

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

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

REP11/NEA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

INFORME DE LA SEXTA REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCAÑO ORIENTE

*Hammamet (Túnez)
23 – 27 de mayo de 2011*

NOTA: Este informe contiene la carta circular del Codex CL 2011/14-NEA.

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

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

CL 2011/14-NEA
junio de 2011

- A:** Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
- ASUNTO:** Distribución del informe de la sexta reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (REP11/NEA)

El informe de la sexta reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente se estudiará en el 34.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, que se celebrará en Ginebra (Suiza) del 4 al 9 de julio de 2011.

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN EN SU 34.º PERÍODO DE SESIONES:

Proyectos y anteproyectos de normas regionales en los trámites 5/8 del procedimiento

1. Anteproyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (párr. 72 y apéndice II).
2. Anteproyecto de Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) (párr. 75 y apéndice III).
3. Anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina (párr. 79 y apéndice IV).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre los documentos anteriores deberán transmitirlos por escrito, **preferiblemente por correo electrónico**, a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia), correo electrónico: codex@fao.org; fax +39 06 570 54593, antes del **30 de junio de 2011**.

ÍNDICE

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

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 4
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	5 - 7
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 2 del programa)	8 - 61
Anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública (tema 3 del programa)	62 - 72
Anteproyecto de Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) (tema 4 del programa)	73 - 75
Anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina (tema 5 del programa)	76 - 79
Documento de proyecto para una Norma regional para el doogh (tema 6 del programa)	80 - 82
Documento de proyecto para una Norma regional para la leche de camella (tema 7 del programa)	83 - 89
Documento de proyecto para normas regionales para la pasta de dátil y la melaza de dátil (tema 8 del programa)	90 - 92
Clasificación de los alimentos según los riesgos (tema 9 del programa)	93 - 94
Actividades de la FAO y la OMS complementarias a los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius, incluido el proyecto y fondo fiduciario de la FAO y la OMS para aumentar la participación en el Codex (tema 10 del programa)	95 - 107
Actividades del FANFC en la región (tema 11 del programa)	108
Los sistemas nacionales de control de los alimentos y la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias (tema 12 del programa)	109 - 112
Utilización de las normas del Codex a nivel nacional y regional (tema 13 del programa)	113 - 120
Cuestiones nutricionales de interés para la región (tema 14 del programa)	121 - 123
Participación en los trabajos del Codex y en las actividades de la FAO y la OMS relacionadas con el asesoramiento científico (tema 15 del programa)	124 - 125
Nombramiento del Coordinador (tema 16 del programa)	126
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 17 del programa)	127 - 134
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 18 del programa)	135

Apéndices

Apéndice I – Lista de participantes	página 14
Apéndice II - Anteproyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública	página 17
Apéndice III - Anteproyecto de Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)	página 29
Apéndice IV – Anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina	página 31

RESUMEN Y CONCLUSIONES

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

Asuntos que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones

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

El Comité Coordinador remitió:

- El anteproyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública para su aprobación en los trámites 5/8 (párr. 72 y apéndice II).
- El anteproyecto de Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) para su aprobación en los trámites 5/8 (párr. 75 y apéndice III).
- El anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina para su aprobación en los trámites 5/8 (párr. 79 y apéndice IV).

Otros asuntos que se presentan a título informativo

El Comité Coordinador:

- Convino en que los Miembros de la región examinarían el nombramiento del Coordinador regional en la reunión de la Comisión (párr. 126).
- Examinó las actividades 4.5 y 5.5 del Plan estratégico para 2008-2013 (párr. 35) y la preparación del Plan estratégico para 2013-2018 (párrs. 36-55).
- Examinó las siguientes cuestiones remitidas por la Comisión: normas privadas (párrs. 13-29), queso fundido (párrs. 30-34), elaboración de directrices sobre la rastreabilidad y el rastreo de productos (párrs. 11-12) y opciones para los grupos de trabajo presenciales (párrs. 56-59).
- Expresó su opinión sobre el examen a mitad de período del fondo fiduciario del Codex (párrs. 95-107).
- Compartió información sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos y la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias (párrs. 109-112), la utilización de las normas del Codex a nivel nacional y regional (párrs. 113-120) y cuestiones nutricionales de interés para la región (párrs. 121-123).

LISTA DE SIGLAS

utilizadas en el presente informe

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCMMP	Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos
CCNEA	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
FFC	fondo fiduciario del Codex
EMPRES-Inocuidad de los alimentos	Sistema de prevención de emergencia para la inocuidad alimentaria
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
CCG	Consejo de Cooperación del Golfo
GIFSA	Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
ONG	organización no gubernamental
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMC	Organización Mundial del Comercio

INTRODUCCIÓN

1 El Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente celebró su sexta reunión en Hammamet (Túnez) del 23 al 27 de mayo de 2011 por amable invitación de la República de Túnez. En la reunión, presidida por la Sra. Mélika Hermassi Belgacem, Directora del Departamento de Calidad, Inocuidad Alimentaria y Medio Ambiente del Centre Technique de l'Agro-Alimentaire y responsable del Comité Nacional del Codex en Túnez, participaron 28 delegados en representación de seis Estados miembros, dos países de fuera de la región en calidad de observadores y tres organizaciones internacionales. La Sra. Karen Hulebak, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, también acudió a la reunión. En el apéndice I del presente informe se incluye la lista completa de participantes, incluidos la Secretaría y los representantes de la FAO y la OMS.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2 Inauguró la reunión el Sr. Mohamed Elmi, Asesor regional sobre inocuidad alimentaria y química de la Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud para el Mediterráneo Oriental, quien hizo hincapié tanto en la importancia de la labor del Codex a la hora de proteger la salud de los consumidores y de garantizar unas prácticas justas en el comercio de alimentos en la región como en la necesidad de colaborar en los planos internacional y regional en este sentido.

3 La Sra. Fatima Hachem, Oficial de alimentación y nutrición de la Oficina Regional de la FAO para el Cercano Oriente, dio la bienvenida al Comité y dijo que la protección del suministro de alimentos inocuos siempre había sido el núcleo de los programas de la FAO, porque la seguridad y la inocuidad alimentaria estaban estrechamente vinculadas. Subrayó la cooperación inveterada de la FAO y la OMS en materia de inocuidad alimentaria y en avances recientes como el Sistema de prevención de emergencia de plagas y enfermedades transfronterizas de los animales y las plantas (EMPRES) y la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN).

4 El Sr. Meftah Amara, Jefe de misión del Ministerio de Industria y Tecnología de Túnez, también dio la bienvenida al Comité y subrayó la importancia de la agricultura y la industria alimentaria para Túnez, de los esfuerzos realizados por incrementar la inocuidad alimentaria de los productos tunecinos y de la elaboración de normas en los ámbitos nacional e internacional.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

5 El Comité acordó crear grupos de trabajo durante la reunión sobre el anteproyecto de Norma regional para la harissa (tema 4 del proyecto) y sobre el anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina (tema 5 del programa) y examinar estos temas una vez los informes de los grupos de trabajo estuviesen disponibles.

6 Convino, asimismo, en que Túnez presentase los avances más recientes en materia de sistemas de inocuidad alimentaria en relación con INFOSAN en el marco de "Otros asuntos y trabajos futuros" (tema 17 del programa). La delegación de Túnez recordó que durante la quinta reunión del Comité se había decidido incluir un tema permanente del programa concerniente a INFOSAN.

7 Con esta modificación, el Comité aprobó el programa provisional como el programa de la presente reunión.

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

8 El Comité tomó nota de las cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité Ejecutivo y otros comités celebrados desde su última reunión, cuestiones que se resumen en el documento de trabajo. El Comité debatió en particular las siguientes cuestiones:

¹ CX/NEA 11/6/1.

² CX/NEA 10/6/2, CX/NEA 11/6/3 (República Islámica del Irán), CRD 1 (FIL), CRD 2 (Egipto), CRD 11 (Túnez) y CRD 13 (IFT).

Documento de debate sobre la distribución oportuna y simultánea de los documentos y la longitud y el contenido de los informes de las reuniones (26.ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales)

9 El Comité incidió en la importancia de que los documentos y las normas del Codex estuviesen disponibles en árabe de manera oportuna para que así los miembros pudiesen participar plenamente en la elaboración de las normas y enviar observaciones a tiempo. Se mostró interés, asimismo, en que los informes fuesen concisos y en que existiesen grabaciones en audio en diferentes idiomas.

Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)

10 El Comité tomó nota de la recomendación realizada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones de que, a la hora de elaborar esta norma, el Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente colaborase estrechamente con el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia, que estaba elaborando la Norma regional para la salsa de ají. No obstante, el Comité convino en que la harissa era un producto fundamentalmente diferente de la salsa de ají, ya que era pasta de pimiento rojo picante fresco cocido sin ningún otro ingrediente añadido, mientras que la salsa de ají se elaboraba con pimientos secos o fermentados a los que se añadía vinagre u otros aditivos y especias.

Elaboración de unas Directrices sobre la rastreabilidad y el rastreo de productos

11 El Comité señaló que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 32.º período de sesiones, había refrendado la recomendación realizada por el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos de solicitar a los comités coordinadores FAO/OMS que analizaran si era necesario disponer de mayores orientaciones sobre la rastreabilidad y el rastreo de productos más allá de los Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos (CAC/RCP 60-2006).

12 El Comité convino en que se necesitaban unas directrices adicionales del Codex sobre la aplicación de la rastreabilidad, ya que era una herramienta importante para las inspecciones. Se mencionó la utilidad del rastreo de ingredientes cuando surgen problemas relacionados con la higiene y se indicó que en el documento CRD 13 el International Institute of Food Technologists (IFT) proporcionó información sobre recomendaciones básicas y recomendó las mejores prácticas para la rastreabilidad.

Examen del impacto de las normas privadas

13 El Comité examinó las respuestas dadas a las cuatro preguntas incluidas en el documento CL 2010/37-NEA sobre los problemas encontrados en relación con las normas privadas. Además de las observaciones recibidas por escrito, el Comité tomó nota de lo siguiente:

¿Han encontrado algún problema los productores y elaboradores de su país a la hora de cumplir las normas privadas?

14 La delegación de Jordania informó de que existían graves problemas debido a la falta de experiencia en la aplicación de normas privadas como EUREPGAP y GLOBALGAP. Se registraba una falta de transparencia en lo concerniente a la elaboración de tales normas, así como costos elevados derivados de la certificación por terceros, de carácter obligatorio, especialmente para los países de la Unión Europea, a lo que se añadía que los criterios para tal certificación eran bastante diferentes a los seguidos en cuanto a las normas del Codex. La delegación de la República Islámica del Irán señaló preocupaciones similares en sus observaciones por escrito.

15 La delegación de Egipto dijo que, de acuerdo con un decreto presidencial, la Organización Egipcia de Normalización era la única a la que se permitía establecer normas alimentarias, tomando como base las normas de la ISO o del Codex o las normas de otros países. Por ello, las normas privadas podrían suponer un problema.

16 La delegación de Túnez indicó que las normas privadas suponían una amenaza debido a los elevados costos de certificación que conllevaban. Solamente 60 de 1 000 empresas de la industria alimentaria habían recibido la certificación ISO 22000, ISF o BRC y de 500 000 explotaciones agrícolas, solamente 234 disponían de la certificación GLOBALGAP en ese momento.

¿Qué repercusiones financieras tiene el cumplimiento de las normas privadas, especialmente para las PYME?

17 La delegación de Túnez señaló que los costos de la certificación ISO 22000 ascendían a 40 000 TND (aproximadamente 20 000 EUR) para una única empresa, sin incluir los costos derivados de los cambios necesarios en su funcionamiento. La certificación GLOBALGAP suponía unos costos de 15 000 TND

(aproximadamente 7 500 EUR) para 10 hectáreas. Si se adoptasen las normas del Codex los costos se podrían reducir y podrían existir más beneficiarios.

18 La delegación de Líbano indicó que el elevado costo de la certificación había aumentado los costos de producción, pero que las subvenciones a los agricultores para hacer frente a tales costos no estaban permitidas de acuerdo con lo dispuesto por la Organización Mundial del Comercio (OMC).

19 La delegación de la República Islámica del Irán apuntó, en sus observaciones por escrito, que los elevados costos que suponía la certificación podrían desanimar a las PYMES a acceder a los mercados internacionales, por lo que se verían obligadas a buscar oportunidades alternativas de mercado.

¿Qué medidas se han adoptado para superar o atenuar los problemas surgidos en la aplicación de las normas privadas?

20 La delegación de Jordania informó de que su Gobierno había creado un organismo para ayudar a las compañías a obtener la certificación EUREPGAP o GLOBALGAP.

21 La delegación de Túnez indicó que, a pesar de que existía un Programa nacional de asistencia a los productores y la industria que se había venido aplicando desde 1996, el número de beneficiarios de dicho programa era reducido porque el número de empresas que habían solicitado asistencia era reducido.

22 La delegación de Arabia Saudita señaló que en dicho país disponían de un sistema en el que el Gobierno, las empresas privadas y la OMS cooperaban en una comisión nacional de establecimiento de normas.

23 La delegación de la República Islámica del Irán sugirió, en sus observaciones por escrito, que las empresas interesadas compartiesen información de manera regular, que se animase a las industrias conexas a aplicar las normas internacionales sobre inocuidad alimentaria en su producción, que los organismos encargados del establecimiento de normas privadas reconociesen mutuamente sus normas y que los organismos competentes organizaran talleres e impartiesen capacitación sobre normas privadas concretas (para productos de interés comercial) para contrarrestar sus efectos negativos.

¿Cómo deberían actuar la Comisión del Codex Alimentarius, la FAO y la OMS en el contexto de las normas privadas?

24 La delegación de Jordania sugirió que la Comisión realizase un estudio sobre las normas privadas y que el sector privado participase en los debates con el fin de reducir costos.

25 La delegación de Egipto propuso que la Comisión del Codex Alimentarius y otras organizaciones adoptasen medidas para revisar estas normas y garantizar así que se basasen en la ciencia y que fuesen transparentes, y que no creasen obstáculos al comercio. Las organizaciones encargadas del establecimiento de normas privadas deberían participar en calidad de observador en la Comisión del Codex Alimentarius.

26 La delegación de Túnez apuntó que era necesario reforzar las normas del Codex y que la Comisión del Codex Alimentarius debería adoptar una postura clara sobre las normas privadas y promover la adopción de las normas del Codex.

27 La delegación de Jordania dijo que la Comisión del Codex Alimentarius debería abordar el problema en estrecha colaboración con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).

28 En las observaciones presentadas por escrito, la delegación de la República Islámica del Irán respaldó tal recomendación y sugirió que se incrementase la colaboración con los organismos encargados del establecimiento de normas privadas mundiales y se fomentase su participación en los trabajos del Codex, que los comités del Codex prestasen la atención debida a la elaboración de normas relevantes para el usuario final, que se garantizase que las normas del Codex siguiesen siendo el principal punto de referencia para la inocuidad alimentaria y que los miembros identificasen las lagunas existentes en las normas del Codex y propusiesen nuevos trabajos al respecto.

29 El representante de la FAO resumió los resultados del documento elaborado por la FAO y la OMS sobre normas privadas (CX/CAC 10/33/13) para el 33.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en el que se aclararon los problemas a los que se enfrentaban los productores y la industria en cuanto a las normas privadas. Apuntó, además, que, a pesar de que se había avanzado mucho en la aplicación de las normas del Codex, la puesta en práctica de las normas privadas conllevaba notables costos, que estas no se elaboraban de manera transparente, que deberían basarse en los resultados y que no deberían ser excesivamente prescriptivas. Los organismos privados encargados del establecimiento de tales normas deberían participar en los trabajos realizados por el Codex.

Anteproyecto de Norma para el queso fundido

30 El Comité recordó que la Comisión, en su 33.º período de sesiones, había pospuesto la toma de una decisión sobre la continuación o interrupción de los trabajos relativos a una Norma para el queso fundido hasta su 34.º período de sesiones, y que había solicitado las opiniones de los comités coordinadores sobre este asunto.

31 Las delegaciones de Líbano, Túnez, Jordania y Arabia Saudita hicieron notar que se debería elaborar una norma internacional porque se producía, comerciaba y consumía una cantidad importante de este producto, tanto en la región como en el ámbito internacional; porque las normas nacionales variaban en función del país, lo que podría suponer un obstáculo al comercio; y porque la composición del producto, y principalmente el origen de las grasas, habría de estar definida para evitar problemas nutricionales, especialmente en vista de que era un producto consumido ampliamente por los niños.

32 Una delegación propuso que se elaborase una norma regional si no se elaboraba una norma internacional.

33 La delegación de Egipto y el observador de la Federación Internacional de Lechería (FIL) opinaron que la norma no era necesaria porque las cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria como los aditivos y la higiene alimentarios del producto ya se trataban en normas horizontales del Codex. La delegación de la FIL también señaló que el origen de las grasas y la composición tenían que reflejarse en la etiqueta de acuerdo con las normas del Codex sobre etiquetado. También recordó que el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos no había avanzado en esta norma en los últimos 10 años, a pesar de haber intentado muchas veces en grupos de trabajo y debates plenarios alcanzar un consenso sobre temas como las definiciones, la composición y los aditivos del producto.

34 En respuesta a estas observaciones, la delegación de Túnez indicó que si solamente se considerasen las normas horizontales, excluyendo las normas específicas de un producto, se podría garantizar la inocuidad de un producto pero podría ser que no se cumplieren las expectativas del queso deseado, por ejemplo su composición (que sea un derivado de la leche)..

Aplicación del Plan estratégico para 2008-2013

Actividad 4.5: Promover la coordinación interdisciplinaria en el ámbito nacional y regional

Actividad 5.5: Aumentar la participación de organizaciones no gubernamentales en el ámbito internacional, regional y nacional

35 El Comité hizo notar la observación realizada por la delegación de Egipto de que disponían de mecanismos para la cooperación pero que los estaban revisando para satisfacer las necesidades actuales y que continuaban garantizando la participación de las ONG y la distribución de todos los documentos del Codex a las mismas.

Elaboración del nuevo Plan estratégico para 2013-2018

36 La Presidenta de la Comisión presentó el tema y recordó que, siguiendo la recomendación del Comité Ejecutivo, la Presidenta y los Vicepresidentes de la Comisión habían elaborado un cuestionario, que se distribuyó en el documento CL 2010/37-NEA, para ofrecer a cada comité coordinador la oportunidad de participar en las fases iniciales de la elaboración del nuevo plan estratégico. La Presidenta mencionó en particular la necesidad de garantizar que el plan se orientaba al futuro tomando en cuenta los nuevos retos para la inocuidad alimentaria como el cambio climático, que ya había sido reconocido por la OIE como un problema importante, o la nanotecnología, tema ya abordado por la FAO y la OMS.

37 El Comité examinó las preguntas incluidas en el documento CL 2010/37-NEA y tomó nota de las observaciones presentadas por escrito por la República Islámica del Irán.

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

38 El Comité convino en que los cinco objetivos seguían siendo pertinentes.

39 Se indicó que era muy importante fomentar la capacidad de los países de la región para proporcionar datos científicos a los organismos internacionales de evaluación del riesgo como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPPR) y que era necesario reforzar los comités nacionales del Codex y la comunicación entre los miembros.

40 Se realizaron las siguientes sugerencias adicionales para respaldar los cinco objetivos con nuevas actividades:

- incluir a las organizaciones encargadas del establecimiento de normas privadas en los trabajos del Codex;
- celebrar una reunión regional centrada en las posibles repercusiones del cambio climático en la inocuidad alimentaria;
- identificar los mecanismos apropiados para incrementar el intercambio de experiencias y conocimientos, tanto generales como especializados, sobre inocuidad alimentaria en la región.

41 La Presidenta de la Comisión reconoció que era importante que todas las regiones del mundo pudiesen participar en la elaboración de datos para las evaluaciones mundiales del riesgo. Incidió en la necesidad de que la FAO y la OMS trabajasen en asociación con los países en materia de fomento de la capacidad de manera que se garantizase el desarrollo duradero. Mencionó, además, que la decisión del JECFA de revisar la cesta de alimentos, la cual había sido creada hacía más de 40 años sobre la base de la dieta occidental, por lo que no reflejaba la situación actual del mundo, sería uno de los cambios en políticas públicas más importantes del futuro próximo. También señaló la oportunidad de que los países participasen en el programa de la OMS para estimar la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos (FERG). Dado que este programa ayudaría a los países en la recogida de datos complejos, debería fomentarse la participación en él y su continuación por parte de la OMS.

42 El representante de la OMS informó al Comité de que, en el marco del FERG, cuatro comités internacionales (sobre contaminantes químicos, parásitos, bacterias y virus) comenzarían a trabajar país por país y que probablemente en 2012 se dispondría de algunos datos y cifras al respecto. Se estaban elaborando módulos para estimar el costo de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La información y la metodología al completo se proporcionarían a los países en un paquete.

43 Un miembro mencionó que las dificultades en la coordinación también se debían al gran número de puntos de contacto que cada país necesitaba para diferentes organizaciones internacionales (por ejemplo, en un mismo país se necesitaban diferentes puntos de contacto para la OIE en función de la especialidad). Dado que todos los puntos de contacto obtenían su legitimidad de la organización a la que prestaban sus servicios, entre ellos no se compartía información ni existían contactos suficientes. La reciente crisis nuclear del Japón y sus efectos en la inocuidad alimentaria se citaron como un ejemplo donde había existido confusión y mensajes contradictorios.

b) El Marco para 2003-2007 no incluía indicadores mensurables, como tampoco lo hace Plan estratégico actual. ¿Debería incluir el próximo Plan estratégico indicadores mensurables? ¿Es útil el actual formato tabular o sugeriría cambios? Por ejemplo, ¿es útil seguir las actividades "en curso"?

44 Se sugirió añadir una nueva columna al cuadro para seguir las dificultades encontradas en la consecución de los objetivos del Plan estratégico, así como incorporar indicadores mensurables.

d) ¿Responden las estructuras y procedimientos vigentes del Codex de manera adecuada a las necesidades actuales de los miembros (es decir, varias opciones en relación con el "procedimiento de trámites", examen crítico por el Comité Ejecutivo del Codex, etc.)? ¿Qué cambios podrían considerarse?

45 Varias delegaciones incidieron en la necesidad de disponer de todos los documentos y normas en árabe y de beneficiarse de la interpretación al árabe en todas las reuniones del Codex. Se mencionaron, además, las dificultades existentes para participar en las reuniones del Codex celebradas en diferentes regiones del mundo.

46 El Comité señaló que, en lo relativo a la cobertura lingüística, la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares seguían lo establecido en el Manual de Procedimiento. Señaló, además, que los gobiernos anfitriones pertinentes financiaban la organización de las reuniones y los servicios de interpretación y traducción en el caso de todos los comités y grupos de acción del Codex, a excepción del Comité Ejecutivo y los comités coordinadores.

- Se realizaron diversas sugerencias para mejorar la situación, a saber:
- Los documentos se podrían traducir de manera colaborativa dentro de cada región.
- Se podría pedir asistencia a otros organismos regionales (p. ej., la Liga de los Estados Árabes o el Consejo de Cooperación de los Estados Árabes del Golfo).
- Se podrían emplear las contribuciones de miembros que se devuelven de organizaciones internacionales.

- Se podría estudiar la utilización de la traducción asistida por ordenador, que ha resultado en el aumento del 30 % de la velocidad a la que los documentos están disponibles.
- Se podrían usar las videoconferencias y otros medios modernos para aumentar las posibilidades de participación en las reuniones del Codex.

47 La delegación de la República Islámica del Irán sugirió, en sus observaciones presentadas por escrito, que el Codex acelerase su procedimiento de establecimiento de normas y que el Comité Ejecutivo intentase mejorar el análisis de las propuestas de nuevos trabajos.

e) La Comisión trabaja en un entorno de cambio y progreso tecnológico. ¿Deberían reflejarse en el nuevo Plan estratégico cuestiones como las consecuencias del cambio climático para la inocuidad alimentaria, las nuevas tecnologías de producción como la nanotecnología, etc.? En caso afirmativo, ¿de qué manera se podría hacer?

48 Tras una pregunta planteada por la Presidenta de la Comisión, el Comité analizó la necesidad de que los comités del Codex evaluaran las repercusiones del cambio climático en la inocuidad alimentaria en el marco de su ámbito de responsabilidad (por ejemplo, el cambio climático podría afectar a las condiciones de humedad, lo que a su vez podría ocasionar la formación de mohos y aflatoxinas).

49 El representante de la OMS mencionó que la región del Mediterráneo oriental de la OMS había aprobado una resolución sobre el cambio climático y la salud en su 55.ª reunión, en la que se instaba a los Estados miembros a abordar las repercusiones del cambio climático en la salud de manera oportuna con el fin de proteger la salud, la cual constituía una responsabilidad conjunta de todos los sectores. Se incluyó la inocuidad alimentaria debido a los posibles problemas de escasez de agua que podrían influir en ella. Señaló que todos los Estados miembros disponían de un punto de contacto para el cambio climático y la salud. Algunos países, como Jordania, estaban empleando aguas grises en la agricultura para reducir la escasez de agua.

50 El representante de la FAO indicó que era necesario mejorar la coordinación en la región. La FAO había elaborado diversos estudios de caso y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) también estaba preparando varios. Del 27 al 29 de junio de 2011 se celebraría el segundo Foro sobre cambio climático, agricultura y seguridad alimentaria en la región del Cercano Oriente para analizar los estudios de caso elaborados por los países de la región, así como las políticas de prevención y mitigación.

51 El Comité reconoció que el cambio climático constituía una cuestión importante para la región y que sus efectos en la inocuidad alimentaria deberían ser objeto de seguimiento. Señaló, además, que se mencionaron la nanotecnología y la biotecnología como cuestiones importantes.

52 Una delegación indicó la necesidad de evaluar los efectos de los ingredientes y aditivos alimentarios en la salud y la inocuidad alimentaria, especialmente en relación con las enfermedades crónicas y de reciente aparición.

53 Se mencionó que, si bien el Codex había fijado muchos límites máximos de acuerdo con una evaluación del riesgo, los trabajos no estaban completos, por ejemplo en cuanto a los contaminantes minerales en el azúcar.

54 Se sugirió que la FAO y la OMS celebrasen un taller sobre los últimos avances en materia de cambio climático y nuevas tecnologías.

55 Una delegación sugirió que se incluyese un objetivo a largo plazo en el plan para obtener financiación específica para el Codex con el fin de que se dependiese menos de las contribuciones en especie de los países anfitriones para garantizar la neutralidad. No obstante, el Comité hizo notar que el Comité Ejecutivo y la Comisión habían analizado cuestiones relativas a nuevas maneras de financiación de manera extensiva, pero que de momento no habían decidido ningún cambio. Se mencionó que en cualquier caso los fondos debían proceder de los miembros, ya directa, ya indirectamente. El Comité indicó que ya existía un mecanismo de garantía de la neutralidad ejecutado a través del formulario de encuesta de satisfacción que se distribuía tras cada reunión, donde los miembros tenían la oportunidad de señalar a la atención de la Mesa de la Comisión y la Secretaría todo problema que hubiese surgido en la celebración de la reunión.

Nuevas opciones para los grupos de trabajo presenciales

56 La Presidenta de la Comisión recordó que la propuesta de nuevas opciones para los grupos de trabajo presenciales se había elaborado inicialmente en un retiro de presidentes del Codex con vistas a abordar los retos a los que se enfrentan todos los miembros y, especialmente, los países en desarrollo a la

hora de participar en reuniones de grupos de trabajo presenciales, empleados de manera creciente por los comités del Codex.

57 Las normas de celebración de los grupos de trabajo presenciales eran las mismas que las empleadas en las reuniones del Comité al completo, por lo que se había sugerido la elaboración de unas normas más flexibles que garantizaran la plena participación de todas las regiones permitiendo la representación regional en los grupos de trabajo con dos o tres participantes de cada región. Las cuestiones que requerían solución concernían a un mecanismo transparente mediante el que las regiones elegirían a sus representantes y nuevas normas que permitiesen la prestación de apoyo a través de un fondo fiduciario a dichos representantes.

58 Una delegación hizo notar que las propuestas eran prácticas pero que se necesitaba un mecanismo transparente y justo para seleccionar a los representantes. Sugirió la celebración de talleres regionales para elaborar documentos conjuntos que se presentarían en las reuniones de los grupos de trabajo presenciales.

59 Otra delegación respaldó la propuesta.

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

60 En respuesta a la petición del CCMAS, el Comité aclaró que los métodos de análisis del contenido de grasa del humus con tahina deberían ser los recogidos en las normas ISO 5508:1995 e ISO 5509:2000, y que para aclarar el origen de las grasas se debería emplear un método TLC³.

61 El Comité convino en solicitar al CCMAS que aclarase por qué había recomendado eliminar la referencia a las Directrices generales sobre muestreo y considerar la elaboración de planes de toma de muestras específicos para el humus con tahina, la tahina y las foul medames.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA (tema 3 del programa)⁴

62 El Comité recordó que en la quinta reunión del Comité se había acordado hacer circular el anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública para obtener comentarios en el trámite 3 y examinarlo en la presente reunión.

63 Convino en examinar el texto sección por sección y, además de algunos cambios editoriales o de traducción de poca importancia, decidió realizar las siguientes modificaciones.

Sección 2: Ámbito de aplicación, uso y definiciones

64 El Comité convino en sustituir “vendedor ambulante” por “vendedor de alimentos en la vía pública” en el apartado 2.3.7 y en que la definición debería decir “toda persona que venda alimentos en la vía pública”, así como en que se debería adaptar la definición de “alimentos comercializados en la vía pública” a una definición pertinente de la FAO⁵.

Sección 3: Requisitos de carácter general

65 En cuanto a la concesión de licencias, una delegación opinó que la concesión de una licencia suponía la concesión de permiso por parte de la autoridad competente para vender alimentos y la asunción de la responsabilidad de haber satisfecho todos los requisitos para ello, mientras que otra delegación opinó que la concesión de una licencia implicaba únicamente la declaración de la actividad por parte del vendedor en virtud de la cual este asumía el reconocimiento de los requisitos necesarios y se comprometía a aplicarlos. Tras debatir esta cuestión, el Comité convino en cambiar el título de apartado 3.2 a “Licencias/registro de los vendedores” para incluir estos dos conceptos.

66 El Comité convino en sustituir “como roedores, moscas, insectos o infestación por gusanos” por “(por ejemplo, roedores o insectos)” en el apartado 3.5.1 y en modificar el apartado 6.8 en consonancia. Se acordó, asimismo, sustituir “contaminen” en el apartado 3.5.4 por “contaminen directa o indirectamente”, ya que se debería tener en cuenta la contaminación de los utensilios a partir de los materiales utilizados para el control de plagas.

³ Método interno empleado en el laboratorio del Centro Technique de l'Agro-Alimentaire (CTAA) basado en: Farmacopea Europea, versión de 2004, sección 2.3.2.

⁴ CL 2010/27-NEA, CX/NEA 11/6/4 (observaciones de Líbano) y CRD 4 (observaciones de Líbano).

⁵ Esta definición de alimentos vendidos en la vía pública se acordó en el Taller regional de la FAO sobre alimentos vendidos en la vía pública en Asia, celebrado en Jogyakarta (Indonesia) en 1986 (Winarno, 1986).

Sección 4: Vendedores

67 Se acordó añadir “y síntomas” tras “enfermedades” en el apartado 4.1.1, ya que resultaba más adecuado. El Comité convino, asimismo, en eliminar “contra enfermedades transmitidas por los alimentos o por el agua, tales como la fiebre tifoidea o la hepatitis A” del apartado 4.1.3, y señaló que las obligaciones en cuanto a la vacunación deberían ser establecidas por la autoridad competente pertinente.

Sección 6: Artefactos

68 Una delegación propuso la modificación del apartado 6.13, señalando que los artículos desechables destinados al servicio manual no eran compatibles con la necesidad de promover prácticas sostenibles. No obstante, el Comité convino en no modificar este apartado porque resultaba difícil que los vendedores en la vía pública lavasen las servilletas, toallas y paños adecuadamente, y no lavarlos adecuadamente podría ocasionar problemas higiénicos.

Sección 7: Preparación de los alimentos

69 En cuanto al apartado 7.2.1, el Comité acordó dividir las disposiciones relativas a la sumersión y el lavado con agua corriente para incrementar la claridad del texto. En el apartado 7.2.6 el Comité también convino en eliminar la referencia a los modos de purificar el agua, ya que se consideró suficiente exigir que el agua fuese potable.

70 El Comité examinó las temperaturas a las que se deberían mantener los alimentos, especificadas en el apartado 7.3.11. Tras debatirlas, el Comité acordó que la temperatura debería ser de 63 °C o superior para los alimentos que se sirven calientes, una temperatura justificada científicamente para garantizar la inocuidad alimentaria. Se acordó, asimismo, que la temperatura de los alimentos que se sirven fríos debería ser de 4 °C o inferior y la de los alimentos que se sirven congelados, -18 °C o inferior, en consonancia con lo establecido en el Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CAC/RCP 39-1993).

71 Con vistas a aclarar el texto, el Comité convino en modificar el apartado 7.4 para que la redacción fuese “Todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas que no se hayan vendido y no se puedan conservar de la debida manera deberán eliminarse de modo seguro al final del día si no se pueden almacenar de forma higiénica”.

Estado de tramitación del anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública

72 El Comité acordó remitir el anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública (código regional para la región del Cercano Oriente) a la Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones para su aprobación en los trámites 5/8 con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARISSA (PASTA DE PIMIENTO ROJO PICANTE) (tema 4 del programa)⁶

73 El Comité recordó que en su última reunión había acordado recomendar a la Comisión que comenzase nuevos trabajos sobre la harissa, a lo que la Comisión había accedido en su 32.º período de sesiones (N08-2009).

74 La delegación de Túnez, encargada de presidir el grupo de trabajo durante la reunión, informó al Comité de que el grupo de trabajo había examinado el anteproyecto de norma cuidadosamente y había alcanzado un consenso en todas las cuestiones destacadas (CRD 14). El Comité debatió el anteproyecto de norma sobre la base del documento CRD 15, en el que la Secretaría había adaptado el resultado del grupo del trabajo al formato para las normas de productos del Codex.

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma regional para la harissa

75 El Comité acordó remitir el anteproyecto de Norma regional para la harissa a la Comisión en su 34.º período de sesiones para su aprobación en los Trámites 5/8, con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7 (véase el apéndice III).

⁶ CX/NEA 11/6/5, CX/NEA 11/6/5-Add.1 (Siria), CRD 5 (Kuwait), CRD 6 (Egipto, Líbano, Libia y Sudán), CRD 8 (Sudán), CRD 10 (Túnez), CRD 14 (informe del grupo de trabajo durante la reunión) y CRD 15.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA (tema 5 del programa)⁷

76 El Comité recordó que en su última reunión había acordado recomendar a la Comisión que comenzase nuevos trabajos sobre la halva con tahina, a lo que la Comisión había accedido en su 32.º período de sesiones (N09-2009).

77 La delegación de Arabia Saudita, encargada de presidir el grupo de trabajo durante la reunión, informó al Comité de que el grupo de trabajo había examinado el anteproyecto de norma cuidadosamente y había alcanzado un consenso en todas las cuestiones destacadas (CRD 17).

78 Se acordó que el nombre del producto debería ser “halva con tahina” y que en la tanto en la definición como en las disposiciones relativas al etiquetado se mencionasen los nombres alternativos (*halwa tehenia*, *halwa shamia* y *halwa*).

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina

79 El Comité acordó remitir el anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina a la Comisión en su 34.º período de sesiones para su aprobación en los trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (véase el apéndice IV).

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UNA NORMA REGIONAL PARA EL DOUGH (tema 6 del programa)⁸

80 El Comité recordó que en su última reunión había acordado que el doogh podría corresponder al ámbito de aplicación del proyecto de Norma revisada para leches fermentadas y que toda característica específica del doogh podría ser abordada por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos durante el examen de la norma mencionada *supra* (ALINORM 09/32/40, párr. 32). Dicho Comité, en su 9.ª reunión, convino en no incluir ninguna referencia específica al doogh en el proyecto de enmienda. El Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos opinó que se podrían elaborar normas regionales para este tipo de productos (ALINORM 10/33/11, párrs. 35-38).

81 El Comité señaló que el documento de proyecto presentado por la República Islámica del Irán no contenía información suficiente para presentarlo al Comité Ejecutivo⁹ para su examen crítico y que elaborar ulteriormente el documento de proyecto en la presente reunión era difícil debido a la ausencia de la delegación de la República Islámica del Irán.

82 Por lo tanto, el Comité convino en recomendar que la República Islámica del Irán elaborase un documento de proyecto basado en el documento CRD 12 y que lo complementase con la información necesaria, tomando en cuenta información de otros países de la región, para su presentación directa al Comité Ejecutivo para su examen crítico.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UNA NORMA REGIONAL PARA LA LECHE DE CAMELLA (tema 7 del programa)¹⁰

83 El Comité recordó que en su última reunión había acordado examinar la posibilidad de comenzar nuevos trabajos sobre este producto, cuya importancia es cada vez mayor en la región (ALINORM 9/32/40, párr. 64), partiendo de la base de un documento de proyecto elaborado por los Emiratos Árabes Unidos.

84 Un observador señaló que, si bien no se oponía a unas normas regionales para productos concretos elaborados con leche de camella, una norma del Codex para la leche de camella no era necesaria porque no existía ninguna norma del Codex para la leche de ninguna especie, ya que existían muchos textos horizontales del Codex que abordaban y reglamentaban el comercio de la leche, independientemente del animal que la produjese; y porque muchas normas de productos lácteos existentes trataban los productos lácteos elaborados con leche de todas las especies, a excepción de algunos productos lácteos concretos tratados en normas en las que, en las disposiciones relativas a la materia prima, se especificaba la leche de una especie concreta.

85 El observador también mencionó que existían dos especies distintas de camellos dentro del género *Camelus*, a saber, *Camelus dromedarius* (el dromedario) y *Camelus bactrianus* (el camello bactriano), y que si bien los dromedarios constituían, con mucho, la especie más numerosa y la más importante desde el punto de vista comercial en cuanto a la leche producida, la norma para la leche de camella no se debería

⁷ CX/NEA 11/6/6, CX/NEA 11/6/5-Add.1 (Sudán y Siria), CRD 5 (Kuwait), CRD 7 (Egipto y Líbano), CRD 8 (Sudán), CRD 10 (Túnez) y CRD 17 (informe del grupo de trabajo durante la reunión).

⁸ CX/NEA 11/6/7, CX/NEA 11/6/7-Add.1 (Siria), CRD 5 (Kuwait) y CRD 12 (Secretaría del Codex).

⁹ ALINORM 10/33/3, apéndice II.

¹⁰ CX/NEA 11/6/8 y CRD 1 (FIL).

limitar únicamente a dicha especie y, en caso contrario, debería quedar claro en su título que la norma se aplicaba solamente a la leche de dromedario hembra.

86 El observador apuntó, asimismo, que para disponer de una norma significativa para la leche de camella se necesitaban unos métodos pertinentes de identificación de la misma.

87 Algunas delegaciones señalaron que en la región se comerciaban leche de camella cruda y productos derivados de ella.

88 El Comité acordó que era necesario especificar qué tipo de productos iban a quedar cubiertos por la norma, pero no debatió la cuestión en mayor profundidad debido a la ausencia de la delegación de los Emiratos Árabes Unidos.

89 El Comité convino en recomendar que los Emiratos Árabes Unidos elaborasen un nuevo documento de proyecto teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente y en consulta con otros países de la región, según correspondiese, para su examen en la siguiente reunión del Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA NORMAS REGIONALES PARA LA PASTA DE DÁTIL Y LA MELAZA DE DÁTIL (tema 8 del programa)¹¹

90 El Comité recordó que en su última reunión había acordado examinar la posibilidad de comenzar nuevos trabajos sobre este producto, cuya importancia es cada vez mayor en la región (ALINORM 9/32/40, párr. 65), partiendo de la base de un documento de proyecto elaborado por Arabia Saudita.

91 La delegación de Arabia Saudita presentó el documento de proyecto y señaló que se necesitaban más datos sobre el comercio en la región para finalizarlo. La delegación de Túnez indicó que la producción de pasta de dátíl en el país ascendía a entre 10 000 y 15 000 t al año y que se exportaban entre 800 y 1 000 t.

92 El Comité convino en recomendar a los países de la región que proporcionasen datos relacionados con estos productos a Túnez y Arabia Saudita, los cuales se encargarían de elaborar un documento de proyecto revisado y de presentarlo directamente al Comité Ejecutivo para su examen crítico.

PROPUESTAS PARA LA CODIFICACIÓN, LA CLASIFICACIÓN Y EL REGISTRO DE ALIMENTOS (tema 9 del programa)¹²

93 El Comité recordó que en su última reunión había convenido en que los Emiratos Árabes Unidos elaborasen un documento de debate sobre la mejora de su sistema de control de los alimentos para su examen en la presente reunión.

94 El Comité acordó posponer la cuestión a la siguiente reunión debido a la ausencia de la delegación de los Emiratos Árabes Unidos.

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS A LOS TRABAJOS DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, INCLUIDO EL PROYECTO Y FONDO FIDUCIARIO DE LA FAO Y LA OMS PARA AUMENTAR LA PARTICIPACIÓN EN EL CODEX (tema 10 del programa)¹³

95 El Comité tomó nota de la información proporcionada por la FAO y la OMS sobre las actividades de creación de capacidad y asesoramiento científico y dio las gracias a las organizaciones por la asistencia proporcionada.

96 Algunas delegaciones mencionaron la necesidad de incrementar el apoyo debido a los cambios recientes ocurridos en sus respectivos países.

97 El representante de la OMS hizo hincapié en que los trabajos sobre inocuidad alimentaria constituirían un esfuerzo conjunto de todos los actores pertinentes en los países y en que la buena comunicación interna era fundamental para que los proyectos tuviesen éxito.

98 El Comité recordó que la Comisión, en su 33.º período de sesiones, y el Comité Ejecutivo, en su 64.ª reunión, habían analizado en profundidad el examen a mitad de período del fondo fiduciario del Codex (FFC)¹⁴. Posteriormente, la FAO y la OMS habían planteado cinco preguntas a los comités coordinadores para recabar información y observaciones sobre cuestiones de gran importancia en cada región con el fin de emplearlas como base para determinar la dirección estratégica y operativa del FFC durante los siguientes seis años. Se recordó que los tres objetivos principales del FFC eran los siguientes: 1) ampliar la

¹¹ CX/NEA 11/6/9, CRD 8 (Sudán) y CRD 11 (Túnez).

¹² CX/NEA 11/6/10.

¹³ CX/NEA 11/6/11, CX/NEA 11/6/12 (República Islámica del Irán), CRD 2 (Egipto) y CRD 11 (Túnez).

¹⁴ CX/CAC 10/33/14, Add. 1.

participación en el Codex; 2) reforzar la participación general en el Codex; y 3) mejorar la participación científica y técnica en el Codex.

99 El Comité examinó las preguntas de la siguiente manera:

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

100 El Comité señaló que los tres objetivos seguían siendo pertinentes. Algunas delegaciones opinaron que la reducción gradual del énfasis otorgado al objetivo 1 en favor de los objetivos 2 y 3 podría ser útil, pero que se debería tener en cuenta que las situaciones en los países eran variadas.

Pregunta 2. Si la respuesta a la pregunta anterior ha sido afirmativa, ¿cuál es el ámbito específico del fondo fiduciario del Codex?

101 El Comité tomó nota de diferentes sugerencias, como reforzar los puntos de contacto y la capacidad de participar en negociaciones internacionales, focalizar la atención en el análisis del riesgo —para lo cual no existía un marco sólido en la región— y formar a expertos y respaldar la revisión de las normas nacionales.

102 El representante de la FAO informó al Comité de que los criterios seguidos por el FFC para conceder financiación se basaban en las clasificaciones del Banco Mundial y que existían diferencias entre el apoyo prestado por el FFC y el apoyo prestado por la FAO y la OMS, para el cual era necesaria una solicitud directa del gobierno pertinente. La FAO respaldaría las actividades de cualquier ministerio si se adecuan a los objetivos de la FAO para el país en cuestión.

103 El representante de la OMS informó al Comité de que la asistencia prestada por la OMS a los países se establecía como un programa bienal revisado anualmente que podría cubrir actividades de diferentes ministerios. También se mencionó la posibilidad del apoyo bilateral, donde un país respalda directamente un proyecto ejecutado en otro país.

Pregunta 3. ¿Debería existir un mecanismo para continuar respaldando la participación presencial de los países que más lo necesitan (incluidos aquellos que ya no cumplen los requisitos para ser beneficiarios pero no pueden costear la participación)?

104 El Comité convino en que se necesitaba un mecanismo para continuar respaldando la participación presencial.

Pregunta 4. ¿Deberían volverse a examinar los criterios empleados para distribuir el apoyo?

105 El Comité opinó que se deberían revisar los criterios y que se deberían añadir otros nuevos en el caso de que los países necesitasen apoyo adicional cuando ya no cumpliesen los requisitos para ser beneficiarios.

106 Una delegación mencionó que tales criterios nuevos deberían tener en cuenta el fundamento científico ya existente en países que podrían contribuir pero carecían de los medios para participar presencialmente en las reuniones del Codex.

Pregunta 5. ¿Debería prorrogarse la vigencia del fondo fiduciario del Codex?

107 Algunas delegaciones opinaron que se deberían prorrogar la vigencia del FFC.

ACTIVIDADES DEL FANFC EN LA REGIÓN (tema 11 del programa)¹⁵

108 El Comité no examinó esta cuestión porque el documento de trabajo no estaba disponible.

SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS (tema 12 del programa)¹⁶

109 El Comité recordó que en su última reunión había concluido que la información proporcionada por los países era útil y había animado a los países a enviar información actualizada con el fin de publicarla en el sitio web regional en beneficio de todos los países de la región. La Conferencia del Codex Alimentarius, en su 32.º período de sesiones, confirmó que formaba parte del mandato de los comités coordinadores adaptar a sus necesidades el texto de la carta circular mediante la cual se solicitaba información sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos y la participación de los consumidores en el establecimiento de

¹⁵ CX/NEA 11/6/13 (inédito).

¹⁶ CL 2010/38-NEA Parte A, CX/NEA 11/6/14 Parte A (República Islámica del Irán, Sudán y Emiratos Árabes Unidos), CRD 3 (Egipto y Kuwait), CRD 9 (Sudán) y CRD 11 (Túnez).

normas (ALINOMR 09/32/REP, párr. 198). Además de las respuestas presentadas por escrito al cuestionario incluido en la Parte A del documento CL 2010/38-NEA, el Comité tomó nota de las siguientes intervenciones.

110 La delegación de Líbano informó al Comité de que el sistema nacional de control de los alimentos existente en Líbano se encontraba en proceso de cambio y que la delegación presentaría información adicional al respecto en la siguiente reunión.

111 El Comité señaló la necesidad expresada por los países de incrementar la formación para mejorar la participación en el proceso del Codex en cuanto a la negociación y el análisis del riesgo. También se incidió en la necesidad de disponer de sistemas de alerta.

112 Los representantes de la FAO y la OMO aclararon que la red INFOSAN estaba formada por un componente general, cuyo fin era el intercambio de información entre todos los participantes, y por INFOSAN Emergencia, una herramienta para informar acerca de situaciones de emergencia relativas a la salud y la inocuidad alimentaria, y que existía un punto de contacto en cada país para estos sistemas, al igual que para cuestiones relativas a las normas sanitarias internacionales.

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL (tema 13 del programa)¹⁷

113 El Comité recordó que el Comité Ejecutivo, en su 57.^a reunión, había convenido en añadir un nuevo tema al programa de los comités coordinadores FAO/OMS en relación con la utilización de los textos del Codex en los ámbitos nacional y regional. Además de las respuestas presentadas por escrito al cuestionario incluido en la Parte B del documento CL 2010/38-NEA, el Comité tomó nota de las siguientes intervenciones.

114 Las delegaciones de Túnez y Egipto opinaron que era necesario adecuar ulteriormente los reglamentos sobre inocuidad alimentaria existentes en los países a las normas del Codex. Las delegaciones señalaron lo difícil que resulta tener que cumplir las normas del Codex y, al mismo tiempo, las normas de los países importadores y las normas privadas, que podían no coincidir con las normas del Codex.

115 La delegación de Arabia Saudita señaló que los países del Consejo de Cooperación del Golfo habían hecho propias muchas normas del Codex, pero que el mismo grado de armonización no había sido posible en el caso de las normas de la ISO debido a los problemas concernientes a los derechos de propiedad intelectual a los que están sometidas las normas.

Documento de debate sobre la aceptación de las normas del Codex en la región

116 La delegación de Líbano subrayó la importancia tanto de la investigación sobre la aceptación de las normas del Codex en la región como de las normas del Codex en el marco de los acuerdos MSF y OTC de la OMC, y mencionó que las normas del Codex se empleaban como referencia a la hora de crear leyes nacionales pero que el grado de consonancia variaba en función del país.

117 La transformación de las normas del Codex en reglamentos nacionales suponía un problema porque no existían orientaciones del Codex al respecto, por lo que los miembros habían procedido de maneras diferentes y ello hacía que fuese imposible comparar las normas nacionales y las del Codex. Además, la identificación de las diferencias existentes entre las normas nacionales y las del Codex era aún más difícil porque no todos los textos estaban disponibles en árabe.

118 La delegación de Túnez indicó que consideraba ciertas normas privadas un obstáculo técnico al comercio.

119 Dado que en líneas generales el Codex no determinó unos criterios microbiológicos específicos, los miembros tuvieron que realizar evaluaciones del riesgo microbiológico en las que se incluyeron estudios sobre el terreno y tomas de muestras para determinar tales criterios, con el fin de emplearlos en justificaciones en consonancia con el acuerdo MSF de la OMC. Los países de la región se enfrentaron a enormes retos a la hora de realizar tal evaluación debido a la ausencia de organismos especializados en evaluación del riesgo en la mayoría de los países de la región, así como a la ausencia de un número suficiente de expertos.

120 La mayor parte de los países de la región adoptaron los límites máximos de residuos (LMR) como reglamentos sanitarios nacionales. No obstante, la mayoría de ellos no participaron en los comités pertinentes del Codex y no prepararon los estudios necesarios que reflejasen los hábitos de consumo, diferentes en función del país.

¹⁷ CL 2010/38-NEA Parte B, CX/NEA 11/6/14 Parte B (República Islámica del Irán, Sudán y Emiratos Árabes Unidos), CX/NEA 11/6/15 (inédito), CRD 3 (Egipto y Kuwait), CRD 9 (Sudán) y CRD 11 (Túnez).

CUESTIONES NUTRICIONALES DE INTERÉS PARA LA REGIÓN (tema 14 del programa)¹⁸

121 Además de las respuestas presentadas por escrito al cuestionario incluido en la Parte C del documento CL 2010/38-NEA, el Comité tomó nota de las siguientes intervenciones.

122 El Comité hizo notar que la diabetes, la nutrición deficiente, las cardiopatías y la obesidad se consideraban graves problemas de salud relativos a la malnutrición en la región del Cercano Oriente y que los países se esforzaban por reducirlos mediante el refuerzo de las normas sobre etiquetado para proporcionar la información necesaria a los consumidores con el fin de sensibilizarlos para que eligiesen el producto adecuado y la petición a la industria agroalimentaria de que redujese el contenido de azúcar, grasas y sal de los productos. Dada la naturaleza multisectorial de esta cuestión, se incidió en la importancia de que las comunicaciones entre los diferentes ministerios, institutos, la industria, los productores y las organizaciones internacionales fueran adecuadas.

123 El representante de la FAO informó al Comité acerca de diversas herramientas y proyectos de la FAO y la OMS relacionados con la cuestión en la región y sobre los que se disponía de información en los sitios en Internet pertinentes de la FAO y la OMS.

PARTICIPACIÓN EN LOS TRABAJOS DEL CODEX Y EN LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS RELACIONADAS CON EL ASESORAMIENTO CIENTÍFICO (tema 15 del programa)¹⁹

124 Además de las respuestas presentadas por escrito al cuestionario incluido en la Parte D del documento CL 2010/38-NEA, el Comité tomó nota de las siguientes intervenciones.

125 La delegación de Túnez subrayó la importancia de la calidad de los datos científicos que se pudiesen publicar, así como de la función desempeñada por las organizaciones internacionales en la creación de capacidad para alcanzar este objetivo.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 16 del programa)²⁰

126 El Comité indicó que, de acuerdo con el artículo IV.2 del Reglamento, el nombramiento de los coordinadores se realizará exclusivamente a propuesta de la mayoría de los miembros de la región. Señaló también que en la reunión estaban presentes menos de la mitad de los miembros de la región. Tomó nota del deseo de Líbano de actuar como el siguiente Coordinador para el Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente, y convino en que los miembros de la región examinasen tal cuestión en la Comisión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 17 del programa)**Últimos avances relativos a INFOSAN**

127 La delegación de Túnez informó al Comité de que la primera reunión mundial de INFOSAN se había celebrado en Abu Dhabi (Emiratos Árabes Unidos) del 14 al 16 de diciembre de 2010. Durante dicha reunión se celebró un taller regional sobre la eficiencia de la participación de la región del Cercano Oriente en esta red en el que se subrayó la importancia de crear sistemas nacionales de alerta, y los Emiratos Árabes Unidos propusieron albergar un taller de formación para fomentar la capacitación en la región.

128 El representante de la OMS informó al Comité de que un equipo de la FAO y la OMS se reuniría con el Gobierno de Abu Dhabi en junio para debatir las posibles modalidades de dicho taller.

Nueva norma para los alimentos halal

129 La delegación de Arabia Saudita propuso que se emprendiesen nuevos trabajos sobre la elaboración de unas directrices del Codex para los productos halal en las que se deberían abordar todas las cuestiones relativas al comercio internacional de productos alimenticios halal.

130 El representante de la OMS informó al Comité de que el informe de un proyecto bienal de investigación sobre productos halal estaba disponible en árabe y que se esperaba finalizar las versiones en español, francés e inglés en breve. Mediante el proyecto se había elaborado un protocolo y una norma y orientaciones sobre quién puede certificar los productos halal y cómo se lleva a cabo dicha certificación. El representante también señaló que el Codex ya disponía de las Directrices generales para el uso del término "halal" (CAC/GL 24-1997).

¹⁸ CL 2010/38-NEA Parte C, CX/NEA 11/6/14 Parte C (República Islámica del Irán, Sudán y Emiratos Árabes Unidos), CRD 3 (Egipto y Kuwait) y CRD 11 (Túnez).

¹⁹ CL 2010/38-NEA Parte D, CX/NEA 11/6/14 Parte D (República Islámica del Irán, Sudán y Emiratos Árabes Unidos), CRD 3 (Egipto y Kuwait), CRD 9 (Sudán) y CRD 11 (Túnez).

²⁰ CX/NEA 11/6/16.

131 La delegación de Egipto opinó que, dado que las directrices del Codex únicamente trataban el etiquetado, se necesitaba una norma regional o internacional que tratase otras cuestiones debido a la importancia del comercio de alimentos halal en la región.

132 Un observador señaló que toda norma sobre los alimentos halal debería ser internacional en lugar de regional, porque los consumidores de alimentos halal vivían en todas las regiones del mundo.

133 El Comité convino en solicitar a Egipto que presentase un documento de debate sobre la cuestión en la siguiente reunión.

Miembro elegido con arreglo a criterios geográficos

134 El Comité tomó nota de la oferta de la delegación de Túnez de actuar como miembro electo en el Comité Ejecutivo. El Comité también señaló que el período de nombramiento de los miembros elegidos con arreglo a criterios geográficos quedaría abierto durante el 34.º período de sesiones de la Comisión.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 18 del programa)

135 Se informó al Comité de que su 7.ª reunión se celebraría en aproximadamente dos años y que se comunicarían a los Estados miembros las disposiciones al respecto de forma más detallada después de la designación del Coordinador por la Comisión en su 34.º período de sesiones.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP11/NEA)
Anteproyecto de Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente)	5/8	Gobiernos y Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones	Párr. 72, apéndice II
Anteproyecto de Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante)	5/8	Gobiernos y Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones	Párr. 75, apéndice III
Anteproyecto de Norma regional para la halva con tahina	5/8	Gobiernos y Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones	Párr. 79, apéndice IV
Nuevos trabajos sobre un anteproyecto de Norma regional para el doogh	1/2/3	Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones, República Islámica del Irán, gobiernos y CCNEA en su 7.ª reunión	Párr. 82
Nuevos trabajos sobre anteproyectos de normas regionales para la pasta de dáttil y la melaza de dáttil	1/2/3	Comisión del Codex Alimentarius en su 34.º período de sesiones, Túnez y Arabia Saudita, gobiernos y CCNEA en su 7.ª reunión	Párr. 92
Nuevos trabajos sobre un anteproyecto de Norma regional para la leche de camella	-	Emiratos Árabes Unidos y CCNEA en su 7.ª reunión	Párr. 89

APÉNDICE I

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

**Chairman/President/
Presidente** Mélika Hermassi Belgacem
Directeur, département qualité, sécurité sanitaire et
environnement
Chargée du Secrétariat du Comité tunisien du Codex Centre technique de
l'agro-alimentaire
Ministère de l'Industrie, de l'Energie et de la Technologie
12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Ariana -Tunis
Tel: +21671940198
Fax: +21671941080
Email: codextunisie@topnet.tn

**Algeria
Algerie
Argelia**

Djoudi BELGHIT
Ministre Plénipotentiaire
Ambassade d'Algérie à Tunis
E-mail: djoudibelghit@yahoo.fr

**Egypt
Egypte
Egipto**

Sanaa M.ALY
Ministre Plénipotentiaire
Ambassade de la République Arabe d'Egypte en
Tunisie
Tel: +216 71 231 370
Fax: +216 71 753 762
Email: tunis@tamseel-ecs.gov.eg

Ahmed Saleh Mohamed
Chairman of Quality Control and Research Sector
Holding Company for Food Industries
1 Sawah Sq.,
Amiria,
Cairo
Tel: +202 22 845737
Fax: +202 22845728
Email: ahmedholding@yahoo.com

Ali Abd El-Rahman
Researcher
Central Laboratory of the Residue Analysis of
Pesticides & Heavy Metals in Foods (QCAP)
7 Nadi El-Said St., Dokki,
Giza- A.R.E.
Cairo
Tel: +202 7611106
Fax: +202 7611355/7611216
E-mail: Dr_aliali_mahmoud@yahoo.com

Sanaa El – Sawi
Assistant Professor
Central Laboratory of the Residue Analysis of
Pesticides & Heavy Metals in Foods (QCAP)
7 Nadi El-Said St., Dokki,
Giza- A.R.E.
Cairo
Tel: +202 7611106
Fax: +202 7611355/7611216
E-mail: Sanaaelsawy206@yahoo.com

Reda Esmail

Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
(EOS)
16 Tadreeb El Modarrebeen St.; Ameriya
Cairo
Tel: +202 22845531
Fax: +202 22845507
Email: moi@idsc.net.eg
reda_nn_mm@yahoo.com

Mohamed Mohamed Abd Elatif
Quality Manager
Bel Egypt
10th of Ramadan City – B2
Tel: +201 5366181
Fax: +201 5366182
E-mail: mлатиф@groupe-bel.com

Mustafa Sayed El Deeb
Regulatory Affairs Coordinator
Bel Egypt
10th of Ramadan City – B2
Tel: +201 06090755
Fax: +201 5366182
E-mail: meldeeb@groupe-bel.com

**Jordan
Jordanie
Jordania**

Mahmoud Al Zu'bi
Director of Standardization Department
Jordan Standards Metrology
& Metrology (JSMO)
Amman 11194
Tel: +962 6 5301236
Fax: +962 6 5301249
Email: mzoubi@jism.gov.jo

**Saudi Arabia
Arabie saoudite
Arabia Saudita**

Mohammed Al Hadlaq
Director of Agriculture
Food Products Department
Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
P.O. Box 3437
Riyadh 11471
Tel: +96614520166
Fax: +96614520167
Email: alhadlaq7777@saso.org.sa

Lebanon**Liban****Líbano**

Mrs Mariam Eid
 Head of Agro-Industry Departement
 Rural developement and natural resources Directorate
 Ministry of agriculture
 Bir Hasan , Jneh, Beirut
 Lebanon
 Tel/Fax: 009611824100
 Mobile: 009613567542
 E-mail: meid@agriculture.gov.lb

Mrs Ave El Khoury
 Head of Economy, Industry and Marketing Service
 Animal Resources Directorate
 Lebanese Ministry of Agriculture
 Embassies street, Bir Hassan, Beirut
 Tel : +9611849626
 Mobile : +9613710301
 Fax : +9611823900
 E-mail : alkhoury@agriculture.gov.lb

Tunisia**Tunisie****Túnez**

Thouraya Annabi Attia
 Medecin major de la santé publique
 Directrice du contrôle sanitaire
 Agence Nationale du Contrôle Sanitaire et de
 l'Environnement des Produits (ANCSEP)
 N°2 rue Ibn Nadhime Montplaisir 1073
 Tunis
 Tel: +216 710901835
 Fax: +216 71909233
 E-mail: thouraya.attia@rns.tn

Souad Ben Jemâa
 Directrice du développement de l'industrie alimentaire
 Direction générale des industries alimentaires
 Ministère de l'industrie et de la technologie
 Rue 8011 Montplaisir
 Tunis
 Tel: +216 71 901 351
 Fax: +216 71 909 159
 E-mail: souad.benjomaa@mit.gov.tn

Abdelfattah Said
 Représentant du Ministère de l'agriculture
 et des ressources hydrauliques
 Ministère de l'agriculture et
 des ressources hydrauliques
 Direction de la production agricole
 30, rue Alain Savary
 1002 Tunis
 Tel: +216 71 786 833
 Fax: +216 71 780 246
 E-mail: saidabd@voils.fr

Leila Gnaoui
 Représentant
 Ministère du commerce et du tourisme
 Direction générale de la qualité et du commerce
 intérieur des services et métiers (DQPC)
 12, rue Arabie Saoudite
 1002 Tunis
 Tel: +216 717 80336/71289540
 Fax: +216 799 729
 E-mail: Gneouil@yahoo.fr

Sana Smaali
 Administrateur conseiller
 INNORPI
 Rue de l'assistance, No 8 par la rue Alain Savary, BP
 57
 Cité El Khadra
 1003 Tunis
 Tel: +216 71 806 758
 Fax: + 216 71 807 071
 E-mail: innorpi.smaali.s@planet.tn

Leila Alouane
 INNTA. 11 Rue Jebel Lakhdhar Babsuika 1006 Tunis
 Tel : +216 715770535
 Fax : +216 71 564 194
 E-mail : leila.alouane@gmail.com

Maha KHALLEDI
 Médecin vétérinaire
 Direction de l'hygiène du milieu et de la protection de
 l'environnement
 Tel: 216 71 576 115
 Fax: +216 71 576 010
 E-mail: maha.khalladi@yahoo.fr

OBSERVER COUNTRIES**PAYS OBSERVATEURS****PAÍSES EN CALIDAD DE OBSERVADORES****Morocco****Maroc****Marruecos**

Beqqali Himdi Ihssane
 Chef du service de la normalization
 Office national de sécurité sanitaire des produits
 alimentaires (ONSSA)
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal
 10000 Rabat
 Tel: +212 6 61 347246
 Fax: +212 5 37 682049
 E-mail: beqqalihihssane@yahoo.fr

United States of America**Etats-Unis d'Amérique****Estados Unidos de América**

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

Youssef Chahed
 Ag. Specialist
 FAS/USDA
 U.S. Embassy Tunis
 1053 Les Berges de Lac
 Tunis
 Tel: +212 71 107 482
 Fax: + 212 71 107 101
 Email: agTunis@fas.usda.gov

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

Karen Hulebak
Chair, Codex Alimentarius Commission
US Department of Agriculture
1400 Independence Ave. SW
20250-3700 Washington, D.C.
United State of America
Tel: +1 202 720 2644
Fax: +1 202 690 2950
Fax: karen.hulebak@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA**

Michael Hickey
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh
Creggane, Charleville, Co. Cork
Ireland
Tel.: +353 6389392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

**INTERNATIONAL INSTITUTE OF REFRIGERATION
INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID
INSTITUTO INTERNACIONAL DEL FRÍO**

Halima Thraya
Sous-directeur du froid industriel à la direction générale
des industries alimentaires (DGIA)
Ministère de l'industrie et de la technologie
Rue 80 Montplaisir 1002 Tunis, Tunisia
Tel: +71 908 373/98 307 335
Fax : + 71 909 159
Email: thrayah@yahoo.fr

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL
HEATH
FEDERATION INTERNATIONALES POUR LA SANTE
ANIMALE
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE SANIDAD
ANIMAL**

Olivier Espeisse
Directeur Général – Vétérinaire responsable
ELANCO SANTE ANIMALE Lilly France
13, rue Pagès
92158 Suresnes Cédex
France
Tel.: +33 1 55493535
Fax: + 33 1 55 49 36 70
E-mail: espeisse_olivier@lilly.com

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS (FAO)
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA
LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)**

Fatima Hachem
Food and Nutrition Officer
Regional Office for the Near East
P.O. Box 2223
Cairo, Egypt
Tel: +20.2.331.6144

Fax: +20.2.749.5981
Email: fatima.hachem@fao.org

**WORLD HEATH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE (WHO)
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)**

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

Soren Bo Madsen
Technical Officer Food and Chemical Safety
World Health Organization
Regional Office for the Eastern Mediterranean (EMRO)
Abdul Razzak – Al-Sanhour
P.O. Box 7608
Nasr City (11371)
Cairo
Egypt
Tel.: +202 227 65 384
Fax: +202 267 2492/2494
E-mail: MADSENS@emro.who.int

**CODEX SECRETARIAT
SECRETARÍA DEL CODEX**

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

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

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA
VÍA PÚBLICA
(REGIÓN DEL CERCAÑO ORIENTE)
(en los trámites 5/8)**

ÍNDICE

Introducción

Sección 1: Objetivos

Sección 2: Ámbito de aplicación, uso y definiciones

Sección 3: Requisitos de carácter general

- 3.1 Reglamentos
- 3.2 Licencias de los vendedores
- 3.3 Condiciones para la concesión de licencias
- 3.4 Exposición de avisos
- 3.5 Control de plagas y animales
- 3.6 Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública
- 3.7 Educación del consumidor

Sección 4: Vendedores

- 4.1 Estado de salud de los vendedores
- 4.2 Higiene personal y conducta
- 4.3 Capacitación de los vendedores
- 4.4 Asociaciones de vendedores

Sección 5: Diseño y estructura

- 5.1 Ubicación
- 5.2 Estructuras
- 5.3 Instalaciones sanitarias

Sección 6: Artefactos

Sección 7: Preparación de los alimentos

- 7.1 Requisitos para los ingredientes
- 7.2 Cocción y manipulación
- 7.3 El servicio de los alimentos
- 7.4 Alimentos que no se han vendido
- 7.5 Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública
- 7.6 Almacenamiento de alimentos

Sección 8: Centros de venta de alimentos en la vía pública

- 8.1 Requisitos de carácter general
- 8.2 Ubicación, diseño y construcción
- 8.3 Residuos líquidos y sólidos
- 8.4 Instalaciones higiénicas para los consumidores

INTRODUCCIÓN

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

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

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

SECCIÓN 1: OBJETIVOS

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

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

SECCIÓN 2: ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIONES

2.1 Ámbito de aplicación

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

2.2 Uso

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

2.3 Definiciones

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

2.3.1 Artefactos

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

2.3.2 Agua limpia

Toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada.

2.3.3 Vajilla

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

2.3.4 Artículos desechables

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

2.3.5 Impermeable

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

2.3.6 Microorganismos

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

2.3.7 Vendedor de alimentos en la vía pública

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

2.3.8 Alimentos perecederos

Alimentos de tipo o condición tales que se puedan deteriorar.

2.3.9 Agua potable

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

2.3.10 Alimentos fácilmente perecederos

Alimentos perecederos compuestos total o parcialmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos, o de ingredientes que permitan el crecimiento progresivo de microorganismos que puedan ocasionar el deterioro de los alimentos, intoxicaciones alimentarias y otras enfermedades transmitidas por los alimentos.

2.3.11 Alimentos listos para el consumo

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

2.3.12 Autoridad competente

Cualquier ministerio con responsabilidad competente y toda autoridad local reconocida oficialmente.

2.3.13 Recipientes cerrados

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

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

2.3.14 Centro de venta de alimentos en la vía pública

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

2.3.15 Alimentos comercializados en la vía pública

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

2.3.16 Puesto de venta de alimentos en la vía pública

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

2.3.17 Agua residual

Agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores de alimentos en la vía pública.

2.3.18 Recipientes de agua

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

SECCIÓN 3: REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

3.1 Reglamentos

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

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

3.2 Licencias/registro de los vendedores

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

3.3 Condiciones para la concesión de licencias

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

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

3.4 Exposición de avisos

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

3.5 Control de plagas y animales

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

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

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

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

3.6 Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública

3.6.1 Para facilitar la aplicación del código de prácticas que ha elaborado, la autoridad competente deberá designar asesores que desempeñen las siguientes funciones:

- a) trabajar con los vendedores proporcionándoles asesoramiento y orientaciones *in situ* para que mejoren sus labores, de conformidad con los requisitos del Código;
- b) participar en el diseño y la impartición de los cursos oficiales de capacitación que las autoridades han de proporcionar a los vendedores con miras a la expedición y la renovación de las licencias;
- c) trabajar en estrecha colaboración con el personal encargado de la aplicación, incluidos los funcionarios encargados del registro y la renovación de las licencias, de modo que el código de prácticas se entienda bien y se aplique de manera correcta;
- d) cuando proceda, capacitar al personal encargado de la aplicación y organizar periódicamente inspecciones conjuntas para realizar el seguimiento de los avances logrados en la aplicación del código de prácticas;
- e) informar a los consumidores tal y como se estipula en la sección 3.7 de las presentes directrices.

3.6.2 Los asesores deberán tener una buena capacidad de comunicación, estar familiarizados con los requisitos de las Directrices y conocer a fondo los problemas de los vendedores y de la protección del consumidor.

3.6.3 Los asesores deberán estar lo más familiarizados posible con las disposiciones del Código internacional de prácticas del Codex – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y las Directrices del Codex para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (HACCP), con el fin de ayudar a los vendedores a utilizar de manera óptima los escasos recursos existentes.

3.6.4 Deberán crearse unos servicios de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública dotados de las capacidades necesarias para llevar a cabo su misión de manera satisfactoria.

3.7 Educación del consumidor

3.7.1 La autoridad competente deberá informar a los consumidores, a través de carteles, medios de comunicación y campañas publicitarias, acerca de los peligros asociados con los alimentos comercializados en la vía pública y de las medidas exigidas por la autoridad a los vendedores de estos alimentos para reducir al mínimo tales peligros.

3.7.2 También deberá informarse a los consumidores acerca de su responsabilidad de cerciorarse de que no contaminan ni ensucian los puestos de venta de alimentos en la vía pública.

3.7.3 Los servicios de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública deberán desempeñar una función directiva en la elaboración de material informativo y en el seguimiento de la educación de los consumidores.

SECCIÓN 4: VENDEDORES

4.1 Estado de salud de los vendedores

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

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

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

4.2 Higiene personal y conducta

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

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

4.2.2 Llevar una vestimenta limpia y apropiada.

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

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

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

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

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

4.2.8 Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo.

4.2.9 Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos.

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

4.3 Capacitación de los vendedores

4.3.1 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos antes de obtener la licencia y, posteriormente, deberá seguir la formación que exija la autoridad competente. La capacitación estará a cargo de la autoridad competente o de otras instituciones reconocidas o aprobadas por tales autoridades competentes. También deberán hacerse conocer a los vendedores sus responsabilidades ante los consumidores y se les informará acerca de los fondos de crédito y otras fuentes de financiación para ayudarlos a mejorar sus actividades.

4.4 Asociaciones de vendedores

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

SECCIÓN 5: DISEÑO Y ESTRUCTURA

5.1 Ubicación

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

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

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

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

5.2 Estructuras

5.2.1 Los puestos de venta deberán ser del tipo aprobado por la autoridad competente y estar contruidos con material impermeable que se pueda limpiar fácilmente, como acero inoxidable, aluminio, azulejos o cualquier otro material aprobado por la autoridad competente. Estarán contruidos de manera que sean fáciles de limpiar y de mantener en buen estado en todo momento.

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

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

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

5.3 Instalaciones sanitarias

5.3.1 Suministro de agua

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

5.3.2 Eliminación de aguas residuales

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

5.3.3 Eliminación de residuos sólidos

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

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

Los contenedores de residuos, el equipo que haya entrado en contacto con los residuos y las áreas de almacenamiento de los mismos deberán desinfectarse cuando así lo requiera la autoridad competente. Deberán utilizarse exclusivamente los desinfectantes adecuados. En áreas donde no exista un servicio de recogida de residuos, los residuos sólidos deberán eliminarse de manera higiénica, tal y como haya recomendado o aprobado la autoridad competente.

5.3.4 Limpieza

Todas las superficies de trabajo, mesas, suelos y superficies aledañas deberán limpiarse de manera exhaustiva al menos una vez al día, utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5.

5.3.5 Retretes

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá tener acceso a instalaciones aprobadas por la autoridad competente y mantenidas en todo momento en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento.

SECCIÓN 6: ARTEFACTOS

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

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

- a) antes y después de las operaciones diarias;
- b) en especial, después de colocar materiales o alimentos sucios sobre su superficie, en caso de que ésta deba luego utilizarse para cortar alimentos comercializados en la vía pública o alimentos crudos.

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

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

6.5 Todos los utensilios se limpiarán regularmente lavándose en agua tibia con una cantidad suficiente de jabón u otro detergente apropiado y, posteriormente, se sumergirán bien durante medio (1/2) minuto en agua limpia hirviendo, bien durante dos (2) minutos en agua potable a una temperatura de al menos 77 °C, y en ambos casos se escurrirán posteriormente.

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

6.6 Las vajillas desechables se emplearán sólo una vez y se eliminarán de la debida manera En caso de que se utilice vajilla no desechable, ésta deberá limpiarse después de cada uso empleando el método descrito para los utensilios en el párrafo 5.6.

6.7 Todos los artefactos deberán mantenerse en buen estado.

6.8 Los utensilios y la vajilla lavados y limpios deberán manipularse, almacenarse o transportarse separados de los utensilios y vajilla sucios y usados y de otras fuentes de contaminación Se guardarán en un lugar limpio y protegido que no sea accesible para los animales ni las plagas.

6.9 Se utilizarán exclusivamente recipientes de calidad alimentaria que no hayan sido utilizados previamente para fines no alimentarios.

6.10 Las piletas para lavar los utensilios y los lavabos para las manos deberán mantenerse limpios y en buen estado.

6.11 Los paños utilizados para secar la vajilla deberán estar limpios, manipularse de manera higiénica y utilizarse exclusivamente para este fin.

6.12 Los recipientes usados para condimentos de mesa deberán mantenerse limpios y en buen estado y protegerse contra las plagas.

6.13 Todos los artículos destinados al servicio manual, tales como servilletas, toallas y paños para limpiarse deberán ser desechables.

6.14 Deberá disponerse de instalaciones para lavarse las manos, como lavabos, toallas desechables y jabón, en todo momento.

SECCIÓN 7: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.1 Requisitos para los ingredientes

Todo vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

7.1.1 El suministro de ingredientes, entre ellos el hielo, deberá ser de procedencia conocida y fiable.

7.1.2 El método de manipulación de alimentos que se emplee deberá ser tal que reduzca al mínimo la pérdida de nutrientes.

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

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

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

7.2 Cocción y manipulación

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

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

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

7.2.4 Descongelación: los productos congelados, en especial hortalizas, podrán cocinarse sin necesidad de descongelación previa. No obstante, las piezas de carne o las canales de aves de corral de gran tamaño suelen tener que descongelarse antes de la cocción. Cuando la descongelación se efectúe separada de la cocción, deberá realizarse únicamente:

- a) en un refrigerador o armario de descongelación específico para ello mantenido a una temperatura de 4 °C, o
- b) en agua corriente potable a una temperatura no superior a 21 °C durante no más de cuatro horas, o
- c) en un horno microondas comercial sólo cuando el producto se vaya a transferir inmediatamente después a unidades de cocción convencionales como parte de un proceso de cocción continuo, o cuando la totalidad del proceso de cocción se desarrolle de manera ininterrumpida en el horno microondas.

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

7.2.5 El tiempo y la temperatura de cocción deberán ser suficientes para destruir los microorganismos patógenos que no forman esporas.

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

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

7.2.8 Los alimentos no deberán recalentarse más de una vez, y deberá recalentarse únicamente la porción que se vaya a servir. Transcurrida una hora desde que el alimento se ha sacado del refrigerador, en la parte central de dicho alimento deberá alcanzarse una temperatura de al menos 75 °C. Para el recalentamiento podrán emplearse temperaturas más bajas a condición de que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes a la temperatura de 75 °C en cuanto a la destrucción de microorganismos.

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

7.3 El servicio de los alimentos

Todo vendedor deberá observar las siguientes normas:

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3.9 La fruta cortada u otros alimentos normalmente consumidos en el estado en que se venden podrán colocarse en una caja de presentación cerrada, en una vitrina u otro tipo de protección similar, y exponerse de tal manera que no se vean afectadas la salubridad y limpieza del alimento.

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

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

- a) alimentos que se sirven calientes: a 63 °C o más;
- b) alimentos que se sirven fríos: 4 °C o menos;
- c) alimentos que se sirven congelados: -18 °C o menos.

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

7.4 Alimentos que no se han vendido

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

7.5 Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública

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

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

7.5.3 La leche deberá transportarse al punto de venta en un recipiente aislado, mantenido a una temperatura máxima de 4 °C.

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

7.6 Almacenamiento de los alimentos

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

7.6.2 Los alimentos fácilmente perecederos deberán colocarse o apilarse de manera que no sea probable su contaminación por contacto con alimentos crudos, alimentos para animales, materiales tóxicos u otros materiales que puedan causar contaminación. La mayor parte de los alimentos fácilmente perecederos deberán almacenarse en recipientes limpios colocados en una caja de hielo o un refrigerador en los que la temperatura de los alimentos no exceda de 10 °C. Las cantidades que se expongan para un servicio continuo deberán manipularse de conformidad con los requisitos indicados en la sección 7.3.11.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1 Requisitos de carácter general

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

8.2 Ubicación, diseño y construcción

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

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

- a) haber sido previamente examinado y aprobado por la autoridad competente;
- b) ofrecer un espacio suficiente y una disposición ordenada de los puestos de venta, carritos, cajas de exhibición y las áreas de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de los alimentos;
- c) permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías entrante y saliente de manera que se eviten posibles vías de contaminación de los alimentos;
- d) permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar ubicados y dispuestos de manera que se eviten las vías de contaminación de los alimentos;

- e) ofrecer espacios aptos, suficientes y situados adecuadamente para el almacenamiento de residuos sólidos, y para la limpieza, el lavado y la desinfección de artefactos y vajillas;
- f) permitir una ventilación adecuada para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y una aireación suficiente para las actividades del centro;
- g) contar con un abastecimiento suficiente y adecuado de energía eléctrica para que los vendedores del centro puedan hacer funcionar artefactos, equipo y otros instrumentos usados en la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;
- h) ofrecer un abastecimiento de agua potable abundante, con una presión suficiente, una temperatura apropiada e instalaciones idóneas para almacenarla, en caso necesario, y para distribuirla. Además, el agua deberá estar suficientemente protegida contra la contaminación.

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

8.2.3 Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán estar bien contruidos, con materiales aprobados por la autoridad competente, tomándose en consideración las disposiciones incluidas en la sección 5.2, Estructuras, de las presentes directrices. Además de observar dichas disposiciones, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

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

8.3 Residuos líquidos y sólidos

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

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

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

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

8.4 Instalaciones higiénicas para los consumidores

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

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

APÉNDICE III

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARISSA (pasta de pimiento rojo picante)
(en los trámites 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a la harissa (pasta de pimiento rojo picante), tal como se define en la sección 2, fabricada para el consumo humano directo y destinada al mismo.

No se aplica a otros tipos de harissa preparada tradicionalmente.

2. DESCRIPCIÓN

La harissa designa la pulpa conservada del pimiento rojo picante, de la variedad *Capsicum annuum*, concentrada, con la composición incluida en la sección 3 y conservada empleando únicamente un tratamiento térmico.

3. INGREDIENTES Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Ingredientes**

- Pimientos rojos picantes frescos de la variedad *Capsicum annuum*
- Ajo fresco
- Cilantro
- Alcaravea
- Sal

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Ingredientes**

Los pimientos empleados para preparar harissa elaborada deberán estar suficientemente maduros y en buen estado, tener un color rojo fuerte y carecer de daños, podredumbres e impurezas y de insectos.

3.2.2 Producto final**3.2.2.1 Factores sensoriales**

- El color será rojo natural y homogéneo con un valor de a/b igual o superior a $\frac{1}{4}$ en la escala de color de Hunter Lab, y sin partículas negras.
- El sabor será típico del producto, especiado (picante) y carecerá de amargor o sabor a quemado o cualquier otro sabor extraño.
- El olor será típico del producto y no existirán olores extraños.

3.2.2.2 Consistencia y textura

El producto final carecerá de pieles y semillas y para ello se empleará un tamiz de 2 mm.

3.2.2.3 Acidez

La acidez total, expresada como ácido cítrico, no superará el 3,6 % del residuo seco total.

3.2.2.4 Extracto seco

El extracto seco no será inferior al 14 % de los sólidos solubles totales (excluyendo la sal).

3.2.2.5 Sal añadida

El porcentaje de sal añadida no superará el 1,5 % de la base del peso en seco.

3.2.2.6 Ceniza insoluble en ácido

El porcentaje de ceniza insoluble en ácido no superará el 0,15 % del peso total del extracto seco.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la harissa no se empleará ningún aditivo alimentario.

5 CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarios

6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Se recomienda que los productos a los que se apliquen las disposiciones de la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código internacional de prácticas recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos relevantes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de los criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

Llenado mínimo

a) El envase deberá llenarse bien con el producto, que deberá ocupar como mínimo el 90 % (menos cualquier espacio que se considere necesario con arreglo a las buenas prácticas de fabricación) de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando se llena completamente.

b) Los envases flexibles deberán llenarse tanto como resulte práctico desde una perspectiva comercial.

8 Etiquetado

El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) en su última versión. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

El nombre del producto será "harissa".

9 ENVASADO Y CONSERVACIÓN

La harissa debe envasarse en recipientes adecuados y limpios y que dispongan de un cierre hermético, y todos los materiales que entren en contacto con el producto deberán haber sido autorizados para su uso en el envasado de alimentos.

10 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

10.1 Métodos de toma de muestras

La toma de muestras deberá llevarse a cabo con arreglo a un plan de toma de muestras adecuado con un NCA de 6,5 (véanse las Directrices generales del Codex para el muestreo, CAC/GL 50-2004).

10.2 Acidez

Se analizará conforme a la norma ISO 750-1998.

10.3 Extracto seco y sólidos solubles

Se analizarán conforme a la norma ISO 2173-2003.

10.4 Ceniza insoluble en ácido

Se analizará ser conforme a la norma ISO 763-2003.

10.5 Color

Se analizará conforme al método de Hunter Lab.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA**(en los trámites 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a la halva con tahina definida en la sección 2.

2. DEFINICIONES**2.1 Halva con tahina**

La halva con tahina es un producto alimenticio sometido a tratamiento térmico elaborado con tahina, azúcares naturales y otros ingredientes cuya composición se incluye en la sección 3. Es de textura consistente o migajosa (halva fibrosa).

2.2 Tahina

Producto alimenticio elaborado mediante la molienda de semillas de sésamo peladas y tostadas.

2.3 Azúcares naturales

Hidratos de carbono sin elaborar como la sacarosa, la glucosa o la fructosa o una mezcla de ellas.

2.4 Extracto de hierba jabonera

Sustancia extraída de la corteza, las hojas o las raíces de la hierba jabonera (*Saponaria officinalis*), también denominada saponaria común.

3. INGREDIENTES Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Ingredientes principales**

3.1.1 Tahina

3.1.2 Azúcares naturales

3.1.3 Extracto de hierba jabonera o sustitutos autorizados.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán utilizarse los siguientes ingredientes facultativos:

3.2.1 Almendras, pistachos, nueces, frutas secas o cacao en polvo.

3.3 Factores de calidad

3.3.1 Todas las materias primas empleadas en el proceso de producción deberán cumplir las normas que les correspondan.

3.3.2 El producto carecerá de malos sabores y olores y de cualquier sabor extraño.

3.3.3 El producto carecerá de insectos, de partes de ellos y de secreciones de los mismos.

3.3.4 El producto conservará sus características naturales —concretamente, no se separarán sus aceites— y carecerá de manchas blancas u oscuras.

3.3.5 El producto tendrá una textura consistente fácil de cortar.

3.3.6 El porcentaje de acidez, expresada como ácido cítrico, no superará el 0,2 % del peso del producto.

3.3.7 El porcentaje de ceniza insoluble en ácido no superará el 2% del peso en seco. El porcentaje de ceniza insoluble en ácido no superará el 0,2% del peso.

3.3.8 El porcentaje de grasas (aceite de sésamo) no será inferior al 25 % del peso.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos regulados por la presente norma solamente podrán emplearse reguladores de la acidez y emulsionantes incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

4.2 Aromatizantes

Se podrán emplear aromatizantes en los alimentos regulados por la presente norma siempre y cuando ello se haga de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación y en cumplimiento de las Directrices del Codex para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarios

6. REQUISITOS DE HIGIENE

Se recomienda que los productos a los que se apliquen las disposiciones de la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código internacional de prácticas recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos relevantes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de los criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ENVASADO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

A la hora de envasar, transportar y conservar el producto deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

7.1 Envasado

La halva con tahina se envasará en recipientes adecuados con cierre hermético que protejan al producto ante la humedad y la contaminación e impidan que se adhiera al material de envasado.

7.2 Transporte

El medio de transporte deberá proteger al producto ante los diversos fenómenos meteorológicos que puedan modificar sus características o estropearlo.

7.3 Conservación

El producto se conservará en almacenes bien ventilados, lejos de fuentes de calor y de la luz solar y de cualquier otro material que pueda ocasionar su contaminación.

8. ETIQUETADO

El etiquetado deberá cumplir con las disposiciones de la Norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

El nombre del producto empleado en el etiquetado será: "halva con tahina", "halwa tehenia", "halwa shamia" o "halva".

Si se emplean ingredientes adicionales, podrán mencionarse junto al nombre del producto.

La etiqueta no deberá aplicarse directamente sobre el producto.

9. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

9.1 La toma de muestras deberá llevarse a cabo con arreglo a un plan de toma de muestras adecuado con un NCA de 6,5 (véanse también las Directrices generales del Codex sobre muestreo, CAC/GL 50-2004).

9.2 Métodos de análisis y ensayo

9.2.1 Humedad

La humedad presente en el producto deberá cuantificarse empleando uno de los métodos de análisis oficiales de la AOAC International, AOAC 925.45, 16.^a edición, 1995.

9.2.2 Sustancias grasas

Las sustancias grasas presentes en el producto deberán cuantificarse empleando uno de los métodos de análisis oficiales de la AOAC International, AOAC 963.15, 16.^a edición, 1995.

9.2.3 Ceniza

La ceniza presente en el producto deberá cuantificarse empleando uno de los métodos de análisis oficiales de la AOAC International, AOAC 900.02, 16.^a edición, 1995.

9.2.4 Azúcares (cuantificados como sacarosa)

El azúcar presente en el producto podrá cuantificarse empleando uno de los métodos de análisis oficiales de la AOAC International, AOAC 930.15, 16.^a edición, 1995.

9.2.5 Acidez

La acidez del producto podrá cuantificarse empleando uno de los métodos oficiales de análisis de la AOAC International, AOAC 900.02, 16.^a edición, 1995.