermentada con pimentón picante” había sido eliminada del título del Anteproyecto de Norma habida cuenta de que el uso de la soja era facultativo a la hora de elaborar el producto.

Aspectos generales

35. Varias delegaciones respaldaron la elaboración de una norma aplicable únicamente al Gochujang, a condición de que se excluyeran claramente de su ámbito de aplicación otros productos similares pero diferentes. A este respecto, se recordó al Comité que la nueva labor aprobada por la Comisión no se aplicaba a los productos no fermentados con pimentón picante. En respuesta a la pregunta relativa a la conveniencia de que se elaborara una norma del Codex sobre un producto específico, la Secretaría del Codex explicó que competía al comité competente decidir esta cuestión, dentro del marco establecido por la Comisión.

36. El Comité convino en estudiar el Anteproyecto de Norma sección por sección e introdujo las siguientes enmiendas:

Sección 1: Ámbito

37. El Comité decidió añadir una nueva frase al final del párrafo existente para precisar que la norma no era aplicable a los productos a base de pasta o de salsa de chile cuyo principal ingrediente fuera el pimentón picante.

Sección 2: Descripción

38. Se decidió modificar la Sección 2.1 (Definición del producto) para tener en cuenta los métodos de producción en los que se añadía pimentón picante en polvo y otros ingredientes tras la fermentación.

Sección 3. Factores esenciales de composición y calidad

39. En referencia al documento de sala de conferencias nº 10, la Delegación del Japón propuso agregar los condimentos fermentados, los extractos animales y vegetales y las proteínas hidrolizadas a la lista de ingredientes facultativos (Sección 3.1.2). Otras delegaciones y observadores señalaron que los consumidores consideraban con frecuencia que el gochujang no contenía ingredientes de origen animal y que los consumidores deberían ser informados de la presencia de dichos ingredientes, en su caso, en el etiquetado del alimento.

40. Tras un exhaustivo intercambio de opiniones, el Comité decidió añadir, únicamente entre corchetes, los “condimentos fermentados” y las “proteínas vegetales hidrolizadas” a la lista de ingredientes facultativos.

41. La Delegación de Bangladesh señaló que los valores numéricos del contenido de alcohol deberían incluirse en la Sección 3.2, especialmente a efectos de etiquetado. La delegación señaló asimismo que la Sección 3.2.1 (Factores de calidad) no era lo suficientemente detallada como para permitir realizar análisis adecuados de productos.

⁶ CX/ASIA 04/3 Anexo 3 CX/ASIA/04/3-Add.1, CRD 4 (observaciones de China), CRD 6 (observaciones de Corea), CRD 7 (observaciones de Tailandia) y CRD 10 (observaciones del Japón).

42. A pesar de ello, el Comité decidió mantener la redacción de la Sección 3.2 tal como estaba. La Delegación de Bangladesh expresó sus reservas con respecto a esta decisión.

Sección 4. Aditivos alimentarios

43. En referencia al Documento de sala de conferencias n° 10, la Delegación del Japón propuso agregar una serie de compuestos a la Sección 4.3 (potenciadores del sabor). Como hasta entonces no se había alcanzado un consenso sobre dicha cuestión, el Comité decidió mantener la Sección 4.3 tal como estaba, entre corchetes, a la espera de que se volviera a examinar.

Sección 6. Pesos y Medidas

44. En relación con la Sección 6.1.1 (Llenado mínimo), a petición de la delegación de China el Comité acordó reducir de 20 a 15 gramos el nivel de tolerancia aplicable a los productos cuyo peso indicado no supere los 1 000 g. Asimismo, se convino en aumentar el nivel inferior de tolerancia del “98 por ciento al “98,5 por ciento para los productos cuyo peso indicado esté comprendido entre los 1 000 y los 5 000 gramos.

Sección 8. Métodos de análisis y muestreo

45. El Comité convino en que el Anteproyecto de Norma debía hacer referencia en todo el documento a las Directrices Generales del Codex para el Muestreo, y no a los Planes de Muestreo del Codex.

46. El Comité indicó que la Sección 8.2 (Métodos de análisis) aún estaba por elaborar.

Otros aspectos

47. La Delegación de Tailandia, respaldada por la Delegación de Bangladesh, señaló que el Anteproyecto de Norma no incluía ninguna disposición sobre contaminantes y solicitó aclaraciones en relación con el modelo seguido para las normas del Codex sobre productos en general. La Secretaría indicó que, si bien se solía incluir una sección sobre contaminantes en las normas alimentarias del Codex, especialmente en las que se aplican a productos compuestos por un solo ingrediente principal, la decisión de incluir o no dicha sección incumbía al comité competente del Codex en función de cada caso, y que los límites/niveles máximos elaborados por el Comité sobre Residuos de Plaguicidas y por el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, una vez adoptados por la Comisión, se aplicarían uniformemente con independencia de que se hubieran incluido o no disposiciones sobre contaminantes en la norma sobre alimentos.

48. El representante de la OMS señaló que se estaba examinando la cuestión de la inclusión de niveles máximos de contaminantes en las normas del Codex a la luz de los avances en el marco de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos. El representante señaló que el Codex fijaría únicamente un nivel máximo para un contaminante en un alimento o grupo de alimentos determinados si el nivel de dicho contaminante en el alimento supusiera una fuente considerable de exposición alimentaria, p. ej. del 10 por ciento de la ingesta semanal tolerable provisional. Se consideró que este enfoque se ajustaba al Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, que establecía que las normas sanitarias y de inocuidad de los alimentos debían basarse en una evaluación científica sólida del riesgo.

49. El Comité decidió no incluir en aquel momento una sección sobre contaminantes en el Anteproyecto de Norma. La Delegación de Tailandia expresó sus reservas con respecto a esta decisión del Comité.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para el Gochujang

50. El Comité decidió mantener el Anteproyecto de Norma en el Trámite 4 hasta su siguiente reunión, con excepción de la Sección 3.1.2 (Ingredientes facultativos) y la Sección 4.3 (potenciadores del sabor), que se devolvieron al Trámite 3 para recabar observaciones adicionales. El Comité convino en que la Sección 8.2 (Métodos de análisis) fuera elaborada por la República de Corea y distribuida en el

Trámite 3 para que los Estados formularan observaciones antes de la celebración de la siguiente reunión del Comité. El Anteproyecto de Norma se adjunta al presente informe como Apéndice III.

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 4 del programa)⁷

A. INFORME DE SITUACIÓN ACERCA DEL PROCESO CONSULTIVO FAO/OMS SOBRE PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO AL CODEX Y A LOS ESTADOS MIEMBROS

51. El Representante de la OMS presentó un resumen de los progresos realizados en el examen de los programas de la FAO/OMS relacionados con la prestación de asesoramiento científico al Codex y a los Estados Miembros, incluido el taller FAO/OMS más reciente (celebrado en Ginebra en enero de 2004), y anunció una última consulta de expertos o reunión intergubernamental cuya finalidad consistiría en formular recomendaciones específicas para la FAO y la OMS. Además, se informó al Comité de que en el marco de un proyecto ejecutado por la OMS en cooperación con la FAO se examinaría la armonización de determinados aspectos de los métodos de evaluación de riesgos utilizados para el análisis de la relación dosis-respuesta y la evaluación de la exposición.

B. PETICIONES DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO DE LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

52. El Representante de la OMS señaló que la FAO y la OMS habían recibido numerosas peticiones de asesoramiento científico de los órganos auxiliares del Codex, incluido el Comité Coordinador para Asia. Los recursos de que disponen actualmente la FAO y la OMS no permiten atender todas esas peticiones. El Representante señaló que la principal dificultad era la financiación insuficiente y que los Estados Miembros debían considerar la posibilidad de proporcionar financiación extrapresupuestaria a la FAO y la OMS para que éstas pudieran prestar asesoramiento científico en tiempo oportuno.

C. REUNIONES Y CONSULTAS DE EXPERTOS FAO/OMS

Taller FAO/OMS sobre alimentos funcionales⁸

53. Se informó al Comité de que el 6 de septiembre de 2004 se había celebrado un taller FAO/OMS, sobre alimentos funcionales, inmediatamente antes de la reunión del Comité. El Representante de la FAO presentó un breve resumen del taller, en el que se informó sobre la situación de los alimentos funcionales en diversos países. Si bien no se formuló ninguna recomendación, el taller permitió un útil intercambio de información y opiniones.

54. La Delegación de la República de Corea manifestó que los alimentos funcionales debían ser inocuos y proporcionar mayores efectos beneficiosos a la salud que los nutrientes clásicos, y que tanto la inocuidad como la eficacia de los alimentos funcionales debían evaluarse con métodos científicos establecidos internacionalmente. La delegación pidió a la FAO y a la OMS que convocaran una consulta de expertos FAO/OMS lo antes posible con objeto de elaborar directrices a este respecto.

55. En este contexto, el Representante de la OMS señaló que la OMS y la FAO preveían organizar en 2005 un taller técnico conjunto sobre los métodos de evaluación de riesgos vinculados a los nutrientes. El Representante de la FAO indicó que la FAO estaba organizando una reunión regional sobre los alimentos funcionales, que se celebraría en Bangkok del 16 al 18 de noviembre de 2004.

56. El Representante de la OMS presentó un resumen de tres reuniones celebradas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) con relación a los aditivos alimentarios, los contaminantes y los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

⁷ CX/ASIA 04/4.

⁸ CRD 15 (observaciones de Tailandia).

57. Durante el período considerado se había celebrado una Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR). Se señaló que, por lo que se refiere a la prestación de asesoramiento científico, los retrasos más importantes se habían producido en la evaluación de residuos de plaguicidas.

58. Se informó al Comité de los esfuerzos constantes desplegados por la FAO, la OIE y la OMS en el campo de la resistencia a los antimicrobianos resultante del uso no humano de antimicrobianos, especialmente para promover el crecimiento y prevenir las enfermedades. Se habían organizado dos talleres conjuntamente, en los que se habían formulado recomendaciones sobre diversas posibles opciones en materia de gestión de riesgos para su futuro examen por el Codex.

59. Por lo que se refiere a otros peligros microbianos, se informó al Comité de que se había concluido la evaluación de riesgos vinculados a la presencia de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo y se habían emprendido evaluaciones de riesgos respecto de *Vibrio* spp. en los mariscos y *Campylobacter* spp. en los pollos para asar, que se terminarían a finales de 2004. Asimismo, se informó al Comité acerca de una reunión FAO/OMS sobre *E. sakazakii*, que podría estar presente en los preparados en polvo para lactantes. Además, se informó al Comité de que las directrices FAO/OMS sobre evaluación de la exposición y caracterización de riesgos de los peligros microbiológicos en los alimentos se completarían antes de finales de 2004.

60. Por lo que se refiere a las biotoxinas en los moluscos bivalvos, el Representante de la FAO señaló que en marzo de 2004 se había celebrado un taller FAO/COI/OMS, con el fin de examinar métodos de establecimiento de niveles máximos para una serie de biotoxinas y métodos para su análisis. A finales de septiembre de 2004 se celebraría una consulta de expertos para examinar los documentos técnicos elaborados como resultado del taller. Se informó también al Comité de una Consulta de Expertos FAO/OMS sobre los alimentos derivados de animales modificados genéticamente (animales MG), celebrada en noviembre de 2003. La consulta llegó a la conclusión de que el método de evaluación de la inocuidad recomendado para las plantas modificadas genéticamente podía hacerse extensivo a los animales MG.

Residuos de medicamentos veterinarios sin IDA/LMR

61. El Representante de la FAO informó al Comité de que se había celebrado un Taller técnico conjunto FAO/OMS sobre residuos de medicamentos veterinarios sin IDA/LMR en los alimentos (Bangkok, 24-26 de agosto de 2004) e informó sobre sus conclusiones y recomendaciones. El Taller recomendó que el JECFA estableciera una lista de LMR provisionales para los medicamentos que actualmente carecen de ellos, sobre la base de las evaluaciones nacionales y regionales y que, después de un cierto período de tiempo, podrían adquirir carácter permanente a condición de que no se pusieran en tela de juicio las evaluaciones originales o de que el JECFA lograra establecer una IDA y proponer un LMR. Se informó también al Comité de que los medicamentos que se consideraban importantes en los países en desarrollo y contaban con la aprobación nacional podrían evaluarse mediante un proceso consultivo en el que podría participar el JECFA y, ulteriormente, añadirse a la lista de LMR provisionales. El Comité señaló que le habían facilitado una versión preliminar del informe principal antes de su publicación.

62. La Delegación de Tailandia recordó al Comité los problemas comerciales que planteaba la detección de los residuos de medicamentos veterinarios sin IDA/LMR. La delegación señaló que el método de análisis adoptado por los países importadores solía exigir niveles de detección muy reducidos, sin tener en cuenta la relación existente entre el nivel del residuo y la evaluación de riesgos. La delegación afirmó que la Comisión del Codex Alimentarius, y en especial el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) y el JECFA, debían poner en práctica las recomendaciones lo antes posible. Además, la delegación destacó la importancia de establecer una red internacional de laboratorios oficiales y elaborar un marco reglamentario para esta cuestión. La India e Indonesia respaldaron firmemente la posición de la Delegación de Tailandia. La Delegación de la India propuso también que se constituyera un grupo de trabajo para apoyar la labor del CCRVDF. La India e Indonesia manifestaron su buena disposición para respaldar dicho grupo.

63. El Comité valoró positivamente la labor realizada por la FAO y la OMS en esta esfera y apoyó firmemente que el Codex, la FAO y la OMS pusieran en práctica las recomendaciones del taller. El Comité señaló también que se atraería la atención del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, en su siguiente reunión, sobre las conclusiones del taller para que los examinase y actuase en consecuencia, en su caso.

D. OTRAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS RELACIONADAS CON LA PRESTACIÓN DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO

64. El Representante de la OMS informó al Comité acerca de la preparación de un documento de orientación sobre la aplicación del sistema de APPCC en las empresas pequeñas y menos desarrolladas. Se informó al Comité de que la FAO había establecido una red de expertos técnicos en la preparación para atender situaciones de emergencia nuclear, en colaboración con el OIEA, y de que la OMS había creado una red de colaboración entre centros sobre preparación a la asistencia médica para situaciones de emergencia radiológica.

65. El Comité señaló asimismo que con la participación de la OIE y la OMS, la FAO había convocado una consulta de expertos sobre salud pública veterinaria a nivel comunitario en octubre de 2003 y otra consulta de expertos en noviembre de 2003, con el fin de recomendar estrategias para la elaboración de directrices relativas a las buenas prácticas agrícolas (BPA).

REFUERZO DE LA CAPACIDAD EN MATERIA DE ELABORACIÓN DE NORMAS Y REGLAMENTOS ALIMENTARIOS (Tema 5 del programa) ⁹

66. El Comité invitó a los Representantes de la FAO y la OMS a que dieran cuenta de las actividades de refuerzo de la capacidad de alcance mundial, regional e internacional de interés para la región y que la FAO y la OMS hubieran llevado a cabo, parcial o íntegramente, desde la última reunión del Comité Coordinador, junto con un breve informe sobre las actividades de refuerzo de la capacidad regionales o nacionales que estaban previstas para un futuro inmediato. La mayoría de esas actividades habían sido realizadas conjuntamente por la FAO y la OMS, algunas veces en asociación con otras organizaciones.

67. En particular, se recordó al Comité que se iban a celebrar el Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos (FM-2) (12-14 de octubre de 2004, Bangkok, Tailandia) y una serie de actos laterales previstos en concomitancia con dicho Foro.

68. El Comité tomó nota de varias iniciativas mundiales en las que participaban la FAO y la OMS, a saber: i) el mecanismo para la elaboración de normas y el desarrollo del comercio de la FAO/OMS/OIE/OMC/Banco Mundial, mediante el cual se había financiado un proyecto FAO/OMS para ayudar a los países de ingresos bajos de Asia y el Pacífico a elaborar normas alimentarias en el marco del análisis de riesgos y al que los países podían solicitar la financiación de proyectos; ii) el Proyecto y Fondo Fiduciario FAO/OMS para una participación ampliada en el Codex; y iii) la red mundial de vigilancia de la Salmonella (Global Salm-Surv) de la OMS. Asimismo, se mencionaron proyectos mundiales de la FAO que se encuentran actualmente en proceso de ejecución, entre ellos los siguientes: i) *el proyecto de mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos*, ejecutado en dos países de la región (la India e Indonesia), y ii) *el proyecto de mejora de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas*.

69. El Representante de la OMS señaló que, por conducto de sus oficinas y representantes regionales en los países, se había pedido a todos los Estados Miembros que nombraran uno o más puntos de contacto para la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) y un punto de contacto para EMERGENCIA INFOSAN. Alrededor de 90 países habían contestado a esa petición y se instó a los delegados a que se aseguraran de que se establecieran puntos de contacto para INFOSAN y EMERGENCIA INFOSAN en su país. En ese sentido, la OMS estaba estableciendo una lista de puntos de contacto de emergencia en el marco de los Principios y Directrices del Codex para el

⁹ CX/ASIA 04/5, CRD 7 (observaciones de Tailandia).

Intercambio de Información en Situaciones de Emergencia Relacionadas con la Inocuidad de los Alimentos, que se habían adoptado en el 27º período de sesiones de la Comisión.

70. Los Representantes de la FAO y la OMS atrajeron la atención del Comité sobre una serie de instrumentos elaborados por sus organizaciones, a la mayoría de los cuales puede accederse por medio del sitio web de la FAO y la OMS y/o por medio de publicaciones. Se destacó que el *Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal* (www.ipfsaph.org) y los boletines sobre inocuidad de los alimentos de la FAO y la OMS constituían valiosas fuentes de información.

71. El Comité tomó nota de los seminarios, talleres y proyectos llevados a cabo o previstos a nivel regional. Muchas de esas actividades se habían celebrado en colaboración con el ILSI y/u otros asociados. Además, el Comité tomó nota asimismo de que varios proyectos de campo de la FAO y la OMS se habían completado, estaban en curso o habían sido solicitados en muchos países de la región.

72. El Comité se declaró muy satisfecho por las actividades de refuerzo de la capacidad emprendidas por la FAO y la OMS en la región.

73. La Delegación de Tailandia presentó un documento de información (CRD 7) sobre sus actividades de refuerzo de la capacidad a nivel nacional e internacional. La delegación recalcó la necesidad de que la FAO y la OMS prestaran mayor apoyo al refuerzo de la capacidad en el ámbito de la rastreabilidad/rastreo de productos y del análisis de riesgos, incluida la capacitación de los evaluadores de riesgos y de otros expertos.

74. El observador del Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI) afirmó que dicho organismo había apoyado la utilización de métodos científicos sólidos de evaluación de riesgos como base para los sistemas de reglamentación de la inocuidad de los alimentos. El observador manifestó que el ILSI estaba dispuesto a seguir cooperando con la FAO y la OMS, ayudando en la organización de seminarios y talleres.

DATOS E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDAS LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 6 del programa)¹⁰

75. Se informó al Comité de la evolución reciente y la situación actual de las cuestiones relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos en los países de la región. A continuación se presenta un resumen de las declaraciones de cada uno de ellos. Muchos de los países presentes facilitaron información por escrito, en documentos de trabajo oficiales o en documentos de sesión. Dichos documentos podrán consultarse en el sitio web del Codex¹¹.

Bangladesh

76. Hasta la fecha Bangladesh había incorporado 40 normas del Codex a su legislación nacional. Este país había elaborado normas de inocuidad de los alimentos y había otorgado una gran importancia a esta cuestión. Además, había adoptado las normas del APPCC para las industrias nacionales de elaboración y exportación de alimentos. En 1985 Bangladesh había establecido por decreto reglamentos para la certificación obligatoria de 54 productos alimentarios. Los fabricantes e importadores de esos 54 productos tenían que seguir unas normas obligatorias que se ajustaban a las normas del Codex.

¹⁰ CL 2004/26-ASIA, CX/ASIA 04/6 (observaciones de Indonesia), CRD 2 (observaciones de la India), CRD 3 (observaciones de Filipinas), CRD 7 (observaciones de Tailandia), CRD 8 (observaciones de China), CRD 11 (observaciones de Malasia), CRD 12 (observaciones de Corea), CRD 14 revisado (observaciones de Indonesia), CRD 16 (observaciones de Corea), CRD 17 (observaciones del Japón).

¹¹ <http://www.codexalimentarius.net>.

Bhután

77. Bhután había establecido un órgano nacional de inspección de alimentos, adscrito a la Autoridad de Reglamentación de la Agricultura y la Alimentación (BAFRA) del Ministerio de Agricultura de Bhután. Con el fin de tener en cuenta la función de los demás interesados de la industria alimentaria, la BAFRA estaba gobernada por un Consejo de Dirección compuesto por miembros del sector privado, el Ministerio de Sanidad, el Ministerio de Hacienda y el Ministerio de Comercio e Industria. Todas las actividades de la BAFRA, incluida su labor de reglamentación en la esfera de la inocuidad de los alimentos, deben notificarse al Consejo de Dirección para su aprobación. Se había impartido capacitación a varios inspectores de alimentos y se estaba construyendo un laboratorio de análisis de alimentos, al que se dotaría de equipo básico por medio de un proyecto del PCT de la FAO.

78. Bhután consideraba que el refuerzo de la capacidad era de suma importancia para la elaboración de medidas de inocuidad de los alimentos en el país. La participación en las reuniones del Codex constituía una parte muy importante del refuerzo de la capacidad en ese ámbito. En el marco de un proyecto del PCT de la FAO para el fortalecimiento del control de los alimentos y el Codex, se había preparado un proyecto de ley sobre alimentos, que se había concluido recientemente y debía promulgarse en 2005. Se habían establecido un Comité Nacional del Codex y un Punto de Contacto del Codex.

Camboya

79. El Gobierno de Camboya había establecido un Comité Interministerial para la coordinación del control y la inocuidad de los alimentos. Además, dicho Comité desempeñaba las funciones de Comité Nacional del Codex. El Ministerio de Comercio, por conducto del Departamento de Inspección de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y de Represión del Fraude (CAMCONTROL) de Camboya, era la principal autoridad alimentaria encargada de la inspección de las importaciones y exportaciones de alimentos y de la vigilancia del mercado. Se había encomendado al CAMCONTROL que desempeñara las funciones de Punto de Contacto del Codex, Secretaría del Comité Nacional del Codex y punto de consulta para las cuestiones sanitarias y fitosanitarias de la OMC. El Ministerio de Industria, Minería y Energía era el responsable de la calidad de los alimentos en las cadenas de producción y elaboración de alimentos. El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca se encargaba del control de las enfermedades animales y de las cuestiones fitosanitarias en el nivel de producción primaria. Camboya estaba tratando de aumentar la participación de las asociaciones de consumidores.

China

80. En los últimos años el Gobierno de China había prestado una atención creciente a la inocuidad de los alimentos mediante la aplicación de las siguientes medidas: a) reforma de la estructura orgánica de la Administración encargada de la inocuidad de los alimentos y establecimiento en 2003 de la Administración Estatal de Alimentos y Medicamentos, cuyas funciones eran la coordinación, la inspección y la gestión exhaustivas y la aprobación antes de su comercialización de los alimentos dietéticos; b) fortalecimiento de la reglamentación y la normativa sobre inocuidad de los alimentos; c) aprobación del “Plan de Acción sobre Inocuidad de los Alimentos” en 2003, en respuesta a una Resolución de la OMS sobre inocuidad de los Alimentos y con vistas a aplicar la Ley sobre higiene de los alimentos; d) fortalecimiento de la inspección y la gestión de la inocuidad de los alimentos mediante la puesta en marcha del Programa de alimentos y medicamentos inocuos en 2003, que contó con la participación de los ocho ministerios competentes; y e) fortalecimiento del sistema agrícola básico y de la investigación aplicada sobre la gestión y los productos agrícolas.

India

81. En octubre de 2003 el Gobierno de la India había iniciado un proyecto quinquenal años, con financiación del Banco Mundial, para aumentar la capacidad de la Administración de Control de Alimentos y Medicamentos. En el marco de ese proyecto se estaba mejorando la capacidad de 29 laboratorios de alimentos y se impartiría capacitación aproximadamente a 5 000 analistas de alimentos, inspectores de alimentos y pequeños fabricantes de productos alimentarios. La finalidad del

proyecto consistía también en crear un sistema electrónico de gestión de la información, que interconectara las oficinas y los laboratorios de la Administración central y el Estado para garantizar un mejor seguimiento y recopilación de datos. Se promoverían y apoyarían las BPF y el APPCC en las industrias alimentarias. La India también había contado con la asistencia de la FAO para fortalecer el mecanismo de coordinación del Codex en el país. En el marco del proyecto, que se terminó de ejecutar en mayo de 2003, se había establecido un Centro Nacional del Codex con su correspondiente página web, y se había elaborado un programa para la armonización de las normas nacionales con las normas del Codex.

Indonesia

82. En 2001 Indonesia había establecido una Agencia Nacional de Control de Alimentos y Medicamentos (NADFC), así como una política de control total de la inocuidad de los alimentos, desde la explotación agrícola hasta la mesa. Dicha política se basaba en un enfoque intersectorial integrado, en el que participaban todos los organismos oficiales relacionados. Se había fortalecido también la red que unía al NADFC con las administraciones de distrito, especialmente con objeto de mejorar la competencia de los inspectores de alimentos de distrito por medio de un programa especial de capacitación. En 2004 Indonesia estableció un foro nacional, denominado Sistema integrado de inocuidad de los alimentos, y coordinado por el NADFC. La Agencia estaba revisando todas las normas y reglamentos de inocuidad de los alimentos tomando como referencia las normas del Codex. La Agencia Nacional de Normalización (BSN) actúa como Punto de Contacto del Codex, y una de sus principales funciones es facilitar las actividades relacionadas con la elaboración de normas alimentarias en Indonesia. Por otra parte, este país, en su calidad de Presidente del Grupo de redacción sobre bebidas a base de leche fermentada, había invitado al Grupo a participar activamente en los debates preliminares con la Secretaría del CCMMP y la FIL, con el fin de establecer un programa para los futuros debates y llegar a un consenso razonable sobre la conveniencia de introducir una subcategoría o, por el contrario, de preparar un nuevo texto. Para la siguiente reunión del CCMMP, Indonesia entablaría un debate electrónico entre los Miembros del Grupo de redacción. Con esa iniciativa Indonesia trataba de conseguir el apoyo, asesoramiento y sugerencias de los miembros del Comité. Todos los países que deseen estar informados de los progresos del Grupo pueden dirigirse al Punto de Contacto del Codex de Indonesia.

Japón

83. Al amparo de la Ley básica de inocuidad de los alimentos (promulgada en mayo de 2003), el Japón había introducido una componente de análisis de riesgos en el marco nacional de inocuidad de los alimentos. Después de la entrada en vigor de esa ley, en julio de 2003 se había establecido la Comisión de Inocuidad de los Alimentos, adscrita a la Oficina del Gabinete, para que realizara actividades de evaluación de riesgos; el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (para los productos agrícolas, ganaderos y pesqueros) y el Ministerio de Sanidad, Trabajo y Bienestar Social (para la inocuidad de los alimentos) eran los encargados de la gestión del riesgo. Además, esos tres órganos estaban trabajando estrechamente para garantizar la comunicación de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

República de Corea

84. Los sistemas y políticas nacionales de inocuidad de los alimentos de la República de Corea se basaban en la Ley sobre saneamiento de los alimentos, en la Ley sobre complementos dietéticos –cuya aplicación, por lo que se refiere a las cuestiones de inocuidad de los alimentos en general, corresponde al Ministerio de Sanidad y Seguridad Social-, y en la Ley sobre la elaboración de productos cárnicos y avícolas, cuya aplicación, por lo que respecta a la inocuidad de esos productos, incumbe al Ministerio de Agricultura y Silvicultura. La Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea había llevado a cabo varias actividades de evaluación y gestión de riesgos, algunas de las cuales tenían por objeto identificar productos alimentarios que contuvieran análogos prohibidos a medicamentos ilegales contra la impotencia. El Gobierno estaba dispuesto a facilitar todos los recursos técnicos necesarios para detectar los residuos de dichos medicamentos y análogos en los alimentos, y a contribuir a la creación de una red asiática destinada a intercambiar datos e información para la detección e identificación de

dichos compuestos. El Servicio Nacional de Cuarentena e Investigación Veterinaria y el Servicio Nacional de Inspección de la Calidad de los Productos Pesqueros también estaban desempeñando un papel importante en este ámbito.

Lao

85. En Lao, el Departamento de Alimentos y Medicamentos del Ministerio de Sanidad era responsable de la inocuidad de los alimentos, la elaboración de reglamentos y normas de inocuidad de los alimentos, la expedición de certificados y la concesión de permisos de exportación e importación de alimentos, la capacitación de los productores de alimentos entre aplicación de las BPF y del APPCC, y la difusión de información sobre inocuidad de los alimentos al público. El Departamento de Alimentos y Medicamentos constaba de dos órganos asesores (la Comisión Administrativa de Alimentos y Medicamentos y el Comité Nacional del Codex de Lao), que estaban compuestos por representantes de los Ministerios competentes. La capacidad de Lao para participar en las actividades del Codex no se consideraba suficiente y el país estaba deseando aumentar su capacidad en cooperación con los demás países, especialmente en la región de Asia.

Malasia

86. En 2001, el Ministerio de Sanidad había establecido el Consejo Nacional de Inocuidad de los Alimentos y Nutrición, foro multisectorial destinado a establecer políticas y estrategias claras para la mejora constante del programa de inocuidad de los alimentos. En 2002 ese Ministerio había formulado una política nacional de inocuidad de los alimentos cuya finalidad era ofrecer orientación a todas las partes interesadas en el establecimiento y la aplicación de medidas de inocuidad de los alimentos. Además, para aplicar eficazmente la política nacional de inocuidad de los alimentos de forma más coordinada e integrada, en 2002 se había elaborado también un Plan de acción nacional sobre inocuidad de los alimentos. En ese Plan de acción se definían claramente la función de cada parte interesada y las medidas que debían tomarse. Entre las actividades que se estaban fortaleciendo se contaban las siguientes: la elaboración y el examen de las legislaciones alimentarias, la certificación, la aplicación coercitiva, los servicios de laboratorio, la investigación y el seguimiento, y la participación en la labor de los foros internacionales y regionales.

Mongolia

87. En 2002, se había establecido por decisión del Gobierno un Comité nacional, adscrito al Ministerio de Alimentación y Agricultura, con la finalidad de ejecutar los programas nacionales y velar por que se realizaran actividades de inspección en el sector alimentario. El Comité había aprobado la creación de la Dependencia de Aplicación del Codex, que colaboraría con la Comisión del Codex Alimentarius, y había nombrado como jefe de dicha dependencia al Secretario de Estado del Ministerio de Alimentación y Agricultura. El Gobierno de Mongolia estaba aplicando medidas para alcanzar los objetivos del Plan de acción del Gobierno, la Declaración de Roma de 1996 y los decretos presidenciales sobre “Medidas para mejorar el control de la inocuidad de los alimentos” y el programa nacional de “Seguridad alimentaria, inocuidad de los alimentos y nutrición”, elaborado en cooperación con expertos de la FAO y la OMS.

Myanmar

88. La Administración de Alimentos y Medicamentos de Myanmar se había establecido en 1995 y estaba adscrita al Ministerio de Sanidad. Después de que se promulgara la Ley nacional sobre alimentación en 1997, Myanmar había fomentado la labor de control de los alimentos. No obstante, el país seguía necesitando mejorar las actividades nacionales de control de los alimentos y la capacidad de los laboratorios. En el ínterin, Myanmar seguía ateniéndose a las directrices y normas del Codex. La MFDBA era la autoridad nacional para las cuestiones relativas a los alimentos y medicamentos. Myanmar estaba participando en la armonización de las normas sobre inocuidad de los alimentos que estaba llevando a cabo la ASEAN.

Nepal

89. En Nepal, el Departamento de Tecnología y Control de Calidad de los Alimentos, adscrito al Ministerio de Agricultura y Cooperativas, era el único organismo encargado de velar por la inocuidad y el control de la calidad de los alimentos. Dicho Departamento también estaba desempeñando las funciones de Punto de Contacto del Codex de Nepal. Se había establecido un Comité Nacional del Codex, compuesto por representantes de los organismos públicos, los consumidores, las industrias y la universidad. Recientemente se había revisado la legislación alimentaria para incorporar las medidas MSF y las propuestas de la Oficina Jurídica de la FAO. Se estaba ejecutando un proyecto FAO/ILSI para promover la armonización de las legislaciones sobre alimentos genéricos. Además, también existían proyectos de la OMS destinados a reforzar la capacidad y la inocuidad de los alimentos.

Singapur

90. La Autoridad nacional para la inocuidad de los alimentos en Singapur era la Autoridad agroalimentaria y veterinaria del país. Se encargaba de reglamentar la inocuidad de todos los alimentos, tanto de origen nacional como importados, y de establecer y hacer cumplir las normas alimentarias. Los reglamentos y procedimientos de control de los alimentos de Singapur se examinaban constantemente para mantenerlos actualizados con respecto a las modificaciones y avances en la esfera de la inocuidad de los alimentos a nivel internacional. Las normas del Codex se utilizaban como referencia en la elaboración de nuevas normas. Para fortalecer el marco de inocuidad de los alimentos, se había establecido un nuevo Centro para la salud pública veterinaria, que contaba con un equipo analítico modernísimo que permitía detectar una amplia gama de peligros microbiológicos y químicos en los alimentos.

Sri Lanka

91. Sri Lanka había establecido recientemente un Comité Nacional del Codex. La cuestión de la inocuidad de los alimentos competía al Ministerio de Sanidad. La reglamentación nacional de la inocuidad de los alimentos y las normas alimentarias se elaboraban basándose en el Codex y, en este sentido, se estaba logrando la armonización de las normas nacionales con las normas y directrices del Codex. Entre otras características de la legislación nacional sobre inocuidad de los alimentos cabe citar la vigilancia de los alimentos y los sistemas de notificación obligatoria de determinadas enfermedades transmitidas por los alimentos. La autoridad de inocuidad de los alimentos estaba empezando a preguntarse cómo se debían regular los complementos dietéticos y los alimentos funcionales. Con respecto al refuerzo de la capacidad, Sri Lanka se había beneficiado de los programas de asistencia técnica de la FAO y la OMS, pero deseaba contar con más asistencia en el campo de la capacitación avanzada. A este respecto, Sri Lanka propuso el establecimiento de un centro de capacitación regional que pudiera impartir capacitación avanzada en el ámbito de la higiene e inocuidad de los alimentos en el país y la región.

Tailandia

92. Tailandia había declarado 2004 Año de la inocuidad de los alimentos. El objetivo de esta campaña era que los alimentos de Tailandia fueran inocuos, tanto para el consumo local como para la exportación, con objeto de que las normas sobre inocuidad fueran conformes a las normas internacionales. Entre las principales actividades realizadas se encontraban las siguientes: examinar y elaborar leyes, reglamentos y normas conformes a las normas internacionales y basados en el análisis de riesgos; promover buenas prácticas agrícolas en las explotaciones agrícolas y el establecimiento de normas de BPA para diversas plantas y animales; hacer cumplir las BPF obligatorias en todas las empresas de elaboración de alimentos; fortalecer la inspección y vigilancia de los alimentos y sistema de alerta rápida de las enfermedades transmitidas por alimentos; ampliar y mejorar los servicios de laboratorio; sensibilizar a los consumidores con respecto a la inocuidad de los alimentos a través de los medios de comunicación y de campañas en las escuelas y las comunidades.

Viet Nam

93. En Viet Nam, la inocuidad y el control de los alimentos estaban a cargo de varias instituciones públicas, pertenecientes a diferentes Ministerios. Este sistema interministerial de inocuidad y control de los alimentos estaba tropezando con numerosas dificultades, derivadas de la creciente industrialización de los sistemas de producción y de la integración del país en la economía mundial, entre las cuales cabe citar: superposiciones y lagunas en las competencias de las instituciones del Estado; la dispersión de las autoridades y los laboratorios, así como la multiplicidad de mecanismos de control de la inocuidad de los alimentos a todos los niveles de la cadena alimentaria "desde la explotación agrícola hasta la mesa". Por ello, Viet Nam esperaba con interés que se celebrara un debate sobre la estructura organizativa de una autoridad nacional de control e inocuidad de los alimentos en la siguiente Conferencia Regional y en una futura reunión del Comité Coordinador para Asia. Dicho debate serviría de base para negociar acuerdos multilaterales entre países, armonizar normas así como facilitar y promover el libre comercio de las empresas entre los distintos Estados Miembros. Viet Nam sugirió que después de examinar las experiencias de los distintos países, el CCASIA propusiera estructuras organizativas adecuadas para los países asiáticos.

Otros asuntos

94. Se informó al Comité de que se habían observado casos en que el Punto de Contacto del Codex se había transferido de una administración a otra sin ningún tipo de notificación oficial a la Secretaría del Codex. El Comité señaló que la lista de Puntos de Contacto del Codex que llevaba la Secretaría del Codex también era utilizada por la OMS al tramitar solicitudes individuales presentadas al Fondo Fiduciario FAO/OMS para una participación ampliada en el Codex, y que era de suma importancia mantener la lista actualizada.

PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS A NIVEL DEL CODEX Y A NIVEL NACIONAL (Tema 7 del programa)¹²

95. Seguidamente se presenta un resumen de los informes elaborados por las delegaciones y los observadores.

India

96. La India había establecido un Comité Nacional del Codex, así como comités correspondientes a los comités del Codex. En dichos Comités se habían incluido representantes de diferentes ministerios, así como de la industria y de organizaciones de consumidores. Los consumidores participaban en el proceso de toma de decisiones relativo a los temas del programa del Codex. A nivel nacional, el Comité Central de Normas Alimentarias (CCFS) era el órgano supremo de asesoramiento al Gobierno central en la aplicación de la Ley para la prevención de la adulteración de los alimentos, que constituía el marco reglamentario nacional aplicable a la inocuidad de los alimentos. El CCFS contaba con cinco representantes elegidos por el Gobierno central para que representaran los intereses de los consumidores. Asimismo, el Gobierno había adoptado medidas para sensibilizar más a los consumidores en relación con la inocuidad alimentaria y había organizado programas de formación para reforzar la capacidad de las organizaciones de consumidores. También se habían incluido representantes de los consumidores y de la industria en las delegaciones de la India en diversos comités del Codex cuando se había estimado oportuno.

¹² CL 2004/26-Asia, CX/ASIA/04/7 (observaciones de Indonesia), CRD 2 (observaciones de la India), CRD 3 (observaciones de Filipinas), CRD 11 (observaciones de Malasia), CRD 12 (observaciones de Corea) y CRD 17 (observaciones del Japón).

Indonesia

97. Las consultas públicas habían sido realizadas, generalmente, por instituciones del Estado mediante la participación de organizaciones de consumidores en reuniones periódicas. El Punto de Contacto del Codex estaba creando un sitio web para permitir que el público tuviera acceso a la información relativa a las actividades del Codex, así como a los proyectos de documentos en los que se exponían la posición nacional, y para facilitar su participación en la posición que el país debía adoptar. Al preparar la posición nacional para las reuniones del Codex, el Comité Nacional de Codex (NCC) contaba con la asistencia técnica de un grupo de trabajo compuesto por representantes de las instituciones interesadas, particularmente de organizaciones de consumidores, expertos y representantes de la industria alimentaria. Cada institución podía formular propuestas a este respecto para su debate en el grupo de trabajo. Los resultados de dichos debates se presentaban al NCC para que adoptara una decisión al respecto, que se presentaba posteriormente a la Secretaría del Codex como posición de Indonesia.

República de Corea

98. En la Ley sobre saneamiento de los alimentos y en la Ley sobre complementos dietéticos se estipulaba la creación del Consejo de saneamiento de los alimentos y el Consejo de complementos dietéticos para la salud, adscritos al Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, para que examinaran y proporcionaran asesoramiento sobre las cuestiones relacionadas con las políticas relativas a los alimentos y complementos dietéticos en general, así como con las normas y especificaciones, el etiquetado de los alimentos, etc. Varias organizaciones de consumidores participaban en el proceso de elaboración de políticas, normas y especificaciones a través de las actividades realizadas por los Consejos citados. La representación de las ONG en dichos Consejos oscilaba entre el 12 y el 25 por ciento de sus miembros. Hasta la fecha no se había creado ningún Comité Nacional del Codex pero las autoridades coreanas estaban alentando a las organizaciones de consumidores interesadas a participar activamente en las actividades del Codex.

Tailandia

99. El Comité Nacional del Codex de Tailandia había iniciado sus actividades hacía casi 40 años. Este Comité había creado una serie de subcomités y de comités de trabajo integrados por representantes de los sectores correspondientes de toda la cadena alimentaria, en particular la producción primaria, las asociaciones de la industria alimentaria, las universidades, las autoridades públicas y los consumidores. En Tailandia existían varias organizaciones de consumidores con diversos intereses y opiniones. Siempre se alentaba a los consumidores a presentar observaciones de cara a la formulación de la posición nacional sobre temas del Codex y a la elaboración de normas nacionales, a través de cartas, seminarios y reuniones públicas.

Malasia

100. Las organizaciones de consumidores estaban representadas en el Comité Nacional, los subcomités, los grupos de acción y los grupos de trabajo del Codex, así como en los diversos comités interinstitucionales del Codex encargados de examinar cuestiones específicas. Además, se recababa la participación de los consumidores en la elaboración de legislación nacional y en el Consejo Nacional de Inocuidad Alimentaria y Nutrición.

Sri Lanka

101. Los consumidores participaban a dos niveles: sobre la base de una recomendación legal o voluntariamente. Como, al parecer, el sistema voluntario no garantizaba una participación sostenible de los consumidores, se estaba estudiando la adopción de medidas para ampliar las oportunidades de participación de los consumidores.

Asociación Internacional de Organizaciones de Alimentos para el Consumidor (IACFO)

102. La IACFO había participado activamente en el Codex desde 1999. A fin de fomentar la participación de los consumidores, la IACFO había realizado esfuerzos para facilitar información relativa al Codex a los consumidores mediante, por ejemplo, su publicación en Internet o la elaboración de informes diarios durante los Comités del Codex (www.tabemono.info). La IACFO respaldaba la utilización de objetivos mensurables, cuya lista se había establecido en la Circular CL 2004/10 ASIA (CX/ASIA 04/7) con la finalidad de fomentar la participación de los consumidores.

Consumers International (CI)

103. La reciente encuesta mundial de CI había puesto de manifiesto que muchos Estados aún debían hacer frente a retos considerables para asegurar una participación eficaz de los consumidores en los procesos nacionales de elaboración de políticas de inocuidad alimentaria. CI recomendó (1) que las autoridades nacionales destinaran fondos específicos a la participación de las ONG de consumidores en las reuniones del Codex y a reforzar la capacidad de las ONG de consumidores para participar en las actividades relativas a la inocuidad alimentaria a nivel nacional; (2) que la OMS y la FAO se esforzaran activamente por lograr una mayor interacción con las Oficinas Regionales de CI, particularmente cuando prevean actividades de refuerzo de la capacidad; (3) que la CAC haga un balance de la participación de los consumidores en su labor a fin de evaluar los progresos realizados al respecto desde 1999; y (4) que en los programas de la OMS y la FAO-Banco Mundial, para el refuerzo de la capacidad se incluyan módulos destinados a reforzar la capacidad de las ONG de consumidores.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 8 del programa)¹³

104. El Comité Coordinador tomó nota de que, de conformidad con el Artículo III.4 del Reglamento, se invitaría a la Comisión a nombrar, en su siguiente período de sesiones, un Coordinador para la Región, sobre la base de la propuesta formulada por los Estados Miembros de la Región, con arreglo a la práctica establecida por el Comité Coordinador de presentar un candidato a tal efecto.

105. El presidente invitó a los participantes a que propusieran candidaturas a coordinador.

106. La delegación de Malasia, respaldada por otras delegaciones, señaló que los países deberían turnarse preferiblemente durante un solo mandato, en el ejercicio de la función de coordinador pues consideraba que de este modo se contribuiría a reforzar la capacidad de los países en la Región.

107. La Delegación de Malasia propuso la candidatura de la India. La Delegación de Tailandia pidió a la Presidencia que preguntara a la India si aceptaba la propuesta. La Delegación de la India señaló que, si existía consenso al respecto en el Comité, estaba dispuesta a desempeñar la función de coordinadora para Asia.

108. La delegación de Bangladesh afirmó que se podría permitir que un país que hubiera desempeñado la función de Coordinador por un mandato lo desempeñara por un segundo mandato, habida cuenta de las ventajas logísticas y de otro tipo que dicha continuidad podría aportar. En este contexto, dicha delegación propuso la candidatura de la República de Corea.

109. Tras una consulta informal entre todas las delegaciones presentes, la Delegación de la India anunció que, conforme al espíritu de consenso que caracterizaba el funcionamiento del CCASIA, respaldaría la candidatura de la República de Corea.

110. El Comité convino en nombrar a la República de Corea Coordinadora para Asia. La Delegación de la República de Corea expresó su agradecimiento a todas las delegaciones y aceptó el nombramiento.

¹³ CX/ASIA 04/8.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS, Y FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 9 del programa)¹⁴*Otros asuntos**Productos de soja refrigerados y no fermentados*

111. El Comité Coordinador recordó que la propuesta de elaboración de una norma del Codex para los productos de soja refrigerados y no fermentados se había presentado en su 13ª reunión y que se había pedido a China que elaborara un documento de debate para su examen en la reunión en curso.

112. La delegación de China presentó su propuesta (que figuraba en los documentos de sesión 1 y 9) destinada a que la Comisión del Codex Alimentarius comenzara la elaboración de una norma para los productos anteriormente mencionados.

113. Varias delegaciones apoyaron la propuesta de China, si bien señalaron que en el ámbito de dicha labor debían incluirse el resto de productos afines producidos en la Región.

114. El Comité convino en que la Delegación de China, con la colaboración de Tailandia, redactara de nuevo el documento de proyecto y presentara un documento de proyecto revisado al Comité Ejecutivo para que realizara un examen crítico en su 56ª reunión.

Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos

115. En referencia al documento de sesión nº 2, la Delegación de la India señaló que el documento “Anteproyecto de Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos” estaba siendo elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).

116. La Delegación de la India consideraba que se podría atraer la atención del CCGP y del CCFH sobre los siguientes puntos, en la medida en que eran necesarios para tener en cuenta el interés de los países en desarrollo:

- el documento debería elaborarse con vistas a su aplicación exclusivamente en el marco del Codex, ya que el CCGP estaba elaborando el documento sobre los “Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos” que habrán de aplicar los Estados;
- se debería tomar en consideración a los particulares/organizaciones que desempeñan simultáneamente las funciones de evaluación y de gestión de riesgos, habida cuenta del carácter muy limitado de los recursos disponibles para las labores de análisis de riesgos en los países en desarrollo;
- se debería eliminar la referencia al principio precautorio en el documento, pues el Codex no ha definido este concepto. La aplicación de este principio podría ocasionar errores de interpretación y, por consiguiente, obstáculos al comercio;
- Los “obstáculos al comercio percibidos” no contribuirían a la determinación de los problemas vinculados a la inocuidad alimentaria.

117. La Delegación de la India señaló, además, que en el documento debería indicarse que el proceso de selección de opciones relativos a LMR ha de ser totalmente transparente y estar documentado con el fin de garantizar que se tengan en cuenta todos los argumentos científicos posibles y que la opción elegida para la gestión de riesgos sea viable desde un punto de vista técnico y económico en todas las circunstancias y tenga un fundamento científico sólido. La opción elegida para la gestión de riesgos debería evaluarse desde el prisma del alcance y el objetivo del análisis de riesgos, y el hecho de no adoptar ninguna decisión también debería considerarse como una de las posibles opciones para la gestión de riesgos.

¹⁴ CRD 1 y CRD 9 (observaciones de China), CRD 2 (observaciones de la India), CRD 13 revisado (observaciones de Indonesia) y CRD 15 (observaciones de Tailandia).

118. Ninguna otra delegación expresó su opinión a este respecto. Debido a la escasez de tiempo, el Comité no pudo adoptar una decisión sobre esta cuestión.

119. El Comité no pudo debatir las otras cuestiones propuestas dentro del tema “Otros asuntos” debido a la falta de tiempo, a saber:

- el Anteproyecto de Norma del Código de Prácticas de Higiene para los Productos a base de Huevo (propuesto por la India);
- el Anteproyecto de Norma para las Manzanas (propuesto por la India);
- el Anteproyecto de Norma para la Salsa de Soja (propuesto por Indonesia).

Fecha y lugar de la siguiente reunión

120. Se informó al Comité Coordinador de que la fecha y el lugar de la siguiente reunión serían fijados por la Secretaría del Codex y el Coordinador elegido por la Comisión en su siguiente período de sesiones ordinario.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento ALINORM 05/28/15
Anteproyecto de Norma para los Productos a Base de Ginseng	5	28° período de sesiones de la CAC	párr. 26
Anteproyecto de Norma para el Gochujang	2/3/4	República de Corea Estados Miembros 15ª reunión del CCASIA	párr. 50
Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada	2	Estados Miembros 15ª reunión del CCASIA	párr. 32
Proyecto de Documento para los Productos Refrigerados de Soja no Fermentada		China, con el apoyo de Tailandia 56ª reunión del CCEXEC	párrs. 111-114
Nombramiento del coordinador		28° período de sesiones de la CAC	párrs. 104-110
Datos e informes sobre cuestiones relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos, incluidas las normas del Codex		Estados Miembros 15ª reunión del CCASIA	párrs. 75-94
Participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias a nivel nacional		Estados Miembros 15ª reunión del CCASIA	párrs. 95-103

APÉNDICE I**LISTA DE PARTICIPANTES****Presidente: Dr. Jongsei Park**

President
 Lab Frontier Co., Ltd
 KSBC Bldg, 906-5, Iui-dong, Yeongtong-gu
 Suwon, Gyeonggi-do 443-766
 Republic of Korea
 Tel : +82-31-259-6801
 Fax : +82-31-259-6802
 E-mail : jongseip@labfrontier.com

PAISES MIEMBROS**BANGLADESH****Mr. S.M.Shahidullah Noor**

Director
 Bangladesh Standards and Testing Institution
 116/A, Tejgaon Industriak Ave
 Dhaka 1208
 BANGLADESH
 Tel : +880-2-882-1462
 Fax : +880-2-989-7881
 E-mail : bsti@bangala.net

BHUTAN - BHUTÁN**Mr. Thuji Tshering**

Chief Regulatory and Quarantine Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory
 Authority
 Ministry of Agriculture
 PO Box # 1071, Thimphu
 BHUTAN
 Tel : +975 2 327031 / 325790 / 325993
 Fax : +975 2 327032
 E-mail : t_tshering@moa.gov.bt

CAMBODIA - CAMBOYA**Dr. Hang Moeun**

Deputy Director
 Cambodia Import Export Inspection and Fraud
 Repression Department (CAMCONTROL)
 #50, street 144, Phnom Penh
 CAMBODIA
 Tel : +855-12-967-836
 Fax : +855-23-426-166
 E-mail : hosp.sorphea@everyday.com.kh

CHINA PEOPLE'S REP. OF**CHINA REP. POPULAR DE****Mr. Zhang Zhenshan**

Vice Manager
 Beijing Soybean Products and Food Industry Co.
 19, Zao Lin Qianjie, Xuan Wu Districe, Beijing,
 100053
 P. R. CHINA
 Tel : +86-10-61529720
 Fax : +86-10-63520906
 E-mail : shan0901@163.com

Mr. Li Xiangbo

Engineer
China General Chamber of Commerce
25 Yuetanbei Street, West City District
Beijing, 100834
P. R. CHINA
Tel : +86-10-68391801
Fax : +86-10-68391801
E-mail : lx337@sina.com

Mrs. Zhang Lijun

Deputy Director
China General Chamber of Commerce
25 Yuetanbei Street, West City District
Beijing, 100834
P. R. CHINA
Tel : +86-10-68391814
Fax : +86-10-68391814
E-mail : zljun@bj163.com

Mrs. Li Yueru

Professor
Jilin Agricultural University
Changchun Jilin, 130118
P. R. CHINA
Tel : +86-431-4510955
Fax : +86-431-4510955
E-mail : LYR-cszx@sohu.com

Mrs. Cheng Xin

Senior Engineer
The Center for Agri-Food Quality and Safety
Ministry of Agriculture
No.59 Xueyuan Nan Lu, Haidian
Beijing, 100081
P. R. CHINA
Tel : +86-10-62191443
Fax : +86-10-62191445
E-mail : chengxin@agri.gov.cn

Mrs. Xue Zhihong

Deputy Director
Department of Market & Economy Information
Ministry of Agriculture
11 Nongzhanguan Nanli
Beijing, 100026
P. R. CHINA
Tel : +86-10-64193156
Fax : +86-10-64193315
E-mail : scszle@agri.gov.cn

Dr. Kan Xuegui

Consultant
Department of Health Legislation & Inspection
Ministry of Health
1 Xizhimenwai Annul, Beijing, 100044
P. R. CHINA
Tel : +86-10-68792403
Fax : +86-10-68792387
E-mail : xueguikan@hotmail.com

Mr. Mo Kwong-Tak

Chief Health Inspector
Food and Environmental Health Department
Hong Kong Special Administrative Region
P. R. CHINA
Tel : +852-2867-5615
Fax : +852-2893-3547
E-mail : ktmo@fehd.gov.hk

INDIA**Ms. Rita Teaotia**

Joint Secretary
Dept. of Health
Ministry of Health & F.W.
R.No.146-A, Nirman Bhavan
New Delhi - 110001
INDIA
Tel : +91-11-23019195
Fax : +91-11-23018842
E-mail : jsrt@nb.nic.in

Dr. Rahul Khullar

Joint Secretary
Dept. of Commerce
Ministry of Commerce & Industry
Room No.249, Udyog Bhavan
New Delhi-110011
INDIA
Tel : +91-11-23015215
Fax : +91-11-23014418
E-mail : rkhullar@ub.nic.in

Mr. Tapes Pawan

Joint Secretary
Department of Animal Husbandry & Dairying
Ministry of Agriculture
Krishi Bhawan
New Delhi 110011
INDIA
Tel : +91-11-23387804
Fax : +91-11-23386115
E-mail : tpawan@nic.in

Dr. Sri Ram Khanna

Managing Trustee
Voluntary Organisation in Interest of Consumer
Education (VOICE)
441 Jangpura, Mathura Road
New Delhi - 110014
INDIA
Tel : +91-11-24319078~80
Fax : +91-11-24319081
E-mail : cvoice@vsnl.net

Dr. S.K. Sharma

Advisor (Ayurveda)
Department of Ayurveda, Yoga & Naturopathy,
Unani, Siddha and Homoeopathy (AYUSH)
Ministry of Health & Family Welfare
Red Cross Building, Red Cross Road
New Delhi - 110001
INDIA
Tel : +011-23328576
Fax : +011-23328576
E-mail : adv_ayurveda.@yahoo.com

INDONESIA**Prof. Dr. Dedi Fardiaz**

Deputy Chairman
Food Safety and Hazardous Substance Control
National Agency for Drug and Food Control
Percetakan Negara No. 23 Jakarta
INDONESIA
Tel : + 62-21-4253857
Fax : + 62-21-4253857
E-mail : deputi3@pom.go.id

Ms. Nurasih Suwahyono

Head
Center for Application Standard Systems
National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Block IV, Floor 4
Jl. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
INDONESIA
Tel : + 62-21-5747043 ext. 305
Fax : + 62-21-5747045
E-mail : sps-2@bsn.or.id

Ms. Sri Irawati Susalit

Director
Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Percetakan Negara No. 23, Jakarta
INDONESIA
Tel : + 62-21-42875584
Fax : + 62-21-42875780
E-mail : iras48@yahoo.com

Mr. Rismansyah Danasaputra

Director
Processing and Marketing
Livestock Marketing
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No. 3, Ragunan Jakarta
INDONESIA
Tel : + 62-21-78842044
Fax : + 62-21-7815880
E-mail : risman@deptan.go.id

Ms. RN Nurnadiah

Deputy Director
Processed Product Quality
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No.3 Jakarta 12550
INDONESIA
Tel : +62-21-78842007
Fax : +62-21-78842007
E-mail : nurnadiah@deptar.go.id

Ms. Sri Sulasmi

Deputy Director
Center for Standardization and Accreditation
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No. 3 Gedung F 7th Floor,
Ragunan, Jakarta
INDONESIA
Tel : + 62-21-78842042 ext. 104
Fax : + 62-21-78842042 ext. 116
E-mail : codex_ind@deptan.go.id

Mr. Singgih Harjanto

Staff
National Codex Contact Point
National Standardization Agency of Indonesia
Mangala Wanabakti Block IV, Floor 4
Jl. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270
INDONESIA
Tel : + 62-21-5747043 ext. 256/258
Fax : + 62-21-5747045
E-mail : sps-2@bsn.or.id

Prof. Dr. F.G. Winarno

Director
PT. Mbrio Biotekindo
Jl. Pajajaran Indah V/1 C, Bogor, West Java
INDONESIA
Tel : + 62-21-332403
Fax : + 62-21-377973
E-mail : fgw@mbrio-food.com

Mr. Pinardi Priambodo

Second Secretary (Economic)
Indonesian Embassy in Seoul
55, Youido-dong, Youngdeungpo-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-780-0797
Fax : +82-2-780-4280
E-mail : pinardi.priambodo@diplomats.com

JAPAN - JAPÓN**Mr. Kuramochi Akio**

Chief Officer
International Affairs Division, Center for Food
Quality, Labeling and Consumer Services
2-1, Shintoshin, Chuo Ward, Saitama City
Saitama 330-9731
JAPAN
Tel : +81-48-600-2375
Fax : +81-48-600-2377
E-mail : akio_kuramochi@cfqlcs.go.jp

Mr. Saka Harumi

Deputy Director
Food Safety and Consumer Policy Division Food
Safety and Consumer Affairs Bureau Ministry of
Agriculture
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel : +81-3-5512-2291
Fax : +81-3-3597-0329
E-mail : harumi_saka@nm.maff.go.jp

Mr. Ogawa Ryosuke

Director
International Affairs Office, Food Safety and
Consumer Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs
1-2-1, Kasumigaseki,
Chiyoda-ku
Tokyo, 100-8950
JAPAN
Tel : +81-3-5512-2291
Fax : +81-3-3597-0329
E-mail : ryosuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Dr. Nishiyama Yasumasa

Deputy Director
Office of Health Policy on Newly Developed
Foods, Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel : +81-3-3595-2327
Fax : +81-3-3501-4867
E-mail : nishiyama-yasumasa@mhlw.go.jp

Dr. Sumi Manabu

Deputy Director
Standards and Evaluation Division Department of
Food Safety
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel : +81-3-3595-2341
Fax : +81-3-3501-4868
E-mail : sumi-manabu@mhlw.go.jp

Dr. Umeda Tamami

Director
International Food Safety Planning Department of
Food Safety
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel : +81-3-3595-2326
Fax : +81-3-3503-7965
E-mail : umeda-tamami@mhlw.go.jp

Mr. Obata Yoshihide

Technical Advisor
Japan Federation of Miso Manufactures
Cooperatives
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku
Tokyo 104-0033
JAPAN
Tel : +81-3-3551-7163
Fax : +81-3-3551-7168
E-mail : obata@miso.or.jp

Ms. Fujinami Hiroko

Technical Advisor
Central Miso Research Institute
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku
Tokyo 104-0033
JAPAN
Tel : +81-3-3551-7166
Fax : +81-3-3551-7168
E-mail : fujinami@miso.or.jp

Mr. Hamuro Keitaro

Technical Advisor
Japan Food Industry Center
9-13 Akasaka 1-chome, Minato-Ku
Tokyo
JAPAN
Tel : +81-3-3224-2367
Fax : +81-3-3224-2398
E-mail : hamuro@shokusan.or.jp

KOREA, REP. OF**REP. DE COREA****Mr. Kye-In Ko**

Director General
Food Safety Bureau
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-382-0186
Fax : +82-2-386-0843
E-mail : fsb1234@kfda.go.kr

Dr. Myung-Chul Kim

Director General
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1663
Fax : +82-2-382-4892
E-mail : Kim6006@kfda.go.kr

Mr. Haeng-Geun Jin

Director
Pharmaceutical and Food Policy Division
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-504-6233
Fax : +82-2-504-1456
E-mail : jhg7171@mohw.go.kr

Dr. Mun-Gi Sohn

Deputy Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1726~7
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : mgsohn@kfda.go.kr

Dr. Oran Kwon

Deputy Director
Health Functional Food Standardization Division
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1317~9
Fax : +82-2-380-1320
E-mail : orank@kfda.go.kr

Dr. Dong-Mi Choi

Deputy Director
Residue & Chemicals Division
Center of Food Safety Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1674
Fax : +82-2-380-1378
E-mail : mechoi@kfda.go.kr

Dr. Hyo-Min Lee

Deputy Director
Risk Assessment Division
National Institute of Toxicological Research
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1826~7
Fax : +82-2-380-6393
E-mail : hmllee@kfda.go.kr

Dr. Meehye Kim

Deputy Director
Food and Drugs Exposure Assessment Division
Risk Analysis Department
National Institute of Toxicological Research
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1783
Fax : +82-2-380-1786
E-mail : meehkim@kfda.go.kr

Ms. Woo-Jung Kwon

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1558
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : wjkwon@mohw.go.kr

Ms. Jeong-Mi Hong

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-504-6233
Fax : +82-2-504-1456
E-mail : hjm0514@mohw.go.kr

Mr. Baek Hee Cho

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-500-1847
Fax : +82-2-503-7905
E-mail : jobh07@maf.go.kr

Mr. Dae Hew Choi

Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-500-1843
Fax : +82-2-503-7905
E-mail : choidh@maf.go.kr

Mr. Jae-Sik Lee

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-500-1839
Fax : +82-2-503-7277
E-mail : sik815@maf.go.kr

Mr. Hong-Seup Lee

Deputy Director
National Veterinary Research & Quarantine
Service
Ministry of Agriculture and Forestry
480, Anyang 6-dong, Manan-gu, Anyang-city
Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-467-1961
Fax : +82-31-467-1974
E-mail : leehs@maf.go.kr

Dr. Do-Hyong Choi

International Affairs Specialist
Korea Food Research Institute
46-1 Baekhyeon-dong, Bundang-gu Soengnam-si,
Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9306
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : choi0313@kfri.re.kr

Mr. Kyu-Jai Han

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
46-1 Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Seongnam-Si, Gyeonggi-Do 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9120
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : hankj@kfri.re.kr

Dr. Seong Weon Jeong

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
46-1 Baekhyun-dong, Bundang-gu, Sungnam-si,
Gyeonggi-do 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9158
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : donow@kfri.re.kr

Dr. Yong-Hwan Lee

Principal Researcher Scientist
Korea Food Research Institute
46-1 Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Seongnam-Si, Gyeonggi-Do 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9153
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : lyhwan@kfri.re.kr

Dr. Kyung-Won Jang

Senior Researcher
Korea Health Industry Development Institute
57-1 Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : 82-2-2194-7446
Fax : 82-2-824-1763
E-mail : jangkw@khidi.or.kr

LAO PDR**LAO****Mr. Viengxay Vansilalom**

Deputy Head
Food Control Division
Food and Drug Department
Ministry of Health
Simuang Road, Vietiane 01000
LAO PDR
Tel : +856-21-214013~4
Fax : +856-21-214015
E-mail : drug@laotel.com

MALAYSIA - MALASIA**Ms. Shamsinar Abdul Talib**

Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block B, Jalan Cenderasari
50590 Kuala Lumpur
MALAYSIA
Tel : +603-2694 6601
Fax : +603-2694 6517
E-mail : shamsinar@moh.gov.my

Dr. Moktir Singh Gardir Singh

Veterinary Officer
Department of Veterinary Services
Ministry of Agriculture and Agro Based Industry
8th Floor, Wisma Chase Perdana Damansara
Height, Off Jalan Semantan
50630 Kuala Lumpur
MALAYSIA
Tel : +603-2094-0077
Fax : +603-2093-5804
E-mail : moktir@jph.gov.my

MONGOLIA**Dr. Batsuuri Nantsag**

State Secretary
Ministry of Food and Agriculture Mongolia
Government Bldg #9, Enkhtaivan Avenue 16A
Ulaanbaatar-210349
MONGOLIA
Tel : +976-11-262802
Fax : +976-11-452554
E-mail : batsuuri@mofa.pmis.gov.mn

MYANMAR**Dr. Thet Thet Mar**

Assistant Director
Food and Drug Administration
35 Imkyanh Street Dagon 11191, Yangon
MYANMAR
Tel : +95-1-245332
Fax : +95-1-210652
E-mail : myanmarfda@mptmail.net.mm

NEPAL**Dr. Tika Bahadur Karki**

Director General
Department of Food Technology and Quality
Control
Babarmahal, Kathmandu
NEPAL
Tel : +977-1-426-2369
Fax : +977-1-426-2337
E-mail : tika_bdr@tbk.wlink.com.np

SINGAPORE - SINGAPUR**Dr. Paul Chiew King Tiong**

Assistant Director
Veterinary Public Health
Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
Veterinary Public Health Centre
10 Perahu Road, 718837
SINGAPORE
Tel : +65-6795-2828
Fax : +65-6861-9491
E-mail : paul_chiew@ava.gov.sg

Mr. Chu Sin-I

Head
 Food Legislation & Factory Control Branch
 Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00, Tower Block
 MND Complex, 069110
 SINGAPORE
 Tel : +65-6325-8582
 Fax : +65-6324-4563
 E-mail : chu_sin-i@ava.gov.sg

SRI LANKA**Dr. Chinniah Kandasamy Shanmugarajah**

Director
 Environmental & Occupational Health
 Ministry of Healthcare, Nutrition & Uva Wellassa
 Development
 385, Deans Road, COLOMBO-10
 SRI LANKA
 Tel : +2671921
 Fax : +2671921
 E-mail : shan@health.gov.lk

THAILAND - TAILANDIA**Dr. Supachai Kunaratanapruk**

Secretary General
 Thai Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Tiwanond Rd. Nonthaburi 11000
 THAILAND
 Tel : +662-591-8441
 Fax : +662-591-8636
 E-mail : SUPACHAI@fda.moph.go.th

Dr. Songsak SriAnujata

Director
 Institute of Nutrition
 Mahidol University
 Salaya, Putthamonthon Nakhonpathom 73170
 THAILAND
 Tel : +662-800-2380 ext. 311
 Fax : +662-441-9344
 E-mail : rassn@mahidol.ac.th

Ms. Metanee Sukontarug

Director
 Office of Commodity and System Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Rajadamnern Nork. Avenue, Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel : +662-280-3900
 Fax : +662-280-3899
 E-mail : metanee@acfs.go.th

Dr. Chanin Charoenpong

Expert in Food Standard
 Thai Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Tiwanond Rd. Nonthaburi 11000
 THAILAND
 Tel : +662-590-7030
 Fax : +662-591-8460
 E-mail : chanin@fda.moph.go.th

Mrs. Jongkolnee Vithayarungruangsrri

Policy & Plan Analyst, Food and Drug
 Administration / Deputy-Director of Food Safety
 Operation Center Department of Medical Sciences
 Ministry of Public Health, Tiwanond Rd.
 Nonthaburi 11000
 THAILAND
 Tel : +662-965-9730
 Fax : +662-588-3020
 E-mail : jonkonee@health.moph.go.th

Dr. Jocelyn Naewbanij

Director
 Department of Information Services
 National Food Institute
 2008 Soi Charansanitwong 40, Charansanitwong
 Rd., Bangyeekhan, Bangplad
 Bangkok 10700
 THAILAND
 Tel : +662-886-8088 ext. 300
 Fax : +662-886-8106~7
 E-mail : jocelyn@nfi.or.th

Ms. Huai Hui Lee

Vice President & Chairman
Fruit and Vegetable Packers' Group
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bld.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
THAILAND
Tel : +662-261-2684
Fax : +662-261-2996
E-mail : thaifood@thaifood.org

Ms. Supatra Rewpairoj

Secretary
Tuna Packers' Group
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bld.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
THAILAND
Tel : +662-261-2684
Fax : +662-261-2996
E-mail : thaifood@thaifood.org

Ms. Usa Bamrungbhuet

Standards Officer
National Bureau of Agriculture Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nork. Avenue, Bangkok 10200
THAILAND
Tel : +662-280-3883
Fax : +662-280-3899
E-mail : usa@acfs.go.th

Ms. Chitrlada Booncharoen

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nork. Avenue, Bangkok 10200
THAILAND
Tel : +662-280-3883
Fax : +662-280-3899
E-mail : chitrlada@acfs.go.th

VIET NAM, SOC. REP. OF - VIET NAM**Mr. Nguyen Dang Minh**

General Secretary, Director
Vietnam Codex Contact Point
/Directorate for Standards & Quality
Ministry of Sciences & Technology
70 Tran Hung Dao Str. Hanoi
VIETNAM
Tel : +84-4-9-426605
Fax : +84-4-8-222520
E-mail : Codex@vol.vnn.vn

Mrs. Phung Thi Thanh Tu

Deputy Director
Pasteur Institute
Ministry of Health
8 Tran Phu str. Nha trang, Khanh Hoa Province
VIETNAM
Tel : +84-5881-1856
Fax : +84-5882-4058
E-mail : tupsdyrut@dng.vnn.vn

Mrs. Nguyen Thi Hong Minh

Vice Minister
Ministry Of Fishery
/Deputy Director
Codex Commission of Vietnam
10 Nguyen Cond Hoan-str. Hanoi
VIETNAM
Tel : +84-4-771-9619
Fax : +84-4-771-6702
E-mail : nthminh@mofi.gov.vn

Mr. Chu Quoc Lap

Deputy Director
Food Administration
Ministry of Health
135 Nui Truc, Giang Vo, Hanoi
VIETNAM
Tel : +84-48-464490
Fax : +84-48-463739
E-mail : lapvfa2003@yahoo.com

Mrs. Nguyen Thi Tuyet Van

Deputy General Manager
CODEX
123 Ngvyen Dinh Chieu St., Dist 3
VIETNAM
Tel : +84-8-930-4676
Fax : +84-8-930-4356
E-mail : van.nguyen@laviewwater.com

Mrs. Trinh Hong Thuy

Specialist
Inspective Division
Department of Quality Control of Goods and
Metrology
Ministry of Trade
76 Nguyen Truong To - Hanoi
VIETNAM
Tel : +844-8293165 ~ 844-8293657
Fax : +844-8238271 ~ 844-8291896
E-mail : PHUONGHUEBK@yahoo.com

Mr. Nguyen Manh Hung

Deputy General Director
Market Control Department
Ministry of Trade of Vietnam
91 Dinh Tien Hoang str., Hanoi
VIETNAM
Tel : +84-4-8255834
Fax : +84-4-9342726
E-mail : qltt@mot.gov.vn

PAÍSES OBSERVADORES**AUSTRALIA****Mrs. Rose Hockham**

Assistant Manager
Codex Australia, Dept of Agriculture Fisheries
Forestry
Box 858 Canberra Act 2601
AUSTRALIA
Tel : +61-26725060
Fax : +61-26723103
E-mail : rose.hockham@daff.gov.au

Mr. Jeremy Cook

Counselor (Agriculture)
Australian Embassy
11th Floor, Kyobo Bldg., 1, Jongro 1-ga
Jongro-gu, Seoul, 110-714
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-2003-0188
Fax : +82-2-722-6491
E-mail : jeremy.cook@dfat.gov.au

ETYPT - EGIPTO**Dr. Tarek Mohamed Yhaya Omar**

Researcher
Central Lab. For Foods & Feeds
Agriculture Research Center
Ministry of Agriculture
9 gamaa street, Giza
EGYPT
Tel : +573-2280
Fax : +573-2280
E-mail : clff@intouch.com

UNITED STATES OF AMERICA**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Mr. Steve Hawkins**

International Food Safety Policy Advisor
Food Safety Inspection Service
U.S. Department Of Agriculture
1400 Independence Ave SW
Room 3143 South Bldg
Washington, DC 20250
UNITED STATES OF AMERICA
Tel : +202-690-1022
Fax : +202-690-3856
E-mail : stephen.hawkins@usda.gov

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**BIOTECHNOLOGY INDUSTRY****ORGANIZATION****Ms. Helen Arthur**

Regulatory and Public Affairs Manager
12/600 St Kilda Road Melbourne Vic 3001
AUSTRALIA
Tel : +61-3-9522-7103
Fax : +61-3-9522-6103
E-mail : helen.arthur@monsanto.com

CONSUMERS INTERNATIONAL**Ms. Christine Cheong**

Programme Officer

Food Safety

5-1 Wisma WIM, 7 Jalan Abang Haji Openg

TTDI, 60000 Kuala Lumpur

MALAYSIA

Tel : +603-77261599

Fax : +603-77268599

E-mail : christine@ciroap.org**CROP LIFE INTERNATIONAL****Dr. Janet E. Collins**

Lead

Global Regulatory Organizations

Monsanto Company

1300 I (Eye) Street, NW

Suite 450 East, Washington, D.C. 20005

UNITED STATES OF AMERICA

Tel : +1-202-383-2861

Fax : +1-202-789-1748

E-mail : janet.e.collins@monsanto.com**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS****Mr. Junichi Kowaka**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel : +81-3-5276-0256

Fax : +81-3-5276-0259

E-mail : kowaka@tabemono.info**Mr. Martin Frid**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel : +81-3-5276-0256

Fax : +81-3-5276-0259

E-mail : martin@tabemono.info**Ms. Megumi Noda**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel : +81-3-5276-0256

Fax : +81-3-5276-0259

E-mail : megumi@tabemono.info**Ms. Natsuko Kumasawa**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel : +81-3-5276-0256

Fax : +81-3-5276-0259

E-mail : natsuko@tabemono.info**Mr. Takayuki Iino**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel : +81-3-5276-0256

Fax : +81-3-5276-0259

E-mail : natsuko@tabemono.info**Miss. Eun-Young Jong**

Staff

Hannam dong 272-1, Yongsan-gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-794-8816

Fax : +82-2-798-6564

E-mail : jjong-a76@hanmail.net**Miss. Hyang-Ki Lee**

Vice-president

Hannam dong 272-1, Yongsan-gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-795-8426

Fax : +82-2-798-6564

E-mail : hanggeena@hotmail.com**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)****Mr. Fumitake Fukutomi**

Executive Director

ILSI Japan

Kojimachi R-K Bldg. 2-6-7, Kojimachi Chiyoda-
ku, Tokyo 102-0083

JAPAN

Tel : +81-3-5215-3535

Fax : +81-3-5215-3537

E-mail : ilsijapan@nifty.ne.jp

Mr. Kazuo Sueki

Deputy Director
 Scientific Information
 ILSI Japan
 Kojimachi R-K Bldg. 2-6-7, Kojimachi Chiyoda-
 ku, Tokyo 102-0083
 JAPAN
 Tel : +81-3-5215-3535
 Fax : +81-3-5215-3537
 E-mail : ilsijapan@nifty.ne.jp

Dr. Cherl-Ho Lee

President
 ILSI Korea
 1 Anamdong-5 Sungbukku
 Seoul 136-701
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : +82-2-3290-3414
 Fax : +82-2-927-5201
 E-mail : chlee@korea.ac.kr

Dr. Won-Taek Oh

Executive Director
 ILSI Korea
 1007 Hongwoo Bldg. 43-3 Yoido-Dong
 Youngdeungpo-ku
 Seoul 150- 889
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : +82-2-784-7442
 Fax : +82-2-780-6443
 E-mail : foodinfo@dreamwiz.com

Dr. David Richardson

ILSI Europe
 34 Grimwade Avenue UK-CR0 5DH Croydon
 UNITED KINGDOM
 Tel : +44 20 8654 8777
 Fax : +44 20 8654 3097
 E-mail : info@dprnutrition.com

**INTERNATIONAL SOFT DRINKS
 COUNCIL**

Dr. Shuji Iwata

Chair
 JSDA Technical Committee
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel : +81-3-3270-7300
 Fax : +81-3-3270-7306
 E-mail : info.isdc@j-sda.or.jp

FOOD AND AGRICULTURE**ORGANIZATION OF THE UNITED
 NATIONS (FAO)****Dr. Biplab K. Nandi**

Senior Food and Nutrition Officer
 39 Phra Atit Road, Maliwan Mansion
 Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel : +662-6974143, 6974000
 Fax : +662-6974445
 E-mail : biplab.nandi@fao.org

Ms. Londa Vander Wal

Food Quality and Standards Service
 Food and Nutrition Division
 Room C-297, ESN Div, FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel : +39-06-5705-5636
 Fax : +39-06-5705-4593
 E-mail : Londa.Vanderwal@fao.org

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)**Dr. Gerald Moy**

GEMS/Food Manager
 Food Safety Department
 World Health Organization
 CH-1211 Geneva 27
 SWITZERLAND
 Tel : +41-22-791-3698
 Fax : +41-22-791-4807
 E-mail : moyg@who.int

KOREAN SECRETARIAT**Dr. In-Sang Song**

Director General
Office of Safety Evaluation
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-382-7146
Fax : +82-2-386-0843
E-mail : songis@kfda.go.kr

Mr. Young Lee

Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1726~7
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : lee2020@kfda.go.kr

Dr. Seoung-Yong Lee

Deputy Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1726~7
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : sylee0@kfda.go.kr

Dr. Dong-Ha Lee

Deputy Director
Food Standardization Division
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1665
Fax : +82-2-382-4892
E-mail : dhalee@kfda.go.kr

Mr. Yong-Jae Kim

Assistant Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1726~7
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : kyj1214@kfda.go.kr

Ms. Sun-Kyoung Yoon

Assistant Director
International Trade and Legal Affairs Office
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1661
Fax : +82-2-356-2893
E-mail : skymoon@kfda.go.kr

Ms. Mi-Young Cho

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1558
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : Chomiyoung@mohw.go.kr

Ms. Hee-Jung Lee

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1558
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : hjlee77@mohw.go.kr

Ms. Boram Kim

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1558
Fax : +82-2-388-6396
E-mail : boram@mohw.go.kr

Ms. Ji-Hyun Lee

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1311
Fax : +82-2-382-6380
E-mail : estellee@kfda.go.kr

Ms. Hae-Jin Chang

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1311
Fax : +82-2-382-6380
E-mail : hjjang79@kfda.go.kr

Ms. Sung-Myung Bae

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-504-6233
Fax : +82-2-504-1456
E-mail : smbae_23@mohw.go.kr

Ms. Yun-Kyoung Lee

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-504-6233
Fax : +82-2-504-1456
E-mail : yklee0104@mohw.go.kr

Ms. Soo-Jin Cho

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-504-6233
Fax : +82-2-504-1456
E-mail : chosoo93@mohw.go.kr

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**Dr. Kazuaki Miyagishima**

Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, Rome
ITALY
Tel : +39-06-570-54390
Fax : +39-06-570-54593
E-mail : Kazuaki.Miyagishima@fao.org

Mr. Yoshihide Endo

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla , 00100 Rome
ITALY
Tel : +39-06-5705-4796
Fax : +39-06-5705-4593
E-mail : yoshihide.endo@fao.org

APÉNDICE II

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG

(En el Trámite 5 del procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los productos a base de ginseng definidos en la sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, incluidos los servicios de catering, o al reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior. La presente norma se aplica en los productos a base de ginseng utilizados como alimentos o ingredientes alimentarios y no se aplica a los productos con fines medicinales.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El ingrediente básico de los productos a base de ginseng es la raíz fresca comestible de ginseng *Panax ginseng* C.A. Meyer, [*P. quinquefolius* L. y *P. notoginseng* Burk], especie(s) cultivada(s) con fines comerciales.

2.1.1 Ginseng desecado

Por ginseng desecado se entenderá el producto manufacturado:

- a) mediante selección, limpieza y secado al sol, con aire caliente o mediante otro método reconocido, de las raíces frescas de ginseng;
- b) mediante la pulverización o el troceado en rodajas del ginseng desecado definido en la letra a).

Los productos a base de ginseng desecado se clasifican, en función de la naturaleza de los productos considerados, en las cuatro grandes categorías siguientes:

Ginseng procedente de la raíz principal: elaborado exclusivamente a partir de la raíz principal o de la raíz principal con sus raíces laterales primarias.

Ginseng procedente de raíces laterales: elaborado a partir de raíces laterales y/o de raíces finas.

Ginseng en polvo: elaborado mediante pulverización de la raíz principal o de la raíz principal y sus raíces laterales.

Ginseng en rodajas: elaborado cortando a lo largo, a lo ancho o en diagonal la raíz principal en rodajas de espesor regular.

2.1.2 Producto a base de extracto de ginseng

Por producto a base de extracto de ginseng se entiende el producto obtenido extrayendo mediante agua y/o etanol los componentes solubles del ginseng desecado definido en la sección 2.1.1 a). Dicho producto se clasifica del siguiente modo:

Extracto de ginseng: es el producto obtenido extrayendo los componentes solubles del ginseng desecado mediante agua y/o etanol, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente.

Extracto de ginseng en polvo: producto obtenido mediante pulverización del extracto de ginseng.

Compuesto de ginseng: es el producto obtenido mezclando el extracto de ginseng (ingrediente principal) con agentes de carga y añadiendo (o no) extractos vegetales comestibles. El producto así obtenido puede ser pulverizado o granulado tras la mezcla.

2.2 Tipos de ginseng

2.2.1 Ginseng desecado

2.2.1.1 Ginseng blanco

Ginseng blanco: es el producto obtenido mediante secado al sol, con aire caliente o mediante otro método reconocido, de las raíces frescas de ginseng. El producto presenta un color lechoso o amarillo claro y se puede clasificar en una de las categorías siguientes: ginseng blanco procedente de la raíz principal, ginseng blanco procedente de las raíces laterales, ginseng blanco en polvo y ginseng blanco en rodajas.

2.2.1.2 Ginseng rojo

Ginseng rojo: es el producto obtenido calentando raíces de ginseng frescas o sometiénolas al vapor o a otros métodos reconocidos, y secándolas posteriormente. El producto presenta un color marrón rojizo oscuro y se puede clasificar en una de las categorías siguientes: ginseng rojo procedente de la raíz principal, ginseng rojo procedente de las raíces laterales, ginseng rojo en polvo y ginseng rojo en rodajas.

2.2.2 Productos a base de extractos de ginseng

2.2.2.1 Productos a base de extractos de ginseng blanco

Los productos a base de extractos de ginseng blanco se obtienen mediante extracción de los componentes solubles del ginseng blanco. Dichos productos se puede clasificar en una de las categorías siguientes: extracto de ginseng blanco, extracto de ginseng blanco en polvo y compuesto de ginseng blanco.

2.2.2.2 Productos a base de extractos de ginseng rojo

Los productos a base de extractos de ginseng rojo se obtienen mediante extracción de los componentes solubles del ginseng rojo. Dichos productos se pueden clasificar en una de las categorías siguientes: extracto de ginseng rojo, extracto de ginseng rojo en polvo y compuesto de ginseng rojo.

2.3 Otros tipos de productos a base de ginseng

Otros tipos de ginseng son aceptables si cumplen las siguientes condiciones:

- a) Se distinguen claramente de los tipos de productos a base de ginseng descritos en la sección 2.2 *supra*;
- b) Cumplen todos los requisitos de calidad establecidos en la presente norma;
- c) Sus características se describen de manera adecuada en el “etiquetado del producto”, para evitar confundir o inducir a error a los consumidores.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Ingredientes básicos

Productos a base de ginseng definidos en la sección 2.

3.2 Ingredientes facultativos (sólo para el compuesto de ginseng)

Azúcares
(incluidos los que se definen en la Norma del Codex para los Azúcares,
Codex-STAN 212-1999)
Vitaminas
Dextrina
Extractos de vegetales comestibles

3.3 Factores de calidad

Los productos a base de ginseng deberán tener un olor, un color y un sabor normales y un contenido de ginsenosidos característico del ginseng.

3.3.1 Ginseng desecado

- | | | |
|----|--|-----------------------------|
| a) | Contenido de humedad | |
| | Ginseng procedente de la raíz principal | 14,0 por ciento como máximo |
| | Ginseng procedente de raíces laterales | 14,0 por ciento como máximo |
| | Ginseng en polvo | 9,0 por ciento como máximo |
| | Ginseng en rodajas | 14,0 por ciento como máximo |
| b) | Ceniza | 6,0 por ciento como máximo |
| c) | Extractos de 1-butanol saturados de agua | 20 mg/g como mínimo |
| d) | Ginsenosidos [Rb1, Rf.] Rg1 | por determinar |

3.3.2 Productos a base de extractos de ginseng

- | | | |
|----|---|-----------------------------|
| a) | Contenido de humedad | |
| | Extracto de ginseng en polvo | 8,0 por ciento como máximo |
| | Compuesto de ginseng
(Tipo granulado y en polvo solamente) | 10,0 por ciento como máximo |
| b) | Materia seca | |
| | Extracto de ginseng | 60,0 por ciento como mínimo |
| | Compuesto de ginseng
(tipo fluido únicamente) | 60,0 por ciento como mínimo |
| c) | Materia seca no soluble en el agua | |
| | Extracto de ginseng | 3,0 por ciento como máximo |
| d) | Extractos de 1-butanol saturados de agua | |
| | Extracto de ginseng | 70 mg/g como mínimo |
| | Extracto de ginseng en polvo | 100 mg/g como mínimo |
| | Compuesto de ginseng | 7,0 mg/g como mínimo |
| e) | Ginsenosidos [Rb1, Rf.] Rg1 | por determinar |

3.4 Definición de defectos

El ginseng desecado procedente de la raíz principal y de las raíces laterales puede presentar los siguientes defectos:

- Ginseng dañado por insectos:** Ginseng visiblemente dañado por insectos o que contenga insectos muertos.
- Ginseng mohoso:** Ginseng visiblemente afectado por moho.

3.5 Clasificación como “defectuoso”

Todo recipiente que no cumpla uno o varios de los requisitos de calidad aplicables, definidos en las secciones 3.3 y 3.4, se considerará “defectuoso”.

3.6 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en la sección 3.3 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 3.5, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente que figura en las Directrices Generales del Codex para el Muestreo.

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir los límites máximos para los contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

4.2 Residuos de plaguicidas

Los productos regulados por las disposiciones en la presente Norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

4.3 Materias extrañas

Los productos no podrán contener materias extrañas que se puedan eliminar por lavado u otros métodos en el curso del tratamiento de los productos, ni ninguna materia extraña que haya sido contaminada durante la fabricación de los productos y que entraña un riesgo para la salud.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas y los Códigos de Prácticas de Higiene.

5.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1.1 Llenado mínimo

El peso neto del producto, como porcentaje del peso indicado, no deberá ser inferior al 97 por ciento.

6.1.2 Clasificación como “defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos de llenado mínimo establecidos en la sección 6.1.1 se considerará “defectuoso”.

6.1.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 6.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 6.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente que figura en las Directrices Generales del Codex para el Muestreo.

7. ETIQUETADO

El producto se deberá etiquetar de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.1 Denominación del producto

El producto se designará con las denominaciones “ginseng blanco”, “ginseng rojo”, “producto a base de extractos de ginseng blanco” o “producto a base de extractos de ginseng rojo”, según las definiciones de la sección 2.2. Además, se podrá utilizar como denominación del producto, en su caso, el tipo de clasificación mínima correspondiente al tipo de producto mencionado.

7.2 País de origen y nombre científico de la especie

Se deberá especificar el país de origen de los productos a base de ginseng en los artículos que lo contengan así como el nombre científico de las especies de ginseng reguladas en la presente norma.

7.3 Etiquetado de recipientes no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los recipientes destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el recipiente. No obstante, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

7.4 Otros requisitos de etiquetado

El etiquetado de los productos deberá indicar claramente 1) que los productos no están destinados a un uso medicinal, y [2) que sólo deben ser utilizados por grupos de poblaciones específicos.] Si el producto está contemplado en la sección 2.3, la etiqueta deberá incluir información adicional adecuada (palabras o frases) para evitar confundir o a inducir a error a los consumidores.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 Muestreo

El muestreo deberá realizarse de conformidad con las Directrices Generales del Codex para el Muestreo.

Además, se aplicarán las siguientes disposiciones al muestreo:

- a) las muestras se seleccionarán y almacenarán en un lugar seguro para evitar su deterioro;
- b) se adoptarán precauciones para proteger las muestras, los artículos seleccionados, los instrumentos de muestreo y los recipientes que contengan las muestras contra toda contaminación con materias extrañas.
- c) Las muestras se colocarán en recipientes de cristal secos y limpios provistos de tapones o cierres herméticos. El etiquetado deberá indicar información sobre el muestreo, la fecha del mismo, el nombre del vendedor y otros datos de la remesa.

8.2 Determinación del contenido de humedad

Con arreglo a AOAC 44.1.03

8.3 Determinación del contenido de materia seca

Deberá realizarse de conformidad con AOAC 44.1.03 y calcularse sobre la base del contenido de materia seca.

8.4 Determinación del contenido de ceniza

De conformidad con AOAC 32.1.05

8.5 Determinación del contenido de materia seca no soluble en el agua

De conformidad con el método establecido en el Anexo A

8.6 Determinación del contenido de extractos de 1-butanol saturados de agua

De conformidad con el método descrito en el Anexo B

8.7 Identificación de los ginsenosidos [Rb1, Rf,] Rg1

De conformidad con el método descrito en el Anexo C

Anexo A**Determinación del contenido de materia seca no soluble en el agua**

Tomar una muestra de 1g exactamente y colocarla en un tubo centrífugo de 25 ml enfriado en un desecador tras haberlo secado durante dos horas a 105°C. Añadir 15 ml de agua destilada hasta su disolución. Centrifugar durante 15 minutos a 3000 x g a una temperatura de 10-15° C, eliminar el sobrenadante y añadir 15 ml de agua destilada en el tubo centrífugo que contenga el pellet. Repetir dos veces la centrifugación, secar y reducir la muestra en un horno hasta obtener un peso constante, enfriarla, pesarla y calcular el contenido de materia seca no soluble en el agua.

$$\text{Contenido de materia seca no soluble en el agua (\%)} = (W1-W0)/S \times 100$$

S: peso de la muestra (g)

W1: peso del tubo centrífugo y de los residuos tras el secado (g)

W0: peso del tubo centrífugo (g)

※ El método descrito en el anexo A se estipula en la legislación alimentaria de Corea y mejora el “método oficial AOAC 950.66”.

Determinación del contenido de extractos de 1-butanol saturados de agua

1. Preparación del 1-butanol saturado de agua

Mezclar el 1-butanol con agua en una proporción de 70:30 un embudo de decantación, agitarlo enérgicamente durante varios minutos y esperar hasta que se formen dos capas totalmente separadas. Recuperar el 1-butanol (capa superior) con vistas a proseguir la extracción.

2. Método de análisis

2.1 Ginseng desecado

Tomar una muestra de 5g exactamente pasada previamente por un tamiz estándar de 80 como mínimo meterla en un frasco de 250 ml colocado sobre un trípode, añadir 50 ml de 1-butanol saturado de agua, refluirla al baño de María a 70-80°C durante una hora, enfriarla, filtrarla y recuperar la muestra en un embudo de decantación de 250 ml. Repetir dos veces la extracción y el filtrado del residuo. Disolver los extractos en 50 ml de agua destilada en un embudo de decantación, agitarlo enérgicamente y esperar hasta que se formen dos capas totalmente separadas. Recuperar la capa de 1-butanol en un frasco de evaporación, evaporarla al vacío, añadir 50 ml de éter dietílico, refluirla al baño de María a 46° aproximadamente durante 30 minutos y decantar el éter dietílico. Secar y reducir el residuo al horno hasta que se obtenga un peso constante, enfriar, pesar y calcular el contenido de extractos de 1-butanol.

$$\text{Extractos de 1-butanol saturados de agua (mg/g} = (A-B)/ S$$

S: peso de la muestra (g)

A: peso del frasco tras concentración y secado de los extractos (mg)

B: peso del frasco (mg)

2.2 Productos a base de extractos de ginseng

2.2.1 Extracto de ginseng y extracto de ginseng en polvo

Tomar una muestra de 2g exactamente, colocarla en un frasco de evaporación de 100 ml (para el extracto de ginseng, evaporarla al vacío tras pesarla). Añadir 50ml de 1-butanol, refluirla al baño de María a 70-80°C durante una hora, enfriarla, filtrarla y recuperar la muestra en un embudo de decantación de 250 ml. Repetir dos veces la extracción y el filtrado del residuo. Disolver los extractos en 50 ml de agua destilada en un embudo de decantación, agitarlo enérgicamente y esperar hasta que se formen dos capas totalmente separadas. Recuperar la capa de 1-butanol en un frasco de evaporación, evaporarla al vacío, añadir 50 ml de éter dietílico, refluirla al baño de María a 46° aproximadamente durante 30 minutos y decantar el éter dietílico. Secar y reducir el residuo al horno hasta que se obtenga un peso constante, enfriar, pesar y calcular el contenido de extractos de 1-butanol con arreglo a la ecuación que figura en la sección 2.1.

2.2.2 Compuesto de ginseng

Tomar una muestra de 10g exactamente, colocarla en un frasco sobre un trípode, añadir 50 ml de metanol, proceder a la extracción agitando a temperatura ambiente durante una hora y filtrar en un frasco de evaporación. Repetir la extracción y filtrado del residuo. Lavar el papel filtro en 50 ml de metanol. Recoger el extracto de metanol líquido y evaporarlo al vacío en un baño de María. Disolver los extractos en 50 ml de agua destilada en un embudo de decantación, colocarlos en el embudo de decantación, añadir 50 ml de 1-butanol, agitar enérgicamente hasta que se formen dos capas totalmente separadas y recuperar la capa de 1-butanol. A continuación, aplicar dos veces el procedimiento de extracción del 1-butanol a la capa de agua. Lavar la capa de butanol en 50 ml de agua destilada. Recoger

la capa de 1-butanol, evaporarla al vacío, añadir 50 ml de éter dietílico, refluirla en un baño de María a 46°C aproximadamente durante 30 minutos y decantar el éter dietílico. Secar y reducir el residuo al horno hasta que se obtenga un peso constante, enfriar, pesar y calcular el contenido de extractos de 1-butanol con arreglo a la ecuación que figura en la sección 2.1.

Bibliografía

1. *Planta medica*, Vol. 25, págs. 194-202, 1974
2. *Chem. Pharm. Bull.*, vol 14, págs. 595-600, 1966
3. *Korean J. Ginseng Sci.*, 10(2), págs. 103-199, 1986

Identificación de ginsenosides [Rb1, Rf,] Rg1

Los ginsenosides de los productos del ginseng se analizan bien mediante cromatografía en capa fina (TLC) bien mediante cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC).

1. Preparación de la solución de muestra

Diluir el extracto de 1-butanol secado descrito en el Anexo B en un volumen 10 veces superior de metanol, hasta su disolución completa, y filtrarlo (con un tamiz de 0,45 µm).

2. Preparación de la solución tipo

Disolver los ginsenosides tipo, tales como los ginsenosides –Rb1, -Rf y –Rg1, en metanol hasta obtener una solución al 1% y filtrarla (con un tamiz de 0,45 µm).

3. Identificación

a) Cromatografía en capa fina

Colocar 2,5 µl de la solución tipo y la solución de muestra indicada supra sobre una placa de TLC (gel de sílice), secada previamente al horno a 110°C durante 15 minutos. Revelar con una solución superior de 1-butanol: acetato de etilo: agua (5:1:4, v/v/v) o una solución inferior de cloroformo:metanol:agua (65:35:10, v/v/v). Rociar una placa de TLC con una solución compuesta por 10 por ciento de ácido sulfúrico o un 30 por ciento de ácido sulfúrico y etanol y secarla al horno a 110°C durante 5-10 minutos para revelar el color. Identificar los ginsenosides de los productos del ginseng comparando los colores y valores de Rf obtenidos con los de los ginsenosides tipo.

b) Cromatografía líquida de alto rendimiento

Analizar las soluciones tipo y de muestra descritas anteriormente con el método HPLC en función de las condiciones operativas. Identificar los ginsenosides de la muestra comparando los tiempos de retención de los valores máximos con los de la solución tipo.

<Condiciones operativas>

Columna: Columna NH₂, columna µ-Bondapak C18 o columna de análisis de hidratos de carbono

Detector: HPLC/RI o UV(203 nm) o ELSD

a) *Eluyente:*

- RI: acetonitrilo:agua: 1-butanol (80:20:10, v/v/v), o acetonitrilo:agua (80:20, v/v)
- UV: acetonitrilo:agua (30:70, v/v)
- ELSD: acetonitrilo:agua:isopropanol (94,9:5,0:0,1, v/v/v)

Caudal:

- RI: 1,0ml/min
- UV: 1,5ml/min
- ELSD: 1,0ml/min

Bibliografía

1. *Journal of Chromatography*, Volumen 921, N^o2, 6 de julio de 2001, págs. 335-339
2. *Journal of Chromatography*, Volumen 868, N^o 2, 4 de febrero de 2000, págs. 269-276
3. *Journal of Chromatography*, Volumen 356, 1986, págs. 212-219
4. Volumen 499, 19 de enero de 1990, págs. 453-462
5. *Planta Medica*, Volumen 212, N^o 1, 24 de julio de 1981, págs. 37-49
6. *J. Pharm. Soc. Korea*, 23(3,4), 1979, págs. 181-186

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL GOCHUJANG

(En los trámites 2/3/4 del procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al producto definido en la sección 2 *infra* y destinado al consumo directo, incluido en servicios de catering, o a ser reenvasado, en su caso. No se aplica al producto destinado a una elaboración posterior. La presente norma no se aplica a los productos a base de pasta o salsa de chili cuyo principal ingrediente sea el pimentón picante.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El *Gochujang* es un alimento fermentado pastoso de color rojo o rojo oscuro que se elabora ~~sacarificando almidón derivado de cereales y mezclándolo con pimentón picante en polvo, después de lo cual la mezcla se somete a fermentación y se deja envejecer. Más en concreto, el *Gochujang* se elabora~~ mediante el siguiente proceso:

- a) Se elabora una masa sacarificada mediante sacarificación del almidón de cereal con malta en polvo o cultivando *Aspergillus* sp. en cereales;
- b) Se añade ~~pimentón picante en polvo, sal y otros ingredientes~~ a la masa sacarificada obtenida con arreglo al apartado a). A continuación, se fermenta y deja envejecer la mezcla;
- c) Se mezcla la masa obtenida con pimentón rojo en polvo; se pueden añadir otros ingredientes antes o después del proceso de fermentación descrito en la letra b) supra.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

- a) Cereales
- b) Pimentón picante (*Capsicum annuum* L.) en polvo
- c) Sal
- d) Agua potable

3.1.2 Ingredientes facultativos

- a) *Meju** en polvo
- * Pasta de soja fermentada o mezcla de soja y cereales obtenida utilizando microorganismos (bacterias, mohos y levaduras) en estado natural
- b) Soja
 - c) Azúcares
 - d) Alcohol destilado derivado de productos agrícolas
 - [e] Condimentos fermentados
 - f) Proteínas vegetales hidrolizadas]

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Factores de calidad

- | | | |
|----|----------------------|---------------------------------|
| a) | Capsaicina | 10 ppm como mínimo (w/w) |
| b) | Proteína cruda | 4 por ciento como mínimo (w/w) |
| c) | Contenido de humedad | 55 por ciento como máximo (w/w) |

3.2.2 El *Gochujang* deberá tener un sabor y olor característicos y presentar las siguientes cualidades:

- Color: el producto deberá tener un color rojo o rojo oscuro derivado de la presencia de pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.).
- Sabor: el producto deberá tener un sabor picante. También podrá tener un sabor más o menos azucarado o salado.
- Textura: La viscosidad del producto deberá ser adecuada.

3.3 Clasificación como “Defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos aplicables de calidad establecidos en la Sección 3.2 deberá considerarse “defectuoso”.

3.4 Aceptación de los lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos aplicables de calidad mencionados en la Sección 3.2 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la sección 3.3, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente que figura en las Directrices generales del Codex para el los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6,5) (CAC/RM-42-1969).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios enumerados infra se pueden utilizar dentro de los límites autorizados.

(Nº INS) (Nombre del aditivo alimentario) (Límite máximo)

4.1 Conservantes

200	Ácido sórbico	1,0g/kg
202	Sorbato de potasio	sólos o combinados
203	Sorbato de calcio	

4.2 Agentes texturantes

452i)	Polifosfato de sodio	límite fijado por las buenas prácticas de fabricación
452ii)	Polifosfato de potasio	límite fijado por las buenas prácticas de fabricación

4.3 [Potenciadores del sabor

621	L-glutamato de monosodio	límite fijado por las buenas prácticas de fabricación
-----	--------------------------	---

5. HIGIENE

- 5.1** Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) y otros textos aplicables del Codex, tales como los Códigos de Prácticas y los Códigos de Prácticas de Higiene.
- 5.2** Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1.1 Llenado mínimo

En el caso de los productos cuyo peso indicado sea inferior a 1000 g, el nivel de tolerancia será inferior a 1520g. En el caso de los productos cuyo peso indicado esté comprendido entre 1000 y 5000 g, el peso neto del producto no deberá ser inferior a 98,5 por ciento del peso indicado. Por lo que respecta a los productos cuyo peso indicado sea superior a 5 000g, el peso neto del producto no será inferior al 99 por ciento del peso indicado.

6.1.2 Clasificación como “defectuosos”

Todo recipiente que incumpla el requisito de llenado mínimo establecido en la sección 6.1.1 se considerará “defectuoso”.

6.1.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecido en la sección 6.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la sección 6.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente que figura en las Directrices generales del Codex para el los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) (CAC/RM 42-1969).

7. ETIQUETADO

El producto regulado en las disposiciones de la presente Norma se etiquetará de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.1 Denominación del producto

- 7.1.1** La denominación del producto será “Gochujang”.
- 7.1.2** El producto se podrá etiquetar con una denominación que se ajuste a la legislación nacional con el fin de poder especificar sus características.

7.2 Etiquetado de los recipientes no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el recipiente. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 Muestreo

El muestreo deberá efectuarse de conformidad con las Directrices generales del Codex para el los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) (CAC/RM 42 1969).

- a) Las muestras deberán conservarse de modo que estén protegidas contra el calor.
- b) Deberán extremarse las precauciones para que las muestras, el equipo de muestreo y los recipientes que contengan las muestras estén protegidas contra toda contaminación externa.
- c) Las muestras deberán conservarse en un recipiente tapado que esté limpio y seco. El etiquetado de dicho recipiente deberá contener informaciones sobre la muestra tales como su fecha, el nombre del vendedor y otros datos sobre la venta de la remesa.

8.2 Métodos de análisis

(Se están elaborando métodos de análisis adecuados).