

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

REP11/ASIA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

34º período de sesiones

Ginebra (Suiza), 4-9 de julio de 2011

INFORME DE LA 17.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Bali, Indonesia

22 – 26 de noviembre de 2010

Nota: Este informe contiene la Carta Circular del Codex CL 2010/56-ASIA.

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

CL 2010/56-ASIA
Diciembre de 2010

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: **Distribución del informe de la 17.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (REP11/ASIA)**

El informe de la 17.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia 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 PARA SU APROBACIÓN POR PARTE DEL 34.^o PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN:

Proyectos y Anteproyectos de Normas Regionales en el Trámite 8 y los Trámites 5/8 del procedimiento

1. Proyecto de Norma Regional para Harina de Sagú Comestible (párr. 47 y apéndice II)
2. Anteproyecto de Norma Regional para Salsa de Ají (párr. 76 y apéndice III)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen formular observaciones sobre los documentos anteriores deberían hacerlo por escrito, *preferiblemente por medio de correo electrónico*, a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia); (correo electrónico: codex@fao.org; fax +39 06 570 54593), antes del **15 de marzo de 2011**.

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página iii
Lista de abreviaturas	página iv
Informe de la 17. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 19
<u>Párrafos</u>	
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Aprobación del Programa (Tema 1 del Programa)	4 - 8
Asuntos planteados en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos de acción del Codex (Tema 2 del Programa)	9 - 39
Proyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible (N06-2007) (Tema 3a del Programa)	40 - 47
Anteproyecto de Norma Regional para los Productos de Soja no Fermentados (N06-2005) (Tema 4a del Programa)	48 - 69
Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Ají (N05-2007) (Tema 4b del Programa)	70 - 76
Situación de la ejecución del Plan estratégico para el CCASIA 2009 – 2014 (Tema 5 del Programa)	77 - 89
Cuestiones importantes para la región (Tema 6 del Programa)	90 - 96
Sistemas nacionales de control de los alimentos y participación de los consumidores en el establecimiento de normas (Tema 7 del Programa)	<i>Véase el Tema 5 del Programa</i>
Documento de debate sobre el tempe y los productos a base de tempe (Tema 8 del Programa)	97 - 102
Actividades de la FAO y la OMS complementarias a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius (Tema 9a del Programa)	103 - 115
Resultados del examen a mitad del período del Fondo Fiduciario del Codex (Tema 9b del Programa)	116 - 123
Utilización de las normas del Codex a nivel nacional y regional (Tema 10 del Programa)	<i>Véase el Tema 5 del Programa</i>
Cuestiones nutricionales en la región (Tema 11 del Programa)	124 - 128
Nombramiento del Coordinador (Tema 12 del Programa)	129 - 130
Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 13 del Programa)	131 - 145
Fecha y lugar de la siguiente reunión (Tema 14 del Programa)	146
Apéndices	
Apéndice I – Lista de participantes	página 22
Apéndice II – Proyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible	página 31
Apéndice III – Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Ají	página 33
Apéndice IV – Documento de proyecto de nuevo trabajo sobre una Norma Regional del Codex para el Tempe	página 41
Apéndice V – Documento de proyecto de nuevo trabajo sobre una Norma Regional del Codex para el Durión	página 44

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La 17.^a reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia llegó a las siguientes conclusiones:

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

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

El Comité Coordinador remitió:

- El Proyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible para su aprobación en el Trámite 8 (párr. 47 y apéndice II);
- El Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Ají para su aprobación en los Trámites 5/8 (párr. 76 y apéndice III)

Otros asuntos para aprobación

El Comité Coordinador acordó:

- Presentar la candidatura de Japón para su designación como Coordinador Regional (párr. 129);
- Incluir una disposición para un aditivo alimentario en la Norma Regional para Pasta de Soja Fermentada (CODEX STAN 298R-2009) (párr. 10);
- Remitir propuestas de un nuevo trabajo sobre una Norma Regional para el Tempe (párr. 102 y apéndice IV) y una Norma Regional para el Durión (párr. 142 y apéndice V).

Otros asuntos que se presentan a título informativo

El Comité Coordinador:

- Convino en devolver el Anteproyecto de Norma para Productos de Soja no Fermentados al Trámite 2 para recabar observaciones y examinarlas en su siguiente reunión (párr. 69) y revisar de forma más exhaustiva el documento de debate relativo a los nuevos trabajos sobre las Normas Regionales para la Yuza (párr. 145) y para los Grillos Comestibles y sus Productos (párr. 145);
- Examinó las Actividades 4.5 y 5.5 del Plan estratégico para 2008 – 2013 (párrafos 23 – 25) y la elaboración del Plan estratégico para 2013 – 2018 (párrafos 26 – 34);
- Examinó las siguientes cuestiones a las que hizo referencia la Comisión: normas privadas (párrafos 11 – 17); queso fundido (párrafos 18 – 19); elaboración de directrices para la rastreabilidad/rastreo de productos (párrafos 20 – 22); y las opciones para los grupos de trabajo presenciales (párrafos 35 – 38);
- Expresó sus opiniones sobre el examen a mitad del período del Fondo Fiduciario del Codex (párrafos 116 – 123);
- Intercambió información actualizada sobre la situación de la ejecución del Plan estratégico para el CCASIA, incluyendo información sobre sistemas nacionales de control de alimentos y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias, y la utilización de normas del Codex a nivel regional y nacional (párrafos 77 – 89);
- Intercambió información sobre cuestiones importantes para la región (párrafos 90 – 96) y cuestiones nutricionales en la región (párrafos 124 – 128).

LISTA DE ABREVIATURAS

(Usadas en el presente informe)

IDA	ingestión diaria admisible
ASEAN	Asociación de Naciones del Asia Sudoriental
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador del Codex para Asia
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP	Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
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
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 Emergencias para Inocuidad de los Alimentos
UE	Unión Europea
La FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
DDBA	directrices dietéticas basadas en los alimentos
GIFSA	Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación
NGAA	Norma General para los Aditivos Alimentarios
TCY	trastorno por carencia de yodo
INFOODS	Red Internacional de Sistemas de Datos sobre Alimentos
SIN	Sistema internacional de numeración
ONG	organizaciones no gubernamentales
SAARC	Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMC.	Organización Mundial del Comercio

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) celebró su 17.^a reunión en Bali, del 22 al 26 de noviembre de 2010, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Indonesia. La reunión estuvo presidida por el Sr. Kuku S. Achmad, Director del Programa de Acreditación de Laboratorios y Órganos de Inspección, Organismo Nacional de Normalización de Indonesia, con la ayuda del Vicepresidente, el Dr. Sunarya, Director, Instituto Spring, Bogor (Indonesia). Asistieron a la reunión 108 delegados representando a 20 Estados Miembros, un Estado Miembro de otras regiones y 5 organizaciones internacionales, además del Representante de la FAO. La lista completa de los participantes, incluidas las Secretarías, figura en el apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Inauguró la reunión el Dr. Bambang Setiadi, Director General del Organismo Nacional de Normalización de Indonesia, en calidad de Presidente del Comité Nacional del Codex. El Dr. Setiadi dio la bienvenida al Comité Coordinador y destacó que el incremento de la producción de alimentos en la región de Asia había otorgado una mayor importancia a la necesidad de producir alimentos inocuos y de calidad. También destacó que Indonesia, como Coordinador para Asia, había intentado encaminar sus esfuerzos al fortalecimiento de la comunicación y coordinación entre los miembros del CCASIA y la contribución de la región a la labor del Codex. El Dr. Bambang Setiadi afirmó que el aumento de la producción de alimentos y el comercio en la región de Asia ponía de relieve la importancia de contar con una participación eficaz de los países asiáticos en la labor del Codex.

3. El Dr. Bayu Krisnamurthi, máster en ciencias, Viceministro de Agricultura del Gobierno de Indonesia, también dio la bienvenida al Comité Coordinador. En su discurso de apertura, el Viceministro recalcó la importancia de la labor del CCASIA y destacó los importantes desafíos a los que se enfrentaba Indonesia como en la aplicación de normas de calidad e inocuidad de los alimentos elaboradas por el Codex. Entre estos retos se incluyen: la necesidad de acelerar la labor de desarrollo de normas para adaptarse al número creciente de nuevos productos que entran en el mercado; la necesidad de elaborar normas que puedan ser ejecutadas por todas las partes interesadas teniendo en cuenta las infraestructuras disponibles; la necesidad de garantizar que las normas promuevan el crecimiento de la producción y la economía y que, debido a la escasez de infraestructuras, no se utilicen como obstáculos injustos al comercio; la necesidad de abordar la nueva dinámica y los desafíos con respecto a los cambios imprevisibles del medio ambiente, incluyendo el cambio climático; y la necesidad de asegurar una comunicación estrecha entre los países de la región, sobre todo a causa de enfermedades de aparición o reaparición reciente así como a la complejidad de la región de Asia.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)¹

4. El Comité Coordinador aprobó el Programa provisional como Programa de la reunión con las siguientes modificaciones.

5. Se acordó examinar juntamente el Tema 5 del Programa, “Estado de ejecución del plan estratégico para el CCASIA 2009-2014”, el Tema 7 del Programa, “Sistemas nacionales de control de los alimentos y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias” y el Tema 10 del Programa, “Utilización de normas del Codex a nivel nacional y regional”.

6. El Comité Coordinador convino en examinar en el tema “Otros asuntos y trabajos futuros” (Tema 13 del Programa) los siguientes documentos adicionales:

- Propuestas para nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma regional para productos a base de algas comestibles (CX/ASIA 10/17/15) y una norma regional para yuza en conserva (CX/ASIA 10/17/16), preparadas por la República de Corea;
- Propuesta para nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma regional para el durión (CX/ASIA 10/17/17), preparada por Tailandia;

¹ CX/ASIA 10/17/1.

- Propuesta para nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma regional para grillos comestibles y sus productos (CRD 8), preparada por la República Democrática Popular Lao.

7. Asimismo, el Comité Coordinador convino en considerar el Tema 8 del Programa “Documento de debate sobre el tempe y los productos a base de tempe” antes del Tema 13 del Programa.

8. El Comité Coordinador acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión que emplearía sólo el inglés y estaría abierto a todos los Estados Miembros y observadores, sobre el “Anteproyecto de Norma Regional para la salsa de ají” (Tema 4b del Programa).

ASUNTOS PLANTEADOS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del Programa)²

9. El Comité Coordinador señaló que varios asuntos del documento CX/ASIA 10/17/2 de la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex tenían carácter meramente informativo. El Comité Coordinador examinó los demás asuntos incluidos en el documento y formuló los siguientes comentarios, recomendaciones y conclusiones.

Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada

10. El Comité Coordinador señaló que la Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada (CODEX STAN 298R-2009) se había aprobado sin la disposición sobre el tartrato monopotásico (SIN 336 i) y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) había solicitado al CCASIA que proporcionase una dosis máxima numérica para esta sustancia, ya que la misma tiene una IDA numérica. El Comité Coordinador convino en recomendar a la Comisión, en respuesta a esta petición, que incluyera una disposición de 1000 mg/kg para tartrato monopotásico en la norma regional, pendiente de aprobación por parte del CCFA.

Examen de las consecuencias de normas privadas

11. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 33.^a período de sesiones, había examinado un documento (CX/CAC 10/33/13) preparado conjuntamente por la FAO y la OMS sobre las consecuencias de normas privadas relativas a la inocuidad alimentaria y tomó nota de la conclusión de la Comisión de que las consecuencias de carácter comercial de las normas privadas se abordaban mejor en la OMC, y que el Codex, la FAO y la OMS debían ocuparse de los órganos encargados de establecer normas privadas de alcance mundial y alentar su participación en el Codex en calidad de observadores.

12. El Comité Coordinador examinó las observaciones presentadas en respuesta a las cuatro preguntas que figuraban en la circular CL 2010/32-ASIA de la siguiente manera:

Pregunta 1: ¿Han encontrado algún problema los productores y elaboradores de su país a la hora de cumplir las normas privadas?

Pregunta 2: ¿Cuáles son las implicaciones financieras de cumplir con los requisitos de las normas privadas, especialmente para las pequeñas y medianas empresas?

13. El Comité Coordinador señaló que en países de la región, las industrias alimentarias, y en particular las industrias de tamaño pequeño y mediano, estaban teniendo dificultades para cumplir con las normas privadas, principalmente debido a los elevados costos para actualizar el equipo/las infraestructuras y formar al personal así como al incremento de los costos para la inspección y certificación.

14. Asimismo, las delegaciones comentaron que en países grandes como la India, un gran número de industrias de tamaño pequeño y mediano todavía estaban teniendo problemas para aplicar las normas del Codex y era difícil esperar que estas industrias aplicasen normas privadas. Por consiguiente, los Estados Miembros pudieron elaborar normas simples para pequeñas explotaciones agrícolas y empresas a falta de encuestas y estudios pertinentes.

15. No obstante, los países no pudieron mencionar cuestiones específicas o grandes problemas. A este respecto, el Representante de la FAO aclaró que el documento CX/CAC 10/33/13 había puesto de relieve que las normas privadas colectivas eran, en términos generales, coherentes con el Codex, excepto en el ámbito de la rastreabilidad, y estaban siendo prescriptivas en determinadas áreas, mientras que las normas

² CX/ASIA 10/17/2; CX/ASIA 10/17/2 Add.1 (Observaciones de Nepal y la FIL); CX/ASIA 10/17/2 Add.2 (Observaciones de Filipinas); CRD 1 (Observaciones de Japón); CRD 6 (Observaciones del IFT).

privadas de empresas concretas eran, en algunos casos, más estrictas, por ejemplo en relación con los límites de residuos de plaguicidas así como con el número de plaguicidas autorizados. También se aclaró que la FAO estaba solicitando comentarios y ejemplos concretos de los problemas encontrados, así como las consecuencias financieras con ejemplos claros para adoptar una postura firme en relación con la cuestión. El Representante de la FAO, en consecuencia, animó a los países a proporcionar información adicional para facilitar un análisis más exhaustivo por parte de la Organización y contribuir eficazmente al debate en curso sobre este importante tema³.

Pregunta 3: ¿Qué medidas se han adoptado para superar o facilitar los problemas surgidos en la aplicación de las normas privadas?

16. El Comité Coordinador observó que en Malasia se habían aplicado determinados planes de financiación y programas de asesoramiento para ayudar a pequeñas y medianas empresas a cumplir las normas privadas.

Pregunta 4: ¿Qué debería hacer la Comisión del Codex Alimentarius o la FAO/OMS en el contexto de las normas privadas?

17. El Comité Coordinador tomó nota de las observaciones de algunos Estados Miembros de que: El Codex debería animar a los órganos encargados de establecer normas privadas a participar en las reuniones del Codex para facilitar la armonización de las normas privadas con las normas del Codex así como el intercambio de información; asimismo, el Codex debería continuar sus esfuerzos para elaborar normas de calidad e inocuidad que respondan a las peticiones por parte de sus miembros de normas que protejan la salud de los consumidores y garanticen las prácticas justas en el comercio internacional. Los Estados Miembros apoyaron también la intervención de la FAO y la OMS en la labor sobre organizaciones de normalización privadas con el objetivo de garantizar la transparencia y reflejar el trabajo del Codex en este ámbito.

Anteproyecto de Norma para el Queso Fundido

18. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 33.º período de sesiones, había pospuesto su debate sobre el trabajo relativo al queso fundido y había solicitado las opiniones de los comités coordinadores.

19. El Comité Coordinador tomó nota de la opinión de la delegación de la India de que se necesitaba una norma para el queso fundido a fin de regular el número de nuevos productos de queso fundido que estaban entrando en el mercado y responder a la preocupación de los consumidores, que querían estar informados de la naturaleza de estos productos. Otras delegaciones recordaron las dificultades del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) para avanzar en esta labor y la falta de pruebas que demostrasen la existencia de problemas importantes en el comercio internacional de estos productos. El Comité Coordinador observó también que el desarrollo de normas regionales para el queso fundido por parte de distintas regiones crearía confusión en el comercio internacional de estos productos y, en consecuencia, socavaría el mandato del Codex de asegurar prácticas de comercio justo. También se sugirió que probablemente se podrían elaborar reglamentos nacionales para responder a la necesidad de algunos países de regular estos productos. Por consiguiente, el Comité Coordinador acordó que la labor sobre el queso fundido debía suspenderse, tomando nota al mismo tiempo de la opinión expresada sobre este asunto por la delegación de la India.

Elaboración de directrices sobre rastreabilidad/rastreo de productos

20. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 32.ª período de sesiones (2009), había refrendado la recomendación del Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) de pedir a los comités coordinadores FAO/OMS que examinasen si existía la necesidad de una mayor orientación sobre la rastreabilidad/rastreo de productos y presentaran un informe al respecto a la Comisión en su 34.º período de sesiones.

21. Una delegación expresó la opinión de que los países aplicasen los Principios para la Rastreabilidad/Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos (CAC/GL 60-2006) de acuerdo con su situación nacional y que, en consecuencia, no existía la

³ La información debe enviarse al Sra. Shashi Sareen, Oficial Superior de Inocuidad Alimentaria y Nutrición de la FAO, Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico (e-mail: shashi.sareen@fao.org).

necesidad de que el Codex elaborase nuevas orientaciones al respecto. La delegación de la India destacó las dificultades a que se enfrentaron un gran número de pequeños productores del país, que necesitaron asesoramiento para establecer sistemas de rastreabilidad/rastreo de productos. A este respecto, el Representante de la FAO informó al Comité Coordinador de que durante el Taller regional de la FAO/OMS sobre la “Utilización de la ciencia en toda la cadena alimentaria para la inocuidad de los alimentos”, celebrado al mismo tiempo que la 17.ª reunión del CCASIA, los participantes habían propuesto que la FAO y la OMS proporcionaran ayuda para desarrollar modelos/directrices para aplicar la rastreabilidad en la región.

22. A la luz del debate anterior, el Comité Coordinador convino en que no existía necesidad alguna de que el Codex elaborase más orientaciones sobre la rastreabilidad/rastreo de productos, aunque en la medida en que los países de la región necesitasen ayuda para mejorar su capacidad de aplicar sistemas de rastreabilidad/rastreo de productos en el ámbito nacional, la FAO y la OMS podrían proporcionar ayuda según fuese conveniente.

Aplicación del Plan Estratégico 2008-13 del Codex - Situación general de la aplicación

23. El Comité Coordinador examinó las respuestas al CL 2010/32-ASIA (apartado i), solicitando observaciones e información sobre las dos actividades siguientes.

Actividad 4.5 “Promover la coordinación interdisciplinaria a nivel nacional y regional”

24. El Comité Coordinador tomó nota de que, de acuerdo con las respuestas formuladas por escrito durante el debate, esta actividad era muy importante, sobre todo en el contexto del debate en curso sobre normas privadas, y que debía mejorarse la coordinación interdisciplinaria a nivel nacional y regional para evitar duplicaciones e impedir que se elaborasen normas contradictorias.

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

25. El Comité Coordinador observó que, de acuerdo con las repuestas proporcionadas por escrito durante el debate, esta actividad tenía por objetivo asegurar opiniones imparciales de las partes interesadas para elaborar normas del Codex y que los gobiernos debían reforzar la participación de organizaciones no gubernamentales (ONG) a nivel nacional. A este respecto, se señaló que en la India el número de ONG que participaban en las reuniones del Codex era limitado, a pesar de los mecanismos disponibles para facilitar la participación. Se sugirió insistir en la importancia de la colaboración y participación de ONG en el trabajo del Codex en el siguiente Plan estratégico e identificar mecanismos para lograr la intervención de un mayor número de ONG, especialmente consumidores, en actividades relacionadas con el Codex.

Elaboración del nuevo Plan estratégico para 2013-2018

26. El Comité Coordinador recordó que, de acuerdo con una decisión del 33.º período de sesiones de la Comisión, el Presidente y los Vicepresidentes habían elaborado un cuestionario para recabar sugerencias de los comités coordinadores para la elaboración del próximo Plan estratégico para 2013-2018. El Sr. Knud Ostergaard, Vicepresidente de la Comisión, indicó que el Plan estratégico era un instrumento importante al servicio de la Comisión y el Comité Ejecutivo para aceptar la propuesta de nuevo trabajo para medir los progresos de cada Comité y, en caso necesario, sugerir medidas correctivas; y que con respecto al nuevo Plan estratégico para 2013-2018, se decidió ampliar la contribución recabada desde el principio de todas las partes interesadas y organizaciones asociadas. El Vicepresidente instó al CCASIA a contribuir de manera firme a la futura labor de la “mesa”, incluida la importante cuestión de reflejar en el nuevo Plan estratégico una referencia a los futuros retos planteados por el cambio climático y las nuevas tecnologías de producción como la nanotecnología.

27. El Comité Coordinador examinó las seis preguntas del cuestionario que siguen a continuación.

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

28. Las delegaciones comentaron que los cinco objetivos actuales todavía eran pertinentes.

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

29. Las delegaciones comentaron que deberían mantenerse los indicadores medibles en el Plan estratégico para permitir el seguimiento de la aplicación de las actividades y evaluar con qué eficacia se han logrado los

objetivos estratégicos del Codex. A este respecto, una delegación comentó que los indicadores cualitativos podrían ser preferibles, ya que sería difícil alcanzar una evaluación objetiva tomando como referencia indicadores numéricos. Otra delegación opinó que para el Codex debían elaborarse indicadores de medición de cumplimiento a fin de evaluar si se habían alcanzado o no los objetivos. Asimismo, una delegación sugirió que para desarrollar un plan estratégico, siempre sería beneficioso disponer de una perspectiva externa, especialmente de usuarios de servicios y productos del Codex. A este respecto, el Vicepresidente comentó que una de las dificultades era la selección de indicadores de medición y el tipo de actividades y logros que debían medirse.

c) ¿Cuáles son los retos más importantes a los que se enfrenta el Codex? ¿Qué objetivos y actividades deberían incluirse en el próximo Plan para asegurarse de que dichos retos reciban la atención necesaria?

30. La delegación de la India afirmó que los retos más importantes a los que se enfrenta el Codex eran el gran número de productos e ingredientes alimentarios que entran en el mercado mundial cada año, especialmente de los países menos adelantados. Para afrontar estos retos, existía la necesidad de reconsiderar la cuestión de acelerar el proceso de elaboración de normas y tomar en cuenta modelos alternativos que permitiesen acuerdos más rápidos sobre las normas, dejando a cada país adaptar adecuadamente la misma regulación para satisfacer sus necesidades específicas. La delegación también sugirió examinar y reforzar la interrelación del Codex con otros organismos activos en el ámbito de la elaboración de normas con el fin de aprovechar la fuerza de estas organizaciones para objetivos comunes, incrementando de esta manera la cobertura de prácticas alimentarias inocuas. Asimismo, la delegación recomendó una mayor participación de los consumidores y las ONG en los trabajos del Codex mediante su intervención en actividades de formación organizadas para el personal de regulación.

31. Otras delegaciones sugirieron que el nuevo Plan estratégico debía tomar en consideración nuevos retos como el cambio climático y las nuevas tecnologías, y prestar mayor atención al desarrollo actual de metodologías nuevas e innovadoras que podrían incorporarse a las evaluaciones de la inocuidad de los alimentos y que exigirían una colaboración más eficaz y estrecha entre evaluadores de riesgos y gestores de riesgos.

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

32. La Delegación de la India afirmó que debía incentivarse la participación de los países menos adelantados en el sistema del Codex y que los sistemas basados en las tecnologías de la información, como por ejemplo las videoconferencias, podrían usarse para facilitar el debate entre los miembros cuando resulta difícil desplazarse físicamente hasta los sitios. La delegación también sugirió estudiar otras formas para que las normas regionales pudiesen contribuir a incremento del comercio y el acceso a los mercados para los países menos adelantados.

e) ¿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 CCEXEC, etc.)? ¿Qué cambios podrían considerarse?

f) La Comisión opera en un entorno de cambio y avance 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.? Si es así, ¿de qué manera?

33. El Comité Coordinador observó que estas dos preguntas ya se habían abordado con las preguntas anteriores.

34. El Comité Coordinador concluyó su debate reconociendo que:

- Los actuales cinco objetivos del Plan estratégico del Codex todavía eran pertinentes;
- El nuevo Plan estratégico debería incluir indicadores de medición;
- El reto más importante para el Codex era elaborar procedimientos que permitieran, de forma adecuada, desarrollar normas y otros textos que se adaptasen a los cambios rápidos en la industria alimentaria;

- El nuevo Plan estratégico debería tomar en consideración las consecuencias del cambio climático y las nuevas tecnologías de producción para la inocuidad alimentaria.

Nuevas opciones para los grupos de trabajo presenciales

35. El Comité Coordinador recordó que en la 64.^a reunión del Comité Ejecutivo, se habían debatido nuevas opciones para los grupos de trabajo con el objetivo de trabajar con más eficacia y eficiencia en un grupo pequeño, aumentando al mismo tiempo la posibilidad de obtener aportaciones de todas las regiones, y que el Comité Ejecutivo había decidido presentar propuestas especialmente a los comités coordinadores FAO/OMS, ya que iban referidas a la participación de representantes regionales. También se observó que se prepararía un documento sobre este tema para su examen por el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) en 2012.

36. Varias delegaciones expresaron su preocupación por la propuesta, ya que, en su opinión, la participación en grupos de trabajo presenciales, en la medida de lo posible, debía continuar abierta a todos los miembros y observadores interesados para garantizar la transparencia en consonancia con el objetivo 5, “Promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros”, del Plan estratégico del Codex para 2008-2013. En este sentido, las delegaciones que intervinieron observaron que: una mayor participación en grupos de trabajo presenciales era beneficiosa para los debates; hasta ahora los grupos de trabajo más grandes habían funcionado de forma eficiente; que todos los Estados Miembros y observadores debían tener la oportunidad de participar en los trabajos del Codex; limitar la participación iría en contra de las Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física, en el Manual de procedimiento del Codex, que afirma que “*los grupos de trabajo deberían estar abiertos a la participación de todos los miembros, tomar en cuenta los problemas de participación de los países en desarrollo ...*”. Además, limitar la participación no era una solución para conseguir una mayor eficiencia de los grupos de trabajo basados en la presencia física, y podría ser un problema para las regiones seleccionar representantes adecuados en los grupos de trabajo y desarrollar mecanismos eficaces para compartir opiniones.

37. A fin de mejorar la labor de los grupos de trabajo presenciales y permitir una mayor participación, en particular de los países en desarrollo, se sugirió a los países principales la selección de expertos técnicos sobre las cuestiones que debían someterse, para que participasen activamente en las reuniones realizando aportaciones, y la convocatoria de reuniones de grupos de trabajo inmediatamente antes de los períodos de sesiones del Comité, ya que los grupos de trabajo entre períodos de sesiones podrían dar como resultado una menor participación de los países en desarrollo.

38. A la luz del debate anterior, el Comité Coordinador acordó que los grupos de trabajo basados en la presencia física debían seguir abiertos a los Estados Miembros y observadores de acuerdo con las *Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física*.

Nombres comunes normalizados modificados

39. El Comité Coordinador no tenía asesoramiento específico sobre esta cuestión.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE (N06-2007) (Tema 3a del Programa)⁴

40. El Comité Coordinador observó que la Norma Regional había sido adoptada en el Trámite 5 y pasada al Trámite 6 por el 32.º período de Sesiones de la Comisión, tal como propuso el CCASIA.

41. El Comité Coordinador examinó el proyecto de Norma Regional, sección por sección, con el objetivo de adelantarle al Trámite 8 y, además de algunas enmiendas de redacción de menor importancia, acordó los cambios siguientes.

Sección 3. Composición esencial y factores de calidad

42. El Comité Coordinador, tras observar que las inmundicias abarcaban tanto los insectos muertos como los vivos, acordó eliminar “vivos” y “muertos” en las secciones 3.1.1 y 3.1.2, respectivamente, y modificó la Sección 3.1.1 para que quedase redactada como “La harina de sagú comestible deberá estar exenta de sabores y olores extraños” en aras de una mayor claridad.

⁴ ALINORM 09/32/15 apéndice V; CX/ASIA 10/17/3 (Observaciones de Filipinas); CRD 1 (Observaciones de Japón); CRD 2 (Observaciones de Malasia).

43. El Comité Coordinador acordó eliminar las secciones 3.1.3 y 3.2.7, que incluían criterios relacionados con otros almidones, dado que el método utilizado para su determinación se basaba únicamente en la observación microscópica. El Comité Coordinador observó también que otras normas del Codex para harinas no incluían criterios para el almidón. Un nuevo criterio de calidad “Color: del blanco al marrón claro” se añadió a la Sección 3.2.7.

Sección 4. Aditivos alimentarios

44. El Comité Coordinador recordó que el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 41.^a reunión, no había aprobado la disposición de 2 500 mg/kg (dosis de tratamiento) para el dióxido de cloro (SIN 926), y que, en su 42.^a reunión había convenido en revisar la disposición para el dióxido de cloro (SIN 926) en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) a 30 mg/kg (dosis de tratamiento) y había recomendado al CCASIA que revise de manera acorde la disposición en el proyecto de Norma. El Comité Coordinador recordó además que la 42.^a reunión del CCFA también había acordado aclarar el ámbito de aplicación de la categoría de alimentos 06.2.1 “Harinas” de la NGAA para incluir la harina de sagú y, como consecuencia de esta decisión, había considerado que era conveniente que la Norma para harina de sagú utilizase una referencia general a las disposiciones pertinentes de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en la sección de aditivos alimentarios.

45. Teniendo en cuenta esta recomendación, el Comité Coordinador convino en que no era necesario enumerar explícitamente aditivos alimentarios en esta sección.

Otros

46. El Comité Coordinador recordó que los Comités sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) habían aprobado las disposiciones sobre etiquetado y los métodos de análisis tal como se habían propuesto respectivamente, con algunas correcciones de redacción.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible (N06-2007)

47. El Comité Coordinador acordó remitir el Proyecto de Norma Regional para Harina Comestible de Sagú al 34.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8 (véase el apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (N06-2005) (Tema 4a del Programa)⁵

48. El Comité Coordinador recordó que en su 16.^a reunión había acordado devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma Regional para productos de soja no fermentados a fin de que lo volviera a redactar un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por China, para ser distribuido con el fin de que se recabasen comentarios en el Trámite 3 y se examinase en la presente reunión. El Comité Coordinador recordó además que la 62.^a reunión del Comité Ejecutivo, en relación con las dificultades para establecer una clasificación y definición para productos de soja no fermentados, había recomendado que el CCASIA examinase en una primera fase los productos más fáciles de normalizar⁶.

49. La delegación de China presentó brevemente el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos, que figura en el CX/ASIA 10/17/4, y explicó que el anteproyecto de norma regional se había revisado tomando en consideración las observaciones presentadas por escrito durante la 16.^a reunión del CCASIA y los comentarios adicionales proporcionados por los miembros del Grupo de trabajo, y que la clasificación de productos de soja no fermentados se había realizado de forma más incluyente y simple mediante la eliminación de algunas subclasificaciones de productos.

50. El Comité Coordinador convino en celebrar un debate general sobre el desarrollo posterior de la norma regional y el establecimiento de prioridades entre los productos que debía regular la norma.

⁵ CX/ASIA 10/17/4; CX/ASIA 10/17/4 Add.1 (Observaciones del CCC); CRD 1 (Observaciones de Japón).

⁶ ALINORM 09/32/3 para. 34.

51. El Comité Coordinador apoyó de forma generalizada la continuación del desarrollo de la norma y expresó su acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo de centrar el trabajo en algunas categorías de productos que podrían normalizarse de manera más fácil.

52. La delegación de Japón, a la vez que hizo referencia a las observaciones que había presentado por escrito, reiteró su inquietud por la normalización de productos de soja no fermentados, no solamente porque no tenía conocimientos de que existiesen motivos de preocupación importantes con respecto a la salud o a prácticas comerciales fraudulentas, sino también por las dificultades para normalizar la amplia variedad de productos de soja no fermentados existentes en los mercados de la región de Asia. La delegación opinó que la norma debería centrarse en productos pertinentes que cumplieran los Criterios del Codex para el establecimiento de prioridades de los trabajos, que exigían información y datos concretos sobre los productos que debían normalizarse.

53. La Secretaría del Codex recordó que la propuesta de nuevo trabajo había sido aprobada por el 28.º período de sesiones de la Comisión en 2005 tomando como referencia un documento de proyecto presentado por el CCASIA, y que el Comité Ejecutivo no había solicitado al CCASIA presentar un nuevo documento de proyecto para justificar los trabajos sobre una norma regional que se centre en una lista de productos por orden de prioridad.

54. Con el objeto de facilitar el avance en este debate, el Comité Coordinador acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión, presidido por China, para elaborar una propuesta de las prioridades respecto a los productos que debían incluirse en la norma y la justificación de esta decisión.

55. La delegación de China, en calidad de Presidente, informó de que la reunión del Grupo de trabajo había contado con la presencia de diversos países: Camboya, Indonesia, Japón, Malasia, la República de Corea, Singapur y Tailandia, y había recomendado que entre los productos de soja no fermentados se estableciese la siguiente prioridad: i) leche de soja; ii) cuajada de soja; iii) cuajada de soja comprimida; y iv) película de leche de soja, ya que estas cuatro categorías de productos podrían categorizarse de acuerdo con su proceso de elaboración y ya estaban disponibles en los mercados de la región de Asia.

56. La delegación de Japón reiteró su opinión de que el CCASIA debía proporcionar datos suficientes para justificar el establecimiento de prioridades entre estos productos antes de iniciarse la elaboración de la norma.

57. El Comité Coordinador expresó su acuerdo con la propuesta del Grupo de trabajo durante la reunión de que la labor relativa a la norma regional para productos de soja no fermentados centraría su atención en las siguientes categorías de productos: i) leche de soja; ii) cuajada de soja; iii) cuajada de soja comprimida; y iv) película de leche soja.

58. El Comité Coordinador acordó examinar el Anteproyecto de Norma Regional sección por sección, tal como se presentaron en el documento CX/ASIA 10/17/4, con el objeto de proporcionar observaciones generales para la posterior revisión de la norma.

59. La delegación de Japón expresó sus reservas con respecto a esta decisión.

60. El Comité Coordinador examinó el Anteproyecto de Norma Regional sección por sección y realizó las siguientes observaciones.

Sección 2 Descripción

61. Una delegación sugirió que la Sección 2.2.1 “Leche de soja” se revisase tomando en consideración el descriptor de la categoría de alimentos 06.8.1 “Bebidas a base de soja” de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

Sección 3 Factores esenciales de composición y calidad

62. El Comité Coordinador indicó que el punto e) “otras materias alimentarias” en la Sección 3.2 “Ingredientes opcionales” debía aclararse con la inclusión de algunos ejemplos.

63. El Comité Coordinador convino en reorganizar el Cuadro 1 “Requisitos físico-químicos” para hacer referencia a las cuatro categorías de productos seleccionadas y tomó nota de las sugerencias de especificar el factor de conversión de proteína utilizado y corregir de forma acorde las cifras. También se sugirió revisar el contenido de proteína de la leche de soja a ≥ 2 g/100g”.

Sección 4 Aditivos alimentarios

64. El Comité Coordinador acordó que la lista de aditivos alimentarios debía revisarse de acuerdo con las secciones pertinentes sobre aditivos alimentarios de las *Relaciones entre comités sobre productos y comités de asuntos generales* y las secciones del *Formato para las Normas de Productos del Codex* del Manual de procedimiento del Codex.

Sección 5 Contaminantes

65. El Comité Coordinador convino en que la sección relativa a los contaminantes debía revisarse de acuerdo a la sección relativa a los contaminantes de la sección del *Formato para las Normas de Productos del Codex* del Manual de procedimiento del Codex.

Conclusiones

66. El Comité Coordinador acordó revisar el Anteproyecto de Norma Regional para Productos de Soja no Fermentados y establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por China, y abierto a todos los observadores y Estados Miembros de la región, y cuyo trabajo se realizaría sólo en inglés, para revisar el Anteproyecto de Norma Regional a tenor del debate mencionado anteriormente, para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen más en profundidad en la 18.^a reunión del CCASIA. El Comité Coordinador solicitó al Grupo de trabajo por medios electrónicos que planificase sus trabajos de manera que el Anteproyecto de Norma Regional pudiera ser distribuido con el fin de recabar observaciones en el Trámite 3 al menos seis meses antes de la siguiente reunión del CCASIA a fin de dejar a los países el tiempo suficiente para examinar la propuesta y presentar sus observaciones.

67. El Comité Coordinador también acordó crear un grupo de trabajo basado en la presencia física, presidido por China, que se reuniría inmediatamente antes de su próxima reunión, y cuyo trabajo se realizaría sólo en inglés, para examinar el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos y las observaciones remitidas a fin de facilitar el debate en la reunión y la finalización de la norma. Se señaló que se examinaría una disposición para la interpretación al chino.

68. El Comité Coordinador también tomó nota de que la delegación de China proporcionaría información con carácter bilateral y datos pertinentes sobre estos productos a Japón para responder a sus inquietudes.

Situación del Anteproyecto de Norma Regional para Productos de Soja no Fermentados (N06-2005)

69. El Comité Coordinador acordó devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma para que fuera redactado de nuevo por el Grupo de trabajo por medios electrónicos mencionado anteriormente a fin de distribuirlo en el Trámite 3 para una ulterior consideración tanto por parte del Grupo de trabajo basado en la presencia física como en la 18.^a reunión del CCASIA.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (N05-2007) (Tema 4b del Programa)⁷

70. La delegación de Tailandia, en calidad de presidente del Grupo de trabajo activo durante la reunión sobre el Tema 4b del Programa, presentó brevemente el informe del Grupo de trabajo expuesto en el documento CRD 9. El Grupo de trabajo había examinado las observaciones por escrito presentadas en el Trámite 3 y los comentarios adicionales proporcionados en la reunión, y había acordado enmiendas a diversas secciones del Anteproyecto de Norma Regional.

71. El Comité Coordinador analizó el Anteproyecto de Norma Regional sección por sección y, además de las enmiendas propuestas por el Grupo de trabajo durante la reunión, acordó los siguientes cambios.

Sección 3. Factores esenciales de composición y calidad

72. El Comité Coordinador acordó eliminar “frutas como” y “hortalizas como” de las subsecciones a) y b) en la Sección 3.1.2 “Otros ingredientes autorizados”. Se aclaró que las frutas y hortalizas específicas enumeradas en la Sección 3.1.2 “Otros ingredientes autorizados” se referían específicamente a las más frecuentemente usadas en la salsa de ají y que la sección autorizaba otras frutas y hortalizas así como otros

⁷ CX/ASIA 10/17/5; CX/ASIA 10/17/5 Add.1 (Observaciones de Filipinas e Indonesia); CRD 7 (Observaciones de Viet Nam); y CRD 9 (Preparado por el Grupo de trabajo durante la reunión).

ingredientes comestibles, como por ejemplo aceites comestibles, que no figuraban específicamente en la lista.

73. En la Sección 3.3 “Defectos y tolerancias” el término “tostado” se cambió por “tueste”.

Sección 4. Aditivos alimentarios

74. El Comité Coordinador examinó algunos aditivos alimentarios propuestos por el Grupo de trabajo durante la reunión y por la delegación de China, y acordó lo siguiente:

Reguladores de acidez: el dihidrogenercitrato de sodio (SIN 331(ii)) no se añadió, ya que no había sido evaluado por el JECFA; el ácido acético (SIN 260) y el acetato de sodio (SIN 262(i)) no se añadieron porque ya figuraban en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

Antioxidantes: el d-alfa-tocoferol (SIN: 307a), la mezcla concentrada de alfa-tocoferol (SIN 307b) y el dl-alfa-tocoferol (SIN: 307c) se incluyeron en la lista con una dosis máxima de 600 mg/kg, solos o combinados.

Colorantes: se añadieron la curcumina (SIN 100(i)); la tartrazina (SIN 102); los carmines (SIN 120); el ponceau (4R) (rojo A de cochinilla) (SIN 124); la eritrosina ((SIN 127); el rojo allura AC (SIN 129); el azul brillante, FCF (SIN 133); y el licopeno (SIN 160d(i)). La riboflavina (SIN 101) fue sustituida con las riboflavinas individuales, es decir: la riboflavina, sintética (SIN 101(i)) y el fosfato sódico de riboflavina-5' (SIN 101(ii)).

Emulsionantes: se añadieron el monalaurato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 432); el monooleato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 433); el monopalmitato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 434); el monoesterato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 435); los sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473); los ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475); y los ésteres de propilenglicol de ácidos grasos (SIN 477).

Edulcorantes: se añadió la sacarina de sodio (SIN 954 iv)).

Espesantes: se añadieron el alginato de propilenglicol (SIN 405) y el pululano (SIN 1204).

75. Las propuestas para la inclusión de la nisina (SIN 234) y los ciclamatos de calcio y de sodio (SIN 952(ii) (iv) no recibieron apoyo, ya que su utilización no se consideraba justificada desde una perspectiva tecnológica en estos tipos de productos.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Ají (N05-2007)

76. El Comité Coordinador acordó remitir las secciones relativas a los aditivos alimentarios, el etiquetado y los métodos de análisis y muestreo respectivamente al CCFA, el CCFL y el CCMAS para su aprobación, y enviar el Anteproyecto de Norma Regional a la Comisión para su aprobación en los trámites 5/8, con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7 (*véase el apéndice III*).

SITUACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO PARA EL CCASIA 2009-2014 (Tema 5 del Programa)⁸

77. El Comité Coordinador recordó su decisión de examinar este Tema del Programa juntamente con el Tema 7 del Programa “Sistemas nacionales de control de alimentos y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias” y el Tema 10 del Programa “Utilización de las normas del Codex a nivel nacional y regional”.

78. La delegación de Indonesia presentó brevemente el estado de la ejecución del Plan estratégico para el CCASIA 2009-2014, tal como se expone en el Anexo 1 al documento CX/ASIA 10/17/6, y llamó la atención del Comité Coordinador con respecto a los progresos de diversas actividades, que se presentaron en las columnas “Estado 2009/2010” y “Notas”.

79. El Comité Coordinador expresó su agradecimiento a Indonesia por el informe y apoyó en términos generales la ejecución de todas las actividades. El Comité Coordinador examinó cada una de las medidas y,

⁸ CX/ASIA 10/17/6; CX/ASIA 10/17/8 (Observaciones de Filipinas, Indonesia y Nepal); CX/ASIA 10/17/8 Add.1 (Observaciones de la República Popular Democrática de Corea y Tailandia); CX/ASIA 10/17/12 (Observaciones de Filipinas, Indonesia y Singapur); CX/ASIA 10/17/12 Add.1 (Observaciones de Malasia, la República Popular Democrática de Corea y Tailandia); CRD 1 (Observaciones de Japón); CRD 2 (Observaciones de Malasia); y CRD 11 (Observaciones de Nepal).

tras tomar en consideración las respuestas a la CL 2010/14-ASIA y la CL 2010/17-ASIA en la forma adecuada, formuló las siguientes observaciones.

Objetivo 1: Establecer y reforzar el sistema nacional de reglamentación de los alimentos y puntos de contacto y comités nacionales del Codex

80. El Comité Coordinador tomó nota de que los países de la región habían establecido sistemas nacionales de reglamentación de los alimentos y que en algunos países se habían reforzado estos sistemas mediante el desarrollo y/o revisión de la legislación, y la creación de una nueva organización responsable de la inocuidad alimentaria. No obstante, varias delegaciones opinaron que todavía se necesitaba ayuda para reforzar las infraestructuras y los equipos.

81. El Comité Coordinador tomó nota de que, si bien los países se habían beneficiado de las actividades de creación de capacidad facilitadas por la FAO, la OMS y otras organizaciones bilaterales y multilaterales, todavía se necesitaba formación y creación de capacidad en algunos países, en especial para reforzar sus capacidades científicas y técnicas.

82. El representante de la FAO informó al Comité Coordinador del resultado del Taller regional de la FAO/OMS sobre la “Utilización de la ciencia en toda la cadena alimentaria para la inocuidad de los alimentos” (CRD 10), que se celebró con anterioridad a la reunión, y subrayó que los países habían determinado la necesidad para construir capacidad científica en las áreas de formación, desarrollo de capacidad, bases de datos, programas regionales y ayuda para participar en las reuniones del Codex. Entre las áreas destacadas figuran:

- Apoyo a los responsables de la formulación y planificación de políticas, para mejorar la comprensión de las consecuencias y la importancia de examinar la legislación para tomar en consideración un enfoque basado en el riesgo;
- Aumento de la colaboración entre los responsables de la gestión de riesgos y los expertos/encargados de la evaluación de riesgos;
- Fortalecimiento de la capacidad para abordar la inocuidad de los alimentos en emergencias/catástrofes naturales;
 - elaboración de directrices
 - lista de comprobación
 - encuesta rápida
- Construir bases de datos de investigación científica accesibles a través de Internet para Asia y crear una base de datos de los principales científicos/expertos en cada tema;
- Iniciativa regional sobre evaluaciones de la exposición dietética;
- Elaboración de materiales de comunicación para la inocuidad alimentaria que puedan utilizarse en la región;
- Incrementar la participación regional en reuniones científicas.

83. La delegación de Japón informó al Comité Coordinador de que Japón, en coordinación con la Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico, había prestado apoyo financiero a cursos de formación y talleres para mejorar el sistema de control de alimentos en la región. El Comité Coordinador observó también que Japón había creado en 2009 el Organismo de Asuntos de los Consumidores, que abarcaba un conjunto amplio de jurisdicciones, incluyendo cuestiones de etiquetado y nutricionales en el ámbito del Codex.

Objetivo 2: Reforzar la comunicación y coordinación entre los Estados Miembros del CCASIA con otras regiones y la Secretaría del Codex, así como otras organizaciones pertinentes

84. El Comité Coordinador tomó nota de que los países de la región estaban utilizando sistemas de comunicación electrónica, como por ejemplo el correo electrónico y sitios web, para los trabajos del Codex. La delegación de la India sugirió la utilización de “historias de éxito” como instrumento de comunicación para desarrollar creación de capacidad en la región y animó al CCASIA a coordinar sus iniciativas con grupos regionales de Asia, como por ejemplo la ASEAN, la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional, etc. El Representante de la FAO informó de que en el marco del proyecto financiado

por Japón “Mejora de la inocuidad alimentaria mediante el refuerzo de los sistemas de inspección de alimentos” en los países de la ASEAN, se habían documentado cuatro estudios de casos, que se publicarían en los próximos meses.

Objetivo 3: Lograr la participación efectiva del mayor número de Estados Miembros en las actividades del CCASIA, la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares

85. El Comité Coordinador tomó nota de que las actividades relacionadas con este Objetivo se examinarían en el marco del Tema 6 del Programa: “Cuestiones importantes para la región”.

Objetivo 4: Fortalecer la capacidad científica y técnica de los Estados Miembros en la región

86. Con respecto a la Medida 4.2, el Comité Coordinador, tras observar que sólo China e Indonesia habían enviado listas de expertos, solicitó al Coordinador que enviase una carta a todos los países en la que se pidiese información sobre especialistas e instituciones disponibles en la región que puedan facilitar los conocimientos científicos o técnicos requeridos.

Objetivo 5: Fomentar la utilización de las normas y textos afines del Codex como fundamento de la legislación nacional

87. El Comité Coordinador tomó nota de que los países generalmente utilizaban normas del Codex y textos conexos como referencias en la elaboración de legislación, normas y orientaciones nacionales relativas a la inocuidad alimentaria y que los textos del Codex proporcionaban una base sólida para la armonización de la legislación en la región. Además, se observó que algunos países todavía tenían dificultades para usar normas del Codex, y que la rápida evolución y complejidad de los métodos de análisis estaba causando problemas en muchos países.

Otros

88. Algunas delegaciones enfatizaron la importancia de un marco de aplicación y un plan de acción claro y factible para garantizar que todos los países contribuyesen a la ejecución de las actividades del Plan estratégico para el CCASIA y se beneficien de ellas. En vista de la gran cantidad de información obtenida a través de este ejercicio, se sugirió diseñar un formato para reunir, analizar y actualizar esta información. El Comité Coordinador tomó nota de esta sugerencia y acordó continuar este debate en su próxima reunión.

89. Además, el Comité Coordinador convino en solicitar al próximo Coordinador que proporcionase una actualización de la ejecución del Plan estratégico y elaborase un nuevo proyecto de Plan estratégico para su examen en la próxima reunión.

CUESTIONES IMPORTANTES PARA LA REGIÓN (Tema 6 del Programa)⁹

90. La delegación de Indonesia, en calidad de Coordinador, hizo una breve presentación del documento CX/ASIA 10/17/7 y recordó que el Comité Coordinador había acordado en su 16.^a reunión añadir en su programa, como un tema permanente, el debate sobre “Cuestiones importantes para la región” y solicitar al Coordinador de la región que preparara un documento al respecto a fin de que se examinara en la actual reunión. El Coordinador llamó la atención del Comité Coordinador con respecto al Anexo del documento, que presentaba una lista de cuestiones importantes para la región, seleccionadas para cada reunión del comité durante 2009-2010.

91. Algunas delegaciones, entre las que figuraban China, Japón y la República Popular Democrática Lao, agradecieron al Coordinador la elaboración del documento y expresaron su opinión de que esta información ayudaría considerablemente a determinar y facilitar el diálogo y la comunicación entre países sobre problemas comunes relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos en la región para, de esta forma, alcanzar los objetivos del CCASIA.

92. Asimismo, el Comité Coordinador tomó nota de la información facilitada en la reunión por diversas delegaciones según se indica a continuación.

93. La delegación de las Maldivas llamó la atención del Comité Coordinador con respecto a los retos a los que se enfrentaban las Maldivas como país pequeño con una tierra agrícola pobre, un marco legislativo deficiente, con insuficiencia de expertos e instalaciones para ensayos y calibración, falta de registro de

⁹ CX/ASIA 10/17/7.

productos y vulnerabilidad ante el cambio climático debido a su situación geográfica peculiar. Además, era necesario reforzar las actividades subregionales en la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional en lo que respecta al establecimiento de normas, la difusión de información científica y el seguimiento de alertas a fin de proteger la salud pública y el comercio justo en pequeñas naciones. La delegación resaltó que el Fondo Fiduciario del Codex (FFC) había contribuido a la participación del país en reuniones del Codex y talleres de fortalecimiento de la capacidad como por ejemplo el recientemente celebrado Taller sobre la “Utilización de la ciencia en toda la cadena alimentaria para la inocuidad de los alimentos”, organizada conjuntamente con la presente reunión del CCASIA.

94. Las delegaciones de Bhután y Pakistán también señalaron que la ayuda del Fondo Fiduciario del Codex al programa de creación de capacidad en actividades de establecimiento de normas del Codex era una forma práctica para ampliar y reforzar la participación en el Codex.

95. Las delegaciones de Malasia y Tailandia indicaron que la identificación de cuestiones importantes para la región podría permitir a los países estudiar y adoptar posiciones comunes sobre cuestiones de interés para la región que se presentarán ante la Comisión para su estudio. Estas delegaciones recomendaron reforzar la comunicación y el intercambio de información entre países de la región.

96. Al finalizar el debate, el Presidente tomó nota de la utilidad que tenía el intercambio de información y su importancia para el trabajo del CCASIA, y expresó su deseo de que el próximo Coordinador del CCASIA continuase la elaboración y actualización del documento al objeto de facilitar la identificación de cuestiones de interés mutuo. También recalcó la necesidad de seguir mejorando la comunicación y el intercambio constantes de información entre los países.

SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y LA PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS (Tema 7 del Programa)¹⁰

Véase el Tema 5 del Programa

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL TEMPE Y LOS PRODUCTOS A BASE DE TEMPE (Tema 8 del Programa)¹¹

97. El Comité Coordinador recordó que en su 16.^a reunión había acordado solicitar a Indonesia que preparara un documento general de debate para justificar la necesidad de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el tempe y los productos a base de tempe, incluyendo un documento detallado de proyecto para su estudio.

98. La delegación de Indonesia presentó brevemente el documento para un nuevo trabajo tal como se incluyó en el CX/ASIA 10/17/9 y recomendó que el nuevo trabajo se centrara únicamente en el tempe (tempe fresco y tempe fresco congelado).

99. El Comité Coordinador apoyó en términos generales la elaboración de la norma como proponía Indonesia e indicó que el tempe se consumía en muchos países de la región aunque se disponía de datos limitados sobre el volumen de comercio y producción. Se señaló asimismo que la norma indonesia para el tempe podría utilizarse como punto de partida para la elaboración de la norma regional.

100. El Comité Coordinador señaló que la *Norma para la Pasta de Soja Fermentada* (CODEX STAN 298R-2009) no abarcaba el tempe, que se elaboraba con soja fermentada mediante *Rhizopus* sp. sin sal, mientras que el caso de la pasta de soja fermentada, la fermentación se producía mediante el *Aspergillus* sp. y se añadía sal al puré de soja.

101. El Comité Coordinador examinó el documento de proyecto (Anexo al documento CX/ASIA 10/17/9) sección por sección y revisó los apartados a), b) y c) de la Sección 4 para añadir información relativa a: importaciones de tempe por parte de Japón y la República de Corea; posibles obstáculos al comercio causados por el crecimiento rápido de la producción de tempe con la posibilidad de uso como alimento de

¹⁰ CX/ASIA 10/17/8 (Observaciones de Filipinas, Indonesia y Nepal); CX/ASIA 10/17/8 Add.1 (Observaciones de la República Popular Democrática de Corea); CRD 1 (Observaciones de Japón); CRD 2 (Observaciones de Malasia); CRD 11 (Observaciones de Nepal).

¹¹ CX/ASIA 10/17/9.

salud/alimento funcional y la variación de materias primas; y posibles nuevos mercados para estos productos en países en los que una gran parte de la población es vegetariana.

Conclusión

102. El Comité Coordinador convino en proponer a la Comisión un nuevo trabajo referente a la elaboración de una norma regional para el tempe (*véase* el apéndice IV). A reserva de la aprobación de la Comisión, un Grupo de trabajo por medios electrónicos, dirigido por Indonesia, abierto a todos los observadores y los Estados Miembros de la región, y cuyo trabajo se realizaría sólo en inglés, elaborará un anteproyecto para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen más a fondo en la próxima reunión.

ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS COMPLEMENTARIAS A LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 9a del Programa)¹²

Creación de capacidad

103. El Representante de la FAO presentó los programas y actividades de creación de capacidad tanto de la FAO como de la OMS desde la 16.^a reunión del CCASIA.

104. En el marco de sus respectivos mandatos, metas y planes de trabajo, la FAO y la OMS participan en una serie de actividades de desarrollo de las capacidades técnicas en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en el ámbito nacional y regional, que apoyan el Plan estratégico del Codex para 2008-2013, particularmente las actividades 1.7, 2.6 y 5.4., y tienen por objetivo, en términos generales:

- Reforzar la capacidad de los Estados Miembros con economías en transición en materia de inocuidad de los alimentos y control y garantía de la calidad y apoyar su participación efectiva en la labor del Codex;
- Reforzar las funciones del sector agrícola, el sector sanitario, el comercio y la industria en la garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- Fortalecer los marcos institucional, legislativo y de políticas de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria;
- Reforzar la cooperación y la colaboración entre la FAO, la OMS y las organizaciones asociadas en el área de la inocuidad y la calidad de los alimentos.

105. El Representante de la FAO destacó algunas de las actividades regionales y nacionales, entre las que se incluían el proyecto regional, financiado por Japón, relativo a la “Mejora de la inocuidad alimentaria mediante el refuerzo de los sistemas de inspección de alimentos en los países de la ASEAN”, el “Programa de apoyo básico a la agricultura para los países de la subregión del Gran Mekong” y algunos de los programas de los países. Se destacó que las principales actividades en el marco de los proyectos incluían ámbitos como, por ejemplo, el desarrollo de políticas sobre inocuidad y calidad de los alimentos; la actualización de la legislación alimentaria; el desarrollo institucional incluyendo el fortalecimiento de sistemas y laboratorios de control e inspección, el refuerzo de sistemas de vigilancia de enfermedades y los vínculos con la producción primaria; talleres y cursos de formación regionales y nacionales; y la elaboración de estudios de casos para reflejar las mejores prácticas en la región así como documentos de orientación.

106. El Representante de la FAO también informó de que se propuso celebrar un taller regional en el ámbito de la “equivalencia” para la región de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional a principios del año próximo, con el objeto de ayudar a los países de la subregión a conocer las necesidades y exigencias básicas para elaborar acuerdos y convenios sobre reconocimientos y equivalencias dentro de la región.

107. En referencia a la Planificación de respuestas de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos, el Representante de la FAO destacó que, tomando como referencia el Marco de la FAO y la OMS para el desarrollo de planes nacionales de respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria, se propusieron actividades de creación de capacidad en este ámbito para el año siguiente en Bangladesh y Viet Nam en el marco de proyectos existentes, con el objeto de ayudar a ambos

¹² CX/ASIA 10/17/10; CRD 10 (Observaciones de la FAO); CRD 12 (Observaciones de Bangladesh).

países a establecer estos sistemas y que, a partir de solicitudes oficiales, podrían estudiarse talleres y programas de otros países.

108. La delegación de Japón expresó su agradecimiento por la labor de la FAO y la OMS e informó al Comité Coordinador de que desde 1999 había estado apoyando la labor de la Secretaría del Codex en la elaboración de normas. Asimismo destacó que, en el marco de su ayuda financiera, se habían celebrado talleres y actividades de formación (alrededor de 10 en total) para fortalecer los sistemas de inspección y certificación de alimentos en países de la ASEAN. La delegación destacó además los constantes esfuerzos de ambas organizaciones para ayudar a crear capacidad en la región para el futuro.

109. La delegación de Bangladesh destacó los detalles del proyecto de 7,1 millones de euros financiado por la UE sobre “Mejora de la inocuidad y calidad de los alimentos y control alimentario en Bangladesh”, que estaba ejecutando la FAO con el Ministerio de Sanidad y Bienestar Familiar de Bangladesh. Los detalles se publicaron en el CRD 12.

110. Las delegaciones de Tailandia, la República Democrática Popular de Lao, China, Mongolia, Camboya, Maldivas y Nepal expresaron su agradecimiento a la FAO, la OMS y el Fondo Fiduciario del Codex por la ayuda y pidieron que se continuase prestando este apoyo a la capacitación y creación de capacidad para las actividades del país y la región.

111. El Representante de la FAO también destacó algunas de las áreas de prioridad para la ayuda al desarrollo de la capacidad para el futuro. Asimismo, se decidió centrar el interés en las áreas determinadas en el Taller regional de la FAO/OMS sobre la “Utilización de la ciencia en toda la cadena alimentaria para la inocuidad de los alimentos”, celebrado del 18 al 20 de noviembre de 2010, al que se hace referencia en el documento CRD 10.

Asesoramiento científico

112. El Representante de la FAO, en nombre de la propia Organización y la OMS, informó al Comité de que en el 33.º período de sesiones de la Comisión se había presentado información detallada del asesoramiento científico de la FAO y la OMS (CX/CAC 10/33/15). El Comité Coordinador fue informado de algunas cuestiones importantes para su labor en el marco del Codex y a nivel nacional. Entre ellas se incluía una notificación de instrumentos disponibles en la web relacionados con el control de *Salmonella* y *Campylobacter* en las aves de corral y planes de muestreo microbiológico que está desarrollando la JEMRA, y la próxima convocatoria de expertos para crear un Grupo de debate por medios electrónicos a fin de elaborar un enfoque en niveles para la evaluación del riesgo de nanomateriales.

113. También se informó de que el Sistema de prevención de emergencia para la inocuidad alimentaria (EMPRES inocuidad alimentaria), creado recientemente por la FAO, estaba entrando en funcionamiento y era necesario trabajar en riesgos de nueva aparición. Para garantizar una reunión efectiva de excelencia científica, en 2011 se creará un nuevo registro de expertos en inocuidad alimentaria.

114. Se destacó la importancia que tenía para las actividades de la FAO y la OMS relacionadas con el asesoramiento científico el hecho de que el mayor número de zonas del mundo tuviese acceso a expertos cualificados y datos fiables, para garantizar la utilización y la pertinencia a nivel mundial del asesoramiento científico generado. Se animó a los países a difundir las solicitudes de información y expertos de la FAO y la OMS a un público amplio.

115. El Representante de la FAO también facilitó información sobre las iniciativas de la FAO y la OMS para destinar recursos extrapresupuestarios a la prestación de asesoramiento científico y actividades conexas a través de los recursos de la Iniciativa Mundial en pro del Asesoramiento Científico relativo a la Alimentación. Para seguir fortaleciendo esta iniciativa, la FAO ha elaborado la Estrategia para la prestación de asesoramiento científico sobre la inocuidad de los alimentos (2010-2013), disponible en el sitio web de la Organización.

RESULTADOS DEL EXAMEN A MITAD DE PERÍODO DEL FONDO FIDUCIARIO DEL CODEX (Tema 9b del Programa)¹³

116. La Secretaría del Codex recordó que en el 33.º período de sesiones de la Comisión y en la 64.ª reunión del Comité Ejecutivo se había discutido ampliamente el examen intermedio del Fondo Fiduciario del Codex¹⁴. Posteriormente, la FAO y la OMS habían presentado cinco preguntas interrelacionadas¹⁵ a los comités coordinadores con el fin de reunir información y respuestas sobre cuestiones críticas en cada región para su utilización como base a efectos de determinar la dirección estratégica y operacional del FFC para los siguientes seis años. La Secretaría recordó, además, que las tres finalidades principales del objetivo del FFC eran las siguientes: objetivo 1 - ampliar la participación en el Codex; objetivo 2 - fortalecer la participación global en el Codex; y objetivo 3 - mejorar la participación científica y técnica en el Codex.

117. El Comité Coordinador examinó las siguientes preguntas.

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

118. El Comité Coordinador opinó que el Objetivo 1 debía mantenerse para apoyar una participación amplia de países en desarrollo, y que debía producirse un cambio gradual hacia los objetivos 2 y 3 para incrementar la participación activa y eficaz. Además, no era necesario cambiar los criterios de elegibilidad para dar apoyo a los miembros del Codex sobre las actividades relacionadas con los objetivos 2 y 3.

Pregunta 2: Si la respuesta a la pregunta anterior ha sido afirmativa, ¿cuál es el ámbito específico del Fondo Fiduciario del Codex?

119. Una delegación expresó la opinión de que la falta de comprensión del sistema de inocuidad alimentaria era uno de los problemas más importantes que tenían los países del Codex y animó a la FAO y la OMS a centrar sus actividades en este ámbito, dado que una mejor comprensión contribuiría a fortalecer el apoyo al Codex y la participación en él. Otra delegación observó que la participación en el Codex tenía una gran importancia para los países en desarrollo; para estos países era muy difícil elaborar una posición nacional clara en el Codex debido a la falta de una estrategia y capacidad adecuada en materia de inocuidad alimentaria a nivel nacional. También se sugirió que la FAO y la OMS hicieran pleno uso de los comités coordinadores como canales de comunicación para desarrollar sus actividades de creación de capacidad y reunir información con el objetivo de elaborar programas más eficaces en cada región.

120. El Comité Coordinador llegó a la conclusión de que la ejecución de amplios programas de capacitación para examinar el desarrollo general de sistemas de inocuidad alimentaria y de control de los alimentos debería ser asumida por la FAO y la OMS con sus fondos ordinarios y externos, y no con los recursos del FFC. Además, era necesario desarrollar mecanismos para mejorar la participación científica y técnica de científicos de países beneficiarios del FFC en reuniones de expertos de la FAO y la OMS.

Pregunta 3: ¿Debería existir un mecanismo para continuar respaldando la participación física de los países que más lo necesitan (incluidos aquellos que ya superan los requisitos para ser beneficiarios pero que no pueden costearse la participación)?

121. El Comité Coordinador recomendó que la FAO y la OMS estudiaran posibles mecanismos (financiación externa) para apoyar la participación de países graduados y elaborar directrices para asegurar la transparencia, imparcialidad y confianza en el uso de estos fondos. La delegación de Maldivas recomendó que se elaborasen mecanismos específicos para abordar las necesidades concretas de los países pequeños y menos desarrollados, como por ejemplo las Maldivas, que aunque quedase excluido de la categoría de países menos desarrollados, no estaría en condiciones de mantener su participación en el Codex.

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

122. El Comité Coordinador convino en que los actuales criterios para la asignación de ayuda todavía eran adecuados y la FAO y la OMS deberían tomar en consideración el apoyo a la participación de países graduados en talleres, programas de formación y otras actividades de creación de capacidad organizadas conjuntamente con las reuniones de los comités del Codex. Asimismo, una delegación sugirió que la FAO y

¹³ CX/ASIA 10/17/11; CRD 5 (Observaciones de Filipinas).

¹⁴ CX/CAC 10/33/14 Add.1.

¹⁵ CL 2010/42-ASIA.

la OMS considerasen establecer un período de transición para facilitar una graduación sin problemas, a través de la reducción progresiva de la ayuda financiera.

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

123. El Comité Coordinador acordó que antes de adoptar cualquier decisión sobre la ampliación del período de vigencia del FFC, era necesario evaluar su eficacia y recomendó que esta evaluación se planificase antes para evitar desajustes con una posible ampliación del FFC.

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL (Tema 10 del Programa)¹⁶

Véase el Tema 5 del Programa

CUESTIONES NUTRICIONALES EN LA REGIÓN (Tema 11 del Programa)¹⁷

124. El Comité Coordinador recordó que este asunto ya había sido incluido en el programa provisional a propuesta del Coordinador (Indonesia), la FAO y la OMS. Señaló también que numerosas delegaciones habían presentado información sustantiva sobre cuestiones nutricionales en la región, en respuesta a la Parte B del documento CL 2010/14-ASIA.

125. Se informó al Comité Coordinador de que muchos países tenían problemas de desnutrición, que podrían dar lugar a enfermedades como la anemia ferropénica, la carencia de vitamina A y el trastorno por carencia de yodo (TCY). También se recalcó que enfermedades no transmisibles como la obesidad también constituían motivo de preocupación en muchos países de la región.

126. El Comité Coordinador señaló además que los países disponían de reglamentación, obligatoria o voluntaria, sobre etiquetado nutricional y declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. Se informó al Comité Coordinador de que los países estaban realizando esfuerzos para identificar y solucionar problemas nutricionales a través de actividades como por ejemplo encuestas de nutrición, enriquecimiento de nutrientes así como medidas orientadas a la salud pública y educación de los consumidores para la selección de productos alimenticios equilibrados nutricionalmente.

127. La delegación de la India informó al Comité Coordinador de que la 32.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales había acordado asumir el nuevo trabajo sobre la inclusión de la nueva parte B para niños con insuficiencia ponderal en la Norma del Codex para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños (CODEX STAN 74-1981).

128. El Representante de la FAO informó a los Estados Miembros sobre dos importantes iniciativas; en primer lugar, sobre el SAARCFOODS, un centro regional de la Red internacional de sistemas de datos sobre alimentos (INFOODS), cuya tercera reunión se organizó en Colombo (Sri Lanka) los días 18 y 19 de octubre de 2010. El objetivo del SAARCFOODS es elaborar datos nacionales y regionales relativos a la composición de los alimentos; estos datos deben ser de alta calidad, tienen que estar disponibles en una cantidad adecuada y deben ser fácilmente accesibles para usuarios finales de los países de la Asociación del Asia Meridional para la Cooperación Regional y del resto del mundo. La segunda actividad destacada estaba relacionada con la Consulta regional sobre 'directrices dietéticas basadas en los alimentos, celebrada en la India del 6 al 9 de diciembre, organizada por el Institute of Home Economics (India) juntamente con la OMS y la FAO, con el objetivo de analizar la situación de las directrices dietéticas basadas en los alimentos en determinados países y desarrollar un conjunto de mensajes comunes, clasificados por regiones, relativos a dichas directrices para una difusión más amplia.

¹⁶ CX/ASIA 10/17/12 (Observaciones de Filipinas, Indonesia, y Singapur); CX/ASIA 10/17/12 Add.1 (Observaciones de Malasia y la República Popular Democrática de Corea); CRD 1 (Observaciones de Japón).

¹⁷ CX/ASIA 10/17/13 (Observaciones de Filipinas, Indonesia y Singapur); CX/ASIA 10/17/13 Add.1 (Observaciones de Malasia y la República Popular Democrática de Corea); CRD 1 (Observaciones de Japón); CRD 4 (Observaciones de la República de Corea).

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 12 del Programa)¹⁸

129. A propuesta de la delegación de Indonesia respaldada por la delegación de la India, el Comité Coordinador acordó por unanimidad recomendar a la Comisión, en su 34.º período de sesiones, que Japón fuese designado Coordinador para Asia. La delegación de Japón agradeció a todos los países el apoyo mostrado y aceptó la designación.

130. El Comité Coordinador expresó su agradecimiento a Indonesia por la excelente labor llevada a cabo como Coordinador para la región de Asia.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del Programa)¹⁹

131. El Presidente recordó que, dentro de este tema del Programa, el Comité Coordinador tenía que examinar cuatro propuestas para nuevos trabajos y que sería difícil tomar en consideración todas las propuestas, por lo que era necesario que se estableciesen prioridades entre las propuestas para garantizar que el CCASIA siguiese trabajando de forma eficiente. El Comité Coordinador convino en celebrar un debate general sobre cada una de las cuatro propuestas antes de extraer conclusiones y adoptar decisiones.

Debate generalPropuesta relativa a un nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para productos a base de algas comestibles

132. La delegación de la República de Corea presentó brevemente el documento, tal como se exponía en CX/ASIA 10/17/15, y destacó que los productos a base de algas comestibles se producían principalmente en la región, aunque se comercializaban en todo el mundo. Los productos a base de algas comestibles se conocen con diferentes nombres en distintas partes del mundo, y la mayoría de los países no disponen de normas pertinentes o estas varían de un país a otro, lo que provoca confusión y obstaculiza el comercio.

133. Muchas delegaciones respaldaron la elaboración de la norma. La delegación de China, refiriéndose a sus observaciones contenidas por escrito en el CRD 3, no respaldó la elaboración de la norma, porque el mercado para estos productos era muy estable y funcionaba correctamente; además, el mayor productor y exportador mundial de estos productos no tenía conocimiento de ningún problema importante en su comercialización. La delegación señaló también que las técnicas de elaboración, los ingredientes y las preferencias de los consumidores variaban de unos países a otros, lo que dificultaba disponer de una única norma unificada.

134. La delegación de la India sugirió que dado que los productos a base de algas comestibles también se comercializaban fuera de la región, la elaboración de una norma internacional podría ser más adecuada para estos productos y recordó que, de acuerdo con las *Directrices sobre la Aplicación de los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos*²⁰, en caso de que haya una producción y un comercio considerables de un producto regional en países externos a la región, el Comité Ejecutivo debería recomendar al comité sobre el producto en cuestión que considere la posibilidad de elaborar una norma mundial teniendo en cuenta su programa de trabajo.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para la yuza en conserva

135. La delegación de la República de Corea presentó brevemente el documento, que figura en CX/ASIA 10/17/16, y destacó que el aumento en la región del comercio de yuza en conserva, la falta de legislación pertinente y la posible confusión con otros productos justificaban la elaboración de una norma para proteger a los consumidores ante fraudes y engaños y promover prácticas leales de comercio entre los países.

136. La delegación de China, haciendo referencia a sus observaciones por escrito contenidas en el CRD 3, no respaldó la elaboración de la norma debido a que la yuza en conserva era precisamente una denominación coreana y se utilizaban otros nombres para estos productos en el mercado internacional, y las materias primas empleadas en su elaboración variaban de un país a otro. Además, no quedaba claro si este tipo de productos quedarían dentro del ámbito de aplicación de la Norma del Codex para Confituras, Jaleas y Mermeladas (CODEX STAN 296-2009).

¹⁸ CX/ASIA 10/17/14; CRD 3 (Observaciones de China).

¹⁹ CX/ASIA 10/17/15; CX/ASIA 10/17/16; CX/ASIA 10/17/17; CRD 3 (Observaciones de China); CRD 8.

²⁰ ALINORM 10/33/3 apéndice II.

137. El Comité Coordinador señaló que podría ser difícil normalizar estos productos debido a que en los mercados existían muchos productos similares que se comercializaban con nombres distintos.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el durión

138. La delegación de Tailandia presentó brevemente el documento, contenido en CX/ASIA 10/17/17, y recordó que la propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el durión fue remitida inicialmente a la Comisión por parte de la 14.^a reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) en 2008, y que posteriormente la propuesta se volvió a enviar al CCFFV y al CCASIA, y que la 15.^a reunión del CCFFV no pudo examinar la propuesta debido a que no se disponía de información relativa al comercio entre países para satisfacer los criterios de una norma de alcance mundial.

139. El Comité Coordinador apoyó la propuesta de nuevos trabajos.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para grillos comestibles y sus productos

140. La delegación de la República Popular Democrática de Lao presentó brevemente el documento, tal como figuraba en el CRD 8, destacó la importancia de los insectos como fuente de alimento en la región y facilitó información sobre su producción comercial. La delegación observó que el nuevo trabajo contribuiría a proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas comerciales leales.

141. El Comité Coordinador señaló que en algunos países se consumían insectos y, reconociendo que la utilización de insectos como recurso alimenticio tenía grandes posibilidades de expansión y despertaba un creciente interés mundial, respaldó en términos generales la propuesta. No obstante, algunas delegaciones pidieron aclaraciones en cuanto a la naturaleza de estos productos que debían ser regulados por la norma, el nivel de comercio y la dimensión de la producción. Se señaló que estos datos no estaban disponibles debido a que la mayor parte del comercio tenía lugar en el sector informal.

Conclusiones

Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el durión

142. El Comité Coordinador examinó el documento de proyecto adjunto a CX/ASIA 10/17/17, sección por sección y, además de algunos cambios en la redacción, acordó incluir la información que faltaba en los apartados: b), d), e) y f) de la Sección 4. También se añadieron datos relativos a las importaciones de durión a Japón, y se enmendó la Sección 5 para hacer referencia a medidas específicas del Plan estratégico del CCASIA (2008-2013) y el Plan estratégico del Codex para 2008-2013.

143. El Comité Coordinador acordó proponer a la Comisión un nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el durión (*véase el apéndice V*). A reserva de la aprobación de la Comisión, un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Tailandia, abierto a todos los observadores y Estados Miembros de la región, y cuyo trabajo se realizaría sólo en inglés, prepararía un anteproyecto para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y someterlo a examen en la próxima reunión.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para productos a base de algas comestibles

144. El Comité Coordinador convino en que se elaborase una norma mundial para productos a base de algas comestibles, habida cuenta de la importante cantidad de productos exportados fuera de la región, y recomendó que la República de Corea presentase la propuesta de nuevo trabajo ante la próxima reunión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), que tenía que celebrarse en Tromsø (Noruega) del 11 al 16 de abril de 2011. No obstante, se señaló que, aunque los productos a base de algas marinas no estaban específicamente regulados en el mandato del Comité, que sólo hacía referencia al pescado y productos pesqueros, era probable que el CCFFP tuviese la competencia técnica para este tipo de productos. El Comité Coordinador acordó además que, en el caso de que la propuesta de nuevo trabajo no fuese respaldada por el CCFFP, la República de Corea remitiría una propuesta para un nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para productos a base de algas a la próxima reunión de la Comisión.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de normas regionales para la yuza en conserva y para los grillos comestibles y sus productos

145. El Comité Coordinador convino en que los documentos de debate sobre un nuevo trabajo relativo a una norma regional para la yuza en conserva y para los grillos comestibles necesitaban un examen más exhaustivo que abordase las observaciones específicas que se habían formulado. Por consiguiente, acordó crear dos grupos de trabajo por medios electrónicos, abierto a todos los observadores y Estados Miembros de la región, y cuyo trabajo se realizaría sólo en inglés, para preparar los documentos de debate revisados sobre: i) la elaboración de una norma regional para la yuza en conserva (dirigido por la República de Corea); y ii) la elaboración de una norma regional para grillos comestibles y sus productos (dirigido por la República Popular Democrática Lao) para someterlo a examen en la próxima reunión.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN DEL COMITÉ (Tema 14 del Programa)

146. Se informó al Comité Coordinador de que su 18.^a reunión se celebraría dentro de dos años aproximadamente y que se comunicarían más detalles al respecto a los Estados Miembros tras el nombramiento del Coordinador por la Comisión en su 34.º período de sesiones.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	DEPENDENCIA RESPONSABLE:	REFERENCIA DE DOCUMENTO (REP11/ASIA)
Proyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible (N06-2007)	8	Gobiernos, 34.º período de sesiones de la CAC	REP, párr. 47, apéndice II
Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Aji (N05-2007)	5/8	Gobiernos, 34.º período de sesiones de la CAC	párr. 76, apéndice III
Anteproyecto de Norma para los Productos de Soja no Fermentados (N06-2005)	2/3	Grupo de trabajo electrónico liderado por China, Gobiernos, Grupo de trabajo presencial encabezado por China, 18.ª reunión del CCASIA	párr. 69
Anteproyecto de Norma Regional para el Tempe	1/2/3	34.º período de sesiones de la CAC, Grupo de trabajo electrónico liderado por Indonesia, Gobiernos, 18.ª reunión del CCASIA	párr. 102, apéndice IV
Anteproyecto de Norma Regional para el Durión	1/2/3	34.º período de sesiones de la CAC, Grupo de trabajo electrónico liderado por Tailandia, Gobiernos, 18.ª reunión del CCASIA	párr. 143, apéndice V
Documento de debate relativo a nuevos trabajos sobre una norma regional para la yuza	–	Grupo de trabajo electrónico liderado por la República de Corea, 18.ª reunión del CCASIA	párr. 145
Documento de debate relativo a nuevo trabajo sobre una norma regional para grillos comestibles y sus productos	–	Grupo de trabajo electrónico liderado por República Democrática Popular Lao, 18.ª reunión del CCASIA	párr. 145
Actualización de i) la ejecución del Plan estratégico para Asia y ii) cuestiones importantes para la región y proyecto de plan estratégico para el CCASIA 2014 – 2018	–	Coordinador, 18.ª reunión del CCASIA	párrafos 89 y 96
Propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma Regional del Codex para Productos a base de Algas Comestibles	–	–	párr. 144

Apéndice I

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

- Chairperson : **Mr Kukuh S. Achmad**
 President : Director, Laboratory and Inspection Body Accreditation
 Presidente : National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
 Jakarta 10270, Indonesia
 Tel: +62 21 574 7043
 Fax: +62 21 579 02948
 E-mail: kukuh@bsn.go.id
- Vice-Chairperson : **Dr Sunarya**
 Vice-Président : Director, the Spring Institute
 Vice-Presidente : Jl. Shaleh Iskandar No.279 Bogor, Indonesia
 Tel: +62 251 4745504
 Fax: +62 251 7531861
 E-mail: sunarya.thespring@gmail.com

MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS**BANGLADESH****Md Nashir Uddin**

BSTI (Bangladesh Standards & Testing Institution)
 116/A, Tejgaon I/A Dhaka, Bangladesh
 Tel: 88029897881 (O), 88028816088 (H)
 E-mail: nashiruddinbsti@yahoo.com

Md Abdul Mannan

Joint Chief
 Ministry of Health and Family Welfare
 Tel: 8802716468
 Mobile: 88-02-01552443625
 E-mail: m.mdabdul@yahoo.com

Mr Deon Mahoney

Chief Technical Advisor Food Safety Project
 Food Safety Project Office
 1st Floor, IPH Building
 Mohakhali, Dhaka-1212 Bangladesh
 Tel: +880 2 881 8161
 Fax: +88 01730 443366
 E-mail: deon@bdfoodsafety.org

BHUTAN / BHUTÁN**Jambay Dorji**

Bhutan Agriculture & Food Regulatory Authority
 Ministry of Agriculture & Forest
 Thimphu, PO BOX 1071, Bhutan
 Tel: 00975-2-327031
 Fax: 00975-2-327032
 E-mail: Jamsdor77@gmail.com

Mr Sonam Wangchuk

Head, Public Health Laboratory
 Ministry of Health
 Post Box No.: 667, Thimphu – Bhutan.
 Tel: 323317 (O)
 E-mail: toswangehuk@hotmail.com,
sonamphl@health.gov.bt

CAMBODIA / CAMBOYA**Aing Hoksrun**

Ministry of Health Cambodia
 151-153. st.kampuchea Krom, Phnom Penh
 Tel: 85523722150
 Mobile : 85585538066
 Fax: 85523722150
 E-mail: hoksrun02@yahoo.com

Pich Chan

Ministry of Commerce, Cambodia
 50E0, street 144 Phnompenh, Cambodia
 Tel: 85523426166
 Mobil: 85592344068
 Fax: 85523426166
 E-mail: Chan_Pich@yahoo.com

CHINA / CHINE / CHINA**Mr Yang Mingsheng**

Deputy Director
 Development Centre of Sci & Tech
 Ministry of Agriculture, P.R.China
 Room 808, 18#, Maizidian Road, Chaoyang District. Beijing.
 China
 Tel: 861059195082
 Fax: 861059194550
 E-mail: yangmingsheng@agri.gov.cn

Dr Ning Li

Research Fellow
National Institute of Nutrition and Food Safety,
China CDC No.7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District,
Beijing, China, 100021
Tel: 8610-67779118
Fax: 8610-67711813
E-mail: lining_65@163.com

Mr Song Tao Liu

Program Officer
Bureau of Food Safety Integrated Coordination and Health
Supervision, MOH
1, Nanlu Xizhimenwai Beijing, 100044
Tel: 8610-68792404
Fax: 8610-68792408
E-mail: Liust@moh.gov.cn

Ms Shelly Shen

Senior Science & Commercialization Manager
Coca Cola Greater China
No.1188, Ziyue Road, Minhang District, Shanghai,
Tel: 86-21-61928268
Fax: 86-21-61928013
E-mail: sheshen@apac.ko.com

Dr Jing Tian

Research Associate
National Institute of Nutrition and Food Safety,
China CDC No.7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District,
Beijing, China, 100021
Tel: 8610-67791259
Fax: 8610-67711813
E-mail: tianjing960928@126.com

Mr Li xiangbo

Deputy Director
Department of Industry Development
China General Chamber of Commerce
25# Yuetanbei Street Xicheng District, Beijing
Tel: 8610-68391812
Fax: 8610-68391852
E-mail: LXB337@163.com

Ms Zhang lijun

Deputy Secretary-General
China General Chamber of Commerce
25# Yuetanbei Street Xicheng District, Beijing
Tel: 8610-68391807
Fax: 8610-68391866
E-mail: ZLJUN1814@163.COM

Ms Wang Huali

Research Associate
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC No.7 Panjia Yuan Nanli, Chao Yang District,
Beijing, China 100021
Tel: 8610-87776914
Fax: 8610-67711813
E-mail: whl8208@sina.com.cn

**DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA /
RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE
CORÉE / REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE
COREA**

Prof Dr Hong Hyong Gwan

Vice President
The Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Taesong District Pyongyang
Tel: 00850-2-18111-8011
Fax: 00850-2-3814605
E-mail: ahfs421@co.chesin.com

Mr Kim Yong Il

Senior Researcher
The Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Taesong District Pyongyang
Tel: 00850-2-18111-8011
Fax: 00850-2-3814605
E-mail: ahfs421@co.chesin.com

INDIA / INDE / INDIA**P.I. Suvrathan**

Chairperson, Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
Ministry of Health and Family Welfare
Government of India
FDA Bhavan, Kotla Road
New Delhi - 110002
Tel: +91 11-23220991
E-mail: chairperson@fssai.gov.in, suvrathan@nic.in

S. Dave

Director
Agriculture and Processed Food Products Export Development
Authority (APEDA)
Ministry of Commerce, Government of India
NCUI Building, 3 Siri Institutional Area
August Kranti Marg, New Delhi - 110016
Tel: +91 11 26513162
Fax: +91 11 26519259
E-mail: director@apeda.com

S.K. Tiwari

Junior Inspecting Officer (F & VP)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
Ministry of Health and Family Welfare,
Government of India
FDA Bhavan, Kotla Road
New Delhi - 110002
Tel: 011-23237433
E-mail: tiwari_fssa@yahoo.com

INDONESIA / INDONÉSIE / INDONESIA**Ms Tetty Helfery Sihombing**

Director of Food Products Standardization
National Agency of Drug and Food Control
Jalan Percetakan Negara No. 23
Jakarta 10560
Tel: +62-21-42875584
Fax: +62-21-42875780
E-mail: tettyhelfery@yahoo.com

Ms Erniningsih Haryadi

Head of Centre,
National Standardization Agency
Manggala Wanabakti. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: ning@bsn.go.id

Dr I Nyoman Oka Tridjaja

Director of Quality and Standardization
Ministry of Agriculture
D Building 3rd Floor, Jl. Harsono Rm No 3 Ragunan – South
Jakarta
Tel: 62-21 7815881
Fax: 62-21 7811468
E-mail: ntridjaja@yahoo.com

Dr Maman Hermawan

Director of Non Consumption Product Development
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur 16, Jakarta
 Tel: 021-3500354
 Fax: 021-3500354
 E-mail: mhermawan60@yahoo.com

Mr Eddy Siswanto

Director of Small and Medium Scale Industry
 Region III, Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan
 Tel: 62-21-5255509
 E-mail: maseddysis@yahoo.com

Prof Dr Mary Astuti, MSc

Professor, University of Gadjah Mada
 Fakultas Teknologi Pertanian
 Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
 Tel: 62-274-549650
 Fax: 62-274-549650

Hardinsyah, MS. PhD

Professor
 Departement of Community Nutrition
 Bogor Agriculture University (IPB)
 Tel: 0251-8629277
 Fax: 0251-8629277
 E-mail: hardinsyah2010@gmail.com

Dr Supriyadi

Faculty of Agricultural Technology
 Gadjah Mada University
 Jl. Flora, Bulaksumur, Yogyakarta 55281
 Tel: 0274-589787
 E-mail: suprif248@ugm.ac.id

Ms Deksa Presiana

Head of Sub Directorate of Processed Food Standardization,
 NADFFC
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875584
 Fax: +62-21-42875780
 E-mail: subdit_spo@yahoo.com

Mrs Dedeh Endawati

Head of Division of Intenational Organization Cooperation
 National Agency of Drug and Food Control
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875379
 Fax: +62-21-42875379
 E-mail: kerjasama_bpom@yahoo.co.id

Ms Niza Nemara

Head of Food Division,
 National Agency of Drug and Food Control
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-4245075
 Fax: +62-21-4201427
 E-mail: nnemara@yahoo.com

Mr Gasilan

Head of Sub Directorate of Food Additives and Raw Material
 National Agency of Drug and Food Control
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875584
 Fax: +62-21-42875780
 E-mail: subdit.bb_btp@yahoo.com

Ms Sri Yunianti

Head of Sub Directorate of District Industrial Core
 Competence, Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan
 Tel: +62-21-5255509
 E-mail: s_yunianti@yahoo.com

Ms Emmy Yuliantien

Head of Sub Directorate of Food Crops-based Industry, Ministry of
 Industry
 Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan
 Tel: +62-21-5252709
 Fax: +62-21-5252709
 E-mail: emmyyuli@yahoo.com

Ms Th. Isti Hastuti Pr

Head of Sub Directorate of Standardization
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Tel: 021 3500149
 Fax: 021 3500149
 E-mail: isti_theresia@yahoo.com

Mr Y. Kristianto Widiwardono

Head of Division,
 National Standardization Agency
 Manggala Wanabakti Block IV, 4th Floor
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
 Jakarta 10270, Indonesia
 Tel: +62-21-5747043
 Fax: +62-21-5747045
 E-mail: kris@bsn.go.id

Ms Ati Widya Perana

Head of Section of Codex
 National Agency of Drug and Food Control
 Jalan Percetakan Negara No. 23,
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875584
 Fax: +62-21-42875780
 E-mail: athee77@yahoo.com

Ms Yuli Hijrah Saputri

Head of Sub Division of Food Safety Cooperation NADFC
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875379
 Fax: +62-21-42875379
 E-mail: kerjasama_bpom@yahoo.co.id

Ms Pratiwi Yuniarti Martoyo

Head of Section of Raw Material Standardization NADFC
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875584
 Fax: +62-21-42875780
 E-mail: pratiwiyuniarti@yahoo.com

Ms Lasrida Yuniaty Bakara

Head of Section of Food Products Standardization NADFC
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875584
 Fax: +62-21-42875780
 E-mail: subditspo2@yahoo.com

Mrs Yeni Restiani

Head of Section Functional Food
 National Agency of Drug and Food Control
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta 10560
 Tel: +62-21-42875584
 Fax: +62-21-42875780
 E-mail: restiani75@yahoo.com

Mr Yusdianta

Head of Food Crops and Horticulture Section
Ministry of Agriculture
D Building 3rd Floor. Jl. Harsono Rm No 3
Ragunan – South Jakarta
Tel: 62-21 7815881
Fax: 62-21 7811468
E-mail: yusdianta@deptan.go.id

Mr Davi Warsyah

Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Tel: 62-21 3500149
Fax: 62-21 3500149
E-mail: dwardsyah@yahoo.com

Ms Nurmalia

Staff of Centre of Goods Quality Supervision, Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor Km.26, Ciracas
Jakarta, 13740
Tel: +6221 8710321-23
Fax: +6221 8710477-78
E-mail: nurma_0210@yahoo.com

Mr Willyam Saroinsong

Directorate of Trade, Industry, Investment & IPR, Ministry of Foreign Affairs
Tel: +6221 3812133
Fax: +6221 3519593
E-mail: willem.saroinsong@gmail.com

Mr Gunawan Priambodo

Staff of Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav.52-53 Jakarta
Tel: +62-21 5252236
Fax: +62-21 5252236
E-mail: gun_tp00@yahoo.com

Mr Fujio Panggabean

Staff of Biosafety for Plant Product Division
Agency for Agricultural Quarantine
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono Rm No 3 Ragunan – Jakarta Selatan
Tel: 62-21 7821367
Fax: 62-21 7821367
E-mail: mr.fu30@yahoo.com

Ms Desy Rasta Waty

Staff of Directorate of Food Product Standardization NADFC
Jalan Percetakan Negara No. 23
Jakarta 10560
Telp: +62-21-42875584
Mobile: +62-21-42875780
E-mail: desyrasta@yahoo.com

Ms Noviana Kus Yuniawati

Staff of Center of Goods Quality Supervision
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor Km.26, East Jakarta
Tel: +6221 8710321/3
Fax: +6221 8710478
E-mail: juniati_ana@yahoo.com

Ms Sukma Paramita Dewi

Staff of Directorate of Small and Medium Industry Region III,
Ministry of Industry
Jl.Gatot Subroto Kav.52-53, Jakarta Selatan
Tel: +6221 5253526
Fax: +6221 5253526
E-mail: sukma_paramitadewi@yahoo.com

Mr Adhi Siswaja Lukman

Chairman
GAPMMI (The Indonesian Food and Beverages Association)
Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224a
Jl. RM Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu
Jakarta 12550
Tel: +62 21 70322626, +62 21 7804347
E-mail: adhi_s_lukman@yahoo.com.sg,

Ms Ning Rahayu

Vice Chairman-Policy and Regulation
GAPMMI
Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2,
R. 224a, Jl. RM Harsono No. 3, Ragunan –
Pasarminggu Jakarta 12550
Phone: +62 21 70322626
Phone: +62 21 7804347
Email: ning-rahayu@cbn.net.id

Dr Kartika Adiwilaga

Regulatory & Scientific Affairs Manager
GAPMMI
Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2,
R. 224a, Jl. RM Harsono No. 3, Ragunan –
Pasarminggu Jakarta 12550
Tel: +62 21 70322626
Fax: +62 21 7804347
Email: kadiwilaga@yahoo.com;

Ms E. Meithy Devijanti R.

General Manager
Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, PT
(Food Ingredient)
Sudirman Plaza, Indofood Tower 26th Fl.
Jl. Jendral Sudirman Kav. 76 - 78
Jakarta 12910, Indonesia
Tel: +62 21 5795 8822 Ext. 2423
Fax: +62 21 57937526
E-mail: Meithy.R@icbp.indofood.co.id

Mr Cahyo Konstitusianto

Corporate Quality Assurance Manager
Indofood CBP Sukses Makmur Tbk
Jl. Ancol 1 No. 4-5, Jakarta 14430
Tel: +62 21 6909432
Fax: +62 21 6909433
E-mail: cahyo.konstitusianto@icbp.indofood.co.id

Ms Marlina Darmadi

Indofood CBP Sukses Makmur Tbk,
Kp. Jarakosta Rt.03 Rw.02, Desa Sukadanau
Cikarang Barat, Bekasi 17520
Tel: +62 21 8904169
Fax: +62 21 8901172
E-mail: marlina.darmadi@icbp.indofood.co.id

Ms Hilda Oktora

R & D Regulatory
PT. Kraft foods indonesia
Desa walahar, klari, karawang 41371
Tel: +62 267 431443
Fax: +62 267 431444
E-mail: Hoktora@KraftAsia.com

Mr Andi Maulana

Product Development Technologist
PT. Kraft Foods Indonesia
Jl. Cimareme No. 131 Padalarang, Bandung
Tel: 022 6657458
E-mail: Amaulana@kraftasia.com

JAPAN / JAPON / JAPÓN**Mr Eiji Hinoshita**

Director
Office of International Food Safety
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, JAPAN
Tel: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
E-mail: codex@mhlw.go.jp

Mr Yoshikiyo Kondo

Associate Director (International Affairs)
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp

Mr Takanori Ohashi

Associate Director
Fisheries Processing Industries and Marketing Division
Fisheries Agency of JAPAN
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel: +81-3-3502-8203
Fax: +81-3-3591-6867
E-mail: takanori_ohashi@nm.maff.go.jp

Mr Kazuhiro Sakamoto

Associate Director (International Affairs)
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
E-mail: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Mr Shinichi Ui

Associate Director
Agricultural Production and Marketing
Promotion Division, Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel: +81-3-3502-5958
Fax: +81-3-3502-0889
E-mail: shinichi_ui@nm.maff.go.jp

Mr Satoshi Masuzawa

Section Chief
Food Industry Promotion Division
General Food Policy Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, JAPAN
Tel: +81-3-3502-5747
Fax: +81-3-3502-0614
E-mail: satoshi_masuzawa@nm.maff.go.jp

KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, RÉPUBLIQUE DE / COREA, REPÚBLICA DE**Dr K. Jai Han**

Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong,
Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746
Tel: +82-31-780-9120
Fax: +82-31-780-9154
E-mail: hankj@kfri.re.kr

Mrs Jeongmi Hong

Scientific Researcher
Food Safety Policy Division/Korea Food & Drug
Administration
#194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704,
Republic of Korea
Tel: +82-2-380-1726
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: hjm0514@korea.kr

Miss Bo-Young Noh

Research Scientist
Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong,
Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746
Tel: +82-31-780-9351
Fax: +82-31-780-9154
E-mail: bynoh@kfri.re.kr

Dr Jeong-Hae Rho

Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong,
Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746
Tel: +82-31-780-9264
Fax: +82-31-780-9154
E-mail: drmo@kfri.re.kr

Miss Myo In, Chang

Deputy Director
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
88 Gwanmun-ro, Gwacheon-Si, Gyeonggi-do
Korea, 427-719
Tel: +82.2.500.2099
Fax: +82.2.503.7277
E-mail: indigo75@korea.kr

Ms Youyoung Jin

Senior Researcher
Food Safety Policy Division / Korea Food & Drug
Administration
#194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704
Republic of Korea
Tel: +82-2-380-1726
Fax: +82-2-388-6396
Email: gpfk84@korea.kr

LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC / RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO / REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**Mr Nheune Sisavad**

Department of Intellectual Property Standardization &
Metrology, NAST
PO. Box 2279 Vientiane Capital, Lao PDR
Tel: 856-21-29002
Fax: (856-21) 213472
E-mail: nheune@nast.gov.la

Ms Sivilay Naphayvong

Food & Drug Department
Ministry of Health
Simeuang road, Ministry of Health, Vientiane, Laos
Tel: 8562055607781
Fax: 856-21-214015
E-mail: sivilaynpv@gmail.com

Mr Jaakko Korpela

Laboratory Officer
FAO Representative in Lao PDR
Phone Xay Rd 128, PO BOX 1640
Vientiane, Lao PDR
Tel: +856-21-413-205
Fax: +856-21-414-500
E-mail: jaakko.korpela@fao.org, FAO-LA@fao.org

Ms Ninon Tollard

Marketing Research Officer
FAO Representative in Lao PDR
Phone Xay Road 128, PO BOX 1640
Vientiane, Lao PDR
Tel: +856-21-413-205
Mobile: +856-20-78106940
Fax: +856-21-414-500
E-mail: ninon.tollard@fao.org, FAO-LA@fao.org

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA**Ms Shamsinar Abdul Talib**

Deputy Director
Codex & International and Standard Development Section
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E,
Ministry of Health Malaysia
Federal Government Administration Centre
62590, Putrajaya, Malaysia
Tel: +603 8885 0787
Fax: +603 8885 0790
E-mail: shamsinar@moh.gov.my

Ms Shariza Zainol Rashid

Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E,
Ministry of Health Malaysia
Federal Government Administration Centre
62590, Putrajaya, Malaysia
Tel: +603 8885 0600 EXT. 4066 / +6012 204 5278
Fax: +603 8885 0790
E-mail: shariza_z@moh.gov.my

Ms Yeo Moi Eim

Head of Section
Department of Fisheries Malaysia
Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry
Wisma Tani, Lot 4 G2,
Presint 4, 62628, Putrajaya, Malaysia
Tel: +603 8870 4675
Fax: +603 8890 3794
E-mail: meyeo@dof.gov.my

MALDIVES / MALDIVAS**Ms Mariyam Shabeena Ahmed**

Acting Head of Food Safety Division
Maldives Food & Drug Authority
Ministry of Health and Family
Tel: 009607948666/ 009603343538
Fax: 009603304575
E-mail: Shab_a@hotmail.com, shabeena@health.gov.mv

MONGOLIA / MONGOLIE / MONGOLIA**Oyunbileg Janchiv**

Public Health Institute, Ministry of Health
Peace Avenue-17 Ulaambaatar, Mongolia
Tel: 976-458645, 976-99762000
Fax: 976-458645
E-mail: jobileg@gmail.com

MYANMAR**Dr Tun Zaw**

Assistant Director
Food and Drug Administration
Department of Health
Building 47, Nay Pyi Taw Myanmar
Tel: +959 6500285
Mobile: +959 2028121
Fax: +9567 431134
E-mail: tunzawdr@gmail.com

NEPAL**Aruna Nand Mishra**

Senior Food Research Officers
Dept. of Food Tech & Quality Control
DFTQC Babar Mahal, Kathmandu, Nepal
Tel: 00977-1-4262739, 977-9841550512
Fax: 00977-1-4262337
E-mail: anmishra123@gmail.com

Upendra Ray

Dept. of Food Tech & Quality Control
Regional Food Tech. & Food Quality Control Office
Biratnagar, Nepal
Tel: 00977-21-470221, 977-9842051014
Fax: 00977-1-4262337
E-mail: upendraray2006@yahoo.com

PAKISTAN / PAKISTÁN**Engr Riyaz A. Memon**

Director
Pakistan Standards & Quality Control Authority (PSQCA)
Pak.Sect.77, Saddar Karachi 74410
Tel: +92333-7821270
Fax: +92-2199206263
E-mail: engrriyaz@hotmail.com

Ms Ghazala Sultana

Sr. Marketing Officer
Departement of Agriculture Marking & Grading
4th – 7th Floor, Jameel Chambers
Saddar Karachi, Pakistan 74410
Tel: +92-21-99207436
Fax: +92-21-99207434
E-mail: ghazala_smo@yahoo.com

PHILIPPINES / PHILIPPINES / FILIPINAS**Ms Maria Lourdes C. Santiago**

Chief, Laboratory Services Division
Food and Drug Administration, Dept of Health
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa
City 1770
Tel: +632 8094390 Local 2221 / +632 8424625
Fax: +632 8070751
E-mail: mlcsantiago@yahoo.com

Dr Minda S. Manantan

Deputy Executive Director
National Meat Inspection Service
Department of Agriculture
BAI Cpd., Visayas Avenue
Diliman, Quezon City, Philippines
Tel: (632)9214473/ 9247980
Fax: (632)9247973
E-mail: minda.manantan@yahoo.com

Mrs Maria Theresa Correa-Cerbolles

Food-Drug Regulation Officer III
Food and Drug Administration, Dept of Health
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa
City 1770
Tel: +632 8072843/ +632 8094390 Local 1282, 1301
Fax: +632 8070751
E-mail: tessacodex@yahoo.com

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR**Dr Paul Chiew**

Director, Laboratories Department
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road #18-00
Tower Block, MND Complex
Singapore 06911
Tel: (65) 6795-2828/632-57866
Fax: (65) 68619491
E-mail: paul_chiew@ava.gov.sg

Mr Sean Wong

Programme Lead (Food Safety), Regulatory Administration
Department
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road #18-00
Tower Block, MND Complex
Singapore 06911
Tel: (65) 63257829
Fax: (65) 62206068
E-mail: sean_wong@ava.gov.sg

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**Ms Metanee Sukontarug**

Advisor, National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak, Bangkok
10900
Tel: (662) 561 2277
Fax: (662) 561 3357
E-mail: metanee@acfs.go.th

Ms Ing-Orn Panyakit

Senior Standards Officer
National Bureau Of Agricultural Commodity And Food
Standards, Ministry Of Agriculture And Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: (662) 561 2277
Fax: (662) 561 3357
E-mail: ingorn@acfs.go.th

Ms Dawisa Paiboonsere

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel: (662) 561 2277
Fax: (662) 561 3357
E-mail: dawisa.p@gmail.com

Ms Daranee Mukhajonpun

Senior Expert on Food Safety and Consumption
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanont Rd., Taladkwan, Muang
Nonthaburi 11000
Tel: (662) 591 8447
Fax: (662) 591 8446
E-mail: daranee@fda.moph.go.th

Ms Salina Sangthong

Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health
Tiwanont Rd., Taladkwan, Muang, Nonthaburi 11000
Tel: (662) 590 7173
Fax: (662) 591 8476
E-mail: s_salina@fda.moph.go.th

Mr Worapoj Ritdee

Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health
Tiwanont Rd., Taladkwan, Muang,
Nonthaburi 11000
Tel: (662) 590 7185
Fax: (662) 591 8476
E-mail: worapot@fda.moph.go.th

VIET NAM/ VIET NAM/ VIET NAM**Dr Le Hong Khanh**

Senior Officer
Department of Science, Technology and Environment,
Ministry of Agriculture and Rural Development
02 Ngoc Ha Street, Ba Dinh District, Hanoi
Tel: 84.437346402
Fax: 84.438433637
E-mail: lehongkhanh1951@gmail.com

Mrs Nguyen Thi Minh Ha

Deputy Director of Vietnam Codex Office
Vietnam National Codex Committee, Vietnam Food
Administration (VFA)
135 Nui Truc Street - Ba Dinh District, Hanoi
Tel: 84 4 38464489; Extra 3070
Fax: 84 4 38463739
E-mail: codexvn@vfa.gov.vn; nmhacodex@tcvn.gov.vn

Dr Huynh Van Tu

Md, Mph / Head of Department
The Institute of Hygiene and Public Health
159 Hung Phu St., District 8, Ho Chi Minh City
Tel: (84-8) 38559503
Fax: (84-8) 38563164
E-mail: huynhtu100@yahoo.com

**OBSERVER COUNTRIES - PAYS OBSERVATEURS -
PAÍSES OBSERVADORES****DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA****Vice-chairperson of the Commission****Vice-president de la Commission****Vicepresidente de la Comisión****Mr Knud Østergaard**

Head Division
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkøj Bygade 19 DK-2860 Søborg Denmark
Tel: +45 72276705
Fax: +45 72276501
E-mail: koe@fvst.dk

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS -UNIS
D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Mr Paulo Almeida**

Associate Manager, U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture, Rm. 4861
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
Tel: +1/202-205-7760
Fax: +1/202-720-3157
E-mail: paulo.almeida@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANISATION / ORGANISATIONS NON-
GOOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES****ICBA – INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS****Mr Rhadeya Setiawan**

Advisor, P.T. Coca-Cola Indonesia
Jl. Jendral Sudirman No. 28
Jakarta, 10210 Indonesia
Tel: +62-21-57988-249
E-mail: rsetiawa@apac.ko.com

Dr S. Akarat

Advisor, Coca-Cola (Thailand) Ltd.
214 Vibhavadi Rangsit Road Tung Song Hong, Laksi
Bangkok, 10210 Thailand
Tel: +66818300717
E-mail: sakarat@apac.ko.com

Wei Sun

Adviser
Coca Cola, China
1702 Full Link Plaza
No. 18 Chaoyangmenwai Avenue
Beijing 100020, P.R.C.
Tel: (86-10) 5861 0388
Fax: (86-10) 6588 1986
E-mail: wsun@apac.ko.com

IDF – INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**Mr Keith Johnston**

Representing the International Dairy Federation
Fonterra Palmerston North
Private Bag 11029, Dairy Farm Rd
Palmerston North
New Zealand
Tel: +64 6 350 4640
Fax: +64 6 350 6330
E-mail: keith.johnston@fonterra.com

**IGTC – INTERNATIONAL GLUTAMATE
TECHNICAL COMMITTEE****Dr Masanori Kohmura**

Scientific Adviser
487/1 Si Ayutthaya Road, Khwaeng Thanon Phaya Thai, Khet
Ratchathewi, Bangkok 10400, Thailand.
Tel: 66-2248-7246
Fax: 66-2248-7242
E-mail: masanori_kohmura@ajinomoto.com

**EFLA- AEDA (Association Européenne pour le Droit de
l'Alimentation)****Jie Hu**

Secretariat Asia
European Food Law Association
50, Rue de l'association, Belgium
Mobile: +32 473 621052
E-mail: ms.jiehu@gmail.com

**IFAH – INTERNATIONAL FEDERATION FOR
ANIMAL HEALTH****Mr Dennis Erpelding**

Director Corporate Affairs – Elanco
Elanco - A Division of Eli Lilly Asia Inc.
Unit 8A2, Hanwei Plaza
7 Guanghua Road, Chaoyang District
Beijing 100004, P.R. China
Tel: +86 10 5904 2107
Mobile China: +86 13671316931
Mobile U.S.: +1-317-332-3873
E-mail: erpelding_dennis_1@lilly.com

Dr Jeetendra Verma

General Manager, Regulatory & Corporate Affairs, Eli Lilly
Asia Inc.(Elanco)
#7, Brunton Road,
Bangalore INDIA 560025
Tel: +918025592093-95
Mobile: +919686190997
Fax: +918025598657
E-mail: vermaje@lilly.com

SECRETARIAT / SECRÉTARIAT / SECRETARÍA**INDONESIAN SECRETARIAT / SECRÉTARIAT
D'INDONESIE / SECRETARÍA DE INDONESIA****Mr Suprpto**

Head of Centre for Standard Application System, National
Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: suprpto@bsn.go.id

Mr Singgih Harjanto

Codex Contact Point Secretariat
National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: singgih@bsn.go.id

Ms Anna Melianawati

National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: anna@bsn.go.id

Mr Syaiful

National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: syaiful@bsn.go.id

Mr Akbar Aryanto

National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: akbar@bsn.go.id

Mr Utomo

National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: utomo@bsn.go.id

Ms Yurridha Amarin Mahardinis

National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: yurridha@bsn.go.id

Ms Rindang Ayu Puspa Srikandi

National Standardization Agency
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4th Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Tel: +62-21-5747043
Fax: +62-21-5747045
E-mail: ayu@bsn.go.id

Mr Berlianto Nugroho

Staff of Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan
Tel: +62-21-5252709
Fax: +62-21-5252709
E-mail: berlianto@kemenperin.go.id

Ms Dyah Setyowati

Staff of Codex Section
National Agency of Drug and Food Control
Jalan Percetakan Negara No. 23
Jakarta 10560
Tel: +62-21-42875584
Fax: +62-21-42875780
E-mail: deeyas_fa@yahoo.com

Ms Mia Mariani Agustina

Staff of Directorate of Quality and Standardization Ministry of
Agriculture
Tel: +6221 7815881
Fax: +6221 7811468
E-mail: miaw_cumee@yahoo.com

**CODEX SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DU
CODEX/ SECRETARÍA DEL CODEX****Ms Annamaria Bruno**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: + 39 06570 56254
Fax: + 39 06570 54593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Ms Heesun Kim

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06 570 54796
Fax: +39 06 570 54593
Email: heesun.kim@fao.org

Dr Hidetaka Kobayashi

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: + 39 06570 53218
Fax: + 39 06570 54593
E-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

**FAO PERSONNEL/ PERSONNEL DE LA FAO/
PERSONAL DE LA FAO****Ms Shashi Sareen**

FAO, Regional Office for Asia & the Pacific
39, Phra Atit Road, Bangkok 10200
Thailand
Tel: +66-2-6974143
Fax: +66-2-6974445
Email: shashi.sareen@fao.org

Apéndice II**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE
(N06-2007)***(En el Trámite 8 del Procedimiento)***1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a la harina de sagú comestible que se obtiene elaborando la médula del núcleo blando de la palmera (*Metroxylon sp.*) destinada al consumo humano directo. La presente norma no se aplica a los productos obtenidos de los tubérculos de yuca (tapioca), que se denominen harina de sagú en determinada región.

2. DESCRIPCIÓN**2.1. Definición del producto**

Se entiende por harina de sagú comestible el producto elaborado a partir de la médula del núcleo blando de palmera como la de sagú (*Metroxylon sp.*) por medios mecánicos (pulverización y molienda) seguido de remojo y decantación, y luego secado.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1. CRITERIOS GENERALES DE CALIDAD**

- 3.1.1. La harina de sagú comestible deberá estar exenta de sabores y olores extraños;
- 3.1.2. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) y otras materias extrañas.

3.2. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CALIDAD

3.2.1. Contenido de humedad	13 % m/m como máximo
3.2.2. Cenizas de materias extrañas inorgánicas	0,5 % m/m como máximo
3.2.3. Acidez (mg KOH/100 g)	220 como máximo
3.2.4. Contenido de almidón	65 % m/m como mínimo
3.2.5. Fibra cruda	0,1 % m/m como máximo
3.2.6. Tamaño de las partículas	el 95 % como mínimo de la harina deberá pasar a través de un tamiz de malla n.º 100
3.2.7. Color	de blanco a marrón claro

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX/STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 “harinas” cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (CODEX/STAN 193-1995).

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

6. HIGIENE

6.1. Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

7. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1. NOMBRE DEL PRODUCTO

La denominación del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “harina de sagú comestible”.

7.2. ETIQUETADO DE RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador que deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse con una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. ENVASADO

8.1. La harina de sagú comestible se envasará en recipientes que garanticen la calidad higiénica, nutricional, tecnológica y organoléptica del producto.

8.2. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

9.1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

De conformidad con ISO 712:1998.

9.2. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CENIZA (MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS)

De conformidad con ISO 2171:2007 – Cereales, legumbres y productos derivados – Determinación del rendimiento de cenizas por incineración (Método del Tipo I).

9.3. DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ (mg KOH/100g)

De conformidad con AOAC 939.05.

9.4. DETERMINACIÓN DE LA FIBRA CRUDA

De conformidad con ISO 6541 (1981) – Determinación del contenido de fibra cruda – Método de Scharrer modificado.

9.5. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ALMIDÓN

De conformidad con AOAC 920.44.

Apéndice III**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ
(N05-2007)**

(En los Trámites 5/8 del Procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los productos a base de salsa de ají definidos en la sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o a ser reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

La salsa de ají es el producto:

- a) destinado a ser utilizado como aliño y condimento;
- b) elaborado a partir de la parte comestible de materias primas limpias y en buenas condiciones, mencionadas en la Sección 3.1 más abajo, que se mezclan y elaboran para obtener la calidad y características deseadas;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN**2.2.1 La salsa de ají puede tener las siguientes presentaciones:**

- a) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea.
- b) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea con la adición de partículas de pulpa, copos, trozos y pepitas de ají repartidas en la salsa.
- c) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas en capas separadas o mezcladas en la salsa.
- d) Salsa de ají elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas.

2.2.2 Otras presentaciones

Se permitirá toda presentación del producto siempre y cuando:

- a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- b) cumpla con todos los requisitos de esta norma, según proceda;
- c) se describa adecuadamente en la etiqueta para evitar confundir o engañar al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN****3.1.1 Ingredientes básicos**

El producto regulado por la presente norma deberá contener los siguientes ingredientes:

- a) ají fresco (*Capsicum spp.*) o ají elaborado como por ejemplo ají molido en polvo, ají tostado, ají molido, ají conservado en vinagre o en salmuera;
- b) vinagre u otro ácido autorizado;
- c) sal;

d) agua.

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

Los siguientes ingredientes opcionales también pueden utilizarse en determinados productos:

- a) el mango, la papaya, el tamarindo y/u otras frutas;
- b) el tomate, el ajo, la cebolla, la zanahoria, el boniato, la calabaza amarilla y/u otras hortalizas;
- c) especias y hierbas;
- d) azúcares;
- e) extracto de ají;
- f) otros ingredientes comestibles según sean adecuados para el producto.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Requisitos generales

La salsa de ají deberá tener un color, sabor y aroma normales que correspondan al tipo de materias primas utilizadas, además de poseer la textura característica del producto.

3.2.2 Definición de defectos

Por *materia vegetal extraña* se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud pero afecta a la calidad del producto final.

3.2.3 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso, semillas descoloridas o trozos de ingredientes anormalmente descoloridos y materia vegetal extraña, exceptuando las manchas oscuras o las partículas oscuras que derivan del proceso natural de la salsa, por ejemplo del proceso de tueste.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo, sólo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y únicamente para aquellas funciones y dentro de los límites especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
334	Ácido tartárico	5 000 mg/kg
452(i)	Polifosfato de sodio ^{nota33}	1 000 mg/kg

Nota 33: Como fósforo.

4.3 ANTIOXIDANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
301	Ascorbato de sodio	1 000 mg/kg
303	Ascorbato de potasio	1 000 mg/kg
307a	Tocoferol, d-alfa-	600 mg/kg (Solos o en combinación)
307b	Mezcla concentrada de tocoferol	
307c	Tocoferol, dl-alpha-	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno	100 mg/kg
386	Etilendiamintetracetato disódico	75 mg/kg

4.4 COLORANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
100(i)	Curcumina	BPF
101(i)	Riboflavina, sintéticas	350 mg/kg (solos o en combinación)
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
102	Tartracina	100 mg/kg
110	Amarillo sol FCF	300 mg/kg
120	Carmines	50 mg/kg
124	Ponceau (4R) (rojo de cochinilla A)	50 mg/kg
127	Eritrosina	50 mg/kg
129	Rojo allura AC	300 mg/kg
133	Azul brillante, FCF	100 mg/kg
141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	30 mg/kg (como Cu)
150c	Caramelo III – proceso de amonio	1 500 mg/kg
150d	Caramelo IV – proceso de sulfito de amonio	1 500 mg/kg
155	Marrón HT	50 mg/kg
160a (ii)	Carotenos, beta-, (vegetales)	2 000 mg/kg
160b(i)	Extractos de annatto, base de bixina	10 mg/kg
160c	Oleoresina de paprika	BPF
160d(i)	Licopeno (sintético)	390 mg/kg

4.5 CONSERVANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
210	Ácido benzoico ^{nota 13}	1 000 mg/kg (solos o en combinación)
211	Benzoato de sodio ^{nota 13}	
212	Benzoato de potasio ^{nota 13}	
213	Benzoato de calcio ^{nota 13}	
200	Ácido sórbico ^{nota 42}	1 000 mg/kg (solos o en combinación)
201	Sorbato de sodio ^{nota 42}	
202	Sorbato de potasio ^{nota 42}	
203	Sorbato de calcio ^{nota 42}	
220	Dióxido de azufre ^{nota 44}	300 mg/kg (solos o en combinación)
221	Sulfito de sodio ^{nota 44}	
222	Hidrogenosulfito de sodio ^{nota 44}	
223	Metabisulfito de sodio ^{nota 44}	
224	Metabisulfito de potasio ^{nota 44}	
225	Sulfito de potasio ^{nota 44}	
227	Bisulfito de calcio ^{nota 44}	

228	Bisulfito de potasio ^{nota 44}	
539	Tiosulfato de sodio ^{nota 44}	
218	Metil para-hydroxibenzoato	1 000 mg/kg

Nota 13: como ácido benzoico.

Nota 42: como ácido sórbico.

Nota 44: Como SO₂ residual.

4.6 EMULSIONANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
432	Monolaurato de polioxietilén-(20)-sorbitán	5 000 mg/kg (solos o en combinación)
433	Monooleato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
434	Monopalmitato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
435	Monostearato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
473	Esteres de sacarosa de ácidos grasos	5 000 mg/kg
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	10 000 mg/kg
477	Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol	20 000 mg/kg

4.7 EDULCORANTES

N.º del SIN	Aditivos alimentarios	Nivel máximo
951	Aspartame	350 mg/kg
950	Acesulfamo potásico	1 000 mg/kg
955	Sucralosa	450 mg/kg
954(iv)	Sacarina de sodio	150 mg/kg

4.8 ESTABILIZADORES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
472e	Esteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg

4.9 ESPESANTES

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
405	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg
1204	Pululano	50 000 mg/kg

4.10 AROMATIZANTES

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

5.2 OTROS CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados

(CAC/RCP 23/1979) y otros textos aplicables del Codex, tales como los Códigos de Prácticas y los Códigos de Prácticas de Higiene.

6.2 El producto deberá cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)¹.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 Llenado mínimo

a) El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 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 está completamente lleno.

b) Los envases flexibles deberán llenarse según resulte práctico a nivel comercial.

7.1.2 Clasificación como “defectuosos”

El envase que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la Sección 7.1.1 se considerará “defectuoso”.

7.1.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

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). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto será “Salsa de ají”, “Salsa de ají dulce” u otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

8.1.2 El nivel de picantes del ají (poder calorífico) podrá especificarse junto al nombre del producto o muy cerca de él, de conformidad con el acuerdo entre los socios comerciales y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor, y deberá ser aceptado o reconocido como aceptable por las autoridades competentes del país donde se venda el producto.

8.1.3 En el caso de que otros ingredientes autorizados, según se define en la sección 3.1.2, cambien el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.

8.2 ETIQUETADO DE LOS RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

¹ Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
pH	AOAC 981.12 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Potenciometría	III
Llenado de envases	CAC/RM 46-1972 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I – Muestreo normal

Nivel de inspección II – Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001- 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001- 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4.5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX
PARA EL TEMPE**1. Objetivos y ámbito de aplicación de la norma**

El objetivo es elaborar una norma regional para el tempe que proporcione orientación esencial en relación con la inocuidad y la calidad de los alimentos para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. Esta norma regularía el tempe, un producto específico, elaborado mediante la fermentación de la soja con el moho *Rhizopus* sp., y destinado al consumo humano.

2. Pertinencia y oportunidad

El tempe es originario de Indonesia, y actualmente se produce y consume en otros países como por ejemplo Malasia, Singapur y Japón. Los beneficios del tempe para la salud son bien conocidos, lo que redundará en un aumento del consumo de tempe en todo el mundo. La norma regional del Codex para este producto protegerá a los consumidores y asegurará prácticas leales de comercio mediante la armonización de los requisitos de calidad e inocuidad a nivel regional.

3. Principales aspectos que deben tratarse

Esta norma regulará aspectos esenciales de la calidad y la inocuidad.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países**

A continuación se especifica la cantidad total de soja utilizada para el tempe:

N.º	Año	Soja para tempe (toneladas)
1	2006	1 442 000
2	2007	1 514 000
3	2008	1 362 000
4	2009	1 512 000

Fuente: ASA IM (American Soybean Association International Marketing) e Indonesian Tempe Forum.

Suponiendo que puede procesarse 1 kg de soja para obtener 1,6 kg de tempe, a continuación se especifica la cantidad total de producción de tempe:

N.º	Año	Producción de tempe (toneladas)
1	2006	2 307 200
2	2007	2 424 200
3	2008	2 179 200
4	2009	2 419 200

Alrededor de 500-700 toneladas anuales, con un valor aproximado entre 1 y 1,4 millones de USD, se exportaron a países como Malasia y Singapur.

Existen posibilidades de exportar tempe a Japón y la República de Corea. No obstante, todavía no se conocen las cantidades exactas.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Los posibles impedimentos para el comercio se deben al rápido crecimiento de la producción de tempe como alimento sano/alimento funcional y a las diferencias en las materias primas que se utilizan en la producción de tempe en muchos países. Para armonizar la producción de tempe en la región, es importante destacar que el término “tempe” se utiliza únicamente para la soja fermentada mediante *Rhizopus* sp. a fin de evitar impedimentos para el comercio.

c) Mercado internacional o regional potencial

Teniendo en cuenta los cambios de las pautas de consumo hacia hábitos de vida más sanos, el tempe, como fuente de proteína vegetal, tiene muchas oportunidades de comercialización en la región. Existen importantes mercados potenciales en los que un gran porcentaje de la población es vegetariana.

d) Posibilidades de normalización del producto

La soja y el moho *Rhizopus* sp. siempre han sido las materias primas más importantes para la elaboración de tempe. La palabra tempe normalmente hace referencia al “tempe de soja” por ser esta la forma de presentación del producto más conocida. La denominación local de tempe puede utilizarse para publicaciones internacionales y regionales, dado que no existen nombres comunes en inglés. A continuación se especifican las características del tempe:

- Físicas: color blanco; superficie cubierta internamente por micelios, compacta y suave. Si se corta con un cuchillo, se obtienen porciones con bordes lisos, como si fuera una torta (no se desintegra)
- Organolépticas: sabor ligeramente leguminoso, característica destacada del tempe (aroma de micelios)
- Microbiológicas: formación de moho sin mancha amarilla. Puede aparecer una mancha negra en la parte sin cubrir
- Se incrementa la proteína soluble, el azúcar y los ácidos grasos libres, pero se reduce el ácido fítico

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Se necesita una norma específica del Codex para este producto a fin de prevenir prácticas fraudulentas y proteger la salud de los consumidores mediante el cumplimiento de requisitos de inocuidad y calidad para el producto.

Tal como se expone a continuación, no existen solapamientos entre los productos regulados por esta norma regional y la pasta de soja:

- Tempe de soja: tempe elaborado a partir de soja fermentada con *Rhizopus* sp. No se añade sal. El tempe se distingue porque queda cubierto por una capa sólida de micelios *Rhizopus* sp. que le dan el color blanco característico;
- Pasta de soja fermentada: la soja se fermenta con el *Aspergillus* sp. y se añade sal al puré de soja. La pasta de soja se distingue por ser semisólida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

La norma que se aplique al tempe y sus productos derivados cubrirá un amplio conjunto de productos, para los cuales algunas disposiciones, como por ejemplo las relativas a los aditivos alimentarios, deberían ser diferentes; determinados productos se consumían o se comercializaban de forma significativa sólo en unos pocos países. Esta norma excluirá de su ámbito de aplicación los productos a base de tempe y se centrará exclusivamente en el tempe.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

Este nuevo trabajo no duplica ningún otro emprendido por organización internacional alguna.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es pertinente con el objetivo 1.2 del Plan estratégico para 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, relativa al examen y elaboración de normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos por los comités de productos y los comités coordinadores regionales.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta tomará en consideración el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) Rev. 3 1997) y el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene, la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985. Rev 3-1999) y las Directrices Generales del Codex para el Muestreo (CAC/GL 50-2004).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se ha identificado ninguna

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores

No se ha identificado ninguna

9. Calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión.

Procedimientos	Tiempo
Aprobación de nuevo trabajo por parte del 34.º período de sesiones de la CAC	2011
Examen por parte de la 18.ª reunión del CCASIA	2012
Aprobación en el Trámite 5 por parte del 36.º período de sesiones de la CAC	2013
Examen del proyecto de norma por parte de la 19.ª reunión del CCASIA	2014
Aprobación como norma regional por parte del 38.º período de sesiones de la CAC	2015

Apéndice V**DOCUMENTO DE PROYECTO
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX
PARA EL DURIÓN****1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma**

La elaboración de una norma regional para el durión tiene como objetivo proporcionar orientación esencial en relación con la inocuidad, la calidad esencial, la higiene y el etiquetado de alimentos con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.

2. Pertinencia y oportunidad

El durión ha contribuido en los últimos años al crecimiento de la economía mundial. Se puede plantar y cultivar en muchas áreas del mundo, como por ejemplo los países de la ASEAN y otras zonas tropicales del planeta. La comercialización del durión está aumentando en todo el mundo. Los principales países importadores son China, Indonesia, los Estados Unidos, Brunei Darussalam y Japón.

2.1 Antecedentes

En la 14.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), el Comité convino en solicitar a la Comisión que aprobase el nuevo trabajo sobre Normas del Codex para el Durión. No obstante, el Comité Ejecutivo, en su 61.^a reunión, recomendó que la Comisión remitiese la propuesta de nuevo trabajo para el durión al CCFFV y el CCASIA (ALINORM 08/31/3A, párr.100). El 31.^o período de sesiones de la Comisión acordó devolver la propuesta al CCFFV para recabar más observaciones. La 15.^a reunión del CCFFV no pudo examinar la propuesta debido a que faltaba información relativa al comercio entre países para cumplir los criterios de una norma de ámbito mundial evaluada por el Comité Ejecutivo.

2.2 Criterios

De acuerdo con los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos y las Directrices sobre la Aplicación de los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos Aplicables a los Productos, en el momento en que se propone una norma regional, deben aportarse pruebas bien documentadas y objetivas de que hay un comercio intrarregional significativo, y de que no existe comercio significativo entre otras regiones o dentro de ellas (datos mostrados en la Sección 4 a) y 4 c)).

3. Aspectos principales que deben tratarse

La norma regula aspectos esenciales de calidad e inocuidad.

4. Evaluación a la luz de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**a) Volumen de producción y consumo en distintos países, y volumen y características del comercio entre países**

El comercio internacional del durión, especialmente en Asia, ha aumentado considerablemente desde 2007. En consecuencia, debería estudiarse la creación de una norma regional para este producto, tal como demuestran las cifras sobre exportaciones que se adjuntan. El volumen de las exportaciones de durión fresco en 2007 fue de 154 045 000 kg. En 2008, el volumen aumentó en 48 720 000 kg con respecto a 2007. En 2009 se mantuvo la tendencia: el volumen de exportaciones creció en 53 045 000 kg en relación con el año anterior. El durión puede exportarse en estado fresco, congelado, en pasta o frito.

Cuadro 1. Volumen de exportaciones de todos los productos a base de durión en el período 2007-2010

Cantidad: kilogramos, Valor: 1 000 USD

Tema	2007		2008		2009		2010 (ene-sep)	
	Cantidad	valor estimado						
1. durión fresco	154 407 000	85 560	203 127 000	104 380	256 172 000	137 150	182 190 000	109 350
2. durión congelado	12 909 000	14 050	16 311 000	13 890	19 768 000	17 020	13 532 000	15 800
3. durión crujiente	682 000	2 560	524 000	4 100	490 000	4 830	299 000	3 740
4. durión en pasta	9 224 000	13 840	2 598 000	5 090	3 142 000	6 080	2 363 000	5 480
Total	177 222 000	116 000	222 560 000	127 460	279 572 000	165 080	198 384 000	134 360

Referencia: Departamento de Aduanas de Tailandia Disponible en: www.customs.go.th**b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional**

Como productores de esta fruta, los países de la ASEAN habían armonizado las normas para el durión. No obstante, para favorecer los intereses de los consumidores y el comercio en Asia, se considera necesario establecer una norma regional para el durión que se utilice como una norma común para la región a fin de promover el entendimiento en el comercio internacional y prevenir las barreras comerciales. Además, muchas autoridades con competencias en la materia no están familiarizadas con los duriones, lo que provoca problemas en la inspección de la calidad y la inocuidad.

c) Mercado internacional o regional potencial

El potencial mercado internacional o regional ha aumentado en los últimos cinco años. Los principales importadores de durión fresco de Tailandia son China, Hong Kong e Indonesia; y de durión congelado son los Estados Unidos, Australia y China. El valor de las exportaciones de durión de Tailandia dentro de la región de ASIA, que equivale a más del 97 % del valor de las exportaciones, superó los 85 millones de USD en 2007 y ha seguido aumentando considerablemente en los años posteriores.

Cuadro 2 Mercado del durión fresco tailandés en el período 2007-2010

Valor: USD

Región	PAÍS	2007	2008	2009	2010 (ene-sep)	porcentaje del comercio Asia y otros
Asia	CHINA	44 741 832,67	51 725 019,57	67 997 734,37	66 921 051,30	98 %
	HONG KONG	17 882 556,03	24 482 961,23	39 358 893,37	21 632 726,37	
	INDONESIA	12 677 743,97	15 071 303,93	19 516 765,17	14 206 362,97	
	BRUNEI DARUSSALAM	136 768,10	744 177,27	762 843,00	418 176,17	
	JAPÓN	339 430,67	394 877,37	387 018,63	316 134,70	
	Otros	7 898 495,37	9 038 175,60	7 094 631,87	4 124 389,63	
	Subtotal	83 676 826,80	101 456 514,97	135 117 886,40	107 618 841,13	
Otros	ESTADOS UNIDOS	1 490 086,37	2 297 995,37	1 562 152,97	1 399 857,17	2 %
	AUSTRALIA	66 577,33	389 306,33	117 810,93	127 609,90	
	NUEVA ZELANDIA	-	19 977,97	110 634,10	74 977,77	
	ALEMANIA	10 160,27	15 592,63	81 573,83	65 707,47	
	Otros	283 449,87	220 156,50	156 815,40	91 960,90	
	Subtotal	1 850 273,83	2 943 028,80	2 028 987,23	1 760 113,20	
TOTAL	85 527 100,63	104 399 543,77	137 146 873,63	109 378 954,33		

Referencia: Departamento de Aduanas, Tailandia. Disponible en: www.customs.go.th

Cuadro 3 Volumen de durión en cuarentena de Japón

		Cantidad: toneladas		
	PAÍS	2007	2008	2009
Fresco	Tailandia	278	208	189
	Polonia	<1	<1	<1
	Viet Nam	<1	<1	<1
	Singapur	<1	<1	<1
	Malasia	<1	<1	<1
Congelado	Tailandia	5	2	3
	Indonesia	<1	<1	<1
	Malasia	<1	<1	<1

Referencia: Estadísticas sobre cuarentenas fitosanitarias. Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón

d) Posibilidades de normalización del producto

Dado que el CCFFV ha establecido diversas normas para frutas tropicales como por ejemplo el mango, el longán y el rambután, sería adecuado elaborar una norma regional para el durión, que también tiene un comercio de gran volumen en Asia.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Los duriones son la fruta fresca de consumo generalizado en esta región. La presente norma protegerá principalmente a los consumidores en lo que respecta a las cualidades esenciales, como por ejemplo el nivel adecuado de madurez exigido por los consumidores, y el LMR de plaguicidas para los países importadores.

Pueden producirse complicaciones entre las autoridades de estos países importadores por el hecho de que no entiendan o conozcan suficientemente las características de esta fruta para comprender cuál es el nivel adecuado de LMR que debe establecerse o aplicarse a los duriones importados. En consecuencia, el establecimiento de una norma para el durión, cuyo comercio se ha extendido por toda Asia, incrementará significativamente la seguridad de los consumidores.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Esta propuesta se aplica únicamente al durión fresco y entero. El durión fresco y entero recibe prioridad porque su volumen de comercio es el mayor con respecto a otras formas de presentación del producto, en concreto el durión congelado, el durión frito y la pasta de durión. Para estos otros productos, podrían haber propuestas de elaboración de normas en el futuro, dependiendo de la situación de su comercio.

(g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

Ya se ha aprobado una norma relativa al durión como una norma armonizada de la ASEAN.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El anteproyecto de norma regional para el durión se corresponde con el plan estratégico del CCASIA (2008-2013) en:

- el Objetivo 5, Medida 5.2: “Incrementar la concienciación acerca de la importancia del Codex entre las partes interesadas pertinentes”;
- el Objetivo 6, Medida 6.2: “Determinar productos alimentarios específicos de interés para la región que precisen una regulación normativa con objeto de proteger la salud de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos”.

La propuesta también cumple con el Objetivo 1 de la Parte 2 del Plan estratégico de la CAC para 2008-2013: “fomentar buenos marcos normativos”, medida 1.2 “revisión y desarrollo de normas y textos afines del Codex para la calidad alimentaria”. Esta medida tiene por objeto garantizar que las normas elaboradas tengan un carácter genérico y de que, sin perjuicio de su amplitud, reflejen las variaciones mundiales y se centren en las características esenciales para evitar que sean excesivamente prescriptivas y que restrinjan el comercio en mayor medida de lo necesario.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

En su 30.º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius acordó que la conversión de una norma regional en una norma mundial debería considerarse después de su aprobación en el Trámite 8, a petición de los miembros o un comité coordinador del Codex o por recomendación del comité competente para el producto en cuestión (ALINORM 07/30/REP).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé ninguna aportación externa.

8. Identificación de cualquier necesidad de aportación técnica a la norma de órganos externos

Ninguna necesidad de aportación técnica por parte de órganos externos

9. El calendario propuesto para la ultimación del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta para su aprobación en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión

Procedimientos	Tiempo
Aprobación de nuevo trabajo por parte del 34.º período de sesiones de la CAC	2011
Examen por parte de la 18.ª reunión del CCASIA	2012
Aprobación en el Trámite 5 por parte del 36.º período de sesiones de la CAC	2013
Examen del proyecto de norma por parte de la 19.ª reunión del CCASIA	2014
Aprobación como norma regional por parte del 38.º período de sesiones de la CAC	2015