

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

---

ALINORM 95/15

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

21° período de sesiones  
Roma, 3 - 8 de julio de 1995

INFORME DE LA NOVENA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX

PARA ASIA  
Beijing, China  
24 - 27 de mayo de 1994

W1 / T 4829/S

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador del Codex para Asia, en su novena reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

### **CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISION O DE SU COMITE EJECUTIVO**

- recomendó al Comité Ejecutivo la elaboración de Directrices para el Uso del Término "Halal", bien entendido que esas Directrices las elaboraría el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos sobre la base del proyecto de Malasia (párr. 104);
- recomendó que la Comisión tomara las medidas necesarias para pedir a la FAO y la OMS que examinaran la forma de prestar asistencia técnica a los países, a fin de establecer entre los países de la Región una red sobre venta de alimentos en las calles (párr. 97);
- pidió a la Comisión que pidiera a la OIEA/FAO y la OMS más orientación y asistencia técnicas para aumentar la aceptación de alimentos irradiados por parte de los consumidores (párr. 132);
- pidió que al convertir las normas regionales del Codex en normas mundiales, la Comisión continuara prestando atenta consideración a las observaciones formuladas por los países miembros, especialmente a las condiciones para la producción de aguas minerales naturales, ya que ésta estaba aumentando rápidamente en todo el mundo (párr. 139); y
- designó al Dr. Yuzo Hayashi del Japón como candidato para que la Comisión, en su 21º período de sesiones, lo nombrara Coordinador para Asia (párr. 133).

### **CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION**

- expresó su reconocimiento a la FAO y la OMS por el gran apoyo prestado a la Región, y pidió a esas Organizaciones que continuaran dando cuanta más asistencia posible para ayudar a mejorar el control de la calidad e inocuidad de los alimentos en el ámbito de la Región (párr. 26);
- recibió informes actualizados sobre las aceptaciones de las normas del Codex incluidos los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas (párrs. 31-40);
- recibió informes sobre control e inocuidad de los alimentos de parte de todos los países participantes (párrs. 41-69);
- convino en que en la próxima reunión se ofrecería información actualizada de los Acuerdos sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (párr. 75);

- recibió propuestas de una organización de consumidores acerca de su participación en la labor del Codex, así como informes de muchas delegaciones sobre la situación y la política actuales relativas a esta cuestión a nivel nacional, y respaldó la idea de que se incrementara la participación de los consumidores en la labor del Codex (párrs. 76-93);
- recomendó que se devolviera al Trámite 3 el Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en las Calles, sin que fuera sometido a ulterior elaboración (párr. 97);
- decidió devolver al Trámite 3 los anteproyectos de normas para los productos que se indican a continuación, bien entendido que debían ser revisados por grupos competentes de redacción nacionales y que se enviarían a los gobiernos para que formularan sus observaciones bastante antes de la próxima reunión (párr. 120);
  - Brotes de bambú en conserva;
  - Anchoas secas
  - Galletas de pescado a base de pescado marino y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos;
  - Encurtidos; y
  - Salsa picante.
- convino en que Tailandia, con la ayuda de la Secretaría, elaboraría un proyecto de Directrices para los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex basadas en el sistema de Tailandia, que se utilizarían no sólo en la Región sino en todo el Mundo (párr. 126);
- recibió un informe sobre la práctica de la irradiación de los alimentos en la Región (párrs. 127-132); y
- convino en revisar el informe sobre la situación de los trabajos encomendados al Comité (párrs. 137-138).

INDICE

	Párrafos
INTRODUCCION .....	1 - 2
APERTURA DE LA REUNION .....	3 - 10
APROBACION DEL PROGRAMA .....	11
ELECCION DEL VICEPRESIDENTE .....	12
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITES DEL CODEX .....	13 - 20
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN LA FAO, LA OMS Y OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES .....	21 - 30
EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS POR PARTE DE LOS PAISES DE LA REGION / INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA COMISION RELATIVAS AL FOMENTO DE LA ACEPTACION DE NORMAS DEL CODEX, DE LIMITES MAXIMOS PARA RESIDUOS Y DEL CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS .....	31 - 40
DATOS E INFORMES DE LOS GOBIERNOS MIEMBROS SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	41 - 69
INFORME SOBRE LOS RESULTADOS DE LA RONDA URUGUAY DEL GATT (ACUERDOS SOBRE LA APLICACION DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS Y SOBRE OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO) .....	70 - 75
PARTICIPACION DE LOS CONSUMIDORES EN LA ADOPCION DE DECISIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS ALIMENTARIAS Y EL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS EN LA REGION .....	76 - 93
ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES (EN EL TRAMITE 4) .....	94 - 98
ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN RELACION CON LOS REQUISITOS DE CARACTER RELIGIOSO .....	99 - 104
EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS MUNDIALES EN EL TRAMITE 4 ...	105 - 106, 120
Brotos de bambú en conserva .....	107 - 108
Anchoas secas .....	109 - 112
Galletas de pescado (Keropok seco) a base de pescado marino y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos .....	113 - 115
Encurtidos .....	116 - 117
Salsa picante .....	118 - 119
ELABORACION DE DIRECTRICES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITES NACIONALES DEL CODEX DE LA REGION .....	121 - 126
INFORME SOBRE LA PRACTICA DE LA IRRADIACION DE LOS ALIMENTOS EN LA REGION DE ASIA .....	127 - 132
DESIGNACION DEL COORDINADOR .....	133 - 134
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS .....	135 - 140
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION .....	141

LISTA DE APENDICES

	<b>Páginas</b>
APENDICE I	LISTA DE PARTICIPANTES . . . . . 25
APENDICE II	PROGRAMA REVISADO DE LA REUNION . . . . . 35
APENDICE III	ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL EMPLEO DEL TERMINO "HALAL" . . . . . 37
APENDICE IV	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SECAS . . . . . 40
APENDICE V	ANTEPROYECTO DE NORMA PARA GALLETAS DE PESCADO (KEROPOK SECO) A BASE DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE, MARISCOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS . . . . . 54

## INTRODUCCION

1. La novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia se celebró en Beijing, República Popular de China, del 24 al 27 de mayo de 1994, por amable invitación del Gobierno de la República Popular de China. A la reunión asistieron delegados de China, Filipinas, India, Indonesia, Japón, Líbano, Malasia, República de Corea, Singapur, Sri Lanka y Tailandia y observadores de Australia, AOAC International, la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores (IOCU) y la Asociación Mundial de Elaboradores de Algas (MARINALG International). Estuvieron asimismo presentes el Presidente y el Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius. En el Apéndice I del presente informe figura la lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaría.

2. El Comité estuvo presidido por el Profesor Dai Yin, Director Honorario del Instituto de Control e Inspección de la Inocuidad de los Alimentos, Ministerio de Salud Pública, en su calidad de Coordinador del Codex para Asia. El Coordinador dió la bienvenida a los delegados y observadores llegados a China y agradeció a todos por su cooperación y apoyo.

### APERTURA DE LA REUNION (tema 1 del programa)

3. A la ceremonia de apertura asistieron dos ministros: el Excmo. Sr. Dr. Chen Minzhang, Ministro de Salud Pública, y el Profesor Wan Baorui, Viceministro de Agricultura. Inauguró oficialmente la reunión el Excmo. Sr. Dr. Profesor Chen Minzhang. En su discurso inaugural saludó a todos los delegados y observadores de China, expresando su placer de que China pudiese hospedar esta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. Expresó asimismo la esperanza de que, como consecuencia de esta reunión, se reforzara el intercambio de informaciones y la coordinación entre todos los países de la Región en lo que atañe al control de la calidad e inocuidad de los alimentos, y que llegara a realizarse la armonización de las normas alimentarias.

4. Comentó el hecho de que la industria alimentaria de Asia estaba desarrollándose rápidamente, razón por la cual los países de la Región debían dar gran prioridad a la cooperación regional en el sector de la calidad e inocuidad de los alimentos, sin olvidar la formulación y armonización de normas alimentarias y códigos de prácticas.

5. El Dr. Tian Runzhi, el más alto funcionario de la Administración estatal en lo que atañe a la inspección de los productos de importación y exportación de la República Popular de China (SACI) dió la bienvenida a los delegados y observadores llegados a Beijing y expresó su calurosa felicitación por haber convocado esta novena reunión del CCASIA. El Dr. Tian informó al Comité sobre la labor que la SACI venía realizando en el sector del control de la exportación e importación de alimentos y terminó deseando al Comité éxito en sus deliberaciones a lo largo de los próximos días.

6. El Sr. Li Baoguo, Vicedirector de la Oficina estatal de supervisión técnica, dió su bienvenida a los delegados y observadores llegados a China e informó al Comité sobre la labor que viene realizándose en China en relación con el establecimiento de normas. El Sr. Li expresó el deseo de que la reunión tuviera éxito en sus trabajos esperando tener noticias de los buenos resultados de la reunión.

7. El Dr. A.M. Qureshi, Representante de la FAO en China, agradeció al Gobierno de China por su colaboración, esfuerzos y aportaciones excepcionales que había hecho para la convocación de esta 9ª reunión del CCASIA, que era la primera reunión que el Comité del Codex celebraba en China. El Dr. Qureshi dió la bienvenida a los delegados y observadores en nombre del Director-General de la FAO y les informó de la importancia que la FAO daba a la labor de la Comisión. Informó al Comité sobre las actividades que se llevaban

a cabo como complemento de la Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN), especialmente sobre las relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos. Informó además sobre la nueva importancia que se da a la labor de la Comisión, especialmente a la luz del reciente Acuerdo del GATT sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) así como del Acuerdo revisado sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). Señaló también algunos de los trabajos importantísimos realizados recientemente por el Gobierno de China en respuesta al Plan Nacional de Acción de la CIN.

8. El Dr. A. Basaran, asesor regional de la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental, dió su bienvenida al Comité en nombre del Director General de la OMS, así como en nombre de los tres Directores Regionales de la OMS encargados de las actividades en los diversos países de Asia. El Dr. Basaran habló al Comité acerca de la importancia de la Comisión bajo el punto de vista de la salud pública, así como de la labor que venían realizando los países de la Región para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos. Informó asimismo al Comité de que, a pesar de la buena labor que los diversos países de la región habían realizado ya, todavía quedaba mucho por hacer; y que probablemente algunos países necesitaban incrementar la prioridad que asignaban al fortalecimiento de cuestiones relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, incluido el interés puesto en ese esfuerzo.

9. El Sr. R.J. Dawson, Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, y Secretario de la Comisión, dió su bienvenida a los delegados poniendo de relieve el aspecto histórico que representaba la convocación de esta reunión en China. Informó al Comité sobre las repercusiones de los Acuerdos del GATT sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculo Técnico al Comercio (OTC) recientemente adoptados, y sobre el hecho de que la Comisión había sido identificada específicamente, en el Acuerdo sobre las MSF, como la autoridad competente en materia de normas alimentarias; de que la Comisión era el único Organismo intergubernamental encargado de elaborar normas alimentarias; y de que los miembros de la Comisión totalizaban a la fecha 147 países, lo que representaba alrededor del 97% de la población mundial. El Dr. Dawson informó a la reunión de que esperaba que los países de la Región continuaran realizando buenos esfuerzos para reforzar sus sistemas nacionales de control de los alimentos.

10. El Profesor F.G. Winarno, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, pronunció un discurso ante el Comité informando a los presentes acerca de las actividades y realizaciones de la Comisión, que beneficiaban a los países miembros del Codex. El Profesor Winarno destacó la importancia de las exportaciones de países de Asia, que iban creciendo rápidamente. Expresó el deseo de que el Comité tuviera éxito en sus deliberaciones esperando que siguieran adelante las buenas relaciones con el mismo.

#### **APROBACION DEL PROGRAMA (tema 2 del programa)**

11. Tras haberlo examinado, el Comité aprobó el programa provisional, tal como se recoge en el documento CX/ASIA 94/1 y 94/1-Add.1, con la enmienda de que los temas 6 y 7 del programa se examinarían juntos. El programa aprobado se adjunta como Apéndice II.

#### **ELECCION DEL VICEPRESIDENTE (tema 3 del programa)**

12. La delegación de Indonesia, apoyada por la delegación de Tailandia, propuso la candidatura del Dr. Yuzo Hayashi del Japón para vicepresidente. El Comité acogió por unanimidad la propuesta.

**CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITES DEL CODEX (tema 4 del programa)**

13. La Secretaría presentó el documento CX/ASIA 94/2 en el que se resumían cuestiones de interés para el Comité planteadas en el 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y en las reuniones de los Comités del Codex celebradas después del período de sesiones de la Comisión, o sea, la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, la segunda reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

14. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 20º período de sesiones, había reiterado que las normas del Codex debían recoger sólo las disposiciones que se estimaran esenciales y fueran utilizadas por los gobiernos como medidas reglamentarias de control en lo tocante a la salud, la inocuidad y la protección de los consumidores. Tomó asimismo nota de que la Comisión, en su 20º período de sesiones, había aprobado un Proyecto de Disposiciones Generales sobre Higiene de los Alimentos en las Normas del Codex en el Trámite 8, siguiendo las recomendaciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, a fin de que se incluyeran en las normas del Codex siempre que fuera posible.

15. El Comité observó además que en la 26ª reunión del CCFAC se había convenido en mantener en el Trámite 7 el Proyecto de Nivel Máximo para la Aflatoxina M<sub>1</sub> en la Leche de 0,05µg/kg y había decidido suspender la elaboración del nivel de referencia para la aflatoxina B<sub>1</sub> presente en los piensos suplementarios para animales productores de leche.

16. La delegación de Malasia pidió a la Secretaría que aclarase la discrepancia entre el proyecto de informe y el informe final de la 26ª reunión del CCFAC relativos al Proyecto de Nivel Máximo para la Aflatoxina M<sub>1</sub> en la Leche: según el proyecto de informe, había sido adoptado en el Trámite 6, mientras que, según el informe final, en el Trámite 7.

17. También se facilitó al Comité un informe oral sobre cuestiones de interés planteadas en reuniones de Comités del Codex celebradas después de haber distribuido el documento, en el que se recogían las siguientes cuestiones.

**Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)**

18. El CCPR, en su 26ª reunión, convino en que el Cuestionario sobre los principales plaguicidas empleados en los países desarrollados y las combinaciones de plaguicida/producto había que revisarlo y distribuirlo con el fin de obtener información y observaciones para la próxima reunión.

**Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)**

19. El CCGP, en su 11ª reunión, había recomendado que se enmendara el Reglamento para estipular que un tercio de los Miembros de la Comisión constituyera el quorum necesario para hacer recomendaciones para una enmienda de los Estatutos y Reglamento de Procedimiento. El Comité había convenido en que se revisaran las secciones pertinentes del **Manual de Procedimiento**, según correspondiera, a fin de que la Comisión lo examinara en su 21º período de sesiones.

### **Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)**

20. El CCFFP, en su 21ª reunión, había adelantado al Trámite 8 14 proyectos de normas para productos envasados, productos congelados rápidamente y productos desecados y salados, conviniendo en suspender los trabajos sobre el aprovechamiento del tiburón.

### **CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE PLANTEADAS EN LA FAO, LA OMS Y OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (tema 5 del programa)**

21. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 94/3 concerniente a este trabajo. Se informó al Comité sobre las actividades conjuntas FAO/OMS que venían realizándose y que eran de interés para la Región.

#### **Actividades conjuntas de la FAO y la OMS**

22. Se informó al Comité sobre las actividades complementarias que venían realizándose en respuesta a la Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición celebrada en Roma en 1992. Se destacó la necesidad de concertar medidas nacionales relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos.

23. Se informó al Comité sobre la labor que venía realizando el Comité Mixto FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios (JECFA, la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), el Programa Conjunto FAO/OMS/PNUMA de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos y el Grupo Asesor Internacional FAO/OMS/OIEA de Consulta sobre Irradiación de Alimentos (ICGFI).

#### **Actividades de la FAO**

24. El Representante de la FAO informó al Comité sobre el trabajo que la FAO está realizando y que era complementario al de la Comisión y de interés para el Comité. El Comité tomó nota de que la FAO ofrecía asistencia técnica a varios países de la Región para reforzar sus programas nacionales para el control de los alimentos. Se informó además al Comité de que, como resultado de las negociaciones del GATT finalizadas recientemente y los Acuerdos sobre las MSF y los OTC, la FAO había formado un nuevo Grupo de Enlace sobre Calidad de los Alimentos para facilitar un enlace entre el GATT (OMC), la FAO, la Comisión y el JECFA. La asistencia a los países era continua en lo que atañe a la mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos que se venden en las calles. Se ha enviado a todos los puntos de contacto del Codex en febrero de 1994, un Manual de Control de los Alimentos, **Inspección de los Alimentos Importados (14/15)**, recientemente publicado por la FAO. Se han celebrado dos importantes consultas de expertos - "Planes de Muestreo para las Aflatoxinas presentes en el Maní (Cacahuete) y el Maíz" e "Integración de los Intereses de los Consumidores en el Control de los Alimentos" - habiéndose publicado y distribuido los informes correspondientes. Se ha establecido la Red Regional Asiática para el Control de Micotoxinas (FAO/PNUMA) para impartir capacitación sobre aspectos relacionados con la metodología, las técnicas de muestreo y la labor de extensión al personal de la Región encargado del control de los alimentos. Se estaba preparando una guía de instituciones de Asia que participan en las actividades de control y prevención de las micotoxinas, que se distribuiría a fines de 1994.

#### **Actividades de la OMS**

25. El Representante de la OMS hizo un resumen de las actividades realizadas a nivel mundial e interregional por esa Organización en lo tocante a la inocuidad de los alimentos. Esas actividades incluían numerosos cursillos prácticos y consultas que se habían dado sobre varios temas relacionados con la inocuidad de los alimentos, tales como **Infecciones de trematodos transmitidas por los alimentos, Aspectos sanitarios de los genes marcadores en plantas modificadas genéticamente, Actualización de la irradiación de los alimentos, Sistemas de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP), Capacitación,**

**Prevención de la salmonelosis, Control del Cólera, y Prevención de la hepatitis A transmitida por los alimentos: Estudio sobre la vacunación de los manipuladores de alimentos.** Se informó además al Comité sobre la asistencia técnica que las distintas oficinas regionales de la OMS facilitaba a varios países de la Región. Esas actividades incluían varios cursillos prácticos nacionales sobre técnicas basadas en HACCP, evaluación de los contaminantes ambientales e industriales de los alimentos y cómo controlar esos riesgos, así como asistencia a los países de la Región para mejorar la inocuidad de los alimentos que se venden en las calles. Se pidió a los países de la Región de que aseguraran de que la inocuidad de los alimentos continuara ocupando un puesto de alta prioridad y que se reforzara el empeño por garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos con el fin de mejorar la protección de los consumidores.

26. El Comité tomó nota de la información que se le había proporcionado y del hecho que tanto la FAO como la OMS daban apoyo sustancial a los países de la Región. El Comité expresó su agradecimiento tanto a la FAO como a la OMS por el excelente trabajo llevado a cabo. Habida cuenta, sin embargo, del enorme aumento que han experimentado las exportaciones de la región y la gran cantidad de población que en ella vive, el Comité solicitó que tanto la FAO como la OMS consideraran la posibilidad de aumentar esa asistencia lo más posible con objeto de ayudar a mejorar el control de la calidad y la inocuidad de los alimentos en la Región.

#### **AOAC International**

27. El observador de AOAC International manifestó al Comité su reconocimiento por lo bien que había expuesto a la reunión las actividades de AOAC International, e informó al Comité de que la AOAC es una organización de científicos fundada con el fin de verificar la validación de los métodos de análisis.

28. La AOAC trabajaba especialmente con el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para informar sobre la validación y fiabilidad de los métodos que se indican en normas del Codex.

29. Habida cuenta del movimiento cada vez mayor de alimentos que se registraba en el comercio internacional, era obvio que se necesitaran métodos de análisis fiables. La AOAC invitó a los científicos de los gobiernos miembros a que participaran en la labor importante que la AOAC realizaba en el sector de las pruebas de funcionamiento de los métodos de análisis.

30. El Comité tomó nota de los últimos progresos realizados por la AOAC, tales como el programa de métodos comprobados de valor equiparable y el programa pruebas de funcionamiento de los equipos de análisis rápido. El programa de métodos comprobados de valor equiparable comprendía una validación realizada en la sede más otra validación hecha por lo menos en otro laboratorio. La prueba de funcionamiento de los equipos de análisis rápido debería llevarse a cabo en el Instituto de Investigación de la AOAC.

**EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS POR PARTE DE LOS PAISES DE LA REGION**  
(tema 6 del programa)

**INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA COMISION RELATIVAS AL FOMENTO DE LA ACEPTACION DE NORMAS DEL CODEX, DE LIMITES MAXIMOS PARA RESIDUOS Y DEL CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS**  
(tema 7 del programa)

31. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 94/4, en el que figuraba un informe resumido de cuestiones de interés relativas a las aceptaciones y un estudio de las aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas (LMR) por los países de la Región, y el documento 94/5 que contenía un informe sobre el fomento de la aceptación de normas del Codex, de límites máximos para residuos y del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos.

32. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 20º período de sesiones, había aprobado las enmiendas hechas a los Principios Generales del Codex para suprimir la "aceptación diferida" e incluir la "libre distribución". La Comisión, en su 20º período de sesiones, había observado que, una vez terminada la Ronda de Uruguay, tal vez fuera necesario revisar el procedimiento de aceptación. Había hecho notar asimismo la necesidad de revisar las normas vigentes y los textos afines para asegurar su pertinencia en relación con los actuales conocimientos científicos y el comercio internacional.

33. Se observó que desde la última reunión del Comité, ningún país de la Región de Asia había notificado la aceptación de normas del Codex o los LMR del Codex para plaguicidas. El Comité tomó nota de que el Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias estimulaba a los países a aplicar las normas del Codex, incluidos los LMR del Codex. La Secretaría informó al Comité de que el Volumen 3 del **Codex Alimentarius**, en 3 idiomas, en el que figuran los LMR para Medicamentos Veterinarios, se enviaría a los gobiernos para que examinaran la conveniencia de su aceptación.

34. Se informó de que el Comité Ejecutivo, en su 39ª reunión, hizo un análisis de las observaciones hechas por los gobiernos al Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos y examinó dos propuestas: El Comité Ejecutivo, en su 39ª reunión, no había apoyado la primera propuesta de incluir la cláusula de información y consentimiento previo, habiendo acogido en cambio la segunda propuesta de ampliar la aplicación del Código, a fin de que los productores y exportadores comerciales privados pudieran adherir al mismo.

Informes por países

35. El Comité fue informado de que Tailandia había aceptado recientemente, conforme a la modalidad de "libre distribución", 3 normas del Codex, a saber: las Normas Generales del Codex para Productos Proteínicos Vegetales y para Productos Proteínicos de Soja y la Norma del Codex para el Gluten de Trigo. Tailandia había aplicado siempre normas del Codex y códigos de prácticas del Codex como puntos de referencia para establecer sus leyes alimentarias nacionales y normas alimentarias para las industrias. Casi todas las grandes industrias alimentarias de Tailandia se ajustaban a las normas y códigos del Codex. La finalidad de la aplicación de códigos de prácticas del Codex era insistir en que las industrias pequeñas y medianas enviaran su personal para que se les informara sobre las prácticas de higiene y los procedimientos de los sistemas de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control junto con el sistema de gestión de la calidad para mejorar los métodos de elaboración de los alimentos y el control de la calidad.

36. La delegación de Tailandia afirmó también que al momento de elaborar los LMR para plaguicidas debían tomarse también en consideración los datos sobre residuos basados en las buenas prácticas agrícolas (BPA) de las zonas tropicales. Por el momento, Tailandia podía facilitar a la JMPR nada más que limitados datos sobre residuos, señalando que los requisitos para luchar contra las plagas en condiciones climáticas tropicales eran diferentes de los que se requieren para las zonas templadas, por lo que, para poder realizar estudios para obtener datos sobre los residuos sería de gran utilidad poder contar con asistencia técnica y financiera que habría que obtenerla de fuera de la Región.

37. La delegación del Japón informó de que, si bien el país no había aceptado los LMR del Codex para plaguicidas, alrededor del 90% de los LMR del Codex para plaguicidas resultaban ser los mismos o más estrictos que los correspondientes LMR japoneses, o todavía no se habían establecido en el Japón.

38. La delegación de China señaló que habían aceptado 28 LMR del Codex para plaguicidas. La delegación afirmó que los gobiernos deberían aplicar LMR del Codex como referencia para los LMR nacionales, tal como queda establecido en el Acuerdo sobre MSF tanto para proteger la salud como para facilitar el comercio internacional. Se declaró también que para hacer la inspección, deberían tomarse muestras de las partes comestibles de los productos.

39. La delegación de Sri Lanka informó de que su país estaba en vías de aprobar normas nacionales sobre "Límites para los Residuos de Plaguicidas presentes en los Alimentos" como normas legales propias. En la preparación de esa norma se había obtenido asistencia de parte de la Comisión y de países como Australia, Malasia y la India. Los límites impuestos eran conformes con las BPA y aseguraban que los residuos de plaguicidas se mantuvieran al nivel mínimo. Esa norma permitía 73 diferentes residuos de plaguicidas en alimentos, tales como frutas, hortalizas, leche y productos lácteos, arroz, cereales, pescado, etc., muchos de los cuales eran comunes con los LMR del Codex para plaguicidas.

40. La delegación de Corea informó de que estaban examinando la conveniencia de adoptar las Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control. Se informó asimismo de que estaba creándose un Comité Nacional del Codex y, de que, una vez constituido, se esperaba que la República de Corea aceptara Normas del Codex, incluidos los LMR y los códigos de prácticas.

#### **DATOS E INFORMES DE LOS GOBIERNOS MIEMBROS SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (tema 8 del programa)**

41. Todos los países de la Región que participaron presentaron informes nacionales sobre sus problemas relacionados con el control y la inocuidad de los alimentos.

##### China

42. Las principales funciones de la Oficina China para la Inspección de los Productos (CCIB) al aplicar la supervisión e inspección sanitarias de los productos para la exportación eran: exigir la supervisión e inspección sanitarias en las fábricas de elaboración, mataderos, frigoríficos y almacenes de alimentos destinados a la exportación (en lo sucesivo denominados fábricas/almacenes de alimentos para la exportación); formular y promulgar normas y disposiciones pertinentes para la inspección sobre la calidad de los alimentos para la exportación y supervisar su aplicación; y administrar de forma unificada la inscripción de las fábricas/almacenes de alimentos para la exportación.

43. La Administración Estatal para la Inspección de los Productos de Importación y Exportación ponía mucha atención en reforzar la supervisión complementaria en las fábricas/almacenes de alimentos para la exportación que estaban inscritas. Cuando se descubría que una fábrica/almacén inscrita no cumplía con los

requisitos sanitarios, la CCIB mandaba un aviso o daba una orden para que se mejorara la situación dentro de un período limitado de tiempo o bien suspendía los certificados de inscripción, según fuera la gravedad del caso. Si se observaba que una cualquiera de las fábricas/almacenes que habían sido inscritas en países importadores no cumplía con los requisitos sanitarios, se le daba la orden de interrumpir la exportación de alimentos a dichos países importadores. Sólo tras demostrar que cumplían con las disposiciones y requisitos sanitarios, gracias a las mejoras adoptadas, podían volver a exportar.

44. "La Ley Provisional de la República Popular de China sobre Higiene de los Alimentos" fue aprobada en 1982 por el Comité Permanente en el 5º Congreso Nacional y entró en vigor el 1º de julio de 1983. Se habían promulgado normas y reglamentos de higiene para varios alimentos. Se habían aprobado 1477 normas de higiene alimentaria, incluidos métodos analíticos normalizados y normas de higiene para el empleo inocuo de plaguicidas. En los últimos años, se habían empleado técnicas de BPF y de HACCP en industrias de bebidas no alcohólicas, carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos. Desde que China se hizo estado miembro del Codex en 1985, se habían hecho muchos progresos y se reconocía la ayuda recibida del Codex. Con el apoyo recibido de la FAO se había realizado un estudio experimental en 5 ciudades de China sobre los alimentos vendidos en las calles.

#### India

45. En la India se estaba aplicando un programa para el control y la inocuidad de los alimentos en virtud de la Ley de Prevención de la Adulteración de los Alimentos, de cuya aplicación se encargaba el Organismo de Sanidad Alimentaria del país estatal. Se habían establecido especificaciones alimentarias y un reglamento. Había 78 laboratorios públicos de análisis y cuatro laboratorios alimentarios centrales.

#### Indonesia

46. Desde que se promulgó la Ley de Inversiones Extranjeras y Nacionales en 1975, el desarrollo de la industria alimentaria y de las fábricas de elaboración de los alimentos había realizado progresos considerables. Había también centros tradicionales para la elaboración de los alimentos que funcionaban en su mayor parte como pequeñas industrias caseras. Se tropezaba con algunos problemas relacionados con cuestiones relativas a la calidad e inocuidad de los alimentos en este ámbito. El Gobierno de Indonesia, sin embargo, se había interesado activamente en proporcionar supervisión y orientación para que esas industrias pudieran hacer un esfuerzo por producir alimentos tradicionales de buena calidad elaborando e introduciendo códigos de prácticas, incluidas buenas prácticas de higiene en los centros de elaboración y establecimientos alimentarios.

47. En la Ley de la Salud N° 23/1992 se estipulaba claramente un reglamento especial para la inocuidad de los alimentos. Con la promulgación del Reglamento sobre Inocuidad de los Alimentos, cuya publicación se prevía para 1994, el reglamento sobre la inocuidad de los alimentos quedaría mucho más definido. Sobre la base de este nuevo reglamento, se revisarían todos los reglamentos relativos a la inocuidad de los alimentos que se habían publicado con decreto del Ministro de Salud, incluidos los aditivos alimentarios, el etiquetado y los contaminantes microbianos y químicos presentes en los alimentos. El Ministerio Estatal de Asuntos Alimentarios estaba preparando una ley alimentaria cuya promulgación se prevía para los próximos dos años. Como complemento del reglamento arriba indicado, se habían aprobado varias orientaciones sobre la elaboración de los alimentos utilizando códigos de prácticas del Codex, incluidas orientaciones sobre los alimentos, el pescado, las frutas y hortalizas, así como alimentos envasados poco ácidos.

### Japón

48. En el año en curso se había establecido un nuevo procedimiento facultativo para la inspección de las importaciones: "Sistema de certificaciones previas para Productos Importados en aplicación de la Ley de Sanidad Alimentaria". Ese sistema miraba a simplificar y acelerar los procedimientos de importación de alimentos, confirmando y registrando los productos de países extranjeros destinados a ser importados al Japón. Gracias a ese programa se reduciría el costo de la distribución. Pero este sistema constituía un procedimiento de importación solamente facultativo, por lo que en ningún modo impedía que se importaran al Japón productos que no estuvieran confirmados/registrados en virtud de ese sistema, que no se proponía suprimir el sistema vigente.

49. Otro nuevo programa era "la Revisión de la Fecha del Etiquetado en los Alimentos". En el Japón, la fecha que se requería en el etiquetado en virtud de la Ley de Sanidad Alimentaria, era la fecha de fabricación. Ese tipo de fechado se sustituiría en la etiqueta o bien con la expresión "Usar antes de la fecha..." o bien "Fecha de duración mínima...". El 10 de mayo de 1994, el Japón informó a los Miembros de las Embajadas establecidas en Tokyo sobre este asunto. El Japón esperaba recibir observaciones de los gobiernos. En un próximo futuro, el Japón informaría a los gobiernos sobre la cuestión a través del GATT.

### República de Corea

50. En Corea se aplicaban dos sistemas de control de los alimentos: uno era el sistema regulado por la Ley de Higiene Alimentaria promulgada en 1962, el otro estaba regulado por la Ley de Normalización Industrial de 1961. La Ley de Higiene de los Alimentos miraba a prevenir los riesgos sanitarios y mejorar la nutrición alimentaria, lo cual se traducía en una promoción de la salud pública. La Ley de Higiene Alimentaria entrañaba requisitos obligatorios que se aplicaban a todas las personas que producían o vendían alimentos para consumo nacional. Esa ley regulaba las actividades relacionadas con la preparación, elaboración, envasado, etiquetado y comercialización de productos alimenticios. Objetivo principal de esa Ley era el control de la calidad e inocuidad de los alimentos.

51. La Ley de Normalización Industrial miraba a fomentar y difundir normas industriales razonables que justificaran y simplificaran las actividades comerciales y dieran por resultado un razonable consumo gracias a la mejora de la calidad y productividad, de la tecnología y los servicios afines.

52. El Gobierno empleaba también un sistema nacional de certificación de la calidad que se llamaba "la marca KS para Productos Alimenticios Elaborados", con el propósito de mejorar la calidad de los alimentos y justificar la elaboración y comercialización de los mismos. Este sistema de certificación era facultativo y podían aplicarlo todos los fabricantes de dentro y fuera del país que desearan utilizar la marca KS en sus productos. Mientras se respetaran los requisitos impuestos por la Ley de Higiene de los Alimentos, no había restricción alguna de producción y comercialización de productos que no llevaran la marca KS, con tal de que se ajustaran a los requisitos de la Ley de Higiene de los Alimentos.

53. Se esperaba que con la entrada en vigor de los Acuerdos de la Ronda Uruguay del GATT en 1994 se acelerara la apertura del comercio nacional de alimentos, por lo que todos los productos alimenticios importados deberían respetar los requisitos de calidad e inocuidad regulados por la Ley de Higiene de los Alimentos.

### Líbano

54. El Líbano no había preparado todavía normas, ni reglamentos relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos. Siendo el Líbano miembro de la FAO y la OMS, había decidido recientemente utilizar, por conducto de un comité interinstitucional, las normas y códigos de prácticas del Codex Alimentarius, pero todavía quedaban por elaborar las normas aplicables a los alimentos tradicionales libaneses. El Gobierno del Líbano apreciaba la asistencia que le habían brindado la FAO y la OMS para ayudarlo a realizar análisis e inspecciones apropiados de los alimentos, así como programas para la educación de los consumidores. El Líbano importaba a la fecha el 80% de todos los alimentos que necesitaba. En el país se estaba intensificando a diversos niveles la realización de programas de control. A nivel de distribución de los alimentos se había hecho mucho esfuerzo por mejorar la situación. Además, se estaba preparando una ley general para los alimentos y se aplicaban métodos recomendados de análisis.

### Malasia

55. En sus programas de control de los alimentos, Malasia daba prioridad muy elevada al control y fomento de la higiene y la sanidad de los alimentos. En 1993 se lanzó en todo el país la Campaña de Higiene de los Alimentos para inculcar en los manipuladores de alimentos una buena higiene personal y prácticas apropiadas de manipulación y almacenamiento de los alimentos, y promover en los consumidores un estilo de vida sano, así como una selección apropiada de alimentos higiénicos. En la industria alimentaria se fomentaba el empleo del sistema HACCP y se llevaban a cabo cursos periódicos de capacitación para promover su aplicación. Los principios en que se fundaban el sistema HACCP se estaban incorporando también en el Curso Nacional sobre Alimentos Envasados Poco Ácidos, que la USFDA había reconocido como una de sus mejores instituciones para el control de la elaboración. Se habían establecido, además, programas especiales, tales como los Servicios de Orientación para Pequeñas Industrias, con el fin de proporcionar una orientación técnica general a las pequeñas industrias alimentarias y permitirles alcanzar un nivel aceptable en materia de inocuidad y calidad.

56. Se estaba procediendo activamente a la elaboración de normas alimentarias, con el fin de satisfacer las exigencias de las industrias alimentarias y la sensibilidad cada vez mayor de los consumidores. Se habían revisado, por ejemplo, los LMR para plaguicidas utilizados en Malasia según los LMR del Codex. Para respaldar el programa de control de los alimentos, se reforzarían ulteriormente los servicios analíticos una vez terminado el Laboratorio Central de Salud Pública y otros dos laboratorios regionales para 1996. Para estimular un rápido desarrollo económico, Malasia estaba poniendo más empeño en las actividades de investigación por medio de los proyectos de Intensificación de la Investigación en Zonas Prioritarias (IRPA). Ese interés por la investigación en el sector de la inocuidad de los alimentos incluía la evaluación de los contaminantes de los alimentos, sus repercusiones en los alimentos en relación con la salud humana, sustancias alergénicas presentes en alimentos locales y la eficacia funcional de los programas de control de los alimentos. A raíz de la firma de la Declaración Mundial sobre Nutrición, se estableció el Comité Nacional Malasio de Coordinación para los Alimentos y la Nutrición, con el fin de agilizar el desarrollo de una política nacional de nutrición.

57. Malasia continuaría apoyando las actividades en materia de inocuidad de los alimentos y apreciaba el apoyo que la FAO/OMS le habían brindado en varias ocasiones; tendría sumo placer en asociarse con esas organizaciones y con la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.

### Filipinas

58. Las actividades recientes del Gobierno de Filipinas respecto del control de los alimentos y las cuestiones relacionadas con su inocuidad se concentraban en la evaluación y posible enmienda de las normas y reglamentos de higiene vigentes. A ese respecto, se habían formado varios comités técnicos con representantes de la industria alimentaria, y organismos académicos y gubernamentales. Algunos de esos comités habían hecho muchos progresos, por ejemplo el Cuadro de Expertos para el Examen de los Aditivos Alimentarios que había finalizado casi su tarea de actualizar una lista positiva de aditivos alimentarios. Se habían elaborado también nuevas normas, entre ellas una para el agua embotellada.

59. El Gobierno de Filipinas había dado mucha importancia a las actividades de capacitación como medio para mejorar la inocuidad de los alimentos. Se había dado comienzo a la capacitación de inspectores de alimentos en materia de HACCP y otras actividades de capacitación en ese mismo tema se estaban proyectando en colaboración con la industria alimentaria y las instituciones académicas.

60. El Instituto de Investigación sobre Alimentos y Nutrición de Filipinas había completado recientemente un proyecto de la FAO sobre la Mejora de la Inocuidad de los Alimentos que se venden en las Calles y la Calidad en Determinadas Escuelas. Los promotores del proyecto pedían ahora ayuda a las unidades sanitarias gubernamentales locales y a las autoridades escolásticas para realizar módulos de capacitación y fomentar la sensibilidad por la inocuidad de los alimentos entre los vendedores ambulantes de alimentos.

61. Respecto de la prevención y control de las micotoxinas, se había creado una red nacional con ese fin.

62. Como resultado de la Conferencia Internacional sobre Nutrición celebrada en 1992, Filipinas había formulado un Plan de Acción para la Nutrición, que entrañaba la ejecución de cinco programas: a) suministro complementario de micronutrientes y enriquecimiento de los alimentos; b) producción de alimentos en familias y comunidades; c) asistencia crediticia para la subsistencia; d) educación sobre nutrición; y e) ayuda alimentaria.

### Singapur

63. Singapur continuaba intensificando sus programas de control de los alimentos actualizando las leyes alimentarias y armonizando bien los programas de inocuidad de los alimentos. Se estimulaba a las fábricas a que perfeccionaran sus normas de higiene y se automatizaran si aún no lo estaban. Eran siempre más numerosas las fábricas que habían adoptado las normas ISO 9000 y el sistema HACCP. Se acogían favorablemente las solicitudes de establecer nuevas fábricas de alimentos siempre que fueran automatizadas y dispusieran de infraestructuras sanitarias públicas.

64. El Gobierno disponía de programas ordinarios de vigilancia y seguimiento para todos los alimentos de venta al por menor, tanto los fabricados en el país como los importados. Todos los manipuladores de alimentos seguían un curso básico de higiene pública sobre inocuidad de los alimentos. Los vendedores de alimentos cocinados estaban sometidos a un sistema de inspección con asignación de puntos negativos. A lo largo de los años, la situación de la inocuidad de los alimentos había registrado una mejora progresiva. Eran siempre menos frecuentes los alimentos objeto de infracción, gracias a que el nivel de vigilancia no cambiaba. Eran siempre más numerosos los comerciantes que respetaban voluntariamente los requisitos de la ley y la inocuidad de los alimentos. El Gobierno fomentaba esa tendencia sanitaria mediante consultas, seminarios y actividades educativas.

### Sri Lanka

65. La política alimentaria formaba parte de la política de la salud que miraba a realizar el objetivo de la "Salud para todos para el año 2000". El Gobierno se había comprometido a desarrollar la agricultura y la producción de alimentos y promover la exportación. El país había elaborado un plan nacional de trabajo para la inocuidad de los alimentos.

66. El Gobierno de Sri Lanka deseaba agradecer a la FAO/OMS/PNUMA por el apoyo que le habían brindado en el establecimiento de un programa eficaz para el control de los alimentos. Sin embargo, existían todavía algunos asuntos que requerían ulterior apoyo de parte de la FAO/OMS, a saber: reforzar la plantilla del Inspectoría de los Alimentos y proporcionarle servicios de transporte para las funciones ordinarias; vigilar los establecimientos en que se manipulaban los alimentos y adoptar medidas rectificadoras eficaces; proporcionar servicios de capacitación para el personal de laboratorio que trabajaba en las fuentes de control de los alimentos; prestar asistencia a los Programas de Garantía de la Calidad en los Laboratorios, cosa que no se hacía; apoyar los programas de vigilancia sanitaria; y elaborar un sistema de información para el personal directivo.

### Tailandia

67. El Gobierno de Tailandia había creado varias actividades sobre aspectos sanitarios en materia de inocuidad de los alimentos y su control en todas las zonas. Se habían asignado varios organismos gubernamentales para asegurar que la salud de la población estuviera bien atendida, insistiendo no sólo en el consumo local sino también en la exportación, en particular la contaminación microbiológica y química.

68. Se han propuesto varias estrategias para la exportación, tales como las BPF y el sistema HACCP, así como el sistema de garantía de la calidad y criterios de gestión de la calidad; en particular, se había aplicado en todo el país las normas ISO 9000 para las empresas privadas mediante elaboradores de certificación y capacitación, inspectores y auditores. Tailandia educaba también a los consumidores sobre los aspectos de inocuidad de los alimentos y la nutrición a través de los medios de comunicación de masa, simposios, seminarios y programas de atención primaria de salud.

69. El Comité tomó nota de que la Segunda Conferencia Asiática sobre Inocuidad de los Alimentos se celebraría en Bangkok del 18 al 23 de septiembre de 1994.

### **INFORME SOBRE LOS RESULTADOS DE LA RONDA URUGUAY DEL GATT (ACUERDOS SOBRE LA APLICACION DE LAS MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS Y SOBRE OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO) (tema 9 del programa)**

70. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 94/6 en el que figuraba un breve resumen sobre la situación de las Negociaciones Comerciales Multilaterales de la Ronda Uruguay del GATT en relación con el Acuerdo sobre las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

71. La Secretaría informó al Comité de que los diversos Acuerdos del GATT habían sido aprobados oficialmente en la reciente reunión que celebró el GATT en abril de 1994 en Marruecos. Dos de esos acuerdos eran de interés específico para la labor del Codex - el Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y la revisión del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). Copia de los acuerdos definitivos sobre MSF y OTC (CL 1994/3-GEN) se ha enviado a cada uno de los puntos de contacto del Codex para informarles sobre el particular.

72. Se informó al Comité de las medidas adoptadas por la Comisión para satisfacer las exigencias dimanantes de esos dos acuerdos, en particular el establecimiento de un procedimiento acelerado uniformado para la elaboración de normas, la aplicación de la evaluación y la gestión de riesgos y al elaborar las normas y la revisión de todas las normas que se hayan elaborado hasta la fecha, para asegurar que se mantengan sólo las disposiciones que parezcan ser esenciales y se incorporen las últimas informaciones científicas. Se informó también al Comité de que había habido varios contactos entre la Secretaría del Codex y la del GATT con el propósito de garantizar la colaboración y cooperación apropiadas. Se señaló también que la FAO y la OMS se habían puesto ya en contacto con el GATT para establecer una mayor coordinación.

73. El Representante de la OMS informó al Comité de que la Asamblea Mundial de la Salud (AMS, celebrada en mayo de 1994) había informado una vez más sobre la necesidad de que los países aumentaran las medidas para reforzar sus actividades en materia de control de los alimentos en respuesta al Acuerdo sobre las MSF. Se informó de que, como resultado de los debates que se tuvieron en la AMS, se había convenido en adoptar una resolución relacionada con ese tema, si bien el Comité no disponía todavía de ella para poder examinarla.

74. El Representante de la OMS informó también al Comité de que su Organización había enviado recientemente una circular del Director General (C.C. 8.1994) a todos los países miembros de la OMS, en la que se destacaba la importancia de las MSF y de los OTC, habida cuenta de las repercusiones que tienen en cuestiones sanitarias. En la circular se afirmaba que las disposiciones básicas del Acuerdo sobre las MSF eran que todas las medidas que pudieran afectar al comercio internacional no debían ser más estrictas de lo que se requería para proteger la salud humana y de los animales y las plantas, que debían basarse en principios científicos y no debían mantenerse si no se disponía de pruebas científicas suficientes.

75. El Comité acogió con satisfacción los resultados finales de las negociaciones del GATT y tomó nota de que los Acuerdos del GATT sobre las MSF y los OTC eran de suma importancia para los países de la Región; que quedaba mucho por hacer para mejorar la calidad y la inocuidad de los alimentos producidos y vendidos en la Región; y que había constante necesidad de asistencia técnica por parte de organismos internacionales como la FAO y la OMS. Algunas delegaciones informaron sobre las medidas que estaban tomándose a nivel nacional, incluida la revisión de normas y códigos de prácticas nacionales. Se convino en que se mantuviera en el programa ese tema para actualizarlo ulteriormente en la próxima reunión del Comité.

#### **PARTICIPACION DE LOS CONSUMIDORES EN LA ADOPCION DE DECISIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS ALIMENTARIAS Y EL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS EN LA REGION (tema 10 del programa)**

76. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 94/7, en el que figuraba un extracto de ALINORM 93/40 relativo a este tema, ALINORM 93/10 que se había examinado en el 20º período de sesiones de la Comisión, y el informe final de la Consulta de Expertos sobre Integración del Interés del Consumidor en el Control de los Alimentos.

77. El Comité recordó las recomendaciones de la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas presentes en los Alimentos y Comercio de Alimentos (1991), tal como las había refrendado la Comisión en su 19º período de sesiones, para incrementar la participación de los consumidores en la labor del Codex. Se había convenido en que la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores (IOCU) prepararía un documento sobre esta cuestión para examinarlo.

78. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 20º período de sesiones, había examinado ampliamente esa cuestión. Se había señalado que por lo que respecta a la financiación para la participación de representantes de los consumidores en los Comités del Codex, según el Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, los gastos de participación deben ser costeados por cada uno de los países. Se había convenido también en que se mantuviera el carácter intergubernamental del Comité Ejecutivo y se conservara la eficiencia que hoy tiene. Por consiguiente, no se permitiría la participación de representantes de consumidores.

79. La Comisión había convenido sobre la necesidad de continuar trabajando en estrecha colaboración con organizaciones de consumidores, según los casos, y reconociendo que la participación de los consumidores debía abordarse a nivel nacional, había invitado a los gobiernos a hacer que los consumidores participaran más en el proceso de adopción de decisiones. La Comisión había convenido también en que los Comités Coordinadores examinaran esta cuestión, teniendo presente en particular que esta situación variaba mucho de un país a otro.

80. A petición del Presidente, el Observador de la IOCU presentó el documento ALINORM 93/10 resumiendo su posición de la forma siguiente:

1. Representación de los consumidores a nivel nacional
  - a) Para los países donde no existía un movimiento consolidado de protección de los consumidores, los gobiernos deberían fomentar una mayor toma de conciencia por parte del consumidor ante las cuestiones relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, así como ante la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, facilitando información a través de los medios de comunicación, las organizaciones competentes ya existentes y otros foros apropiados, y alentando la participación de los consumidores en la adopción de decisiones.
  - b) Para los países donde existía un movimiento consolidado de protección de los consumidores, los gobiernos deberían establecer procedimientos de consulta regulares en los que las opiniones de los consumidores se tuvieran en cuenta en igual medida que la de los fabricantes, los industriales y los comerciantes.
2. Representación de los consumidores a nivel internacional
  - a) La IOCU no tenía un presupuesto especial para la representación en el Codex, sino que dependía de que las organizaciones miembros estuvieran dispuestas a costear los gastos de viaje y el tiempo del personal. Los gobiernos deberían tratar, en la medida de lo posible, de llevar representantes de los consumidores a las reuniones del Codex como parte de la delegación oficial.
  - b) Deberían revisarse los procedimientos relativos a la selección de expertos al Comité del Codex. Existía la reserva de que los miembros que asistían en calidad de expertos solían proceder de un reducido número de países y, por lo general, no representaban todos los puntos de vista y las opiniones de los expertos. La IOCU sugería que sería útil estudiar la posibilidad de establecer un registro en el que se indicara cuál es el interés financiero y comercial de todos los expertos, los observadores y participantes internacionales de delegaciones nacionales que no formaban parte del gobierno. La IOCU sugería que se le permitiera participar en los debates del Comité Ejecutivo en calidad de observador.

81. Singapur informó al Comité de que los organismos gubernamentales para el control de los alimentos eran al mismo tiempo organismos para la protección del consumidor, sólo que éstos estaban respaldados por la ley para poder imponer su aplicación. Como los gobiernos representaban el interés de su población y por ende el de los consumidores, en un foro internacional era difícil reconciliar la representación de los grupos de consumidores y al mismo tiempo la representación del gobierno. La delegación de Singapur opinaba que los intereses de los consumidores deberían incorporarse a nivel nacional, y que los grupos de consumidores deberían promover, y el gobierno alentar, la participación de los grupos de consumidores en el proceso de adopción de decisiones sobre inocuidad de los alimentos, a nivel nacional.

#### Informes por países

82. En 1986 el Gobierno de la India promulgó la Ley de Protección del Consumidor con el propósito de proteger el interés de los consumidores. Se dieron disposiciones para crear un Consejo Nacional para la Protección de los Consumidores y un Consejo Estatal para la Protección de los Consumidores; esos dos consejos funcionaban activamente. Había inscritas 700 organizaciones de consumidores. Del Reglamento de la Ley de Protección de los Consumidores estaba encargado el Ministerio de Suministros Civiles, Asuntos de los Consumidores y Distribución Pública. En lo tocante a la inocuidad de los alimentos, cinco miembros pertenecientes a organizaciones de consumidores eran miembros del Comité Central para las Normas Alimentarias (CCFS) de la Ley de Prevención de la Adulteración de los Alimentos, de 1954; este Comité dependía del Ministerio de Salud y Asistencia de la Familia, cuyo Director General de Servicios Sanitarios era el Presidente de ese Comité. Había varios subcomités del CCFS encargados de examinar los distintos aspectos en lo tocante a artículos alimentarios, inocuidad e higiene de los alimentos. Las organizaciones de consumidores tomaban parte activa en los programas de control e inocuidad de los alimentos. Las controversias de los consumidores se arreglaban a nivel de distrito, estado o nación por conducto de audiencias instituidas en virtud de la Ley de Protección del Consumidor. Con arreglo a la Ley de Prevención de la Adulteración de los Alimentos, se capacitaba a las organizaciones de consumidores en la manera de obtener muestras de alimentos y hacer lo necesario con las muestras de alimentos que resultaran adulterados o con marcas falsas. Lo que sí debían hacer era seguir el mismo procedimiento que el de los inspectores de alimentos.

83. La delegación de Indonesia comunicó que las actividades de normalización estaban coordinadas por el Consejo Nacional de Normalización. El consejo estaba formado por representantes de instituciones gubernamentales, productores, consumidores, diversas asociaciones, investigadores y ONG, especialmente la Fundación de Consumidores Indonesios (YLKI). Esta Fundación era uno de los miembros del Grupo de Trabajo del Codex en el Consejo Nacional de Normalización. La elaboración de una norma nacional para los alimentos se basaba en el consenso nacional de los representantes arriba indicados. La YLKI, en su calidad de Miembro del Grupo de Trabajo del Codex, intervenía activamente en la adopción de decisiones relacionadas con la aplicación de normas alimentarias y los Programas Conjuntos FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, incluida la preparación de materiales para la 9ª reunión del CCASIA.

84. La delegación de China informó al Comité de que la Asociación China de Consumidores había sido fundada en 1984; se había fundado una red nacional de organizaciones de consumidores; y el 31 de octubre de 1993 se había aprobado la "Ley sobre la Protección y los Derechos de los Consumidores" que se promulgó el 1º de enero de 1994. A partir de esa fecha, los consumidores chinos habían tenido más oportunidades de proteger sus derechos. Actualmente, en el sector de la inocuidad de los alimentos, participaban activamente en el movimiento de lucha contra el fraude y la adulteración de los alimentos y otros productos, y presentaban sus quejas por conducto de las organizaciones de consumidores.

85. La delegación de Filipinas informó de que en 1992, el Congreso de Filipinas había aprobado la Ley de Consumidores de Filipinas. En virtud de esa ley se creó un Consejo de Asuntos del Consumidor que había comenzado a funcionar en el año en curso. Aunque en el pasado los grupos de consumidores habían intervenido por conducto de foros públicos, a través de este consejo se institucionalizaría la participación de los consumidores en la adopción de decisiones en relación con las normas alimentarias.

86. La delegación de Malasia informó de que los consumidores estaban representados en los distintos comités y grupos de acción establecidos por los ministerios y departamentos gubernamentales de Malasia. En el Ministerio del Comercio Interior y Asuntos del Consumidor, los consumidores estaban representados en el Consejo Consultivo Nacional para la Protección del Consumidor a través de sus asociaciones, o sea, la Federación de la Asociación de Consumidores Malasios (FOMCA), mediante la cual el consumidor era además miembro del Consejo de Normas Malasias encargado de la elaboración de normas nacionales, entre ellas las alimentarias. Consciente de la importancia de la participación y representación de los consumidores, el Comité Nacional del Codex de Malasia estaba tomando las medidas necesarias para incluir la asociación de consumidores entre los miembros del Comité.

87. Tailandia hizo saber que la Oficina de la Junta para la Protección del Consumidor, que había sido designada por el Consejo de Ministros como uno de los miembros del Comité Nacional del Codex Alimentarius, participaba en la adopción de decisiones relacionadas con las normas alimentarias. Se invitaba siempre a representantes de organizaciones de consumidores a formar parte de la delegación del país para participar en las reuniones del Comité del Codex.

88. La delegación de Sri Lanka informó de que los consumidores participaban directamente en la formulación de normas alimentarias legales y nacionales. Del Comité Consultivo de Alimentos, que era el órgano supremo para establecer normas jurídicas, formaban parte varios miembros gubernamentales y no gubernamentales. El Comité podía estar formado, además, por 1) dos miembros en representación de los intereses comerciales y otros intereses industriales; y 2) dos miembros en representación de los intereses de los consumidores. En Sri Lanka había varias asociaciones de consumidores muy activas que denunciaban sus problemas a través de los medios de comunicación de masa. El Instituto de Normas de Sri Lanka había establecido un "Comité Consultivo de Asuntos del Consumidor" en bien de los consumidores, el cual aconsejaba al Instituto que elaborara normas cuando los consumidores así lo solicitaban. Por encima de todos estaba la Ley de Protección del Consumidor (1979), análoga a la que había expuesto el delegado de la India. En virtud de esa ley, se había establecido un "Comité de Desagravios del Consumidor" que se cuidaba de los derechos del consumidor a nivel estatal, de distrito y de aldea. En resumen, los consumidores podían desempeñar un gran papel en la adopción de decisiones en relación con las normas alimentarias.

89. El observador de Australia informó de que su país, desde que se había establecido la Comisión del Codex Alimentarius, seguía la política de hacer intervenir a los representantes de los consumidores y otras ONG en el programa del Codex. Los consumidores tenían la oportunidad de participar en todas las actividades del Codex apoyando la postura de Australia en los documentos de trabajo y participando en las reuniones como parte de la delegación australiana. No obstante eso, los recursos financieros que requería esa participación seguían siendo un problema para las organizaciones de consumidores.

90. La delegación de Corea informó de que la labor nacional del Codex la habían supervisado principalmente el Ministerio de Salud Pública y de la Sociedad y el Ministerio de Agricultura, Montes y Pesca. En Corea, la participación de los consumidores en la labor nacional del Codex era muy activa. Existían en el país alrededor de 10 organizaciones no gubernamentales de consumidores y una organización gubernamental de consumidores, la Junta de Protección del Consumidor de Corea bajo la protección de la Junta Nacional de Planificación Económica de Corea. Todas ellas eran insuficientes para proporcionar recursos con que costear los problemas de los consumidores. Algunas de ellas se interesaban algo de la labor nacional del Codex. El Gobierno convenía

con la propuesta de la Comisión de promover la participación de los consumidores en la labor nacional del Codex, pero todavía no se había establecido la forma de llevarla a cabo. Todo ello lo especificaría el Comité Nacional del Codex Alimentarius cuando quedara establecido dentro de pocos años. Por el momento, el Gobierno aceptaría observaciones de las partes interesadas, incluidas las organizaciones de consumidores, para elaborar o enmendar normas, códigos y leyes alimentarias nacionales.

91. La delegación de Malasia destacó la labor de la Consulta de Expertos de la FAO sobre la Integración de los Intereses de los Consumidores en el Control de los Alimentos, celebrada en Roma del 14 al 18 de junio de 1993. Los principales objetivos de la Consulta habían sido: evaluar la situación actual de la integración de los intereses de los consumidores en actividades de control de los alimentos, identificar problemas de interés común para los consumidores en el sector de la calidad e inocuidad de los alimentos, y determinar las necesidades actuales en materia de educación e información de los consumidores. En la Consulta habían participado 13 expertos de grupos de consumidores, la industria alimentaria y países desarrollados y en desarrollo. La Consulta había apoyado firmemente, entre otras cuestiones, la adopción universal de los derechos de los consumidores tal como se recomendó en la Resolución 39/248 de la Asamblea General de las Naciones Unidas del 9 de abril de 1985.

92. La Consulta había recomendado que se reconociera la participación y representación de los consumidores en cuanto a la determinación de cuestiones de política en materia de normas alimentarias e inocuidad de los alimentos. Se había alentado a los gobiernos a revisar sus leyes para el control de los alimentos a fin de incorporar los problemas e intereses de los consumidores. Además, a las industrias alimentarias se les había recordado que su cometido era reforzar su garantía de la calidad, el etiquetado de los alimentos y otras prácticas en curso para salvaguardar la seguridad de los consumidores. La delegación de Malasia recordó al Comité el informe de la Consulta que se había puesto a disposición de los miembros del Comité para que pudieran remitirse a él a fin de tener más detalles sobre la labor de la Consulta.

93. El Comité apoyó una mayor participación de los consumidores en la labor del Codex.

#### **ANTEPROYECTO DE PRACTICAS DEL CODEX PARA LA VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES (en el Trámite 4) (tema 11 del programa)**

94. El Comité tuvo ante sí, para examinarlo, el documento CX/ASIA 94/8 en el que se exponían los antecedentes y la situación actual del Anteproyecto de Código Regional de Prácticas del Codex para la Venta de Alimentos en las Calles. La Secretaría informó al Comité sobre los Códigos Regionales de Prácticas para la Venta de Alimentos en las Calles que otros Comités Coordinadores estaban elaborando.

95. Se informó al Comité de que en la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se había examinado un proyecto de propuestas presentado por Africa, Asia y América Latina y el Caribe, decidiendo que era oportuno establecer un código general o mundial, como pudieran serlo los códigos regionales. El CCFH había recomendado además que los distintos Comités Regionales del Codex volvieran a examinar su manera de abordar esta cuestión, con objeto de determinar si los códigos regionales eran realmente necesarios. Se había sugerido también que los Comités Regionales, al momento de elaborar códigos y directrices para la venta de alimentos en las calles, examinaran el documento de la OMS, **Requisitos esenciales de Inocuidad para la Venta de Alimentos en las Calles**.

96. El Comité informó además de que, hasta la fecha, la Secretaría no había recibido respuesta alguna a la circular CL 1992/3-ASIA en la que se solicitaba se formularan observaciones en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en las Calles, recogido en ALINORM 93/15.

97. A raíz de los debates que se tuvieron sobre esta cuestión, el Comité recomendó que se devolviera al Trámite 3 el Proyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en las Calles y que se conservara así sin más elaboración; que había que tomar medidas para dar comienzo a un sistema de venta de alimentos en las calles entre los países de la Región; y que la Comisión tomara las medidas necesarias para pedir a la FAO y la OMS que examinaran la posibilidad de proporcionar asistencia técnica a los países de la Región en este esfuerzo.

98. Algunos delegados informaron al Comité sobre la labor que está realizándose en sus países para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos que se venden en las calles (India, Indonesia, Malasia, la República Popular de China, Sri Lanka y Tailandia).

#### **ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN RELACION CON LOS REQUISITOS DE CARACTER RELIGIOSO (tema 12 del programa)**

99. La delegación de Malasia presentó el documento de sala CRD 1 en el que se recogía el nuevo Anteproyecto de Directrices para el Empleo del Término "Halal" preparado por Malasia. Al presentar este proyecto, el delegado de Malasia destacó la magnitud del comercio internacional de alimentos "halal" que ofrece grandes oportunidades de mercado y empleo. Habida cuenta del enorme potencial de mercado en todo el mundo, era absolutamente necesario que la industria alimentaria comprendiera las exigencias de los consumidores en ese sector. Era muy oportuno que la Comisión del Codex Alimentarius elaborara directrices para el etiquetado de alimentos "halal" a fin de facilitar su comercio internacional.

100. El Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término "Halal" ofrecía la información básica y general necesaria sobre el modo en que ese alimento podía presentarse y declarar sus propiedades como alimento "halal". En las Directrices se habían tenido presentes las pequeñas diferencias registradas en las diversas Escuelas de Pensamiento Islámico. El ámbito de aplicación de estas Directrices quedaba limitado al uso del término "halal" y términos equivalentes en las etiquetas alimentarias que complementarían las Directrices Generales del Codex sobre Declaración de Propiedades (CAC/GL 1-1989 (Rev. 1-1991)).

101. La delegación de Filipinas reconoció la importancia de elaborar Directrices para el Uso del Término "Halal". No obstante, se preveían dificultades en cuanto a la aplicación de las Directrices, habida cuenta de una de sus declaraciones en la que se decía que esas directrices estaban supeditadas a las diversas interpretaciones de acuerdo con las diferentes Escuelas de Pensamiento Islámico. La delegación de Malasia informó al Comité de que las Directrices estaban elaboradas de forma tal que pudiera abarcar las diversas interpretaciones que se pudieran dar en los países importadores.

102. En respuesta a la cuestión planteada sobre posibles dificultades en materia de inspección, la delegación de Malasia informó de que, para resolver ese problema, existía ya un sistema aplicado en Malasia para la inspección del alimento "halal" en los países exportadores.

103. Respecto de las exigencias de otras religiones, se observó que era posible que se solicitaran directrices análogas de etiquetado.

104. Reconociendo en líneas generales la importancia de la elaboración de esas directrices, el Comité convino en que se recomendara al Comité Ejecutivo la elaboración de Directrices para el Uso del Término "Halal", a condición de que fuera el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos el que las elaborara basándose en el proyecto de Malasia. El Anteproyecto de Directrices para el Uso del Término "Halal" se adjunta a este informe como Apéndice III.

**EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMAS MUNDIALES EN EL TRAMITE 4  
(tema 13 del programa)**

105. Para este tema, el Comité estuvo presidido por el Vicepresidente del Comité, Dr. Y. Hayashi. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 94/9 (Parte A-E) y 94/9 - Add. 1, en el que figuraba el Anteproyecto de Normas para Brotes de Bambú, Anchoas Secas, Galletas de Pescado, Encurtidos y Salsa Picante, junto con enmiendas (Malasia, India) y observaciones formuladas por gobiernos (RU, Tailandia), respectivamente. El Japón, Tailandia y China presentaron en la reunión sus observaciones por escrito.

106. El Comité recordó que en su última reunión, después de haber examinado las declaraciones de justificación y/o el anteproyecto de normas, el Comité había convenido en dar comienzo a la elaboración de las normas para brotes de bambú, anchoas secas, galletas de pescado, encurtidos y salsa picante. Había convenido asimismo en que esas normas llevaran un formato simplificado, eliminando detalles excesivos y basándose en un enfoque "horizontal", debiéndose elaborar como normas mundiales. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 39ª reunión, había aprobado la elaboración de las normas para los productos arriba indicados, bien entendido que después de la preparación del borrador inicial realizado por el CCASIA (hasta el Trámite 5), la sucesiva elaboración del proyecto de norma debía confiarse a los comités del Codex competentes: en el caso de las normas para brotes de bambú, encurtidos y salsa picante, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas; y en el caso de anchoas secas y galletas de pescado, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA BROTES DE BAMBU EN CONSERVA (tema 13-A del programa)**

107. La delegación de Indonesia presentó el Anteproyecto de Norma. Se hicieron observaciones sobre el formato de la Norma, "Definición", especies, pH, color, manchas y defectos, y otros puntos que requerían aclaración. La delegación de Indonesia señaló que el Anteproyecto de Norma ya había sido revisado. Sin embargo, dado que no se disponía en la reunión de ese proyecto revisado, se propuso que se mantuviera la norma en el Trámite 3 y que el anteproyecto revisado se enviara a los gobiernos para que formularan sus observaciones.

108. Se señaló que esta Norma, junto con las otras cuatro debían estar conformes con el formato vigente de las Normas del Codex, según el cual había que incluir solamente las disposiciones esenciales, mientras que las disposiciones referentes a la calidad y otros factores adicionales figurarían en anexos. Se señaló también que las disposiciones para los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos se elaborarían según el criterio "horizontal", teniendo presentes las Normas Generales para Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos que el CCFAC estaba elaborando.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ANCHOAS SECAS (tema 13-B del programa)**

109. La delegación de Malasia presentó el Anteproyecto de Norma. Se explicó que después de haber presentado el Anteproyecto de Norma, se habían recibido observaciones de los otros países encargados de la redacción sobre el primer borrador, parte del cual no había sido incorporado en el Anteproyecto de Norma, por lo que se sugería que el Anteproyecto de Norma se devolviera al Trámite 3, se redactara de nuevo y se enviara a los gobiernos para que formularan sus observaciones.

110. Las observaciones que se hicieron en la reunión se centraron sobre el título de la Norma, el "Ambito de aplicación", la definición y las especies, contenido de sal e higiene (véase el Apéndice IV). Reconocida la importancia de este producto en la Región y el hecho de que el Comité no disponía de suficientes expertos en la reunión, se propuso que las observaciones presentadas a la Reunión por escrito junto con el Anteproyecto original de la Norma se adjuntaran a este informe a fin de tratar de conseguir más observaciones y facilitar el proceso de revisión.

111. Se pidió al Japón que formara parte del grupo de redacción en espera de la aprobación por parte del Gobierno del Japón.

112. Se convino en que el Anteproyecto de Norma, junto con las observaciones presentadas por escrito, se adjuntaran a este informe como Apéndice IV).

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA GALLETAS DE PESCADO (KEROPOK SECO) A BASE DE PESCADO MARINO Y DE PESCADO DE AGUA DULCE, MARISCOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS (tema 13-C del programa)**

113. La delegación de Malasia presentó el Anteproyecto de Norma. La delegación expuso la misma situación que para el Anteproyecto de Norma para Anchoas secas, por lo que sugirió que el anteproyecto de Norma se devolviera al Trámite 3, se redactara de nuevo y se enviara a los gobiernos para que formularan sus observaciones.

114. Las observaciones que se hicieron en la reunión versaron sobre el contenido de proteínas relacionado con el proceso de moldeo, el nombre de la norma y las disposiciones para la composición, los aditivos alimentarios y el envasado (véase el Apéndice V). Se declaró que la palabra "keropok" era un nombre local de Malasia y que por tanto había que suprimirlo del título y texto principal. Se propuso que este Anteproyecto de Norma se tratara de la misma forma que el Anteproyecto de Norma para Anchoas Secas.

115. Se convino en que el Anteproyecto de Norma junto con las observaciones presentadas por escrito se adjuntaran a este informe como Apéndice V.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ENCURTIDOS (tema 13-D del programa)**

116. A petición del Presidente, el delegado de la India presentó este tema, agradeciendo a la Secretaría por la asistencia que se le había brindado en la preparación del borrador de la norma. Informó además al Comité de que hasta la fecha se había recibido información sólo del Reino Unido.

117. Las observaciones que hizo el Comité se referían a 1. Ambito de aplicación, 3.2 Ingredientes facultativos, 3.3.4 Ingredientes específicos, 4. Aditivos alimentarios y 5.1 Metales pesados. Se señaló que los límites máximos propuestos para los metales pesados parecían elevados y que los límites específicos deberían ser los que había indicado el CCFAC. Se señaló además que parecía que los límites propuestos para los metales pesados eran los que se habían asignado a los alimentos en conserva, por lo que era preciso hacer una revisión. El Japón se ofreció a participar en la revisión de la norma.

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA SALSA PICANTE (tema 13-E del programa)**

118. A petición del Presidente, el delegado de la India presentó este tema, agradeciendo a la Secretaría por la asistencia que se le había dado en la redacción del Anteproyecto de Norma. Se informó al Comité de que se había recibido información sólo del Reino Unido.

119. El Comité mostró preocupación por los niveles propuestos para los metales pesados, por lo que sugirió que en la preparación de la revisión del proyecto se utilizaran los niveles recomendados por la CCFAC.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Normas para: Brotes de Bambú Envasados; Anchoas Secas; Galletas de Pescado a base de Pescado Marino y de Agua Dulce, Mariscos Crustáceos y Moluscos; Encurtidos; y Salsa Picante

120. El Comité decidió devolver al Trámite 3 este Anteproyecto de Norma, bien entendido que debía ser revisado por grupos pertinentes de los países encargados de la redacción y se enviaran a los gobiernos para que formularan sus observaciones antes de la próxima reunión.

**ELABORACION DE DIRECTRICES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITES NACIONALES DEL CODEX EXISTENTES EN LA REGION (tema 14 del programa)**

121. Se informó al Comité de que el documento CX/ASIA 94/10, que se había supuesto había de ser un documento de observaciones, no se había preparado, pues a responder a la circular CL 1993/34-ASIA había sido un solo país, Egipto, que había declarado no tener objeción alguna para la elaboración de esas directrices.

122. El Comité recordó que en la última reunión, al examinar el documento CX/ASIA 92/13 en el que figuraba el **Reforzamiento de los Comités Nacionales del Codex y las Directrices para el Establecimiento y Mantenimiento de un Punto de Contacto del Codex**, el Comité había decidido centrar sus debates sobre las conclusiones y recomendaciones de la FAO/Gobierno de Tailandia/Reunión de los puntos de contacto del Codex existentes en Asia (Bangkok, 1993). En la Reunión de Bangkok se había recomendado que se examinara la organización estructural y funcional de Tailandia con vistas al funcionamiento eficiente de un punto de contacto del Codex y del Comité Nacional del Codex.

123. El Comité, en su 8ª reunión, había apoyado vivamente la elaboración de directrices recalando que éstas deberían incluir una combinación de documentación varia relativa a este tema, bien entendido que debería basarse principalmente en el sistema de Tailandia (ALINORM 93/15, párr. 80). La Comisión, en su 20º período de sesiones, había aprobado esa elaboración. Para darlo a conocer a los gobiernos y como punto de referencia, el documento de Tailandia: **Presentación del Punto de Contacto del Codex y de la Oficina del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Tailandia**, había sido enviado a cada uno de los puntos de contacto del Codex de la Región. El Gobierno de Tailandia se había ofrecido amablemente a hacerlo.

124. Muchos países felicitaron a Tailandia por haber establecido un sistema tan eficaz. Varios países informaron sobre la situación en que se hallaban sus comités nacionales del Codex.

125. La delegación de Tailandia insistió en la importancia que revestían los puntos de contacto y los comités nacionales en la labor concerniente al establecimiento de normas internacionales. La delegación explicó la estructura y funciones del sistema de Tailandia y algunos de los factores que había que examinar al momento de establecer puntos de contacto y comités nacionales, todo lo cual suponía la instalación y utilización de un sistema moderno de telecomunicaciones.

126. Reconociendo la función tan importante que desempeñaban los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex en la labor del Codex, el Comité convino en que, en la próxima reunión, Tailandia, con la ayuda de la Secretaría, redactaría esas Directrices basadas en el sistema de Tailandia, eliminando las disposiciones específicas para Tailandia, que se utilizarían no sólo en la Región Asiática sino en todo el mundo.

## **INFORME SOBRE LA PRACTICA DE LA IRRADIACION DE LOS ALIMENTOS EN LA REGION DE ASIA (tema 15 del programa)**

127. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 94/11 en el que figuraba un informe preparado por el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) concerniente a las actividades de interés para la Región.

128. La Secretaría informó al Comité sobre la labor realizada para armonizar reglamentos sobre la irradiación de alimentos en la Región de Asia y el Pacífico. A raíz del Seminario FAO/OIEA/PNUD, celebrado en Australia en 1993, se había preparado un reglamento modelo sobre la irradiación de los alimentos. Copias de ese documento se distribuyeron entre los miembros del Comité.

129. Se informó al Comité sobre el proyecto de la OIEA para introducir en los países en desarrollo la irradiación de los alimentos a escala comercial. El Comité fue informado además sobre muchas actividades realizadas en el sector de la irradiación de los alimentos llevadas a cabo por la OIEA, a veces junto con otras organizaciones internacionales como la FAO y la OMS.

130. Varios países informaron al Comité sobre las dificultades con que tropezaban en sus países en lo tocante a la aceptación, por parte de los consumidores, de alimentos que hubieran sido irradiados. Otros países informaron sobre el estado en que se hallaba la elaboración de reglamentos relativos a la irradiación de alimentos, en particular el uso de Normas Generales del Codex para Alimentos Irradiados (CODEX STAN 106-1983) y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Funcionamiento de Instalaciones de Irradiación utilizadas para el Tratamiento de Alimentos (CAC/RCP 19-1979 (Rev.1)) y las actividades que venían realizándose en los países en el sector de la irradiación de los alimentos.

131. El observador de la IOCU expuso las objeciones que ponían las organizaciones al uso de la irradiación de los alimentos, exceptuando los casos en que no hubiera otro método para tratar el producto.

132. El Comité acogió con agrado la labor que realizaba la OIEA, junto con la FAO y la OMS, para promover la irradiación de los alimentos. El Comité pidió a la Comisión que pidiera a la OIEA/FAO y OMS más orientación y asistencia técnica para superar el bajo nivel de aceptación de alimentos irradiados por parte de los consumidores.

## **DESIGNACION DEL COORDINADOR (tema 17 del programa)**

133. La delegación de Tailandia presentó la candidatura del Dr. Yuzo Hayashi del Japón para que la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones lo nombrara Coordinador del Codex para Asia. El Comité **apoyó la propuesta por unanimidad**. El Dr. Hayashi dijo que aceptaba el nombramiento, siempre que el Gobierno del Japón y la Comisión lo aprobaran.

134. El Comité reconoció también la labor excelente que había realizado el actual Coordinador y Presidente y lo felicitó por toda su labor.

## **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 18 del programa)**

### **Estado actual de los trabajos**

135. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 94/2, en el que figuraban los objetivos a plazo medio por sector del Programa como Apéndice I y el estado actual de los trabajos del Comité como Anexo 1 del Apéndice I.

136. La Secretaría informó al Comité de que, como se señalaba en el documento CX/PR 92/2, la Comisión había pedido a todos los Comités del Codex que examinaran sus objetivos a plazo medio como tema permanente de los programas. La Comisión había decidido que se enviara periódicamente al Comité Ejecutivo un informe sobre el estado actual de los trabajos, a fin de que se examinaran teniendo presentes los objetivos a plazo medio.

137. El Comité tomó nota de que después que el Comité Ejecutivo había dado su aprobación, el tema 13, "Etiquetado de los Alimentos en relación con los Requisitos Halal", lo elaboraría el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, y que del tema 19, "Cuestiones de Certificación e Inspección de Interés para la Región" se estaba ocupando el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos. El Comité tomó también nota de que el tema 22, "Aspectos de Inocuidad Inherentes a Alimentos Tradicionales y su Mejora" había estado en el programa por dos reuniones sin que hubiera documentos preparados. En ese tema se trataba de alimentos no comercializados, razón por la cual no parecía que fueran pertinentes a los objetivos de trabajo del Codex. Habida cuenta, sin embargo, de que ese tema era de gran interés para la Región, se manifestó que tal vez fuera mejor que la OMS se ocupara de él, de ser posible, por conducto de sus oficinas regionales.

138. Se propuso que se enmendara la "nota" del tema 15 relativa a los alimentos que se venden en las calles, habida cuenta de la decisión tomada por el Comité en relación con el tema 11 del programa.

#### **Conversión de normas regionales en normas mundiales**

139. Al convertir normas regionales del Codex en normas mundiales, el Comité pidió a la Comisión del Codex Alimentarius que continuara poniendo mucha atención en las observaciones formuladas por los países miembros, especialmente en lo que atañe a las condiciones para la producción de aguas minerales naturales, pues estaban aumentando rápidamente en todo el mundo.

#### **Trabajos futuros**

140. El Comité no hizo ninguna otra recomendación para los trabajos futuros de la próxima reunión del Comité. La Secretaría informó al Comité de que los miembros debían poner especial atención al proponer asuntos de especial interés para la Región que pudieran considerarse dignos de incluirlos en el programa para la próxima reunión y que sirvieran de estímulo para promover un debate, recomendando se tomaran las medidas correspondientes sobre ese particular. Las propuestas había que enviarlas a la Secretaría lo antes posible.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (tema 19 del programa)**

141. La próxima reunión del Comité quedó programada provisionalmente para que se celebrara a partir del 23 de enero de 1996 en Tokio. Hubo algunos países que expresaron la opinión de que se aplazara la reunión a la primavera.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Anteproyecto de Norma para Brotes de Bambú en Conserva	3	Indonesia (China, Filipinas, Tailandia) Gobiernos 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 párrs. 107-108
Anteproyecto de Norma para Anchoas Secas	3	Malasia (China, Indonesia, Filipinas, Tailandia) Gobiernos 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 Apéndice IV & párrs. 109-112
Anteproyecto de Norma para Galletas de Pescado a base de Pescado Marino y Pescado de Agua Dulce, Mariscos Crustáceos y Moluscos	3	Malasia (Indonesia, Filipinas) Gobiernos 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 Apéndice V & párrs. 113-115
Anteproyecto de Norma para Encurtidos	3	India (China, Nepal, Sri Lanka, Japón) 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 párrs. 116-117
Anteproyecto de Norma para la Salsa Picante	3	India (China, Nepal, Sri Lanka) 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 párrs. 118-119
Anteproyecto de Código Regional de Prácticas para la Venta de Alimentos en las Calles	3	Gobiernos	ALINORM 95/15 párrs. 94-98
Anteproyecto de Directrices para el Empleo del Término "Halal"	1, 2 y 3	Comité Ejecutivo CCFL	ALINORM 95/15 Apéndice III & párrs. 99-104
Anteproyecto de Directrices para los Puntos de Contacto Nacionales del Codex y los Comités Nacionales del Codex	2	Tailandia Secretaría 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 párrs. 121-126
Fomento de la Aceptación de Normas y LMR del Codex, y del Código de Ética del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos	-	Secretaría 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 párrs. 31-40
Datos e informes de los gobiernos sobre cuestiones relacionadas con el control y la inocuidad de los Alimentos	-	Gobiernos 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 párrs. 41-69
Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio	-	Secretaría 10ª CCASIA	ALINORM 95/15 párrs. 70-75

**LIST OF PARTICIPANTS<sup>1</sup>**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman:** Prof. Dai Yin  
**Président:** Honorary Director  
**Presidente:** Institute of Food Safety Control  
and Inspection  
Ministry of Public Health  
7 Pan-jia-yuan, Chao-yang  
Beijing 100021  
P.R. of China  
Tel: 86 1 7711813  
Fax: 86 1 7711813

**MEMBER COUNTRIES**

**PAYS MEMBRES**

**PAISES MIEMBROS**

**CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF**  
**CHINE, REPUBLIQUE POPULAIRE DE**  
**CHINA, REPUBLICA POPULAR DE**

Mr. Minzhang Chen  
Minister  
Ministry of Public Health  
44 Beihai Houyan, Beijing 100725  
Tel: 86 1 4034433-201  
Fax: 86 1 4014332

Ms. Jiesheng He  
Vice Minister  
Ministry of Public Health  
44 Beihai Houyan, Beijing 100725  
Tel: 86 1 4034433-201  
Fax: 86 1 4014332

Mr. Runzhi Tian  
Chief Administrator  
State Administration of Import and Export  
Commodity Inspection  
15 Fang Cao Di Xijie  
Beijing 100020  
Tel: 86 1 5007744

Mr. Baorui Wan  
Vice Minister  
Ministry of Agriculture  
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026  
Tel: 86 1 5003366

Mr. Baoguo Li  
Deputy Director  
State Bureau of Technical Supervision  
No. 4 Zhichun Road, Beijing 100088  
Tel: 86 1 2022288

Mr. Xuegui Kan  
Director  
Division of Health Inspection  
Ministry of Public Health  
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725  
Tel: 86 1 4034433-304

Mr. Jiafeng Song  
Deputy Director  
Division of Quality and Standards  
Ministry of Agriculture  
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

---

<sup>1</sup> The Heads of Delegations are listed first.  
Les chefs de délégation figurent en tête.  
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

Prof. Junshi Chen  
Institute of Nutrition and Food Hygiene  
Chinese Academy of Preventive Medicine  
29 Nan Wei Road, Beijing 100050  
Tel: 86 1 3011875  
Fax: 86 1 3011875

Mr. Shaoqing Fu  
Director  
National Monitoring Center of Food Quality,  
Ministry of Agriculture  
Sha He Da Qiao, Chengdu 610066  
Sichuan Province

Mr. Zhaolin Geng  
Director  
Division of Food and Paper Production  
Association of Light Industry  
22, Fu Wai St., Beijing, 100833

Mr. Chaowei Li  
Head  
Dept. of Science and Technology  
State Administration of Import and Export  
Commodity Inspection  
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Mr. Caimin Lin  
Deputy Director  
Division of Agriculture Service  
Ministry of Internal Trade  
45 Xidan, Fu Nei St., Beijing 100801

Mr. Wenbo Liu  
Head  
Dept. of Standards  
State Bureau of Technical Supervision  
No. 4 Zhichun Road, Hai Dian District  
Beijing 100088

Prof. Xueyun Luo  
Director  
Institute of Food Safety Control and Inspection  
Ministry of Public Health  
7 Panjia Yuan Nanli, Beijing 100021  
Fax: 86 1 7711813

Prof. Shaojie Lu  
Institute of Chemical Standardization  
Ministry of Chemical Industry  
An Ding Men Wai, Beijing 100013

Mr. Weizhong Mu  
Deputy Director  
Division of Science and Quality  
Ministry of Internal Trade  
45 Xidan, Fu Nei St., Beijing 100801

Ms. Demei Bai  
Chinese Standards Press  
Beijing

Ms. Chen Chen  
Dept. of Quality Standard  
Ministry of Agriculture  
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

Ms. Yan Chen  
Institute of Food Fermentation  
Ministry of Light Industry  
Niu Wang Miao, Dong Zhi Men Wai  
Beijing, 100027

Prof. Yaojun Chen  
Institute of Food Safety Control and Inspection  
Ministry of Public Health  
7 Panjia Yuan Nanli, Beijing 100021

Mr. Zhenghua Cheng  
Dept. of Inspection and Control  
State Administration of Import and Export  
Commodity Inspection  
Beijing

Mr. Shengyao Cui  
Institute of Food Safety Control and Inspection of  
Tianjin  
No.76 Tianshanshe Da Jie  
He Dong District, Tianjin 300011

Ms. Jingzhong Geng  
Director  
Dept. of Nutrition and Food Safety  
Division of Health Inspection  
Ministry of Public Health  
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725

Mr. Zixia Guo  
Health and Anti-Epidemic Station of Beijing  
No. 16 He Ping Li Zhong Jie, Andingmen Wai  
Dongcheng District, Beijing 100013

Mr. Yu Hao  
National Technical Standardization Committee of  
Food Industry  
Beijing

Mr. Guochang Hu  
State Administration of Import Food Quarantine  
of Guangdong  
Guangzhou, Guangdong Province

Mr. Peng Huang  
Division of Science and Quality  
Ministry of Internal Trade  
45 Fuxing Men Wai, Beijing 100801

Mr. Fuhua Li  
Institute of Technical and Information  
Ministry of Internal Trade  
Apt. 11, Sanlihe, Beijing 100045

Mr. Genjiu Li  
Director  
National Monitoring Center of Food Quality  
Ministry of Agriculture  
Yao Yuan, South Lake, Wuchang 430064  
Hubei Province

Mr. Guangming Li  
Monitoring Center of Oil Products  
Ministry of Agriculture  
Beijing

Mr. Huailin Li  
Deputy Director  
Dept. of Inspection and Control  
State Administration of Import and Export  
Commodity Inspection  
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Ms. Liping Li  
Dept. of Test and Control  
State Administration of Import and Export  
Commodity Inspection  
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Mr. Rucheng Li  
State Bureau of Technical Supervision  
No 4 Zhichun Road, Hai Dian District  
Beijing 100088

Prof. Shousong Li  
Administration of Import and Export Commodity  
Inspection  
Fujian Province

Dr. Xiaochuan Li  
Deputy Director  
National Monitoring Center of Aquatic Product  
Quality  
106 Nanging Road, Qingdao 266071  
Shandong Province

Mr. Zhiqiang Li  
Division of Science and Quality  
Ministry of Internal Trade  
45 Fuxing Men Wai, Beijing 100801

Mr. Caimin Lin  
Deputy Director  
Dept. of Agriculture Service  
Ministry of Internal Trade  
Beijing

Mr. Jiayu Ling  
Institute of Food and Oil  
Ministry of Internal Trade  
Beijing

Mr. Youpei Liu  
Bureau of Commercial  
Qingdao, Shangdong Province

Prof. Lianfang Liu  
Institute of Food Fermentation  
Ministry of Light Industry  
Niu Wang Miao, Dong Zhi Men Wai  
Beijing 100027

Mr. Yingfa Pang  
Dept. of Standards  
Chinese Academy of Preventive Medicine  
27 Nan Wei Road, Beijing 100050

Mr. Jianfeng Qiu  
Institute of Food Safety Control and Inspection of  
Guangdong Province  
No. 176 Xin Gang Xi Lu, Hai Zhu District  
Guangzhou 510300

Prof. Junjie Shao  
Administration of Import and Export Commodity  
Inspection  
Hubei Province

Mr. Kungang Song  
Deputy Director  
Dept. of Food and Paper Production  
Association of Light Industry  
22 Fu Wai Street, Beijing 100833

Ms. Yufang Song  
Director  
Dept. of Irrigation Safety  
Division of Health Inspection  
Ministry of Public Health  
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725

Mr. Yingzhang Tang  
Deputy Director  
Dept. of Test and Control  
State Administration of Import and Export  
Commodity Inspection  
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Prof. Jie Wang  
Center of Safety Evaluation  
Academy of Shenyang Chemical Industry  
Ministry of Chemical Industry  
Xing Gong St., Shenyang  
Liaoning Province

Mr. Maoqi Wang  
Deputy Director  
Institute of Food Safety  
Control and Inspection  
Ministry of Public Health  
7 Panjia Yuan Nanli, Beijing 100021

Mr. Xinxiang Wang  
Director  
National Standardization Center of Dairy  
Products  
337 Xuefu Road, Harbin, Heilongjiang Province

Prof. Qingqu Xu  
Institute of Food and Fermentation  
Ministry of Light Industry  
Niu Wang Miao, Dong Zhi Men Wai  
Beijing 100027

Ms. Yancong Xu  
Institute of Food Safety Control and Inspection  
Ministry of Public Health  
No. 7 Panjiayuan, Chao Yang District  
Beijing 100021

Ms. Runying Xue  
Division of Quality Standard  
Ministry of Agriculture  
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

Prof. Bangying Yang  
Dept. of Food and Paper Production  
Association of Light Industry  
22 Fu Wai St., Beijing 100833

Prof. Yongmao Ye  
Administration of Import and Export Commodity  
Inspection  
Zhejiang Province

Mr. Baizhen Zhang  
Deputy Director  
Institute of Pesticide Inspection & Certification  
Ministry of Agriculture  
1 Nong Zhan Guan Beili, Beijing 100026

Prof. Yu Zhang  
Director  
National Monitoring Center of Feed Quality  
30 Bai Shi Qiao Road, Beijing 100081

Ms. Yuqi Zhang  
Dept. of Commercial and Industry  
Ministry of Internal Trade  
Beijing

Ms. Yuxia Zhang  
National Consumer Organization  
Beijing

Mr. Zhongqiu Zhang  
Head  
Institute of Veterinary Drug Inspection  
Beijing

Mr. Zongcheng Zhang  
Deputy Director  
National Monitoring Center of Dairy Product  
Quality  
Ministry of Agriculture  
Ning Jia Fang Zi, Jinyan Road, Tianjin 300381

Mr. Kaizhong Zhou  
Division of Quality Standard  
Ministry of Agriculture  
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

Ms. Yanqin Zhou  
Institute of Food Safety Control and Inspection of  
Shanghai Municipal City  
No. 1380 Zhangshan Xi Lu, Shanghai 200335

Mr. Zhuye Zhou  
Deputy Director  
Dept. of Quality  
Division of Technological Supervision  
Ministry of Chemical Industry  
Apt. 16 An Hui Li, Beijing 100074

Ms. Baoduo Zhu  
Director  
Dept. of General  
Division of Health Inspection  
Ministry of Public Health  
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725

Prof. Wuji Zhuang  
Institute of Import and Export  
Commodity Inspection  
Beijing 100024

**INDIA**  
**INDE**

Dr. B.K. Tiwari  
Assistant Director General (PFA)  
Ministry of Health and Family Welfare  
Nirman Bhavan  
New Delhi 110 001  
Telex: HOSPITAL INDIA  
Fax: 91 11 3017924

Dr. R.K. Bansal  
Director  
Ministry of Food Processing Industries  
Government of India  
Panchsheel Bhawan, Khel Gaon Marg  
New Delhi 110049  
Tel: 91 11 7516690

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Dr. M. Aman Wirakartakusumah  
Expert to the Minister of Food Affairs  
BULOG  
Jl. Gatot Subroto 49, Jakarta 12950  
Fax: 62 21 5255186

Dr. Soempeno Putro  
Director  
Centre for Standardization and Accreditation  
Agency for Agri-business  
Ministry of Agriculture  
Jl. Harsono R.M. No. 3, Jakarta 12520  
Tel: 021 7804917  
Fax: 02151 7890649

Mr. Abdul Halim  
Secretary  
Safety Standard Assessment Commission  
Indonesia Standardization Council  
Ssama Widya Sarworlo, Ltd.  
Jl. Gatot Subroto, Jakarta 12910  
Telex: 62875 PDII IA  
Fax: 021 5206574

Ms. Sjamsimar Sitaba  
Head, Sub-Directorate of Food Regulation  
Directorate of Food Control  
Ministry of Health  
Percetakan Negara 23, Jakarta 10560

Ms. Yetti Suherman  
Lecturer  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Fan 52/53, Jakarta  
Fax: 021 5255620

Mrs. Haryati Hidayah  
Head, Subdirectory of Inventory and Institutional  
Relation  
Directorate for Standardization and Quality  
Control  
Department of Trade  
Jl. M. 1 Ridwan Rais 5, Jakarta Pusat  
Fax: 021 350071

Drs. Purawidjaja Tatang  
Head  
Sub-directorate of Food Sanitation  
Jl. Percetakan Negara 2 g, Jakarta Pusat

Mr. Ignatius M. Herrijanto  
Member of Working Group Indonesian Foods  
Codex  
Wisma Metropolitan II  
7th Floor, Jl. Jend Sudirman Kav 31  
Jakarta 12920  
Telex: 62-65136 NES/JKT IA  
Fax: 62 021 6711827

Mr. Widodo  
Manufacturing & SRA Manager  
P.T. Coca-Cola Indonesia  
P.O. Box 1184, Jakarta 10011  
Fax: 021 520 0363

Mr. Anwar Wahab  
Commercial Attaché  
Indonesian Embassy  
Sanlitun Diplomatic Office  
Building B  
Beijing 100 600, P.R. of China  
Fax: 86 1 5325368

Mr. Rismansyah Danasaputra  
Agricultural Attaché  
Indonesian Embassy  
2-9 Higgashi Gotanda  
5 Chome, Shinagawa-ku  
Tokyo 141, Japan  
Fax: 03 34471697

**JAPAN  
JAPON**

Mr. Akira Yamamoto  
Director  
Food Chemistry Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Public Health and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Fax: 81 3 35918029

Dr. Yuzo Hayashi  
Director  
Biological Safety Research Centre  
National Institute of Health Sciences  
Kamiyoga 1-18-1, Setagaya-ku, Tokyo

Dr. Kazuko Kimura  
Deputy Director  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Public Health and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Fax: 81 3 35918029

Mr. Hideshi Michino, D.V.M.  
Senior Veterinary Officer  
Food Sanitation Division  
Ministry of Public Health and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Fax: 81 3 35918029

Mr. Yoshiaki Hayasaka  
Deputy Director  
Consumers Economy Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100  
Fax: 81 3 35013774

Mr. Michihiro Tamura  
Technical Officer  
Consumers Economy Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100  
Fax: 81 3 35013774

Mr. Tetsuya Matsue  
Director  
International Affairs Division  
Technical Department  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Minatoku Kounan 8-4-7, Tokyo 108  
Fax: 81 3 34581461

Mr. Motomichi Kamohara  
First Secretary  
Embassy of Japan  
Beijing, P.R. of China  
Fax: 86 1 5322009

Mr. Norihiko Fukue  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1, Jingu Mae, Shibuya-ku, Tokyo 150  
Fax: 81 3 34782734

Mr. Fumitake Fukutomi  
Technical Adviser  
The Japan Soft Drinks Association  
23-1, Hongo 3-chome, Bunkyo-ku, Tokyo 113  
Fax: 81 3 38139739

Mr. Itta Nozawa  
Technical Adviser  
The Japan Soft Drinks Association  
23-1, Hongo 3-chome, Bunkyo-ku, Tokyo 113  
Fax: 81 3 38139739

Mr. Yoshihisa Iwata  
Technical Adviser  
The Japan Soft Drinks Association  
23-1, Hongo 3-chome, Bunkyo-ku, Tokyo 113  
Fax: 81 3 38139739

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

Mr. Sang-Yong Lee  
Agriculture Attaché  
The Korean Embassy in Beijing  
4th Floor, China World Trade Centre  
Jiaguomenwaidije 1, Beijing, P.R. of China  
Fax: 86 1 5053067

Mr. Gyoo-Jong Yoo  
Officer  
Standard & Processing Division  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1 Jungangdong, Kwacheunsi, Kyunggido  
Fax: 82 2 5073965  
E Mail: 427760

Mr. Myoung-Ho Kim  
Researcher  
Standards Management Section  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Backyun-dong, Bundang-ku  
Songnam-si, Kyonggi-do 463-420  
Fax: 82 342 469876--77

Dr. Il-Hwan Kim  
President  
SEO-DO Chemical Co., Ltd.  
Panwol Industrial Estate  
Block No. 15-19, 449-3, Moknae-Dong  
Ansansi, Kyonggi-do  
Fax: 82 345 4955460

**LEBANON**  
**LIBAN**  
**LIBANO**

H.E. Farid Samaha  
Ambassador of Lebanon  
Embassy of Lebanon  
Beijing, P.R. of China  
Telex: 22113  
Fax: 86 1 5322770

Dr. Christo Hilan  
Director  
Agricultural Research Institute  
FANAR Laboratory  
Beirut  
Fax: 01 882124

Mrs. Mona Hilan  
Member of Consumer Protection  
Agricultural Research Institute  
FANAR Laboratory  
Beirut  
Fax: 01 882124

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Dato Dr. Wan Mahmud bin Othman  
Ministry of Health  
Ting 2, Block E, Office Complex  
Jl. Dungun, Damansara Height  
50490 Kuala Lumpur  
Fax: 60 3 2561566

Dr. Anuar Ariffin  
Chief Assistant Director  
Ministry of Health  
Block E, Office Complex  
Dungun Road, 50490 Kuala Lumpur  
Fax: 60 3 2561566

Ms. Rahimah Md. Said  
Deputy Director  
Ministry of Science, Technology and the  
Environment  
14th Floor Wisma Sime Darby  
Jalan Raja Laut, 50662 Kuala Lumpur  
Telex: MOSTEC MA 28154  
Fax: 60 3 2936006

Ms. Rozita Baharuddin  
Palm Oil Registration and Licensing Authority  
Lot 6, SS6 Jl. Perbandaran  
47301 Kelana Jaya, Selangor Darul Ehsan  
Telex: MA 37029 / MA 37981  
Fax: 60 3 703533 / 7032323

Ms. Leong Swee Keng  
Standards and Industrial Research Institute of  
Malaysia  
Persiaran Dato Menteri, Section 2  
P.O. Box 7035  
40911 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan  
Telex: SIRIM MA 38672  
Fax: 60 3 5509439

Mr. Mohd Murni bin Awang Mat  
Principal Assistant Director  
Islamic Affairs Division  
Prime Minister's Department  
Islamic Central  
Jalan Perdana, 50519 Kuala Lumpur  
Fax: 603 2742967

Mr. Mohd Roslan bin Mahayudin  
Ministry of Domestic Trade and Consumer  
Affairs  
23rd Floor, Menara Maybank  
100, Jalan Tun Perak, 50050 Kuala Lumpur  
Fax: 60 3 2924148

Mr. Lim Heng Boon  
Under Secretary  
Ministry of Agriculture  
Jl. Sultan Salahuddin, 50624 Kuala Lumpur

**PHILIPPINES  
FILIPINAS**

Dr. Elias E. Esoueta  
Co-chairman, Technical Committee  
Bureau of Product Standards  
Department of Trade and Industry  
Makati, Metro Manila  
Fax: 63 2 8154371

Dr. Estrella F. Alabastro  
Executive Director  
Philippine Council for Industry and Energy R&D  
Department of Science and Technology  
Manila  
Fax: 63 2 8238925

Ms. Carmina J. Parce  
Food and Drug Regulation Officer  
Bureau of Food and Drugs  
Department of Health, DOH Compound  
Alabang, Metro Manila  
Fax: 63 2 8424603

**SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR**

Mr. Hong Kuan Chia  
Head  
Food Control Department  
Ministry of the Environment  
Environment Building  
40 Scotts Road, Singapore 0922  
Tel.: 7327733  
Telex: RS 34365 ENV  
Fax: 7319843 / 7319844

Ms. Huay Leng Seah  
Deputy Head  
Food Control Department  
Ministry of the Environment  
Environment Building  
40 Scotts Road, Singapore 0922  
Tel.: 7327733  
Telex: RS 34365 ENV  
Fax: 7319843 / 7319844

**SRI LANKA**

Ms. Yogarane Mahesan  
Government Analyst  
Head  
Dept. of Government Analyst  
Torrington Square, Colombo 7  
Fax: 1 692309

**THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA**

Prof. Dr. Pakdee Pothisiri  
Inspector-General  
Office of Permanent Secretary  
Ministry of Public Health  
Samsen Road, Bangkok 10200  
Fax: 66 2 2823560

Mrs. Phani Na Rangsi  
Deputy Secretary-General  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Road, Bangkok 10400  
Fax: 66 2 2464078

Mr. Suang Liamrangsi  
Director  
Food Hygiene Division  
Department of Health  
Ministry of Public Health  
Samsen Road, Bangkok 10200

Dr. Nuansri Tayaputch  
Director  
Agricultural Toxic Substances Division  
Department of Agriculture  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok 10900  
Fax: 66 2 5614695

Mrs. Marisa Hotrabhavananda  
Director  
Office of National Codex Alimentarius Committee  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Road, Bangkok 10400  
Fax: 66 2 2478741

Dr. Chanin Charoenpong  
Food and Drug Expert  
Food Control Division  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Samsen Road, Bangkok 10200  
Fax: 66 2 2826539

Mr. Jaroonsak Moosikamas  
Sanitarian  
Food Hygiene Division  
Department of Health  
Ministry of Public Health  
Samsen Road, Bangkok 10200  
Fax: 66 2 2829955

Mr. Sakorn Eamsila

Sanitarian  
Food Hygiene Division  
Department of Health  
Ministry of Public Health  
Samsen Road, Bangkok 10200  
Fax: 66 2 2829955

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Road, Bangkok 10400  
Fax: 66 2 2478741

Mrs. Wandee Singhasut  
Scientist  
Office of Commodity Standard  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Bangkok  
Fax: 66 2 2223255

Mr. Phairoj Kullavanijaya  
Commodity Standards Technical Officer  
Commodity Standards Division  
Department of Foreign Trade  
Mansion A, Rajdamnern Avenue, Bangkok 10200  
Fax: 66 2 2813032

Mr. Vichit Chiravatcharakitkul  
Scientific Regulatory Affairs Manager  
Coca-Cola (Thailand) Limited  
17th Floor, Regent House  
183 Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330  
Tel: 66 2 2549913  
Telex: TH 22573  
Fax: 66 2 254991

#### **OBSERVERS**

#### **AUSTRALIA AUSTRALIE**

Ms. Ruth Lovisolo  
Principal Executive Officer  
International Food Standards Policy Section  
Australian Quarantine and Inspection Service  
GPO Box 858, Canberra ACT 2601  
Fax: 61 6 2723103

#### **AOAC INTERNATIONAL (AOAC)**

Dr. John Modderman  
AOAC International  
2200 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201-3301  
U.S.A  
Fax: 703 522 5468

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMER UNIONS (IOCU)**

Ms. Connie Lau Yin Hing  
International Organization of Consumers Union  
c/o Consumer Council of Hong Kong  
191, Java Road, 22/F K. Wah Centre  
Hong Kong  
Fax: 88 2 8563611

#### **WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS (MARINALG INTERNATIONAL)**

Ms. Wang Jin  
Administrator  
The seaweed Industrial Association of the  
People's Republic of China  
No. 11, Nongzhanguan Nanli - Room 944  
Beijing 100026

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**

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

Mr. Ajmal M. Qureshi  
FAO Representative in China  
Jianguomenwai 4-2-151 & 152  
Beijing, P.R. of China  
Tel: 86 1 5322835

Mr. Robert Otto Bartz  
FAO Consultant  
c/o Mr. R.J. Dawson  
Chief, ESNS  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Fax: 39 6 52254593  
E-Mail: richard.dawson@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

Dr. A. Basaran  
Regional Advisor  
WHO Regional Office for the Western Pacific  
P.O. Box 2932  
1099 Manila, Philippines  
Fax: 63 2 5211036

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Mr. Richard J. Dawson  
Chief, Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme and Secretary, Codex Alimentarius  
Commission  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Fax: 39 6 52254593  
E-Mail: richard.dawson@fao.org

Dr. Yukiko Yamada  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Fax: 39 6 52254593  
E-Mail: yukiko.yamada@fao.org

Prof. Dr. F.G. Winarno  
Chairman, Codex Alimentarius Committee  
Food Technology Development Centre  
P.O. Box 160  
Bogor, Indonesia  
Fax: 0251 336933, 0251 21031

Mr. Somchai Udomsriunguang  
FAO Regional Office for Asia and the Pacific 39  
Phra Atit Road  
Bangkok 10200, Thailand

PROGRAMA REVISADO DE LA REUNION

Número del tema	Tema
1.	Apertura de la reunión
2.	Aprobación del programa
3.	Elección del Vicepresidente
4.	Cuestiones de interés para el Comité planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros Comités del Codex
5.	Cuestiones de interés para el Comité planteadas en la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales
6/7	Examen de las aceptaciones de normas del Codex y límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas (LMR) por parte de los países de la Región/Informe sobre las actividades de la Comisión relativas al fomento de la aceptación de normas del Codex, de límites máximos del Codex para residuos y el Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos.
8.	Información e informes de los gobiernos miembros sobre cuestiones relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos.
9.	Informe sobre los resultados de la Ronda Uruguay del GATT (Acuerdos sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio
10.	Participación de los consumidores en la adopción de decisiones relacionadas con las normas alimentarias y el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias en la Región
11.	Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en las Calles (en el Trámite 4)
12.	Etiquetado de los Alimentos en relación con los Requisitos de Carácter Religioso
13.	Examen de los Anteproyectos de Normas Mundiales del Códex para: A. Brotes de bambú B. Anchoas secas C. Galletas de pescado D. Encurtidos; y C. Salsa picante
14.	Elaboración de Directrices para los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex de la Región

15. Informe sobre la Práctica de Irradiación de los Alimentos en la Región
17. Nombramiento del Coordinador
18. Otros asuntos y trabajos futuros
  - Conversión de normas regionales del Codex en normas mundiales
19. Fecha y lugar de la próxima reunión
20. Aprobación del informe

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL EMPLEO DEL TERMINO "HALAL"**  
(presentado al Comité Ejecutivo para que ratificara la elaboración por el CCFL)

La Comisión del Codex Alimentarius admite que puede haber ligeras diferencias de opinión en la interpretación de lo que son animales lícitos e ilícitos y del sacrificio, según las distintas escuelas islámicas de pensamiento. Por tanto, estas directrices generales están sujetas a la interpretación de las autoridades competentes de los países importadores.

**1. AMBITO DE APLICACION**

- 1.1 Las presentes directrices recomiendan las medidas que deben adoptarse para las declaraciones de propiedades *halal* en el etiquetado de los alimentos.
- 1.2 Las presentes directrices se aplican al empleo del término *halal* y otros términos equivalentes en las declaraciones de propiedades, con arreglo a la definición de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, incluido su uso en marcas registradas, nombres de fábrica y nombres comerciales.
- 1.3 Las presentes directrices tienen por objeto complementar el Proyecto de Revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, sin perjuicio de ninguna de las prohibiciones en ellas establecidas.

**2. DEFINICION**

Se entiende por *alimentos halal*, los alimentos permitidos en virtud de la ley islámica, los cuales deberán satisfacer los requisitos siguientes:

- i) no incluir en su composición ni contener nada que sea considerado ilícito con arreglo a la ley islámica;
- ii) haber sido preparados, elaborados, transportados o almacenados sin utilizar ningún aparato o medio que no esté exento de todo aquello que sea ilícito con arreglo a la ley Islámica.
- iii) no haber estado, durante su preparación, elaboración, transporte o almacenamiento, en contacto directo con un alimento que no satisfaga los requisitos de los apartados (i) y (ii) anteriores.

**3. CRITERIOS PARA EL EMPLEO DEL TERMINO "HALAL"**

**3.1 Alimentos lícitos**

Podrá utilizarse el término *halal* en relación con los alimentos que sean considerados lícitos. Con arreglo a la ley islámica, todas las fuentes de alimentos son lícitas, salvo las que se indican a continuación, incluidos los productos obtenidos de las mismas y sus derivados que se consideren ilícitos:

**i) Alimentos de origen animal**

- a) Cerdos y jabalíes;
- b) perros, serpientes y monos.
- c) animales carnívoros con garras y colmillos, como leones, tigres, osos y otros animales similares;
- d) aves de presa con garras, como águilas, buitres y otras aves similares;
- e) animales dañinos como ratas, ciempiés, escorpiones y otros animales similares;
- f) animales a los que el Islam prohíbe matar, por ejemplo, hormigas, abejas y pájaros carpinteros;
  
- g) animales que en general se consideran repulsivos, como piojos, moscas, gusanos y otros animales similares;
- h) animales que viven tanto en la tierra como en el agua, como ranas, cocodrilos y otros animales similares;
- i) mulas y burros domésticos;
- j) todos los animales acuáticos venenosos y peligrosos;
- k) todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo a la ley islámica;
- l) la sangre.

**ii) Alimentos de origen vegetal**

Plantas con sustancias estupefacientes y peligrosas.

**iii) Bebidas**

- a) Bebidas alcohólicas
- b) Todo tipo de bebidas estupefacientes y peligrosas.

**iv) Aditivos alimentarios**

Todos los aditivos alimentarios derivados de los productos contemplados en los apartados 3.1.(i), (ii) y (iii).

**3.2 Sacrificio**

Todos los animales de tierra lícitos serán sacrificados ajustándose a los siguientes requisitos:

- i) El matarife deberá ser un musulmán que esté en posesión de sus facultades mentales y conozca los procedimientos islámicos del sacrificio.
- ii) El animal que vaya a ser sacrificado deberá ser lícito.
- iii) El animal que vaya a ser sacrificado deberá estar vivo o considerarse que está vivo en el momento del sacrificio.
- iv) Durante el sacrificio deberá pronunciarse la frase "Bismillah" (En el nombre de Alá).
- v) El utensilio empleado para el sacrificio deberá ser afilado y no deberá separarse del animal durante el acto del sacrificio.
- vi) En el acto del sacrificio deberán seccionarse la tráquea, el esófago y las principales arterias y venas de la zona del cuello.

### **3.3 Preparación, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento**

Todos los alimentos deberán ser preparados, elaborados, envasados, transportados y almacenados de modo que se ajusten a los apartados 2 (ii) y (iii) anteriores y a los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos y otras normas del Codex pertinentes.

## **4. REQUISITOS SUPLEMENTARIOS SOBRE ETIQUETADO**

**4.1** En la etiqueta figurará la palabra *halal* u otros términos equivalentes.

**4.2** Con arreglo al Proyecto de Revisión de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades, las declaraciones de propiedades *halal* no deberán utilizarse de modo que puedan originar dudas en cuanto a la inocuidad de otros alimentos análogos, ni afirmarse en ellas que los alimentos *halal* son, desde el punto de vista nutricional, superiores o más saludables que otros alimentos.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SECAS<sup>1</sup>

### 1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma se aplicará a todas las especies comerciales de pescado pertenecientes a las especies *Stolephorus*, *Anchoviella* y *Engraulis*, que hayan sido lavadas, cocidas en agua con sal y secas.

### 2. DESCRIPCION

#### 2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Las anchoas secas se prepararán con pescado fresco de las especies *Stolephorus*, *Anchoviella* y *Engraulis*, obtenidas de la materia prima que se describe en la Sección 3.1.

#### 2.2 DEFINICION DEL PROCESO

Las anchoas secas se prepararán cociendo el pescado fresco en una solución de agua salada de una concentración mínima del 5% (p/p) y secándolo luego hasta alcanzar un contenido final de humedad del 20% (maximo) y un contenido de sal del 15% (mínimo) referido al producto seco. Por proceso de secado se entiende el secado al sol o el secado artificial.

#### 2.3 PRACTICAS DE MANIPULACION

Las anchoas frescas que no se sometan a elaboración inmediatamente después de la captura deberán manipularse de tal forma que puedan mantener la calidad durante el transporte y el almacenamiento hasta el momento de la elaboración inclusiva. Se recomienda que el pescado se refrigere o se ponga en hielo ademadamente para que su temperatura baje hasta 0°C (32°F) lo más rápidamente posible como se especifica en el "Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco" (CAC/RCP 9-1976) y se mantenga a una temperatura no superior a 1,5°C (34°F) antes de su elaboración. A temperaturas más elevadas, un retraso de una hora puede repercutir gravemente en la calidad del producto final.

### 3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIA PRIMA

##### 3.1.1 Anchoas

Las anchoas secas se prepararán con pescado limpio y sano, que tenga al aspecto, color y olor característicos del pescado fresco.

---

<sup>1</sup> El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3, en el entendimiento de que debía ser revisado y notificado a los gobiernos para que formularan sus observaciones antes de la próxima reunión del Comité.

### 3.1.2 Sal

Se entiende por sal el cloruro de sodio de calidad adecuada, tal como se especifica en la subsección 5.4.2 del "Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Salado" (CAC/CRP 26-1979).

### 3.2 Producto final

3.2.1 El producto deberá estar exento de todo deterioro microbiológico, toda proliferación fúngica visible, cualquier que indique deterioro, cualquier infestación por insectos, así como todo tipo de materias extrañas.

3.2.2 La proporción de cabezas y otras partes de pescado sueltas en cualquiera de los lotes no deberán superar el 5% en peso.

3.2.3 El porcentaje de pescado quebrado, tal como se definen en la sección 3.3, no deberá superar los límites especificados al respecto en la sección 3.5.

3.2.4 El producto deberá ajustarse a los requisitos prescritos en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: Requisitos para las anchoas secas**

Características	Requisitos
Humedad, % en peso, máximo (referido al p.s.)	20
Cloruro de sodio, % en peso, mínimo (referido al p.s.)	15
Actividad acuosa ( $a_w$ ), máximo	0,7
Ceniza insoluble en ácido, % en peso, máximo (referido al p.s.)	1,5

### 3.3 PESCADO QUEBRADO

Por pescado quebrado se entiende el pescado que no está intacto. El porcentaje de pescado quebrado se determina por el número de peces quebrados superior al número total de peces que se hallan en la muestra de ensayo.

### 3.4 CLASIFICACION POR TAMAÑOS

El tamaño se determinará por la longitud del producto (el pez entero).

#### Denominación de los tamaños

#### Longitud

Pequeño	menos de 4,5 cm
Medio	4,5 - 6,5 cm
Grande	más de 6,5 cm

### 3.5 CLASIFICACION

Cada uno de los tamaños de las anchoas secas se clasificará en tres calidades, tal como se define a continuación:

Características	Calidad		
	A	B	C
Pescado quebrado	Menos del 5%	5 - 10 %	más del 10%
Color (la comparación del color debe hacerse entre peces de la misma especie)	Blanquecino o amarillento (característico de la especie)	de color más oscuro	Grisáceo oscuro
Olor	Ningún olor fétido o rancio	Ningún olor fétido o rancio	Olor fétido o rancio perceptible
Textura	Seca y sólida	Seca pero menos sólida	Ligeramente húmeda y menos solida

#### 4. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma que se propone esté preparado de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. N° CAC/RCP 1-1969, Rev. 1) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### 5. ENVASADO Y ETIQUETADO

5.1 El producto deberá envasarse en vacío en un material de envasado adecuado impermeable a la humedad, al aceite y al gas y de características transparentes.

5.2 En la etiqueta figurará la información siguiente:

##### 5.2.1 El nombre del alimento

El nombre del producto deberá ser "Anchoas secas".

##### 5.2.2 Calidad y tamaño del producto

Deberá indicarse la calidad y el tamaño del producto

##### 5.2.3 Nombres científicos y comunes

Deberán indicarse los nombres científicos y comunes del pescado

##### 5.2.4 Contenido neto

El contenido neto deberá indicarse en peso, bien en el sistema métrico ("Systeme international") o bien en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según se exija en el país en que se venda el producto.

#### **5.2.5 Nombre y dirección**

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

#### **5.2.6 País de origen**

Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

#### **5.2.7 Identificación del lote**

Todo recipiente deberá llevar marcada de forma indeleble, en clave o en lenguaje claro, la identificación de la fábrica productora y del lote.

#### **5.2.8 Requisitos adicionales**

El envase deberá llevar indicaciones claras de cómo se mantiene el producto desde el momento en que se compra al minorista hasta el momento en que se consume, así como todas las indicaciones para la cocción.

### **6. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

Los métodos de muestreo y análisis que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que están sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

#### **6.1 REQUISITOS GENERALES PARA EL MUESTREO<sup>2</sup>**

**6.1.1** Las muestras se tomarán en un lugar protegido, no expuesto al aire húmedo, al polvo o al hollín.

**6.1.2** El instrumento para el muestreo deberá estar limpio y seco.

**6.1.3** Deberán tomarse precauciones para proteger la muestra, el material objeto de la muestra, los instrumentos utilizados para el muestreo y los recipientes de la muestra con tra posibles contaminaciones accidentales.

**6.1.4** Deberá colocarse la muestra en recipientes de vidrio limpios y secos de tamaños tales que queden casi completamente llenos con la muestra.

**6.1.5** Cada recipiente deberá estar cerrado herméticamente con un tapón o cierre adecuado, de tal forma que no pueda abrirse ni volverse a cerrar sin que se perciba. Deberá estar marcado con todos los detalles del muestreo, fecha del muestreo, nombre del vendedor y otros datos importantes de la consignación.

**6.1.6** Las muestras deberán conservarse de tal forma que no se deteriore el material.

---

<sup>2</sup> El Comité del Código sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras está elaborando Directrices Generales sobre Muestreo.

## 6.2 Escala de muestreo

**6.2.1 Lote.** Todos los recipientes de una misma consignación del material, que se hayan tomado de una misma remesa del fabricante formarán un lote. Si se declara que la consignación consta de diferentes remesas de fabricación, esas remesas se agruparán por separado y los recipientes de cada grupo formarán un lote independiente. Se analizarán muestras por cada lote, a fin de comprobar que el material cumpla con los requisitos de esta especificación.

**6.2.2 Muestra bruta.** El número de recipientes que hay que seleccionar por cada lote dependerá del tamaño del lote y deberá ajustarse a lo especificado en las columnas 1 y 2 del Cuadro 2. Los recipientes que habrá que seleccionar para el muestreo se elegirán del lote al azar y, a este propósito, se utilizará una tabla de números aleatorios según lo convenido entre el comprador y el vendedor.

**6.2.3 Muestra de ensayo.** Tómese con un instrumento de muestreo apropiado cantidades iguales del material de cada uno de los recipientes seleccionados (Cuadro 2). La cantidad total de material que se obtenga de los diversos recipientes seleccionados habrá que mezclarla bien y deberá pesar por lo menos 0,5 kg.

**Cuadro 2: Número de recipientes que habrá que seleccionar para el muestreo**

Tamaño del lote (N)	Número de recipientes que habrá que seleccionar para el muestreo (n)
2 a 15	2
16 a 40	3
41 a 65	4
66 a 110	5
111 a 180	6
181 a 300	7
301 a 450	8
451 a 600	9
601 a 800	10

## 6.3 Determinación de la humedad

De conformidad con el método que figura en el Anexo A.

## 6.4 Determinación del cloruro de sodio

De conformidad con el método que figura en el Anexo B.

## 6.5 Determinación de la actividad acuosa

De conformidad con el método que figura en el Anexo C.

## 6.6 Determinación de la ceniza insoluble en ácido

De conformidad con el método que figura en el Anexo D.

## DETERMINACION DE LA HUMEDAD (METODO DEL HORNO DE AIRE CALIENTE)

Según el método descrito en AOAC Official Methods of Analysis, 14th Ed. (1984).

### A1 PREPARACION DE LA MUESTRA

**A1.1** La muestra representativa elegida del lote (subsección 6.2.3) que hay que analizar deberá estar perfectamente mezclada. Triturar la muestra lo más finamente posible para obtener una muestra homogénea, poniendo atención a que no haya pérdida de humedad durante el proceso. Tener el material en un recipiente hermético para evitar que se verifiquen cambios en el contenido de humedad durante la manipulación posterior. Utilizar este material para el ensayo.

### A2 PROCEDIMIENTO

**A2.1** Pesar con precisión 4 g de la muestra bien mezclada en una cápsula precedentemente secada y pesada. Agitar lentamente la muestra hasta que quede uniformemente distribuida. Destapar la cápsula y secar el contenido a  $105 \pm 2^\circ\text{C}$  para obtener un peso constante. Repetir el mismo procedimiento para cada una de las pesadas. Conservar el material seco para determinar el cloruro de sodio (Anexo B) y la ceniza insoluble ácida (Anexo C).

### A3 CALCULO

$$\text{Humedad, porcentaje en peso} = \frac{(P_1 - P_2)}{(P_1 - P)} \times 100$$

en que,

P es el peso, en gramos, de la cápsula vacía;

$P_1$  es el peso, en gramos, de la cápsula con el material antes del secado;

$P_2$  es el peso, en gramos, de la cápsula con el material después del secado.

## DETERMINACION DEL CLORURO DE SODIO

Según el método descrito en AOAC Official Methods of Analysis, 14th Ed. (1984).

### B1 PREPARACION DE LA MUESTRA

Utilizar la muestra de A2.1

### B2 APARATOS

B2.1 Matraz Erlenmeyer, de 250 ml

B2.2 Placa de calentamiento eléctrica o baño de arena

B2.3 Aparato de titulación

### B3 REACTIVOS

B3.1 Solución patrón de nitrato de plata 0.1 N, utilizando como patrón una solución de cloruro de sodio 0.1 N.

B3.2 Diluir ácido nítrico 1:4.

B3.3 Solución de indicador: alumbre férrico. Solución saturada de alumbre férrico.

B3.4 Solución patrón de tiocianato de potasio 0.1 N, utilizando como patrón de nitrato de plata 0.1 N.

### B4 PROCEDIMIENTO

B4.1 Disponer en un matraz Erlenmeyer 0,3 g a 0,5 g del material secado (según A2.1). Añadir el volumen conocido de solución patrón de nitrato de plata en cantidad más que suficiente para que precipite todo el cloruro como cloruro de plata y añadir luego 20 ml de ácido nítrico diluido.

B4.2 Hervir en una placa de calentamiento eléctrica o baño de arena hasta que se disuelvan los sólidos, a excepción del cloruro de plata.

B4.3 Enfriar y añadir 50 ml de agua y 5 ml de solución de indicador de alumbre férrico y titular comparando con la solución patrón de tiocianato de potasio hasta que aparezca un color marrón claro permanente.

### B5 CALCULO

$$\text{Cloruro de sodio, porcentaje en peso} = \frac{5,85 (V_1 N_1 - V_2 N_2)}{P}$$

en que,

$V_1$  es el volumen, en milímetros, de la solución patrón de nitrato de plata que se ha utilizado;

$N_1$  es la normalidad de la solución patrón de nitrato de plata;

$V_2$  es el volumen, en milímetros, de la solución patrón de tiocianato de potasio que se ha utilizado;

$N_2$  es la normalidad de la solución patrón de tiocianato de potasio;

P es el peso, en gramos, del material secado utilizado para el ensayo.

### DETERMINACION DE LA ACTIVIDAD ACUOSA ( $a_w$ )

Según el método descrito en el Manual de funcionamiento de Novasima Ag., Postfach, CH-8050 Zurich, Switzerland.

#### C1 PREPARACION DE LA MUESTRA

Utilizar la muestra de A2.1.

#### C2 APARATO

Instrumento de Novasina AG, u otro equivalente, para medir la humedad y la temperatura.

#### C3 PROCEDIMIENTO

C3.1 Utilizar y calibrar el instrumento empleando sal normal ( $Mg(NO_3)_2 \cdot 6(H_2O)$  o NaCl).

C3.2 Llenar la taza de la muestra con la muestra de ensayo utilizando una espátula. Evitar tocar con los dedos la muestra de ensayo.

C3.3 Abrir la tapadera del instrumento, destapar el cabezal medidor y colocar la cubeta de la muestra en la cámara de medición. Volver a poner el cabezal medición y cerrar la tapadera.

C3.4 Leer en la pantalla de cristales líquidos la humedad de equilibrio de la muestra de ensayo en porcentaje de RH cuando el valor medido siga igual durante varios minutos y la temperatura indicada corresponda al valor preelegido (25°C).

#### C3.5 CALCULO

$$a_w = \frac{\% RH}{100}$$

## DETERMINACION DE LA CENIZA INSOLUBLE EN ACIDO

Según el método descrito en AOAC Official Methods of Analysis, 14th Ed. (1984)

### D1 PREPARACION DE LA MUESTRA

Utilizar la muestra de A2.1.

### D2 REACTIVOS

D2.1 Diluir ácido clorhídrico, 1:1.

### D3 PROCEDIMIENTO

D3.1 Pesar con precisión alrededor de 2 g de la muestra secada (según A2.1) en una cápsula tarada de porcelana, sílice o platino. Quemar en un horno de combustión durante 1 hora aproximadamente. Completar la ignición colocando la muestra en un horno de mufla a  $600 \pm 20^\circ\text{C}$  hasta que se convierta en ceniza gris.

D3.2 Enfriar y añadir 25 ml de ácido clorhídrico diluido, cubrir con un vidrio para relojes y calentar a baño María durante 10 minutos.

D3.3 Enfriar y filtrar con papel de filtrar Whatman N° 42, u otro equivalente.

D3.4 Lavar el residuo con agua caliente hasta que los lavados queden exentos de cloruros como cuando se ensaya con solución de nitrato de plata y volver a colocar en la cápsula el papel de filtrar y el residuo. Meterlo en un horno eléctrico de aire caliente manteniéndolo a  $135 \pm 2^\circ\text{C}$  durante 3 horas aproximadamente.

D3.5 Quemar en un horno de mufla a  $600 \pm 20^\circ\text{C}$  durante 1 hora. Enfriarlo en un desecador y pesarlo. Volver a quemar la cápsula durante 30 minutos, enfriarla y pesarla. Repetir este procedimiento hasta que la diferencia entre dos sucesivas pesadas resulte inferior a 1 mg. Anotar el peso más bajo.

### D3.6 CALCULO

$$\text{Ceniza insoluble en ácido en peso} = \frac{(P_2 - P)}{(P_1 - P)} \times 100$$

en que,

P es el peso, en gramos, de la cápsula vacía;

P<sub>1</sub> es el peso, en gramos, de la cápsula con la muestra secada tomada del ensayo;

P<sub>2</sub> es el peso más bajo en gramos, de la cápsula con la ceniza insoluble en ácido.

## OBSERVACIONES FORMULADAS POR LOS GOBIERNOS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SECAS

### Observaciones generales

#### Reino Unido

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 19º período de sesiones, convino en que todas las normas del Codex debían presentar, en la parte principal de la norma, información relativa a la protección de los consumidores y la inocuidad, y que toda la información relativa a la calidad debía presentarse en un apéndice de carácter consultivo. Las normas que se proponen deberían enmendarse para acoger la presentación convenida.

### TITULO

#### Indonesia

El título del anteproyecto de norma debería ser más específico, habida cuenta de que existen varias especies y tipos de anchoas secas, a saber: anchoas secas saladas, anchoas semisecas saladas y anchoas secas no saladas.

#### 1. AMBITO DE APLICACION

#### Tailandia

Tailandia propone:

- utilizar la "Familia **Engraulidae**" en lugar de especies de pescado; y
- ampliar el ambito de aplicación para regular el pescado seco inmediatamente después de haberlo lavado con agua salada.

#### Japón

La frase "excluida la **Engraulis japonica**" debería añadirse después de las especies "**Stolephorus, Anchoviella y Engraulis**".

Parece ser que el "niboshi" (pequeña anchoa seca cocida), alimento tradicional japonés, entre en el ámbito de aplicación del anteproyecto de norma. Sin embargo, por razones que se indican más adelante, el "niboshi" y las anchoas secas prescritas en este anteproyecto de norma son dos alimentos diferentes, por lo que deberían diferenciarse claramente. Por tanto, el Japón propone que la **Engraulis japonica** se excluya del ámbito de aplicación por tratarse de un ingrediente importante del "niboshi".

La primera razón consiste en el nivel elevado de sal de las anchoas secas. Este anteproyecto de norma prescribe un contenido de sal superior al 15%. Con ese nivel tan alto, los consumidores japoneses no aceptarían esas anchoas secas. Por término medio, el contenido de sal del "niboshi" es de un 3%. El Japón importa aproximadamente 4000 toneladas de **Engraulis japonica** seca que se emplea como ingrediente en alimentos elaborados, pero su nivel de sal no supera nunca el 3%.

La segunda razón estriba en que en el Japón las anchoas secas con características como color "grisáceo oscuro" y "olor fétido o rancio" (3.5 Clasificación) no se aceptarían como ingrediente del "niboshi".

## 2.2 DEFINICION DEL PROCESO

### Tailandia

Enmendar la expresión "contenido de sal del 15% (mínimo) en seco" con "contenido de sal del 15% (máximo) en seco".

Para ajustarse al ámbito de aplicación adicional, Tailandia propone que se añadan dos procesos, o sea:

2.2.1 Pescado cocido en agua salada y secado sucesivamente.

2.2.2 Pescado secado inmediatamente después de haberlo lavado con agua salada.

### Indonesia

El porcentaje de sal del agua salada debería ser  $> 3\%$  en vez de  $> 5\%$ , especialmente si el producto está destinado al mercado japonés. El resultado de esa concentración será aproximadamente del 10% de contenido de sal en el producto terminado con un contenido de agua de alrededor del 50%.

El contenido de humedad final debería ser  $< 30\%$  para las anchoas saladas secas y  $< 50\%$  para las anchoas saladas semisecas.

## 2.3 PRACTICAS DE MANIPULACION

### Indonesia

El grado de temperatura para la refrigeración debería ser  $0 - 5^{\circ}\text{C}$  ( $40^{\circ}\text{F}$ ) en vez de  $0 - 1,5^{\circ}\text{C}$ , pues esta temperatura es muy segura para la manipulación del pescado, incluido el pescado que produce histamina.

## 3.2 PRODUCTO FINAL - 3.2.1

### Tailandia

Especificar el alcance de todo tipo de "materias extrañas".

### Indonesia

La expresión "...exento de todo deterioro microbiológico..." debería modificarse así: "...exento de toda bacteria patógena..." o Recuento total en placa de  $< 1 \times 10^5$  para las anchoas saladas secas y  $< 5 \times 10^5$  para las anchoas saladas semisecas.

### - 3.2.2

### Tailandia

Tailandia propone que se establezca lo siguiente: preparación de la muestra; procedimiento; y tamaño de la muestra.

Indonesia

La proporción de cabezas y otras partes de pescado sueltas en cualquiera de los lotes debería ser < 10% en vez de < 5% en peso.

- 3.2.4 - Cuadro 1

Tailandia

Tailandia propone lo siguiente:

- suprimir "d.b)" de la disposición para la humedad;
- sustituir "mínimo" con "máximo" en la disposición para el cloruro de sodio; y
- rectificar la actividad acuosa a 0,85.

Indonesia

Los requisitos de calidad para las anchoas secas deberían fijarse para dos grupos, a saber: anchoas saladas secas y anchoas saladas semisecas como sigue:

Características	Requisitos	
	secas	semisecas
Humedad, % en peso, máximo (referido al p.s.)	30	50
Cloruro de sodio, % en peso, mínimo (referido al p.s.)	15	10
Actividad acuosa, máxima	0,7	0,85
Ceniza insoluble en ácido, % en peso, máximo (referido al p.s.)	1,5	1

**3.3 PESCADO QUEBRADO**

Tailandia

Después de la primera frase, añadir "excluidas las aletas y las escamas".

Tailandia propone establecer lo que sigue: procedimiento; preparación de la muestra; y tamaño de la muestra en un anexo.

### 3.4 CLASIFICACION POR TAMAÑOS

#### Indonesia

Denominación de los tamaños	Longitud (cm)	
	Especies pequeñas	Especies grandes
Pequeño	1 - 1,5	< 4,5
Medio	1 - 2,0	4,5 - 6,5
Grande	2 - 2,5	> 6,5

### 3.5 CLASIFICACION

#### Indonesia

Características	Calidad A	Calidad B	Calidad C
Pescado quebrado	< 10%	10 - 15%	> 15%
Color	Blanquecino o azulado (característico de la especie)	De color más oscuro	Pardo oscuro

### 5. ENVASADO Y ETIQUETADO - 5.1

#### Tailandia

Sustituir "será" con "debería ser".

#### Indonesia

Esta parte debería modificarse de la forma siguiente: "Las anchoas saladas secas deberían envasarse en vacío y las anchoas saladas semisecas deberían congelarse a -18°C. El producto debería envasarse con materiales de envasado apropiados".

#### - 5.2.1 El nombre del alimento

#### Indonesia

El nombre del producto será "Anchoas saladas secas o anchoas saladas semisecas".

### 6.1 REQUISITOS GENERALES PARA EL MUESTREO - 6.1.1

#### Tailandia

Sustituir "se tomarán" con "deberían tomarse"

**- 6.1.4**

Tailandia

Suprimir "de vidrio" pues existen otros muchos envases adecuados.

**6.2 ESCALA DE MUESTREO**

Habría que explicar cuáles son los métodos de muestreo para los envases a granel.

Es preciso aclarar la expresión "mezclarla bien".

**ANEXO A - A2 PROCEDIMIENTO**

Tailandia

La temperatura debería ser de 100°C en vez de 105°C, para evitar la pérdida de materias volátiles.

**ANEXO D - D3.2**

Tailandia

Añadir lo que sigue en forma de nota a pie de página:

Cenizas insolubles en ácido: Las cenizas o cenizas insolubles en agua se hierven con 25 ml de ácido clorhídrico diluido (10% m/m HCl) durante 5 minutos, se filtra el líquido a través de un papel de filtrar sin cenizas y se lava perfectamente con agua caliente. Se quema luego el papel de filtrar en la cápsula original, se enfría y se pesa. En algunos casos, se aconseja comenzar haciendo evaporar las cenizas hasta que se sequen utilizando ácido clorhídrico concentrado para que la sílice se haga insoluble antes de repetir el tratamiento con ácido diluido caliente. Las cenizas insolubles en ácido constituyen la medida de la materia arenosa.

Referencia: Pearson's Composition and Analysis of Foods, 9th Ed. (1991)

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA GALLETAS DE PESCADO (KEROPOK SECO) A BASE DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE, MARISCOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS<sup>3</sup>

### 1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a las galletas de pescado seco (keropok seco) preparadas con pescado marino y de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos. Esta norma no incluye el pescado, ni los mariscos crustáceos y moluscos aromatizados artificialmente.

### 2. DESCRIPCION

#### 2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

La galleta de pescado seco es un bocadito tradicional hecho a base de carne picada fresca tanto de pescado marino (incluidas las especies de carne roja y las de carne blanca) como de agua dulce, mariscos crustáceos (incluidos camarones y gambas) y mariscos moluscos (incluidos calamares, sepias, ostras, almejas, mejillones y berberechos) tal como se describe en el apartado 3.1 y otros ingredientes que se describen en la sección 3.2. No se incluyen en la Norma las galletas secas fritas lista para el consumo, preparadas con pescado marino o de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos, ni el pescado o los mariscos crustáceos y moluscos aromatizados artificialmente.

#### 2.2 DEFINICION DEL PROCESO

Las galletas de pescado seco se prepararán mezclando todos los ingredientes, moldeándolos, cocidiéndolos, enfriándolos, cortándolos y secándolos. Antes del consumo el producto deberá estar bien frito. Si el producto está preparado con carne picada congelada puede que contenga fosfato como acondicionador del alimento.

#### 2.3 PRACTICAS DE MANIPULACION

El pescado fresco, marino o de agua dulce y los mariscos crustáceos y moluscos deberán conservarse inmediatamente después de la captura refrigerándolos o poniéndolos en hielo para que su temperatura baje a 0°C (32°F) lo antes posible, tal como queda especificado en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976) estipulado por la Comisión del Codex Alimentarius, manteniéndolo a una temperatura que no supere 1,5°C (34,7°F) antes de su elaboración.

### 3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 MATERIA PRIMA

Las galletas de pescado seco se prepararán con pescado limpio, sano, marino o de agua dulce, mariscos crustáceos y moluscos que presenten el aspecto, color y olor característicos.

---

<sup>3</sup> El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Norma al Trámite 3 en el entendimiento de que debería revisarse y enviarse a los gobiernos para que formularan sus observaciones antes de la próxima reunión del Comité.

### 3.2 OTROS INGREDIENTES

Almidón, azúcar, sal y agua potable. Por almidón se entiende el de yuca (*Manihot* sp.) y/o el de sago (*Metroxylon*). Las propiedades del agua potable deben corresponder a los requisitos que figuran en la "Norma Internacional para el Agua Potable".

### 3.3 PRODUCTO FINAL

- 3.3.1 El producto deberá presentar tamaño, forma, color, espesor y textura uniformes.
- 3.3.2 El producto deberá estar exento de cualquier deterioro microbiológico, y de cualquier materia fúngica, adulterante, extraña visible, y de todo tipo de señales de deterioro.
- 3.3.3 El producto podrá contener acentuadores del sabor y fosfatos, de conformidad con los criterios estipulados en los Principios Generales para el Uso de Aditivos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 3.3.4 El producto deberá cumplir con los requisitos que se prescriben en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: Requisitos para las Galletas de Pescado Secas a base de Pescado Marino o de Agua Dulce, Mariscos Crustáceos y Moluscos**

Características	Pescado marino		Pescado de agua dulce	Mariscos Crustáceos y Moluscos
	Carne roja spp.	Carne blanca spp.		
Proteínas crudas (N x 6,25) (% p/p, mínimo)	15,0	12,0	12,0	7,0
Contenido de humedad (% p/p)	8,0 a 12,0	8,0 a 12,0	8,0 a 12,0	8,0 a 12,0
Expansión lineal (% , mínimo)	85	85	85	85

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Aditivos

#### Dosis máxima

#### Estabilizadores

452 Polifosfato de sodio

0,5 % p/p

#### Acentuadores del sabor

621 Glutamato monosódico

0,1 % p/p

## **5. HIGIENE**

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de este Anteproyecto de Norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas sobre Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 1) recomendado por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **6. ENVASADO Y ETIQUETADO**

6.1 El producto deberá envasarse en vacío en un material de envasado adecuado impermeable a la humedad, al aceite y al gas y de características transparentes.

6.2 En la etiqueta figurará la información siguiente:

6.2.1 El nombre del producto a base de pescado marino o de agua dulce será "Galletas de pescado seco", y las que estén hechas de mariscos crustáceos y moluscos llevarán escrito el nombre común de la especie, por ejemplo "Galletas de gambas secas", "Galletas de calamares secas", etc.

## **6.3 LISTA DE INGREDIENTES**

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Se aplicarán también las secciones 3.2 b) y c) de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1981), pero si los aditivos alimentarios presentes en el producto se ajustan a lo estipulado en la sección 4 no hará falta declararlos.

## **6.4 NOMBRES CIENTIFICOS Y COMUNES**

Deberán declararse los nombres científicos y comunes del pescado marino, pescado de agua dulce y mariscos crustáceos y moluscos.

## **6.5 Contenido neto**

El contenido neto deberá indicarse en peso, bien en el sistema métrico ("Système international") o bien en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas de medidas según se exija en el país en que se venda el producto.

## **6.6 Nombre y dirección**

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

## **6.7 País de origen**

Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

## **6.8 Identificación del lote**

Todo recipiente deberá llevar marcada de forma indeleble, en clave o en lenguaje claro, la identificación de la fábrica productora y del lote.

## **6.9 Requisitos adicionales**

El envase deberá llevar indicaciones claras de cómo se mantiene el producto desde el momento en que se compra al minorista hasta el momento en que se consume, así como todas las indicaciones para la cocción.

## **7. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS**

Los métodos de muestreo y análisis que se describen a continuación son métodos internacionales de arbitraje que están sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

### **7.1 REQUISITOS GENERALES PARA EL MUESTREO<sup>4</sup>**

**7.1.1** Las muestras se tomarán en un lugar protegido, no expuesto al aire húmedo, al polvo o al hollín.

**7.1.2** El instrumento para el muestreo deberá estar limpio y seco.

**7.1.3** Deberá tomarse precauciones para proteger la muestra, el material objeto de la muestra, los instrumentos utilizados para el muestreo y los recipientes de la muestra con tra posibles contaminaciones accidentales.

**7.1.4** Deberá colocarse la muestra en recipientes de vidrio limpios y secos de tamaños tales que queden casi completamente llenos con la muestra.

**7.1.5** Cada recipiente deberá estar cerrado herméticamente con un tapón o cierre adecuado de tal forma que no pueda abrirse ni volverse a cerrar sin que se perciba. Deberá estar marcado con todos los detalles del muestreo, fecha del muestreo, nombre del vendedor y otros datos importantes de la consignación.

**7.1.6** Las muestras deberán conservarse de tal forma que no se deteriore el material.

### **7.2 Escala de muestreo**

**7.2.1** Lote. Todos los recipientes de una misma consignación del material, que se hayan tomado de una misma remesa del fabricante formarán un lote. Si se declara que la consignación consta de diferentes remesas de fabricación, esas remesas se agruparán por separado y los recipientes de cada grupo formarán un lote independiente. Se analizarán las muestras por cada lote, a fin de comprobar que el material cumpla con los requisitos de esta especificación.

**7.2.2** Muestra bruta. El número de recipientes que hay que seleccionar por cada lote dependerá del tamaño del lote y deberá ajustarse a lo especificado en las columnas 1 y 2 del Cuadro 2. Los recipientes que habrá que seleccionar para el muestreo se elegirán del lote al azar y, a este propósito, se utilizará una tabla de números aleatorios según lo convenido entre el comprador y el vendedor.

**7.2.3** Muestra de ensayo. Tómese con un instrumento de muestreo apropiado cantidades iguales del material de cada uno de los recipientes seleccionados (Cuadro 2). La cantidad total de material que se obtenga de los diversos recipientes seleccionados habrá que mezclarla bien y deberá pesar por lo menos 0,5 kg.

---

<sup>4</sup> El Comité del Código sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras está elaborando Directrices Generales sobre Muestreo.

**Cuadro 2: Número de recipientes que habrá que seleccionar para el muestreo**

Tamaño del lote (N)	Número de recipientes que habrá que seleccionar para el muestreo (n)
2 a 15	2
16 a 40	3
41 a 65	4
66 a 110	5
111 a 180	6
181 a 300	7
301 a 450	8
451 a 600	9
601 a 800	10

**7.3 DETERMINACION DE LAS PROTEINAS CRUDAS**

Según el método que figura en el Anexo A.

**7.4 DETERMINACION DE LA HUMEDAD**

Según el método que figura en el Anexo B.

**7.5 DETERMINACION DE LA EXPANSION LINEAL**

Según el método que figura en el Anexo C.

## DETERMINACION DE LAS PROTEINAS CRUDAS

Según el método que aparece más adelante o según el método que figura en **AOAC Official Methods of Analysis**, 14th Ed. (1984).

### A1 PREPARACION DE LA MUESTRA

A1.1 La muestra representativa elegida del lote (subsección 7.2.3) que hay que analizar deberá estar perfectamente mezclada. Triturar la muestra lo más finamente posible para obtener una muestra homogénea, poniendo atención en que no haya pérdida de humedad durante el proceso. Poner el material en un recipiente hermético para evitar que se verifiquen cambios en el contenido de humedad durante la manipulación posterior. Utilizar este material para el ensayo.

### A.2 APARATO

A2.1 Se utiliza el equipo de digestión y destilación Kjeldahl integrado por:

- a) Matraz de digestión
- b) Sistema de digestión 20 o su equivalente
- c) Matraz receptor, de 250 ml de capacidad
- d) Sistema de destilación Kjeltec o su equivalente

A2.2 Aparato de titulación

### A3 REACTIVOS

A3.1 Catalizador, mezcla de 3,5 g de sulfato de potasio y 0,175 g de óxido de mercurio (1 tableta).

A3.2 Acido sulfúrico, concentrado, con gravedad específica de aproximadamente 1,84 a 20°C.

A3.3 Acido sulfúrico, solución volumétrica normal 0,1 N, utilizando como patrón una solución de hidróxido de sodio (A3.4) y como indicador rojo de metilo (A3.8).

A3.4 Hidróxido de sodio, solución volumétrica normal 0,1 N.

A3.5 Hidróxido de sodio, 50% p/v.

A3.6 Acido bórico, 4% p/v.

A3.7 Solución de indicador: verde de bromocresol-rojo de metilo. Disolver 0,016 g de rojo de metilo y 0,082 g de verde de bromocresol en 100 ml de alcohol etílico (95% v/v).

A3.8 Indicador de rojo de metilo. Disolver 1 g de rojo de metilo en 200 ml de alcohol etílico (95% v/v).

#### A4 PROCEDIMIENTO

- A4.1 Pesar exactamente 0,5 g de la muestra y colocarla en un matraz de digestión. Añadir 1 tableta del catalizador. Lavar con un poco de agua toda la muestra que esté adherida al cuello del matraz. Añadir 20 ml de ácido sulfúrico concentrado. Calentar ligeramente. Cuando haya cesado el espumado inicial, calentar la muestra mucho más hasta que el líquido hierva a un ritmo moderado. Agitar el matraz de cuando en cuando y calentarlo hasta que se obtenga un color azul claro.
- A4.2 Dejar que se enfríe el matraz. Conectarlo con el aparato de destilación. Añadir al matraz receptor 25 ml de ácido bórico al 4% p/v y 2 a 4 gotas de indicador de verde de bromocresol-rojo de metilo. Añadir poco a poco al contenido que se halla en el matraz de digestión de 50 a 60 ml de solución de hidróxido de sodio al 50% p/v. Comenzar la destilación hasta que todo el amoniaco se haya destilado completamente (150 ml de destilado por lo menos).
- A4.3 Titular el destilado con ácido sulfúrico 0,1 N.
- A4.4 Hacer una determinación teórica utilizando los mismos reactivos pero sin la muestra.

#### A5 CALCULO

Volumen de la titulación de la muestra = Volumen de la titulación total (A4.3) - Volumen de la titulación del blanco (A4.4)

1 ml de ácido sulfúrico 0,1 N = 0,001401 g de nitrógeno

$$\text{Contenido total de nitrógeno, porcentaje en peso} = \frac{\text{peso del nitrógeno, en g}}{\text{peso de la muestra, en g}} \times 100$$

Contenido total de proteínas crudas, porcentaje en peso = Total de nitrógeno (%) x 6,25.

## DETERMINACION DE LA HUMEDAD (METODO DEL HORNO DE AIRE CALIENTE)

Según el método descrito en AOAC Official Methods of Analysis, 14th Ed. (1984).

### B1 PREPARACION DE LA MUESTRA

- B1.1 La muestra representativa elegida del lote (subsección 7.2.3) que hay que analizar deberá estar perfectamente mezclada. Triturar la muestra lo más finamente posible para obtener una muestra homogénea, poniendo atención en que no haya pérdida de humedad durante el proceso. Poner el material en un recipiente hermético para evitar que se verifiquen cambios en el contenido de humedad durante la manipulación posterior. Utilizar este material para el ensayo.

### B2 PROCEDIMIENTO

- B2.1 Pesar con precisión 2 g de la muestra bien mezclada en una cápsula precedentemente secada y pesada. Agitar despacio hasta que la muestra se haya distribuido uniformemente. Destapar la cápsula y secar el contenido a  $105 \pm 2^\circ\text{C}$  hasta obtener un peso constante. Repetir este mismo procedimiento por cada pesada.

### B3 CALCULO

$$\text{Humedad, porcentaje en peso} = \frac{(P_1 - P_2)}{(P_1 - P)} \times 100$$

en que,

P es el peso, en gramos, de la cápsula vacía;

P<sub>1</sub> es el peso, en gramos, de la cápsula con el material antes del secado;

P<sub>2</sub> es el peso, en gramos, de la cápsula con el material después del secado.

### DETERMINACION DE LA EXPANSION LINEAL

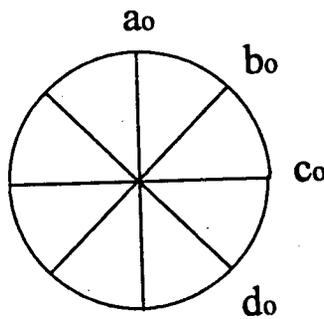
Según el método descrito en MARDI Publication N° 182 (local).

#### C1 PREPARACION DE LA MUESTRA

C1.1 Deberá utilizarse una muestra representativa tomada del lote (subsección 7.2.3) que se analizará.

#### C2 PROCEDIMIENTO

C2.1 Trazar cuatro líneas en la superficie de cada una de las galletas de pescado seco y marcarlas como  $a_0$ ,  $b_0$ ,  $c_0$  y  $d_0$  (véase el diagrama).



- C2.2 Medir cada una de las líneas utilizando un cordel y una regla.
- C2.3 Calentar aceite a 160 - 170°C y freir cada galleta cuidadosamente aplastándola con un cucharón para estar seguros de que el perfil dilatado quede tendido.
- C2.4 Una vez que el producto se haya dilatado completamente, quitarlo del aceite, secarlo y medir las líneas marcadas como a<sub>1</sub>, b<sub>1</sub>, c<sub>1</sub>, y d<sub>1</sub>.

**C4 CALCULO**

$$\text{Expansión lineal} = \frac{\left[ \frac{a_1 - a_0}{a_0} + \frac{b_1 - b_0}{b_0} + \frac{c_1 - c_0}{c_0} + \frac{d_1 - d_0}{d_0} \right]}{4} \times 100$$

## OBSERVACIONES FORMULADAS POR LOS GOBIERNOS

### Observaciones generales

#### Reino Unido

La Comisión del Codex Alimentarius, en su 19º período de sesiones, convino en que todas las normas del Codex debían presentar, en la parte principal de la norma, información relativa a la protección de los consumidores y la inocuidad, y que toda la información relativa a la calidad debía presentarse en un apéndice de carácter consultivo. Las normas que se proponen deberían enmendarse para acoger la presentación convenida.

### 2.3 PRACTICAS DE MANIPULACION

#### Indonesia

El nivel de la temperatura de refrigeración debería ser 0 - 5°C, pues a ese nivel de temperatura resulta muy seguro manipular la mayor parte de las especies de pescado incluido el pescado que produce histamina.

### 3.2 OTROS INGREDIENTES

#### Tailandia

Tailandia sugiere que el texto se corrija así:

Almidón -> Almidón y/o harina.

### 3.3 PRODUCTO FINAL - 3.3.2

#### Indonesia

La expresión "...exento de deterioro microbiológico..." debería modificarse así: "...exento de bacterias patógenas..." o Recuento total en placa de  $< 5 \times 10^4$ .

#### - 3.3.4 - Cuadro 1

#### Tailandia

El contenido mínimo de proteínas crudas debería ser del 12,0% (p/p) tanto para el pescado marino como para el de agua dulce, y del 7,0% para los mariscos crustáceos y moluscos.

China

Habida cuenta de que es difícil identificar la materia prima con un método preciso, China sugiere que se modifique la disposición para la proteína cruda de la forma siguiente:

Característica	Clase A	Clase B	Clase C
Proteínas crudas (N x 6,25) (% p/p)	> 10	≤ 10 > 5	≤ 5

Indonesia

Los requisitos para las proteínas crudas y el contenido de humedad deberían enmendarse de la forma siguiente:

Característica	Calidad I	Calidad II	Calidad III
Proteínas crudas (N x 6,25) (% p/p, mínimo)	8	5	2
Contenido de humedad (% p/p máximo)	12	12	14

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Tailandia

El glutamato monosódico debería estar limitado por las BPF.

China

El glutamato monosódico debería suprimirse de la lista de aditivos alimentarios.

**6. ENVASADO Y ETIQUETADO - 6.1**

Tailandia

Debería suprimirse la expresión "en vacío" pues el producto puede estropearse con este procedimiento.

China

Podría utilizarse igualmente un envasado sin vacío.

Indonesia

Debería suprimirse la expresión "en vacío".

## ANEXO A

### Tailandia

Debería hacerse referencia a **AOAC Official Methods of Analysis**, 15th Ed. (1990).

## ANEXO C - C2.3

### Tailandia

El nivel de la temperatura del freído debería ser de 190 - 204°C y deberían declararse todas las referencias del ensayo.

## ADICION DE UNA DISPOSICION

### China

Definición del término "galleta quebrada":

La superficie de la galleta inferior a la mitad de la galleta completa, o bien existen grietas evidentes en la superficie de la galleta, por lo que si se golpea con el método de ensayo establecido podría romperse la galleta.

El porcentaje de galletas quebradas que figura en el Cuadro 1 de 3.3.4 debería ser inferior al 10%.