

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/15
Diciembre de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

32.º período de sesiones

Roma (Italia), 29 de junio - 4 de julio de 2009

INFORME DE LA 16.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

Denpasar (Indonesia)

17 - 21 de noviembre de 2008

NOTA: Este informe incluye la Carta Circular del Codex CL 2008/36-ASIA

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/10.2

**CL 2008/36-ASIA
Diciembre de 2008**

PARA: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del Informe de la 16.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (ALINORM 09/32/15)

El Informe de la 16.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º periodo de sesiones (Roma [Italia], 29 de junio - 4 de julio de 2009).

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 32.º PERÍODO DE SESIONES

Proyectos y anteproyectos de normas en los Trámites 8 ó 5/8 del Procedimiento

- 1. Proyecto de Norma Regional para el Gochujang**, en el Trámite 8 (párr. 31 y Apéndice II)
- 2. Proyecto de Norma Regional para los Productos a base de Ginseng**, en el Trámite 8 (párr. 42 y Apéndice III)
- 3. Anteproyecto de Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada**, en el Trámite 5/8 (párr. 51 y Apéndice IV)

Anteproyecto de norma en el Trámite 5 del Procedimiento

- 4. Anteproyecto de Norma para la Harina de Sagú Comestible** (párr. 76 y Apéndice V)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre los citados documentos a que lo hagan por escrito, *preferiblemente por correo electrónico*, y las envíen al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org; fax: +39 06 570 54593), **antes del 1.º de abril de 2009.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia llegó a las siguientes conclusiones en su 16.^a reunión:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Proyectos y anteproyectos de normas para aprobación en los Trámites 8 ó 5/8

El Comité Coordinador convino en remitir:

- el Proyecto de Norma Regional para el Gochujang, para aprobación en el Trámite 8 (párr. 31 y Apéndice II);
- el Proyecto de Norma Regional para los Productos a base de Ginseng, para aprobación en el Trámite 8 (párr. 42 y Apéndice III);
- el Anteproyecto de Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada, para aprobación en el Trámite 5/8 (párr. 51 y Apéndice IV).

Anteproyectos de normas para aprobación en el Trámite 5

El Comité Coordinador convino en remitir:

- el Anteproyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible, para aprobación en el Trámite 5 (párr. 76 y Apéndice V);

Aplicación del Plan Estratégico del Codex para 2008-2013

El Comité Coordinador examinó las actividades 4.5: *Promover la coordinación interdisciplinaria a nivel nacional y regional*; 5.4: *Fortalecer los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex*; 5.5: *Aumentar la participación de organizaciones no gubernamentales en el ámbito internacional, regional y nacional* del Plan Estratégico del Codex 2008-2013 (párrs. 10, 99 y 12, respectivamente).

Participación de países en desarrollo en las reuniones del Codex

El Comité Coordinador tomó nota de que los países de la región ya estaban hospedando cuatro grupos de acción y comités del Codex y que varias reuniones recientes y futuras de los comités del Codex se celebraban en países en desarrollo en el marco de acuerdos de patrocinio conjunto, por lo que no debatió más a fondo esta cuestión señalando que el Comité del Codex sobre Principios Generales la examinaría en detalle en su 26.^a reunión (párrs. 14 a 15).

Designación del Coordinador

El Comité Coordinador acordó por unanimidad recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 32.^o período de sesiones, que designara nuevamente a Indonesia como Coordinador para Asia para un segundo mandato (párr. 112).

ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Comité Coordinador acordó:

- devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma para los Productos de Soja no Fermentados, a fin de que lo volviera a redactar un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por China (párr. 55);
- devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Ají, a fin de que lo volviera a redactar un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por Tailandia, con miras a finalizar la norma en su próxima reunión (párr. 65);
- aprobar el Plan Estratégico para el Comité Coordinador para Asia, 2009-2014 (párr. 96 y Apéndice VI);
- solicitar a Indonesia que preparara un documento general de debate para justificar la necesidad de nuevos trabajos sobre el *tempe* y los productos a base de *tempe* (párr. 117).

ASUNTOS REMITIDOS A OTROS GRUPOS DE ACCIÓN Y COMITÉS DEL CODEX

Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)

El Comité Coordinador estimó que el mandato era lo suficientemente amplio como para permitir la elaboración de posiciones regionales y convino que el mandato actual era adecuado (párr. 17).

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página iii
Informe de la 17. ^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 18
<i>Párrafos</i>	
Introducción	1-4
Aprobación del Programa (Tema 1 del Programa)	5
Asuntos planteados en la Comisión del Codex Alimentarius y otros grupos de acción y comités del Codex (Tema 2 del Programa)	6-18
Examen de Proyectos de Normas en el Trámite 7 (Tema 3 del Programa)	
- Proyecto de Norma Regional para el Gochujang (N03-2004) (Tema 3.a) del Programa)	19-31
- Proyecto de Norma Regional para los Productos a base de Ginseng (N01-2004) (Tema 3.b) del Programa)	32-42
Examen de Anteproyectos de Normas en el Trámite 4 (Tema 4 del Programa)	
- Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada (N02-2004) (Tema 4.a) del Programa)	43-51
- Anteproyecto de Norma para los Productos de Soja no Fermentados (N06-2005) (Tema 4.b) del Programa)	52-55
- Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Ají (N05-2007) (Tema 4.c) del Programa)	56-65
- Anteproyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible (N06-2007) (Tema 4.d) del Programa)	66-76
Actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius (Tema 5 del Programa)	77-81
Proyecto de Plan Estratégico para el Comité Coordinador para Asia (Tema 6 del Programa)	82-96
Sistema nacional de control de los alimentos y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias (Tema 7 del Programa)	97-101
Utilización de Normas del Codex a nivel nacional y regional (Tema 8 del Programa)	102-108
Cuestiones nutricionales en la Región (Tema 9 del Programa)	109-111
Designación del Coordinador (Tema 10 del Programa)	112
Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 11 del Programa)	113-118
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 12 del Programa)	119
<u>Apéndices</u>	
Apéndice I: Lista de participantes	página 19
Apéndice II: Proyecto de Norma Regional para el Gochujang (N03-2004)	página 29
Apéndice III: Proyecto de Norma Regional para los Productos a base de Ginseng (N01-2004)	página 39
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada (N02-2004)	página 46
Apéndice V: Anteproyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible (N06-2007)	página 50
Apéndice VI: Plan Estratégico para el Comité Coordinador para Asia 2009-2014	página 53

INTRODUCCIÓN

1. La 16.^a reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) se celebró en Bali (Indonesia) del 17 al 21 de noviembre de 2008. Presidió la reunión el Sr. Kukuh S. Achmad, Director del Centro de Acreditación de Laboratorios y Órganos de Inspección, Organismo Nacional de Normalización de Indonesia, con la ayuda del Dr. Purwiyatno Hariyadi, Director del Centro de Tecnología y Ciencias Agrícolas y Alimentación del Sureste de Asia (SEAFAST), Universidad de Agricultura de Bogor. Asistieron a la reunión 119 participantes en representación de 19 Estados Miembros de la Región, cuatro Estados Observadores y dos organizaciones internacionales. También asistió a la reunión el Sr. Ben Manyindo, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius. La lista completa de participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

2. Dio la bienvenida a los participantes el Dr. Bambang Setiadi, Presidente del Organismo Nacional de Normalización. Asimismo, señaló que el movimiento mundial de alimentos en los últimos años ha dificultado la labor de los gobiernos para garantizar la inocuidad de los alimentos y destacó que la contribución de este Comité a la labor del Codex era muy importante.

3. El Dr. Biplab Nandi, Oficial Superior de Alimentación y Nutrición de la Oficina Regional para Asia y el Pacífico dio también la bienvenida a los participantes en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Destacó asimismo la importancia del Codex en el mundo actual y de la demanda de los consumidores de la adopción de medidas legislativas por parte de los gobiernos a fin de garantizar que los alimentos sean inocuos, de una calidad aceptable y que los riesgos asociados a peligros sanitarios transmitidos por los alimentos se reduzcan al mínimo.

4. Inauguró oficialmente la reunión el Dr. Zaenal Bachruddin, Director General de Elaboración y Mercadeo de Productos Agrícolas, en nombre del Ministro de Agricultura de la República de Indonesia. Asimismo, hizo hincapié en la función que desempeña el Codex al fomentar prácticas leales en el comercio internacional de alimentos y la protección de la salud pública. Señaló además varias cuestiones destacadas que habían de ser abordadas en esta reunión del Comité Coordinador y deseó a los participantes una reunión satisfactoria.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)¹

5. El Comité Coordinador aprobó el programa provisional como programa de la reunión, en el entendimiento de que los tres siguientes temas, propuestos por Indonesia, serían examinados en el Tema 11 del Programa si hubiera tiempo para ello:

- información sobre el sitio de Internet CCASIA;
- la propuesta de nuevos trabajos sobre el *tempe* y los productos a base de *tempe*;
- los progresos realizados con respecto a la enmienda a la *Norma para Leches Fermentadas*, referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada.

¹ CX/ASIA 08/16/1; CRD 8 (Propuesta de Indonesia); CRD 13 (Propuesta de Indonesia).

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

6. El Comité Coordinador tomó nota de los asuntos a los que hizo referencia la Comisión en su 30.º y 31.º períodos de sesiones relativos a: la función de los coordinadores y miembros elegidos con arreglo al criterio geográfico; la elaboración de nuevas normas y textos afines, incluidas las Directrices sobre la aplicación de los *criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos*; y las decisiones pertinentes a la labor del CCASIA, incluida la aprobación de textos en el Trámite 5, así como de nuevos trabajos. Tomó nota también de la decisión adoptada por la Comisión, en su 31.º período de sesiones, relativa al *Formato de las normas del Codex para productos*³ y de que la adaptación al nuevo formato se llevaría a cabo al examinar las normas (temas 3 y 4 del Programa).

7. Se informó al Comité Coordinador de la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo en su 61.ª reunión con respecto a la extensión y el contenido del informe de los períodos de sesiones⁴ y de que algunas otras cuestiones se debatirían en otros temas del Programa.

8. Se mantuvo un debate y se tomaron las siguientes decisiones:

Aplicación del Plan Estratégico del Codex 2008-2013

Actividad 4.5: Promover la coordinación interdisciplinaria a nivel nacional y regional

9. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 31.º período de sesiones, había convenido que los comités coordinadores examinaran el estado actual de los mecanismos de comunicación y coordinación horizontal entre los delegados nacionales ante diversas organizaciones internacionales relacionadas con normas alimentarias y determinó posibles medidas que habían de adoptarse con miras a fomentar una comunicación y coordinación interdisciplinaria en los planos nacional y regional, informando al respecto a la Comisión en su 32.º período de sesiones⁵.

10. El Comité Coordinador tomó nota de la información proporcionada por los Estados Miembros en respuesta a la Parte C i) del documento CL 2008/15-ASIA, en el que se señala que los países de la región habían establecido diversos mecanismos para garantizar una coordinación interdisciplinaria: en algunos países un único organismo o ministerio se encarga de la coordinación, mientras que en otros la coordinación interdisciplinaria se garantiza por medio de una comunicación adecuada entre los ministerios u organismos competentes. Asimismo, se señaló que en algunos países se habían establecido planes nacionales de acción estratégicos con esta finalidad y que varios ministerios y organismos participaban en los comités nacionales del Codex. Con respecto a la coordinación regional, observó que no se había establecido ningún mecanismo y que este asunto podría examinarse junto con el Proyecto de Plan Estratégico Regional para el CCASIA (véase el Tema 6 del Programa).

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

11. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 31.º período de sesiones, había acordado que los comités coordinadores examinaran la situación actual y determinaran medidas adicionales que hubieran de adoptar los gobiernos y otras partes con objeto de mejorar la participación de las organizaciones no gubernamentales en los planos nacional, regional e internacional, informando al respecto a la Comisión en su 32.º período de sesiones⁶.

² CX/ASIA 08/16/2 (incluida la información de Filipinas, Mongolia, Singapur y Viet Nam a la Parte C del documento CL 2008/15-ASIA); CX/ASIA 08/16/2-Add.1 (Información del Japón, la República Popular Democrática de Corea y el Pakistán); CRD 1 (Información de China, Indonesia, la República Democrática Popular Lao y Tailandia); CRD 9 (Observaciones del Japón); CRD 16 (Información de Malasia).

³ ALINORM 08/31/REP, párr. 16 y Apéndice III.

⁴ ALINORM 08/31/3A.

⁵ ALINORM 07/31/REP, párr. 141.

⁶ ALINORM 07/31/REP, párr. 146.

12. El Comité Coordinador tomó nota de la información proporcionada por los Estados Miembros en respuesta a la Parte C ii) del documento CL 2008/15-ASIA y de que en la mayor parte de los países los comités nacionales del Codex también estaban integrados por organizaciones no gubernamentales y disponían de mecanismos y herramientas para difundir información y consultar con las partes interesadas pertinentes. Se señaló asimismo que, si bien había una participación considerable de organizaciones no gubernamentales en el plano nacional en las actividades del Codex, por ejemplo, en las reuniones de los comités nacionales del Codex o en cursos de capacitación, entre otros, su participación en los ámbitos nacional e internacional era limitada debido principalmente a restricciones financieras. El Comité Coordinador convino en que los aspectos relacionados con la participación de las organizaciones no gubernamentales en el ámbito nacional también podrían ser examinados junto con el Proyecto de Plan Estratégico Regional para el CCASIA (véase el Tema 6 del Programa).

Participación de países en desarrollo en las reuniones del Codex

13. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 31.º período de sesiones, había recomendado que los comités coordinadores examinaran la cuestión de la participación de los países en desarrollo informando al respecto a la Comisión en su 32.º período de sesiones⁷.

14. Asimismo, tomó nota de que los países de la región ya estaban hospedando cuatro grupos de acción y comités del Codex, en concreto: los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Residuos de Plaguicidas (China); sobre Grasas y Aceites (Malasia); y el Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre resistencia a los antimicrobianos (República de Corea). Se señaló asimismo que las reuniones recientes y futuras de los Comités del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, y sobre Higiene de los Alimentos se celebraban en países en desarrollo, en el marco de acuerdos de patrocinio conjunto. El Comité Coordinador señaló además que el aumento del número de reuniones de grupos de trabajo y períodos de sesiones del Codex estaban siendo una carga no sólo para los países en desarrollo sino también para los países industrializados.

15. El Comité Coordinador no debatió la cuestión más a fondo al señalar que el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) la examinaría en detalle en su 26.ª reunión (París [Francia], del 30 de marzo al 3 de abril de 2009).

Mandato de los comités coordinadores FAO/OMS

16. El Comité Coordinador recordó que en la 24.ª reunión del CCGP se había acordado invitar a todos los comités coordinadores a fin de debatir asuntos sobre sus mandatos, en especial la inclusión de una frase relativa a fomentar la adopción de posiciones regionales sobre cuestiones estratégicas⁸.

17. El Comité Coordinador manifestó la opinión de que el mandato era lo suficientemente amplio como para permitir que se elaboraran posiciones regionales y que el problema de esta cuestión podría abordarse de una forma más eficaz llevando a cabo actividades concretas en lugar de enmendar el mandato. Por consiguiente, acordó que el mandato actual era adecuado.

18. Con objeto de facilitar la adopción de posiciones regionales, el Comité Coordinador acordó añadir en su programa, como un tema permanente, el debate sobre “Cuestiones importantes para la región” y solicitar al Coordinador de la región que preparara un documento al respecto a fin de que se examinara en su próxima reunión. Señaló también que el Objetivo 3 del Proyecto de Plan Estratégico Regional para el CCASIA (véase el Tema 6 del Programa) incluía aspectos relativos al examen de cuestiones de interés para la región y la celebración de reuniones informales de los Estados Miembros de la región antes de las reuniones del Codex.

⁷ ALINORM 07/31/REP, párrs. 152 a 162.

⁸ ALINORM 07/30/33, párrs. 14 a 22.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS EN EL TRÁMITE 7 (Tema 3 del Programa)

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL GOCHUJANG (N03-2004) (Tema 3.a del Programa)⁹

19. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 30.º período de sesiones, había aprobado en el Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para el Gochujang como proyecto de norma regional para que el CCASIA siguiera elaborándolo con miras a su finalización como norma regional¹⁰. Recordó también que: i) las disposiciones sobre aditivos alimentarios del proyecto de norma habían sido examinadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 39.ª reunión, el cual recomendó que se hicieran algunas enmiendas y solicitó una aclaración sobre determinados aditivos alimentarios¹¹; ii) las disposiciones sobre etiquetado del proyecto de norma habían sido ratificadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en su 36.ª reunión¹²; iii) los métodos de análisis y muestreo habían sido ratificados, o ratificados temporalmente, por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)¹³.

20. Además de las correcciones de redacción, el Comité Coordinador examinó y enmendó el Proyecto de Norma Regional como sigue:

Sección 2.1 Definición del producto

21. El Comité Coordinador acordó enmendar el subpárrafo a) para aclarar que las especies *Aspergillus* que son patógenos o producen toxinas no deberían utilizarse para elaborar este producto. Además, convino en añadir un nuevo subpárrafo d) para indicar los procesos aplicados para evitar la descomposición del producto.

Sección 3.2 Factores de calidad

22. El Comité Coordinador tomó nota de las preocupaciones de la India, tal como figuran en el documento CRD 2, sobre los posibles efectos nocivos sobre la salud derivados de un mayor consumo de capsaicina y la recomendación de considerar la posibilidad de establecer un límite superior para la misma, en lugar de un nivel mínimo. Si bien valoró esta preocupación, algunas delegaciones manifestaron la opinión de que no había suficiente fundamento científico para establecer un límite superior. Varias delegaciones señalaron también que era poco probable que el consumo de este producto llevara a una ingesta excesiva de capsaicina, puesto que se utilizaba principalmente como condimento. Además, se señaló que el nivel de capsaicina en esta sección se proporcionaba como un indicador de picantez, lo cual es una característica organoléptica importante de este producto, y que la capsaicina no se añadía como un ingrediente sino que estaba presente en su ingrediente, el chile, por lo que era difícil controlar su nivel en el producto.

23. Teniendo en cuenta estas observaciones, el Comité Coordinador acordó no establecer un límite superior para la capsaicina. La delegación de la India mantuvo sus preocupaciones puesto consideraba que había suficiente información científica acerca de los efectos nocivos sobre la salud de la capsaicina, por lo que expresó su reserva respecto a dicha decisión.

Sección 4 Aditivos alimentarios

24. El Comité Coordinador consideró la posibilidad de reemplazar la lista de aditivos alimentarios por una referencia general a la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) (CODEX/STAN 192-1995), de conformidad con el *Formato de las normas del Codex para productos* revisado. No obstante, habida cuenta de la dificultad para determinar la categoría pertinente de los alimentos con respecto a este producto, convino en mantener la lista de aditivos alimentarios en esta sección. Señaló asimismo que el CCFA venía centrando su labor en la terminación de la NGAA y que las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de esta norma se incluirían en la NGAA en un momento sucesivo.

⁹ ALINORM 07/30/15, Apéndice II; CL 2007/32-ASIA; CX/ASIA 08/16/2; CX/ASIA 08/16/3 (Observaciones del Japón); CRD 2 (Observaciones de la India y el Japón); CRD 11 (Observaciones de la República de Corea).

¹⁰ ALINORM 07/30/REP, párr. 84.

¹¹ ALINORM 08/30/12, párrs. 64 a 66.

¹² ALINORM 08/30/22, párr. 47.

¹³ ALINORM 08/30/23, párrs. 75 a 76.

25. El Comité Coordinador acordó enmendar esta sección de conformidad con las recomendaciones formuladas por el CCFA en su 39.^a reunión. Con respecto a las aclaraciones solicitadas sobre determinados aditivos alimentarios, el Comité tomó nota de que el sorbato de sodio (SIN 201) no figuraba junto con los demás sorbatos ya que no se disolvía fácilmente en líquido y no había información sobre la utilización de este aditivo en el producto. Se acordó que el polifosfato de sodio (SIN 452i) y el polifosfato de potasio (SIN 452ii) deberían figurar como reguladores de acidez con una única dosis máxima de uso para los polifosfatos.

Sección 5 Contaminantes y Sección 6 Higiene

26. El Comité Coordinador acordó adaptar los textos de estas secciones al lenguaje estándar de las secciones pertinentes del nuevo *Formato de las normas del Codex para productos*.

Sección 7 Pesos y medidas

27. El Comité tomó nota de que el texto de la sección 7.1 guardaba relación con el peso neto y no con el llenado mínimo, por lo que acordó dar a la sección un nuevo título “Peso mínimo” e introducir los cambios consiguientes en la Sección 7.

Sección 8 Métodos de análisis

Determinación de la capsaicina

28. El Comité Coordinador recordó que el CCMAS, en su 28.^a reunión, había acordado ratificar el método 995.03 de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC) como método del Tipo II y ratificar temporalmente los métodos propuestos en los anexos A y B como métodos Tipo IV puesto que éstos no habían sido totalmente validados. El Comité acordó eliminar el método del Anexo B ya que era similar al de la AOAC.

29. El Comité Coordinador señaló que la República de Corea había validado nuevamente el método basado en la cromatografía de gases (CG) del Anexo A y que su resultado había sido publicado (CRD 11) tal como solicitó el CCMAS en su 28.^a reunión. Se acordó también que deberían suprimirse las referencias a la dihidrocapsaicina (DHC) en todo el Anexo A puesto que la DHC no se consideraba un factor de calidad en esta norma.

Métodos de determinación de la proteína cruda y la humedad

30. El Comité Coordinador tomó nota de que la delegación de la República de Corea había emprendido un nuevo examen para validar estos métodos a propuesta del CCMAS, en su 28.^o reunión, y de que esta información figuraba en el documento CRD 11.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma Regional para el Gochujang (N03-2004)

31. El Comité Coordinador acordó remitir las secciones enmendadas sobre aditivos alimentarios y métodos de análisis y muestreo respectivamente al CCFA y al CCMAS para su ratificación y el Proyecto de Norma Regional a la Comisión a fin de que lo aprobara en el Trámite 8 (*véase* el Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG (N01-2004) (Tema 3.b del Programa)¹⁴

32. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 30.^o período de sesiones, había aprobado en el Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para los Productos a base de Ginseng como proyecto de norma regional para que el CCASIA siguiera elaborándolo con miras a su finalización como norma regional¹⁵. Recordó también que: i) las disposiciones sobre el etiquetado habían sido ratificadas por el CCFL, en su 36.^a reunión con algunas enmiendas¹⁶; ii) todos los métodos de análisis y muestreo habían sido ratificados por el CCMAS en su 29.^a reunión como métodos Tipo IV.¹⁷

¹⁴ ALINORM 07/30/15, Apéndice III; CL 2007/32-ASIA; CX/ASIA 08/16/2; CX/ASIA 08/16/4 (Observaciones del Japón); CRD 3 (Observaciones de la India y Tailandia).

¹⁵ ALINORM 07/30/REP, párr. 84.

¹⁶ ALINORM 08/30/22, párrs. 48 a 50.

¹⁷ ALINORM 08/30/23, párr. 57.

33. El Comité Coordinador examinó el Proyecto de Norma Regional sección por sección; además de las correcciones de redacción, hizo los siguientes cambios y observaciones:

Sección 1 Ámbito de aplicación

34. El Comité Coordinador recordó que el ámbito de aplicación de la Norma se limitaba únicamente a los productos a base de ginseng utilizados como alimentos o ingredientes alimenticios. No obstante, al tomar nota de la preocupación expresada por una delegación de que los productos a base de ginseng se asociaban con frecuencia con “declaraciones de propiedades saludables” y eran relativamente nuevos para algunos países y al recordar las deliberaciones mantenidas y la decisión adoptada al respecto por parte del CCFL en su 36.^a reunión, el Comité convino en añadir una nota a pie de página a la última frase con objeto de indicar que cualquier declaración de propiedad saludable relacionada con los productos a base de ginseng deberían ser conformes con las *Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables* (CAC/GL 23-1997).

Sección 2.1 Definición del producto

35. Acordó también añadir una frase a esta sección para incluir nuevas disposiciones sobre el envasado con la finalidad de mantener la calidad higiénica, nutricional, tecnológica y organoléptica de los productos a base de ginseng.

Sección 3.2 Factores de calidad

36. El Comité acordó añadir una nota a pie de página a “contenido de ginsenosidos” con objeto de proporcionar algunas aclaraciones e información sobre los ginsenosidos en general y sobre la presencia de los ginsenosidos Rb₁ y Rf en los productos a los que se aplica esta norma, en particular.

Sección 3.2.2 Extractos de ginseng

37. El Comité Coordinador acordó separar las disposiciones de calidad para los extractos de ginseng líquidos y en polvo en dos secciones distintas (es decir, la sección 3.2.2.1 “líquidos” y la 3.2.2.2 “en polvo” e incluir en estos epígrafes lo siguiente:

- Sección 3.2.2.1 “líquidos”: las disposiciones para a) Materia seca; b) Materia seca no soluble en el agua; c) Extractos de 1-butanol saturados de agua; d) Ginsenosido Rb₁;
- Sección 3.2.2.2 “en polvo”: las disposiciones para a) Contenido de humedad; b) Materia seca no soluble en el agua; c) Extractos de 1-butanol saturados de agua; d) Ginsenosido Rb₁;

38. El Comité Coordinador tomó nota de que la actividad del agua (A_w) del ginseng desecado de 0,14 a 0,16 no permitía la proliferación de microorganismos.

Sección 4 Contaminantes y Sección 5 Higiene

39. El Comité Coordinador acordó adaptar las secciones sobre contaminantes e higiene al *Formato de las normas del Codex para productos* revisado.

Sección 6 Pesos y medidas

40. El Comité Coordinador tomó nota de que las disposiciones de la sección 6.1 “Llenado mínimo” estaban relacionadas con el peso neto y no con el llenado mínimo y que la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX/STAN 1-1985) incluía disposiciones sobre etiquetado obligatorio del contenido neto y el peso escurrido (sección 4.3). Por consiguiente, el Comité acordó eliminar toda la Sección 6 con objeto de no añadir complejidad y nuevos requisitos a la norma.

Sección 7 Etiquetado

41. El Comité Coordinador acordó mantener toda la sección, tal como había sido enmendada y ratificada por el CCFL, en su 36.^a reunión.

Estado de tramitación del Proyecto de Norma Regional para los Productos a base de Ginseng (N01-2004)

42. El Comité Coordinador acordó remitir el Proyecto de Norma Regional a la Comisión a fin de que la aprobara en el Trámite 8 (*véase* el Apéndice III).

EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del Programa)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA (N02-2004) (Tema 4.a) del Programa)¹⁸

43. El Comité Coordinador recordó que en su última reunión había acordado retener en el Trámite 4 el Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada, con la excepción de la sección 3.2 (Factores de calidad) y crear un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por la República de Corea, para seguir examinando las disposiciones de la sección 3.2¹⁹.

44. El Comité Coordinador tomó nota de que el grupo de trabajo por medios electrónicos había propuesto unos niveles mínimos para el nitrógeno amínico y el nitrógeno total por separado para la pasta de soja fermentada elaborada únicamente con soja y para la pasta de soja fermentada elaborada con soja y cereales, teniendo en cuenta el análisis de productos de los diversos países de la región, y respaldó la propuesta. El Comité convino también en añadir una nota a pie de página para el “nitrógeno total” con objeto de aclarar el factor de conversión del nitrógeno que deberá utilizarse para calcular el contenido de proteínas.

45. El Comité Coordinador examinó las demás secciones del Anteproyecto de Norma una a una; además de las correcciones de redacción, enmendó el texto como sigue:

Sección 2.1 Definición del producto

46. El Comité Coordinador convino en añadir un nuevo subpárrafo d) para indicar los procesos aplicados para evitar la descomposición del producto.

Sección 3.1.2 Ingredientes facultativos

47. El Comité Coordinador acordó añadir otros ingredientes facultativos, en concreto, la levadura o los extractos de levadura, *lactococcus* y especias y hierbas aromáticas, entre otros, con objeto de incluir los diversos tipos de pasta de soja fermentada producidos en la región.

Sección 4 Aditivos alimentarios

48. El Comité Coordinador tomó nota de la propuesta de la delegación del Japón (CRD 4) con objeto de incluir varios aditivos alimentarios, así como disposiciones para los coadyuvantes de elaboración. Después de una consulta informal, el Comité convino lo siguiente:

- i) Los aditivos alimentarios deberían figurar en las respectivas clases funcionales establecidas en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración (SIN) de los aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989);
- ii) En el párrafo de introducción no debería hacerse mención a los cuadros 1 y 2 de la NGAA, sino únicamente al Cuadro 3, ya que actualmente en la NGAA no figuraba ninguna disposición relativa a la Categoría de alimentos 12.9.1 (Pastas de soja fermentada);
- iii) Únicamente los aditivos alimentarios que no figuraran en el Cuadro 3 de la NGAA se incluirían en la lista de aditivos alimentarios de esta sección;
- iv) Se añadiría al final de la sección una nueva subsección sobre coadyuvantes de elaboración, en la que se incluirían los coadyuvantes autorizados para este producto.

Sección 5 Contaminantes y Sección 6 Higiene

49. El Comité Coordinador acordó adaptar los textos de estas secciones al lenguaje estándar del nuevo *Formato de las normas del Codex para productos*.

¹⁸ ALINORM 07/30/15, Apéndice IV; CX/ASIA 08/16/5; CX/ASIA 08/16/5-Add.1 (Observaciones del Japón); CRD 4 (Observaciones de China, la India, el Japón y Tailandia).

¹⁹ ALINORM 07/30/15, párrs. 96 a 97.

Sección 7.1 Llenado mínimo

50. El Comité Coordinador acordó mantener la disposición sobre el llenado mínimo como se propuso y, con objeto de incluir los diversos productos de la región que se diferencian en cuanto a la textura, los procesos de elaboración y los tipos de envasado, añadir al final del párrafo la siguiente frase: “Habida cuenta de las diferentes características de los productos, no serán aplicables las disposiciones sobre llenado mínimo a algunos tipos de productos”, con objeto de aclarar que esta disposición no es aplicable a determinados tipos de productos, como los que no tienen una porción líquida diferente.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para la Pasta de Soja Fermentada (N02-2004)

51. El Comité Coordinador acordó remitir las secciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo respectivamente al CCFA, CCFL y CCMAS para su ratificación y el Anteproyecto de Norma a la Comisión a fin de que lo aprobara en el Trámite 5/8 (véase el Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (N06-2005) (Tema 4.b del Programa)²⁰

52. El Comité Coordinador recordó que en su última reunión había acordado crear un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por China y Tailandia, con el mandato de redactar nuevamente la norma a tenor de la clasificación convenida de productos de soja no fermentados²¹.

53. Asimismo tomó nota de la preocupación manifestada por algunas delegaciones sobre el hecho de que el documento de trabajo se había distribuido en fecha tardía y de varias observaciones señalando que había habido algunos problemas de comunicación entre los miembros del grupo de trabajo por medios electrónicos. A este respecto se señaló que los grupos de trabajo por medios electrónicos deberían desempeñar su labor de conformidad con las *Directrices para los grupos de trabajo por medios electrónicos*²² y que los documentos de trabajo deberían distribuirse por lo menos dos meses antes de que comience la reunión²³.

54. Habida cuenta de la complejidad de la labor debido a la diversidad de los productos incluidos en esta norma y la limitaciones de tiempo, el Comité Coordinador se mostró conforme con la propuesta del Presidente de posponer el debate de esta norma hasta su próxima reunión.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para la Productos de Soja no Fermentados (N06-2005)

55. El Comité Coordinador acordó devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma para los Productos de Soja no Fermentados, a fin de que lo volviera a redactar un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por China. Asimismo se convino en que el grupo de trabajo por medios electrónicos, abierto a todos los observadores y Estados Miembros de la región, y cuyo trabajo se realizaría sólo en inglés, examinara el Anteproyecto de Norma a tenor de las observaciones presentadas por escrito antes y durante la reunión en curso, para ser distribuido con el fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y para ser examinado más a fondo en la 17.^a reunión del CCASIA.

²⁰ CX/ASIA 08/16/6; CX/08/16/6-Add.1 (Observaciones de la India y el Japón); CRD 5 (Observaciones de Malasia); CRD 12 (Observaciones de China); CRD 19 (Observaciones de Tailandia).

²¹ ALINORM 07/30/15, párrs. 104 y 106.

²² Manual de Procedimiento (Comisión del Codex Alimentarius).

²³ Directrices para los gobiernos hospedantes de comités del Codex o grupos intergubernamentales especiales de trabajo (Preparación y distribución de los documentos), Manual de Procedimiento (Comisión del Codex Alimentarius).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (N05-2007) (Tema 4.c) del Programa)²⁴

56. El Comité Coordinador recordó que la Comisión había aprobado en su 30.º período de sesiones nuevos trabajos sobre la Norma Regional para la Salsa de Ají y acordó alentar al CCASIA a que examinara las observaciones formuladas en la reunión y a que recabara observaciones e información de los Estados Miembros que pertenezcan a otras regiones²⁵. Asimismo recordó que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), en su 14.ª reunión, había señalado que debería haber coordinación entre la labor sobre el chile fresco (emprendida por el CCFFV) y la salsa de ají (emprendida por el CCASIA), especialmente en la definición de los productos, para evitar cualquier confusión para el consumidor²⁶. El Comité Coordinador señaló que el Anteproyecto de Norma Regional había sido preparado por Tailandia, tal como se había acordado en su reunión precedente, y se había distribuido a fin de recabar observaciones en el Trámite 3.

57. La delegación de Tailandia presentó brevemente el documento y explicó que el Anteproyecto de Norma Regional no incluía la fermentación ni los productos fermentados y no era aplicable a los productos destinados a su ulterior elaboración. Asimismo, se había introducido en la definición del producto un pH de 4,2 (que no había de excederse) con objeto de establecer una distinción con respecto a los productos de bajo contenido en ácido; además, en la norma se habían incluido disposiciones sobre formas de presentación, composición esencial y factores de calidad, así como otras disposiciones de conformidad con el *Formato de las normas del Codex para productos*.

58. El Comité Coordinador felicitó a Tailandia por la labor realizada y mantuvo un debate general sobre el Anteproyecto de Norma Regional.

Observaciones generales***Denominación del producto***

59. Algunas delegaciones propusieron cambiar el título de la norma a fin de dejar claro la naturaleza de los productos a los que se aplican las disposiciones de la misma evitando de este modo posibles confusiones, especialmente en los países en los que se hacía referencia a la salsa a base de tomate como “salsa de ají”. A este respecto, se señaló que, si bien el ámbito de aplicación de esta norma se limitaba a los productos que tenían chile como ingrediente, permitía la utilización de diversos ingredientes facultativos como frutas y hortalizas, incluyendo de este modo una amplia variedad de productos. Además, se señaló que las disposiciones relativas al etiquetado, que contemplaban la utilización de otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país (sección 8.1.1) y la denominación del producto que deberá ir acompañada de la expresión “aromatizado con X”, según proceda (sección 8.1.3), ayudaban a aclarar la naturaleza del mismo y evitaban posibles confusiones. El Comité convino en mantener el nombre de “salsa de ají” en el título de la norma.

Ámbito de aplicación

60. Se propuso incluir el nombre científico del chile fresco (es decir, *Capsicum annum* o *Capsicum frutescens*) utilizado para la elaboración de la salsa de ají con objeto de aclarar la expresión.

Definición del producto

61. Se propuso lo siguiente: bien eliminar o cambiar el valor de pH o bien pasarlo al epígrafe de criterios de calidad; incluir sólidos solubles totales (SST), puesto que era un parámetro importante para determinar la consistencia del producto y los valores de acidez. Con respecto a estas observaciones, se señaló que las características de ciertas salsas de ají hacían difícil la determinación de los SST, por lo que era muy complicado determinar los valores de acidez debido a la presencia de distintos tipos de ácidos en estos productos.

Formas de presentación

62. Se propuso añadir una forma de presentación para la “salsa de ají elaborada únicamente con pulpa triturada”.

²⁴ CX/ASIA 08/16/7; CX/08/16/7-Add.1 (Observaciones del Japón); CRD 6 (Observaciones de China, la India, Malasia y el *World Processing Tomato Council* [WPTC]); CRD 14 (Observaciones de Indonesia); CRD 17 (Observaciones de Indonesia); CRD 18 (Observaciones de Viet Nam).

²⁵ ALINORM 07/30/REP, párrs. 103 a 105 y Apéndice VII.

²⁶ ALINORM 08/31/35, párr. 101.

Composición

63. Varias delegaciones propusieron: pasar el ajo y el azúcar a la sección 3.1.2 “Otros ingredientes autorizados” porque su utilización dependía de las preferencias de los consumidores, las cuales varían de un país a otro; autorizar la utilización de otros ácidos distintos del ácido acético con objeto de tener en cuenta los ingredientes empleadas en otros países.

CrITERIOS de calidad

64. Una delegación propuso pasar la disposición sobre el etiquetado relativo al grado de picantez del chile (el poder calorífico) a los criterios de calidad. A este respecto se señaló que era muy difícil establecer un grado debido a que la picantez adecuada del producto dependía de las preferencias de los consumidores.

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

65. El Comité Coordinador acordó devolver al Trámite 2 el Anteproyecto de Norma Regional a fin de que lo volviera a redactar un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por Tailandia, con miras a finalizar la norma en su próxima reunión. Asimismo, se convino en que el grupo de trabajo por medios electrónicos, abierto a todos los observadores y Estados Miembros de la región, y cuyo trabajo se realizaría sólo en inglés, examinara el Anteproyecto de Norma a tenor de las observaciones presentadas por escrito en la reunión en curso y el debate mencionado anteriormente, para ser distribuido con el fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y para ser examinado más a fondo en la 17.^a reunión del CCASIA.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE (N06-2007) (Tema 4.d del Programa)²⁷

66. El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en su 30.^o período de sesiones, había aprobado nuevos trabajos sobre la Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible²⁸, que posteriormente había sido redactada por Indonesia y distribuida para recabar observaciones en el Trámite 3.

67. La delegación de Indonesia presentó brevemente el documento y explicó que en el proyecto se habían tenido en cuenta las observaciones formuladas por los distintos países.

68. El Comité Coordinador felicitó a Indonesia por su labor y examinó el Proyecto de Norma Regional sección por sección; además de las correcciones de redacción, hizo los siguientes cambios y observaciones:

Sección 1 *Ámbito de aplicación*

69. El Comité Coordinador enmendó la primera frase con objeto de reflejar que los productos a los que se aplican las disposiciones de esta norma estaban destinados directamente al consumo, para una mayor coherencia con las expresiones utilizadas en otras normas del Codex para harinas y para diferenciarlos en concreto de otros productos destinados a una elaboración ulterior que contenían una mayor cantidad de almidón (superior al 85 %). Al señalar que algunos países de la región elaboraban un producto denominado “harina de sagú”, obtenida de los tubérculos de yuca (tapioca) y que estos productos estaban incluidos en la *Norma para la Harina de Yuca Comestible* (CODEX/STAN 176-1989), el Comité Coordinador convino en añadir una frase que excluyera este producto (es decir, la “harina de sagú” obtenida de los tubérculos de yuca) del ámbito de aplicación de la norma.

Sección 3 *Factores esenciales de composición y calidad*

70. El Comité Coordinador acordó enmendar la sección 3.1.2 a fin de especificar que la harina de sagú comestible también debería estar exenta de otras materias extrañas. En la sección 3.2.3, la expresión de valor de acidez se cambió por mg KOH y el valor se volvió a calcular para expresar la acidez equivalente con objeto de asegurar la coherencia con AOAC 939.05. El nivel de contenido de almidón se corrigió a 65 % m/m como mínimo, lo cual reflejaba más acertadamente los valores como promedio del contenido de almidón de este producto. Asimismo, se acordó que el valor de la fibra cruda debería expresarse como un límite superior puesto que no era necesario fijar la cantidad de fibra cruda en este producto.

²⁷ CX/ASIA 08/16/8; CX/ASIA 08/16/8-Add.1 (Observaciones del Japón); CRD 7 (Observaciones de la India).

²⁸ ALINORM 07/30/REP, párr. 107 y Apéndice VII.

Sección 4 Aditivos alimentarios

71. El Comité Coordinador señaló que el descriptor de la Categoría de alimentos 06.2.1 “Harinas” de la NGAA incluía únicamente las harinas obtenidas de molturación de granos, cereales y tubérculos (como la yuca) y que, por consiguiente, la inclusión en esta sección de una referencia general a las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA quizá no sea apropiada. A la luz de estas observaciones, el Comité Coordinador acordó lo siguiente: añadir a la sección la lista de aditivos alimentarios correspondiente a los aditivos que figuran en la NGAA para la Categoría de alimentos 06.2.1; solicitar al CCFA que aclarara si estaba previsto incluir en la Categoría de alimentos 06.2.1 productos como la harina de sagú. Se acordó que en caso de una respuesta afirmativa por parte del CCFA, la lista de aditivos alimentarios sería sustituida por una referencia general a la disposición pertinente de los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Sección 6 Higiene

72. El Comité Coordinador acordó eliminar las secciones 6.3 y 6.4 puesto que las disposiciones incluidas en las mismas ya estaban reguladas en las secciones 6.1 (*Principios Generales de Higiene de los Alimentos* [CAC/RCP 1-1969] y códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene) y 6.2 (*Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* [CAC/GL 21-1997]), respectivamente.

Sección 8 Envasado

73. El Comité Coordinador convino en suprimir la sección 8.3 puesto que ya estaba regulada en la sección 8.2.

Sección 9 Métodos de análisis y muestreo

74. El Comité Coordinador corrigió las referencias a los métodos de la Organización Internacional de Normalización (ISO) para determinar el contenido de humedad y fibra cruda en las secciones 9.1 y 9.4; posteriormente enmendó la expresión de acidez a fin de garantizar la coherencia con la decisión que había adoptado anteriormente (véase el párr. 70); eliminar la sección 9.5 (Determinación del tamaño de las partículas), puesto que no era necesaria desde un punto de vista práctico, y la sección 9.7 (Detección de otros tipos de almidón), porque no se consideraba que fuera un método de detección práctico.

75. Asimismo, señaló que no era necesaria una sección sobre muestreo en los casos en que no se incluyeran disposiciones especiales y que las disposiciones que figuran en las *Directrices generales sobre muestreo* (CAC/GL 50-2004) se aplicarían a cualquier norma incluso aunque no se mencionaran en la misma.

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

76. El Comité Coordinador acordó remitir las secciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado de los alimentos y métodos de análisis y muestreo respectivamente al CCFA, CCFL y CCMAS para su ratificación y el Anteproyecto de Norma Regional a la Comisión a fin de que lo aprobara en el Trámite 5 (véase el Apéndice V).

ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 5 del Programa)²⁹

77. El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, ofreció una perspectiva general de las actividades de estas organizaciones en las esferas de creación de capacidad y prestación de asesoramiento científico que se vienen realizando desde la última reunión del CCASIA.

²⁹ CX/ASIA 08/16/9-Parte 1 y Parte 2; CX/ASIA 08/16/9-Add.1 (Actividades del Programa del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio [FANFC] en la región - Actualización sobre la evolución reciente del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias [MSF] y el Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio).

78. El representante informó al Comité Coordinador de que la FAO y la OMS seguían participando en numerosos proyectos y actividades en Asia y el Pacífico con la finalidad de fortalecer la capacidad de los países en la esfera de la inocuidad de los alimentos. La asistencia prestada por la FAO y la OMS incluía la elaboración de diversos instrumentos, entre ellos, manuales, directrices y material de capacitación, además de impartir cursos de formación y organizar talleres, seminarios y consultas de expertos. Una de las últimas actividades de capacitación realizadas fue el curso de capacitación del Codex para Asia y el Pacífico, que tuvo lugar en Denpasar (Bali), del 13 al 15 de noviembre de 2008³⁰.

79. Asimismo, el representante proporcionó al Comité Coordinador una actualización del Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal (IPFSAPH) y de las actividades de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), cuya finalidad era mejorar el intercambio de información sobre inocuidad de los alimentos y la colaboración entre las diferentes autoridades nacionales e internacionales.

80. El representante informó brevemente al Comité Coordinador sobre casos de contaminación recientes relacionados con la melamina, o que están teniendo lugar. INFOSAN había colaborado estrechamente con China para prestar apoyo técnico y conocimientos especializados. Por conducto de INFOSAN se habían distribuido varios documentos (entre ellos, documentos sobre orientaciones toxicológica, listas de productos en los que se había detectado melamina y una lista de laboratorios que ofrecían servicios de análisis de melamina) a los Estados Miembros para mantenerles informados sobre los últimos acontecimientos y ayudar a las autoridades nacionales en el mundo a controlar el fenómeno. Asimismo, la FAO había ayudado a los países de la región a lograr que las muestras de alimentos fueran analizadas para determinar el contenido de melamina y a los países seleccionados en la región (es decir, Bangladesh, la República Democrática Popular Lao y Viet Nam) a evaluar las necesidades de creación de capacidad con objeto de que puedan analizar los productos alimenticios para detectar la contaminación por melamina. La OMS tenía una necesidad apremiante de datos específicos relacionados con el fenómeno, incluido un informe detallado sobre los pacientes afectados y los que habían recibido tratamiento. Estos datos constituirían el material de referencia necesario para llevar a cabo una evaluación científica cabal en el plano internacional sobre el fenómeno de la melamina, además de adoptar las medidas necesarias de protección de la salud pública para evitar nuevos casos. A este respecto, la OMS y la FAO colaboraron en la celebración de una reunión de expertos, celebrada del 1.º al 4 de diciembre de 2008 en Ottawa (el Canadá), para examinar los aspectos toxicológicos relacionados con la melamina y el ácido cianúrico.

81. Asimismo, se informó al Comité Coordinador de los proyectos y actividades en la esfera de creación de capacidad de Asia llevados a cabo y financiados por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC). Estas actividades se vienen realizando en estrecha cooperación con la FAO y la OMS, que vienen respaldando también otros programas regionales de creación de capacidad, como el Foro de cooperación en materia de inocuidad de los alimentos en el marco de la Cooperación Económica en Asia y el Pacífico (APEC).

PROYECTO DE PLAN ESTRATÉGICO PARA EL COMITÉ COORDINADOR PARA ASIA (Tema 6 del Programa)³¹

82. El Comité Coordinador recordó que en su última reunión había acordado elaborar un Plan Estratégico para el CCASIA y distribuir un borrador preliminar, preparado por Malasia, a fin de recabar observaciones. Además se acordó que Malasia cotejara las observaciones y volviera a redactar el documento con objeto de someterlo a un examen más a fondo en la presente reunión³².

83. La delegación de Malasia presentó brevemente el documento y señaló que las observaciones recibidas reflejaban que un elevado número de cuestiones habían de abordarse con objeto de finalizar el Plan Estratégico.

³⁰ Organizado por el Fondo Fiduciario FAO/OMS del Codex, la FAO, la OMS y la Secretaría del Codex, con la ayuda de los gobiernos de Indonesia, Malasia y Nueva Zelandia.

³¹ CL 2007/1-ASIA; CX/ASIA 08/16/10; CRD 15 (Observaciones de Indonesia).

³² ALINORM 07/30/15, párr. 162.

Observaciones generales

84. El Comité Coordinador felicitó a Malasia y mostró su apoyo general al borrador. Asimismo, se acordó que el objetivo del Plan Estratégico para el CCASIA debería ser coherente con los mandatos de los comités coordinadores, además de estar en consonancia con el Plan Estratégico del Codex para 2008-2013 y no reproducir sus objetivos. Se hizo también hincapié en que el Plan Estratégico debería respaldar la labor del Codex, fortalecer la eficacia del CCASIA y la contribución de la región al Codex, teniendo en cuenta las diferentes situaciones de los países de la región.

85. El Comité Coordinador acordó que el plazo del Plan Estratégico debería comprender el período de 2009 a 2014 habida cuenta de la dificultad de comenzar su aplicación en el año en curso y que el calendario de reuniones del CCASIA (cada dos años) permitiría al Comité reunirse también en 2014 antes de su finalización.

86. Habida cuenta de la necesidad de completar el Plan Estratégico y de no posponer su aplicación, el Comité Coordinador acordó examinar el borrador de documento en detalle; además de las correcciones de redacción, hizo los siguientes cambios y observaciones:

Título e introducción

87. El Comité Coordinador acordó revisar el título con objeto de reflejar el nuevo marco temporal convenido anteriormente. En el segundo párrafo, se enmendó la última frase para que el texto quedara más claro destacando la importancia que reviste la asistencia técnica para los países en desarrollo.

Objetivo 1

88. El Comité Coordinador convino en mantener el objetivo tal como se había propuesto en el borrador al reconocer que el fortalecimiento del sistema nacional de reglamentación de los alimentos era necesario para poder llevar a cabo las actividades del Plan Estratégico y que este objetivo era coherente con el mandato de los comités coordinadores.

89. El Comité Coordinador reconoció asimismo que se necesitaban recursos para llevar a cabo las actividades del Plan Estratégico y reforzar los sistemas nacionales de reglamentación de los alimentos, los puntos de contacto y comités nacionales del Codex, incluida la participación en la labor del Codex y que, en determinados casos, ya se disponía de recursos en el país. La formulación de las medidas 1.1 y 1.3 se enmendó con objeto de destacar la importancia de determinar tanto los recursos necesarios como las fuentes de financiación y el calendario de estas medidas se cambió por “2009-2010” puesto que debían determinarse las necesidades en una etapa anterior.

90. El Comité Coordinador convino en sustituir el calendario que figuraba como “en curso” por “2009-2014” en todo el documento para reflejar la decisión que había adoptado anteriormente con respecto al calendario de aplicación del Plan Estratégico para el CCASIA (véase el párrafo 85).

91. Se suprimió el término “anexo” en la medida 1.5 en aras de una mayor claridad. La parte responsable de la aplicación de la medida 1.6 fue cambiada por “Estados Miembros interesados” con la finalidad de reconocer que no todos los países de la región habían establecido un Comité Nacional del Codex.

Objetivo 2

92. El Comité Coordinador acordó suprimir el término “creación” en la medida 2.3 al reconocer que el sitio de Internet del CCASIA ya se había creado (véase el Tema 11 del Programa). Se suprimió la medida 2.4 porque la promoción del establecimiento de redes con los puntos de contacto del Codex fuera de la región no era competencia del Coordinador.

Objetivo 3

93. El Comité Coordinador enmendó la medida 3.1 con objeto de suprimir “para la región” y reconoció que la organización de reuniones informales antes de las reuniones del Codex era una actividad importante para adoptar posiciones comunes, compartir información y examinar las observaciones que se ponían únicamente a disposición de los Miembros durante las reuniones, y que muchas reuniones informales de los Estados Miembros del CCASIA ya se habían organizado. Se añadió “Coordinador” en calidad de parte responsable de la medida 3.2 para reconocer la función que desempeña en la promoción y coordinación de las deliberaciones mantenidas sobre las cuestiones de interés para la región relacionadas con el Codex. Se suprimió la medida 3.4 puesto que reproducía otras que ya estaban contempladas en el Objetivo 1.

Objetivo 4

94. El Comité Coordinador sustituyó “países facilitadores” por “Coordinador” como parte responsable de la medida 4.2. La parte responsable de la medida 4.7 fue enmendada como sigue: “Estados Miembros interesados” con objeto de reconocer las diferentes situaciones de los países de la región. Se suprimió la medida 4.8 puesto que la selección de expertos en los órganos mixtos FAO/OMS era responsabilidad de estas organizaciones y la “promoción de la participación de expertos regionales” podría entrar en contradicción con el procedimiento de la FAO y la OMS de selección de expertos³³.

Objetivo 6

95. Se enmendó la medida 6.1 con objeto de no crear confusión con los grupos de trabajo del Codex basados en la presencia física y por medios electrónicos establecidos por los comités del Codex (*véanse las Directrices para los grupos de trabajo basados en la presencia física y por medios electrónicos del Manual de Procedimiento*): se incluyó como parte responsable de esta medida al “Coordinador con la recomendación de los Estados Miembros interesados”. Se enmendó la formulación de la medida 6.2 con objeto de que fuera coherente con el mandato del Codex para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos; se enmendó la parte responsable con objeto de que figuraran los “Estados Miembros interesados”.

96. El Comité Coordinador acordó aprobar el Plan Estratégico para el CCASIA, 2009-2014 (*véase el Apéndice VI*) e informar al respecto a la Comisión en su 32.º período de sesiones. Asimismo, convino en solicitar al Coordinador que supervisara la aplicación del Plan Estratégico y que presentara al CCASIA un informe sobre el estado de aplicación en su 17.ª reunión.

SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS (Tema 7 del Programa)³⁴

97. El Comité Coordinador mantuvo un breve debate y tomó nota de la información sobre la legislación alimentaria nacional, el control de los alimentos, la estructura del Codex y la participación del consumidor que figuraba en las comunicaciones presentadas por escrito en respuesta a la Parte A del documento CL 2008/15-ASIA o presentadas durante la reunión.

98. Si bien reconoció el valor de la información presentada, el Comité Coordinador señaló que dicha información variaba en cuanto al alcance (es decir, abarcaba distintos aspectos del sistema de control de los alimentos), los detalles y la presentación, por lo que era difícil de analizar. El Comité Coordinador acordó examinar el modo en que esta información podría utilizarse de una forma más adecuada y señaló que ya se había mantenido un debate similar en la 10.ª reunión del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP). El CCNASWP había convenido en preparar un cuestionario que permitiera establecer un vínculo más directo entre la información sobre la situación de la legislación alimentaria nacional, el control de los alimentos, la estructura del Codex y la participación de los consumidores con los objetivos y las actividades del Plan Estratégico para el CCNASWP para 2008-2013³⁵.

99. El Comité Coordinador estimó que la labor emprendida por el CCNASWP era práctica y se mostró conforme con el establecimiento de un grupo de trabajo por medios electrónicos, coordinado por Indonesia, cuyo trabajo se realizaría únicamente en inglés, para crear una nueva plantilla que facilitara el análisis de la información sobre los sistemas de control de los alimentos y estableciera un vínculo con las actividades del Plan Estratégico para el CCASIA. Señaló asimismo que el grupo de trabajo por medios electrónicos comenzaría también a incorporar la información que ya había sido presentada en la nueva plantilla y solicitó a los Estados Miembros de la región que presentaran más información para colmar las lagunas, en caso necesario.

³³ Véase el Marco FAO/OMS para la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y nutrición (http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/Final_Draft_SpanishFramework.pdf)

³⁴ CX/ASIA 08/16/11 (Información de Filipinas, el Japón, Mongolia, el Pakistán, la República Popular Democrática de Corea, Singapur y Viet Nam a la Parte A del documento CL 2008/15-ASIA); CRD 1 (Información de China, Indonesia, la República Democrática Popular Lao y Tailandia); CRD 16 (Información de Malasia); CRD 20 (Información de la República de Corea).

³⁵ ALINORM 09/32/32, párrs 49 a 50.

Actividad 5.4 del Plan Estratégico del Codex para 2008-2013

100. Con respecto a la actividad 5.4 del Plan Estratégico del Codex para 2008-2013 “Fortalecer los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex”, el Comité recordó la solicitud formulada por la Comisión, en su 31.º período de sesiones, de examinar el funcionamiento y las actividades de los puntos de contacto y otros comités nacionales del Codex y debatir sobre el modo de reforzar sus funciones³⁶.

101. A tenor de las comunicaciones presentadas por escrito en respuesta a la Parte A del documento CL 2008/15-ASIA, el Comité Coordinador señaló lo siguiente: los puntos de contacto del Codex ayudaban de forma efectiva a gestionar la labor del Codex en el plano nacional y en algunos países ya habían logrado la participación de las partes interesadas pertinentes; en algunos países ya se habían establecido y estaban en funcionamiento comités nacionales del Codex, mientras que en otros tenían que reforzarse, estaban creándose o no existían. Asimismo, se señaló que en el Plan Estratégico para el CCASIA para 2009-2014 figuraba como Objetivo 1 “Establecer y reforzar el sistema nacional de reglamentación de los alimentos y puntos de contacto y comités nacionales del Codex” y que la aplicación de las medidas concertadas con respecto a este objetivo contribuirían a fortalecer sus funciones (*véanse* los párrs. 88 y 89).

INFORMACIÓN SOBRE LA UTILIZACIÓN DE NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL (Tema 8 del Programa)³⁷

102. El Comité Coordinador recordó que este tema del Programa ya había sido incluido en la 57.ª reunión del Comité Ejecutivo a fin de que lo examinaran los comités coordinadores con objeto de recabar sus opiniones sobre el modo en que se utilizaban las normas y textos afines del Codex en el plano nacional y regional.

103. El Comité Coordinador tomó asimismo nota de la información proporcionada por varios países de la región en respuesta a la Parte B del documento CL 2008/15-ASIA, en el que se abordan los cinco temas sobre este asunto que figuran a continuación:

i) Utilización de normas y textos afines del Codex a nivel nacional y regional

104. El Comité Coordinador tomó nota de que las normas del Codex se utilizaban principalmente en la región como referencia al elaborar sus legislaciones nacionales.

ii) Ausencia de utilización de normas y textos afines del Codex a nivel nacional y regional, con explicación de los motivos cuando corresponda

105. Con respecto a este tema y el anterior, se señaló que los países tenían dificultades para responder porque “la utilización o no” de los textos del Codex dependía también de su naturaleza (es decir, si eran numéricos o descriptivos) y del tipo de texto (esto es, normas, códigos de prácticas o directrices). Se propuso, por tanto, que la Comisión considerara la posibilidad de formular nuevamente estas cuestiones a fin de facilitar las respuestas de los países. Se señaló también que el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) había cambiado recientemente las normas que aplica relativas a la notificación de las medidas MSF y que a partir del 1.º de diciembre de 2008 se exigía a todos los Estados Miembros de la OMC la notificación de las mismas incluso cuando cumplieran con las normas internacionales.

iii) Dificultades halladas en la utilización o aplicación de normas y textos afines del Codex a nivel nacional y regional

106. En la información proporcionada se señalaba que algunos países de la región encontraban dificultades al utilizar las normas del Codex debido a la falta de concienciación o de capacidad y recursos humanos. Las delegaciones que intervinieron señalaron que: algunos textos del Codex, como los métodos de análisis, los sistemas de inspección y las evaluaciones de riesgos, eran difíciles de aplicar en el plano nacional; debería tenerse en consideración la capacidad de los países en desarrollo al elaborar los textos del Codex; las pequeñas empresas de la región encontraban problemas al aplicar los textos del Codex.

³⁶ ALINORM 08/31/REP, párr. 145.

³⁷ CX/ASIA 08/16/12 (Información de Filipinas, el Japón, Mongolia, el Pakistán, la República Popular Democrática de Corea, Singapur y Viet Nam a la Parte B del documento CL 2008/15-ASIA); CRD 1 (Información de Indonesia, la República Democrática Popular Lao y Tailandia); CRD 16 (Información de Malasia).

iv) Pertinencia de las normas y textos afines del Codex como base para la armonización de la legislación y reglamentación, incluida la perspectiva de la integración económica

107. En la información facilitada se señalaba que los textos del Codex eran pertinentes para la armonización y elaboración de la legislación y reglamentos nacionales.

v) Otros problemas sanitarios o comerciales relacionados con la normalización a nivel nacional o regional

108. Un país informó en sus observaciones por escrito de que la falta de apoyo financiero y recursos humanos adecuados en los organismos de control de los alimentos había redundado en un aumento en el número de pequeñas empresas privadas del ramo de la alimentación que no estaban sometidas a controles, lo cual planteaba serios problemas para la salud de los consumidores.

CUESTIONES NUTRICIONALES EN LA REGIÓN (Tema 9 del Programa)³⁸

109. El Comité Coordinador recordó que este asunto ya había sido incluido en el programa provisional a propuesta del Coordinador (Indonesia), la FAO y la OMS. Señaló también que numerosas delegaciones habían presentado información sustantiva sobre cuestiones nutricionales en la región en respuesta a la Parte D del documento CL 2008/15-ASIA, la cual había sido recogida en los documentos de sala (CRD) y de trabajo examinados en la reunión actual.

110. El Comité Coordinador intercambió información y examinó las cuestiones nutricionales de la región. El debate reflejó que en la región: había una incidencia cada vez mayor de enfermedades no transmisibles, incluidas las enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión e hipercolesterolemia, debido a cambios en el estilo de vida y los hábitos alimenticios; en numerosos países todavía se detecta una falta de micronutrientes (hierro, yodo, vitaminas A y D, etc.); había un mayor número de casos de obesidad y sobrepeso en la población, incluidos los niños; en algunos países de la región todavía existían problemas de desnutrición, especialmente en niños, aunque estudios recientes reflejan una disminución en el número de casos de malnutrición.

111. El Comité Coordinador señaló que para abordar estos problemas: numerosos países de la región habían elaborado estrategias, planes de acción y programas nutricionales; se habían realizado estudios en muchos países sobre cuestiones relativas a la nutrición y la salud para controlar el estado nutricional y de salud de la población; numerosos países estaban elaborando y aplicando leyes y reglamentos para hacer frente a estos problemas, entre ellos, reglamentos obligatorios en materia de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables y etiquetado nutricional para determinados alimentos, así como reglamentos con la finalidad de controlar los anuncios de alimentos emitidos durante programas televisivos para niños; los suplementos nutricionales y el enriquecimiento de los alimentos se utilizan en numerosos países para hacer frente a la falta de micronutrientes; asimismo, se habían emprendido y llevado a cabo en muchos países campañas de educación sobre temas relacionados con la salud y la nutrición, además de programas de concienciación del público en general y de los niños (en los colegios), en particular. Se señaló también que sería conveniente disponer de más datos para evaluar los efectos (positivos y negativos) de la utilización del etiquetado nutricional por los consumidores.

DESIGNACIÓN DEL COORDINADOR (Tema 10 del Programa)³⁹

112. A propuesta de la delegación de Malasia, el Comité Coordinador acordó por unanimidad recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 32.º período de sesiones, que designara nuevamente a Indonesia como Coordinador para Asia para un segundo mandato. La delegación de Indonesia agradeció a todos los países el apoyo mostrado y aceptó la designación.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del Programa)⁴⁰

113. El Comité Coordinador recordó que al adoptar el programa provisional había acordado examinar las tres cuestiones que figuran a continuación (*véase* el Tema 1 del Programa).

³⁸ CX/ASIA 08/16/13 (Información de Filipinas, el Japón, Mongolia, el Pakistán, la República Popular Democrática de Corea, Singapur y Viet Nam a la Parte D del documento CL 2008/15-ASIA); CRD 1 (Información de China, Indonesia, la República Democrática Popular Lao y Tailandia); CRD 16 (Información de Malasia)

³⁹ CX/ASIA 08/16/14 Rev.

⁴⁰ CRD 8 (Información y propuestas de Indonesia); CRD 13 (Información de Indonesia).

Establecimiento de un sitio de Internet para el CCASIA

114. La delegación de Indonesia, al referirse al documento CRD 8, informó a las delegaciones acerca del sitio de Internet del CCASIA (www.CCASIA.org), con la finalidad de fomentar la coordinación regional, incluido el intercambio de información entre los Estados Miembros de Asia. En el sitio de Internet se ofrecen diversos elementos y menús que incluyen noticias, un calendario de acontecimientos, foros de debate informales y boletines informativos.

Propuesta de nuevos trabajos sobre el *tempe* y los productos a base de *tempe*

115. La delegación de Indonesia presentó la propuesta relativa a los nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el *tempe* y los productos a base de *tempe*, tal como figuraba en el documento CRD 8.

116. Una delegación, aunque no formuló ninguna objeción al examinar la propuesta, recordó la preocupación manifestada en la 15.^a reunión del CCASIA relativa a la tardía disponibilidad de documentos de proyectos y manifestó la opinión de que no debería adoptarse ninguna decisión en la reunión en curso puesto que la propuesta únicamente se había puesto a disposición durante la reunión, lo cual dificultaba la consulta con las partes interesadas pertinentes del país. Asimismo, se señaló que los documentos de proyectos relativos a los nuevos trabajos deberían prepararse siguiendo el formato establecido en la revisión del Manual de Procedimiento en vigor y facilitar información pertinente lo suficientemente detallada, con especial referencia a la evaluación basada en pruebas científicas respecto de cada uno de los criterios *para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*,⁴¹ teniendo en cuenta las Directrices sobre la aplicación de los *criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos*⁴²

117. El Comité Coordinador convino en solicitar a Indonesia que preparara un documento de debate exhaustivo para justificar la necesidad de los nuevos trabajos e incluyera un documento detallado de proyectos; en cuanto a las observaciones anteriormente mencionadas, se someterán a examen en su próxima reunión.

Progresos realizados con respecto a la enmienda a la Norma para Leches Fermentadas referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada

118. La delegación de Indonesia, al referirse al documento CRD 13, informó a las delegaciones acerca de la situación de los progresos del Proyecto de Enmienda a la *Norma para Leches Fermentadas* referentes a las Bebidas a base de Leche Fermentada que había sido adelantado al Trámite 5 por la Comisión, en su 31.^o período de sesiones⁴³, e invitó a la delegación a presentar observaciones por escrito mediante la CL 2008/23-MMP (plazo: 30 de septiembre de 2009).

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (TEMA 12 DEL PROGRAMA)

119. Se informó al Comité Coordinador de que su 17.^a reunión se celebraría en un plazo de dos años aproximadamente y que se comunicaría a los Miembros información más detallada acerca de su organización tras el nombramiento del Coordinador antes del 32.^o período de sesiones de la Comisión.

⁴¹ ALINORM 07/30/REP, párr. 96.

⁴² ALINORM 08/31/3, Apéndice II.

⁴³ ALINORM 08/31/REP, párr. 68 y Apéndice VIII.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (ALINORM 09/32/15)
Proyecto de Norma Regional para el Gochujang (N03-2004)	8	Gobiernos 30. ^a CCMAS, 41. ^a CCFA 32. ^o CAC	párr. 31 y Apéndice II
Proyecto de Norma Regional para los Productos a base de Ginseng (N01-2004)	8	Gobiernos 32. ^o CAC	párr. 42 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada (N02-2004)	5/8	Gobiernos 30. ^a CCMAS, 41. ^a CCFA, 37. ^a CCFL 32. ^o CAC	párr. 51 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible (N06-2007)	5	Gobiernos 30. ^a CCMAS, 41. ^a CCFA, 37. ^a CCFL 32. ^o CAC 17. ^a CCASIA	párr. 76 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma para los Productos de Soja no Fermentados (N06-2005)	2/3	Grupo de trabajo por medios electrónicos 17. ^a CCASIA	párr. 55
Anteproyecto de Norma Regional para la Salsa de Ají (N05-2007)	2/3	Grupo de trabajo por medios electrónicos 17. ^a CCASIA	párr. 65
Estado de la aplicación del Plan Estratégico del Comité Coordinador para Asia 2009-2014	-	Coordinador 17. ^a CCASIA	párr. 96
Documento de debate sobre el <i>tempe</i> y los productos a base de <i>tempe</i>	-	Indonesia	párr. 117

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

Chairperson: Mr Kukuh S. Achmad
President: Director, Laboratory and Inspection Body Accreditation
Presidente: National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabakti IV Lt. 4
 Jakarta, 10270
 Tel: +62 21 574 7043
 Fax: +62 21 579 02948
 e-mail: kukuh@bsn.or.id

Vice-Chairperson: Dr. Purwiyatno Hariyadi
Vice-Président: Director, Southeast Asia Food and
Vicepresidente: Agricultural Science and Technology Centre (SEAFAST)
 Bogor Agricultural University
 Tel: +62 251 8629903
 Fax: +62 251 8629903
 e-mail: hariyadi@seafast.org

MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS**AFGHANISTAN / AFGANISTÁN**

Mr Saduddin Safi
 Director General
 Ministry of Agriculture, Irrigation and Livestock, General
 Director of Food Security and Quality Control
 Jamal mina Kabul University road
 Afghanistan
 Tel : +93 799 240 012
 E-mail : saduddinsafi@yahoo.com or
saduddinsafi@gmail.com

Mr Hamid Furmuly
 Drug and Food Quality Control Department Director
 Ministry of Public Health
 Wazir Mohamad Akbar khan meena
 Great Masoud Square
 Kabul-Afghanistan
 Tel : +93 799 332 956
 E-mail : furmuly_hs@yahoo.com

BHUTAN / BHOUTAN / BHUTÁN

Mr Jambay Dorji
 Food Safety / Planning Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 (BAFRA)
 BAFRA, MoA, Thimphu, PO Box # 1071 Bhutan
 Tel : 00975-2-327031
 Fax : 00975-2-327032
 E-mail : jamsdor77@moa.gov.bt

Mr Nim Dorji
 Food Inspector
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 BAFRA, MoA, Thimphu Bhutan
 Tel : 00975-77220840/17659340
 Fax : 00975-2-327032
 E-mail : nim_dorji@yahoo.com

BRUNEI DARUSSALAM

Pengiran Hajah Rosidah Binti Pengiran Haji Metussin
 Acting Senior Special Duties Officer
 Department of Agriculture
 Ministry of Industry and Primary Resources
 Headquarters, Old Airport Road,
 Bandar Seri Begawan BB 3510
 Brunei Darussalam
 Tel: +673 2388003; 2388000
 Fax: +673 2381639; 2388226
 Email: rosidah_metussin@agriculture.gov.bn

CAMBODIA / CAMBODGE / CAMBOYA

Mr Chuon Khlaouk
 Deputy Director General
 CAMCONTROL- Directorate General, Ministry of
 Commerce
 # 50, Str. Hassakan (144), Sankat Phsar Kandal 1, Khan
 Daun Penh, Cambodia
 Tel: +855-12908080
 Fax: +855-23-426166
 E-mail: camcontrol@comnet.com.kh

Mr Theng Dim
 Lab Director
 CAMCONTROL, Directorate General, Ministry of
 Commerce
 # 50, Str. Hassakan (144), Sankat Phsar Kandal 1, Khan
 Daun Penh, Cambodia
 Tel: +855-12526660
 Fax: +855 23426166
 E-mail: dimtheng@gmail.com

CHINA / CHINE / CHINA

Prof. Weixing Yan
 Researcher
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC
 No.7 Panjiayuan Nanli Chaoyang District, Beijing, China,
 100021 China
 Tel : 86-10-67776706
 Fax : 86-10-67711813
 E-mail : yanwx1128@hotmail.com

Dr. Yongxiang Fan

Research assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC
No.7 Panjiayuan Nanli Chaoyang District, Beijing, China,
100021 China
Tel : 86-10-87720035
Fax : 86-10-67711813
E-mail : afantiii@gmail.com

Mr Xiangbo Li

Engineer
China General Chamber of Commerce
25# yuetanbei street Xicheng district, Beijing China
Tel : 8610-68391812
Fax : 8610-68391852
E-mail : LXB337@163.com

Prof Dr Jieping Shi

Director of Division of Surveillance and Evaluation
Department of Food Safety Supervision
State Food and Drug Administration, P.R.China
A38, Beilishi Road, Beijing 100810, P.R. China
Tel : 0086-10-88330509
Fax : 0086-10-88370947
E-mail : shijp@sda.gov.cn, foodsafety@yahoo.cn

Ms Yan Wang

Engineer
Development Center of Science and Technology, Ministry of
Agriculture
18 Maizidian street, Chaoyang District, Beijing 100125
P.R.China
Tel : 8610-59195082
Fax : 8610-59194550
E-mail : wang_yan@agri.gov.cn

Mr Xudong Zhang

Deputy Director of Division
Ministry of Health
No.1 Nanlu Xizhimenwai, Beijing China
Tel : 86-10- 68792594
Fax : 86-10- 68792408
E-mail : zhangxd@moh.gov.cn

Mr Zhenshan Zhang

High-Level Engineer
Beijing Soybean Products & Food Industry Co.
19# Zaolin qian Street, Xuanwu district, Beijing China
Tel : 8610-83543202
Fax : 8610-63521149
E-mail : shan0901@163.com

Dr WangYao

Deputy Secretary General
China General Chamber of Commerce
25# yuetanbei street Xicheng distric, Beijing
Tel : 8610-68392480
Fax : 8610-68392489
E-mail : yaowang@mx.cei.gov.cn

Ms Zang Lijun

Deputy Director of Department
China General Chamber of Commerce
25# yuetanbei street Xicheng distric, Beijing
Tel : 8610-68391814
Fax : 8610-68391814
E-mail : yaowang@mx.cei.gov.cn

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

Prof Dr. Kim Myong Guk

Vice President
Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Taesong District, Pyongyang, DPR Korea
Tel : 850-2-18111 8011
Fax : 850-2-3814605
E-mail : ksctc@co.chesin.com

Dr Kim Song Guk

Senior Officer
Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Taesong District, Pyongyang, DPR Korea
Tel : 850-2-18111 8011
Fax : 850-2-3814605
E-mail : ksctc@co.chesin.com

INDIA / INDE / INDIA**Mr Amit Mohan Prasad**

Director
Ministry of Health and Family Welfare, Government of India
Room No. 201 'D' Wing, Ministry of Health and Family
Welfare, Nirman Bhavan, New Delhi-110108 India
Tel : +91-11-23062288
Fax : +91-11-23062288
E-mail : am.prasad@nic.in

INDONESIA / INDONÉSIE / INDONESIA**Ms Nus Nuzulia Ishak**

Director of Supervision and Quality Control,
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor km. 26 Ciracas, East Jakarta Indonesia, 13720
Tel : +62-21-8710321
Fax : +62-21-8710478
Email : nus_depdag@cbn.net.id

Dr Nyoman Oka Tridjaja

Director of Standardization and Quality Assurance,
Ministry of Agriculture
D Building 3rd Floor Jl. Harsono RM No. 3
Ragunan – Jakarta 12550
Tel : +62-21-7815881
Fax : +62-21- 7811468
E-mail : ntridjaja@yahoo.com

Mrs Tetty Helfery Sihombing

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

Mrs Yelita Basri

Director of Food Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel/Fax : 62-21-5252709
E-mail : dir_makanan@yahoo.co.id, dirmak@depperin.go.id

Mr Suharto

Director, Centre of Information and Biosafety
 Indonesian Agricultural Quarantine Agency, Ministry of
 Agriculture
 E Building 5th Floor Jl. Harsono Rm No. 3 Ragunan –
 Jakarta 12550
 Tel/Fax : +62-21-7821367
 E-mail : tuhartoshma@yahoo.com

Mr E.D. Syarief Syamsuri

Head, Bureau of International Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Mr Edinur, MM

Head of Sub Directorate for Processed Food Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
 Tel : +62-21-42875584
 Fax : +62-21-42875780
 E-mail : subdit_spo@yahoo.com

Mr Gasilan

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

Ms Erningsih Haryadi

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

Ms Sjamsinar

Expert, Indonesian Codex Contact Point
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Building Block IV 4th Floor Jl. Jend.
 Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270, Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045

Mr Arius Sunarso

Deputy of Director for Standardization and Technology,
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21-5252236
 Fax : +62-21-5252236

Mrs Sri Sulasmi

Head of Cooperation and Harmonization Sub Directorate,
 Ministry of Agriculture
 D Building 3rd Floor Jl. Harsono Rm No. 3
 Ragunan – Jakarta 12550
 Tel : +62-21-7815881
 Fax : +62-21-7811468
 E-mail : ciamikid@yahoo.com

Mr M. Maman Rohaman

Center for Agro-Based Industry (CABI) Ministry of Industry
 Jl. Ir. H Juanda No. 11 Bogor 16122 Indonesia
 Tel : +62-251-8324068
 Fax : +62-251-8323339
 E-mail : cabi@bbia.go.id mamanrohaman@yahoo.com

Dr Antarjo Dikin

Head of Cooperation and Public Relation
 Indonesian Agricultural Quarantine Agency, Ministry of
 Agriculture
 E Building 5th Floor Jl. Harsono Rm No. 3 Ragunan –
 Jakarta 12550
 Tel : +62-21-7816480 ext.1704
 Fax : +62-21-7804337
 E-mail : antarjo_dikin@yahoo.com

Ms Sofia Rahayu

Head of Veterinary Public Health Laboratorium
 Province Government of DKI Jakarta
 Jl. Raya Bambu Apus Cipayung – Jakarta Timur Indonesia
 Tel : +62-21-8455748
 Fax : +62-21-8455753
 E-mail : labkesmavetdki@yahoo.co.id

Ms Sylvia N. Utama

Head, Division of Bilateral and Multilateral Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Ms Dedeh Endawati

Head, Division of International Organization Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Ms Yuli Hijrah Saputri

Head, Sub Division of Food Safety Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Ms M.R. Arwindia R.A

Staff, Bureau of International Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Mrs Martha Santi Siburian

Head of Sub Directory of Quality Standardisation
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21-3500149
 Fax : +62-21-3500149
 E-mail : pt_perikanan@dkp.gp.id

Mrs Theresia Istihastuti Pratiwiningsih

Head of Section of Quality Standard Analysis
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21- 3500149
 Fax : +62-21- 3500149
 E-mail : imam_thurmudzy@dkp.gp.id

Mr Davi Warsyah

Head of Section of Standard Application
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21- 3500149
 Fax : +62-21- 3500149
 E-mail : dwardsyah@yahoo.com

Prof Rosmawati Paranginangin

Researcher at Marine Affairs and Fisheries Agency
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Indonesia
Tel : +62-21- 53850157
Fax : +62-21- 53650158
E-mail : prpse@cbn.net.id

Dr Josephine Wiryanti

Expert at Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
Tel : +62-21- 4243738
E-mail : josiew@cbn.net.id

Ms Yeni Restiani**Head of Section Functional Food**

National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No. 23
Jakarta 10560, Indonesia
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: restiani75@yahoo.com

Mr Reza Wiranataamdja

Directorate of Trade, Industry, Investment and IPR's Ministry
of Foreign Affairs
Jl. Taman Pejambon No. 6 Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-3812133
Fax : +62-21-3859593

Mrs Ni Ketut Suningsih

Head of Provincial Laboratory for Fish and Fishery Product
Quality – Bali
Jl. Pattimura No. 77 Denpasar – Bali Indonesia
Tel : +62-361- - 233219,
Fax : +62-361- 223562
E-mail : diskanbali@wasantara.net.id

Mr Agus Sutopo

Sub-Directorate Standardization & Technology Ministry of
Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-5252709
Fax : +62-21-5252709
E-mail : agussutopo@gmail.com

Mrs Emmy Yuliantien

Chief of Section Directorate General of Agricultural Based
and Chemicals Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-5252236
Fax : +62-21-5252236
E-mail : emmyyuli@yahoo.com

Mrs Lasrida Yuniaty

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

Ms Noviana Kus Yuniati

Staff of Quality Control Export Commodity Division,
Directorate of Supervision And Quality Control, Ministry of
Trade
Raya Bogor Street Km. 26, Ciracas, East Jakarta. Indonesia
Tel : +62-21-8710323
Fax : +62-21-8710478
E-mail : juniati_ana@yahoo.com

Mrs Dewi Sakti Murniati

Directorate of Food Safety Evaluation
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62 21 42800221
Fax : +62 21 4245267

Mrs Etty Tresna

Directorate General of Small and Medium Scale Industry,,
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 14th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-5253526
Fax : +62-21-5253526
E-mail : s_yunianti@yahoo.com

Mr Bakri Rosidi

Center for Agro-Based Industry (CABI) Ministry of Industry
Jl. Ir. H Juanda No 11 Bogor 16122 Indonesia
Tel : +62-251-8324068
Fax : +62-251-8323339
E-mail : cabi@bbia.go.id

Ms Dyah Setyowati

Staff for Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62-21-42875584
Fax : +62-21-42875780
E-mail : deeyas_fa@yahoo.com

Mrs Sri Hadisetyanan

Chief of Section Directorate General of Agricultural Based
and Chemicals Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Indonesia
Tel : 62-21 5252236
Fax : 62-21 5252236
E-mail : sri_hadisetyana@yahoo.com

Mr Sulistio Sukamto

Technical Staff, Directorate General of Horticulture, Ministry
of Agriculture
Jl. Aup, Pasar Minggu, Jakarta Selatan Indonesia
Tel : 62-21-7819117
Fax : 62-21- 78845628

Mrs Loise Riani Sirait

National Quality Control for Drug and Food Control
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62-21-4245075
Fax : +62-21-4245150
Email: siraitloise@yahoo.com

Mrs Dian Putranti

Food Product Inspection and Certification
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat 10560 Indonesia
Tel : +62 21 4241781
Fax : +62 21 4253857

Mrs Netty Rustam

Head of Section Food Additives
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat 10560 Indonesia
Tel : +62 21 4241781
Fax : +62 21 4253857

Prof FG. Winarno

Director, Mbrio Biotekindo
Jl. Pajajaran Indah V, No. 1-C
Baranangsiang-Bogor 16143
Indonesia
Tel: +62 251 377973
Fax: +62 251 377973
Email: fgw@mbrio-food.com

Dr Kartika Adiwilaga

Regulatory Scientific Affairs Leader South East Asia
Cargill Health and Nutrition
Jalan Destarata Raya No 7, Bogor Indonesia
Tel : +62-816-1892-602
E-mail : Kartika_Adiwilaga@cargill.com

Mrs Ratih Puspitasari

Regulatory Affairs Manager
PT Nestle Indonesia
Wisma Nestle 5th floor, Perkantoran Hijau Arkadia, Jl TB
Simatupang Kav 88 Jakarta 12520 Indonesia
Tel : +62-21-78836000 ext 2291
Fax : +62-21-78836001
E-mail : ratih.puspitasari@id.nestle.com

Prof Dr Ir Mary Astuti MS

Anggota Bidang Keahlian PIPIMM
Departemen Perindustrian
Jl. Jendral Gatot Subroto 52-53 , Jakarta Indonesia
Tel : +62-274-558280; +62811266361
Fax : +62-274-558280
E-mail : ana_food@yahoo.com

Ms Ning Rahayu

Ketua Bidang Edukasi PIPIMM (Pusat Informasi Produk
Industri Makanan & Minuman)
Dep. Perindustrian – Lt.3 Jl. Jend.Gatot Subroto Kav.52-53
Jakarta 12950 Indonesia
Tel : 021-525 5509 ext. 2261; 529 20970
Fax : 021-529 20970
E-mail : ning-rahayu@cbn.net.id

Mr Cahyo Konstitusianto

GAPMMI Member
Kantor Pusat Dept Pertanian Gedung F Lt.2 No.224A
Jl.Harsono RM No.3 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan
12550 Indonesia
Tel : 021- 70322626/27

Ms Marlina Darmadi

GAPMMI Member
Kantor Pusat Dept Pertanian Gedung F Lt.2 No.224A
Jl.Harsono RM No.3 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan
12550 Indonesia
Tel : +62-21-70322626/27

Ms Patricia Ruthyanti Tobing

PT. Indofood Sukse Makmur
Jl. Ancol I No. 4-5 Jakarta Utara 14430
Tel : +62-21-6909432 ext 338
Fax: +62-21-6904518

Mrs Meithy Raintjung

GAPMMI Member
Kantor Pusat Dept Pertanian Gedung F Lt.2 No.224A
Jl.Harsono RM No.3 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan
12550 Indonesia
Tel : +62-21-70322626/27
E-mail : meithy.devijanti@indofood.co.id

JAPAN / JAPON / JAPÓN**Mr Ryosuke Ogawa**

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

Dr Fukushima Kazuko

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

Mr Jun Koide

Associate Director
International Affairs Division, Food Safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950 Japan
Tel : +81 3 3502 8732
Fax : +81 3 3507 4232

Ms Yuko Watanabe

Associate Director
Food Industry Promotion Division, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950 Japan
Tel : +81-3-3502-5744
Fax : +81-3-3502-0614
E-mail : yuko_watanabe@nm.maff.go.jp

Mr Fumiaki Sano

Office of Marketing and Processing for Fruit and Vegetables,
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950 Japan
Tel : + 81-3-3502-5958
Fax : +81-3-3502-0899
E-mail : fumiaki_sano@nm.maff.go.jp

Ms Ayako Yoshio

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

Mr Yoshihide Obata

Managing Director
Japan Federation of Miso Manufacturers Cooperatives
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku, Tokyo 104-0033 Japan
Tel : +81-3-3551-7163
Fax : +81-3-3551-7168
E-mail : 4410-obata@miso.or.jp

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

Mrs Khamphoui Louanglath

Director
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Forestry
Patouxay Square, Lanexang Street, Vientiane 01000
Lao PDR P.O. Box 811
Tel : 856 21 263490
Fax : 856 21 412349
E-mail : phoui2@hotmail.com

Mrs Viengxay Vansilalom

Codex Contact Point
Food and Drug Department, Ministry of Health
Simeuang Road, Vientiane 01000
Lao PDR
Tel : 00856-21-214013-4
Fax : 00856-21-214015
E-mail: codexcontactpoint_Lao@yahoo.com
vsysanhouth@yahoo.com

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA

Ms Shamsinar Abdul Talib

Deputy Director (Codex)
Food Safety and Quality Division Ministry Of Health
Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government
Administrative Centre 62590 Putrajaya Malaysia
Tel : +603-8883 3508
Fax : +603-8889 3815
E-mail : shamsinar@moh.gov.my

Dr Abdul Manan Dos Mohamed

Head, Downstream Division
Craun Research Sdn. Bhd.
Lot 3147, Block 14, Jalan Sultan Tengah
93055 Kuching, Sarawak Malaysia
Tel : 082-446 489
Fax : 082-447 385
E-mail : manandos@craunresearch.com.my

Dr Moktir Singh Gardir Singh

Senior Veterinary Officer
Diagnostic and Quality Assurance Department of Veterinary
Services
Level 2, Block Podium 1A, Lot 4G1 Precinct 4
62630 Putrajaya Malaysia
Tel : +603-8870 2123
Fax : +603-8888 5755
E-mail : moktir@jph.gov.my

MALDIVES / MALDIVAS

Mr Adam Manik

Director
Ministry of Fisheries and Agriculture
Ghazee Building, Ameer Ahmed Magu,
Malé, Republic of Maldives
Tel : (960) 332 2625
Fax : (960) 332 6558
E-mail : adam.manik@fishagri.gov.mv

Mr Solih Hussain

Director, Standardization
Ministry of Economic Development/ Maldives Standards and
Metrology Unit
2nd Floor, H.Maizaan, Sosun Magu
Malé 20067, Republic Of Maldives
Tel : (960) 3324643
Fax : (960) 332 2566
E-mail : solih.hussain@trade.gov.mv

Ms Shibana Abdulla Didi

Technologist-Food Safety
Maldives Food and Drug Authority
Sosun Magu, Male, Maldives
Tel : +960 7915540
Fax : +9603312281
E-mail : shibana.ab@mfa.gov.mv

MONGOLIA / MONGOLIE / MONGOLIA

Mrs Enkhtungalag Batsaikhan

Head, Nutrition & Food Safety Unit
Secretariat, National Codex Team
Nutrition Research Centre, Public Health Institute of the
Ministry of Health
Public Health Institute Peace Avenue -17, Bayanzurkh
District, Ulaanbaatar -211049, Mongolia
Tel : 976 -11- 455600
Fax : 976 -11- 458645
E-mail : dulaanuul@hotmail.com,
enkhee9965@yahoo.com

Mr Tsegmed Bayambaa

Officer in charge
Strategic Policy, Planning Department
Ministry of Food Agriculture and Light Industry
Government Bldg # 9, Enkhtaivan avenue 16A Ulaanbaatar-
210349, Mongolia
Tel : 976 -51- 262591
Fax : 976 -11- 452454
E-mail : tsegmee02@yahoo.com

MYANMAR

Dr Shwe Sin Hlaing

Food and Drug Administration
Department of Health
Tel : 95 1 245331
Fax : 95 1 250282
E-mail : dirfda@myanmarcom.mm

PHILIPPINES / PHILIPPINES / FILIPINAS

Mrs Almueda C. David

Food Drug Regulation Officer IV
Bureau of Food and Drugs, Department of Health
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa
City 1781 Philippines
Tel : +632 842 46 25; +632 809 43 90
Fax : +632 842 46 25 ; +632 807 07 51
E-mail : acdavid24@yahoo.com

Ms Elias E. Escueta

Director Philippine Chamber of Food Manufacturers
10F Kingscourt Bldg., Pasong Tamo Street
Makati City
Tel : +632 8498272
Fax : +632 8498289
E-mail : eescueta@apac.ko.com

KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, RÉPUBLIQUE DE / COREA, REPÚBLICA DE**Dr. Sang-bae Han**

Deputy Director
Food & Risk Standardization Division/Korea Food & Drug Administration
#194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704, Republic of Korea
Tel : 82-2-380-1699
Fax : 82-2-383-2870
E-mail : difco64@kfda.go.kr

Dr. Do-hyong Choi

International Affairs Specialist
Food Standardization Team/ Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam City, Gyeonggi Province South Korea
Tel : 82+31-780-9306
Fax : 82+31-780-9333
E-mail : choi0313@kfri.re.kr

Dr Jae-hong Chang

Deputy Director
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
88 Gwanmun-ro, Gwacheon-Si Gyeonggi-do Republic of Korea
Tel : 82-2-500-1873
Fax : 82-2-504-6659
E-mail : changjh@mifaff.go.kr

Dr Jeong-hae Rho

Senior Research Scientist
Traditional Foods Research Centre / Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam City, Gyeonggi Province Republic of Korea
Tel : 82+31-780-9158
Fax : 82+31-780-9060
E-mail : drno@kfri.re.kr

Ms Jeong-mi Hong

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

Dr Seong-weon Jeong

Principal Research Scientist
Food Standardization Team/ Korea Food Research Institute
#516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam City, Gyeonggi Province Republic of Korea
Tel : 82+31-780-9158
Fax : 82+31-780-9333
E-mail : donow@kfri.re.kr

Ms Yoo-ran Kim

Senior Researcher
Food Safety Support Division/Korea Food & Drug Administration
#194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704, Republic of Korea
Tel : 82-2-380-1347
Fax : 82-2-385-2415
E-mail : yurani00@kfda.go.kr

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR**Mr Sin-I Chu**

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

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**Mrs Oratai Silapanaporn**

Director, Office of Commodity and System Standards, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
50 Phahanyotin Rd. Ladyao, Chatuchak
Bangkok 10900
Tel : 662 561 2277
Fax : 662 561 3357, 662 561 3373
E-mail : oratai@acfs.go.th

Mrs Somkid Ruenparkwoot

Senior Expert on Agricultural Products
Postharvest and Products Processing Research and Development Office,
Department of Agriculture
50 Paholyothin Rd. Chatuchak
Bangkok 10900
Tel : 662 940 6996
Fax : 662 940 6996
E-mail : t_somkid@hotmail.com

Ms Korwadee Phonkliang

Standards Officer, Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Rd. Chatuchak
Bangkok 10900
Tel : 662 561 2277
Fax : 662 561 3357, 662 561 3373
E-mail : korwadee@acfs.go.th

MsDaranee Mukhajonpun

Senior Expert in Food Safety and Consumption,
Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health, Tiwanon Rd. Nonthaburi 11000 Thailand
Tel : 662 590 7153
Fax : 662 591 8446
E-mail : daraneem@fda.moph.go.th

Ms Jarunee Intrasook

Food Technologist
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
88/24 Tiwanon Road, Nonthaburi Province. 11000 Thailand
Tel : 66 2590 7179
Fax : 66 2590 7177
E-mail : jar204j@fda.moph.go.th

Ms Thitipa Sappreecha

Scientist, Department of Agriculture
50 Paholyothin Road Chatuchak Bangkok 10900
Tel : 0-2940-6464
Fax : 0-2940-6470
E-mail : thitipa@hotmail.com;
gpsig@yahoo.co.th

Ms Huai Hui Lee

Director, Food Industry Club, Federation of Thai Industries
Tel : 662 261 2684-6
Fax : 662 261 2996-7
E-mail : thaifood@thaifood.org

Mrs Linda Pleanprasert

Assistant Manager
Thai Food Processors' Association
Tel : 662 261 2684-6
Fax : 662 261 2996-7
E-mail : linda@thaifood.org

Mrs Wacharawan Chomdong

Assistant Executive Director,
Thai Frozen Foods Association.
Tel : 662 235 5622-4, 662 636 9001-4
Fax : 662 235 5625
E-mail : wacharawan@thai-frozen.or.th

VIET NAM**Dr Vu Ngoc Quynh**

Director of Vietnam Codex Office
General Secretary
Vietnam National Codex Committee
70 Tran Hung Dao, Ha Noi Vietnam
Tel : (84)4 4 39426605
Fax : (84)4 4 38222520
E-mail : vnquynhcodex@tcvn.gov.vn

Dr Nguyen Hung Long

Deputy Director General
Vietnam Food Administration
Ministry of Health
135 Nui truc Street, Hanoi Vietnam
Tel : (84-4) 384 64490
Fax : (84-4) 384 63739
E-mail : nguyenhunglong@vfa.gov.vn

OBSERVER COUNTRIES - PAYS OBSERVATEURS - PAÍSES OBSERVADORES**COOK ISLANDS / ÎLES COOK/ ISLAS COOK****Mr Ngatoko Ta Ngatoko**

Quarantine Adviser/National Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Government of the Cook Islands
P.O.Box 96, Rarotonga, Cook Islands
Tel : + 682 28 711
Fax : + 682 21 881
E-mail : ngatoko@agriculture.gov.ck

Mr William Taripo

Chief Health Officer
Ministry of Health Cook Islands
PO BOX 109 Avarua Raratonga Cook Island
Tel: +682 29110
Fax: +682 29100
E-mail: w.taripo@health.gov.ck

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDIA**Mr Sundararaman Rajasekar**

Senior Programme Manager (CODEX)
New Zealand Food Safety Authority
PO BOX 2835 Wellington New Zealand
Tel : +6448942576
Fax : +6448942583
E-mail : raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

PAPUA NEW GUINEA / PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE / PAPUA NUEVA GUINEA**Ms Janet Haua**

Food Inspector
NCDC Health Division
P.O. BOX 7270 Boroko NCD PNG
Tel : +675 3250280
Fax: + 675 3251182

Mr Benzamin Zairo

Technical Standard Officer
PNG NISIT
P.O. Box 3042, Boroko, NCD PNG
Tel : +675 3231852
Fax : +675 3258793
E-mail : benzamin.zairo@nisit.gov.pg

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

International Issues Officer
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250-3700
Tel : 202-205-0574
Fax : 202-720-3157
E-mail: syed.ali@usda.gov

Mr Paul Trupo

International Trade Specialist
United States Department of Agriculture (USDA)
1400 Independence Ave, SW Stop 1014, Room 5932
Washington DC 20250 USA
Tel : +(1)202-720-1335
Fax : +(1)202-720-0433
E-mail : paul.trupo@fas.usda.gov

CODEX VICE CHAIRPERSON / VICE-PRESIDENT DU CODEX / VICE-PRÉSIDENT DU CODEX**Mr Ben Manyindo**

Deputy Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
P.O. Box 6329
Kampala
Uganda
Phone: +256 414 505995
Fax: +256 0414 286123
Email: ben.manyindo@unbs.go.ug;
benm552000@yahoo.co.uk

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES / ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**FAO PERSONNEL/ PERSONNEL DE LA FAO/ PERSONAL DE LA FAO****Dr Biplab Nandi**

Senior Food and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
39, Phra Atit Road Bangkok-10200
Thailand
Tel : +66 2 697 4143
Fax : +66 2 697 4445
E-mail : biplab.nandi@fao.org

Mr Peter Sousa Hoejskov

Food Quality and Safety Officer
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific
 39, Phra Atit Road Bangkok-10200
 Thailand
 Tel : +66 2 697 4198
 Fax : +66 2 697 4445
 E-mail : peter.hoejskov@fao.org

**WHO PERSONNEL/ PERSONNEL DE L'OMS/
PERSONAL DE LA OMS****Mrs Catherine Mulholland**

Administrator, FAO/WHO Project and Fund for Enhanced
 Participation in Codex (Codex Trust Fund)
 World Health Organization
 20 Avenue Appia, CH-1211, Geneva 27, Switzerland
 Tel : +41 22 791 3080
 Fax : +41 22 791 4807
 E-mail : mulhollandc@who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES****INTERNATIONAL COMMISSION ON
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS****Dr Ratih Dewanti-Hariyadi**

International Commission On Microbiological Specification
 for Foods (ICMSF)
 Jl. Rafflesia Raya 20 Taman Yasmin Bogor Indonesia
 Tel : 0251-8620517
 Fax : 0251-8629903
 E-mail : dewanti@ipb.ac.id, rdewantih@yahoo.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE - COMITÉ INTERNATIONALE
TECHNIQUE DE L'ACIDE GLUTAMIQUE****Dr Masanori Kohmura**

Scientific Adviser
 487/I Si Ayutthaya Road, Khwaeng Thanon Phaya Thai,
 Khet Ratchathewi
 Bangkok 10400 Thailand
 Tel : +66-2248-7241
 Fax : +66-2248-7242
 Email: masanori_kohmura@ajinomoto.com

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

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

Mr Singgih Harjanto

Codex Contact Point Secretariat
 National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : singgih@bsn.or.id

Mr Syaiful

National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : syaiful@bsn.or.id

Mr Pungki Aryanto

National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : pungki@bsn.or.id

Mr Yuniar Wahyudi

National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : 021-5747043
 Fax : 021-5747045
 E-mail : yuniar@bsn.or.id

Ms Arini Widyastuti

National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Building Block IV 4 th Floor Jl. Jend.
 Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270, Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : arini@bsn.or.id

Mr Berlianto Nugroho

Directorate General of Agro & Chemical Industry Directorate
 of Food Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
 Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21-5252709
 Fax : +62-21-5252709
 E-mail : berlianto@depperin.go.id

Ms Ning Ima Arie Wardyanie

Food Research and Standardization Division
 Center for Agro-Based Industry (CABI)
 Agency of Industry Research and Development
 Ministry of Industry
 Jl. Ir. H Juanda No. 11 Bogor 16122
 Indonesia
 Tel : +62-251-8324068
 Fax : +62-251-8323339
 E-mail : cabi@bbia.go.id ; ni_arie@yahoo.com

Ms Ati Widya Perana

Staff for Food Product Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
 Tel : +62-21-42875584
 Fax : +62-21-42875780
 E-mail : athee77@yahoo.com

Mr Imam Thurmudzy

Staff for Section of Quality Standard Analysis
Ministry Of Marine Affairs and Fisheries
Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
Tel : +62-21- 3500149
Fax : +62-21- 3500149
E-mail : imam_thurmudzy@dkp.go.id

Mr Nazly Al Mahdi

Staff for Cooperation and Harmonization Sub Directorate
Ministry of Agriculture
The Headquarter of Ministry of Agriculture
D Building 3th Floor Jl. Harsono Rm No. 3
Ragunan – Jakarta 12550
Tel : +62-21-7815881
Fax : +62-21-7811468
E-mail : codex_pertanian@yahoo.com

Ms Eni Tulak

Supervision and Quality Control
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor km. 26 Ciracas, East Jakarta Indonesia, 13720
Tel : +62-21-8710321
Fax : +62-21-8710478
Email : subditekspor.ppm@gmail.com

**CODEX SECRETARIAT / SECRETARIAT DU CODEX
/ SECRETARÍA DE CODEX****Mr Masashi Kusukawa**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel : +39-06-570-54796
Fax : +39-06-570-54593
E-mail : masashi.kusukawa@fao.org

Ms Annamaria Bruno

Foods Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel : +39 06 570 56254
Fax : +39 06 570 54593
Email : annamaria.bruno@fao.org

Mr Ym Shik Lee

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel : +39-06-570-55854
Fax : +39-06-570-54593
E-mail : ymsaik.lee@fao.org

APÉNDICE II**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL GOCHUJANG (N03-2004)***(En el Trámite 8 del Procedimiento)***1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

El *Gochujang* es un alimento fermentado pastoso de color rojo o rojo oscuro que se elabora mediante el siguiente proceso:

- (a) Se elabora una masa sacarificada mediante sacarificación del almidón de cereal con malta en polvo o cultivando *Aspergillus sp.* (que no sean patógenos ni produzcan toxinas), en cereales;
- (b) Se añade sal a la masa sacarificada obtenida con arreglo al apartado a). A continuación, se fermenta y deja reposar la mezcla;
- (c) Se mezcla la masa obtenida con pimentón rojo en polvo; se pueden añadir otros ingredientes antes o después del proceso de fermentación descrito en el apartado b) *supra*.
- (d) Se trata térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

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

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

3.1.2 Ingredientes facultativos

- a. *Meju** en polvo
* Material de soja fermentado o mezcla de soja y cereales obtenida utilizando microorganismos (bacterias, mohos y levaduras) en estado natural
- b. Soja
- c. Azúcares
- d. Alcohol destilado derivado de productos agrícolas
- e. Salsa de soja
- f. Pasta de soja fermentada
- g. Salsa de pescado

- h. Extracto de alimentos marinos
- i. Proteínas de trigo fermentadas
- j. Arroz fermentado
- k. Extracto de levadura
- l. Proteínas vegetales hidrolizadas
- m. Otros ingredientes

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Factores de calidad

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| a) Capsaicina | 10,0 ppm como mínimo (p/p) |
| b) Proteína cruda | 4,0 % como mínimo (p/p) |
| c) Contenido de humedad | 55,0 % como máximo (p/p) |

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

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

3.3 CLASIFICACIÓN COMO “DEFECTUOSOS”

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

3.4 ACEPTACIÓN DE LOS LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos aplicables de calidad mencionados en la sección 3.2 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 3.3, no supere el número de aceptación c) de los planes de muestreo correspondientes.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios que se enumeran a continuación podrán utilizarse en los niveles autorizados.

(Nº SIN) (Nombre del aditivo alimentario)	(Nivel máximo)
---	----------------

4.1 CONSERVANTES

200	Ácido sórbico	}	1 000 mg/kg como ácido sórbico, solo o mezclados
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		

4.2 POTENCIADORES DEL SABOR

621	L-glutamato monosódico	límite fijado por las BPF
-----	------------------------	---------------------------

508	Cloruro de potasio	límite fijado por las BPF
4.3 ANTIOXIDANTE		
325	Lactato de sodio	límite fijado por las BPF
4.4 REGULADOR DE ACIDEZ		
296	Ácido málico (DL-)	límite fijado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	5 000 mg/kg como fósforo solo o mezclado
339(ii)	Ortofosfato disódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
452(i)	Polifosfatos de sodio	
452(ii)	Polifosfatos de potasio	
4.5 ESTABILIZADOR		
412	Goma guar	límite fijado por las BPF
414	Goma arábica (Goma de acacia)	límite fijado por las BPF
415	Goma xantán	límite fijado por las BPF

5. CONTAMINANTES

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

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

6. HIGIENE

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

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 PESO MÍNIMO

En el caso de los productos cuyo peso indicado sea inferior a 1 000 g, el nivel de tolerancia será inferior a 15 g. En el caso de los productos cuyo peso indicado esté comprendido entre 1 000 g y 5 000 g, el peso neto del producto no deberá ser inferior a 98,5 % del peso indicado. Por lo que respecta a los productos cuyo peso indicado sea superior a 5 000 g, el peso neto del producto no será inferior al 99 % del peso indicado.

7.2 CLASIFICACIÓN COMO “DEFECTUOSOS”

Todo recipiente que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la sección 7.1 se considerará “defectuoso”.

7.3 ACEPTACIÓN DE LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 7.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la sección 7.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX/STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

8.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

8.1.1 La denominación del producto será “Gochujang”.

8.1.2 El producto se podrá etiquetar con una denominación que se ajuste a la legislación nacional con el fin de poder especificar sus características.

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

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

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

9.1 MUESTREO

El muestreo deberá efectuarse de la forma siguiente:

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

9.2 MÉTODOS DE ANÁLISIS

9.2.1 Determinación de la capsaicina

Según el método AOAC 995.03 o el método descrito en el Anexo.

9.2.2 Determinación de la proteína cruda

Según el método AOAC 984.13 (Factor de conversión del nitrógeno: 6,25)

9.2.3 Determinación de la humedad

Según el método AOAC 934.01.

Anexo**Determinación de la capsaicina en el *Gochujang* utilizando la detección por cromatografía de gases (CG)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Este método es adecuado para determinar la capsaicina en el *Gochujang* utilizando detección cromatográfica. El método utiliza escualeno como estándar interno. La concentración de capsaicina se expresa en ppm.

2. PRINCIPIO

Para extraer la capsaicina, se hace que la mezcla adquiera una consistencia homogénea. La capsaicina del *Gochujang* se extrae con un fraccionamiento 100 % metanol - hexano, para eliminar sustancias hidrófilas e hidrófobas que interfieren, mediante un embudo de separación. La capsaicina en la capa de metanol se extrae con diclorometano (DCM) y NaCl saturado, concentrado con un evaporador giratorio. Se extrae después una porción del extracto concentrado de muestra y se disuelve completamente con DCM que contiene escualeno como patrón interno para el análisis utilizando la detección por cromatografía de gases.

3. REACTIVOS Y MATERIALES

Durante el análisis, a no ser que se indique otra cosa, deberá utilizarse sólo reactivo de calidad analítica reconocida y agua de al menos calidad 3, según la definición incluida en ISO 3696.

3.1 Reactivos

3.1.1 Capsaicina (99 + %, $C_{18}H_{27}NO_3$, Fw 305.42, CAS 404-86-4)

3.1.2 Escualeno (CAS 111-02-4)

3.1.3 Hexano

3.1.4 Metanol

3.1.5 Metanol + Agua (80 + 20)

3.1.6 Diclorometano

3.1.7 Cloruro sódico

3.1.8 Sulfato sódico

3.2. Preparación de la solución estándar

3.2.1 Solución madre de capsaicina (A)

Pesar aproximadamente 100 mg de capsaicina, con un total de 100 ml en un matraz aforado con DCM para obtener una solución (A) de aproximadamente 1 000 µg/ml.

3.2.2 Solución de trabajo de capsaicina (B)

Preparar 100 ml de solución intermedia B diluyendo 10 ml de solución A (3.2.1) con 100 ml de DCM para obtener exactamente 100 µg/ml en DCM.

3.2.3 Solución de trabajo estándar interno de escualeno (C)

Pesar aproximadamente 100 mg de escualeno y completar hasta 250 ml en un matraz aforado con DCM para obtener una solución (C) de aproximadamente 400 µg/ml en DCM.

3.3 Soluciones de calibración de la capsaicina

Repartir volúmenes de 100 µg/ml de solución (B, 3.2.2), 50 ml en un matraz redondo, secar y añadir 2 ml de solución de trabajo estándar interno (C, 3.2.3) para obtener 10,0, 50,0, 100,0, 300,0, 500,0 µg/ml de capsaicina.

4. APARATOS

4.1 Cromatógrafo de gases con detector de ionización de llama (FID)

Son adecuadas las condiciones siguientes:

4.1.1 Temperatura del inyector / detector: 320°C / 350°C

4.1.2 Programa de temperatura del horno: 220°C durante un minuto, elevar a razón de 5°C/minuto hasta 250°C, mantener durante 13 minutos y elevar a 280°C manteniendo 5 minutos por 20°C/minuto. Gas portador helio a 1,5 ml/minuto.

4.1.3 Hacer la inyección separada de 1,0 uL con una proporción de separación de 1:5

4.2 Columna CG, 30 m x 0,32 µm, 0,25 µm de grosor de película, HP-1 o equivalente

4.3 Balanza analítica que pueda pesar hasta 4 decimales

4.4 Agitador que pueda alcanzar 2 000 rpm

4.5 Centrifugadora que pueda alcanzar 3 500 rpm

4.6 Papel de filtro (Whatman N° 2 o equivalente)

5. MUESTRAS DE LABORATORIO

Al recibirlas, se da a las muestras un único número. La muestra de *Gochujang* se almacena a menos de 4°C. Todas las demás muestras se guardan a temperatura ambiente en envases herméticos antes del análisis.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Muestra de laboratorio

Las muestras deberán triturarse o rallarse hasta conseguir una mezcla homogénea. Todas las muestras deberán almacenarse en el envase hermético y a temperatura ambiente antes del análisis. Todas las muestras deberán mezclarse completamente hasta alcanzar una mezcla homogénea antes del análisis.

6.2 Muestra de ensayo

6.2.1. Mezclar bien la muestra. Pesar con una aproximación de 0,01 g y colocar una porción de 10 g de *Gochujang* en una centrifugadora (250 ml, Nalgene).

6.2.2 Añadir 50 ml de metanol y agitar durante 2 horas, extrayendo la capsaicina.

6.2.3 Filtrar el extracto con papel de filtro Whatman N° 2 en un matraz de 250 ml (Ext-A).

6.2.4 Añadir otros 30 ml de metanol al residuo y agitar durante 1 hora, extrayendo la capsaicina (Ext-B).

6.2.5 Repetir las operaciones 6.2.3 a 6.2.4 (Ext-C).

6.2.6 Combinar las Ext-A, Ext-B y Ext-C en un matraz de fondo redondo de 250 ml, concentrando a unos 5 ml.

6.2.7 Disolver el concentrado con 20 ml de metanol al 80 % y 20 ml de hexano.

6.2.8 Transferir la solución a un embudo de separación de 250 ml.

6.2.9 Agitar y separar en dos capas, la capa de metanol (capa M1, superior) y la capa de hexano (capa H1, inferior).

6.2.10 Reservar la capa H1 en un matraz de 100 ml y transferir la capa M1 (6.2.9) a un embudo de separación y añadir otros 20 ml de hexano.

6.2.11 Repetir las operaciones 6.2.9 a 6.2.10 (capa M2 y capa H2).

6.2.12 Repetir las operaciones 6.2.9 a 6.2.10 (capa M3 y capa H3).

6.2.13 Combinar las capas H1, H2 y H3 (capa HC) en un embudo de separación de 250 ml, añadiendo 20 ml de metanol al 80 %, agitando y separando en dos capas: capa de metanol (capa inferior M'1) y capa de hexano (capa superior H'1).

6.2.14 Reservar la capa M'1 en un nuevo matraz de 250 ml.

- 6.2.15 Añadir 20 ml de metanol al 80 % en el embudo de separación que contiene la capa HC, agitando y separando en dos capas (capa M'2 y capa H'2).
- 6.2.16 Combinar todas las capas M en un nuevo embudo de separación (250 ml), añadiendo 20 ml de NaCl saturado y 20 ml de DCM.
- 6.2.17 Agitar y separar en dos capas (capa D1 y capa WM1) en un embudo de separación de 250 ml.
- 6.2.18 Transferir la capa D1 a un nuevo matraz redondo de 250 ml.
- 6.2.19 Añadir otros 20 ml de DCM al embudo de separación (6.2.16), agitando y separando en dos capas (capa D2 y capa WM1).
- 6.2.20 Repetir la operación 6.2.16 (capa D3 y capa WM1).
- 6.2.21 Combinar las capas D1, D2 y D3 en un matraz redondo de 250 ml, concentrándolas (C-D).
- 6.2.22 Transferir el concentrado (C-D, 6.2.21) a un matraz redondo de 100 ml, disolviéndolo completamente con DCM.
- 6.2.23 Montar aproximadamente 3 g de sulfato sódico en el papel de filtro y deshidratar C-D pasándolo a través de sulfato sódico.
- 6.2.24 Recoger la capa C-D deshidratada en un matraz redondo de 50 ml y concentrar hasta secado en un evaporador giratorio.
- 6.2.25 Disolver el concentrado con 2 ml de DCM que contiene escualeno como solución estándar interna (C, 3.2.3).
- 6.2.26 Analizar la solución de muestra por CG.

7. CÁLCULO - MÉTODO ESTÁNDAR INTERNACIONAL

- 7.1 Medir el área de picos de capsaicina y escualeno.
- 7.2 Calcular la relación de las áreas de picos de capsaicina y escualeno.
- 7.3 Construir una gráfica de calibración para los estándares trazando la correlación entre el área de picos y el peso en microgramos de la capsaicina en la ampolla.
- 7.4 Calcular la pendiente de la línea de calibración.
- 7.5 Dividir la relación del área de picos de los desconocidos por el valor de la pendiente para obtener el peso de la capsaicina por ampolla para las muestras desconocidas.

8. PRESENTACIÓN FINAL DE LOS RESULTADOS

Los resultados se expresan en ppm, con dos cifras significativas.

REFERENCIAS

1. W. Hawer y J. Ha *et al.* : Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary GC, Food Chemistry, 49, pp. 99 - 103, 1994.
2. J. Jung y S. Kang : A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Korean J. Food Sci. Technol., Vol.32, N° 1, pp. 42 - 49, 2000.
3. C.A. Reilly *et al.* : Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. of Forensic Science, Vol.43, N° 3, pp. 502 - 509, 2001.
4. J. Ha *et al.* : Gas Chromatography Analysis of Capsaicin in Gochujang, Journal of AOAC International Vol. 91. N° 2.2008.

Apéndice I.

Cuadro 1. Resumen de la prueba de repetibilidad para determinar muestras de ensayo adecuadas (ppm)

Prueba N°	<i>Gochujang - K</i>
1	64,7
2	69,0
3	70,6
4	71,8
5	70,5
Media	69,3
RSD,%	3,99

Cuadro 2. Resumen de la prueba de recuperación para determinar muestras de ensayo adecuadas (%)

Prueba N°	<i>Gochujang – K</i>
1	80,47
2	77,29
3	87,97
4	91,00
5	95,18
Media	86,38
RSD,%	8,56

Apéndice II

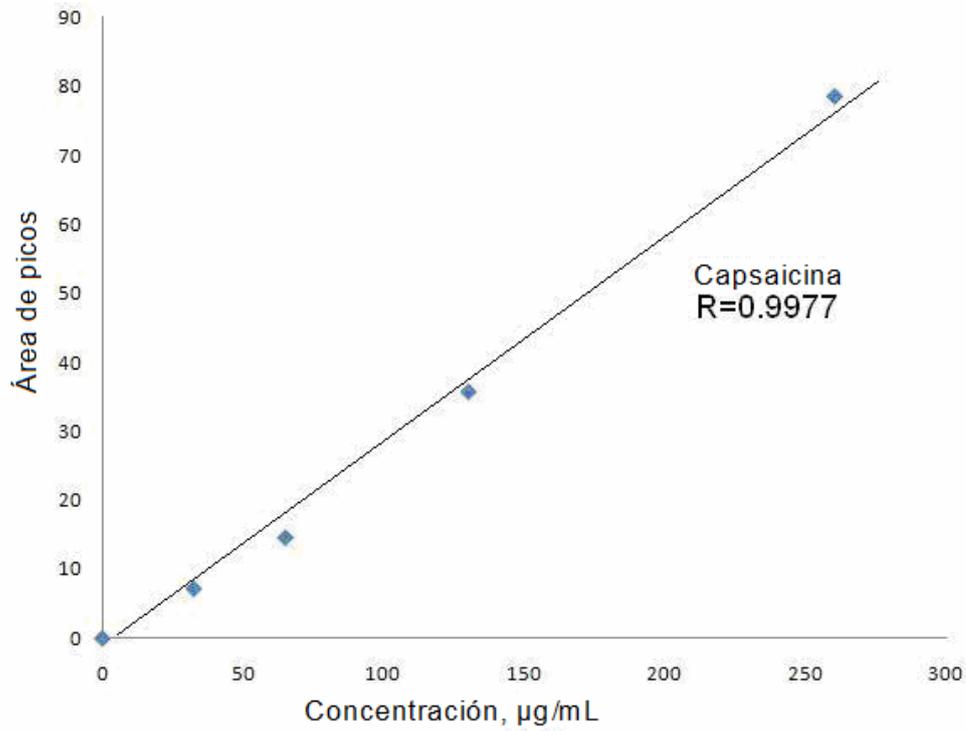


Fig.1. Curva de calibración de la capsaicina por el método CG.

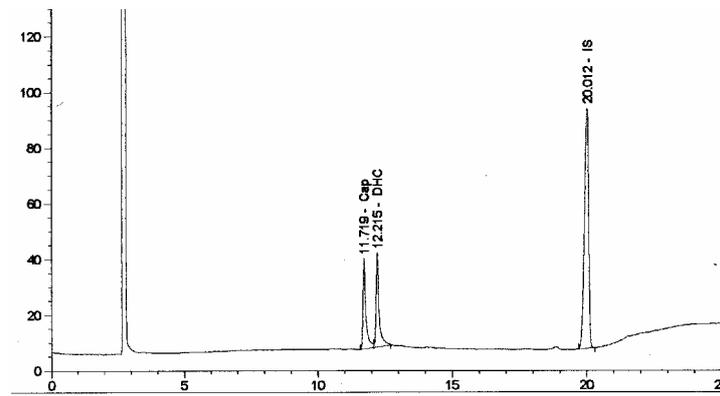
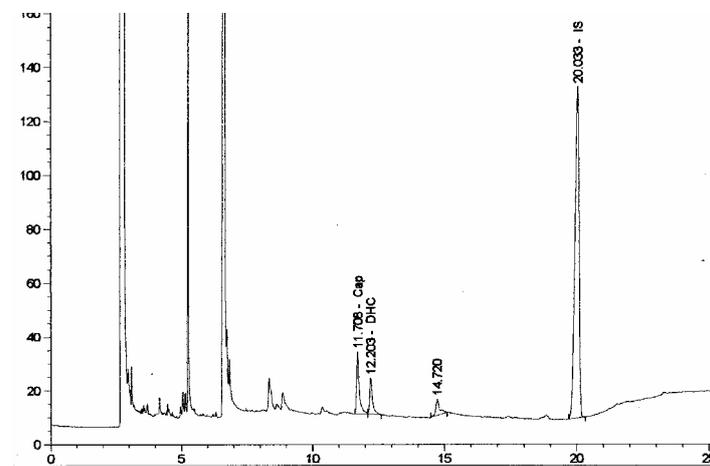


Fig. 2. Cromatograma CG de los estándares de capsaicina.

Fig. 3. Cromatograma de CG de la capsaicina en el *Gochujang*.

Apéndice III**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG (N01-2004)***(En el Trámite 8 del Procedimiento)***1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

- 1.1** La presente norma se aplica a los productos a base de ginseng definidos en la Sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, incluidos los servicios de comidas, o al reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior. La presente norma se aplica a los productos a base de ginseng⁴⁴ utilizados como alimentos o ingredientes alimentarios y no se aplica a los productos con fines medicinales.
- 1.2** La presente Norma se aplica solamente en los ordenamientos jurídicos en los que los productos definidos en la sección 2.1 están regulados como alimentos.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

El ingrediente básico de los productos a base de ginseng es la raíz fresca comestible de ginseng de las especies *Panax ginseng* C.A. Meyer y *P. quinquefolius* L., cultivadas con fines comerciales y utilizadas como alimentos.

Los productos a base de ginseng se envasarán de una forma que garantice la calidad higiénica, nutricional, tecnológica y organoléptica de los mismos.

2.2 TIPOS DE PRODUCTOS A BASE DE GINSENG**2.2.1 Ginseng desecado****2.2.1.1 Ginseng crudo desecado**

Ginseng crudo desecado: es el producto obtenido mediante secado al sol, con aire caliente o mediante otro método reconocido, de las raíces frescas de ginseng. El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.

2.2.1.2 Ginseng cocido al vapor desecado

Ginseng cocido al vapor desecado: es el producto preparado mediante cocción al vapor de las raíces de ginseng o por otros métodos reconocidos, y secándolas posteriormente. El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.

2.2.2 Extracto de ginseng**2.2.2.1 Extracto de ginseng crudo**

Extracto de ginseng crudo: es el producto obtenido extrayendo los componentes solubles del *ginseng crudo desecado* con agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad cuando se le quita gran parte del agua. El producto se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

⁴⁴ Todas las declaraciones de propiedades saludables deberán cumplir con las Directrices del Codex para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CAC/GL 23-1997).

2.2.2.2 Extracto de ginseng cocido al vapor

El *extracto de ginseng cocido al vapor* se obtiene mediante extracción de los componentes solubles del *ginseng cocido al vapor desecado* utilizando agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad cuando se le quita gran parte del agua. El producto se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 INGREDIENTES

Raíces de ginseng frescas tal como se definen en la sección 2.1.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

Los productos a base de ginseng deberán tener un olor, color y sabor normales y un contenido de ginsenosidos⁴⁵ característico del ginseng, y estar exentos de materias extrañas.

3.2.1 Ginseng desecado

- a) Contenido de humedad: 14,0 % como máximo (en polvo: 9,0 % como máximo)
- b) Ceniza: 6,0 % como máximo
- c) Extractos de 1-butanol saturados de agua: 20 mg/g como mínimo
- d) Ginsenosido Rb₁: por determinar

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá identificarse también el ginsenosido Rf.

3.2.2 Extractos de ginseng

3.2.2.1 Extractos de ginseng (líquidos)

- a) Materia seca: 60,0 % como mínimo
- b) Materia seca no soluble en el agua: 3,0 % como máximo
- c) Extractos de 1-butanol saturados de agua: 70 mg/g como mínimo
- d) Ginsenosido Rb₁: por determinar

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá identificarse también el ginsenosido Rf.

3.2.2.2 Extractos de ginseng (en polvo)

- a) Contenido de humedad: 8,0 % como máximo
- b) Materia seca no soluble en el agua: 3,0 % como máximo
- c) Extractos de 1-butanol saturados de agua: 70 mg/g como mínimo
- d) Ginsenosido Rb₁: por determinar

⁴⁵ El contenido de ginsenosidos característico del ginseng es una mezcla compleja de saponinas, que suele denominarse ginsenosidos; se conocen más de 30 ginsenosidos. Uno de los ginsenosidos principales es el Rb₁ (ginsenosido b₁) o el Rf (ginsenosido f). El Rb₁ se detecta en todas las especies de ginseng en grandes cantidades, mientras que el Rf se encuentra principalmente en *Panax ginseng* C.A. Meyer.

Además, cuando se trate de productos fabricados a partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, deberá identificarse también el ginsenosido Rf.

3.3 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Deberán aplicarse los siguientes defectos al ginseng desecado.

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

3.4 CLASIFICACIÓN COMO “DEFECTUOSO”

Todo recipiente que no cumpla uno o varios de los requisitos de calidad aplicables, definidos en las secciones 3.2 y 3.3, se considerará “defectuoso”.

3.5 ACEPTACIÓN DE LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en las secciones 3.2 y 3.3 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 3.4, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

4. CONTAMINANTES

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

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

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del *Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.
- 5.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

6. ETIQUETADO

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

6.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

La denominación de los productos definidos en las subsecciones 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2.1 y 2.2.2.2 serán “*Ginseng crudo desecado*”, “*Ginseng cocido al vapor desecado*”, “*Extracto de ginseng crudo*”, y “*Extracto de ginseng cocido al vapor*”, respectivamente. En este caso, los productos fabricados con *P. ginseng* C.A. Meyer podrán denominarse “*Ginseng blanco*”, “*Ginseng rojo*”, “*Extracto de ginseng blanco*” y “*Extracto de ginseng rojo*”.

6.2 NOMBRE DE LA ESPECIE DE GINSENG Y PAÍS DE ORIGEN

Todos los productos a base de ginseng deberán etiquetarse con el nombre científico o común del ginseng utilizado como materia de los mismos. Los nombres comunes del ginseng deberán declararse de conformidad con la legislación y costumbres del país donde se consuma el producto, de forma que no se induzca a error al consumidor.

6.3 PAÍS DE ORIGEN

Deberá indicarse el país de origen del producto o la materia de los mismos cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.4 ETIQUETADO DE RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

6.5 OTROS REQUISITOS DE ETIQUETADO

A menos que se especifique otra cosa en la legislación nacional, los productos deberán llevar en la etiqueta una indicación clara de que no están destinados a un uso medicinal, además de otra información que estipule cualquier país en el que se distribuyan los productos a base de ginseng.

7. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

7.1 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

De conformidad con AOAC 924.45.

7.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA SECA

Deberá realizarse de conformidad con AOAC 924.45 y sustrayendo el contenido de agua del 100 %.

7.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CENIZA

De conformidad con AOAC 923.03.

7.4 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA SECA NO SOLUBLE EN EL AGUA

De conformidad con el método establecido en el Anexo A.

7.5 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE EXTRACTOS DE 1-BUTANOL SATURADOS DE AGUA

De conformidad con el método descrito en el Anexo B.

7.6 IDENTIFICACIÓN DE LOS GINSENOSIDOS RB₁ Y RF

De conformidad con el método descrito en el Anexo C.

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

Colocar una muestra de 1 g aproximadamente en un tubo de centrifuga de 25 ml con peso constante. Añadir 15 ml de agua destilada y disolver la muestra. Centrifugar durante 15 minutos a 3 000 rpm y eliminar el sobrenadante. Repetir esta centrifugación dos veces. Secar el tubo de centrifuga y el residuo a peso constante a 105°C. Registrar los resultados expresados como porcentaje.

$$\text{Contenido de materia seca no soluble en agua (\%)} = (W_1 - W_0) / S \times 100$$

S: peso de la muestra (g)

W₁: peso del tubo de centrifuga y residuo después del secado (g)

W₀: peso del tubo de centrifuga (g)

* El método mencionado en el Anexo A es el estipulado en la Ley sobre normas alimentarias de Corea y modifica el método oficial “AOAC 950.66.”

ANEXO B**Determinación del contenido de extractos de 1-butanol saturados de agua****1. Preparación de 1-butanol saturado de agua**

Mezclar 1-butanol y agua en una pipeta de separación en una proporción de 70:30 y agitar enérgicamente. Dejar reposar hasta que las fases superior e inferior se separen. Eliminar la capa inferior (capa de agua).

2. Método de análisis**2.1 Ginseng desecado**

Pesar una porción de ensayo de 5 g aproximadamente, moler para que pase por un tamiz de malla 80 o más pequeña, depositar en un matraz Erlenmeyer de 250 ml y refluir con 50 ml de 1-butanol saturado de agua al baño María a 80°C durante una hora. Decantar 1-butanol en otro matraz Erlenmeyer de 250 ml. Repetir dos veces la misma extracción. Combinar el disolvente y filtrar en un embudo separador de 250 ml. Añadir 50 ml de agua destilada. Agitar y dejar reposar hasta que las capas superior e inferior se separen completamente en dos capas. Recoger la capa de 1-butanol (capa superior) en un matraz de evaporación, evaporar al vacío hasta que se seque. Añadir 50 ml de éter dietílico, refluir al baño María a 46°C aproximadamente durante 30 minutos y decantar el éter dietílico. Secar el matraz y el contenido a un peso constante a 105°C. Registrar el aumento de peso del matraz como “extractos de 1-butanol en el ginseng”. Expresar el resultado como mg por gramo de ginseng desecado.

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

S: peso de la muestra (g)

A: peso del matraz tras concentrar y secar los extractos (mg)

B: peso del matraz (mg)

2.2 Extracto de ginseng (incluido un tipo en polvo)

Colocar una muestra de 1~2 g en un matraz Erlenmeyer de 250 ml, disolver en 60 ml de agua y transferir a un embudo de decantación. Añadir 60 ml de éter dietílico. Agitar y dejar reposar hasta que las capas superior e inferior se separen. Recoger la capa inferior y extraer tres veces con 60 ml de 1-butanol saturado de agua. Combinar el disolvente en un embudo de decantación de 250 ml. Añadir 50 ml de agua destilada. Agitar y dejar reposar hasta que las capas superior e inferior se separen completamente en dos capas. Recoger la capa de 1-butanol (capa superior) en un matraz de evaporación con peso constante, evaporar al vacío hasta que se seque. Secar el matraz y el contenido a un peso constante a 105°C. Registrar el aumento del peso del matraz como “extractos de 1-butanol en el extracto de ginseng”. Expresar el resultado en mg por gramo en el extracto de ginseng.

Referencias

1. Planta Medica, Vol. 25, pp. 194 - 202, 1974.
2. Chem. Pharm Bull., Vol. 14, pp. 595 - 600, 1966.
3. Korean J. Ginseng Sci., Vol. 10(2), pp. 193 - 199, 1986.

Identificación de ginsenosidos Rb₁ y Rf

Los ginsenosidos en productos a base de ginseng pueden identificarse mediante cromatografía en capa fina (TLC) o cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC).

1. Preparación de la solución de muestra

Diluir el extracto seco de 1-butanol preparado con arreglo a lo indicado en el Anexo B con 10 veces su volumen de metanol, disolver completamente y filtrar a través de un filtro de membrana de 0,45 µm.

2. Preparación de la solución estándar

Disolver ginsenosidos estándar, como ginsenosido Rb₁ y Rf, en metanol para preparar una solución al 1 % y filtrar a través de un filtro de membrana de 0,45 µm.

3. Identificación

3.1 Cromatografía en capa fina

Depositar 2-5 µl de la solución estándar y la solución de muestra, según se ha indicado anteriormente, en una placa de cromatografía en capa fina (gel de sílice), previamente desecada a 110°C durante 15 minutos en un horno seco. Revelar con una solución superior de 1-butanol:etilacetato:agua (5:1:4, v/v/v) o una solución inferior de cloroformo:metanol:agua (65:35:10, v/v/v). Rociar la placa de cromatografía en capa fina con ácido sulfúrico al 10 % o una solución de ácido sulfúrico-etanol al 30 % y desecar en el horno a 110°C durante 5-10 minutos hasta revelar el color. Identificar los ginsenosidos en los productos a base de ginseng comparando los valores y colores del Rf con los de los ginsenosidos estándar.

3.2 Cromatografía líquida de alto rendimiento

Preparar soluciones estándar y de muestra como se ha descrito anteriormente. Analizar el ginsenosido mediante cromatografía líquida de alto rendimiento dependiendo de las condiciones operativas. Identificar los ginsenosidos de la muestra comparando el tiempo de retención de los picos con el de la muestra estándar.

<Condiciones operativas>

Columna: columna NH₂, columna µ-Bondapak C18, columna de análisis de carbohidratos o equivalente

Detector: UV (203 nm) o ELSD

Eluente: UV: acetonitrilo: agua (30:70, v/v)

ELSD: acetonitrilo: agua: isopropanol (94,9:5,0:0,1, v/v/v)

Velocidad de flujo: 1,0 ml/min ~ 2,0 ml/min

Referencias

1. Journal of Chromatography, Vol. 921, N° 2, 2001, pp. 335 - 339
2. Journal of Chromatography, Vol. 868, N° 2, 2000, pp. 269 - 276
3. Journal of Chromatography, Vol. 356, 1986, pp. 212 - 219
4. Journal of Chromatography, Vol. 499, 1990, pp. 453 - 462
5. Planta Medica, Vol. 212, N° 1, 1981, pp. 37 - 49
6. J. Pharm. Soc. Korea, 23(3,4), 1979, pp. 181 - 186.

APÉNDICE IV**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA (N02-2004)**

(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al producto que se define más adelante en la Sección 2 y que se ofrece para el consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para el reenvasado, si fuera necesario. No se aplica al producto cuando se indica que se destina a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCION**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por pasta de soja fermentada el alimento fermentado cuyo ingrediente esencial es la soja. El producto es un tipo de pasta que tiene varias propiedades físicas, tales como la consistencia semisólida y el mantenimiento parcial de la forma de la soja y se fabrica a partir de los ingredientes estipulados en las secciones 3.1.1 y 3.1.2 mediante los procesos siguientes:

- a) Soja hervida o cocida al vapor, o mezcla de soja hervida o cocida al vapor y cereales que se fermentan con microorganismos naturales o cultivados;
- b) Mezcla con sal o salmuera u otras sustancias;
- c) La mezcla o parte sólida de la mezcla deberá madurar durante un determinado período de tiempo hasta que la calidad del producto cumpla los requisitos estipulados en la sección 3.2, Factores de calidad;
- d) Tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

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

- a) Soja
- b) Sal
- c) Agua potable
- d) Microorganismos naturales o cultivados (*Bacillus spp.* y/o *Aspergillus spp.*, que no sean patógenos ni produzcan toxinas)

3.1.2 Ingredientes facultativos

- a) Cereales y/o harina (de trigo, arroz, cebada, etc.)
- b) Levadura y/o extracto de levadura
- c) *Lactobacillus* y/o *lactococcus*
- d) Alcohol etílico destilado derivado de productos agrícolas (tapioca, caña de azúcar, batata, etc.)
- e) Azúcares
- f) Jarabe de almidón
- g) Materias primas aromatizantes naturales (polvo o extracto de pescado o algas secas, especias y hierbas aromáticas, etc.)

3.2 FACTORES DE CALIDAD

	Pasta de soja fermentada elaborada únicamente con soja	Pasta de soja fermentada elaborada con soja y cereales
Nitrógeno total (p/p) ⁴⁶	1,6 % como mínimo	0,6 % como mínimo
Nitrógeno amínico (p/p)	0,3 % como mínimo	0,12 % como mínimo
Humedad (p/p)	60 % como máximo	

Los productos deberán tener sabor, olor, color y textura característicos del producto.

3.3 CLASIFICACIÓN COMO “DEFECTUOSOS”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos de calidad aplicables, que se definen en la sección 3.2, se considerará “defectuoso”.

3.4 ACEPTACIÓN DE LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en la sección 3.2, cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 3.3, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso en los alimentos de reguladores de acidez, antioxidantes, colores, potenciadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (CODEX/STAN 192-1995) de conformidad con esta norma.

4.1 REGULADORES DE ACIDEZ

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
336(i)	Tartrato monopotásico	limitado por las BPF

4.2 ANTIOXIDANTES

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
539	Tiosulfato sódico	30 mg/kg como dióxido de azufre

4.3 COLORES

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
101(i)	Riboflavina, sintética	10 mg/kg

4.4 CONSERVANTES

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido sórbico, solos o mezclados
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	1 000 mg/kg como ácido benzoico, solos o mezclados
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	

4.5 EDULCORANTES

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
950	Acesulfamo potásico	350 mg/kg
954	Sacarina de sodio	200 mg/kg

⁴⁶ Deberá utilizarse el factor de conversión del nitrógeno de 5,71.

4.6 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Nº SIN	Nombre del coadyuvante de elaboración
1101(i)	Proteasa
	Hemicelulasa
1104	Lipasa
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol
270	Ácido láctico
452(i)	Polifosfatos de sodio, vidriosos
452(ii)	Polifosfatos de potasio

5. CONTAMINANTES

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

Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

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

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

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO MÍNIMO

Los envases deberán llenarse bien con el producto, el cual deberá ocupar no menos del 90 % (menos cualquier espacio que se considere necesario con arreglo a las buenas prácticas de fabricación) de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno. Habida cuenta de las diferentes características de los productos, no serán aplicables las disposiciones sobre llenado mínimo a algunos tipos de productos.

7.2 CLASIFICACIÓN COMO DEFECTUOSOS

Todo recipiente que no cumpla los requisitos de llenado mínimo establecidos en la sección 7.1 se considerará “defectuoso”.

7.3 ACEPTACIÓN DE LOTES

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la sección 7.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la sección 7.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente.

8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se deberá etiquetar de conformidad con la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX/STAN 1-1985).

8.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

El producto se designará como “pasta de soja fermentada”. Podrán utilizarse otros nombres que permita la legislación del país donde se consume el producto. La denominación del producto podrá incluir el nombre de un ingrediente que lo caracterice.

8.2 DECLARACIÓN DE PROPIEDADES DE “HALAL”

La declaración de propiedades de “Halal” de la pasta de soja fermentada deberá cumplir las disposiciones de la sección correspondiente de las *Directrices Generales del Codex para el Uso del término “Halal”* (CAC/GL 24-1997).

8.3 ETIQUETADO DE RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

9.1 DETERMINACIÓN DEL NITRÓGENO TOTAL

De conformidad con AOAC 984.13.

9.2 DETERMINACIÓN DEL NITRÓGENO AMÍNICO

De conformidad con AOAC 920.154 B (Método *Sorensen*) con las condiciones siguientes:

Preparación de muestras de ensayo

Pesar 2 g de la muestra en un vaso de precipitados de 250 ml y mezclar la muestra con 100 ml de H₂O fría (15°C) exenta de NH₃ y agitar la mezcla durante 60 minutos. Después decantar la mezcla con un filtro cuantitativo y recoger el filtrado en un matraz aforado de 100 ml.

Punto final

Deberá utilizarse un medidor de pH para determinar el punto final en lugar de la verificación óptica de los colores.

9.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

De conformidad con AOAC 934.01 a una temperatura de secado de 70°C o menos.

APÉNDICE V**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE****(N06-2007)***(En el Trámite 5 del Procedimiento)***1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

2. DESCRIPCION**2.1. Definición del producto**

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

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

- 3.1.1. La harina de sagú comestible deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- 3.1.2. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) y otras materias extrañas.
- 3.1.3. Estará exenta de almidón que no sea de sagú.

3.2. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CALIDAD

- 3.2.1. Contenido de humedad 13 % m/m como máximo
- 3.2.2. Cenizas de materias extrañas inorgánicas 0,5 % m/m como máximo
- 3.2.3. Acidez (mg KOH/100 g) 220 como máximo
- 3.2.4. Contenido de almidón 65 % m/m como mínimo
- 3.2.5. Fibra cruda 0,1 % m/m como máximo
- 3.2.6. Tamaño de las partículas el 95 % como mínimo de la harina deberá pasar a través de un tamiz de malla nº 100
- 3.2.7. Otro tipo de almidón 0

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

4.1 AGENTES PARA EL TRATAMIENTO DE LAS HARINAS

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
220	Dióxido de azufre	200 mg/kg como SO ₂ residual
221	Sulfito de sodio	
222	Hidrogensulfito de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
225	Sulfito de potasio	
227	Hidrogenosulfito de calcio	
228	Bisulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
925	Cloro	2 500 mg/kg (nivel de tratamiento)
926	Dióxido de cloro	2 500 mg/kg (nivel de tratamiento)
927a	Azodicarbonamida	45 mg/kg
928	Peróxido de benzoilo	75 mg/kg
1100	Alfa-amilasa de <i>Aspegillus orizae</i> var.	BPF
1101(i)	Proteasa	BPF

5. CONTAMINANTES

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

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

6. HIGIENE

- 6.1.** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del *Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 6.2.** Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

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

7.1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

8. ENVASADO

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

- 8.2.** Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, estarán hechos de sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se destinan. No deberían transmitir ninguna sustancia tóxica o sabor u olor no deseado al producto.

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

9.1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

De conformidad con ISO 712 (1985).

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

De conformidad con ISO 2171 (1980) – Cereales, legumbres y productos derivados – Determinación de la cantidad de ceniza (Método del Tipo I).

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

De conformidad con AOAC.2005.939.05C.

9.4. DETERMINACIÓN DE LA FIBRA CRUDA

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

9.5. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ALMIDÓN

De conformidad con AOAC.2005.920.44.

**PLAN ESTRATÉGICO PARA EL COMITÉ COORDINADOR PARA ASIA (CCASIA),
2009-2014**

INTRODUCCIÓN

La importancia de la región de Asia en el comercio internacional de alimentos ha sido reconocida desde hace tiempo puesto que más de la mitad de la población mundial vive en dicha región. El ritmo de desarrollo económico de estos países se sitúa, sin lugar a dudas, entre los más elevados del mundo. Además, con los años ha habido un aumento significativo en la producción de alimentos procedentes de esta región. En consonancia con este desarrollo, no es posible exagerar la importancia que reviste la producción de alimentos inocuos y de calidad. Con esta finalidad, los países de la región cada vez son más conscientes de la labor fundamental que realiza el Codex al proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. A este respecto, la participación de los países de Asia en el foro del Codex también ha aumentado considerablemente. No obstante, todavía se puede mejorar la efectividad de la participación de sus Estados Miembros.

Con objeto de mantener el foco de atención y coordinar adecuadamente las opiniones de los países de la región, se ha estimado durante un largo período que era necesario el Plan Estratégico para el CCASIA. Dicho Plan ha sido formulado en consonancia con los objetivos, las esferas programáticas y las actividades planificadas del Plan Estratégico que la Comisión del Codex Alimentarius está ultimando. La finalidad del plan estratégico regional es atender, entre otras cuestiones, la necesidad de reforzar el sistema nacional de reglamentación de los alimentos y de una mayor coordinación; permitir una mayor interacción entre los Estados Miembros y fomentar la armonización. En el Plan se abordan también cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos que afectan a la región. Debido a los distintos niveles de desarrollo de los países en Asia, la situación socioeconómica de la población y las diferencias en los sistemas de reglamentación, en el Plan Estratégico se ha tenido también en cuenta la necesidad de ampliar la asistencia técnica a los Estados Miembros a fin de que puedan aplicar y cumplir las medidas tal como figuran en los objetivos estratégicos.

OBJETIVO

Reforzar la infraestructura en materia de inocuidad de los alimentos de todos los Estados Miembros de Asia y la contribución de la región a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Objetivo 1: Establecer y reforzar el sistema nacional de reglamentación de los alimentos y puntos de contacto o comités nacionales del Codex		
Medidas	Parte responsable	Plazo
1.1 - Determinar las necesidades de creación de capacidad en el sistema nacional de reglamentación de los alimentos, así como los recursos necesarios, incluida la financiación.	Estados Miembros	2009-2010
1.2 - Organizar programas de intercambio técnico entre los Estados Miembros de la región de forma recíproca.	Estados Miembros interesados	2009-2014
1.3 - Determinar las necesidades de creación de capacidad de los puntos de contacto del Codex para facilitar y fortalecer la realización de la labor del Codex y la participación en el mismo, así como los recursos necesarios, incluida la financiación.	Estados Miembros	2009-2010

1.4 - Prestar asistencia a los Estados Miembros del CCASIA en la formulación y el fortalecimiento del sistema nacional de reglamentación de los alimentos y los puntos de contacto o comités nacionales del Codex, por ejemplo mediante el programa de capacitación y orientación, con la ayuda de la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales.	Estados Miembros con la capacidad requerida	Iniciación, para 2010
1.5 - Organizar prácticas de capacitación en los puntos de contacto del Codex de los Estados Miembros para observar la estructura de los programas de trabajo y los procesos de aplicación con la ayuda de la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales.	Estados Miembros con la capacidad requerida	Iniciación, para 2010
1.6 - Organizar talleres regionales sobre el funcionamiento efectivo de los puntos de contacto y el Comité Nacional del Codex.	Estados Miembros interesados	2009-2014
1.7 - Organizar talleres regionales sobre el funcionamiento efectivo de los puntos de contacto y el Comité Nacional del Codex con la ayuda de la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales.	Coordinador	Iniciación, para 2010
Objetivo 2. Reforzar la comunicación y coordinación entre los Estados Miembros del CCASIA con otras regiones y la Secretaría del Codex, así como otros organismos pertinentes		
Medidas	Parte responsable	Plazo
2.1 - Mantener un directorio actualizado de los puntos de contacto nacionales del Codex de los Estados Miembros del CCASIA.	Coordinador	Iniciación, para 2009
2.2 - Potenciar al máximo la utilización de sistemas de comunicación electrónica en los países de la región, en concreto: i) organizar cada cierto tiempo debates por medios electrónicos entre los Estados Miembros sobre cuestiones de interés mutuo; ii) intercambiar de forma periódica observaciones por escrito o posiciones nacionales sobre cuestiones de interés para la región; iii) alentar el desarrollo de una página Web para cada punto de contacto; iv) fomentar el establecimiento de redes regionales entre los puntos de contacto del Codex para mejorar la comunicación y compartir experiencias sobre el Codex y cuestiones conexas.	Coordinador y Estados Miembros	Iniciación, para 2009
2.3 - Actualizar y mantener la página virtual del CCASIA y fomentar su utilización.	Estados Miembros interesados	Iniciación, para 2010
Objetivo 3. Lograr la participación efectiva del mayor número de Estados Miembros en las actividades del CCASIA, la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares		
Medidas	Parte responsable	Plazo
3.1 - Organizar reuniones informales del CCASIA antes de las reuniones del Codex con objeto de elaborar una posición común, cuando sea posible, sobre cuestiones de interés, además de proporcionar información actualizada sobre las actividades regionales y nacionales.	Coordinador	2009-2014
3.2 - Debatar sobre cuestiones del Codex que revistan interés para la región, incluidas las que se planteen en la Comisión y otros órganos auxiliares del Codex durante las reuniones del CCASIA.	Coordinador y Estados Miembros	2009-2014

3.3 - Recabar financiación para participar en las reuniones del Codex y respaldar otras actividades conexas del “Proyecto y el Fondo FAO/OMS para incrementar la participación de los países en desarrollo en la labor del Codex”, así como otras fuentes de financiación de la OMS, la FAO, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) y otras organizaciones internacionales.	Estados Miembros	2009-2014
Objetivo 4. Fortalecimiento de la capacidad científica y técnica de los Estados Miembros en la región		
Medidas	Parte responsable	Plazo
4.1 - Determinar y establecer prioridades sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y al Codex que afecten a la región y, cuando proceda, recabar la asistencia de la FAO y la OMS para la prestación de asesoramiento científico.	Estados Miembros	2009-2014
4.2 - Elaborar una lista de especialistas e instituciones disponibles en la región que puedan facilitar los conocimientos científicos o técnicos requeridos.	Coordinador	Finalización, para 2009
4.3 - Establecer grupos de trabajo por medios electrónicos a fin de abordar las cuestiones regionales prioritarias.	Estados Miembros interesados	Iniciación, para 2010
4.4 - Cotejar y generar datos de calidad sobre cuestiones de interés para la región y presentarlos a órganos conjuntos y consultas mixtas de expertos de la FAO y la OMS. Estas organizaciones prestarán asistencia a los países en esta esfera en consonancia con los Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco de la Comisión del Codex Alimentarius.	Principales países	Iniciación, para 2010
4.5 - Promover la aplicación sistemática de los principios de análisis de riesgos en el plano nacional.	Estados Miembros	2009-2014
4.6 - Organizar cursos de capacitación y talleres regionales con la ayuda de la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales para facilitar el desarrollo de la capacidad técnica de los Estados Miembros de la región, incluido el análisis de riesgos.	Países facilitadores	Iniciación, para 2009
4.7 - Establecer redes técnicas y científicas entre expertos e instituciones de los países de la región.	Estados Miembros interesados	Iniciación, para 2010
Objetivo 5. Promover la utilización de las normas y textos afines del Codex como fundamento de la legislación nacional		
Medidas	Parte responsable	Plazo
5.1 - Capacitación de especialistas técnicos y autoridades responsables de la elaboración de políticas en materia de inocuidad de los alimentos (incluidos reglamentos) en cuanto a la importancia y la necesidad de tomar en consideración los textos del Codex, con la asistencia técnica de la FAO y la OMS.	Estados Miembros	2009
5.2 - Concienciación acerca de la importancia del Codex entre las partes interesadas pertinentes, es decir, gobiernos, empresas, consumidores, medios académicos y organismos especializados.	Estados Miembros	2009-2014
5.3 - Prestar asistencia a los Estados Miembros en cuanto a la creación de capacidad para armonizar la legislación nacional con la del Codex, con la ayuda de la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales.	Estados Miembros	2009-2014

Objetivo 6. Elaborar o examinar normas y textos afines del Codex teniendo en cuenta los intereses regionales		
Medidas	Parte responsable	Plazo
6.1 - Convocar reuniones informales (presenciales o electrónicas) con objeto de abordar cuestiones de común interés para la región en el momento preciso, según proceda.	Coordinador con la recomendación del Estado Miembro interesado	2009-2014
6.2 - Determinar productos alimentarios específicos de interés para la región que precisen una regulación normativa con objeto de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.	Estados Miembros interesados	2009-2014