

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP17/ASIA

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

40.º período de sesiones

Centro Internacional de Conferencias (CICG), Ginebra (Suiza)

17 - 22 de julio de 2017

INFORME DE LA 20.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Nueva Delhi (India)

26-30 de septiembre de 2016

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Siglas.....	página iii
Informe de la 20. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura.....	2 - 5
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	6
Discurso principal sobre la función del Codex en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario en la región de Asia: medidas futuras (tema 2 del programa)	9 - 16
Situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en los países de la región (tema 3a del programa)	
Priorización de necesidades en la región y posibles enfoques para su abordaje (tema 3b del programa).....	17 - 34
Utilización de las normas del Codex en la región: pertinencia de las normas regionales existentes y necesidad de nuevas normas (tema 4 del programa).....	35 - 45
Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 5 del programa)	46 - 60
Labor del Codex de importancia para la región (tema 6 del programa)	61 - 72
Seguimiento de la aplicación del Plan estratégico del Codex (tema 7 del programa)	73 - 88
Anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori (tema 8 del programa)	89 - 95
Anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (tema 9 del programa)	96 - 98
Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para el <i>makgeolli</i> (tema 10 del programa)	99 - 107
Documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para el <i>natto</i> (tema 11 del programa)	108 - 111
Nombramiento del Coordinador (tema 12 del programa)	112
Otros asuntos (tema 13 del programa)	113 - 129
Fecha y lugar de la próxima reunión (tema 14 del programa)	130

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes.....	página 18
Apéndice II: Discurso principal de la Sra. Noraini binti Dato' Mohd. Othman, Directora Superior de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Sanidad de Malasia	página 30
Apéndice III: Modificaciones de las normas regionales del CCASIA	página 34
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori	página 35
Apéndice V: Anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia	página 41

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros / CCEXEC73 CAC40	Observaciones /Aprobación	Anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori	N14-2011	5/8	95, Apéndice IV
		Anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia	N05-2013	5/8	98, Apéndice V
CAC40	Aprobación	Modificaciones de las normas regionales del CCASIA	CODEX STAN 298R-2009 CODEX STAN 306R-2011 CODEX STAN 322R-2015	-	52, 55 y 58, Apéndice III
CCFH48	Aprobación	Secciones pertinentes del anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia	N05-2013	-	98, Apéndice V
CCFA49 / CCFL44	Aprobación	Disposiciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado del anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori	N14-2011	-	95, Apéndice IV
CCMAS38		Métodos de análisis y muestreo del anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori, para su inclusión en los <i>Métodos de análisis y de muestreo recomendados</i> (CXS 234-1999)			
CAC40	Nombramiento	Se recomendó que se volviera a nombrar a la India Coordinador para Asia.			112
CCEXEC73	Información	Se reafirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para fijar un orden de prioridades en sus actividades.			50
Presidenta y Vicepresidentes de la CAC	Información	Se realizaron aportaciones y observaciones sobre la preparación del nuevo Plan estratégico.			81 - 88
Coordinador del CCASIA CCASIA21	Información	Informar sobre el estado de ejecución de las actividades del Plan estratégico de importancia para el CCASIA.			76
República de Corea CCASIA21	Reformulación	Revisar el documento de debate y el documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional para las bebidas a base de arroz con bajo contenido de alcohol (tipos turbios).			107
Japón CCASIA21		Revisar el documento de debate y el documento de proyecto sobre la elaboración de una norma regional para productos de soja fermentados con la bacteria <i>Bacillus subtilis</i> .			111
China CCASIA21		Revisar el documento de debate y el documento de proyecto sobre la elaboración de normas regionales para los <i>jiaozi</i> (raviolis chinos) congelados rápidamente.			115
		Revisar el documento de debate y el documento de proyecto sobre la elaboración de una norma o un código de prácticas regional para el <i>zongzi</i> (relleno de arroz).			118
Coordinador del CCASIA	Información	Señalar a la atención del Comité Ejecutivo en su 73. ^a reunión la propuesta de tomar en consideración una presidencia conjunta en ausencia de mecanismos de copatrocinio.			124
CCEXEC73	Información	Se tomó nota de la información facilitada por los miembros del CCASIA sobre el seguimiento del Plan estratégico del Codex.			76
		Se apoyó en general la propuesta de convertir la <i>Norma regional para la salsa de ají</i> en una norma mundial.			128
		Se respaldó la elaboración de una norma mundial para el longán secado y, en caso de que la Comisión decidiera no convocar una reunión presencial del CCPFV, la elaboración de una norma regional.			49

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros de la FAO y la OMS	Información	Se llegó a un acuerdo respecto de la lista de cuestiones decisivas y cuestiones nuevas como prioridades para la región; se tomó nota de la necesidad de estudiar las formas y los medios para el intercambio de estas experiencias; se respaldó la creación de una red; y se apoyó la necesidad de intensificar la colaboración regional.			24
		Se tomó nota de las distintas propuestas formuladas durante el debate a fin de que se examinara en mayor detalle la plataforma en línea para el intercambio de información sobre los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos, observándose a la vez que en general se apoyaba la estructura de la misma.			34

SIGLAS

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
ASEAN	Asociación de Naciones del Asia Sudoriental
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CRD	Documento de sala
FFC	Fondo fiduciario del Codex
GTe	grupo de trabajo electrónico
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
NGCTAP	Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
GSLPF	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados
OIEA	Organismo Internacional de Energía Atómica
SIN	Sistema internacional de numeración
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
PMA	países menos adelantados
LICs	países de ingresos bajos
LMR	Límite máximo de residuos
NSB	Órgano nacional de normalización
GTP	grupo de trabajo presencial
CCR	Comité Coordinador Regional
SOP	Procedimiento normalizado de actuación
PEID	pequeños Estados insulares en desarrollo
OE	objetivo estratégico
OMS	Organización Mundial de la Salud
GT	grupo de trabajo

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) celebró su 20.^a reunión en Nueva Delhi (India), del 26 al 30 de septiembre de 2016, por amable invitación del Gobierno de la India. El Sr. Sanjay Dave, Consultor de la Autoridad de Normas e Inocuidad Alimentarias de la India, presidió la reunión, a la que asistieron delegados procedentes de 18 Estados miembros, cuatro Estados miembros de fuera de la región, un país observador y siete organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes, incluidos los representantes de la FAO y la OMS y los miembros de las Secretarías, figura en el Apéndice I.

APERTURA

2. El Presidente dio la bienvenida a los delegados y pronunció su discurso inaugural.
3. El Excelentísimo Señor Jagat Prakash Nadda, Ministro de Salud y Asistencia Familiar de la Unión del Gobierno de la India, dio la bienvenida a los participantes y declaró abierta la reunión. En su discurso inaugural, el Ministro de la Unión recordó el 10.^o aniversario de la aplicación de la Ley de inocuidad y normas alimentarias y las 10 nuevas iniciativas anunciadas por la Autoridad de Normas e Inocuidad Alimentarias de la India con miras al fortalecimiento del sistema nacional de control de los alimentos en el país.
4. El Ministro recordó la importante función del Codex de proteger la salud humana y garantizar prácticas leales en el comercio internacional de alimentos así como la importancia de la armonización de las normas nacionales con las normas del Codex, proceso que la India ya había iniciado.
5. También se dirigieron a los asistentes a la reunión el Excelentísimo Sr. Faggan Singh Kulaste, Ministro de Estado de Salud y Asistencia Familiar del Gobierno de la India, el Sr. Ashish Bahuguna, Presidente de la Autoridad de Normas e Inocuidad Alimentarias de la India, la Sra. Awilo Ochieng Pernet, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius, el Sr. Shyam Bahadur Khadka, Representante de la FAO ante la India y la Dra. Poonam Khetrapal Singh, Directora Regional de la OMS para la India.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)¹

6. El Comité Coordinador aprobó el programa provisional como programa de la reunión con la adición de los siguientes asuntos :
 - a) En el tema 5:
 - la elaboración de una norma para el longán secado (propuesta de Tailandia).
 - b) En el tema 13:
 - un nuevo trabajo sobre los "jiaozi (raviolis chinos) congelados rápidamente" y el "zongzi" (propuestas de China);
 - un documento de debate sobre la copresidencia de reuniones de los comités del Codex (propuesta del Presidente del Comité Coordinador);
 - la conversión de la *Norma regional para la salsa de ají* (CODEX STAN 306R-2011) en una norma mundial (propuesta de la India);
 - información sobre las actividades del OIEA de importancia para el CCASIA.
7. Además, el Comité Coordinador convino en examinar:
 - los temas 3 a) y 3 b) conjuntamente;
 - el documento CX/ASIA 16/20/14, elaborado por la OMS, en el marco del tema 5.
8. El Comité Coordinador también acordó crear un Grupo de trabajo de la reunión, presidido por la República de Corea y que trabajaría solo en inglés, con el objeto de examinar las cuestiones pendientes relacionadas con el informe del grupo de trabajo presencial (GTp) sobre el anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori (documento de sala [CRD1]) y formular recomendaciones al respecto.

¹ [CX/ASIA 16/20/1.](#)

DISCURSO PRINCIPAL SOBRE LA FUNCIÓN DEL CODEX EN EL FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL ALIMENTARIO EN LA REGIÓN DE ASIA: MEDIDAS FUTURAS (tema 2 del programa)²

9. El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó este tema señalando a la atención del Comité Coordinador el proceso de revitalización que se estaba llevando a cabo en todos los Comités Coordinadores Regionales (CCR). La inclusión de un discurso principal constituye una actividad clave en el marco del proceso de "revitalización" y tiene por objeto propiciar el debate y el intercambio de información sobre un tema de interés para la región. Al presentar el tema, el representante puso de relieve el proceso consultivo emprendido por la FAO y la OMS junto con el Coordinador Regional y la Secretaría del Codex para la elección del tema y el ponente del discurso principal ponente.
10. La Sra. Noraini binti Dato Mohd Othman, Directora Superior de la División de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Sanidad de Malasia, pronunció el discurso principal sobre el tema "Función del Codex en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario en la región de Asia: medidas futuras" (Apéndice II). Tras su exposición se abrió un debate general facilitado por la representante de la OMS, en nombre de la FAO y la OMS.
11. Muchos miembros del Comité Coordinador expresaron su agradecimiento a la ponente principal por haber dado un discurso exhaustivo y estimulante y tomaron nota de la importancia de tener periódicamente la oportunidad de celebrar estos fructíferos debates en futuras reuniones del CCASIA.
12. Las intervenciones de los participantes se centraron en las tres esferas siguientes:

Estructuras y gobernanza del sistema de control alimentario

13. En el debate se destacaron las dificultades a las que se enfrentan los países en sus esfuerzos por fortalecer los sistemas de control alimentario a fin de armonizar la legislación y la reglamentación nacionales con las normas internacionales establecidas por el Codex (se volvería a debatir este aspecto en el tema 3). Si bien la FAO y la OMS ya habían encontrado una serie de soluciones para abordar estos desafíos, era necesario seguir trabajando, por ejemplo, en el establecimiento de vínculos entre las iniciativas y actividades nacionales, subregionales y regionales en materia de inocuidad de los alimentos.

Creación de capacidad nacional en cuestiones relacionadas con el Codex

14. En el debate se destacó el papel que los países con una experiencia sólida en el Codex podrían desempeñar al facilitar la participación efectiva de otros países de la región. Además del hermanamiento o asesoramiento entre países, los contactos entre los delegados procedentes de Asia podrían facilitarse no solo en el ámbito de los encargados de formular las políticas (por ejemplo, en las reuniones del Comité Coordinador) sino también a nivel técnico (por ejemplo, en reuniones de comités del Codex). El Coordinador Regional, como miembro del Grupo asesor del Fondo fiduciario 2 del Codex (FFC2), podría canalizar las opiniones de los Estados miembros y mejorar la ejecución del FFC2. El Comité Coordinador tomó nota de que sería posible seguir debatiendo este tema en el acto paralelo sobre el FFC2, que tendría lugar el 28 de septiembre de 2016.

Intercambio de información y creación de redes

15. Los Estados miembros manifestaron su disposición a compartir su experiencia con otros países y a extraer enseñanzas de las experiencias de estos respecto de la utilización del Codex como punto de partida para fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos. Además de la red de intercambio de información que la Secretaría del Codex, en colaboración con la FAO y la OMS, está estableciendo (por ejemplo, la plataforma en línea para el intercambio de información sobre los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos descrita en el documento CX/ASIA 16/20/3 Add.1), el intercambio de información y la creación de redes se podrían promover en diversos foros, como talleres regionales y actos paralelos temáticos que la FAO y la OMS podrían organizar como actos independientes o de manera conjunta con las reuniones del Comité Coordinador. El Coordinador Regional podría facilitar el intercambio de información a través de actividades de creación de redes en el período entre las reuniones del Comité Coordinador.
16. El Presidente concluyó el examen del tema dando las gracias a la Sra. Othman por su inspirador discurso principal y al Comité Coordinador por el animado debate que había mantenido.

² [CX/ASIA 16/14/2](#).

SITUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS PAÍSES DE LA REGIÓN (tema 3a del programa)³**PRIORIZACIÓN DE NECESIDADES EN LA REGIÓN Y POSIBLES ENFOQUES PARA SU ABORDAJE (tema 3b del programa)⁴**

17. La representante de la OMS, en nombre de la FAO y la OMS, recordó la petición que había hecho la Comisión en su 38.º período de sesiones a la FAO y la OMS de que, junto con la Secretaría del Codex, elaboraran una serie de preguntas sobre cuestiones y prioridades de los países y llevaran a cabo un análisis de la información recopilada a fin de ofrecer una visión general de las semejanzas y diferencias respecto de las cuestiones nuevas y decisivas.

Debate

18. Los miembros del Comité Coordinador debatieron las siguientes preguntas:

¿Está de acuerdo en que las prioridades son las seis cuestiones críticas y emergentes prioritarias determinadas o considera que existen más?

19. Hubo un acuerdo general de los miembros del Comité Coordinador respecto de las seis cuestiones críticas y emergentes más importantes relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos determinadas en el documento CX/ASIA 16/20/4, a saber: la falta de una capacidad adecuada de recursos en el ámbito de la inocuidad y calidad de los alimentos; la contaminación de los alimentos; los sistemas de control alimentario; la política de inocuidad de los alimentos; la resistencia a los antimicrobianos; y las nuevas tecnologías. Se mencionaron las siguientes cuestiones adicionales: la sostenibilidad del asesoramiento científico prestado al Codex; el fomento de la capacidad de los laboratorios, en especial para abordar las cuestiones nuevas y emergentes relacionadas con la inocuidad de los alimentos; la nutrición, en particular por lo que hace a la carencia grave de micronutrientes en muchos países de la región; las deficiencias en la coordinación y sensibilización de las principales partes interesadas; la respuesta ante situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria durante desastres y calamidades naturales; el cambio climático; la falta de claridad en las normas nacionales establecidas por los órganos nacionales de normalización en cuanto a los requisitos reglamentarios; la capacidad limitada de los laboratorios; el fortalecimiento de la comunicación en vista de la intensa actividad de los medios sociales; y la venta de alimentos por Internet.
20. Asimismo, se tomó nota de la necesidad de distinguir entre la contaminación de los alimentos y la adulteración o fraude alimentario, debido a su diferencia fundamental en cuanto a intencionalidad.

¿Compartiría mejores prácticas o enseñanzas adquiridas de su experiencia, especialmente en relación con la inocuidad de los alimentos?

21. Los miembros del Comité Coordinador manifestaron su firme voluntad de intercambiar experiencias y buenas prácticas con otros países. Asimismo, tomaron nota de las experiencias y enseñanzas compartidas por algunos miembros en los siguientes ámbitos: el desarrollo de sistemas nacionales de control de los alimentos; la formulación de legislación alimentaria; el fortalecimiento de las actividades relacionadas con las normas del Codex; la calidad de la recolección de datos; la elaboración de directrices para la gestión de crisis; y el establecimiento de mecanismos de coordinación. La FAO y la OMS también facilitaron información sobre proyectos pertinentes emprendidos a nivel nacional, bilateral y regional.

¿Qué enfoques innovadores o medidas complementarias propondría para abordar las cuestiones prioritarias indicadas?

22. Los miembros del Comité Coordinador mencionaron los problemas de acceso a la información, por ejemplo, en relación con la evaluación y gestión de riesgos y la capacidad de los laboratorios, entre otras cosas. Entre las propuestas formuladas sobre el acceso a la información se incluyó la creación de un depósito de prácticas en relación con la plataforma en línea de la FAO y la OMS sobre controles de la inocuidad de los alimentos, así como otras redes o plataformas mundiales y regionales de la FAO y la OMS y otros órganos regionales. También se sugirió la organización de actos paralelos, cursos de capacitación y reuniones presenciales para que los países intercambiaran información.

³ [CX/ASIA 16/20/3](#); [CX/ASIA 16/20/3 Add.1](#); Observaciones de la India ([CRD9](#)).

⁴ [CX/ASIA 16/20/4](#).

¿Qué beneficio tendría abordar una o varias de las cuestiones prioritarias a escala regional?

23. Los miembros del Comité Coordinador examinaron diferentes métodos de cooperación regional para hacer frente a estas cuestiones prioritarias. Entre las propuestas formuladas, se sugirió la posibilidad de agrupar a países que tuvieran sistemas de control de los alimentos en una fase similar de desarrollo, aprender de las experiencias de grupos subregionales como la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) y estudiar la manera en que los Estados miembros más fuertes podrían adoptar una actitud más proactiva en la organización de cursos de capacitación o talleres de manera más oficial. Se destacaron los beneficios de satisfacer mejor las necesidades de los países; sin embargo, también se mencionó que mezclar países en distintas fases de desarrollo permitiría a los países menos avanzados beneficiarse y aprender de las experiencias y enseñanzas adquiridas por los más avanzados.

Conclusión

24. El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, concluyó el debate tomando nota de que el Comité Coordinador:
- había manifestado la necesidad de ampliar la lista de las cuestiones nuevas y decisivas prioritarias para la región de modo que abarcara los siguientes temas:
 - la falta de una capacidad adecuada en materia de recursos para prestar a los países una asistencia sostenible desde el punto de vista de la inocuidad y calidad de los alimentos, y el fomento de la capacidad de los laboratorios de abordar las nuevas cuestiones de inocuidad de los alimentos (evaluación y gestión de riesgos);
 - la contaminación de los alimentos;
 - la adulteración de productos alimenticios y el fraude alimentario;
 - los sistemas de control de los alimentos, con inclusión de la capacidad de responder a situaciones de emergencia y desastres;
 - los medios sociales y las empresas de venta de alimentos en línea;
 - la función de los órganos nacionales de normalización y de las normas reglamentarias, así como la sinergia entre ambos;
 - la elaboración y aplicación de políticas en materia de inocuidad alimentaria y nutrición;
 - la resistencia a los antimicrobianos, en relación con la inocuidad alimentaria;
 - las nuevas tecnologías, incluida la determinación de toda la secuencia del genoma;
 - los aspectos del cambio climático relacionados con la inocuidad de los alimentos;
 - había sido informado de la gran cantidad de mejores prácticas que los miembros habían iniciado para abordar las cuestiones indicadas más arriba, y había tomado nota de la necesidad de estudiar las formas y los medios para el intercambio de estas experiencias;
 - había brindado apoyo a la creación de una red a la vez que había reconocido la importancia de entablar vínculos con las redes ya establecidas;
 - había respaldado la necesidad de intensificar la colaboración regional, posiblemente agrupando a países a fin de satisfacer mejor sus necesidades de creación de capacidad y extrayendo enseñanzas de algunos grupos subregionales como la ASEAN; había destacado asimismo la utilización de las plataformas y redes regionales y subregionales existentes.

Plataforma en línea para el intercambio de información sobre los sistemas de control de la inocuidad alimentaria

25. El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó el tema y explicó que el uso y la finalidad principales de la plataforma consistían en facilitar el intercambio de información entre los Estados miembros. Entre los usos secundarios figuraba el de informar a la FAO y la OMS sobre las necesidades de los países en materia de creación de capacidad. El representante hizo hincapié en que el éxito de la plataforma depende de que los Estados miembros carguen activamente información en la plataforma y la actualicen.
26. El representante recordó que hacía poco que se había puesto en marcha el prototipo de plataforma (en mayo de 2016) y que los países apenas habían empezado a alimentar la plataforma con datos, por lo que era pronto para evaluar su utilidad y sostenibilidad.

27. Se pidió a los miembros del Comité Coordinador que proporcionaran observaciones y comentarios sobre el prototipo de plataforma (Anexo del documento CX/ASIA 16/20/3 Add.1), en particular sobre los aspectos siguientes: i) idoneidad del prototipo para los fines previstos; ii) adecuación de las preguntas formuladas; iii) necesidad de incluir preguntas adicionales; iv) propuestas de mejora.

Debate

28. En general, los miembros del Comité Coordinador consideraron que el prototipo de plataforma era apropiado para el intercambio de información. Se observó que podría mejorarse la presentación de algunas preguntas para que se adecuara mejor a sus fines añadiendo información adicional; por ejemplo, en la pregunta 8 (P.8) sobre laboratorios oficiales se podría añadir información sobre expertos. También se plantearon preguntas acerca de la idoneidad de la plataforma para el intercambio de información sobre mejores prácticas. Asimismo, se propuso añadir información sobre la coordinación entre las autoridades competentes.
29. El representante de la FAO hizo hincapié en que la plataforma presentada era un prototipo y en que, en esta etapa, era importante que la FAO y la OMS entendieran el tipo de información a la que los países querían acceder y la carga de trabajo que entrañaba facilitar esta información periódicamente.
30. En cuanto a la idoneidad de las preguntas, la representante de la OMS aclaró que los ocho interrogantes de la P.11 se ajustaban a los recogidos en la versión en vigor de la herramienta de presentación de informes anuales de autoevaluación del Reglamento Sanitario Internacional, que se hallaba en curso de revisión. La intención era modificar la P.11 utilizando la herramienta actualizada de presentación de informes anuales de autoevaluación del Reglamento, que estaría disponible el año siguiente.
31. En lo concerniente a la necesidad de añadir preguntas, los miembros del Comité Coordinador propusieron incluir preguntas sobre los siguientes temas: comunicación de riesgos (hasta el momento el cuestionario solo abarcaba aspectos relacionados con la evaluación de riesgos, la gestión de riesgos y la vigilancia); sistemas de gestión de crisis, incluidos los protocolos; mecanismos de coordinación entre la autoridad o autoridades competentes y los consumidores y la industria; y enlaces en línea a las legislaciones de los países.
32. También se destacó la necesidad de elaborar listas depósito de expertos, por ejemplo, de expertos de laboratorio; sin embargo, se cuestionó la viabilidad de la elaboración y el mantenimiento de tales listas. Al respecto se señaló que una solución posible sería crear listas de expertos por categorías.
33. Por lo que respecta a las mejoras y el desarrollo futuro, se propuso examinar la plataforma periódicamente para comprobar su eficacia y utilidad; más tarde, durante su actualización constante, se podría considerar la ampliación de su alcance en el futuro para añadir información sobre mecanismos y protocolos de "retirada y rastreabilidad".

Conclusión

34. Al concluir el debate, el Presidente observó que:
- se apoyaba en general la estructura de la plataforma;
 - la FAO y la OMS habían tomado nota de las distintas propuestas planteadas durante el debate sobre el examen ulterior de la plataforma;
 - el acto paralelo sobre la revitalización de los comités coordinadores regionales y el fortalecimiento del establecimiento de normas y la aplicación de las normas del Codex, que se celebraría el 30 de septiembre de 2016, brindaría a los miembros del Comité Coordinador nuevas oportunidades de debatir y formular propuestas sobre mecanismos para la recopilación y el intercambio de información.

UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LA REGIÓN: PERTINENCIA DE LAS NORMAS REGIONALES EXISTENTES Y NECESIDAD DE NUEVAS NORMAS (tema 4 del programa)⁵

35. La Secretaría recordó que este tema figuraba en el programa de los seis CCR y que se había utilizado una encuesta electrónica (empleando el programa informático SurveyMonkey), elaborada conjuntamente con la FAO y la OMS, a fin de mejorar la recopilación de datos sobre el uso de las normas del Codex por parte de los miembros, lo que había permitido un análisis y una representación de datos más sencillos.
36. Asimismo, la Secretaría explicó que la encuesta se había centrado en determinadas normas, ampliamente conocidas y representativas de sus respectivas categorías, a saber: i) normas numéricas (LMR de plaguicidas en los alimentos y piensos); ii) normas de asuntos generales (la *Norma general para los aditivos alimentarios*, la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* y la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*); iii) los *Principios generales de higiene de los alimentos*.

⁵ [CX/ASIA 16/20/5](#); Observaciones de la India ([CRD9](#)); Indonesia ([CRD10](#)).

37. El Presidente felicitó a los miembros del Comité Coordinador por la elevada tasa de respuesta a la encuesta (un 61 %), lo que demostraba el interés considerable que el Codex despertaba en la región. Asimismo, tomó nota del alto nivel de armonización de la legislación nacional con los textos del Codex, lo que representaba una buena base de referencia para la realización de mejoras continuas. El Presidente también recordó el debate anterior del Comité Coordinador (tema 3) sobre las formas de superar las dificultades que tienen los países al utilizar los textos del Codex.
38. La Secretaría presentó el análisis de los resultados de la encuesta, recogido en el documento CX/ASIA 16/20/5, e invitó a los miembros del Comité Coordinador a tomar nota de las conclusiones del análisis y a realizar aportaciones sobre aspectos específicos de la encuesta.

Debate

Estructura y enfoque

39. Los miembros del Comité Coordinador expresaron su satisfacción con la estructura y el enfoque de la encuesta y comentaron que esta reflejaba adecuadamente la aplicación del Codex a escala internacional. Se mencionó la necesidad de incluir una pregunta sobre las razones por las que no se utilizaban las normas del Codex, así como la de diferenciar entre el caso de un país que no empleara los textos del Codex porque no eran pertinentes y el de un país que no los considerara adecuados. También se propuso añadir una pregunta sobre los motivos de la adopción parcial un texto del Codex.
40. En respuesta a varias preguntas, la Secretaría aclaró lo siguiente: al diseñar la encuesta se había preferido simplificar las preguntas en lugar de intentar abarcar todos los distintos "grados" de adopción de los textos del Codex; el término "adoptado parcialmente" se aplicaba a distintas situaciones, por ejemplo, cuando un país utilizaba solo algunas disposiciones (como determinados LMR para plaguicidas o disposiciones concretas de una norma), ya que las demás no eran pertinentes o eran difíciles de aplicar; se había realizado la misma encuesta en las seis regiones del Codex, por lo que sería posible comparar y consolidar sus resultados a escala mundial; los resultados de la encuesta estaban a disposición del público.
41. La representante de la OMS explicó que la encuesta había proporcionado información útil que podría ser empleada por la FAO y la OMS para justificar su asignación presupuestaria al Codex, esto es, al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

Utilización de los resultados

42. Los miembros del Comité Coordinador señalaron que los resultados de la encuesta y el análisis eran útiles y debían publicarse en línea. También se propuso almacenar la información suministrada por los miembros en línea de modo que se pudiera actualizar periódicamente.

Alcance de la próxima encuesta

43. Los miembros del Comité Coordinador formularon las siguientes propuestas sobre los elementos que debía abarcar la próxima encuesta: uno o dos alimentos básicos principales; *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999); *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* (CAC/GL 82-2013); normas regionales; LMR para medicamentos veterinarios; y textos sobre la resistencia a los antimicrobianos.
44. También se hizo hincapié en el riesgo de recibir menos respuestas si la encuesta se ampliaba o se hacía demasiado compleja.

Conclusión

45. El Comité Coordinador tomó nota de que las observaciones y propuestas formuladas proporcionarían orientación a la Secretaría del Codex al elaborar la encuesta en el futuro.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 5 del programa)⁶

46. El Comité Coordinador examinó la información proporcionada en los documentos CX/ASIA 16/20/6 y CX/ASIA 16/20/6 Add.1 y tomó nota de que varios asuntos se presentaban a título informativo, mientras que otros se examinarían en el marco de los temas pertinentes del programa.

Elaboración de una norma para el longán secado

47. El Comité Coordinador tomó nota de que el CCPFV, en su 28.^a reunión, había examinado las peticiones de que se revisaran trabajos existentes relativos a las frutas y hortalizas elaboradas, o se elaboraran otros nuevos, junto con la propuesta del país anfitrión de que se aplazaran las reuniones del CCPFV. Asimismo,

⁶ [CX/ASIA 16/20/6](#), [CX/ASIA 16/20/6 Add.1](#), Observaciones del Japón ([CRD5](#)); Tailandia ([CRD7](#)).

observó que la Secretaría del Codex emitiría una carta circular en la que se pediría a los miembros que enviaran observaciones sobre las propuestas de nuevos trabajos que remitieran los miembros, por medio de un documento de proyecto, directamente a la 73.^a reunión del Comité Ejecutivo para su examen crítico. En consecuencia, la Comisión determinaría la necesidad de convocar una reunión presencial del CCPFV sobre la base de los resultados del examen crítico realizado en la 73.^a reunión del Comité Ejecutivo y del volumen de nuevos trabajos aprobados.

48. Tailandia informó al Comité Coordinador de que remitiría el documento de proyecto relativo a la elaboración de una norma mundial para el longán secado al Comité Ejecutivo, para su examen crítico, y a la Comisión para su aprobación. El país expresó su deseo de que el Comité Coordinador emprendiera trabajos sobre el longán secado si a raíz del resultado del examen crítico la Comisión no aprobaba la elaboración de una norma mundial.

Conclusión

49. El Comité Coordinador:

- apoyó la elaboración de una norma mundial para el longán secado;
- apoyó la elaboración de una norma regional para el longán secado en caso de que la Comisión decidiera no convocar una reunión presencial del CCPFV, observando que una norma mundial resultaría más apropiada puesto que este producto se comercializaba a escala mundial;
- acordó que Tailandia preparara un anteproyecto de norma regional para el longán secado a fin de distribuirla con vistas a la recopilación de observaciones en el trámite 3 y someterla a examen en la siguiente reunión (en el caso de que la Comisión aprobara un nuevo trabajo de elaboración de una norma regional).

Seguimiento de la elaboración de normas

50. El Comité Coordinador recordó su respuesta a la pregunta sobre el estado de ejecución del Plan estratégico para 2014-19 (Actividad 1.1.1 sobre la utilización de criterios específicos para la elaboración de normas)⁷ y reafirmó que los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos estipulados en el Manual de procedimiento eran suficientes para fijar un orden de prioridades entre sus trabajos.

Norma regional para el tempe

51. El Comité Coordinador tomó nota de que:

- el CCMAS, en su 37.^a reunión, había decidido mantener el método de análisis AOAC 983.23 para la determinación del contenido en lípidos del tempe;
- los métodos de análisis enumerados en la *Norma regional para el tempe* (CODEX STAN 313R-2013) estaban recogidos en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999).

Conclusión

52. El Comité Coordinador acordó:

- sustituir la lista de métodos de análisis de la *Norma regional para el tempe* (CODEX STAN 313R-2013) con el texto normalizado aprobado por la Comisión en su 39.^o período de sesiones⁸;
- remitir la enmienda a la Comisión para que la aprobara en su 40.^o período de sesiones (Apéndice III, parte 1);
- informar al CCMAS sobre esta decisión.

Norma regional para los productos de soja no fermentados (CODEX STAN 322R-2015)

Cloruro de potasio (Sistema internacional de numeración [SIN 508])

53. El Comité Coordinador tomó nota de la propuesta formulada en la 47.^a reunión del CCFA de eliminar la disposición relativa al cloruro de potasio (SIN 508) en la norma regional, al estar ya contenida en la declaración que precede a la lista de aditivos alimentarios.

Tocoferoles (SIN 307 a,b,c)

⁷ [REP15/ASIA](#), Apéndice III.

⁸ Formato de las normas del Codex sobre productos: Métodos de análisis y muestreo (Manual de procedimiento).

54. El Comité Coordinador tomó nota de:

- la decisión del CCFA en su 47.^a reunión de no aprobar la disposición sobre los tocoferoles, ya que el nivel máximo propuesto (es decir, 20 000 mg/kg) podría superar la IDA;
- la propuesta de incluir una disposición para los tocoferoles con un nivel máximo de 200 mg/kg.

Conclusión

55. El Comité Coordinador acordó:

- eliminar la disposición relativa al cloruro de potasio (SIN 508) e incluir una disposición sobre los tocoferoles (SIN 307 a,b,c) con un nivel máximo de 200 mg/kg;
- remitir las enmiendas a la Comisión en su 40.^o período de sesiones para que las aprobara (Apéndice III, parte 2) y al CCFA para que las respaldara según procediera.

Revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CODEX STAN 306R-2011)

56. El Comité Coordinador tomó nota de la recomendación del CCFA en su 47.^a reunión relativa a la eliminación de las disposiciones sobre el bisulfito de calcio (SIN 227) y el bisulfito de potasio (SIN 228) para las cuales no existían especificaciones correspondientes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

57. El Comité Coordinador observó que el bisulfito de potasio (SIN 228) se utilizaba en algunos países y que, a reserva de que se confirmara la disponibilidad de datos, el CCFA podría incluir la sustancia en la lista de prioridades del JECFA para el establecimiento de especificaciones.

Conclusión

58. El Comité Coordinador acordó:

- eliminar el bisulfito de calcio (SIN 227) y el bisulfito de potasio (SIN 228) de la Norma regional para la salsa de ají (chiles) (CODEX STAN 306R-2011);
- remitir las enmiendas a la Comisión para que las aprobara en su 40.^o período de sesiones (Apéndice III, parte 3).

Relaciones entre las políticas y directrices de la FAO y la OMS y la labor del Codex

59. La representante de la OMS señaló a la atención del Comité Coordinador el debate mantenido en la 70.^a reunión del Comité Ejecutivo sobre si la labor del Codex debería respaldar y no contradecir la aplicación de las políticas, directrices y estrategias mundiales de la FAO y la OMS pertinentes para proteger la salud pública.

60. El Comité Coordinador dio las gracias a la representante por la información y señaló que el asunto se debatiría en la 73.^a reunión del Comité Ejecutivo.

LABOR DEL CODEX DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (tema 6 del programa)⁹

61. El Coordinador presentó el documento CX/ASIA 16/20/7, que contenía un análisis de las respuestas al cuestionario distribuido a los miembros del Comité Coordinador en el que se solicitaba información sobre: i) la participación en las reuniones del Codex desde 2014; ii) propuestas de nuevos trabajos (2014-16); iii) cuestiones relacionadas con la labor del Codex en la región; iv) la disponibilidad de datos en los comités del Codex (2014-16). Asimismo, explicó que para la elaboración del documento había sido necesario recabar información adicional de los informes de las reuniones del Codex celebradas entre los períodos de sesiones 37.^o y 39.^o de la CAC.

Debate

62. Se invitó al Comité Coordinador a examinar las siguientes cuestiones, planteadas a raíz del análisis:

Enfoques para mejorar la eficacia de las reuniones oficiosas de los Estados miembros del CCASIA en paralelo a las reuniones del Codex

63. Los miembros del Comité Coordinador formularon las propuestas siguientes: enviar la invitación directamente a los participantes (además de los puntos de contacto del Codex); entrevistar a los miembros del Comité Coordinador que no pudieron participar en las reuniones oficiosas para determinar las causas y encontrar posibles soluciones; elaborar procedimientos normalizados de actuación, similares a los utilizados por el

⁹ [CX/ASIA 16/20/7](#).

CCLAC, que incluyan procedimientos claros para dar a conocer las posiciones de los miembros; e invitar a los miembros del Comité Coordinador a exponer sus observaciones en el momento de la presentación.

64. El Coordinador para África facilitó información sobre el enfoque adoptado en la región, el cual había dado lugar a una elevada participación en las reuniones oficiosas. En el enfoque se incluían las siguientes medidas: i) la participación de expertos en los temas pertinentes del programa procedentes de cada Estado miembro del CCAFRICA en las reuniones de consulta, celebradas con un margen de tiempo suficiente antes de la reunión del Comité; ii) la distribución de las conclusiones de la reunión a todos los miembros del CCAFRICA para el establecimiento de las posiciones de los países; iii) la celebración de reuniones oficiosas del CCAFRICA cada mañana durante la reunión del Comité a fin de armonizar sus posiciones.
65. Se observó que, debido a la tendencia de los miembros del CCASIA a dar a conocer sus posiciones inmediatamente de la reunión o en la misma fecha de esta, resultaba más difícil determinar los intereses comunes y formular posiciones regionales.

Encontrar maneras adecuadas de lograr la participación en el FFC de los países de la región con derecho a recibir ayuda en pro de la creación de capacidad

66. El Comité Coordinador tomó nota de que la India, Bhután y Nepal habían presentado conjuntamente una solicitud colectiva al FFC2, que fue la única solicitud colectiva presentada.
67. Recordando el debate de los temas 3 a) y 3 b) sobre la necesidad de intensificar la colaboración regional, el Comité Coordinador destacó la importancia del intercambio de información y la colaboración entre los países que tienen una estructura nacional del Codex en un nivel similar de desarrollo a fin de abordar esta cuestión. Se señaló que podían presentarse solicitudes colectivas sobre la base de las necesidades comunes de los países de la región.

Dar prioridad a la labor en las esferas en las que se hayan determinado preocupaciones específicas para la región e iniciar una colaboración regional

68. De la encuesta se desprendió que muchos miembros del CCASIA estaban teniendo dificultades para generar y presentar datos. Para solucionarlo se propuso la generación y presentación conjunta de datos en la región, sin comprometer la calidad de los mismos. Con este objetivo se alentó a los miembros del Comité Coordinador a aprovechar el apoyo prestado por algunos países, por ejemplo, el curso de capacitación impartido en el Japón. También se animó a los miembros a utilizar los datos existentes, como los de los centros colaboradores de la OMS en Asia.

Alentar a los países a elaborar y presentar conjuntamente propuestas de nuevos trabajos de interés común

69. El Comité Coordinador tomó nota de que, si bien el 23 % de las propuestas de nuevos trabajos presentadas a la Comisión entre 2014 y 2016 procedían de países asiáticos, el número de países que presentaban estas propuestas era limitado. De estos datos se desprendía la necesidad de mejorar la capacidad de muchos países por lo que hace a la formulación de propuestas de nuevos trabajos.

Estructura del cuestionario

70. En general, los miembros del Comité Coordinador se mostraron satisfechos con la estructura del cuestionario.

Conclusión

71. El Comité Coordinador convino en pedir al Coordinador que:
- elaborara un proyecto de procedimiento normalizado de actuación para la puesta en común de las posiciones de los miembros en relación con las aportaciones de los miembros del CCASIA; este procedimiento (que sería carácter oficioso y no precisaría la aprobación o aceptación del Comité Coordinador) tendría en cuenta el procedimiento del CCLAC y mantendría al mismo tiempo la flexibilidad de las posiciones de los países;
 - creara una lista de los países dispuestos a ayudar a otros países a generar datos e intentara ajustarla a las necesidades determinadas y prioritarias de la región;
 - creara una lista de los países dispuestos a ayudar a otros miembros del Comité Coordinador a formular las propuestas de nuevos trabajos.
72. Se alentó a los miembros del Comité Coordinador a responder al cuestionario para la siguiente reunión del Comité.

SEGUIMIENTO DE LA APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX (tema 7 del programa)¹⁰

73. La Secretaría recordó que este tema se había incluido en el programa de los seis CCR como parte del proceso de revitalización a fin de brindar apoyo al Comité Ejecutivo en el seguimiento de la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2014-19.
74. Asimismo, explicó que se solicitaban aportaciones en relación con las actividades recogidas en el Apéndice II del documento CX/ASIA 16/20/6, para las cuales no se disponía de información o esta era limitada.

Debate

75. Los miembros del Comité Coordinador formularon observaciones sobre las actividades siguientes:
- Actividad 2.2.1: el Comité Coordinador tomó nota de la conclusión alcanzada por la Comisión en su 38.º período de sesiones por lo que hace a la sostenibilidad del asesoramiento científico prestado al Codex. Se reiteró la importancia del apoyo que la FAO y la OMS prestaban al Codex, así como de su financiación sostenible.
 - Actividad 2.3.4: los miembros del Comité Coordinador confirmaron que se habían creado redes, como el Programa SIMUVIMA/Alimentos y PulseNet, que se venían utilizando desde hacía tiempo.
 - Actividad 2.1.2: los miembros del Comité Coordinador propusieron la inclusión de un nuevo indicador: "número de científicos y expertos técnicos que participan en los grupos de trabajo electrónico".
 - Actividad 3.2.1: los miembros del Comité Coordinador propusieron la inclusión de dos nuevos indicadores: "número de programas llevados a cabo por la FAO y la OMS" y "número de países en los que se establecieron estructuras con el apoyo de la FAO y la OMS".

Conclusión

76. El Comité Coordinador:
- tomó nota de la información proporcionada por los miembros del CCASIA, que se incluiría en el documento de trabajo para remitirlo al Comité Ejecutivo en su 73.ª reunión;
 - acordó tener debidamente en cuenta la viabilidad de la recopilación de la información pertinente al elaborar los indicadores del nuevo Plan estratégico del Codex para 2020-25;
 - pidió al Coordinador que recabara información pertinente e informara sobre el estado de ejecución de las actividades del Plan estratégico de importancia para el Comité Coordinador en la siguiente reunión.

PREPARACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CODEX PARA 2020-25

77. La Secretaría recordó que el Comité Ejecutivo, en su 71.ª reunión: i) había examinado un documento preparado por la Secretaría (CX/EXEC 16/71/6), en el que se recomendaban un proceso y un calendario para elaborar un nuevo Plan estratégico para el período 2020-25; ii) había recomendado que la CAC, en su 39.º período de sesiones, solicitara a la Secretaría que emprendiera el proceso de elaboración del Plan estratégico del Codex para 2020-25 y que el Plan estratégico vigente para 2014-19 se utilizase como punto de partida para el nuevo plan¹¹.
78. El primer paso para la elaboración del nuevo Plan estratégico era que los comités coordinadores FAO/OMS sugirieran posibles metas y objetivos para su examen por parte de la Presidenta y los Vicepresidentes de la CAC, a los que se había encomendado la tarea de preparar un primer borrador del Plan estratégico (sin un plan de ejecución detallado) con vistas a su distribución para recabar observaciones y su examen por el Comité Ejecutivo en 2017. Se pediría a los CCR que formularan observaciones sobre el borrador completo revisado (incluido el plan de ejecución) durante la ronda de reuniones de 2018-19.

Debate

79. El Presidente puso de relieve la importancia del Plan estratégico y pidió a los miembros que examinaran detenidamente las metas y los objetivos a fin de garantizar que el nuevo Plan estratégico fuera más útil para el Comité Coordinador. Además, la Secretaría señaló que las aportaciones del CCASIA al nuevo Plan estratégico eran especialmente significativas en vista de la decisión adoptada por el Comité en su 19.ª reunión de suspender el trabajo de elaboración de su Plan estratégico del Comité para 2015-20 y sustituirlo por la Lista de actividades de interés para el CCASIA.

¹⁰ [CX/ASIA 16/20/8](#); Observaciones del Japón ([CRD5](#)); la India ([CRD9](#)).

¹¹ [REP16/EXEC](#), párrs. 84 y 88.

80. Los miembros del Comité Coordinador opinaron que las cuatro metas del Plan estratégico del Codex para 2014-19 seguían siendo pertinentes, ya que abarcaban todas las esferas importantes de la labor del Codex.
81. Los miembros del Comité Coordinador formularon las siguientes observaciones sobre los objetivos:
- Objetivos 1.1-1.3
82. El Codex debería trabajar principalmente en las cuestiones relativas a su mandato de proteger la salud de los consumidores y al mismo tiempo garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Deben aplicarse estrictamente los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos".
- Objetivos 2.1-2.3
83. Es importante que los miembros aseguren que se presta un asesoramiento científico sostenible a la labor del Codex. La recopilación de datos sólidos y la generación de datos de la región de Asia garantizaría que las normas del Codex reflejasen la situación regional y nacional.
84. Es importante que se valore adecuadamente la comunicación de riesgos.
- Objetivos 3.1-3.2
85. Se sigue concediendo la mayor importancia al aumento de la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex. Celebrar muchas reuniones del Codex podría suponer una carga económica para sus miembros. Debería considerarse la posibilidad de crear un mecanismo para gestionar la labor del Codex relativa a comités sobre productos.
- Objetivos 4.1-4.2
86. Existen algunas superposiciones entre las actividades del Objetivo 4.1 y el OE3.
87. El Comité Coordinador tomó nota de la propuesta de añadir indicadores específicos que mostraran la contribución de las normas del Codex al doble mandato del Codex .

Conclusión

88. El Comité Coordinador:
- acordó que las cuatro metas del Plan estratégico para 2014-19 seguían siendo válidas y pertinentes para el nuevo Plan estratégico;
 - convino en remitir la "Lista de actividades de interés para el CCASIA"¹² a la Presidenta y los Vicepresidentes de la CAC a fin de garantizar que estas actividades se tengan en cuenta en su totalidad en el nuevo Plan estratégico;
 - tomó nota de las observaciones presentadas en esta reunión y señaló la oportunidad que tenían los miembros de formular más observaciones sobre el primer borrador del Plan estratégico antes de que se examinara en la 73.^a reunión del Comité Ejecutivo.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (tema 8 del programa)¹³

89. La República de Corea, en su calidad de Presidente, presentó el informe sobre el anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori (CRD1) elaborado por el GTp, que se había reunido inmediatamente antes de la presente reunión del Comité Coordinador. El Presidente del GTp tomó nota de los principales puntos debatidos y acuerdos alcanzados por el GTp en relación con las secciones siguientes: 2.3, "Tipos de productos"; 3, "Composición esencial y factores de calidad"; 4, "Aditivos alimentarios"; 6, "Higiene"; y 9, "Métodos de análisis y muestreo". El GTp había dejado entre corchetes las secciones 7, "Pesos y medidas", y 8, "Etiquetado" para debatirlas más adelante.
90. El Comité Coordinador señaló asimismo que el GT durante la reunión, establecido para abordar estas cuestiones pendientes, no había logrado llegar a un consenso sobre las dos secciones mencionadas.

Debate

91. El Comité Coordinador examinó el anteproyecto de norma revisado (Anexo del documento CRD1) sección por sección, tomó nota de las observaciones y adoptó las siguientes decisiones:

¹² [REP15/ASIA](#), Apéndice V.

¹³ [CX/ASIA 16/20/9](#); Observaciones de China y el Japón ([CX/ASIA 16/20/9 Add.1](#)); la India ([CRD9](#)); Tailandia ([CRD12](#)); Informe del GTp sobre el anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori ([CRD1](#)).

- Eliminó el texto relativo a otros métodos de aplicación de calor de la subsección 2.3.2, "Productos de alga nori tostada", ya que el término "tostado" describe adecuadamente el proceso al que se someten estos productos.
- Eliminó "aromatizantes y coadyuvantes de elaboración" de la Sección 4.1, pues el término *aditivos alimentarios* englobaba tanto los aromatizantes como los coadyuvantes de elaboración, en el entendimiento de que no está permitido ningún aromatizante ni coadyuvante en los productos de alga nori secada ni en los de alga nori tostada.

92. El Comité Coordinador debatió las dos secciones, que se dejaron entre corchetes, de la manera que se expone a continuación.

Sección 7. "Pesos y medidas"

93. El Comité Coordinador:

- Tomó nota de que las subsecciones relativas a la "Clasificación de 'unidades defectuosas'" y la "Aceptación de lotes" se incluían tanto en la Sección 3 como en la Sección 7 pero trataban distintas categorías de unidades "defectuosas", esto es, defectos de calidad y defectos relacionados con el peso.
- Acordó suprimir los corchetes de la Sección 7 y trasladar las disposiciones sobre embalaje, que no eran pertinentes para esta sección, a la nueva Sección 9, "Envasado".

Sección 8 "Etiquetado"

94. El Comité Coordinador:

- En la Sección 8.1, "Denominación del producto", incluyó una disposición en la que se exigía que el uso de algas marinas comestibles distintas a *Pyropia* como ingredientes facultativos estuviera reflejado en el nombre del producto.
- Aceptó la propuesta de añadir una nueva sección, "Etiquetado del contenido neto", en la que se abordaran las preocupaciones de algunos países en los que tradicionalmente no se comercializaban productos de alga nori. Estos países pedían que se declarara el contenido neto de productos de alga nori en peso.
- Revisó la disposición relativa al etiquetado de materias extrañas para señalar que estas deben indicarse en la etiqueta o declararse en documentos.

Conclusión

95. El Comité Coordinador:

- tomó nota de que se habían tratado todas las cuestiones pendientes;
- remitió el anteproyecto de Norma regional para productos a base de alga nori a la Comisión para que lo aprobara en el trámite 5/8 en su 40.º período de sesiones (Apéndice IV);
- señaló que las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis serían aprobadas por el CCFA, el CCFL y el CCMAS, respectivamente.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO REGIONAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA (tema 9 del programa)¹⁴

96. La India, en calidad de Presidente, presentó el informe del GTp sobre el anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (CRD2), que se había reunido inmediatamente antes de la presente reunión del Comité Coordinador. El Presidente del GTp tomó nota de que el GTp había alcanzado un acuerdo en relación con todas las secciones a excepción de la Sección 8.1, que se había dejado en corchetes para debatirla más adelante.

¹⁴ [CX/ASIA 16/20/10](#); Observaciones de Malasia ([CX/ASIA 16/20/10 Add.1](#)); Filipinas ([CRD8](#)); la India ([CRD9](#)); Indonesia ([CRD10](#)); Tailandia ([CRD12](#)); Informe del GTp sobre el anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública ([CRD2](#)).

Debate

97. El Comité Coordinador examinó el anteproyecto de código revisado (Anexo del documento CRD2) sección por sección, tomó nota de las observaciones y adoptó las siguientes decisiones:

- Eliminó las definiciones que ya estaban incluidas en las de otros términos (por ejemplo, cocción), que no eran necesarias (por ejemplo, autoridad pertinente/competente) o que se referían a términos que no aparecían en el código (por ejemplo, impermeable).
- Se mostró de acuerdo con el texto de la Sección 8.1 relativo a la conformidad con las "normas aplicables" (se suprimieron los corchetes).
- Suprimió la disposición sobre la eliminación de alimentos que no se hubieran vendido en las cuatro primeras horas, al observar que no todos los países estaban aplicando este requisito.

A este respecto, la representante de la OMS recordó la opinión que su Organización mantiene desde hace tiempo de que las guías vigentes de la OMS y la FAO, incluidas en las referencias a pie de página del proyecto de documento objeto de examen, brindaban suficiente orientación a las autoridades nacionales y locales sobre la mejor manera de gestionar los riesgos de inocuidad alimentaria relacionados con los alimentos que se venden en la vía pública. La representante de la OMS advirtió del riesgo que suponía el dar un carácter prescriptivo y aplicable en todos los casos a códigos regionales del Codex que no tienen en cuenta los diferentes perfiles de riesgos de las distintas categorías de alimentos. Si un comité coordinador regional procede a la elaboración de un documento orientativo regional, debe prestarse especial atención a garantizar la solidez científica y la coherencia con las orientaciones pertinentes de la FAO y la OMS en esta esfera.

La representante de la OMS sugirió también que el CCFH examinara todos los documentos orientativos regionales del Codex sobre alimentos de venta callejera para comprobar su utilidad y su conformidad con el enfoque de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) una vez se haya concluido la revisión en curso de este último documento.

- Añadió un párrafo en la sección 9 para destacar la responsabilidad del consumidor a la hora de garantizar la higiene de los alimentos que se venden en la vía pública, así como la importancia de la educación de los consumidores.

Conclusión

98. El Comité Coordinador:

- tomó nota de que se habían tratado todas las cuestiones pendientes;
- remitió el anteproyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública a la Comisión para que lo aprobara en el trámite 5/8 en su 40.º período de sesiones (Apéndice V);
- señaló que las secciones pertinentes del anteproyecto de Código regional se someterían a la aprobación del CCFH;
- señaló que el anteproyecto de Código regional debía ser examinado una vez el CCFH concluyera su trabajo de revisión de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA EL MAKGEOLLI (tema 10 del programa)¹⁵

99. La República de Corea presentó el documento CX/ASIA 16/20/11 y recordó que en su reunión anterior se había acordado revisar el documento de debate en el que se abordaban las dos preguntas planteadas por la representante de la OMS, así como facilitar información sobre la producción y el comercio de productos semejantes en la región.

100. La República de Corea explicó que, tras los debates paralelos sobre el *makgeolli* celebrados durante la reunión actual, había revisado su propuesta de ampliar el ámbito de aplicación de la norma a "bebidas a base de arroz con bajo contenido de alcohol (tipos turbios)" a fin de hacerla más amplia y genérica.

101. La representante de la OMS presentó el documento CX/ASIA 16/20/11 Add.1 e instó al Codex a contribuir a la aplicación de la Estrategia mundial de la OMS para reducir el uso nocivo del alcohol, aprobada en la 63.ª Asamblea Mundial de la Salud en 2010. Se podría conseguir mejorar la información que se brinda a los consumidores —medida señalada en la estrategia como medio para proteger la salud pública— mediante requisitos acordados a nivel internacional sobre el etiquetado de las bebidas alcohólicas. La representante

¹⁵ [CX/ASIA 16/20/11](#); [CX/ASIA 16/20/11 Add.1](#) (preparado por la OMS); Observaciones del Japón ([CRD 5](#)).

afirmó que, una vez se haya publicado esta orientación genérica, que podría elaborar el CCFL, se utilizaría como referencia en futuras normas pertinentes del Codex para productos y se aplicaría en otros casos, cuando procediera, a fin de garantizar el derecho de los consumidores a la información, al tratarse de una cuestión relacionada con la salud pública.

Debate

102. Además de acoger con satisfacción la iniciativa de la OMS y respaldar las medidas propuestas, los miembros del Comité Coordinador expresaron las siguientes opiniones: se necesitaba más tiempo para consultar a las partes interesadas sobre el alcance revisado de la propuesta, dado que la propuesta revisada solo se había presentado en la reunión; se debía seguir trabajando a fin de determinar los productos que podría abarcar la propuesta revisada; esta labor era necesaria para satisfacer las necesidades del sector por lo que hace al comercio de estos productos; por último, el trabajo propuesto debía enmarcarse en el mandato del Codex.
103. El representante de la FAO recordó al Comité Coordinador que las metas generales y más importantes del Codex eran mejorar la inocuidad de los alimentos a escala mundial y facilitar el comercio internacional. A este respecto, sugirió al Comité que estudiara la posibilidad de elaborar una norma para las bebidas a base de arroz con bajo contenido de alcohol (tipos turbios) de manera independiente respecto de cualquier posible examen de la necesidad de informar a los consumidores sobre los riesgos del consumo excesivo de bebidas alcohólicas en general.
104. El representante alentó a los miembros del CCASIA a centrarse en el modo en que una norma de este tipo podría mejorar la inocuidad de los alimentos o facilitar el comercio regional o mundial. Asimismo, recordó que las bebidas alcohólicas contaminadas constituían un problema de inocuidad alimentaria ampliamente conocido, que podría mitigarse mejor si se elaboraba una norma regional. A continuación, explicó que si el Comité Coordinador consideraba necesario brindar más información a los consumidores en cuanto a los efectos para la salud del consumo excesivo de alcohol, el CCFL podría analizar una propuesta de orientaciones para el consumidor. Sin embargo, el representante instó al Comité Coordinador a examinar estas dos cuestiones por separado.
105. En respuesta a las preguntas planteadas, la representante de la OMS expresó su opinión de que las bebidas alcohólicas se englobaban en la definición del Codex de "alimento" y, por tanto, el Codex estaba en condiciones de elaborar normas sobre bebidas alcohólicas de conformidad con su labor pasada. La representante también aclaró que las medidas propuestas por la OMS no pretendían promover el consumo de bebidas alcohólicas sino proteger al consumidor de los diversos peligros para la salud a través de la mejora de la información. La OMS había recopilado y analizado estudios llevados a cabo para evaluar los efectos del etiquetado de bebidas alcohólicas en el comportamiento de los consumidores; se podría proporcionar más información cuando la OMS presentara un documento de proyecto relativo al posible nuevo trabajo sobre etiquetado.
106. La República de Corea manifestó su gran interés por participar en las actividades de elaboración de orientaciones sobre etiquetado para bebidas alcohólicas, si bien propuso que la labor del CCFL se llevara a cabo al margen del trabajo relativo a la norma regional para el producto.

Conclusión

107. El Comité Coordinador:
 - Pidió a la República de Corea que revisara el documento de debate y el documento de proyecto con la ayuda de los miembros del Comité Coordinador interesados para su examen en la siguiente reunión del CCASIA. En el documento de debate revisado debían describirse otros productos semejantes de la región, las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y los obstáculos al comercio que la labor propuesta se proponía abordar. Además, en el documento de debate debía tratarse con claridad toda la información solicitada en el marco de los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos", con inclusión de la heterogeneidad de las legislaciones nacionales y las posibilidades de normalización.
 - Instó a los miembros del Comité Coordinador a facilitar la información pertinente a fin de prestar asistencia a la República de Corea en la revisión del documento de debate.
 - Tomó nota de que la OMS elaboraría un documento de proyecto independiente sobre la revisión de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) a fin de abordar el etiquetado de las bebidas alcohólicas.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA EL NATTO (tema 11 del programa)¹⁶

108. El Japón presentó el documento CX/ASIA 16/20/12 y recordó que el Comité Coordinador, en su 19.^a reunión, había acordado revisar el documento de debate para que incluyera información acerca de los productos semejantes en la región, la posibilidad de revisar las normas existentes para dar cabida al *natto* y la justificación de la elaboración de la norma.
109. Asimismo, el Japón propuso ampliar el ámbito de aplicación de la propuesta de nuevo trabajo para que pasara de abarcar un solo producto, el "*natto*", a englobar los "productos de soja fermentada con la bacteria *Bacillus subtilis*" a fin de elaborar una norma más general. El Japón aclaró asimismo que el ámbito de aplicación ampliado no incluía el tempe y la pasta de soja fermentada, ya que estos productos se fermentaban con otros microorganismos y el Codex había elaborado normas regionales al respecto.

Debate

110. Los miembros del Comité Coordinador, al tiempo que acogieron con agrado el enfoque de ampliar el ámbito de aplicación del nuevo trabajo propuesto, pidieron más tiempo para poder consultar a sus partes interesadas, con inclusión de la industria, dado que la propuesta revisada solo se había presentado en la reunión. Se señaló que la propuesta debía aclararse más, ya que productos como el *Douchi* podrían fermentarse no solo con *Bacillus subtilis*, e incluir otros productos.

Conclusión

111. El Comité Coordinador acordó pedir al Japón que siguiera revisando el documento de debate y el documento de proyecto del nuevo trabajo, sirviéndose de la ayuda de los miembros del CCASIA interesados, con miras a su presentación en la siguiente reunión del propio Comité Coordinador. En el documento de debate y el documento de proyecto revisados debía proporcionarse con claridad la información indicada en los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos", como los obstáculos al comercio, la heterogeneidad de las legislaciones nacionales y las posibilidades de normalización.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (tema 12 del programa)¹⁷

112. A propuesta de Filipinas, el Comité Coordinador acordó por unanimidad recomendar a la Comisión en su 40.^o período de sesiones que se volviera a designar a la India para un segundo mandato como Coordinador para Asia. La India agradeció a todos los miembros del Comité Coordinador el apoyo mostrado y aceptó el nombramiento.

OTROS ASUNTOS (tema 13 del programa)***Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional del Codex para los jiaozi (raviolis chinos) congelados rápidamente¹⁸***

113. China presentó el documento CRD3 y explicó que el *jiaozi* era un tipo de alimento congelado rápidamente que consistía en un relleno de carne picada o verduras enrollado en un trozo delgado de masa, que se cerraba apretándolo con los dedos.
114. Los miembros del Comité Coordinador se mostraron interesados en trabajar en este producto; sin embargo, se necesitaba más tiempo para consultar a la industria y para entender el procedimiento de elaboración del producto, así como la diferencia entre los *jiaozi* y otros productos congelados similares producidos en la región.

Conclusión

115. El Comité Coordinador pidió a China que revisara el documento de debate y el documento de proyecto relativos al nuevo trabajo para someterlos a examen en su siguiente reunión; en particular, que facilitara más información sobre la heterogeneidad de las legislaciones nacionales, las preocupaciones en materia de inocuidad de los alimentos, los obstáculos al comercio y las posibilidades de normalización de este producto. En el documento de debate debía tratarse con claridad toda la información solicitada en el marco de los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos".

Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma regional del Codex para el zongzi¹⁹

116. China presentó el documento CRD4 y explicó que el *zongzi* era un alimento de la cocina tradicional china

¹⁶ [CX/ASIA 16/20/12](#); Observaciones de Indonesia ([CRD10](#)).

¹⁷ [CX/ASIA 16/20/13](#).

¹⁸ [CRD3rev.](#)

¹⁹ [CRD4rev.](#)

hecho de arroz glutinoso con diferentes rellenos, envuelto en hojas de bambú u otras hojas grandes y planas y que se cocinaba al vapor o hirviéndolo.

117. Los miembros del Comité Coordinador se mostraron interesados en trabajar en este producto, si bien señalaron que se necesitaba más información que justificara que esta labor cumplía los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex.

Conclusión

118. El Comité Coordinador pidió a China:

- Que revisara el documento de debate y el documento de proyecto relativos al nuevo trabajo para someterlos al examen del Comité Coordinador en su próxima reunión; en particular, que facilitara más información sobre las variedades de este producto, sus posibilidades de normalización, las preocupaciones en materia de inocuidad de los alimentos y los obstáculos al comercio. En el documento de debate debía tratarse con claridad toda la información solicitada en el marco de los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos".
- Que considerara si sería más adecuado redactar un código de prácticas para este producto.

Documento de debate sobre la copresidencia de las reuniones de los comités del Codex²⁰

119. El Presidente presentó el documento de debate, en el que se proporcionaba un breve resumen de la situación de las actividades de creación de capacidad y los esfuerzos realizados por mejorar la participación significativa de los países en desarrollo en el Codex. La inclusión de disposiciones sobre mecanismos de copatrocinio en el Manual de procedimiento era uno de estos esfuerzos.
120. Sin embargo, de un análisis de 26 reuniones copatrocinadas en el último decenio se desprendió que muy pocas habían tenido lugar en países menos adelantados (PMA), pequeños Estados insulares en desarrollo (PEID) o países de ingresos bajos. Algunas de las razones de esta situación eran la falta de sensibilización, el desconocimiento del copatrocinio y preocupaciones relativas a los gastos.
121. A fin de hacer frente a esta situación, y de alentar a los PMA, PEID y países de ingresos bajos a participar de manera más eficaz en el Codex de conformidad con el tercer objetivo del Plan estratégico (Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex), el Presidente propuso que se tomara en consideración una presidencia conjunta en ausencia de mecanismos de copatrocinio. En su opinión, esto contribuiría a generar, entre otras cosas, un mayor interés en la labor del Codex, sensibilización en el plano político, reconocimiento a la persona y el país que ejercían la copresidencia y oportunidades de hermanamiento (al colaborar con la Presidencia en la preparación de la reunión y durante la misma), a un costo limitado ya que solo conllevaría los costos de desplazamiento del copresidente.

Debate

122. En general, los miembros del Comité Coordinador apoyaron la propuesta, que permitiría a PMA, PEID y países de ingresos bajos participar en mayor grado en el Codex y podría mejorar la participación y aumentar la sensibilización. Se formularon las siguientes observaciones: los mecanismos de copresidencia sin copatrocinio debían limitarse a las reuniones de los CCR; el acuerdo de copresidencia debía plasmarse en una carta de acuerdo o un memorando de responsabilidades; debían establecerse procedimientos, por ejemplo, criterios claros para la elección de los copresidentes; por último, el CCGP debía elaborar directrices y procedimientos, según conviniera. También se expresó preocupación acerca de la viabilidad de la propuesta.
123. La Secretaría explicó que se trataba de un problema complejo porque el Manual de procedimiento no contenía disposiciones específicas sobre la copresidencia en ausencia de mecanismos de copatrocinio, y que las oficinas jurídicas de la FAO y la OMS habían pedido más tiempo para examinar la propuesta.

Conclusión

124. Tomando nota del apoyo general prestado a la propuesta, el Comité Coordinador pidió a la India, como Coordinador Regional, que señalara la propuesta a la atención del Comité Ejecutivo en su 73.^a reunión.
125. La Secretaría explicó que se trataba de un problema complejo porque el Manual de procedimiento no contenía disposiciones específicas sobre la copresidencia en ausencia de mecanismos de copatrocinio y que las oficinas jurídicas de la FAO y la OMS habían pedido más tiempo para examinar la propuesta.

²⁰ [CRD6](#).

Conversión de la Norma regional para la salsa de ají (CODEX STAN 306R-2011) en una norma internacional²¹

126. La India presentó el documento CRD11 y explicó que había presentado ante la 28.^a reunión del CCPFV una propuesta para la conversión de la *Norma regional para la salsa de ají* en una norma mundial. Sin embargo, en vista del posible aplazamiento de la reunión, se le había pedido que remitiera la propuesta directamente al Comité Ejecutivo para su examen crítico. En consecuencia, la India solicitaba el apoyo de los miembros del Comité Coordinador en relación con esta propuesta.
127. La Secretaría señaló a la atención del Comité Coordinador la Parte 5, "Procedimiento sucesivo para la publicación y aceptación de normas del Codex", de la Sección II del Manual de procedimiento, donde se establece claramente el procedimiento de conversión de una norma regional en una norma internacional.

Conclusión

128. El Comité Coordinador expresó su apoyo general a la propuesta de la India.

Información sobre las actividades de la División Mixta FAO/OIEA de importancia para el CCASIA²²

129. El Comité Coordinador dio las gracias al representante de la Sección de Protección de los Alimentos y del Medio Ambiente de la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura por la información suministrada.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 14 del programa)

130. Se informó al Comité Coordinador de que su 21.^a reunión se celebraría en un plazo aproximado de dos años y que se comunicarían más detalles al respecto a los miembros después del nombramiento del Coordinador por la CAC en su 40.^o período de sesiones.

²¹ [CRD11](#).

²² [CRD13](#).

Apéndice I

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

Chairperson: Mr Sanjay Dave
Président: Consultant
Presidente: Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 Government of India, FDA Bhawan, 3rd Floor,
 Kotla Road, New Delhi
 India
 Tel: 9811304895
 Email: dave.ccasia@gmail.com

Chair's Assistant: Ms Pushpinder Jeet Kaur
Assistante du Président: Technical Officer
Asistenta del Presidente: Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Kotla Road,
 New Delhi, India
 Email: pushpinder5711@gmail.com

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Ms Sonam Deki
 Laboratory Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 Ministry of Agriculture and Forests
 P.O Box 1071
 Thimphu
 Bhutan
 Tel: 00975 17846146
 Email: deekysonam111@gmail.com

Ms Tashi Yangzom
 Food Safety Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 Ministry of Agriculture and Forests
 Thimphu
 Bhutan
 Tel: +975 77331807
 Email: tashiyanz@gmail.com

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr Theng Dim
 Deputy Director General
 Cambodia Import Export Inspection and Fraud
 Repression Directorate General
 Ministry Of Commerce
 National Road No1/ Str 18, Phum Kdey Takoy, Sangkat
 Vielsbov, Khan Chbar Ampoeu
 Phnom Penh
 Cambodia
 Tel: +85512526660
 Email: dimtheng@gmail.com

CHINA - CHINE

Mr Weiping Dai
 Senior Engineer/Deputy-General
 The Laver Association of Jiangsu Province
 N0.65, Outer Ring Road
 Nantong, Jiangsu Province
 China
 Tel: +86-513-83549583
 Email: 18071608192@163.com

Ms Yanhua Jiang
 Senior Engineer
 Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
 Academy of Fishery Sciences
 No 106, Nanjing Road
 Qingdao, Shandong
 China
 Tel: +86-532-85821813
 Email: jiangyh@ysfri.ac.cn

Mr Xiangbo Li
 Director of Department of Industry Development
 China General Chamber Of Commerce
 Xicheng district, Yuetan north street No.25
 Beijing
 China
 Tel: +86-10-68391814
 Email: LXB337@163.com

Ms Min Che
 Interpreter
 The Laver Association of Jiangsu Province
 Room702, Zhaoyi Science Parks, No18, Tianshan
 Road
 Shanghai
 China
 Tel: +86-18621360826
 Email: chemin@koasa.com.cn

Ms Liping Chen
 Senior Staff Member
 China General Chamber of Commerce
 Xicheng district, Yuetan north street No.25
 Beijing
 China
 Tel: +86-10-68391390
 Email: chenliping_clp@qq.com

Mr Bo Chen
Deputy Director
Dept. of Food Safety Standards, Risk Surveillance and
Assessment NHFPC of China
1#, Nanlu Xizhimenwai, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-68792402
Email: spspgc@126.com

Mr Yongxiang Fan
Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: +86-10-52165410
Email: fanyongxiang@cfssa.net.cn

Ms Hong Gu
Department Manager
Zhejiangwufangzhai Industrial Limited by Share Ltd
NO.2 Zhongshan Road, Jiaxing
Jiaxing, Zhejiang
China
Tel: +86-573-82082576
Email: 931919831@qq.com

Mr Huang Hong
Professor Senior Engineer/Quality Department
Manager
Zhejiangwufangzhai Industrial Limited by Share Ltd
NO.2 Zhongshan Road
Jiaxing, Zhejiang
China
Tel: +86-573-82798121
Email: Hong61001@126.com

Mr Zhenyu Liu
Deputy director
China General Chamber Of Commerce
Xicheng district, Yuetan north street No.25
Beijing
China
Tel: +86-10-68391387
Email: zhenyuliu808@163.com

Ms Fanglin Peng
Engineer / In Charge of Standardization
Sanquan Foods Co. Ltd
Middle of Tianhe Road, Huiji District
Zhengzhou, Henan
China
Tel: +86-18768892191
Email: pengfanglin@sanquan.com

Ms Ling Su
Senior Engineer /R&D Director
Sanquan Foods Co. Ltd
Middle of Tianhe Road, Huiji District
Zhengzhou, Henan
China
Tel: +86-18203619936
Email: suling@sanquan.com

Ms Lianzhu Wang
Professor
Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences
No 106, Nanjing Road
Qingdao, Shandong
China
Tel: +86-13210177555
Email: wanglz@ysfri.ac.cn

Mr Daxing Wu
General Manager
Zhejiangwufangzhai Industrial Limited by Share Ltd
NO.2 Zhongshan Road, Jiaxing, Zhejiang, China
Jiaxing
China
Tel: +86-573-82062358
Email: wudaxing@wufangzhai.com

Mr Fuyan Xin
Professor/Deputy Director
Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences
No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong
Qingdao
China
Tel: +86-532-85811958
Email: xinfy@ysfri.ac.cn

Ms Lijun Zhang
Deputy President
China General Chamber of Commerce
Xicheng district, Yuetan north street no.25
Beijing
China
Tel: +86-10-68391206
Email: ZLJUN1814@163.COM

Mr Xinming Zhang
Division Director/Senior Agronomist
Development Center of Science and Technology, MOA
Nongfengdasha, NO.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
District
Beijing
China
Tel: +86-10-59199375
Email: zhangxinming@agri.gov.cn

Mr Peng Zhou
Vice-president
Shenzhen Institute of Standards and Technology
(SIST)
Room 1014, Radio Administration Building, No.3002
Binhe Ave.
Shenzhen
China
Tel: +86-755-83997931
Email: zhoupeng@sist.org.cn

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

Dr Kum Ryong Hwang
Researcher
Academy of Medical Science/Member of National Food
Safety Committee
Rakrang district
Pyongyang City
Democratic People's Republic of Korea
Email: bogon.moph@star-co.net.kp

Mr Kang Chol Kim
 Official
 MoPH (Interpreter)
 Taedongang district
 Pyongyang city
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: bogon.moph@star-co.net.kp

Mr Tok Su Ryu
 National Program Manager for Food Safety
 MoPH
 Sochang dong, Central District
 Pyongyang City
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: bogon.moph@star-co.net.kp

INDIA - INDE

Mr Ashish Bahuguna
 Chairperson
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan,
 New Delhi
 India
 Tel: 011-23220991
 Email: chairperson@fssai.gov.in

Mr Pawan Agarwal
 Chief Executive Officer, FSSAI
 Food Safety and Standards, Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: 91-11- 23237419
 Email: ceo@fssai.gov.in

Ms Madhavi Das
 Chief Management Services Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi
 India
 Email: madhavi.das@nic.in

Mr Sunil Bakshi
 Advisor (Codex)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan,
 New Delhi
 India
 Tel: +91-11-23237439
 Email: sbakshi@fssai.gov.in

Mr Kumar Anil
 Advisor (Standards)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: 011-23215024
 Email: advisor@fssai.gov.in

Mr Bimal Kumar Dubey
 Director (Regulatory Compliance)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi
 Email: bkubey@fssai.gov.in

Mr Rakesh Chandra Sharma
 Director (Imports)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi
 India
 Email: rakesh.cs@fssai.gov.in

Dr Suresh Malhotra
 Agriculture Commissioner
 Ministry of Agriculture and Farmers Welfare
 Krishi Bhawan, 110001
 New Delhi
 India
 Email: hortcommissioner@gmail.com

Ms Neha Aggarwal
 Executive officer
 CII-Jubilant Bhartia Food and Agriculture Centre of
 Excellence (FACE)
 3rd Floor, IGSSS, 28, Institutional Area, Lodi Road.
 New Delhi
 India
 Tel: 011-45772016
 Email: neha.aggarwal@cii.in

Mr Ramesh Babu Natarajan
 Spices Board
 N.H.By Pass, Palarivattom.P.O, Cochin, Kerala 682025
 Email: rameshbabu.n@nic.in

Dr Dinesh Singh Bisht
 Scientist B, Spices Board
 Quality Evaluation Laboratory
 Narela
 New Delhi
 India
 Email: ccsch.bisht@gmail.com

Ms Sangeeta Chadha
 Manager Regulatory Affairs, South Asia
 DSM Nutritional Products India Pvt Limited
 New Delhi
 India
 Tel: 9711999748
 Email: sangeeta.chadha@dsm.com

Ms Indira Chakravarty
 Chief Advisor,
 WSSO, PHED
 Government of West Bengal
 Email: indiracal@hotmail.com

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
 Corporate Regulatory Advocacy Manager
 Federation of Indian Chambers of Commerce and
 Industry
 FICCI Federation House Tansen Marg
 New Delhi
 India
 Tel: 9910092474
 Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

Ms Padmaparna Dasgupta
Director,
Regulatory and Government Affairs, FICCI
Federation House Tansen Marg,
New Delhi
Tel: 9811306509
Email: parna.dasgupta@kellogg.com

Mr Kajal Debnath
Head – Regulatory
Mother Dairy Fruits & Vegetables Pvt. Ltd.
Email: kajal.debnath@motherdai

Mr Venugopal G
Scientist – A
Spices Board
N.H.By Pass, Palarivattom.P.O,
Cochin, Kerala 682025
India
Email: venugopal.g@gmail.com

Ms Praveen Gangahar
Adviser
National Accreditation Board for Certification Bodies
(NABCB)
Quality Council of India (QCI)
2nd Floor, Institution of Engineers Building
2, Bahadur Shah Zafar Marg
New Delhi
India
Tel: +91-11-23378057
Email: pgangahar@gmail.com

Mr V Gopinath
Scientist-C
Bureau of Indian Standards
BIS Headquarter Manak Bhavan
9 Bahadur Shah Zafar Marg,
New Delhi
India
Tel: 91 11 23230131
Email: fad@bis.gov.in

Ms. Arti Gupta
Senior Manager – RA
Abbott Nutrition
Email: arti.gupta@abbott.com

Mr R.k. Gupta
Head (QA)
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health and Family Welfare
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: rkg2390@yahoo.com

Mr Aditya Jain
Senior Manager
National Dairy Development Board
Anand, Gujarat, India
Email: aditya@nddb.coop

Dr Shobhita Kalra
Research Associate
AINP on Pesticide Residues
IARI
New Delhi
India
Tel: 011-25846396
Email: shobhitatonk@gmail.com

Dr Anil Kapri
Scientist C
Bureau of Indian Standards
BIS Headquarter Manak Bhavan
9 Bahadur Shah Zafar Marg
New Delhi
India
Tel: 91 11 23230131
Email: fad@bis.gov.in

Ms Meetu Kapur
Executive Director
Confederation of Indian Industry
CII-Jubilant Bhartia Food and Agriculture Centre of
Excellence (FACE) 3rd Floor, IGSSS,
28, Institutional Area,
New Delhi
India
Email: meetu.kapur@cii.in

Mr Suresh Khurana
Consultant
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: khurana183@gmail.com

Mr Satish Kumar
Technical Officer
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building,
1, Jai Singh Road,
New Delhi
India
Email: tech5@eicindia.gov.in

Mr Bhoopathi L
Codex Cell
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
'Sugandha Bhavan' N.H.By Pass, Palarivattom.P.O
Cochin - 682025 Kerala
Email: ccsch.bhoopathi@gmail.com

Ms R Manonithya
Research Analyst
APJ SLG Law Offices
Email: manonithya@slg-india.com

Mr Deepak Mathur
Senior Consultant
Food and Agriculture Centre of Excellence (FACE)
Confederation of Indian Industry
Plot No. 249 F, Sector - 18 Phase IV, Udyog Vihar
Gurgaon
India
Tel: 91124-4014060-67
Email: deepak.mathur@cii.in

Mr Sonal K Mohan
Codex Cell
Spice Board
N.H.By Pass, Palarivattom.P.O, Cochin, Kerala 682025
Email: ccsch.sonal@gmail.com

Mr Suresh Pahadia
Manager
National Dairy Development Board
Anand, Gujarat
Email: spahadia@nddb.coop

Ms Shreya Pandey
GM - Scientific and Regulatory Affairs (R&D)
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 011-26510860, 011-26518848
Email: shreya.pandey@pepsico.com

Mr S N Pandey
Consultant on Food Safety
Asian Development Bank, Vietnam
Email: snp123@yahoo.co.in

Mr Raghwendra Kumar Pintu
Assistant Director (T)
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building,
1, Jai Singh Road, New Delhi-110001
India
Email: tech10@eicindia.gov.in

Mr Devendra Prasad
Deputy General Manager
Agricultural Processed Export Development Authority
(APEEDA)
Ministry of Commerce & Industry, Government of India
3rd Floor, NCU Auditorium Building
3, Siri Institutional Area, August Kranti Marg, Opp.
Asian Games Village
New Delhi
India
Tel: 91-11-26534175
Email: dprasad@apeda.gov.in

Mr A Sankar
Member
District Consumer Disputes Redressal Forum,
Thoothukudi District
107/93D/15, Rajagopal Nagar first Street,
Millerpuram, Tuticorin
Tamilnadu
India
Tel: 0461 – 2310151, 2311151
Email: empowersankar@gmail.com

Dr Rubeena Shaheen
Director (Risk Assessment and R & D)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: rubina16@gmail.com

Mr Anaam Sharma
Sr. Assistant Director-Food Processing/CIFTI
Federation of Indian Chambers of Commerce &
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 11-23738760-70
Email: anaam.sharma@ficci.com

Dr Krishan Kumar Sharma
Network Coordinator
IARI
All India Network Project on Pesticide Residues Indian
Agricultural Research Institute
New Delhi
India
Tel: 011-25846396
Email: kksaicrp@yahoo.co.in

Mr Arun Sharma
Consultant
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health and Family Welfare
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
Email: mail.ksarun@gmail.com

Ms Veena Sharma
Glaxo Smith Kline (GSK)
GSK No 1, Bharat Yuvak Bhawan, Jai Singh Road,
Connaught Place
New Delhi
India
Email: veena.s.sharma@gsk.com

Mrs Seema Shukla
Assistant Director (T)
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai
Singh Road
New Delhi
Email: tech9@eicindia.gov.in

Mr Jasvir Singh
Representative
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry (FICCI)
Mondelez
India
Tel: +91 9958995804
Email: Jasvir.Singh@mdlz.com

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai
Singh Road
New Delhi
India
Tel: +911123341263
Email: tech5@eicindia.gov.in

Mr Sohrab
Consultant on Food Safety
Asian Development Bank, Vietnam
Email: snp123@yahoo.co.in

Ms Suneeti Toteja
Director (FSMS)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: suneeti@fssai.gov.in

Dr Vandana Tripathy
Senior Scientist
AINP on Pesticide Residues
IARI
New Delhi
Tel: 011-25846396
Email: vs_agch@yahoo.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Prof Purwiyatno Hariyadi
 Indonesia National Codex Committee
 Department of Food Science & Technology
 Bogor Agricultural University
 Seafast Center, LPPM IPB Campus, Darmaga Bogor
 Bogor
 Indonesia
 Tel: +62 251 8629905
 Email: phariyadi@ipb.ac.id

Ms Anna Melianawati
 Head of Division for Standard Application System
 Center for Standard Application System
 National Standardization Agency of Indonesia
 BPPT I Building, 10th Floor Jl. M.H. Thamrin No.8,
 Jakarta Pusat
 Indonesia
 Tel: +62213927422
 Email: anna@bsn.go.id

Mrs Endang Widyastuti
 Staff of Food Hygiene Section
 Sub Directorate of Food Hygiene
 Ministry of Health Republic of Indonesia
 Jalan H.R. Rasuna Said Blok X-5 Kav. 4-9 Jakarta
 Selatan Indonesia
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +62215221225
 Email: setago@yahoo.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Yayoi Tsujiyama
 Acting Director for International Standards Office
 Food Safety Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8732
 Email: yayoi_tsujiyama170@maff.go.jp

Mr Katsuya Aizawa
 President
 Aizawa Shokusan Co.Ltd.
 2-48, Saiji Fukusaki-cyo Kanzaki-Gun
 Hyogo
 Japan
 Tel: +81-790-22-7118
 Email: aizawa_shokusan@mtj.biglobe.ne.jp

Mr Kei Kawahara
 Deputy Director
 Administration Division, Food Industry Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-6744-0480
 Email: kei_kawahara400@maff.go.jp

Mr Hajime Kawamura
 Technical Expert
 Fisheries Processing Industries and Marketing Division,
 Fisheries Agency
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3501-1961
 Email: hajime_kawamura740@maff.go.jp

Mr Kenji Kuroiwa
 Technical Official
 Department of Environmental Health and Food Safety,
 Pharmaceutical Safety and Environmental Health B
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81 3 3595 2326
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Minoru Matsukawa
 Section Chief
 Food Manufacture Affairs Division, Food Industry Affairs
 Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-6744-0480
 Email: minoru_matsukawa520@maff.go.jp

Mr Hiroyuki Okochi
 Deputy Director
 Fish Ranching and Aquaculture Division, Fisheries
 Agency
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-0895
 Email: hiroyuki_okochi230@maff.go.jp

Mr Yusuke Shimizu
 Associate Director
 Food Safety Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8732
 Email: yusuke_shimizu450@maff.go.jp

Mr Norio Yonezawa
 Assistant Director
 Analysis and Brewing Technology
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3581-4161
 Email: Codex@nta.go.jp

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Mrs Viengxay Vansilalom
Director
Food Control Division
Ministry of Health
Simouang road, MOH building
Vientiane Capital
Lao People's Democratic Republic
Tel: +856-20-55617964
Email: vvansilalom@gmail.com

MALAYSIA - MALAISIE – MALASIA

Ms Norrani Eksan
Deputy Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Presint 3, No 26, Jalan
Persiaran Perdana Precint 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 88850797
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Raizawanis Abdul Rahman
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Presint 3, No 26, Jalan
Persiaran Perdana Precint 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 88850797
Email: raizawanis@moh.gov.my

MALDIVES - MALDIVAS

Mrs Shareefa Adam Manik
Director General
Maldives Food and Drug Authority Ministry of Health
Roashanee Building, 2nd Floor Sosun Magu,
Maldives
Tel: +960 3014311
Email: shareefa@health.gov.mv

Ms Khadeeja Nashwa
Scientific Officer
Maldives Food and Drug Authority
Ministry of Health
Roashanee Building/1st Floor Sosun Magu,
Male
Maldives
Tel: (+960)3014322
Email: nashva@health.gov.mv

MYANMAR

Ms Zin Zin Pyone
Assistant Director
Department of Food and Drug Administration
Ministry of Health and Sports
Pyi Gyi Zayar Road, Zaya Theidi Ward, Zabu Thiri
Township,
Nay Pyi Taw
Myanmar
Tel: 09-979704048
Email: dr.zinzipyone83@gmail.com

NEPAL - NÉPAL

Mr Sanjeev Kumar Karn
Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal,
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9849449589
Email: sanjeevkkarn@gmail.com

Dr Matina Joshi
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9841501690
Email: matina_joshi@yahoo.com

Mr Mohan Krishna Maharjan
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal,
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9841339911
Email: mkmaharjan@gmail.com

Mr Bhim Prasad Pulami
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal,
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9847065004
Email: bhimpulami78@gmail.com

Dr Atul Upadhyay
Senior Project Manager
Helen Keller International
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9862077504
Email: atul616@yahoo.com

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Remedios Baclig
Member, NCO Sub-Committee on Codex Coordinating
Committee for Asia
Philippines

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Dr Eunesub Lee
Deputy Director
Quarantine Policy Division
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
Sejong Government Complex
94, Dasom2-ro, Sejong-si
Republic of Korea
Tel: +82-44-201-2080
Email: leeunesub@korea.kr

Mr Jongsoo Kim
Deputy Director
Food Import Policy Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup Cheongju-
si, Chungcheongbuk-do
Republic of Korea
Tel: +82-043-719-2159
Email: jongsookim@korea.kr

Mr Chanmin Jeong
Deputy Director
Food Industry Policy Division
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Sejong Government Complex
94 Dasom 2-ro, Sejong-si, Republic of Korea
Email: jcm1214@korea.kr

Dr Poongho Kim
Senior researcher
National Institute of Fisheries Science
216 Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun Busan
Republic of Korea
Email: phkim1@korea.kr

Dr Kyujai Han
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongnam-si
Republic of Korea
Tel: +82-31-780-9120
Email: hankj@kfri.re.kr

Dr Seongweon Jeong
Senior Researcher
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Byndang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do
Republic of Korea
Tel: +82-31-780-9120
Email: donow@kfri.re.kr

Ms Boyoung Noh
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do
Republic of Korea
Email: bynoh@kfri.re.kr

Ms Jieun Yoon
Researcher
Food Policy Coordination Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2024
Email: oshare5@naver.com

Ms Jieun Lee
Researcher
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do
Republic of Korea
Email: 07705@kfri.re.kr

Mrs Jeonghae Rho
Professor
Inha University 100, Inha-ro, Nam-gu, Incheon, Korea
Incheon-si
Republic of Korea
Tel: +82-10-5246-8666
Email: drnojh@lycos.co.kr

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Dr King Tiong, Paul Chiew
Group Director, Laboratories Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
10 Perahu Road
Singapore
Tel: +65 6795 2828
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

Dr Kwok Onn Wong
Director, Regulatory Programmes Department
Regulatory Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52, Jurong Gateway Road, #14-01
Singapore
Singapore
Tel: +6568052895
Email: wong_kwok_onn@ava.gov.sg

SRI LANKA

Dr Lakshman Gamlath
Director
Environmental health and food safety
Ministry of Health
No. 464, T.B Jaya Mawatha, Colombo 10
Colombo
Sri Lanka
Tel: 0094717723232
Email: ltgamlath@gmail.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Metanee Sukontarug
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: metanee@acfs.go.th

Mrs Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: chutiwan9@hotmail.com

Ms Jeerajit Dissana
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: j_aommy@hotmail.com

Ms Chanakarn Kanchanakun
Member
Food Industry Club
The Federation of Thai Industries
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: (+66) 2-261-2684-6
Email: chanakarn@thaifood.org

Ms Pichsinee Larpkachornsa-nguan
Member
Thai Chamber of Commerce
12/1 Moo4 , Namai,Ladlumkaew
Pathumthani
Thailand
Tel: (+66) 8 6051 1039
Email: pahn05@hotmail.com

Ms Huai-hui Lee
Member
Food Industry Club
The Federation of Thai Industries
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey,
Bangkok
Thailand
Tel: (+66) 2-261-2684-6
Email: chanakarn@thaifood.org

Ms Korwadee Phonkliang
Standards Officer (Senior Professional Level)
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: korwadeep@hotmail.com

Mrs Naowarath Tangthai
Food and Drug Technical Officer (Senior professional
level)
Bureau of Food
Food and Drug Administration
88/24 Tiwanon Road
Nonthaburi
Thailand
Tel: (66) 2591 8462
Email: vawfda@hotmail.com

VIET NAM - VIETNAM

Mr Ngoc Anh Toan Nguyen
Assessor
Food, Agricultural, Aquatic and Chemical Department
Quality Assurance and Testing center 3
49 Pasteur street, District 1
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 126 226 2700
Email: nn-anhtoan@quatest3.com.vn

Mr Ngoc Quynh Vu
Director
Vietnam Codex Office
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street
Viet Nam
Tel: 913 552166
Email: yungocquynh@vfa.gov.vn

MEMBERS OUTSIDE THE REGION/ MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION / MIEMBROS DE FUERA DE LA REGION

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Slava Zeman
Department of Agriculture and Water Resources
1/50 G, Shantipath, Chanakyapuri
New Delhi
India
Tel: +91 11 4149 4354
Email: slava.zeman@dfat.gov.au

Ms Nora Galway
Department of Agriculture and Water Resources
GPO Box 858
Canberra
Australia
Tel: +61262725141
Email: nora.galway@agriculture.gov.au

KENYA

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango
FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Contact Point
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722268 225/+254206948303
Email: akothe@kebs.org

Mrs Muchemi Grace Nyawira
Head of PCPB Laboratory
Laboratory
Pest Control Products Board
P.O. BOX 13794
Nairobi
Kenya
Tel: +254 723809619
Email: muchemi.grace@gmail.com

Mr David Kipyegon Komen
Economist
National Treasury
P. O. Box 30007
Nairobi
Kenya
Tel: 254 722223937
Email: d.komen2004@yahoo.com

Dr Kimutai Maritim
 Assistant Director
 Project Coordination-SMAP
 Directorate of Veterinary Services
 Private Bag Kabete
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 722601653
 Email: kimutaimaritim@yahoo.co.uk

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Ms Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Division of International Affairs
 Federal Office of Public Health, FOPH
 CH-3003, Bern, Switzerland
 Tel: +41 31 322 0041
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

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

Mrs Doreen Chen-Moulec
 International Issues Analyst
 Food Safety and Inspection Service; Office of CODEX
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: 202-720-4063
 Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

UNITED NATIONS AND OTHER RELATED ORGANIZATIONS - NATIONS UNIES ET AUTRES ORGANISATIONS APPARENTÉES - NACIONES UNIDAS Y OTRAS ORGANIZACIONES AFINES

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

Mr James Jacob Sasanya
 Food Safety Specialist
 Nuclear Sciences and Application (NA)
 IAEA (Joint FAO/IAEA)
 Vienna International Centre, PO BOX 100
 Vienna
 Austria
 Tel: 00431260026058
 Email: j.sasanya@iaea.org

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/ ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

Dr James Griffiths
 Vice President
 Science & International Affairs
 CRN
 1828 L St., NW Ste. 510
 Washington
 United States of America
 Tel: 202-204-7662
 Email: jgriffiths@crnusa.org

Dr Boon-hwa Lim
 Manager
 Regulatory Affairs
 CRN-DSM
 DSM Nutritional Products Asia 78 Shenton Way #21-01
 Singapore 079120
 Singapore
 Tel: +65-6325-6231
 Email: boon-hwa.lim@dsm.com

Dr Daniel Marsman
 Head, Product Safety
 Product Safety
 CRN - Procter & Gamble
 P&G 8700 Mason-Montgomery Road
 Mason
 United States of America
 Tel: 513-698-6088
 Email: marsman.ds@pg.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
 Regional Regulatory Affairs Manager
 Food Industry Asia (FIA)
 1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
 Singapore
 Tel: +65 6235 3854
 Email: yifan.jiang@foodindustry.asia

Ms Yvonne Lim
 Regulatory Affairs Executive
 Food Industry Asia
 1 Scotts Road
 Singapore
 Tel: 93839172
 Email: yvonne.lim@foodindustry.asia

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Mr Sunil Adsule
 Director, SRA
 Scientific & Regulatory Affairs
 Coca-Cola India
 One Horizon Center Golf Course Road
 Gurgaon
 India
 Email: sadsule@coca-cola.com

Mr Virendra Landge
 Representative
 Indian Beverage Association
 5th Floor, PHD House Siri Fort Road
 NEW DELHI
 India
 Email: vlandge@coca-cola.com

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE (IFPRI)

Dr Anne MacKenzie
 Head, Standards and Regulatory Issues International
 Food Policy Research Institute (IFPRI)
 6442 Aston Rd Ottawa,
 ON Canada, K4M1B3
 Tel: + 1 613 692 0211
 Fax: +1 613 692 6020
 Email: a.mackenzie@cgjar.org

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Mr Akira Otabe
Email: akira_otabe@ajinomoto.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Ms Rekha Sinha
Executive Director
ILSI-India
Tel: 98100006794
Email: rsinha@ils-india.org

Mr D.h. Pai Panandiker
Chairman
ILSI-India
Tel: 09810005902
Email: panandiker@ils-india.org

SAFE SUPPLY OF AFFORDABLE FOOD EVERYWHERE (SSAFE)

Dr Himanshu Gupta
SSAFE
Email: himanshu.Gupta@nestle.com

KEYNOTE SPEAKER

Ms Noraini Dato' Mohd. Othman
Senior Director for Food Safety and Quality

Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
Administration Center 62590
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603-88833502
Email: noraini_othman@moh.gov.my

OBSERVER COUNTRY**TIMOR LESTE**

Mr Narciso Fernandes
National Director
Policy and Coordination Ministry of Health Caicoli, Dili
Timor Leste Dili
Email: narciso.fernandes1107@gmail.com

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**FAO**

Dr Markus Lipp
JECFA Secretariat, Scientific Advice
AGFF
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06570 53283
Email: markus.lipp@fao.org

Mr Makoto Sakshita
Project Coordinator
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Regional Office for Asia and the Pacific (RAP) Malivan
Mansion, 39 Phra Atit Road Bangkok, Thailand Tel:
(+662) 697-4354; Fax: (+662) 697-4477
Email: makoto.sakashita@fao.org

Ms Shashi Sareen
Senior Advisor, Food Safety and Quality
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
39 Phra Athit Road
Bangkok
Thailand
Tel: +66 2 6974143
Email: shashi.sareen@fao.org

Dr Masami Takeuchi
Food Safety Officer FAO GM Foods Platform Manager
Food Safety and Quality Unit Agriculture and Consumer
Protection Department
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 53076
Email: Masami.Takeuchi@fao.org

WHO

Dr Kazuaki Miyagishima
Director
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 2773
Email: miyagishimak@who.int

Mr Peter Sousa Hoejskov
Technical lead Food Safety
Division of Health Security and Emergencies
World Health Organization Regional Office for Western
Pacific
Manila
Philippines
Tel: +63 2 5289914
Email: hoejskovp@wpro.who.int

Dr Ritu Chauhan
National Professional Officer for IHR in WHO Country
Office, India
HSE
WHO Country Office
RK Khanna Stadium, Africa Avenue
New Delhi
India
Tel: +91 11 66564800
Email: chauhanr@who.int

Mr Gyanendra Gongal
Scientist
International Health and Regulation
World Health Organization
WHO Regional Office for South East Asia World Health
House Mahatma Gandhi Marg Indraprasta Estate
New Delhi
India
Tel: +91-11-23370804
Email: gongalg@who.int

Mrs Catherine Mulholland
Administrator Codex Trust Fund
Food Safety, Zoonoses and Foodborne Diseases
World Health Organization
20, avenue Appia
Geneva
Switzerland
Tel: +41227913080
Email: mulhollandc@who.int

SECRETARIATS**HOST COUNTRY SECRETARIAT**

Mr Perumal Karthikeyan
Assistant Director (Codex and Regulations)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 91-11- 23237419
Email: baranip@yahoo.com

Mr Puneet Gupta
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 8285878875
Email: puneet88gupta@gmail.com

Ms Sakshee Pipliyal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 8802498553
Email: sakee25@gmail.com

Ms Sukhmani Singh
Technical Officer - Codex
Ministry of Health and Family Welfare
Food Safety And Standards Authority Of India
Fda Bhawan, Kotla Road 110002
New Delhi
India
Email: sukhmax@googlemail.com

CODEX SECRETARIAT

Ms Annamaria Bruno
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: Annamaria.Bruno@fao.org

Ms Takako Yano
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla,
Rome
Italy
Tel: +39 06570 55868
Email: takako.yano@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla,
Rome
Italy
Tel: +39 06570 53218
Email: Lingping.zhang@fao.org

Mr Roberto Sciotti
Codex Records & Information Management Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +390657056141
Email: roberto.sciotti@fao.or

Apéndice II**DISCURSO PRINCIPAL A CARGO DE LA SRA. NORAINI BINTI DATO' MOHD. OTHMAN,
DIRECTORA SUPERIOR DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL MINISTERIO DE
SANIDAD DE MALASIA****Función del Codex en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario en la
región de Asia: medidas futuras**

Muy buenos días,

Sr. Sanjay Dave, Presidente de la 20.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia,

Sra. Awilo Ochieng Pernet, Presidenta de la Comisión del Codex Alimentarius,

Dra. Yayoi Tsujiyama, Vicepresidenta de la Comisión del Codex Alimentarius,

Organización Mundial de la Salud,

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura,

Secretaría del Codex,

Secretaría del CCASIA,

Distinguidos delegados, señoras y señores:

En primer lugar, desearía dar las gracias a la FAO y la OMS, así como a la Secretaría del Codex, por la oportunidad que me brindan de ser la primera en pronunciar un discurso principal durante la reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA).

Es un gran honor para mí que se me haya invitado a pronunciar un discurso principal titulado "Función del Codex en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario en la región de Asia: medidas futuras" en esta reunión.

Acojo con satisfacción la introducción de un discurso principal como nuevo tema del programa, ya que ofrece a los miembros de la región la oportunidad de dar a conocer sus sistemas nacionales de control de los alimentos y sus funciones y responsabilidades en materia de inocuidad alimentaria. Este nuevo programa brinda una oportunidad para entablar un debate dinámico sobre las cuestiones que suscitan mayor preocupación en la región.

Distinguidos delegados, señoras y señores:

Como muchos de ustedes saben, el CCASIA fue establecido en 1976 y actualmente está integrado por 23 Estados miembros. Sus principales responsabilidades consisten en determinar los problemas y las necesidades de la región en materia de normas alimentarias e inspección de los alimentos, recomendar a la Comisión la elaboración de normas de alcance mundial para los productos que interesan a la región y establecer normas regionales para los productos alimenticios destinados exclusiva o casi exclusivamente al comercio interno de la región de Asia.

Mi documento empieza con un resumen de las principales contribuciones del CCASIA, seguido de los aspectos salientes de los principales desafíos que afectan negativamente a la capacidad de los países asiáticos para hacer frente a los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos. Asimismo, se formulan varias recomendaciones como vía para superar estas dificultades, a fin de hacer posible que el CCASIA siga siendo pertinente y mantenga su liderazgo en el establecimiento de normas alimentarias internacionales.

Distinguidos señores delegados:

Cuatro decenios después de su creación, el CCASIA ha obtenido importantes repercusiones y progresos en la identificación y definición de normas del Codex encaminadas a facilitar el comercio internacional. Ha elaborado diversas normas regionales del Codex para determinados productos alimentarios comercializados exclusivamente dentro de la región, como la *Norma regional para la salsa de ají* y la *Norma regional para los productos de soja no fermentados*.

También existen algunas normas que el CCASIA aplicó inicialmente a escala regional y que posteriormente pasaron a ser normas internacionales, como la *Norma para los productos a base de ginseng*.

Actualmente, varios Estados miembros de este Comité Coordinador participan activamente hospedando diversos comités del Codex.

- China hospeda tanto las reuniones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) como del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) desde 2007.
- Malasia hospeda el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) desde 2009.
- La India hospeda el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) desde 2013.

Recientemente se ha vuelto a nombrar a la República de Corea país anfitrión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos, en el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, que se celebró en julio de 2016.

Desde su creación, el CCASIA ha sido un foro eficaz para reunir a las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad alimentaria de la región. Se han celebrado diversos actos paralelos, talleres y grupos de trabajo presenciales técnicos con ocasión de las reuniones del CCASIA con el objetivo de intercambiar información, aprender los unos de los otros y transferir los conocimientos pertinentes en materia de inocuidad de los alimentos entre los miembros de la región.

Distinguidos delegados, señoras y señores:

Asia es el mayor continente del mundo, tanto por lo que respecta a la superficie como a la población. Se extiende desde el Afganistán, al oeste, hasta el Japón, al este, y representa el 55 % de la población mundial. Varios países de Asia tienen grandes densidades de población, como China, la India e Indonesia. Tomando nota de los distintos niveles de desarrollo y de las diferencias económicas, sociales y políticas existentes en la región, garantizar la inocuidad de los alimentos siempre ha sido un enorme desafío.

Permítanme destacar algunas de las principales dificultades a las que nos enfrentamos al tratar los problemas relacionados con la inocuidad alimentaria en Asia.

Si bien los países de la región han realizado esfuerzos considerables por mejorar y fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos, sigue habiendo disparidad entre las capacidades de los distintos países de la región así como una falta de reconocimiento de la inocuidad alimentaria en el plano de la formulación de políticas, como parte del programa de desarrollo nacional. Esto ha obstaculizado el desarrollo de un sistema eficaz y moderno de control de la inocuidad alimentaria que esté en consonancia con los principios que viene aplicando el Codex.

En consecuencia, algunos países de la región se enfrentan a los siguientes problemas:

- una legislación sobre inocuidad de los alimentos obsoleta e inadecuada para hacer frente a las cuestiones existentes e incipientes en materia de control alimentario;
- deficiencias en la capacidad para poner en marcha un sistema eficaz de control alimentario, por ejemplo en lo que atañe a la inspección de los alimentos, la aplicación reglamentaria, el análisis de alimentos y la evaluación de riesgos;
- una coordinación inadecuada que da lugar a legislaciones fragmentadas y deficiencias en el seguimiento y la vigilancia, e impide el intercambio de información sobre inocuidad de los alimentos;
- dificultades a la hora de gestionar los incidentes y las emergencias relacionados con la inocuidad alimentaria, por carencias o por la ausencia de un sistema de rastreabilidad que permita rápidamente identificar y aislar los alimentos nocivos a fin de evitar que lleguen a los consumidores;
- la insuficiencia de recursos, como la financiación, los recursos humanos y la infraestructura, para mejorar el sistema de control alimentario;
- dificultades en la utilización de las normas del Codex en el contexto nacional.

Estas deficiencias pueden afectar a las capacidades de los países de proteger la salud del consumidor. Puede que los países no sean capaces de adoptar las normas del Codex o armonizar con ellas la legislación alimentaria nacional y, además, cumplir los requisitos en materia de inocuidad de los alimentos estipulados en los acuerdos comerciales, la mayoría de los cuales utilizan las normas del Codex como referencia.

Esto incluye la incapacidad de aplicar un principio de equivalencia para facilitar el comercio, que pueda minimizar los costos de control reglamentario de los gobiernos al reducir la frecuencia y el alcance de las medidas de verificación.

Distinguidos delegados:

Otra de las principales dificultades que desearía destacar es la falta de una estructura y procesos nacionales del Codex eficaces en algunos países de Asia.

La ineficacia de la estructura y los procesos nacionales del Codex puede dar lugar a:

- la falta de un proceso de consulta en el que participen todas las partes interesadas pertinentes a fin de establecer prioridades en la labor del Codex y formular a partir de estas las posiciones nacionales sobre cuestiones de interés debatidas en las reuniones del Codex;
- la ausencia de colaboración entre la comunidad científica y de investigadores del país y la estructura nacional del Codex, con objeto de garantizar un acceso oportuno y pertinente a información y datos científicos para emplearlos en el Codex;
- una preparación insuficiente de los delegados nacionales en las reuniones del Codex y en las reuniones informativas, a su regreso al país, para entender las implicaciones de la labor o las decisiones del Codex a escala nacional y tomar medidas al respecto.

El siguiente desafío que desearía presentarles es el problema de la participación ineficaz en la labor del Codex. Para muchos países en desarrollo resulta muy difícil participar en ella debido a los costos y a las limitaciones de capacidad. Estas limitaciones se corresponden con la falta de capacidad del personal para comprender plenamente las cuestiones del Codex, lo que pone trabas a la realización de aportaciones nacionales a los trabajos que se debaten en el Codex. Como resultado de esta falta de participación eficaz, puede que las normas del Codex se elaboren sin prestar la atención suficiente a las necesidades y la situación de Asia.

Además, como ustedes saben, generar y proporcionar pruebas o datos científicos y llevar a cabo análisis de riesgos son pasos fundamentales en la elaboración de normas alimentarias. Sin embargo, muchos países en desarrollo no cuentan con los recursos o los mecanismos para generar datos pertinentes y de calidad, lo que les limita en la elaboración de normas alimentarias nacionales basadas en principios científicos así como en el suministro de los datos necesarios para hacer posible una participación plena en el proceso de establecimiento de normas del Codex. En consecuencia, no se señalan ni se tienen en cuenta sus problemas en el establecimiento de normas del Codex.

Señoras y señores:

Los desafíos a los que se enfrentan los países se ven agravados por las cuestiones emergentes de la región, entre las cuales se cuentan las siguientes:

- la aparición de resistencia a los antimicrobianos;
- la gestión de las nuevas tecnologías;
- la adulteración de productos alimenticios y el fraude alimentario;
- las ventas minoristas de alimentos y la comercialización en línea, nueva tendencias que crece con rapidez;
- la utilización de los medios sociales para difundir alarmas o crisis alimentarias mucho antes de que las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos las anuncien, o para transmitir información imprecisa sobre inocuidad de los alimentos;
- las repercusiones del cambio climático sobre la inocuidad alimentaria. Por otra parte, algunos países no tienen la capacidad adecuada y no se llevan a cabo actividades coordinadas en la región de Asia para abordar estas cuestiones.

Soy consciente de que las preocupaciones sobre las cuestiones emergentes también se tratarán en uno de los temas del programa de esta reunión.

Distinguidos delegados, señoras y señores:

Teniendo en cuenta:

- los desafíos y las cuestiones emergentes de la región; así como
- la importancia del Codex en la elaboración de normas alimentarias y su función como punto de referencia en cuanto a inocuidad alimentaria para la Organización Mundial del Comercio (OMC);

Desearía recomendar las siguientes opciones de cara al futuro para que se examinaran en esta reunión:

- Los países deben tener un sistema de control alimentario eficaz. Contar con un sistema de control alimentario eficaz es la base para la protección de la salud de los consumidores. También es importante para mejorar el comercio internacional de alimentos. Resulta imperativo que los encargados de formular las políticas aboguen por el máximo compromiso político para reforzar el sistema de control alimentario.
- Los países deberían, en la medida de lo posible, crear un mecanismo para ajustar los marcos jurídicos en materia de inocuidad de los alimentos a las normas del Codex. Se alienta a los países a utilizar y adoptar los textos del Codex en la legislación y las políticas nacionales. Los países deberían aprovechar los instrumentos y directrices existentes del Codex y de la FAO y la OMS, como los principios de análisis de riesgos que están basados en datos científicos, para crear o fortalecer su sistema nacional de control de los alimentos.
- Los países deberían establecer un proceso de consultas estructuradas en las que participaran todas las partes interesadas pertinentes a fin de formular posiciones nacionales coordinadas. De este modo, los países podrían contribuir eficazmente a la labor del Codex. Para hacerlo posible, un requisito previo sería el establecimiento de una estructura nacional del Codex eficiente. Se alienta a los países a utilizar el instrumento de diagnóstico de la FAO y la OMS para evaluar la situación del programa nacional del Codex y determinar las esferas en las que se debe mejorar.
- Los países que lo necesiten deberían aprovechar el Fondo Fiduciario del Codex (FFC) para actividades de creación de capacidad con miras a fortalecer el sistema nacional de control de los alimentos y fomentar así una participación eficaz en el Codex.
- El CCASIA debería determinar y poner en marcha un foro con el que gestionar conjuntamente las cuestiones emergentes en materia de inocuidad alimentaria que sean de interés común para la región. Por ejemplo, se podría emprender una actividad conjunta para mejorar la comunicación sobre inocuidad de los alimentos a fin de hacer frente a la rápida difusión de información errónea a través de los medios sociales.
- Los países podrían utilizar los documentos sobre actividades de interés para Asia elaborados anteriormente, como el Apéndice V del informe de la 19.ª reunión del CCASIA, así como las estrategias y los marcos regionales pertinentes de la FAO y la OMS, como guía para reforzar la infraestructura de inocuidad alimentaria de sus Estados miembros y la contribución de la región a la labor del Codex.
- Deberían intensificarse la coordinación y la creación de redes entre los países de la región a fin de formular una posición de Asia que presentar al Codex. Esto incluye el intercambio de datos de evaluaciones de riesgos, en especial entre los países de Asia con modelos de consumo y elaboración de alimentos similares.

Distinguidos delegados, señoras y señores:

En conclusión, a medida que los desafíos y la complejidad de la inocuidad de los alimentos siguen creciendo y evolucionando, podemos y debemos actuar de manera más eficaz, ya sea individualmente como nación o colectivamente a través de la región de Asia, en la mejora de nuestro sistema de control alimentario.

Por ello creo firmemente que los países de Asia deberían desempeñar una función más importante al contribuir a la labor del Codex. Teniendo en cuenta la importancia del Codex, los países deberían también intensificar los esfuerzos por ajustar la legislación nacional a las normas del Codex.

El CCASIA debe colaborar más estrechamente y mejorar la creación de redes para que la voz de Asia se siga oyendo y mantener, por tanto, su pertinencia y liderazgo en el establecimiento de normas alimentarias internacionales.

Solo me queda desearles unas fructuosas deliberaciones a lo largo de la presente reunión, en particular al estudiar nuevos enfoques para garantizar la inocuidad de los alimentos que sigan potenciando los considerables progresos que ya ha logrado el CCASIA.

Muchas gracias.

Apéndice III**MODIFICACIONES DE LAS NORMAS REGIONALES DEL CCASIA**

(para aprobación)

El texto nuevo añadido aparece en **letra negrita y subrayada**. El texto suprimido aparece tachado.**Parte 1:****ENMIENDAS A LA SECCIÓN 8, “MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS”, DE LA NORMA REGIONAL PARA EL TEMPE (CODEX STAN 313R-2013)****8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados (CODEX STAN 234-1999)* pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	AOAC 925.09 AACCI 44-40.1	Gravimetría (horno de vacío)	†
Contenido en proteínas	NMKL 6, 2004 o AOAC 988.05 o AACCI 46-16.01 (factor de nitrógeno 5,71)	Valorimetría, digestión de Kjeldahl	†
Contenido en lípidos	ISO 12111 IDF 1:2010	Gravimetría	†
Fibra cruda	ISO 5498:1981 o AOAC 962.09 o AACCI 32—10.04	Filtración mediante fibra cerámica	†

Parte 2:**ENMIENDAS A LA SECCIÓN 4.2.2, “ADITIVOS ALIMENTARIOS”, DE LA NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (CODEX STAN 322R-2015)****4.2.2 Bebidas de soja compuestas o aromatizadas y bebidas a base de soja**

N.º del SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Concentración máxima
Antioxidante		
307a,b,c	Tocoferoles	200 mg/kg
Acentuador del sabor		
508	Cloruro de potasio	1.000 mg/kg

Parte 3:**ENMIENDAS A LA SECCIÓN 4.5, “ADITIVOS ALIMENTARIOS”, DE LA NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES) (CODEX STAN 306R-2011)****4.5 CONSERVANTES**

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
220	Dióxido de azufre	300 mg/kg (como SO ₂ residual) (solos o en combinación)
221	Sulfito de sodio	
222	Hidrogensulfito de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
227	Bisulfito de calcio	
228	Bisulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI**(N14-2011)****(en el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a los productos a base de alga nori secada, tostada y condimentada del género *Pyropia*, definidos en la Sección 2 y destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o a ser reenvasados y elaborados ulteriormente, en su caso.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Los productos a base de alga nori son aquellos elaborados principalmente con alga nori cruda, perteneciente al género *Pyropia*. Todos los productos están secados; tras el secado, pueden haberse tostado o condimentado.

2.2 Formas de presentación

El producto puede presentarse en varias formas, como, por ejemplo, a tiras o como una lámina, una lámina enrollada o una masa redondeada. Se permitirá cualquier forma de presentación del producto siempre que satisfaga todos los requisitos de la presente norma y esté adecuadamente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

2.3 Tipos de productos**2.3.1 Productos a base de alga nori secada****2.3.1.1 Alga nori secada**

El alga nori secada es producto del alga nori cruda, que se lava, se trocea o se corta, se moldea, se deshidrata y se seca tras la recolección (primeros productos secados). Puede someterse a un segundo proceso de secado para su almacenamiento a largo plazo (segundos productos secados).

2.3.1.2 Otros productos de alga nori secada

Se entiende por "otros productos de alga nori secada" los productos de alga nori distintos de los definidos en la Sección 2.3.1.1.

2.3.2 Productos de alga nori tostada

Los productos de alga nori tostada son los que se obtienen al tostar, sin condimentarlos, los productos a base de alga nori secada definidos en la Sección 2.3.1, procedimiento que puede modificar sus características fisicoquímicas, como el color, la humedad y la textura.

2.3.3 Productos de alga nori condimentada**2.3.3.1 Alga nori condimentada**

El alga nori condimentada es el producto que se obtiene al condimentar los productos de alga nori secada definidos en la Sección 2.3.1 con cualquiera de los ingredientes facultativos definidos en la Sección 3.1.2. Puede someterse a los métodos siguientes antes o después de condimentarla: tostado, salteado, freidura y tratamiento con aceite comestible, entre otros.

2.3.3.2 Alga nori condimentada para infusión

El alga nori condimentada para infusión es el producto que se obtiene al partir, tostar o saltear el alga nori secada definida en la Sección 2.3.1.1. El producto ya está condimentado o se le añaden condimentos al consumirse. Antes de consumirla se le añade agua hirviendo.

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

El alga nori cruda pertenece al género *Pyropia*, tal como se define en la Sección 2.1.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Siempre y cuando el peso del ingrediente básico, definido en la Sección 3.1.1, sea superior al 60 %, se podrán utilizar otras algas marinas comestibles, ya se incluyan intencionalmente o no, en los productos definidos en la Sección 2.3.1. Cuando se mezclen otras algas marinas comestibles, este hecho deberá reflejarse en el nombre de los productos definidos en la Sección 8.1.

El resto de ingredientes podrán utilizarse para los productos definidos con arreglo a la Sección 2.3.3. Los productos a base de alga nori condimentada deberán ser de calidad alimentaria y respetar todas las normas aplicables del Codex, en su caso.

3.2 Factores de calidad

El producto final deberá mantener su sabor y color, correspondientes a sus materias primas y métodos de elaboración, y estar exento de sabores desagradables.

3.2.1 Contenido de humedad

Productos	Contenido de humedad (% máximo)
Productos a base de alga nori secada (Sección 2.3.1)	14
en el caso de segundos productos secados	7
Productos a base de alga nori tostada (Sección 2.3.2)	5
Productos a base de alga nori condimentada (Sección 2.3.3)	5
en el caso de alga nori condimentada para infusión (Sección 2.3.3.2)	10

3.2.2 Índice de acidez

Productos	Máximo (mg KOH/g)
Productos a base de alga nori condimentada tratados con aceite comestible (Sección 2.3.3)	3,0

3.3 Clasificación de unidades defectuosas

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 de lotes

Se considerará que un lote es aceptable cuando el número de unidades "defectuosas", tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Productos a base de alga nori secada y productos a base de alga nori tostada

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios.

4.2 Productos a base de alga nori condimentada

En los productos a base de alga nori condimentada (véase la Sección 2.3.3) regulados por la presente norma podrán emplearse solo reguladores de la acidez, antiaglomerantes, acentuadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), en las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8, o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

Además, podrán utilizarse los siguientes aditivos alimentarios.

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Nivel máximo (mg/kg)
Edulcorantes		
950	Acesulfame de potasio	300

4.2.1 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en estos productos deberán cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995). Además, los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.

Los productos deberán también ajustarse a otros criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Contenido neto

El contenido neto del producto se expresará en la unidad de peso (“g” o “kg”), el número de láminas o una combinación de ambos.

7.1.1 Clasificación de “unidades defectuosas”

Un envase que no cumpla el requisito relativo al contenido neto de la Sección 7.1 se considerará “defectuoso”.

7.1.2 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple el requisito establecido en la Sección 7.1 cuando el número de “unidades defectuosas”, según se definen en la Sección 7.1.1, no supere el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

8.1 Denominación del producto

El nombre del producto deberá estar en consonancia con la Sección 2.3. Podrán indicarse en la etiqueta otros nombres apropiados de conformidad con la legislación y costumbres del país donde se distribuyan los productos, de forma que no se induzca a error al consumidor. En caso de incluirse como ingredientes facultativos algas marinas comestibles distintas a *Pyropia*, este hecho deberá reflejarse en el nombre del producto.

8.2 Etiquetado del contenido neto

El contenido neto deberá indicarse de conformidad con la Sección 7.1. Para los envases destinados a la venta al por menor, debe declararse el peso con arreglo a los requisitos del país importador.

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

La información sobre los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

Las materias extrañas comestibles¹ deberán identificarse y declararse adecuadamente en la etiqueta del envase o en los documentos que lo acompañan.

¹ Criaturas o plantas marinas que no son perjudiciales para el cuerpo humano y que se mezclan de manera involuntaria, inevitable y natural durante el proceso de crecimiento en el mar.

9. ENVASADO

Los materiales de embalaje utilizados en los productos que se venden al por menor deberán ser completamente transparentes a excepción de las zonas impresas, o completamente opacos. Además, los productos deberán estar envasados para protegerlos de la humedad.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO²

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CODEX STAN 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

10.1 Muestreo

El muestreo de los lotes destinados a examen del producto se efectuará de conformidad con las *Directrices generales sobre muestreo* (CAC/GL 50-2004).

10.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas debidamente capacitadas.

10.3 Método de análisis

10.3.1 Preparación de la muestra de ensayo

10.3.1.1 Humedad

Retírense los materiales de embalaje de la muestra de ensayo. Tritúrese la muestra con un triturador y almacénese en una bolsa de plástico herméticamente cerrada.

10.3.1.2 Índice de acidez

a) Extracción

Pésense 50 g³ de la muestra de ensayo en un matraz Erlenmeyer de 1 000 ml. Añádanse 500 ml de éter de petróleo en el matraz y, a continuación, sustitúyase el aire del matraz por gas N₂. Colóquese un tapón en el matraz y déjese reposar durante 2 horas. Decántese la solución extraída (A) a través de un papel de filtro — cubierto con Na₂SO₄ para eliminar la humedad— con un embudo en un matraz esférico de fondo plano de 1 000 ml. Añádanse 250 ml más de éter de petróleo al residuo del matraz Erlenmeyer y vuélvase a decantar la solución extraída (B) en el matraz esférico de fondo plano como se ha indicado anteriormente. Evapórese toda la solución extraída (mezcla de las soluciones A y B) en el evaporador de rotación al vacío a menos de 40 °C.

10.3.2 Métodos

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	AOAC 925.45	Gravimetría, secado a presión atmosférica	IV
Índice de acidez	AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I

² Una vez que la CAC haya aprobado la norma, se eliminará la lista de métodos de análisis y muestreo.

³ En caso de que la determinación sea difícil debido al bajo índice de acidez, tómesese una mayor cantidad de la muestra.

ANEXO I

Planes de muestreo

El nivel de inspección adecuado 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, nivel de calidad aceptable = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
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, nivel de calidad aceptable = 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

Apéndice V**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO REGIONAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA EN ASIA****(N05-2013)****(en el trámite 5/8)****INTRODUCCIÓN**

1. Los "alimentos comercializados en la vía pública" se definen como alimentos y bebidas preparados o comercializados por vendedores en las calles y otros lugares públicos, ya sea para su consumo inmediato o para ser consumidos más tarde sin manipulación o preparación ulterior¹. Se prevé que el ritmo de urbanización y crecimiento demográfico siga siendo rápido y que también crezca en consecuencia la venta de alimentos en la vía pública, que es en gran medida, si bien no exclusivamente, un fenómeno urbano.

2. Los alimentos que se venden en la vía pública son apreciados no solo por su amplia variedad, sabor único y fácil disponibilidad sino también por aportar seguridad alimentaria a un costo bajo. Constituyen el medio de vida de un gran número de trabajadores. Además, mantienen las tradiciones culinarias locales de una región o lugar.

SECCIÓN 1: OBJETIVOS

3. En el presente código se abordan las condiciones de higiene fundamentales que deberían considerarse a la hora de establecer medidas de control de los alimentos comercializados en la vía pública.

SECCIÓN 2: ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIONES**2.1 Ámbito de aplicación**

4. En el presente código se definen las prácticas de higiene generales que deben seguirse para que los alimentos que se venden en la vía pública sean inocuos. El código será de utilidad para las tres principales partes interesadas (vendedores y manipuladores de alimentos, consumidores, autoridades competentes) que deben intervenir para que se mantengan la higiene de los alimentos comercializados en la vía pública.

2.2 Uso

5. El presente código está destinado a su uso por parte de los países de Asia para garantizar la inocuidad y la higiene generales de los alimentos comercializados en la vía pública.

2.3 Definiciones

6. Para los fines del presente código, los términos usados tendrán las siguientes definiciones:

• Equipo²

La totalidad o parte de cualquier aparato, vaso, recipiente, utensilio, máquina, instrumento o artefacto utilizado en la preparación, el almacenamiento, la manipulación, la limpieza, la venta o el suministro de alimentos.

• Limpio

Exento de suciedad, polvo, grasa, desperdicios, residuos de alimentos y cualquier otra forma de materias extrañas y olores desagradables.

• Agua limpia²

Agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

¹ "Essential safety requirements for street vended foods", (OMS)-1996.

² "Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente)" (CAC/RCP 71R-2013).

- **Contaminante³**

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento o pienso para animales productores de alimentos, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o pienso o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

- **Vajilla/cubiertos**

Todo utensilio (desechable o no desechable) empleado para preparar, servir y consumir alimentos, como vasos, platos, fuentes, tazas, platillos, cucharas, tenedores, cucharones o palillos, entre otros.

- **Contaminación cruzada**

Transferencia de microorganismos u otras sustancias nocivas de un alimento (generalmente crudo) a otro ya sea por contacto directo, mediante los manipuladores de alimentos, a través de superficies de contacto o por el aire. La contaminación cruzada también puede producirse cuando un alimento crudo entra en contacto con alimentos cocinados o listos para el consumo o gotea sobre ellos.

- **Cliente/consumidor**

Una persona o un grupo de personas que compran el alimento para comerlo.

- **Artículos desechables**

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

- **Superficies que entran en contacto con alimentos**

Toda superficie que pueda entrar en contacto con alimentos durante su preparación, cocción, manipulación y servicio.

- **Manipulador de alimentos⁴**

Toda persona que manipula o entra en contacto con alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

- **Higiene de los alimentos³**

Condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

- **Inocuidad de los alimentos⁵**

Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

- **Microorganismos²**

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

- **Alimento perecedero**

Alimento que está expuesto a rápida descomposición, deterioro o proliferación de microorganismos, con o sin producción de toxinas o metabolitos, cuando no se mantiene en las condiciones necesarias de almacenamiento (por ejemplo, la leche, los productos lácteos, los huevos, la carne, las aves de corral o el pescado, entre otros).

- **Plagas⁴**

Insectos, pájaros, roedores y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

³ Comisión del Codex Alimentarius, Manual de procedimiento, última edición.

⁴ "Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades" (CAC/RCP 39-1993).

⁵ "Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública (África)" (CAC/GL 22R-1997).

- **Agua potable²**

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

(Se aplica la última versión del documento.)

- **Alimento crudo**

Alimento que no está cocinado.

- **Listo para el consumo**

Cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se pueda consumir inmediatamente (ya sea que esté crudo o cocinado, caliente o frío) sin ninguna manipulación ulterior en el punto de venta.

- **Recipiente cerrado**

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

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

- **Alimentos comercializados en la vía pública**

Alimentos y bebidas preparados o comercializados por vendedores en las calles u otros lugares públicos para su consumo inmediato o posterior.

- **Centro de venta de alimentos en la vía pública²**

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

- **Puesto de venta de alimentos en la vía pública**

Lugar donde se preparan, exhiben, sirven o venden alimentos al público. Comprende carritos, mesas, bancos, cestas, sillas o vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura de los mismos.

- **Vendedor de alimentos en la vía pública**

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

- **Agua residual**

Agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores.

SECCIÓN 3: REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

3.1 Normas y reglamentos

7. Deberán redactarse normas y reglamentos apropiados para que sean fáciles de aplicar y permitan así el control del sector de los alimentos vendidos en la vía pública como parte integral del proceso de preparación de los alimentos. Tales normas y reglamentos podrán ser elaborados por separado o incorporarse a los reglamentos alimentarios vigentes.

3.2 Registro/licencias de los vendedores de alimentos en la vía pública

8. Cuando así lo exija la legislación nacional, los vendedores de alimentos en la vía pública deberán tener un registro o licencia emitido por la autoridad competente antes de abrir su negocio. La prueba del registro o identificación emitido por la autoridad competente deberá exhibirse en el carrito, quiosco u otro puesto de venta.

9. La autoridad competente emitirá o renovará el registro de los vendedores de alimentos en la vía pública que cumplan todos los requisitos del código de prácticas de higiene establecido por la autoridad competente.

SECCIÓN 4: PARTES INTERESADAS EN LA VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

10. Esta sección se ocupa de las funciones y responsabilidades fundamentales de las tres principales partes interesadas.

4.1 Vendedores de alimentos en la vía pública

11. Todos los que intervienen en la venta de alimentos en la vía pública deberán, en el ejercicio de sus actividades profesionales, observar las prácticas siguientes:

- **Higiene personal:** Deberán llevarse vestimenta limpia, guantes desechables limpios, reddecilla para el pelo, etc. Deberán mantenerse las uñas de las manos siempre cortas y limpias y evitarse usar joyas o adornos durante la preparación de los alimentos. Los cortes y las heridas no infectados deberán estar totalmente protegidos por un vendaje impermeable bien ajustado, que deberá cambiarse con regularidad.
- **Comportamiento higiénico:** Deberá evitarse comer, mascar goma, fumar y oler los productos mientras se manipulan los alimentos. Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo, tocarse cualquier parte del cuerpo o tocar el teléfono móvil (celular), durante el proceso de manipulación de los alimentos. Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos. Deberán lavarse bien las manos con agua limpia y jabón antes y después de manipular alimentos, tras haber ido al retrete o después de cualquier actividad como estornudar o tocar cualquier superficie.
- **Estado de salud:** No deberán mostrarse ninguno de los siguientes signos: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta, secreciones auriculares, oculares o nasales, tos frecuente y compulsiva, y lesiones dérmicas visiblemente infectadas (forúnculos, cortes, etc.).

12. El cumplimiento de lo mencionado puede asegurarse mediante la concienciación, la motivación y la capacitación.

4.2 Consumidores

13. Los consumidores deberán evitar comer o mascar goma, fumar, escupir y tocar cualquier superficie cercana a los alimentos exhibidos.

14. Los consumidores no deberán tirar basura en la zona, ni estornudar o toser cerca de los alimentos.

15. Los consumidores deberán siempre tirar las sobras en el cubo de basura.

16. Los consumidores deberán informar a las autoridades competentes sobre cualquier comportamiento antihigiénico del vendedor en caso de observarlo.

4.3 Autoridades⁶

17. A fin de garantizar una gestión adecuada de los alimentos que se venden en la vía pública es necesario adoptar un enfoque multisectorial que incluya a todas las autoridades competentes, a saber: el personal encargado de la inocuidad alimentaria, el órgano local o la municipalidad, el departamento de desarrollo urbano y la policía, entre otros.

18. Las autoridades deberán:

- llevar un seguimiento de las condiciones de higiene de los alimentos que se venden en la vía pública;
- llevar un seguimiento de las condiciones ambientales, la inocuidad del agua, la eliminación de basura, etc.;
- concienciar, motivar e impartir capacitación a los vendedores de alimentos, así como a los clientes, periódicamente;
- buscar la participación de expertos adecuados y con experiencia y de asociaciones de voluntarios en la gestión de las actividades de concienciación, motivación y capacitación de vendedores y clientes.

⁶ Basado en la información y las observaciones contenidas en "Food, Nutrition and Agriculture", FAO/ANA, 17/18, 1996 (págs. 30-37, Street foods of Calcutta, I. Chakravorty, et al).

SECCIÓN 5: UBICACIÓN, DISEÑO, ESTRUCTURA Y ARTEFACTOS

5.1 Puestos, carritos o quioscos de venta de alimentos en la vía pública

19. La estructura de los puestos, carritos o quioscos de venta será preferentemente aprobada por la autoridad competente. Los puestos de venta de alimentos en la vía pública deberán ubicarse en zonas limpias, ventiladas y sin contaminación. Deberá poderse acceder libremente y guardarse un espacio suficiente entre quioscos.
20. Los puestos, carritos o quioscos deberán cubrirse para impedir la contaminación de los alimentos.
21. Todos los hornillos de cocina, equipo de lavado, mesas de trabajo, estanterías y armarios en los que se coloquen alimentos deberán hallarse a una altura suficiente del suelo para impedir la contaminación.
22. Los puestos, carritos o quioscos deberán estar fabricados con materiales inocuos que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente.
23. Los cubos de basura deberán estar cubiertos y fabricados con materiales que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente.
24. Los puestos o carritos deberán tener espacios de almacenamiento separados para alimentos crudos y cocidos.
25. Deberán ofrecerse instalaciones sanitarias con agua a los vendedores y clientes a una distancia de seguridad de la zona de manipulación de los alimentos de los puestos.
26. Deberá disponerse de instalaciones para lavarse las manos, con agua limpia, jabón y otros productos de limpieza, las cuales deberán mantenerse limpias y en condiciones de higiene.

5.2 Centros de venta de alimentos en la vía pública

27. El diseño de los centros de venta de alimentos en la vía pública deberá ajustarse a lo siguiente:
 - haber sido examinado por la autoridad competente;
 - ofrecer un espacio suficiente y adecuado para la disposición ordenada de los puestos de venta con miras a la manipulación, la preparación, el almacenamiento y el servicio de los alimentos;
 - permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías entrantes y salientes, ya que de este modo se contribuirá a evitar posibles fuentes de contaminación de los alimentos;
 - permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar situados y dispuestos de manera que se eviten las fuentes de contaminación de los alimentos;
 - ofrecer espacios aptos y suficientes para el almacenamiento de residuos sólidos y para la limpieza, el lavado y la desinfección de vajillas y artefactos; estos deberán estar en un lugar adecuado para que no contaminen los alimentos;
 - tener suelos de cemento lisos o azulejos equipados y contar con un sistema de desagüe bien dispuesto para eliminar el agua de la superficie y facilitar la limpieza y la desinfección;
 - tener una iluminación suficiente, ubicada convenientemente para facilitar la preparación, la manipulación, el almacenamiento y el servicio de los alimentos;
 - disponer de campanas sobre los hornillos para permitir la eliminación de los gases, los humos y los vapores del combustible y la cocción, y dirigirlos al aire libre;
 - contar con un abastecimiento de agua limpia abundante con las instalaciones idóneas para almacenarla;
 - tener un sistema de desagüe adecuado para la eliminación de desechos;
 - incluir estantes o cajas adecuados para recipientes multiusos o botellas con cierre hermético.

SECCIÓN 6: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

6.1 Mantenimiento

28. Los puestos y las superficies de trabajo deberán mantenerse en un estado adecuado de reparación para no contaminar los alimentos como consecuencia de superficies astilladas, clavos sueltos o roturas.

6.2 Abastecimiento y calidad del agua

29. Los vendedores deberán tener acceso a agua limpia.
30. Deberá controlarse periódicamente la calidad del agua en tres puntos: en la fuente, tras la recolección en los recipientes y en los lugares en que se utilice.
31. Los vendedores deberán estar informados del uso higiénico y el almacenamiento del agua y el hielo.

6.3 Control de plagas

32. Todo vendedor deberá adoptar en todo momento las medidas adecuadas necesarias para mantener su puesto exento de plagas con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.
33. Todo alimento contaminado deberá desecharse como corresponda. Deberá impedirse que los materiales utilizados para el control de plagas, tales como plaguicidas, así como combustibles, detergentes, etc. contaminen los alimentos.

6.4 Tratamiento de los residuos sólidos y líquidos

34. Todos los residuos sólidos deberán introducirse convenientemente en contenedores apropiados con tapas que cierren bien, o tirarse en cubos de basura. Las municipalidades deberán recoger la basura con regularidad.
35. Los residuos líquidos, como las aguas residuales, deberán drenarse inmediatamente en sistemas de desagüe o alcantarillado y no deberá permitirse que se acumulen.

SECCIÓN 7: EQUIPO

36. Todo el equipo, incluidos los recipientes, deberá estar fabricado con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sean absorbentes ni sean causa de contaminación de los alimentos, y que sean resistentes a la corrosión y a la limpieza y desinfección repetidas.
37. Todo el equipo, los artefactos y las superficies donde se cortan los alimentos deberán mantenerse limpios; habrán de limpiarse antes y después de las operaciones diarias e inmediatamente después de haberse usado para preparar alimentos crudos. Solo podrán utilizarse productos de limpieza, detergentes, etc. que sean inocuos para los alimentos.
38. Los utensilios, cubiertos, vajilla, equipo y demás deberán estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos y deberán limpiarse periódicamente y mantenerse en buen estado. Deberán utilizarse materiales desechables en la medida de lo posible.

SECCIÓN 8: PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

8.1 Materias primas/ingredientes y envases

39. Todas las materias primas, los ingredientes y los envases deberán ajustarse a las normas aplicables.
40. El hielo deberá fabricarse con agua potable. Cuando proceda, el hielo que no entre en contacto directo con los alimentos podrá fabricarse con agua limpia.
41. Los ingredientes alimentarios envasados deberán utilizarse antes de su fecha de caducidad o fecha de duración mínima.
42. Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que no superen los niveles especificados en los reglamentos pertinentes.
43. Los alimentos deberán envolverse en envases limpios e idóneos que puedan impedir la contaminación.

8.2 Preparación/cocción

44. Deberán utilizarse exclusivamente alimentos crudos inocuos en la preparación de los alimentos comercializados en la vía pública.
45. Los alimentos crudos deberán lavarse minuciosamente en agua limpia antes de cocinarlos.
46. Los alimentos congelados se descongelarán solo una vez antes de cocinarlos.
47. Para evitar la contaminación cruzada deberán manipularse los alimentos crudos y los cocinados por separado. Para ello, deberán utilizarse cuchillos y tablas de cortar diferentes. Si no fuera posible, deberán lavarse los cuchillos y las tablas de cortar después de cada uso.

48. Los alimentos deberán estar lo suficientemente cocinados o elaborados para que sean inocuos para el consumo (tiempo/temperatura).
49. Los alimentos cocinados se recalentarán solo una vez antes de servirlos.
50. Deberá controlarse periódicamente el olor, el sabor y el color del aceite de cocinar y, si fuera necesario, cambiarlo.
51. Cuando un alimento deba servirse caliente, deberá mantenerse a una temperatura superior a los 60 °C⁷; manténgase una temperatura adecuada de los alimentos calientes y los fríos.
52. Los alimentos cocinados deberán mantenerse en un lugar higiénico y, en caso de no consumirse dentro de las primeras dos horas⁷, deberán calentarse bien antes de servirlos.

8.3 Manipulación y almacenamiento

53. Todos los alimentos deberán estar cubiertos y protegidos contra el polvo y la suciedad.
54. Deberán utilizarse vajilla, cubiertos, utensilios, etc. limpios y en condiciones de higiene.
55. Los platos, tapas, vasos, pajillas, toallas de papel, tazas, cucharas, guantes y demás utensilios desechables deberán utilizarse solo una vez.
56. Los alimentos crudos listos para el consumo deberán tratarse con sumo cuidado, mantenerse cubiertos y exhibirse en una vitrina o recipiente.
57. Los alimentos sobrantes y los alimentos perecederos que no se vendan no podrán utilizarse y deberán eliminarse en condiciones de higiene.
58. Los alimentos crudos y los cocinados deberán manipularse y almacenarse por separado.
59. Los condimentos y las salsas deberán almacenarse a una temperatura adecuada.
60. Deberán utilizarse recipientes o envases individuales para servir los alimentos.
61. Refrigérense lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos, preferiblemente por debajo de 5 °C⁸.
62. Los combustibles, detergentes y jabones, entre otras sustancias, deberán almacenarse en recipientes específicos lejos de la zona de manipulación de los alimentos.
63. El transporte y almacenamiento de los alimentos deberá realizarse en condiciones de higiene y los alimentos deberán consumirse dentro de la vida útil especificada.
64. Tras la manipulación de estos artículos es necesario lavarse las manos cuidadosamente antes de manipular alimentos.

SECCIÓN 9: EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

65. Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que se venden en la vía pública deberá recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos. Desde una perspectiva general, se puede evitar la mayoría de los peligros transmitidos por los alimentos mediante la cocción completa, la manipulación a temperaturas elevadas, el enfriamiento rápido, el almacenamiento frigorífico, la prevención de la contaminación cruzada o una combinación de estas medidas. La capacitación estará a cargo de la autoridad competente o de otras instituciones reconocidas o aprobadas por tales autoridades competentes. También deberán hacerse conocer a los vendedores de alimentos en la vía pública sus responsabilidades ante los consumidores.
66. El material de enseñanza puede ser ilustrativo y tener una cantidad limitada de texto. Los mensajes clave deberán reforzarse mediante enunciados breves y claros y transmitirse también en el idioma local. El material de enseñanza puede ser impermeable a fin de que los vendedores también puedan consultarlo, guardarlo o colgarlo en su carrito o puesto. Puede elaborarse material de información, educación y comunicación basado en conocimientos científicos, preferentemente a cargo de expertos con experiencia práctica anterior, con la ayuda de la autoridad, el organismo o la instancia gubernamental competente o de organizaciones no gubernamentales.
67. Los consumidores deberán estar informados de su responsabilidad de no contaminar las zonas de venta de alimentos en la vía pública.

⁷ "Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos". OMS, 2006.

⁸ "Nota informativa de INFOSAN n.º 3/2010 - Inocuidad de los alimentos de venta callejera", 2010.