



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*36.º período de sesiones*  
*Roma (Italia), 1-5 de julio de 2013*

### INFORME DE LA 18.ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA

*Tokio (Japón)*  
*5-9 de noviembre de 2012*



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

**CL 2012/36-ASIA**  
**Noviembre de 2012**

- A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre  
Normas Alimentarias  
FAO, 00153 Roma (Italia)
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la 18.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (REP13/ASIA)**

El informe de la 18.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia se estudiará en el 36.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma [Italia], del 1.<sup>o</sup> al 5 de julio de 2013).

## **ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A LA COMISIÓN EN SU 36.<sup>o</sup> PERÍODO DE SESIONES PARA SU APROBACIÓN**

### **Anteproyectos de normas regionales en los Trámites 5/8 del procedimiento**

1. Anteproyecto de Norma regional para el tempe (párr. 117, Apéndice II)

### **Anteproyectos de normas regionales en el Trámite 5 del procedimiento**

2. Anteproyecto de Norma regional para los productos de soja no fermentados (párr. 109, Apéndice III)

Los gobiernos y los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre los antedichos documentos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de normas en los Trámites 5/8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas a la dirección indicada, antes del **15 de marzo de 2013**.

## ÍNDICE

Resumen y conclusiones .....	página ii
Lista de abreviaciones .....	página iii
Informe de la 18. <sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia .....	página 1
Resumen del estado de tramitación de los trabajos .....	página 27
	<b><u>Párrafos</u></b>
Introducción .....	1
Apertura de la reunión .....	2-4
Aprobación del programa (Tema 1 del programa) .....	5-7
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités y grupos de trabajo del Codex (Tema 2 del programa).....	8
➤ Anteproyecto de norma para el queso fundido .....	9-10
➤ Propuesta para la creación de un órgano auxiliar de la Comisión del Codex Alimentarius .....	11-16
➤ Provisiones sobre los aditivos alimenticios en la Norma regional para la salsa de ají y la Norma regional para la pasta de soja fermentada .....	17-21
➤ Celebración del 50. <sup>o</sup> aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius .....	22-25
Proyecto de Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-19 (Tema 3 del programa) .....	26-67
Actividades de la FAO y de la OMS complementarias a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de interés para la región (Tema 4 del programa) .....	68-84
Examen de anteproyectos de normas en el Trámite 4 (Tema 5 del programa)	
Anteproyecto de norma para los productos de soja no fermentados (Tema 5a del programa).....	85-109
Anteproyecto de norma regional para el tempe (Tema 5b del programa) .....	110-117
Anteproyecto de norma regional para los productos a base de alga nori (Tema 5b del programa).....	118-135
Cuestiones de importancia para la región (Tema 6 del programa)	
Sistemas nacionales de control de los alimentos y participación de los consumidores en la elaboración de normas alimentarias (Tema 7 del programa); Utilización de las normas del Codex en los ámbitos nacional y regional (Tema 8 del programa) .....	136-156
Cuestiones nutricionales en la región (Tema 9 del programa).....	157-171
Estado de la aplicación del Plan estratégico del CCASIA para 2009-2014 (Tema 10a del programa) .	172-193
Proyecto de Plan estratégico del CCASIA para 2015-2020 (Tema 10b del programa).....	194-202
Documento de debate sobre la yuza en conserva (Tema 11 del programa) .....	203-205
Documento de debate sobre los grillos comestibles y sus productos (Tema 12 del programa).....	206-211
Nombramiento del Coordinador (Tema 13 del programa) .....	212
Otros asuntos y fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 14 del programa) .....	213-223
➤ Documento de debate sobre la elaboración de un código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública .....	213
➤ Información sobre el bioenriquecimiento mediante mejoramiento genético convencional .....	222
➤ Fecha y lugar de la siguiente reunión del Comité .....	223
<b>Apéndices</b>	
Apéndice I – Lista de participantes.....	página 28
Apéndice II – Anteproyecto de norma regional para el tempe .....	37
Apéndice III – Anteproyecto de norma regional para los productos de soja no fermentados.....	39
Apéndice IV – Documento del proyecto para el código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública.....	44

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador FAO/OMS para Asia alcanzó las siguientes conclusiones en su 18.ª reunión:

### **Cuestiones que se someten al examen de la Comisión del Codex Alimentarius en su 36º período de sesiones**

#### Proyectos y anteproyectos de normas y textos afines que deben aprobarse

El Comité Coordinador remitió:

- El anteproyecto de norma regional para el tempe para que se aprobara en los Trámites 5/8 (párr. 117, Apéndice II).
- El anteproyecto de norma regional para los productos de soja no fermentados para que se aprobara en el Trámite 5 (párr. 109, Apéndice III).
- Las modificaciones de algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales para la pasta de soja fermentada y la salsa de ají (párrs. 18, 19 y 21).

#### Otros asuntos para aprobación

El Comité Coordinador acordó:

- presentar la candidatura de Japón para su reelección como Coordinador Regional (párr. 211);
- remitir una propuesta de nuevo trabajo sobre un código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (párr. 220, Apéndice IV).

#### Otros asuntos de interés para la Comisión:

- Convino en analizar la norma regional para los productos a base de alga nori en el siguiente período de sesiones (párr. 125).
- Volvió a revisar el proyecto de Plan estratégico del Codex para 2014-19 y formuló observaciones y recomendaciones para que el Subcomité del Comité Ejecutivo las volviera a analizar (párrs. 26-67).
- Examinó las siguientes cuestiones remitidas por la Comisión:
  - Acordó que no era posible elaborar una norma para el queso fundido (párr. 10).
  - Respaldó la creación de un comité separado sobre las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones (párr. 16).

**LISTA DE ABREVIACIONES**

(Empleadas en este informe)

ALARA	Tan bajo como razonablemente pueda alcanzarse
ASEAN	Asociación de Naciones del Asia Sudoriental
BPA	Buenas prácticas agrícolas
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNASWP	Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CCRVDF	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
CIN	Conferencia Internacional sobre Nutrición
CIPF	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
CL	Carta circular
CRD	Documento de sesión
ENT	Enfermedad no transmisible
FANFC	Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
Fondo Fiduciario del Codex	Proyecto y Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex
FSMS	Sistema de gestión de la inocuidad alimentaria
GMUS-2	Segunda Cumbre Mundial sobre Usos Menores
GSFA	Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995)
GSUDT	Norma general para el uso de términos lecheros (CODEX STAN 206-1999)
GTe	Grupo de trabajo por medios electrónicos
GTf	Grupo de trabajo basado en la presencia física
HACCP	Análisis de peligros y de puntos críticos de control
IDA	Ingestión diaria admisible
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
LMR	Límite máximo de residuos
MSF	Medidas sanitarias y fitosanitarias
Naciones Unidas	Organización de las Naciones Unidas
NCC	Comité nacional del Codex
NM	Nivel máximo
OIE	Organización Mundial de Sanidad Animal
OIML	Organización Internacional de Metrología Legal
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
PCC	Punto de contacto del Codex
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo
SIMUVIMA/Alimentos	Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos

## INTRODUCCIÓN

1 El Comité Coordinador FAO/OMS del Codex para Asia (CCASIA) celebró su 18.<sup>a</sup> reunión en Tokio, del 5 al 9 de noviembre de 2012, atendiendo a la amable invitación del Gobierno de Japón. Presidió la reunión el Dr. Yayoi Tsujiyama, Director de la División de Asuntos Internacionales, Inocuidad Alimentaria y Políticas relativas a los consumidores de la Oficina de Inocuidad Alimentaria y Asuntos del Consumidor del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, a la que asistieron 83 delegados de 20 Estados miembros, 3 países observadores y 9 organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura una lista completa de los participantes, incluidas las secretarías.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2 Inauguró la reunión el Sr. Takahiro Sasaki, Viceministro Superior de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón. El Viceministro dio la bienvenida a los participantes y agradeció el gran apoyo y la cooperación recibidos con motivo del terremoto del año anterior. El Viceministro hizo hincapié en la importancia de la labor del Codex para proteger la salud de los consumidores y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos, y expresó su esperanza de que el Codex trabajara de forma proactiva para responder a tiempo a los problemas incipientes de inocuidad alimentaria. Señaló que la situación en Asia podría ser distinta de la de los países occidentales debido a las condiciones ambientales y destacó la importancia de la labor del CCASIA para mejorar la comunicación y la coordinación entre los países asiáticos a fin de que se tuvieran en cuenta tales situaciones en las actividades del Codex.

3 En nombre de la FAO, la Sra. Shashi Sareen, Oficial superior de inocuidad alimentaria y nutrición de la Oficina Regional para Asia y el Pacífico, dio la bienvenida a los participantes y agradeció al gobierno de Japón que acogiera la reunión, y subrayó la importancia del CCASIA para abordar las cuestiones relacionadas con las normas alimentarias y el control alimentario en la región. La Representante también señaló que era importante aumentar la sensibilización acerca del Codex, al que se hace referencia en el acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (el Acuerdo MSF) como órgano reconocido a escala internacional para el establecimiento de normas para la inocuidad alimentaria.

4 En nombre de la OMS, la Sra. Jenny Bishop, Oficial técnica en inocuidad alimentaria y Jefa en funciones del Grupo técnico de la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental, también dio la bienvenida a los participantes, agradeció a los donantes del Proyecto y Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex (el Fondo Fiduciario del Codex) y señaló que el Fondo Fiduciario del Codex había ayudado a que asistieran a la reunión los delegados de 17 países. Felicitó a los numerosos países de la región que recientemente habían reforzado su legislación para la inocuidad alimentaria a pesar de los recursos limitados y destacó la importancia de las normas alimentarias para resolver los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la nutrición en Asia.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)<sup>1</sup>

5 El Comité Coordinador se mostró de acuerdo en examinar juntos los temas 7 y 8 del programa, titulados Sistemas nacionales de control alimentario y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias y Utilización de las normas del Codex en los ámbitos nacional y regional, y situar el Tema 10a del programa, Aplicación del Plan estratégico del CCASIA para 2009-2014, antes del Tema 9, Problemas nutricionales en la región.

6 El Comité Coordinador convino en examinar en el Tema 14 del programa un documento de debate sobre la elaboración de un código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública, propuesto por la India (CRD 2). Asimismo, se mostró de acuerdo en que el observador del Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI) proporcionara información sobre el bioenriquecimiento mediante mejoramiento genético convencional en el Tema 14 del programa.

7 El Comité aprobó el programa provisional como programa para la reunión con esas modificaciones.

## ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE TRABAJO DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>2</sup>

8 El Comité Coordinador señaló que algunas cuestiones eran meramente informativas. El Comité Coordinador debatió las cuestiones que le habían remitido la Comisión en su 35.<sup>o</sup> período de sesiones y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 43.<sup>a</sup> reunión indicadas a continuación.

<sup>1</sup> CX/ASIA 12/18/1.

<sup>2</sup> CX/ASIA 12/18/2; CRD 5 (Observaciones de Malasia); CRD 6 (Observaciones de Singapur).

**Anteproyecto de norma para el queso fundido**

9 El Comité Coordinador recordó que en el 35.º período de sesiones la Comisión había acordado suspender los trabajos sobre la elaboración de una norma para el queso fundido y pidió que en las futuras reuniones de los comités coordinadores FAO/OMS se debatiera sobre la necesidad de elaborar una norma para el queso fundido y se documentara el ámbito de aplicación de los trabajos que podrían ser necesarios en este campo.

**Conclusión**

10 El Comité Coordinador convino en que no era posible elaborar una norma para el queso fundido debido a la dificultad que supondría elaborar una norma de estas características para tan gran variedad de quesos fundidos y la imposibilidad de normalización. Asimismo, se señaló que la elaboración de normas regionales sobre el queso fundido crearían obstáculos en el comercio internacional.

**Propuesta para la creación de un órgano auxiliar de la Comisión del Codex Alimentarius**

11 El Comité recordó que la Comisión, en su 35.º período de sesiones, había analizado una propuesta de la India de crear un nuevo órgano auxiliar sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, y había convenido en solicitar las opiniones de los comités coordinadores acerca de la misma.

12 La delegación de la India presentó la propuesta, que figura en el anexo del documento CX/ASIA 12/18/2, y explicó que a escala internacional se comercializaba una gran cantidad de especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, y que la mayoría de los productores, así como muchos consumidores, eran de países en desarrollo. La delegación explicó que la ausencia de normas armonizadas complicaba y embrollaba el comercio de estos productos básicos debido a la existencia de múltiples normas. Asimismo, afirmó que el Comité propuesto debería elaborar normas de calidad para los parámetros físicos y químicos de una gran variedad de especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, y señaló que las normas elaboradas por comités de asuntos generales deberían abarcar aspectos de inocuidad. Recordó que la India estaba dispuesta a acoger el Comité si la Comisión lo creaba.

13 La delegación señaló que estos productos no formaban parte del ámbito del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), ya que muchos de ellos se secaban antes de comercializarlos, y que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) no podía establecer normas para estos productos porque las especias y las hierbas crudas se procesaban y se secaban para extraer y fijar su sabor y aroma, a diferencia de las frutas y las hortalizas que se procesaban y se secaban para ampliar su vida útil y por comodidad. Asimismo, hizo hincapié en que un grupo de trabajo temporal no podría terminar la labor, puesto que había más de 100 especias y hierbas aromáticas, cada una de ellas con muchos derivados y formas.

14 Numerosas delegaciones respaldaron la creación de un órgano auxiliar para estos productos. Algunas delegaciones señalaron que debía analizarse el ámbito de aplicación minuciosamente, puesto que ciertas formulaciones podían ser aditivos alimentarios y otras podían no ser alimentos.

15 En relación con el mecanismo, diversas delegaciones apoyaron la creación de un Comité nuevo. En opinión de la delegación de Japón, resultaba más apropiado crear un grupo de trabajo si se tenían en cuenta los criterios para la creación de órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius en el Manual de Procedimiento.

**Conclusión**

16 El Comité Coordinador respaldó la propuesta de la India de crear un nuevo comité para las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones, y sugirió que se analizaran en detalle el ámbito de aplicación y el mandato de este comité.

**Provisiones sobre los aditivos alimenticios en la Norma regional para la salsa de ají y la Norma regional para la pasta de soja fermentada**

17 El Comité Coordinador recordó que en la 43.ª reunión del CCFA no se habían aprobado dos aditivos alimenticios: la curcumina (SIN 100i]) y la oleoresina de p  prika (SIN 160c]) en la Norma regional para la salsa de aj   (CODEX STAN 306R-2011), y se hab  a pedido al CCASIA que sopesara la inclusi  n de otros aditivos alimentarios en las normas regionales para la salsa de aj   y para la pasta de soja fermentada (CODEX STAN 298R-2009).

### Norma regional para la salsa de ají

18 En relación con los dos aditivos alimentarios que no fueron aprobados, el Comité Coordinador convino en recomendar el nivel máximo (NM) de la curcumina en 1 000 mg/kg y se mostró de acuerdo en no incluir la oleoresina de paprika en la lista de aditivos alimentarios e indicó que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) había evaluado la oleoresina de paprika como especia y que las especias se englobaban en la Sección 3.1.2, Otros ingredientes permitidos.

19 Asimismo, el Comité Coordinador convino en sustituir:

- El ácido tartárico (SIN 334) con tartratos: L(+)-ácido tartárico (SIN 334); tartrato monosódico (SIN 335[i]); L(+)-tartrato de sodio (SIN 335[ii]); tartrato monopotásico (SIN 336[i]); tartrato dipotásico (SIN 336[iii]); L(+)-tartrato de potasio y sodio (SIN 337); NM 5 000 mg/kg (como ácido tartárico).
- El metil para-hidroxibenzoatos (SIN 214) con para-hidroxibenzoatos: etil para-hidroxibenzoatos (SIN 214) y metil para-hidroxibenzoatos (SIN 218); NM 1 000 mg/kg.
- La sacarina de sodio (SIN 954[iv]) con sacarinas: sacarina (SIN 952[i]); sacarina de calcio (SIN 952[ii]); sacarina de potasio (SIN 952[iii]) y sacarina de sodio (SIN 952[iv]); NM 150 mg/kg.

20 El Comité Coordinador no estuvo de acuerdo en que sustituyera el polifosfato de sodio (SIN 542[j]) con fosfatos porque la norma permita la utilización de otros reguladores de acidez en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (GSFA) (CODEX STAN 192-1995).

### Norma regional para la pasta de soja fermentada

21 El Comité convino en sustituir el tartrato monopotásico (SIN 336[i]) con tartratos: L(+)-ácido tartárico (SIN 334); tartrato monosódico (SIN 335[i]); L(+)-tartrato de sodio (SIN 335[ii]); tartrato monopotásico (SIN 336[i]); tartrato dipotásico (SIN 336[iii]); L(+)-tartrato de potasio y sodio (SIN 337); con el NM de 1 000 mg/kg (como ácido tartárico).

### Celebración del 50. aniversario de la Comisión del Codex Alimentarius

22 El Comité Coordinador recordó que en el 35. periodo de sesiones, la Comisión había acordado celebrar su 50. aniversario. Se invitó a los miembros del Comité Coordinador a intercambiar ideas para celebrar el 50. aniversario a escala nacional, regional y mundial.

23 La delegación de Japón dijo que no acogera ninguna reunión del Codex en 2013 y se ofreció para ayudar a otros países de la región a celebrar el aniversario.

24 La delegación de Tailandia informó de que entre los días 18 y 22 de febrero de 2013 se celebrará la 20. reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) en Chiang Mai, y expresó su interés en trabajar con la FAO y la OMS para celebrar el 50. aniversario.

25 La delegación de China informó de que celebrará el 50. aniversario durante las 45.as reuniones del CCFA en marzo de 2013 y del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) en mayo de 2013, y acogió con agrado la aportación de Japón u otros países.

### PROYECTO DE PLAN ESTRATÉGICO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA 2014-19 (Tema 3 del programa)<sup>3</sup>

26 La Secretaría del Codex presentó el tema del programa y recordó que el Comité Ejecutivo, en su 67. reunión, había decidido crear un subcomité, presidido por el Dr. Samuel Godefroy, Vicepresidente de la Comisión, cuyo cometido consistía en lo siguiente: i) actualizar el proyecto de Plan estratégico para 2014-19 para que tuviera en cuenta las observaciones formuladas en la 67. reunión del Comité Ejecutivo y en el 35. periodo de sesiones de la Comisión y otras observaciones presentadas a la Comisión; ii) preparar un plan de trabajo, que describiera para cada actividad la parte responsable, el calendario, el resultado previsto y el indicador o indicadores medibles.

27 La Secretaría del Codex también recordó que la Comisión había pedido a los comités coordinadores que formularan observaciones a todo el documento, que por primera vez estaba disponible entero, y que aquella sera la única oportunidad para formular observaciones en nombre de la región de Asia.

<sup>3</sup> CX/ASIA 12/18/3; CX/ASIA 12/18/3-Add.1 (Compilación de observaciones presentadas en la 67. reunión del Comité Ejecutivo y el 35. periodo de sesiones de la Comisión a la versión de junio de 2012 del proyecto de Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-19); CRD 5 (Observaciones de Malasia).

28 Asimismo, el Comité Coordinador señaló, por un lado, que el Subcomité del Comité Ejecutivo (en adelante el Subcomité) seguiría revisando el proyecto de Plan estratégico para que se tuvieran en cuenta las observaciones y las conclusiones del debate mantenido en los seis comités coordinadores FAO/OMS y, por otro, que se distribuiría el documento resultante entre todos los miembros y los observadores del Codex para que pudieran formular observaciones antes de que el documento se analizara en la 68.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo (junio de 2013) y se propusiera su aprobación en el 36.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión (julio de 2013).

29 El Presidente invitó al vicepresidente Samuel Godefroy a presentar el proyecto de Plan estratégico y a facilitar el debate del Comité Coordinador.

30 Al presentar el proyecto de Plan estratégico, el Vicepresidente destacó la importancia del documento, que orientaría y guiaría la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares durante los cinco años posteriores. Explicó que al revisar el proyecto presentado en el 35.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión, el Subcomité había tratado de no modificar el texto de las partes de los documentos que estaban siendo debatidas en profundidad por la Comisión y el Comité Ejecutivo. El Subcomité no había modificado ninguno de los cuatro Objetivos estratégicos y solo había enmendado algunos objetivos y diversas actividades para que reflejaran las observaciones aportadas por los miembros con el fin de alcanzar mayor claridad, lo que permitiría determinar los resultados esperados y los indicadores medibles y concretos y, en determinadas ocasiones, evitar redundancias. El Comité Coordinador señaló que en el Anexo 1 del documento CX/ASIA 12/18/3-Add.1 se compilaban las observaciones analizadas y se ponía de relieve la forma en que el Subcomité las había tenido en cuenta.

31 Además, el Vicepresidente explicó lo siguiente: los Objetivos estratégicos 1 y 2 se ocupaban del cometido fundamental de la Comisión, que consiste en elaborar normas alimentarias (qué y cómo), incluida la forma en que esto se lleva a cabo, prestando especial atención a potenciar la aplicación de los principios de análisis de riesgos y la documentación de tal labor; el Objetivo estratégico 3 se centraba más a respaldar la creación de capacidad, lo cual era un reconocimiento al hecho de que el Codex no es la única parte responsable de tales iniciativas; y el Objetivo estratégico 4 era un “objetivo introspectivo” que se centraba principalmente en mejorar la eficiencia de la labor del Codex.

32 El Vicepresidente recordó que se había invitado a los comités coordinadores FAO/OMS a formular sus observaciones al nuevo proyecto en su totalidad, que en aquel momento distaba de ser la versión final y englobaba una nueva parte, esto es, el plan de trabajo, el cual se había redactado recientemente y por tanto, no se había sometido al debate del Comité Ejecutivo ni de la Comisión. Asimismo, señaló que si bien diversos objetivos, en particular los relacionados con la creación de capacidad y la prestación de asesoramiento científico, no pertenecían a ámbitos de responsabilidad directa del Codex, si no que eran competencia de la FAO y la OMS, se habían mantenido en el proyecto de Plan estratégico dada su importancia decisiva para la labor del Codex. El texto utilizado para estas actividades se había modificado de forma que no se redujera a la asignación de tareas por parte del Codex a la FAO y la OMS, si no para que reflejara un interés en “influir” en la labor de las dos organizaciones de manera que se pudieran cumplir los objetivos del Codex.

33 El Vicepresidente también explicó que el Subcomité había fusionado diversas actividades para que el documento fuera compacto, reducir las redundancias y garantizar la coherencia. Al elaborar los indicadores medibles de las varias actividades, el Subcomité había prestado especial atención a velar por que las actividades de recopilación de datos aprovecharan las iniciativas existentes a tal efecto y no crearan nuevas necesidades de recolección de datos y trabajo adicional. En lo tocante a la parte responsable, en el documento no se diferenciaba con claridad quién era el responsable de la actividad, esto es, quien la dirigía y quién contribuía a la misma, y que era necesario ser más precisos en esta cuestión con vistas a la futura revisión del proyecto, que se llevaría a cabo después de que los comités coordinadores formularan sus observaciones.

34 El Vicepresidente también expresó el entusiasmo del Subcomité por recibir y analizar las aportaciones y los comentarios del CCASIA, y recordó que aquella era la única oportunidad de la que el Comité Coordinador disponía para examinar el proyecto de Plan estratégico y formular comentarios sobre el mismo desde la perspectiva de la región de Asia.

35 Asimismo, el Vicepresidente sugirió que las observaciones formuladas por el Comité Coordinador se ciñeran a formular sugerencias u orientaciones para el proyecto de Plan estratégico en lugar de centrarse en el texto específico, que el Subcomité analizaría más minuciosamente.

### **Observaciones generales**

36 El Comité Coordinador expresó su apoyo general al documento tal como estaba redactado en aquel momento.

### **Observaciones específicas**

37 El Comité Coordinador examinó detalladamente el proyecto de Plan estratégico e hizo las siguientes observaciones y comentarios.

#### ***Introducción y factores del cambio***

38 El Vicepresidente explicó que el Subcomité había introducido una nueva sección relativa a los factores del cambio en respuesta a una serie de observaciones relacionadas con la necesidad de aclarar la forma en que el Plan estratégico y sus objetivos se fundamentarían y podrían abordar mejor los problemas incipientes que afectan a la inocuidad y la calidad de los alimentos y la nutrición. Por consiguiente, el Subcomité había elaborado la nueva sección con miras a abordar los cambios que afectarían a los alimentos en el futuro y permitir que se evitaran las redundancias observadas en las versiones anteriores en las que se citaban algunos de estos factores del cambio en diversas partes del documento. Explicó que la redacción de la nueva sección no era definitiva y que el Subcomité estaba interesado en añadir las nuevas cuestiones surgidas del debate mantenido por el CCASIA.

39 Uno de los observadores sugirió que se añadiera la cuestión de la promoción de la protección de la salud del consumidor en la última frase de la sección sobre los factores del cambio. Una delegación expresó su apoyo a tal consideración. Mientras se mostraba de acuerdo con la importancia de la cuestión para la región, otra delegación señaló que era conveniente centrarse en el mandato del Codex para proteger la salud del consumidor y velar por que se aplicaran prácticas leales en el comercio de alimentos.

#### **Conclusión**

40 El Comité Coordinador respaldó la inclusión de la idea de promover la protección de la salud del consumidor en la sección relativa a los factores del cambio, a la vez que advertía al Codex que centrara su actuación en este mandato.

#### ***Visión estratégica y valores del Codex***

41 El Vicepresidente explicó que no se habían modificado las secciones y recordó que en la sección sobre los valores fundamentales solo se enumeraban algunos de los valores fundamentales más importantes del Codex y que la lista no debería considerarse excluyente de otros valores y principios rectores importantes.

42 Una delegación solicitó que se aclarara la elección y la utilización del término “preeminente” en la visión estratégica y reiteró sus observaciones referentes a que la “confianza” era una condición importante para que una organización se considerara “preeminente”. El Vicepresidente explicó que el Subcomité había utilizado el término “preeminente” porque englobaba a diversos “superlativos” y en consecuencia contenía en su significado la noción de “más confiable” y otros términos parecidos.

#### **Conclusión**

43 El Comité Coordinador apoyó en términos generales las secciones tal como estaban redactadas en aquel momento.

#### ***Meta estratégica 1: Establecer normas alimentarias internacionales que aborden las cuestiones actuales e incipientes***

44 El Vicepresidente explicó que la Meta estratégica comprendía tres objetivos centrados en lo siguiente: 1.1) la elaboración de nuevas normas y la necesidad de mantenerlas actualizadas de forma puntual, proactiva y sistemática; 1.2) la garantía de que las normas revistieran interés para todos los miembros y se adaptaran al entorno cambiante; y 1.3) la cooperación apropiada entre el Codex y otras organizaciones. Explicó que el Subcomité no había modificado los objetivos porque se habían debatido en profundidad en la 67.ª reunión del Comité Ejecutivo.

45 El Vicepresidente prosiguió describiendo las actividades de cada uno de los tres objetivos; explicó que el Subcomité había eliminado dos de las actividades del Objetivo 1 del proyecto anterior (1.1.3, Garantía de los conceptos de salud pública, marcos reglamentarios racionales y prácticas equitativas en el comercio alimentario dentro de la elaboración de las normas del Codex, y 1.1.4, Promoción del uso de las normas del Codex en el comercio internacional y como base para la reglamentación nacional), porque tenía dificultades para determinar los indicadores medibles y consideraba que las actividades encajaban mejor como principios rectores. Señaló que la eliminación de la actividad también hizo que el Plan estratégico fuera más conciso.

46 Con respecto al Objetivo 1.2, el Vicepresidente recordó que el propósito del mismo consistía en garantizar que el Codex dispusiera de un mecanismo más sistemático para abordar los problemas incipientes y que revisara y actualizara sus normas periódicamente. Explicó que el Subcomité había añadido una nueva actividad para ocuparse de la aplicación de las normas del Codex por parte de los miembros, esto es la Actividad 1.2.3, Elaborar un mecanismo para cuantificar la aplicación de las normas del Codex por parte de los Estados miembros.

47 Con respecto al Objetivo 1.3, el Vicepresidente explicó que las dos actividades de este objetivo estaban encaminadas a reforzar la colaboración del Codex con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) (Actividad 1.3.1) y otras organizaciones (Actividad 1.3.2), y aplicar un enfoque más sistemático a esta colaboración.

48 Algunas delegaciones sugirieron que se modificara la Actividad 1.3.2 porque, en su opinión, la coordinación y la cooperación solo deberían tener lugar con organizaciones intergubernamentales internacionales de establecimiento de normas con vistas a asegurar la imparcialidad y porque las prioridades y los procedimientos relacionados con la inclusividad y la transparencia de las organizaciones no gubernamentales de establecimiento de normas eran distintos a los del Codex. También se señaló que no siempre era posible evitar la duplicación de los esfuerzos, en especial con organizaciones no gubernamentales, y se sugirió hacer más énfasis en la idea de coordinación y colaboración.

49 El Vicepresidente explicó que el motivo para no excluir a las organizaciones no gubernamentales de establecimiento de normas era el de no limitar la colaboración con organizaciones como AOAC Internacional, que contribuye notablemente a la labor del Codex.

### **Conclusión**

50 El Comité Coordinador respaldó en líneas generales la Meta estratégica 1 y recomendó que se revisara el Objetivo 1.3 con el fin de que hiciera más hincapié en la importancia de la colaboración con organizaciones intergubernamentales de establecimiento de normas. El Comité Coordinador tomó nota de la preocupación expresada por algunas delegaciones en lo que concierne a la transparencia y la inclusividad de las organizaciones no gubernamentales de establecimiento de normas. Asimismo, convino en destacar la importancia de la colaboración y la coordinación con organizaciones internacionales de establecimiento de normas en lugar de centrarse en evitar las duplicaciones.

### ***Meta estratégica 2: Asegurar la aplicación de los principios del análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex***

51 El Vicepresidente explicó que la Meta estratégica 2 se centraba en la forma en que el Codex desempeña su labor prestando especial atención a la aplicación de los principios de análisis de riesgos. La Meta comprendía tres objetivos centrados en lo siguiente: 2.1) el asesoramiento científico y la aplicación de los principios del análisis de riesgos, incluidas la evaluación, la gestión y la comunicación; 2.2) la sostenibilidad de la prestación de asesoramiento científico y la evaluación de riesgos para la labor del Codex; y 2.3) la representación de los datos de todos los miembros en el contexto de la evaluación del riesgo con vistas a lograr una caracterización más global del riesgo y unos resultados independientes de factores geográficos. El Comité Coordinador señaló que el Subcomité no había modificado ninguno de los tres objetivos.

52 En lo concerniente al Objetivo 2.1, el Vicepresidente explicó que el Subcomité había realizado algunos cambios en las actividades para reflejar las observaciones de la Comisión y el Comité Ejecutivo, que se indican a continuación:

- La Actividad 2.1.1 tenía como objetivo mejorar la planificación y utilizar el asesoramiento científico en el contexto del establecimiento de normas.
- La Actividad 2.1.2 tenía como objetivo aumentar la representación de los miembros en la prestación del asesoramiento científico y los datos que lo respaldan; también se señaló que había una cierta redundancia entre esta actividad y otras incluidas en el Objetivo 2.3 (p. ej., la 2.3.3).
- La Actividad 2.1.3 se centraba en la gestión del riesgo y tenía como objetivo garantizar que se determinaran y se documentaran de forma coherente todos los factores que guían la gestión del riesgo, como parte del establecimiento de normas del Codex.
- La Actividad 2.1.4 se centraba en la comunicación de riesgos y sobre todo en garantizar la divulgación de las normas del Codex para respaldar su mayor asimilación y aplicación.

53 Asimismo, el Vicepresidente indicó que la Actividad 2.1.3 se había incluido como consecuencia del debate mantenido en el Comité Ejecutivo sobre la necesidad de reflejar en la Meta 2 los tres pilares del análisis de riesgos y no limitarse a las actividades de evaluación de riesgos.

54 En respuesta a la inquietud expresada por una delegación con respecto a la necesidad de conceder prioridad a las solicitudes de asesoramiento científico, el Comité Coordinador señaló que la FAO y la OMS habían elaborado criterios para establecer un orden de prioridades entre las peticiones de la Comisión y sus órganos auxiliares. Por lo que hace a la Actividad 2.1.1, una delegación expresó su preocupación por ciertas situaciones, como la decisión de aprobar los límites máximos de residuos (LMR) de la ractopamina, lo cual solo era posible mediante votación, a pesar del asesoramiento científico del JECFA en apoyo de dicha aprobación.

55 Con respecto al Objetivo 2.2, el Vicepresidente señaló que pretendía garantizar la sostenibilidad del asesoramiento científico prestado a la labor del Codex y que se había modificado el texto de la Actividad 2.2.1 para reconocer que el Codex no era directamente responsable de la prestación del asesoramiento científico y que, por ende, solo podría respaldar a la FAO y la OMS en la realización de la actividad. Además, el Vicepresidente indicó que la Actividad 2.2.2 tenía como fin alentar a los miembros a aumentar su apoyo financiero para la prestación de asesoramiento científico y la Actividad 2.2.3, respaldar otras vías innovadoras de prestar apoyo financiero para el asesoramiento científico.

56 Por lo que hace al Objetivo 2.3, el Vicepresidente indicó que pretendía aumentar las aportaciones de los países en desarrollo a la prestación de asesoramiento científico. Señaló además que el Codex no era la parte responsable de este objetivo, pero que, de igual forma que para el Objetivo 2.2, el Codex podía influir en la aprobación de determinadas prácticas por parte de los Estados miembros y las organizaciones patrocinadoras con vistas a seguir respaldando el asesoramiento científico, decisivo para la labor del Codex. Asimismo, el Vicepresidente señaló que la Actividad 2.3.3 sobre la capacidad de los países en desarrollo de generar, recopilar y presentar datos parecía redundante con la Actividad 2.1.2 sobre la participación de los países en desarrollo.

57 En opinión de algunas delegaciones, las actividades 2.1.2 y 2.3.2, más que ser redundantes, se solapaban, y mantener ambas actividades en el plan podría contribuir a poner de relieve la importancia de la participación y la contribución de los países en desarrollo a la Meta estratégica 2, puesto que los objetivos de ambas actividades eran distintos. En consecuencia, se sugirió pensar en la posibilidad de modificar el texto de las actividades en lugar de eliminar una de ellas.

### **Conclusión**

58 El Comité Coordinador respaldó en términos generales la Meta estratégica 2 y recomendó que se mantuvieran las actividades 2.1.2 y 2.3.2 con las pertinentes modificaciones al texto que fueran necesarias.

### ***Meta estratégica 3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex***

59 El Vicepresidente explicó que la Meta 3 se centraba en la forma de aumentar (Objetivo 3.1) y promover (Objetivo 3.2) la participación efectiva en el Codex; de igual forma que con el Objetivo 2.2, el Subcomité reescribió la descripción de las actividades asociadas a este objetivo con el fin de reconocer que el Codex no era directamente responsable de la realización de las actividades de desarrollo de la capacidad y que, por consiguiente, solo podría alentar a las partes responsables a reforzar su respaldo a aquellas esferas que beneficiaran la labor del Codex.

60 El Comité Coordinador indicó que el Objetivo 3.1 englobaba cuatro actividades y que el principal cambio introducido por el Subcomité fue en la Actividad 3.1.2, que era una fusión de diversas actividades.

61 Asimismo, el Vicepresidente explicó que el Objetivo 3.2 se centraba en la sostenibilidad de las estructuras del Codex de los miembros y también abordaba otros aspectos de la creación de capacidad con vistas a lograr este objetivo (tanto por la FAO, como por la OMS o por los propios miembros). El objetivo comprende tres actividades que se centran en: el respaldo a las estructuras existentes del Codex (Actividad 3.2.1), lo que los miembros deberían hacer por ellos mismos (Actividad 3.2.2) y el aprovechamiento de la capacidad del Codex para llevar a cabo actividades eficaces de desarrollo de la capacidad (Actividad 3.2.3).

62 La Representante de la FAO señaló la necesidad de que el texto del Objetivo 3.2 y las actividades y los resultados esperados conexos fueran coherentes, p. ej., las estructuras nacionales del Codex en comparación con las estructuras nacionales relacionadas con el Codex.

### **Conclusión**

63 El Comité Coordinador respaldó en general la Meta estratégica 3.

**Meta estratégica 4: Aplicar sistemas y prácticas de gestión del trabajo eficaces y eficientes**

64 El Vicepresidente explicó que la Meta 4 se centraba principalmente en la gestión de la propia labor del Codex y que comprendía el Objetivo 4.1, que trataba la eficiencia de los trabajos y el respaldo a la consagración de una serie de principios rectores en la forma en que el Codex lleva a cabo su cometido, y el Objetivo 4.2, que se centraba sobre todo en el respaldo al trabajo consensuado. El Vicepresidente indicó que, por un lado, se podía considerar que los objetivos asociados a esta meta englobaban demasiadas actividades y, por otro, que el Subcomité no había tratado de reducir tal cantidad de actividades por el momento, puesto que algunas de ellas podrían revestir interés para los miembros.

65 En respuesta a la preocupación de una delegación en relación con la Actividad 4.2.2, que pedía a los presidentes del Comité y los grupos de trabajo que mejoraran sus aptitudes, por las que generalmente eran seleccionados, el Vicepresidente aclaró que la actividad no pretendía criticar la capacidad de los presidentes, si no proporcionar un conjunto coherente de instrumentos en apoyo de sus capacidades para dirigir los debates del Codex y fomentar el consenso.

**Conclusión**

66 El Comité Coordinador respaldó en general la Meta estratégica 4.

67 El Comité Coordinador concluyó el debate sobre este tema del programa y agradeció al vicepresidente Godefroy que facilitara el debate sobre el proyecto de Plan estratégico.

**ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS COMPLEMENTARIAS A LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE INTERÉS PARA LA REGIÓN (Tema 4 del programa)<sup>4</sup>**

68 La Representante de la FAO presentó, en nombre de la FAO y la OMS, el documento CX/ASIA 12/18/4 en el que se describen las actividades enmarcadas en los ámbitos del desarrollo de la capacidad y la prestación de asesoramiento científico que las dos organizaciones habían realizado desde la 17.ª reunión del CCASIA y que eran complementarias a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.

**Actividades de la FAO**

69 La Representante de la FAO subrayó que la Organización se había estado centrando en la inocuidad y la calidad de los alimentos a escala regional, así como en responder a las necesidades de los distintos países en lo referente al desarrollo de la capacidad. La inocuidad alimentaria se había reconocido como una esfera prioritaria para la FAO. En la 31.ª Conferencia Regional para Asia y el Pacífico<sup>5</sup>, celebrada en marzo de 2012, se solicitó a la FAO que ayudara a los Estados miembros a mejorar su capacidad de participar en la elaboración de normas relativas a la sanidad animal y la inocuidad alimentaria; que armonizara las normas sobre inocuidad y calidad de los alimentos en el desarrollo de la cadena de valor; y que reforzara los marcos jurídicos e institucionales que regulan la inocuidad y la calidad de los alimentos en el desarrollo de la cadena de valor.

70 Asimismo, se aclaró que el respaldo de la FAO en la región por lo que hace a proyectos y talleres, actividades de capacitación, consultas, etc. eran actividades tanto regionales como nacionales. La FAO estaba respaldando aproximadamente entre 15 y 20 proyectos en varios países de la región de Asia y el Pacífico sobre inocuidad alimentaria que abarcaban el refuerzo de la capacidad en determinados aspectos del acuerdo de la OMC sobre MSF, las normas y la creación de capacidad del Codex; los sistemas oficiales de control alimentario que abarcaban la legislación, las políticas de inocuidad y calidad de los alimentos, el análisis de riesgos, los sistemas de inspección y la capacidad en materia de laboratorio, entre otros aspectos; las actividades encaminadas a abordar las cuestiones relacionadas con la contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos; las cuestiones relacionadas con los productos básicos como la aplicación de mecanismos de prevención basados en el riesgo (buenas prácticas y sistema de gestión de la inocuidad alimentaria) en productos como las frutas y las hortalizas frescas, los productos de origen animal, incluido el control de la resistencia a los antimicrobianos, y los alimentos que se venden en la vía pública; el respaldo a la creación de sistemas de indicaciones geográficas; y la gestión de emergencias en materia de inocuidad alimentaria, entre otros. Se destacaron algunos de los proyectos.

<sup>4</sup> CX/ASIA 12/18/4, CX/ASIA 12/18/4-Add.1 (Marco de seguimiento y evaluación del Fondo Fiduciario del Codex); CRD 11 (Informe resumido del taller de formación conjunto de la FAO y la OMS sobre comprensión de las normas regionales).

<sup>5</sup> <http://www.fao.org/asiapacific/rap/regional-conference/31st-aprc-2012/en/>

71 La Representante de la FAO informó acerca del taller propuesto sobre directrices para elaborar políticas de inocuidad alimentaria, que se celebraría al mes siguiente. También se resaltaron algunos documentos sobre directrices, estudios de casos e informes que se había producido, como la compilación *Status of National Codex Activities in ASEAN countries* (Estado de las actividades nacionales del Codex en los países de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental [ASEAN])<sup>6</sup>; *Guidelines for risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries* (Directrices para clasificar los riesgos de los alimentos y los establecimientos que los manipula o los elabora que sean aplicables a los países de la ASEAN)<sup>7</sup>; y el módulo de capacitación *Implementing GAP in fruit and vegetable sector, its certification and accreditation* (Aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) en el sector de las frutas y las hortalizas, su certificación y su acreditación).

72 Se pidió a los miembros que sugirieran ámbitos específicos que debían recibir apoyo prioritario en materia de desarrollo de la capacidad para las actividades nacionales y regionales.

### Actividades de la OMS

73 La Representante de la OMS dijo que durante el Comité regional de la OMS para el Pacífico occidental, celebrado en 2011, los Estados miembros habían aprobado la estrategia regional para el Pacífico occidental en materia de inocuidad de los alimentos para el período 2011-15. La resolución asociada instaba a los Estados miembros a utilizar la estrategia como un marco para el refuerzo de los sistemas nacionales de control de los alimentos con vistas a proteger con eficacia la salud pública, prevenir el fraude y evitar la adulteración de productos alimenticios y facilitar alimentos inocuos y saludables. En la estrategia también se proporcionaba un marco que la OMS debía seguir al establecer sus actividades con los Estados miembros.

74 Asimismo, la Representante de la OMS enumeró las actividades regionales y nacionales que se habían emprendido con miras a reforzar los sistemas nacionales de control de los alimentos y que, por ejemplo, mejoraban la coordinación entre los organismos nacionales y ayudaban a planificar a más largo plazo mediante la elaboración de políticas de inocuidad alimentaria o planes estratégicos; prestaban apoyo para la elaboración de una legislación y unos reglamentos alimentarios; mejoraban la disponibilidad de datos sobre inocuidad alimentaria para orientar mejor las políticas y el análisis de riesgos; desarrollaban la capacidad en materia de inspección alimentaria basada en riesgos; ayudaban a las actividades de educación del consumidor y de capacitación de la industria alimentaria y de apoyo a la misma en relación con las emergencias de inocuidad alimentaria; y mejoraban la participación en la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN).

75 La Representante, en nombre de la FAO y la OMS, solicitó al Comité Coordinador que formulara observaciones sobre lo siguiente:

- i) las actividades en curso de la FAO y la OMS encaminadas a reforzar la inocuidad y la calidad de los alimentos en la región;
- ii) las necesidades prioritarias en los ámbitos nacional y regional que requirieran más apoyo de la FAO y la OMS.

### Observaciones

76 Algunas delegaciones expresaron su agradecimiento a la FAO y la OMS por la labor de desarrollo de la capacidad en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos y el respaldo al refuerzo de la legislación sobre inocuidad alimentaria, la red INFOSAN y la participación efectiva en la labor del Codex.

77 Se determinó la necesidad de que la FAO y la OMS apoyaran, tanto desde el punto de vista financiero como técnico, los ámbitos siguientes: las BPA, la planificación de la respuesta frente a situaciones de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos, las estrategias de la inocuidad de los alimentos, la clasificación del riesgo y la equivalencia.

78 Una delegación expresó su intención de seguir respaldando los programas de desarrollo de la capacidad en la medida de lo posible, pese a la difícil situación económica por la que es país estaba atravesando.

79 El Presidente reconoció los buenos resultados del taller de capacitación de la FAO y la OMS, financiado con cargo al Fondo Fiduciario del Codex, sobre comprensión de las normas regionales, que se había celebrado el 4 de noviembre de 2012 (CRD 11).

<sup>6</sup> <http://foodsafetyasiapacific.net/ongoing.htm>

<sup>7</sup> <http://www.fao.org/docrep/015/i2448e/i2448e00.htm>

### **Marco de seguimiento y evaluación del Fondo Fiduciario del Codex**

80 El Administrador del Fondo Fiduciario del Codex presentó el documento CX/ASIA 12/18/4 Add.1, que contenía el informe anual de 2011 del Fondo Fiduciario del Codex; el 16.º informe de situación, que contenía el marco de seguimiento y evaluación; y el primer informe transitorio de seguimiento; así como el documento CAC/35 INF/10.

81 En estos documentos se señalaba a la atención de los delegados lo siguiente:

- la creación de un nuevo Grupo 4 que se dedicaría a prestar apoyo adicional a los países menos adelantados y los pequeños Estados insulares en desarrollo que hubieran agotado su dotación normal de apoyo del Fondo Fiduciario del Codex;
- la labor que se había venido realizando para elaborar un marco de seguimiento y evaluación, y utilizarlo al fin de elaborar los informes anuales de seguimiento para los Estados miembros del Codex;
- la lista completa de las actividades de formación del Codex financiadas con cargo al Fondo Fiduciario del Codex en 2011 y las previstas para 2012. Se había ampliado el apoyo prestado por el Fondo Fiduciario del Codex a los participantes del taller sobre elaboración de normas regionales, que se había celebrado antes de la reunión del CCASIA, con el objetivo de permitir que asistieran a la reunión entera del CCASIA, que duraba una semana;
- los resultados prometedores y los conocimientos que la FAO y la OMS extraerán del proyecto experimental encaminado a aumentar la participación en las fases iniciales de la elaboración de los textos del Codex y promover el intercambio entre los países más y menos experimentados.

82 El Administrador destacó el número creciente de donantes del Fondo Fiduciario del Codex procedentes de la región de Asia y expresó su agradecimiento por tal apoyo.

83 Una delegación expresó su agradecimiento a la labor de la FAO y la OMS en el Codex, hizo referencia a las contribuciones anteriores realizadas al Fondo Fiduciario del Codex y expresó su esperanza de poder continuar haciéndolas.

84 El Comité Coordinador reconoció el respaldo del Fondo Fiduciario del Codex y agradeció a la FAO, la OMS y los países donantes su apoyo constante.

### **EXAMEN DE ANTEPROYECTOS DE NORMAS EN EL TRÁMITE 4 (Tema 5 del programa)**

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (Tema 5a del programa)<sup>8</sup>**

85 El Comité Coordinador recordó que en su 17.ª reunión había acordado devolver el anteproyecto de norma regional para los productos de soja no fermentados al Trámite 2 para que un GTe lo volviera a redactar. Además, acordó crear un grupo de trabajo basado en la presencia física (GTf) para que analizara el anteproyecto de norma inmediatamente antes de esta reunión.

86 La delegación de China, que ocupaba la Presidencia del GTf, presentó el CRD 1 e informó de que el GTf había avanzado mucho en partes importantes del documento y que algunos asuntos pendientes, que no se habían resuelto debido a la falta de tiempo, había sido tratados por China y Japón en el documento de sesión CRD 10.

87 El Comité Coordinador convino en considerar el CRD 1 y el CRD 10 como la base del debate. El Comité Coordinador, además de las correcciones editoriales, formuló las siguientes enmiendas y observaciones.

#### **2.1 Definición del producto**

88 Para que fuera más claro, el Comité Coordinador convino en incluir en la sección algunos ejemplos de derivados de la soja, a saber, la harina de soja, los concentrados de soja, la proteína aislada de soja o la soja desgrasada.

---

<sup>8</sup> CL2012/18-ASIA; CX/ASIA 12/18/5 (Observaciones de Indonesia, Filipinas, Malasia y el Consejo de Control de Calorías); CRD 1 (Informe del GTf); CRD 4 (Observaciones de la India, Japón y Malasia); CRD 9 (Observaciones de la Asociación Internacional de Organizaciones de Alimentos para el Consumidor); CRD 10 (Propuestas de China y Japón).

## 2.2 Clasificación

89 Una delegación opinaba que el tofu comprimido (2.2.3)<sup>9</sup> debería ser una subcategoría del tofu y los productos relacionados (2.2.2), puesto que se obtenía a partir del tofu mediante deshidratación. Otra delegación consideraba que el tofu comprimido debería ser una categoría aparte porque gran cantidad de estos productos se producían y consumían en su país y los consumidores lo reconocían como un producto distinto del tofu.

90 También se sugirió clasificar los productos de soja no fermentados en función de la utilización de coagulantes. Sin embargo, la utilización de este criterio no se consideró apropiada porque generaría dos categorías principales: líquido y sólido.

91 Como no se llegó a un acuerdo, el Comité Coordinador decidió analizar la clasificación del tofu comprimido en la siguiente reunión y marcó el número de la sección entre corchetes.

92 El Comité Coordinador no respaldó la propuesta de combinar las categorías 2.2.1.1 y 2.2.1.2, que tenían la misma característica de calidad y solo diferían en los demás ingredientes facultativos, porque ambas categorías eran bien conocidas por los consumidores y los productores.

93 El Comité Coordinador modificó la descripción de la leche de soja (2.2.1.1) para aclarar que estos productos podían ser con o sin fibras.

94 El Comité Coordinador analizó el nombre de la categoría 2.2.1.2 y convino en denominarla “leche de soja aromatizada o compuesta” porque opinaba que “formulada” podría confundir a los consumidores, ya que solía asociarse con las fórmulas para lactantes, entre otras. También aclaró que “aromatizada” hacía referencia tanto a los aromatizantes como a los ingredientes y que estos productos tenían el mismo contenido en proteínas que la leche de soja (2.2.1.1). Asimismo, se mostró conforme en incluir algunos ejemplos de estos productos en la descripción de la categoría.

95 El Comité Coordinador se mostró de acuerdo con la descripción propuesta de bebidas a base de soja (2.2.1.3) en el documento de sesión CRD 10, lo que indicaba claramente que estos productos tienen un contenido en proteínas inferior al de la leche de soja aromatizada o compuesta (2.2.1.2).

## 3.3 Criterios de calidad

96 La delegación de Japón reiteró las propuestas de cambiar el contenido mínimo de proteína de: i) la leche de soja (2.2.2.1) al 3,5 %, que era comparable al de la leche porque en Japón la leche de soja se consume como sustituto de la leche y se considera un alimento saludable; ii) la leche de soja aromatizada o compuesta (2.2.1.2) al 2,7 %, que era inferior al de la leche de soja, pero seguía siendo un contenido elevado para adecuarse a la norma en Japón y que se consumía ampliamente en el país. No obstante, el Comité Coordinador no respaldó las propuestas y mantuvo el texto en el documento de sesión CRD 1.

97 El Comité Coordinador analizó los requisitos de los componentes que el GTf había marcado entre corchetes y convino en que el contenido en proteínas de las bebidas a base de soja (2.2.1.3) y el tofu (2.2.2.2) no debería ser inferior a 0,8 g/100 g y 3,5 g/100 g, respectivamente, y que el contenido de humedad del tofu semilíquido (2.2.2.1) debería ser superior a 92,0 g/100 g.

## 4 Aditivos alimentarios

98 El Comité Coordinador estudió la tabla de las clases funcionales de aditivos alimentarios cuyo uso está justificado en los productos de soja no fermentados. Algunas delegaciones opinaban que los mismos aditivos alimentarios estaban justificados desde el punto de vista tecnológico en las bebidas a base de soja (2.2.1.3) y la leche de soja aromatizada o compuesta (2.2.1.2), puesto que ambas categorías tenían una composición parecida y solo se diferenciaban en el contenido en proteínas. Otra delegación consideraba que ningún aditivo alimentario estaba justificado desde el punto de vista tecnológico en la leche de soja aromatizada o compuesta (2.2.1.2) porque solo se diferenciaba de la leche de soja (2.2.1.1) en la adición de ingredientes facultativos. Como no se llegó a un acuerdo, el Comité Coordinador decidió analizar la utilización de los aditivos alimentarios en la leche de soja aromatizada o compuesta (2.2.1.2) en la siguiente reunión y marcó el número de la sección entre corchetes.

---

<sup>9</sup> Los números de la sección hacen referencia a los del documento de sesión CRD 1.

99 Con respecto a las disposiciones específicas sobre los aditivos alimentarios de las bebidas a base de soja (2.2.1.3), se señaló que algunos aditivos alimentarios no se incluían en la categoría 06.8.1 (bebidas a base de soja) de la GSFA, a saber, el caramelo II - caramelo al sulfito (SIN 150b), los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495), la sucralosa (triclorogalactosacarosa) (SIN 955) y la glicina (SIN 640). A este respecto, quedó claro que todos estos aditivos alimentarios tenían un código de la JECFA, que la GSFA estaba en proceso de elaboración y que las otras disposiciones sobre aditivos alimentarios se ajustaban a las disposiciones de la categoría de alimentos 06.8.1 de la GSFA; y que el Comité Coordinador tenía la competencia tecnológica para justificar la utilización de los aditivos en estos productos.

100 En la Sección 4.3, el Comité Coordinador se mostró conforme en que se pudieran utilizar los coadyuvantes de elaboración que regularan la acidez no solo para coagular la leche de soja, si no para extraerla.

## **7 Pesos y medidas**

101 El Comité Coordinador convino en sustituir la tabla con la del documento de sesión CRD 10, que había sido elaborada por la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML). Se indicó que la OIML estaba revisando la tabla y que el Comité Coordinador podría pensar en la posibilidad de revisar la sección en el futuro.

## **8 Etiquetado**

102 Algunas delegaciones expresaron su preocupación por la utilización del término “leche” para estos productos porque podía confundir a los consumidores, no cumplía con la Norma general para el uso de términos lecheros (GSUDT) (CODEX STAN 206-1999) y no era coherente con la GSFA, puesto que el nombre de la categoría 06.8.1 es “bebidas a base de soja”.

103 Se aclaró que según la GSUDT, el término “leche” puede utilizarse para el producto “cuya naturaleza exacta quede clara por el uso tradicional” y que los descriptores de la categoría de alimentos de la GSFA “no tienen fines de etiquetado”. También se señaló que en la Sección 8.4 del anteproyecto de norma se permitía designar a los productos “con el término apropiado de la Sección 2.2 u otros nombres de conformidad con la composición y la ley y las costumbres del país en el que se vende el producto y de forma que no se confunda al consumidor”.

104 La delegación de Tailandia propuso volver a examinar la Sección 8.2 sobre etiquetado de los productos que utilizan soja genéticamente modificada, puesto que en su opinión, no era apropiado hacer referencia a la legislación nacional en las normas del Codex, y señaló que ello no era coherente con otros textos del Codex. Uno de los miembros de fuera de la región respaldó esta opinión y recordó el debate que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) había mantenido sobre esta cuestión durante 20 años. Uno de los observadores respaldó con firmeza el etiquetado de dichos productos que son importantes para los consumidores de la región. El Comité Coordinador no respaldó la propuesta y no modificó la sección.

## **9 Métodos de análisis**

105 El Comité Coordinador convino en eliminar la sección sobre muestreo porque no contenía ningún plan de muestreo concreto.

106 El Comité Coordinador sustituyó el método de análisis AOAC 2001.11.F por el AOAC 955.04D para determinar el contenido en proteínas porque era más apropiado.

## **Conclusión**

107 El Comité Coordinador señaló que se habían resuelto los aspectos fundamentales del anteproyecto de norma para los productos de soja no fermentados y que solo era preciso seguir debatiendo dos puntos. Por consiguiente, convino en que el documento estaba listo para pasar al siguiente trámite del procedimiento.

108 Con miras a resolver los asuntos pendientes y ultimar el documento en su próxima reunión, el Comité Coordinador se mostró de acuerdo en crear un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por China, abierto a todos los miembros de la región y los observadores, y que trabajara únicamente en inglés, con el objetivo de elaborar un documento de debate sobre: i) la clasificación del tofu comprimido; ii) las disposiciones sobre los aditivos alimentarios de la leche de soja aromatizada o compuesta. Asimismo, acordó crear un GTf que se reuniera inmediatamente antes de la próxima reunión, presidido por China y que trabajara en inglés, para analizar el proyecto de norma en el Trámite 6 e informara al GTe. Se señaló que se examinaría una disposición para la interpretación al chino.

**Estado de tramitación del anteproyecto de norma regional para productos de soja no fermentados**

109 El Comité Coordinador se mostró de acuerdo en remitir el anteproyecto de norma regional a la Comisión para que lo aprobara en el Trámite 5 (Apéndice III) y enviar las secciones relevantes al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y al CCFL para que las aprobaran.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL TEMPE (Tema 5b del programa)<sup>10</sup>**

110 El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en el 34.º período de sesiones, había aprobado el nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para el tempe, como había propuesto el CCASIA en su 17.ª reunión. La delegación de Indonesia, como Presidente del GTe, presentó el informe del GTe y propuso remitir el anteproyecto de norma regional a la Comisión en su próximo período de sesiones para que lo aprobara en los Trámites 5/8.

111 El Comité Coordinador analizó el anteproyecto de norma sección por sección y, además de las enmiendas editoriales, acordó los siguientes cambios.

**3. Composición esencial y factores de calidad**

112 El Comité Coordinador convino en incluir una nueva Sección 3.3, titulada Clasificación como 'defectuosos', que reza "todo envase que no cumpla los requisitos aplicables de calidad establecidos en la Sección 3.2 deberá considerarse 'defectuoso'." de conformidad con otras normas regionales.

**4. Aditivos alimentarios**

113 El Comité Coordinador convino en que no se permitían aditivos alimentarios en el tempe porque su utilización podría inhibir el crecimiento de los microorganismos necesarios para la fermentación de este producto. Por consiguiente, no era apropiado hacer una referencia general en la GSFA.

114 El Comité Coordinador se mostró de acuerdo en que pudieran utilizarse los coadyuvantes de elaboración en estos productos con el fin de controlar la acidez durante el remojo de los granos de soja.

**8. Métodos de análisis y muestreo**

115 El Comité Coordinador convino en que el método de análisis para el contenido de lípidos debería ser el AOAC 983.23 porque era el más apropiado para el producto. También se mostró conforme en proponer el método para el contenido en proteínas (AOAC 955.04D) como de tipo I.

**Otros**

116 El Comité Coordinador señaló algunas incoherencias entre las versiones inglesa y china del anteproyecto de norma, p. ej., el nombre del tempe, que deberían corregirse en el informe final.

**Estado de tramitación del anteproyecto de norma regional para el tempe**

117 El Comité Coordinador se mostró de acuerdo en remitir el anteproyecto de norma regional para el tempe a la Comisión en su 36.º período de sesiones para que lo aprobara en los Trámites 5/8, con la recomendación de omitir los trámites 6 y 7 (Apéndice II) y remitir las secciones pertinentes al CCFA, el CCMAS y el CCFL para que las aprobaran.

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (Tema 5c del programa)<sup>11</sup>**

118 El Comité Coordinador recordó que la Comisión, en el 34.º período de sesiones, había aprobado el nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para los productos a base de alga nori. La delegación de la República de Corea informó al Comité Coordinador de los avances realizados hasta el momento y presentó las recomendaciones en el documento CX/ASIA 12/18/7.

119 El Comité Coordinador señaló que, siguiendo la petición formulada en el 34.º período de sesiones de la Comisión, la República de Corea y dos países, China y Japón, que habían expresado su interés en participar en la tarea como los principales productores o consumidores de productos a base de alga nori, procedió con el debate en dos reuniones presenciales y por medios electrónicos con vistas a preparar el anteproyecto de norma para los productos a base de alga nori.

<sup>10</sup> CL2012/13-ASIA; CX/ASIA 12/18/6 (Observaciones de Filipinas y Japón); CRD 5 (Observaciones de Malasia).

<sup>11</sup> CX/ASIA 12/18/7; CRD 9 (Observaciones de la Asociación Internacional de Organizaciones de Alimentos para el Consumidor).

120 Se indicó que se había avanzado de forma considerable y que se habían acordado numerosos puntos clave como el ámbito de aplicación. Sin embargo, no pudieron terminarse algunas secciones y se necesitaba más tiempo para encontrar un planteamiento acordado con el que abordar dichas secciones y, por tanto, el anteproyecto de norma regional no se había preparado.

### **Debate**

121 Teniendo en cuenta el procedimiento pertinente para los contaminantes en los alimentos estipulado en la sección sobre las relaciones entre los comités sobre productos y los comités de asuntos generales del Manual del procedimiento, una delegación propuso al Comité Coordinador que examinara si era apropiado hacer referencia a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos (GSCTFF) (CODEX STAN 193-1995). Otra delegación afirmó que el Comité Coordinador debería consultar los datos existentes sobre contaminantes en los productos a base de alga nori y estudiar cuáles son las opciones más adecuadas para estos productos. Un observador respaldó la opinión de estas delegaciones y apuntó que con frecuencia se realizaba el tratamiento con ácido para prevenir algunas enfermedades del alga nori.

122 Algunas delegaciones opinaban que las cuestiones relacionadas con los aspectos de la inocuidad alimentaria podían ser complejas dado que los productos a base de alga nori era distintos de los productos alimenticios habituales y sugirió que se actuara con precaución al determinar la forma de abordar este asunto y se pensara en la posibilidad de solicitar asesoramiento específico al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).

123 El Comité Coordinador señaló que pedir asesoramiento al CCCF sobre la sección de los contaminantes no retrasaría necesariamente la elaboración de la norma.

### **Conclusión**

124 Tomando en consideración el debate mencionado, el Comité Coordinador convino en crear un GTe, dirigido por la República de Corea y copresidido por Japón, abierto a todos los miembros de la región y los observadores, y que trabajara solo en inglés, con la finalidad de: i) preparar un anteproyecto de norma para los productos a base de alga nori que se distribuiría para recabar observaciones en el Trámite 3 y se analizaría en la siguiente reunión del CCASIA; ii) estudiar si era suficiente hacer una referencia general a la GSCTFF para los productos a base de alga nori y preparar recomendaciones para que se examinaran debidamente en la siguiente reunión del CCASIA.

### **Estado de tramitación del anteproyecto de norma regional para los productos a base de alga nori**

125 El Comité Coordinador se mostró conforme en que se distribuyera el anteproyecto de norma regional para los productos a base de alga nori, preparado por el GTe, para recabar observaciones en el Trámite 3 y se analizara posteriormente en la 19.ª reunión del CCASIA.

### **CUESTIONES DE IMPORTANCIA PARA LA REGIÓN (Tema 6 del programa)<sup>12</sup>**

126 La delegación de Japón, en calidad de Coordinador del CCASIA, presentó el documento CX/ASIA 12/18/8 y recordó que en la 17.ª reunión del Comité se había acordado que el Coordinador siguiera preparando y actualizando el documento con vistas a facilitar la determinación de las cuestiones de interés mutuo para la región. Asimismo, señaló que en mayo de 2012 se había enviado la Parte D del cuestionario contenido en la carta circular CL 2012/14-ASIA a todos los Estados miembros del CCASIA para solicitar información sobre las preocupaciones o los intereses prioritarios relacionados con la labor presente y futura del Codex; y que el informe presentado en el documento se había preparado sobre la base de las observaciones recibidas de dos países. La información que llegó más tarde, que no se había examinado en el documento CX/ASIA 12/18/8, se compiló en Add. 2 y en los documentos de sesión CRD 8 y 12.

127 Sobre la base de la información presentada, se determinaron cuatro cuestiones: i) el planteamiento basado en la ciencia; ii) los límites máximos de contaminantes, p. ej., el arsénico en el arroz, el plomo en los alimentos, el ácido cianhídrico en la yuca y el control de la histamina y los límites máximos de residuos (LMR); iii) las normas para productos, p. ej., para el tempe, el aceite de pescado, el aguacate, el durión de las Indias Orientales y el gombo; iv) otras cuestiones entre las que se cuentan los mecanismos para examinar las declaraciones de impacto económico y los sistemas nacionales de control de los alimentos.

128 El Coordinador presentó una diapositiva en la que, sobre la base de las prioridades asignadas por los países, se indicaba que las cuestiones más populares eran: el arsénico en el arroz seguido de la histamina y el plomo en los alimentos.

<sup>12</sup> CX/ASIA 12/18/8; CX/ASIA 12/18/8-Add.1 (Respuestas a la Parte D en CL2012/14-ASIA de Indonesia y Japón); CX/ASIA 12/18/8-Add.2 (Respuestas de la India y Malasia); CRD 8 (Respuestas de Japón, la República de Corea, Singapur, Tailandia y Viet Nam); CRD 12 (Respuestas de Mongolia).

129 El Presidente dio inicio a las observaciones generales sobre el análisis presentado e invitó a los países, en particular a los que no habían contestado a la carta circular (CL), a aportar más información.

130 Las delegaciones indicaron: que estaban interesadas en el establecimiento de normas, en especial para los contaminantes como el arsénico en el arroz, y que los países estaban colaborando para estudiar formas de reducir estos niveles; que podría resultar beneficioso utilizar este tema del programa para debatir sobre el arsénico y el plomo, que eran cuestiones prioritarias en la región; que en el establecimiento de normas para los contaminantes era importante seguir un planteamiento basado en la ciencia de conformidad con los procedimientos de Codex y analizar los datos validados y la aplicación de los principios de ALARA (tan bajo como razonablemente pueda alcanzarse).

131 En lo concerniente a la propuesta de mantener un debate sobre el arsénico y el plomo, se señaló que las cuestiones eran muy técnicas y que el CCCF sería una vía más apropiada para este tipo de debate y que el CCASIA era más adecuado para intercambiar información general.

132 Algunas delegaciones informaron al Comité Coordinador de que: la labor sobre el plomo y el arsénico se analizaría en las reuniones de 2013 y 2014 de CCCF, respectivamente; que determinados países (p. ej., Tailandia) estaban llevando a cabo estudios de seguimiento y podrían aportar datos sobre el consumo al Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos); que era importante que los países elaboraran y presentaran datos para que las recomendaciones del JECFA reflejaran mejor la situación en la región; y que el CCPR analizara los LMR para los cultivos secundarios, que podría constituir un tema importante para los países asiáticos.

133 La Representante de la FAO informó al Comité Coordinador de que los informes de la Segunda Cumbre Mundial sobre Usos Menores (GMUS-2)<sup>13</sup> (Roma [Italia], 21-23 de febrero de 2012) y la reunión conjunta FAO/OMS de expertos sobre los riesgos para la salud pública de la histamina y otras aminas biógenas procedentes del pescado y los productos pesqueros<sup>14</sup> (Roma [Italia], 23 y 27 de julio de 2012), que se habían presentado en la 32.ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (Bali [Indonesia], 1-5 de octubre de 2012), estaban disponibles en el sitio web de la FAO, y que en la siguiente reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVFD) se analizarían las recomendaciones referentes a la gestión de riesgos de los medicamentos veterinarios sin ingestión diaria admisible (ADI) ni LMR debido al peligro que suponen para la salud de las personas, como el cloranfenicol y los nitrofuranos.

## Conclusión

134 El Presidente recordó que el presente tema del programa revestía gran importancia y que se había añadido al programa del CCASIA con el fin de facilitar la elaboración de posiciones regionales en el contexto de la labor del Codex. Asimismo, el Presidente señaló que Japón, en calidad de Coordinador Regional, estaba organizando reuniones de coordinación para los miembros del CCASIA antes de las reuniones del Codex con vistas a facilitar el debate y elaborar las posiciones regionales sobre las cuestiones de interés mutuo, y alentó a los miembros a participar.

135 El Presidente también recordó que era fundamental que los países presentaran datos, p. ej., sobre consumo al SIMUVIMA/Alimentos al fin de que se pudieran establecer normas apropiadas para la región. De igual manera, expresó su esperanza de que este tipo de actividad facilitara la coordinación en la región.

## SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS (Tema 7 del programa)<sup>15</sup>

### UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX A ESCALA NACIONAL (Tema 8 del programa)<sup>16</sup>

136 El Comité Coordinador recordó que: i) la Parte A del cuestionario (preguntas 1 a 4) se había preparado para recopilar información sobre los avances realizados a escala nacional en los distintos países de la región de Asia con vistas a proporcionar un marco más sistemático para supervisar la aplicación del Plan estratégico regional; y ii) la Parte B del cuestionario (pregunta 5) recogía observaciones e información sobre la utilización de las normas del Codex en los ámbitos nacional y regional.

<sup>13</sup> [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/agns/news\\_events/2\\_final\\_report\\_GMUS\\_12-08-05.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/2_final_report_GMUS_12-08-05.pdf)

<sup>14</sup> [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/agns/news\\_events/1\\_FAO-WHO\\_Expert\\_Meeting\\_Histamine.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/1_FAO-WHO_Expert_Meeting_Histamine.pdf)

<sup>15</sup> CX/ASIA 12/18/9 (Respuestas a la Parte A en CL2012/14 de Indonesia, Filipinas y Japón); CX/ASIA 12/18/9-Add.1 (Respuestas de la India y Malasia); CRD 8 (Respuestas de Japón, la República de Corea, Singapur, Tailandia y Viet Nam); CRD 12 (Respuestas de Mongolia).

<sup>16</sup> CX/ASIA 12/18/10 (Respuestas a la Parte B en CL2012/14 de Indonesia, Filipinas y Japón); CX/ASIA 12/18/10-Add.1 (Respuestas de la India y Malasia); CRD 8 (Respuestas de Japón, la República de Corea, Singapur, Tailandia y Viet Nam); CRD 12 (Respuestas de Mongolia).

137 El Comité Coordinador manifestó su acuerdo con el siguiente análisis de las respuestas presentadas:

**Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario**

138 En los Estados miembros del CCASIA se producen cambios en el control alimentario relacionados con i) la reorganización del sistema de control alimentario y ii) la actualización y la elaboración de la legislación nacional. Algunos países han emprendido medidas para reforzar la estructura y el funcionamiento de sus comités nacionales del Codex (NCC) y sus puntos de contacto del Codex (PCC). En algunos países se han reforzado los PCC.

**Pregunta 2: Promoción de las normas y los textos afines del Codex**

139 Prosiguen las actividades en los países de la región encaminadas a reforzar sus estructuras del Codex y su capacidad de comunicar con todas las partes interesadas y actuar de enlace entre ellas. Se han celebrado una serie de actividades encaminadas a fortalecer el Codex a escala nacional. En determinados países, las normas del Codex se han utilizado como referencia al elaborar normas nacionales.

**Pregunta 3: Refuerzo de la comunicación y la coordinación**

140 Diversos países están creando redes nacionales, regionales e internacionales, y están participando en ellas gracias a la confección y la utilización de instrumentos electrónicos (redes electrónicas y sitio web del Codex) para reforzar la comunicación dentro y fuera de los países, y para preparar la posición nacional con respecto a las cuestiones relacionadas. Sigue mejorando la participación de los países del CCASIA en las actividades de los órganos auxiliares del Codex (incluidos los GTe y los GTf).

141 Algunas de las dificultades detectadas en la participación en la labor del Codex son determinados problemas para intercambiar y recibir información a través del correo electrónico y la traducción de los textos del Codex en el idioma nacional.

142 Una serie de países presentan datos de forma periódica en respuesta a las solicitudes de datos de la FAO y la OMS. Algunos países han experimentado dificultades para proporcionar datos científicos nacionales y contar con la participación de expertos a causa de la escasez de recursos y la capacidad limitada en materia de investigación. En algunos países el refuerzo de la colaboración entre ministerios también podría potenciar su capacidad de participar de forma más efectiva en la labor del Codex.

**Pregunta 4: Capacitación y creación de capacidad**

143 Algunos países han organizado programas de capacitación encaminados a reforzar la capacidad científica y técnica y los sistemas reglamentarios en materia de alimentación. Diversos países han organizado actividades de capacitación en los países para los técnicos y los encargados de formular las políticas y otros han participado en actividades de capacitación y talleres sobre cuestiones relacionadas con el Codex.

144 Entre los ámbitos que necesitan creación de capacidad y capacitación se cuentan: el sistema de rastreabilidad y retirada; el análisis de riesgos; la evaluación del efecto normativo; el análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP); el plan de muestreo y los métodos analíticos; las buenas prácticas reglamentarias; la elaboración de reglamentos alimentarios y la utilización de las normas del Codex; y la mejora de la comprensión del Codex en el ámbito académico, de la industria y de los consumidores.

**Pregunta 5: Utilización de las normas y los textos afines del Codex en el ámbito nacional**

145 En determinados países las normas y los textos afines del Codex se han utilizado como base para elaborar y aplicar leyes o reglamentaciones alimentarias; entre los campos temáticos que se han valido de las normas y los textos afines del Codex se cuentan ámbitos generales y horizontales, como por ejemplo, la higiene alimentaria, los contaminantes, los residuos de plaguicidas y los productos básicos, como las frutas y las hortalizas frescas, el pescado y los productos pesqueros.

146 Algunos países están promoviendo la aplicación de los principios de análisis de riesgos, que se describen en los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos* (CAC/GL 62-2007), en diversas instancias de la administración gubernamental nacional, desde las actividades de creación de capacidad, como la realización de talleres y actividades de capacitación, hasta la aplicación práctica, como el procedimiento normalizado de actuación para la gestión de riesgos de una autoridad competente en el ámbito de la inocuidad alimentaria.

147 Uno de los países contestó que las normas del Codex siempre se tienen en cuenta antes de ultimar una norma nacional, nueva o enmendada, y que se trata de armonizar las normas nacionales con las del Codex.

## Observaciones

148 Con respecto a la Pregunta 3 sobre la comunicación y la coordinación, una delegación aportó información sobre la 12.<sup>a</sup> reunión del Grupo de trabajo de la ASEAN para el Codex (Bangkok, mayo de 2012), en la que se habían acordado los mecanismos para facilitar la comunicación entre la ASEAN y el CCASIA. El Grupo de trabajo iniciará su labor en 2013, que consistirá en determinar temas concretos sobre cuestiones importantes relacionadas con el Codex para la comunicación entre el Coordinador del CCASIA y el Grupo de trabajo de la ASEAN.

149 En relación con la Pregunta 5 sobre la utilización de las normas del Codex en el plano nacional, una serie de países aportaron información sobre sendos sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. En particular, el Comité Coordinador señaló lo siguiente:

- China presentó información sobre el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria en el país, cuya responsabilidad recae en el Ministerio de Sanidad; el Ministerio de Agricultura; la Administración general de supervisión de la calidad, inspección y cuarentena; la Administración estatal de Alimentos y Medicamentos; y la Administración estatal para la Industria y el Comercio. En febrero de 2010, el Consejo de Estado creó la Comisión sobre Inocuidad Alimentaria para coordinar los trabajos sobre inocuidad de los alimentos. En 2011 se creó en China el Centro nacional para la evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria, que se encarga de la evaluación, el seguimiento, la normalización, la comunicación y las situaciones de emergencia relacionados con los riesgos para la inocuidad de los alimentos. Además, el Consejo de Estado publicó el 12.<sup>o</sup> plan quinquenal (2011-15) para el sistema nacional de supervisión de la inocuidad de los alimentos y se prevé que en 2015 el sistema en vigor de supervisión de la inocuidad alimentaria y la gestión será más integral y adecuado.
- Filipinas está aprobando normas del Codex, bien por referencia, bien aprobando el texto entero del Codex de conformidad con las políticas nacionales; en 2006 se creó la Organización Nacional del Codex, un programa conjunto de los Departamentos de Agricultura y Sanidad cuyo objetivo consiste en coordinar las actividades relacionadas con el Codex, como la elaboración de normas nacionales y la organización de actividades de creación de capacidad centradas en el análisis de riesgos, que al inicio se utilizó para evaluar el riesgo de los contaminantes químicos en los alimentos.
- Pakistán ha creado recientemente un Ministerio para la Seguridad Alimentaria y el Comité Nacional del Codex, integrado por varias partes interesadas; se han creado comités de interés, como por ejemplo para el pescado y los productos pesqueros; principios generales, sistemas de inspección y certificación de los alimentos importados y exportados y de etiquetado de los alimentos; en este momento el PCC es el nuevo Ministro de Seguridad Alimentaria; Pakistán está elaborando normas nacionales para los productos agrícolas y pecuarios, y está armonizando las normas nacionales con el Codex; en la actualidad, Pakistán se halla en proceso de crear una autoridad reglamentaria nacional para la inocuidad alimentaria y la salud de los animales y las plantas.
- La República Democrática Popular Lao está reforzando el sistema nacional de control de los alimentos y está haciendo progresos en cuanto a la revisión y la actualización de la legislación alimentaria; recientemente se han separado los servicios de inspección alimentaria de las autoridades de reglamentación, lo que contribuye a promover las normas del Codex; la República Democrática Popular Lao ha aprobado más de 60 normas del Codex en sus reglamentos nacionales y está tratando de obtener la certificación ISO 17025 para el laboratorio nacional.

150 Un observador, al señalar la información presentada por los países sobre los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, sugirió que Japón presentara al Comité Coordinador una actualización de las medidas emprendidas y en curso encaminadas a impedir la entrada de alimentos contaminados en el mercado, y garantizar la salud de los japoneses después del accidente de la central nuclear de Fukushima en marzo de 2011. En respuesta a esta sugerencia, la delegación de Japón hizo una presentación sobre las medidas de control adoptadas por el gobierno de Japón (CRD 14).

151 La Representante de la OMS, en referencia a la CL, recordó que en la 12.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) se había reconocido que los recursos tenían un efecto significativo tanto para los países que contestaban a las preguntas como para el Coordinador Regional a la hora de facilitar la respuesta. Asimismo, la FAO y la OMS solicitaron información similar en paralelo al proceso del Codex.

152 En consecuencia, la FAO y la OMS propusieron durante la reunión del CCNASWP que se compilara la información, como los perfiles de los países, de forma más sistemática con vistas a disponer de un único punto de referencia para cada país sobre el estado de su sistema de control alimentario.

153 Entre los posibles beneficios se podrían contar la actualización constante de los progresos realizados con respecto de la aplicación del Plan estratégico, una medición más eficaz de los avances referentes al refuerzo de los sistemas nacionales de control de los alimentos y la provisión de información de referencia y las necesidades prioritarias para fundamentar mejor los programas de la FAO y la OMS de desarrollo de la capacidad.

154 En vista de este debate, el CCNASWP concluyó que la FAO y la OMS utilizarían la información presentada en los últimos años en la CL y la información que ya se había comunicado a la FAO, la OMS y otros organismos de las Naciones Unidas con el fin de elaborar y actualizar los perfiles de los países de la región, y señaló que, cuando se hubieren elaborado, podrían remitirse al Coordinador Regional y los miembros del CCNASWP, y subirse al sitio web del CCNASWP.

155 Como consecuencia de la conclusión del CCNASWP, la FAO y la OMS habían acordado elaborar un modelo de perfil del país para revisarlo con vistas a garantizar que respondiera a las necesidades de todas las partes interesadas.

### **Conclusión**

156 El Comité Coordinador aceptó utilizar un planteamiento parecido al del CCNASWP y que la información presentada en respuesta a la CL junto con otra información comunicada a la FAO y la OMS pudiera utilizarse para elaborar y actualizar los perfiles de los países de la región de Asia. El Comité Coordinador acogió con agrado la propuesta de que la FAO y la OMS actualizaran los perfiles de los países sobre la base de la información mencionada y que estos perfiles se compartieran con el Coordinador Regional y los miembros del CCASIA para recabar observaciones, y posteriormente se debatieran en la siguiente reunión del CCASIA.

### **CUESTIONES RELATIVAS A LA NUTRICIÓN EN LA REGIÓN (Tema 9 del programa)<sup>17</sup>**

157 El Comité Coordinador recordó que este asunto ya se había incluido en el programa desde la 16.ª reunión a propuesta del anterior Coordinador (Indonesia), la FAO y la OMS.

158 El Comité Coordinador manifestó su acuerdo con el siguiente análisis de las respuestas presentadas:

159 Numerosos países de la región seguían teniendo problemas de desnutrición, lo que provocaba enfermedades como la anemia por carencia de hierro, la carencia de vitamina A y el trastorno por carencia de yodo, así como enfermedades no transmisibles (ENT) como la obesidad, la diabetes, la hiperlipidemia y la hipertensión. Se señaló que incluso dentro de un mismo país un determinado problema de nutrición podía ser más importante que otros en función de la edad o la residencia urbana o rural de una población.

160 Los países utilizaban diversos planteamientos para abordar los problemas nutricionales, como la reglamentación sobre el etiquetado nutricional y las declaraciones de propiedades nutricionales y saludables, el enriquecimiento con micronutrientes y distintos programas escolares en pro de una alimentación equilibrada.

161 Asimismo, los países estaban esforzándose por determinar y resolver los problemas nutricionales mediante actividades como una estrategia nutricional a largo plazo, una encuesta nacional sobre nutrición y programas de formación específicos para la población destinataria.

162 Además del análisis mencionado, algunas delegaciones aportaron información sobre los problemas nutricionales de sus países como se indica a continuación:

- Filipinas informó de que según la encuesta realizada recientemente, los problemas de malnutrición por carencia de micronutrientes seguían suscitando preocupación en materia de salud pública. Las estrategias principales para tratar los problemas de malnutrición eran el enriquecimiento de los alimentos, que era la estrategia más rentable, y los programas de educación en materia de nutrición. Asimismo, el jefe de delegación informó de que la reunión regional de la ASEAN sobre la yodación universal de la sal se celebraría la semana siguiente en Filipinas y estaría dirigida por la UNICEF, Filipinas y otras organizaciones internacionales.

---

<sup>17</sup> CX/ASIA 12/18/11 (Respuestas a la Parte C en CL2012/14 de Indonesia, Filipinas y Japón); CX/ASIA 12/18/11-Add.1 (Respuestas de la India y Malasia); CRD 8 (Respuestas de Japón, la República de Corea, Singapur, Tailandia y Viet Nam); CRD 12 (Respuestas de Mongolia).

- Japón presentó el documento de sesión CRD 8 e informó de su “objetivo de hábitos alimentarios nutricionales (ejemplos)”. La delegación declaró que en vista del aumento de los problemas relacionados con las ENT, ese mismo año el Ministro japonés de Sanidad, Trabajo y Bienestar había revisado la estrategia nacional para la promoción de la salud, denominada Healthy Japan 21 (2013-2022), que contenía dos nuevas metas relacionadas con las etapas de la vida y los aspectos sociales y diversos objetivos nuevos para lograr dichas metas.
- Pakistán informó de que la malnutrición es un problema muy grave y que falta un programa de comunicación y educación nutricional en las zonas rurales. Se señaló que el gobierno de Pakistán había preparado recientemente una estrategia nutricional con vistas a mejorar la condición nutricional de las zonas rurales, en especial para la malnutrición proteica y las carencias de hierro y yodo, que eran los problemas más frecuentes.

163 La Representante de la OMS indicó que mejorar la nutrición es esencial para lograr muchos de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. La desnutrición de las madres y los niños representa el 11 % de la carga global de la morbilidad y provoca más de 160 000 muertes de niños al año en la región del Pacífico occidental. En los Estados miembros de la región del Asia sudoriental de la OMS viven más del 70 % de los niños malnutridos del mundo. Si bien entre los niños con malnutrición grave la mortalidad es elevada, gran parte de las muertes se producen entre los niños con malnutrición menos grave, que son mucho más numerosos.

164 La Representante recordó que se ha avanzado de forma considerable en los últimos 20 años desde que en 1992 se celebrara la Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN) con la mayoría de los países que en la actualidad cuentan con una serie de políticas y programas sobre nutrición. Al mismo tiempo, han aparecido en la región y en el ámbito mundial ENT epidémicas, como la obesidad o la diabetes. En mayo de 2012, la 65.ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó un plan integral de aplicación sobre nutrición de las madres, los lactantes y los niños pequeños, en el que se determinaban las metas y las medidas prioritarias en el ámbito de la sanidad, entre otros sectores, un marco cronológico e indicadores para el seguimiento.

165 En septiembre de 2012, el Comité Regional de la OMS para el Pacífico Occidental aprobó una resolución que instaba a los Estados miembros a aplicar el plan integral. Los Estados miembros aprobaron la Resolución 63.R2 para destinar recursos al logro en el año 2025 de las seis metas mundiales del Plan integral de la OMS sobre nutrición de las madres, los lactantes y los niños pequeños para fomentar la nutrición, en la región del Pacífico occidental; e informar periódicamente de los progresos realizados al respecto.

166 En la región de Asia sudoriental, la Estrategia regional sobre nutrición (2011-15) se aprobó y se adoptó en la 64.ª reunión del Comité Regional. La Estrategia se ocupa de la malnutrición y las carencias de micronutrientes con su planteamiento amplio, haciendo hincapié en un enfoque multisectorial y la determinación de las intervenciones básicas en materia de nutrición.

167 En lo referente a la prevención de las ENT relacionadas con la alimentación, se ha trabajado mucho para aplicar las recomendaciones de la OMS sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas para los niños. Asimismo, se han hecho esfuerzos encaminados a mejorar el etiquetado de los alimentos y la concienciación de los consumidores para que estos puedan adoptar decisiones saludables. En varios países se han iniciado y reforzado programas de reducción de la sal.

168 La Representante de la FAO presentó la siguiente CIN (CIN+21), que se celebrará en Roma del 13 al 15 de noviembre de 2013, 21 años después de la CIN de 1992.

169 Se señaló que la FAO y la OMS estaban organizando, junto con otras partes interesadas, este acto de alto nivel, que fue la primera conferencia intergubernamental mundial dedicada exclusivamente a tratar los problemas nutricionales del mundo en el siglo XXI. La CIN+21 también brindaría la oportunidad de hacer balance de los logros alcanzados con las iniciativas mundiales recientes, como el Movimiento de Fomento de la Nutrición. La Conferencia reunirá a las partes interesadas de los sectores de la alimentación, la agricultura y la salud a fin de mejorar la nutrición, y movilizará la voluntad política y los recursos necesarios para mejorar la nutrición y alcanzar un consenso respecto de un marco multisectorial mundial sobre nutrición que indique los pasos que deberán seguirse a fin de mejorar la nutrición para todas las personas.

170 Asimismo, se señaló que la CIN+21 iría precedida de una serie de reuniones regionales y nacionales respaldadas por la FAO y la OMS. Se prepararán los documentos de estrategia nacional en los que se detallarán la situación de la alimentación y la agricultura, la salud y la nutrición, las tendencias alimentarias, en entorno normativo, incluido un examen para detectar qué políticas han demostrado ser eficaces en la mejora de la nutrición, las lecciones aprendidas y otras cuestiones de interés para la seguridad alimentaria y nutricional. A partir de estos factores, se resumirá la información contenida en los documentos de los países para preparar los documentos de antecedentes para la conferencia.

## Conclusión

171 El Comité Coordinador acogió con satisfacción el ofrecimiento de la FAO y la OMS de elaborar un documento de debate que resumiera las conclusiones extraídas del perfil de los países y el resultado de la CIN+21, como base para el debate sobre el tema de la nutrición en la región, que tendría lugar en la 19.ª reunión del CCASIA.

## ESTADO DE APLICACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL CCASIA PARA 2009-2014 (Tema 10a del programa)<sup>18</sup>

172 La delegación de Japón, en calidad de Coordinador del CCASIA, presentó el informe sobre el estado de aplicación del Plan estratégico del CCASIA para 2009-2014. Recordó que, siguiendo la petición formulada por el CCASIA en su 16.ª reunión, el Coordinador (Indonesia) había presentado un informe sobre el estado de aplicación del Plan estratégico en la 17.ª reunión y que el Comité Coordinador, teniendo en cuenta la importancia del seguimiento constante, había acordado solicitar al siguiente Coordinador (Japón) que actualizara dicho informe en la presente reunión.

173 Para cumplir el cometido, se distribuyó un cuestionario en mayo de 2012 en el que se pedía a los Estados miembros de la región que informaran sobre su estado de aplicación y se preparó un informe a partir de las respuestas de cuatro países. Asimismo, explicó que las respuestas más tardías a la CL se compilaron en los documentos de sesión CRD 8 y 12.

174 El Coordinador del CCASIA explicó que el documento CX/ASIA 12/18/12 contenía: i) un resumen de las principales conclusiones extraídas a partir de los cuatro países (Anexo 1); ii) una actualización del estado de aplicación del Plan estratégico (Anexo 2).

## Progresos destacables con respecto a la aplicación del Plan estratégico desde la 17.ª reunión del CCASIA

175 El Coordinador del CCASIA presentó los principales progresos que se mencionan a continuación:

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

176 La mayor parte de los países detectaron necesidades de creación de capacidad en los ámbitos del análisis de riesgos y la elaboración de planes de muestreo y métodos analíticos. Mientras tanto, con vistas a ayudar a la creación de capacidad, los países organizaron programas y talleres de capacitación sobre, por ejemplo, actividades del Codex y asuntos relacionados con las MSF, o participaron en ellos, con el respaldo de la FAO y la OMS.

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

177 El Coordinador elaboró el sitio web del CCASIA<sup>19</sup>, que contiene un directorio actualizado de los PCC. Los Estados miembros también participaron en los GTe y se prevé que se suscriban a la comunicación por correo electrónico entre los países del Asia, como se propuso recientemente.

### 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

178 En respuesta a este objetivo, el Coordinador del CCASIA organizó reuniones oficiosas antes de las reuniones del Codex, que ayudaron a los miembros a hallar posiciones comunes. Durante las reuniones del CCASIA, los miembros también debatieron acerca de los temas planteados por la Comisión y otros órganos auxiliares, y formularon observaciones al respecto.

<sup>18</sup> CX/ASIA 12/18/12; CX/ASIA 12/18/12-Add.1 (Lista de expertos e instituciones disponibles en la región); CX/ASIA 12/18/12-Add.2 (Respuestas a la Parte E en CL2012/14 de Indonesia, Filipinas y Japón); CX/ASIA 12/18/12-Add.3 (Respuesta de la India y Malasia); CRD 3 (Estado de aplicación de Plan estratégico del CCASIA para 2009-2014: Proyecto revisado de orientaciones para confeccionar la lista de los expertos y las instituciones disponibles en la región); CRD 8 (Respuestas de Japón, la República de Corea, Singapur, Tailandia y Viet Nam); CRD 12 (Respuestas de Mongolia).

<sup>19</sup> <http://www.maff.go.jp/e/ccasia/>.

#### Objetivo 4. Fortalecer la capacidad científica y técnica de los Estados miembros en la región

179 Algunos miembros han avanzado en la presentación de datos a los órganos expertos de la FAO y la OMS, si bien otros tienen dificultades a causa de la escasez de recursos financieros y la falta de datos validados. Algunos miembros han contribuido activamente a crear una red técnica en la región de la ASEAN. El Coordinador también ha elaborado un proyecto de orientaciones para confeccionar una lista de los expertos y las instituciones disponibles en la región, según lo establecido en la Actividad 4.2 del Plan estratégico del CCASIA.

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

180 Algunos miembros organizaron seminarios y talleres, y divulgaron información sobre las actividades del Codex con el propósito de concienciar a las partes interesadas del ámbito nacional sobre las normas del Codex. Los miembros han utilizado las normas y los textos afines del Codex en la elaboración y la revisión de sus legislaciones nacionales.

#### Objetivo 6. Elaborar y revisar las normas y los textos afines del Codex teniendo en cuenta los intereses regionales

181 Los coordinadores del CCASIA han organizado reuniones oficiosas antes de las reuniones del Codex y han creado varios GTE para facilitar el debate. Los miembros han señalado su interés específico y han propuesto y debatido normas regionales para los productos de soja no fermentados, el tempe y el alga nori.

#### **Cuestiones que deben examinarse en el futuro**

182 Sobre la base de las respuestas presentadas, el Coordinador del CCASIA determinó los ámbitos en los que se llevarían a cabo las actividades futuras, a saber:

- La creación de capacidad en relación con los sistemas nacionales de reglamentación alimentaria y la utilización de sistemas electrónicos de comunicación.
- Las necesidades de ayuda continua (humana, financiera y técnica) para las actividades de creación de capacidad.
- El marco y el plan de acción claros y prácticos para la aplicación del Plan estratégico del CCASIA.
- La metodología mejorada y eficiente para hacer un seguimiento de la aplicación del Plan estratégico del CCASIA, y la recopilación de información.

#### **Debate**

183 Una de las delegaciones, al señalar que la dirección del sitio web del CCASIA se alojaba en el servidor del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, opinó que esta debería estar separada para reflejar la naturaleza independiente del CCASIA. El Presidente explicó que las políticas en materia de seguridad del gobierno japonés y las limitaciones financieras han impedido que el sitio web del CCASIA se aloje en un servidor independiente como se había previsto en un inicio.

184 Por lo que hace al Anexo 2, el Administrador del Fondo Fiduciario del Codex señaló que debería modificarse la nota asociada a la Acción 1.7, relacionada con la organización de talleres regionales sobre el funcionamiento eficaz de los PCC y el Comité Nacional del Codex con el respaldo de la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales, para que se indicaran los talleres que se hubieran celebrado antes de las reuniones 16.<sup>a</sup> y 17.<sup>a</sup> del CCASIA. En lo concerniente a la Acción 3.3, relacionada con la búsqueda de financiación para participar en las reuniones del Codex y respaldar otras actividades conexas del Proyecto y Fondo de la FAO y la OMS para aumentar la participación de los países en desarrollo en la labor del Codex, así como otras fuentes de financiación de la OMS; la FAO, el PNUD, el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC) y otras organizaciones internacionales, el Administrador aclaró que todos los países que hubieran optado en algún momento a recibir apoyo del Fondo Fiduciario del Codex seguirían optando a recibirlo para participar en las actividades de capacitación del Codex FAO/OMS.

#### **Lista de los expertos y las instituciones disponibles en la región**

185 El Coordinador del CCASIA explicó que en su opinión, la finalidad de la Acción 4.2 del Plan estratégico del CCASIA consistía en facilitar el intercambio y la prestación de asesoramiento científico y técnico dentro de la región, y crear una red regional de expertos en cuestiones de inocuidad alimentaria relacionadas con el Codex. Recordó que el anterior Coordinador inició esta actividad solicitando a los países que aportaran información pertinente y que solo dos países habían respondido a esta petición.

186 Asimismo, el Coordinador del CCASIA explicó que al inicio se había previsto solicitar información, pero que se consideró necesario que la lista de expertos fuera de interés y utilidad para los países. En consecuencia, establecieron varios puntos que necesitaban aclararse antes de pedir a los países que proporcionaran sus listas. Entre ellos se cuentan: el ámbito de aplicación y los criterios para enumerar a los expertos y las instituciones, su cometido y la forma de utilizar la lista.

187 Prosiguió explicando que habían elaborado un proyecto de orientaciones para aclarar las reglas básicas de elaboración y utilización de las listas, que el proyecto se había distribuido para recabar observaciones y que se había revisado la versión presentada en el documento CX/ASIA 12/18/12 Add.1.

188 A partir de la conversación mantenida con los países de la región, el Coordinador averiguó que los países no esperaban necesariamente que se elaboraran listas completamente nuevas, si no que pensaban en la posibilidad de utilizar los PCC y las listas existentes. Por consiguiente, habían determinado las opciones siguientes, presentadas en el documento de sesión CRD 3 para que las analizara el Comité Coordinador:

Opción 1: recopilar periódicamente información sobre los expertos y las instituciones de los Estados miembros.

Opción 2: compartir la información sobre los PCC entre los países.

Opción 3: elaborar una lista de expertos basada en la lista de participantes de los comités pertinentes.

Opción 4: otras (especificadas por los miembros).

189 Numerosas delegaciones expresaron su preferencia por la Opción 2 porque ofrecía la ventaja de la actualización constante, era más sostenible, potenciaba la función de los PCC y se basaba en las listas existentes.

190 Otras delegaciones expresaron su preferencia por la Opción 1 porque para ellos era difícil elaborar listas nacionales y porque en algunos países los PCC no estaban activos o no disponían de los recursos adecuados. También se mencionó que para la Opción 1 era necesario que hubiera un cierto grado de coordinación con los PCC.

191 En relación con las orientaciones, se sugirió aclarar que el trabajo de los expertos es voluntario y relativamente oficioso para no confundirlo con la prestación oficial de asesoramiento científico de la FAO y la OMS.

192 La Representante de la FAO llamó a la atención del Comité Coordinador que la Organización estaba elaborando una lista de expertos en inocuidad de los alimentos<sup>20</sup> y que los expertos seleccionados podrían tenerse en cuenta para dos tipos de tareas: i) la prestación de asesoramiento científico para las actividades de la FAO en el ámbito de la inocuidad y la calidad de los alimentos; ii) las tareas de los proyectos de la FAO, incluidas las misiones sobre el terreno.

## Conclusión

193 El Comité Coordinador convino en continuar elaborando la lista de los expertos y las instituciones disponibles en la región de acuerdo con la Opción 2, y señaló que el Coordinador podría prestar asesoramiento a los países cuyos PCC no estuvieran activos.

## PROYECTO DE PLAN ESTRATÉGICO DEL CCASIA PARA 2015-2020 (Tema 10b del programa)<sup>21</sup>

194 La delegación de Japón, en calidad de Coordinador del CCASIA, presentó el documento 12/18/13 (Rev) y recordó que en la 16.<sup>a</sup> reunión del CCASIA (2008) se había aprobado el primer Plan estratégico del CCASIA (2009-2014) y que en la 17.<sup>a</sup> reunión el CCASIA (2010) se había pedido al Coordinador que preparara un proyecto preliminar del nuevo Plan estratégico para examinarlo en la reunión actual.

195 Explicó que al elaborar el proyecto preliminar, habían tenido en cuenta: el proyecto de Plan estratégico del Codex (2014-19) para garantizar la coherencia; otros planes estratégicos, como el del CCNASWP, para incluir nuevas actividades que pudieran revestir interés para la región de Asia; y el Plan estratégico vigente del CCASIA para mantener las actividades que siguieran siendo pertinentes y eliminar las que se hubieran finalizado.

<sup>20</sup> Para obtener más información sobre la lista de expertos en inocuidad de los alimentos, como los criterios de selección para la inclusión en la lista, consúltese <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/expert-roster0/roster-home/es/>.

<sup>21</sup> CX/ASIA 12/18/13 (Rev); CRD 7 (Observaciones de la India).

196 El proyecto preliminar tiene la misma estructura del Plan estratégico vigente con tres secciones: Introducción, Metas y Objetivos estratégicos, y un anexo para hacer un seguimiento del estado de aplicación. El plazo es de seis años, compatible con el proyecto del Plan estratégico del Codex, e iniciará en 2015.

197 En el proyecto preliminar se determinan cuatro Metas y seis Objetivos estratégicos relacionados, a saber:

- Meta 1, Promover la contribución de los miembros de Asia a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y sus órganos auxiliares, relacionada con el Objetivo estratégico 1, Lograr la participación máxima y efectiva de los miembros de Asia en las actividades de la CAC y sus órganos auxiliares.
- Meta 2, Potenciar la comunicación y la coordinación entre los miembros de Asia, relacionada con el Objetivo estratégico 2, Reforzar la comunicación y la coordinación regionales entre los miembros de Asia en las actividades de la CAC y sus órganos auxiliares.
- Meta 3, Obtener el máximo beneficio de las actividades del Codex, relacionada con el Objetivo estratégico 3, Promover la elaboración y la revisión de las normas y los textos afines del Codex teniendo en cuenta las situaciones y las necesidades regionales, y el Objetivo estratégico 4, Promover la utilización de las normas y los textos afines del Codex como bases para la legislación nacional por parte de los miembros de Asia.
- Meta 4, Mejorar la capacidad científica y técnica de los miembros de Asia, relacionada con el Objetivo estratégico 5, Crear y reforzar la capacidad y las funciones de los PCC y el Comité Nacional del Codex (NCC), y el Objetivo estratégico 6, Reforzar la capacidad y el marco de control alimentario de los miembros de Asia.

198 El anexo contiene un formulario para hacer un seguimiento de la aplicación del Plan estratégico e informar al respecto, lo que permitiría determinar mejor las expectativas de los países y evaluar la aplicación de las actividades. El formulario también comprende columnas para la parte responsable, el plazo, los criterios de aplicación y el estado de tramitación. Se han incluido indicadores, parecidos a los indicadores medibles del Plan estratégico del Codex, para evaluar con mayor objetividad y claridad los progresos realizados, y facilitar el seguimiento y la presentación de informes.

### **Debate**

199 Por lo general, las delegaciones respaldaron la estructura y el plazo de seis años del proyecto de nuevo Plan estratégico del CCASIA. Las delegaciones sugirieron que se concretara el plazo en el anexo y que se añadiera una columna para los indicadores medibles y otra para hacer un seguimiento del estado de aplicación. Asimismo, se sugirió analizar las metas y las actividades del nuevo Plan estratégico del Codex, y explicar mejor las relaciones entre las cuatro Metas estratégicas y los seis Objetivos estratégicos en la introducción.

200 El Presidente señaló que el Comité Coordinador disponía de dos años para ultimar su nuevo Plan estratégico y solicitó a los Estados miembros que aportaran sus comentarios para permitir que Japón, en calidad de Coordinador del CCASIA, preparara un nuevo proyecto que debería ultimarse en la siguiente reunión.

### **Conclusión**

201 El Comité Coordinador convino en crear un GTe, presidido por el Coordinador del CCASIA, abierto a todos los miembros de la región y los observadores, y que trabajara solo en inglés, con el objetivo de preparar un proyecto revisado de Plan estratégico del CCASIA para 2015-2020 que tuviera en cuenta el nuevo Plan estratégico del Codex y el debate correspondiente mantenido en la reunión actual, y que se distribuiría para recabar observaciones y se ultimaría en la siguiente reunión.

202 Asimismo, el Comité Coordinador se mostró de acuerdo en crear un GTf, presidido por el Coordinador del CCASIA, que se reuniera inmediatamente antes de su siguiente reunión y que trabajara solo en inglés, con los propósitos de examinar el proyecto revisado del Plan estratégico del CCASIA para 2015-2020, las observaciones presentadas y el estado de aplicación del Plan estratégico vigente; y preparar recomendaciones para la sesión plenaria.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA YUZA EN CONSERVA (Tema 11 del programa)<sup>22</sup>**

203 El Comité Coordinador recordó que en su 17.ª reunión, se había acordado que un GTe revisara el documento de debate sobre la elaboración de una norma regional para la yuza en conserva<sup>23</sup> con el fin de ocuparse de determinadas observaciones y presentar un documento de debate revisado para que se analizara en la presente reunión.

204 La delegación de la República de Corea, en calidad de Presidente del GTe, presentó el documento CRD 13 y notificó que debido a la escasa participación de los países en el GTe, no tenía elementos para revisar el documento y, por consiguiente, no se había preparado el informe correspondiente para la presente reunión.

**Conclusión**

205 El Comité Coordinador señaló que, a pesar de que en la 17.ª reunión del CCASIA se había acordado revisar el documento de debate, los países estaban poco interesados en seguir trabajando en este producto. En consecuencia, el Comité Coordinador convino en suspender el análisis de esta cuestión por el momento y retomarlo en el futuro cuando se dispusiera de los datos y la información necesarios.

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS GRILLOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS (Tema 12 del programa)<sup>24</sup>**

206 El Comité Coordinador recordó que en su última reunión se había acordado que un GTe, presidido por la República Democrática Popular Lao, revisara un documento de debate sobre los grillos comestibles y sus productos para que se analizara en la reunión actual.

207 La delegación de la República Democrática Popular Lao, en calidad de Presidente del GTe, presentó el documento CX/ASIA 12/18/15 y afirmó que el GTe había recibido pocos datos sobre consumo y no disponía de información sobre el comercio.

208 La Representante de la FAO informó al Comité Coordinador de que se había realizado un estudio en el ámbito de aplicación del proyecto de cooperación técnica de la FAO titulado *Sustainable insect farming and harvesting for better nutrition, improved food security and household income generation* (Cría sostenible de insectos para mejorar la nutrición, la seguridad alimentaria y aumentar la generación de ingresos en los hogares), puesto en marcha en mayo de 2010 en la República Democrática Popular Lao. La Representante apuntó que en este proyecto, se había trabajado en el campo de los experimentos microbiológicos en los que se habían utilizado tres indicadores de la higiene para comprender mejor la composición microbiológica de los insectos preparados y almacenados en distintas condiciones; y los recuentos viables totales de enterobacteriáceas y organismos que forman esporas en cooperación con la Universidad Nacional de Lao (NUoL). Se señaló en el estudio que el análisis microbiológico de la muestra en diferentes momentos de la cadena de producción alimentaria ponía de manifiesto que debía actuarse con precaución en la explotación y en el punto de venta minorista, de forma parecida a la manipulación de la carne y los productos pesqueros, lo que hace que también sea importante abordar la cuestión de las prácticas de higiene. No obstante, puede que sea necesario hacer más análisis en relación con los aspectos de inocuidad y calidad, así como recopilar datos.

209 Asimismo se indicó que la FAO estaba elaborando un documento sobre las consecuencias de la inocuidad alimentaria de los insectos comestibles y también que, en colaboración con la Universidad de Wageningen, había organizado una consulta de expertos sobre la evaluación del potencial de los insectos como alimento y pienso para garantizar la seguridad alimentaria (Roma [Italia], 23-25 de enero de 2012)<sup>25</sup>. La FAO podría pensar en la posibilidad de prestar apoyo a este tema, si así se solicitara.

210 La delegación de la República Democrática Popular Lao dijo que solicitaría el apoyo de la FAO para recopilar datos y propuso crear un GTe que siguiera revisando un documento de debate. Algunas delegaciones señalaron que en sus países también se consumían grillos y otros insectos, y se ofrecieron para aportar los datos disponibles.

---

<sup>22</sup> CRD 13 (República de Corea).

<sup>23</sup> CX/ASIA 10/17/16.

<sup>24</sup> CX/ASIA 12/18/15.

<sup>25</sup> Para obtener más información de la reunión, incluido el informe resumido, consúltese el enlace <http://www.fao.org/forestry/edibleinsects/74848/en/> (disponible solo en inglés).

## Conclusión

211 En vista de la importancia de los insectos comestibles para los países de la región, el Comité Coordinador convino en seguir estudiando este asunto y creó un GTe, presidido por la República Democrática Popular Lao, abierto a todos los miembros de la región y los observadores y que trabajara solo en inglés, con la finalidad de revisar el documento de debate sobre la base de la información y los datos nuevos, que se estudiaría en la siguiente reunión.

## NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (TEMA 13 DEL PROGRAMA)<sup>26</sup>

212 A propuesta de la delegación de Indonesia, el Comité Coordinador acordó por unanimidad recomendar a la Comisión, en su 36.º período de sesiones, que se volviera a designar a Japón Coordinador para Asia. La delegación de Japón agradeció a todos los países el apoyo mostrado y aceptó el nombramiento.

## OTROS ASUNTOS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 14 del programa)

### ***Documento de debate sobre la elaboración de un código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública***<sup>27</sup>

213 La delegación de la India presentó el documento de sesión CRD 2 y explicó la importancia en la región de los alimentos que se venden en la vía pública y la necesidad de disponer de un código de prácticas de higiene para estos alimentos.

214 Numerosas delegaciones y un observador respaldaron la propuesta por varios motivos: porque el código podría ser utilizado por los gobiernos como modelo para que las autoridades nacionales, locales y municipales abordaran las cuestiones de higiene de los alimentos que se venden en la vía pública, que suelen librarse de la inspección oficial; porque los alimentos que se venden en la vía pública contribuían a la economía local porque ofrecían empleo e ingresos; y porque el código se encontraba en consonancia con los objetivos del Plan estratégico del CCASIA para 2015-2020.

215 Una delegación, pese a respaldar la labor sobre los alimentos que se venden en la vía pública, opinaba que podrían combinarse en una norma mundial los códigos y las directrices regionales del Codex que se había elaborado para otras regiones, como las *Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública en África* (CAC/GL 22R-1997). Otra delegación señaló que debido a la distribución tardía del documento, se necesitaba más tiempo para estudiar la propuesta.

216 La Representante de la FAO indicó que los alimentos que se venden en la vía pública podrían ser una fuente de problemas de inocuidad alimentaria y contribuir al deterioro de la higiene ambiental, y que requerían políticas generales para garantizar la inocuidad y la salubridad de los alimentos. La Representante destacó algunos trabajos recientes importantes, como la consulta regional sobre la inocuidad de los alimentos que se venden en la vía pública<sup>28</sup>, organizada de forma conjunta con de la Oficina regional de la OMS para Asia sudoriental y la FAO (Bangkok, 20-23 de junio de 2011), en la que se recomendaba, entre otras cuestiones, pensar en la posibilidad de elaborar un código de prácticas para los vendedores en la vía pública de Asia. Dicho código podría fundamentarse en los códigos y las directrices regionales del Codex para los alimentos que se venden en la vía pública elaborados para otras regiones, teniendo en cuenta los modelos ya aplicados en Asia.

217 Asimismo, la Representante puso de relieve el taller sobre la garantía de la resistencia de los sistemas alimentarios en las ciudades de Asia<sup>29</sup> (noviembre de 2011), en el que también se analizaban los alimentos que se venden en la vía pública y se recomendaba recuperar el anteriormente creado Centro regional para la inocuidad y la gestión de los alimentos que se venden en la vía pública. Se señaló que la FAO había trabajado mucho en Bangladesh para fortalecer la inocuidad de los alimentos que se venden en la vía pública, para los que se habían elaborado materiales pedagógicos sobre las BPH y carritos higiénicos para la venta de alimentos en la vía pública. Asimismo, se elaboraron manuales de capacitación sobre BPH para los alimentos que se venden en la vía pública para las regiones de África y América Latina<sup>30</sup>. La Representante expresó el apoyo de la FAO en este ámbito sobre la base de las experiencias adquiridas en la región.

<sup>26</sup> CX/ASIA 12/18/16.

<sup>27</sup> CRD 2 (Documento de debate sobre la elaboración de un código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública [Asia], preparado por la India).

<sup>28</sup> <http://www.fao.org/docrep/016/an037e/an037e00.pdf>.

<sup>29</sup> <http://www.fao.org/fcit/meetingevents/regional-workshop-ensuring-resilient-food-systems-in-asian-cities-2011/en/>.

<sup>30</sup> Disponibles en el sitio web de la FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/street-foods0/es/>.

218 La Representante de la OMS señaló que probablemente los alimentos que se venden en la calle tuvieran un alto contenido de sal y ácidos grasos, lo cual tenía importantes consecuencias para la salud pública, y sugirió que se analizaran también las ENT relacionadas con la nutrición y la alimentación. La Representante indicó que un GTe podría determinar si este ámbito precisaba más ayuda y sopesar la necesidad de contar con un mecanismo para que los países intercambiaran mejores prácticas.

### **Conclusión**

219 El Comité Coordinador convino en que el documento debía centrarse en el aspecto de la higiene, que era el problema más importante que debía abordarse, y reconoció que ampliar el ámbito de aplicación a otros aspectos podría dificultar la finalización del documento. Por consiguiente, se decidió modificar el documento del proyecto, que se adjunta al documento de sesión CRD 2, a tal efecto.

220 El Comité Coordinador se mostró de acuerdo en presentar el documento del proyecto para los nuevos trabajos sobre la elaboración de un código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (Apéndice IV) en el 36.º período de sesiones de la Comisión para que lo aprobara.

221 A reserva de la aprobación de la Comisión, el Comité Coordinador acordó crear un GTe, presidido por la India, abierto a todos los Estados miembros de la región y los observadores, y cuyo trabajo se realizara sólo en inglés, con el propósito de preparar un anteproyecto para distribuirlo, recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en la siguiente reunión.

### ***Información sobre el bioenriquecimiento mediante mejoramiento genético convencional***

222 El Comité Coordinador tomó nota de la información proporcionada por el observador de IFPRI sobre el bioenriquecimiento mediante mejoramiento genético convencional. El observador mencionó que el Codex no cuenta con ninguna norma sobre el bioenriquecimiento mediante mejoramiento genético convencional. Asimismo, el observador informó al Comité Coordinador de que en la 40.ª reunión del CCFL se había señalado que el IFPRI podría preparar un documento de debate sobre esta cuestión para que se analizara en su siguiente reunión (Charlottetown, Isla de Príncipe Eduardo [Canadá], 14-17 de mayo de 2013) y que esta cuestión también debería analizarse en la 34.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) (Bad Soden am Taunus [Alemania], 3-7 de diciembre de 2012).

### ***Fecha y lugar de la siguiente reunión del Comité***

223 Se informó al Comité Coordinador de que su 19.ª reunión se celebraría dentro de dos años aproximadamente y que se comunicarían más detalles al respecto a los Estados miembros tras el nombramiento del Coordinador por parte la Comisión en su 36.º período de sesiones.

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A:	REFERENCIA DE DOCUMENTO (REP 13/ASIA)
Anteproyecto de Norma regional para el tempe (N05-2011)	5/8	36.º CAC Gobiernos	Párr. 117, Apéndice II
Anteproyecto de Norma para los productos de soja no fermentados (N06-2005)	5	36.º CAC Gobiernos GTe y GTf dirigidos por China 19.ª CCASIA	Párr. 109, Apéndice III
Anteproyecto de Norma para los productos a base de alga nori	2/3	GTe dirigido por la República de Corea, copresidido por Japón 19.ª CCASIA	Párr. 125
Anteproyecto de Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública	1/2/3	36.º CAC, GTe dirigido por la India, Gobiernos, 19.ª CCASIA	Párrs 220 y 221, Apéndice IV
Documento de debate relativo a nuevo trabajo sobre una norma regional para grillos comestibles y sus productos	-	GTe dirigido por República Democrática Popular Lao (ayudada por la FAO) 19.ª CCASIA	Párrs. 210 y 211
Preparación del Plan estratégico del CCASIA para 2015-2020	-	GTe y GTf dirigidos por el Coordinador 19.ª CCASIA	Párrs. 201 y 202

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

**Chairperson:** Dr Yayoi TSUJIYAMA  
**Président:** Director for International Affairs  
**Presidente:** Food Safety and Consumer Policy Division  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: yayoi\_tsujiyama@nm.maff.go.jp

**MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS****AFGHANISTAN / AFGANISTÁN****Dr Ahmadwali Aminee**

Micronutrient officer  
 Great Massuad square MoPH main building Kabul  
 Afghanistan  
 Phone: 0093700050741  
 Email: [ahmadwali\\_aminee@yahoo.com](mailto:ahmadwali_aminee@yahoo.com)  
[amineeahmadwali@gmail.com](mailto:amineeahmadwali@gmail.com)

**Dr Amanullah Hussaini**

Environmental Health Director  
 Ministry of public health  
 Kabul/Afghanistan/MoPH/Grad Massoud Square/Inderagandi  
 child health inistitute  
 Phone: +93 700294312  
 Email: [Mnlth\\_hussaini@yahoo.com](mailto:Mnlth_hussaini@yahoo.com)

**BANGLADESH****Md Reazul Haque**

Assistant Director (CM)  
 Bangladesh Standards and Testing Institution  
 116/A TEJGAON I/A, DHAKA-1208, BANGLADESH  
 Phone: +88 01915479553  
 Fax: +88 028870288  
 Email: reazul12@yahoo.com

**Md Mostafizur Rahman**

Assistant Chief  
 Ministry of health and Family Welfare  
 Room No.112, Building no.09, Bangladesh secretariat, Clinic  
 Building (2<sup>nd</sup> Floor) Dhaka  
 Phone: +88-02-7173697  
 Fax: +88-02-9559216  
 Email: [Ac25mohfw@yahoo.com](mailto:Ac25mohfw@yahoo.com)

**BHUTAN / BHOUTAN / BHUTÁN****Ms Dechen Choki**

Regulatory & Quarantine Officer  
 Bhutan Agriculture & Food Regulatory Authority,  
 Ministry of Agriculture & Forests, Thimphu, Bhutan  
 Phone: +975-2-325790  
 Fax: +975-2-327032  
 Email: [dechen.virgo@gmail.com](mailto:dechen.virgo@gmail.com)

**Ms Sonam Choki**

Regulatory & Quarantine Inspector  
 Bhutan Agriculture & Food Regulatory Authority,  
 Ministry of Agriculture & Forests, Thimphu, Bhutan  
 Phone: +975-2-325790  
 Fax: +975-2-327032  
 Email: [sonams\\_dorji505@yahoo.com](mailto:sonams_dorji505@yahoo.com)

**CAMBODIA / CAMBOYA****Dr Hang Moeun**

Deputy Director General  
 Ministry of Commerce  
 #50E, Street144, Phnom Penh Cambodia  
 Phone: +855 12 96 78 36  
 Fax: +855 23 426 166  
 Email: [moeunhang@hotmail.com](mailto:moeunhang@hotmail.com)

**Mr Hoksrun Aing**

Chief of Food Safety Bureau  
 Ministry of Health  
 #151-153 Kampucheakrom Blvd, Phnom Penh  
 Phone: +85585538066  
 Email: [hoksrunaing@gmail.com](mailto:hoksrunaing@gmail.com)

**CHINA / CHINE****Dr Yongxiang Fan**

Director of Division of Food Safety Standards  
 China National Center for Food Safety Risk Assessment  
 Room 203 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang  
 Beijing China 100022  
 Phone: +86-8610-52165410  
 Fax: +8610-52165408  
 Email: [yongxiang.fan@gmail.com](mailto:yongxiang.fan@gmail.com)

**Mr Gensheng Shi**

Deputy Director  
 Ministry of Health  
 1 Nanlu XiZhiMenWai Beijing, 100044  
 Phone: +86-10-68792829  
 Fax: +86-10-68792702  
 Email: [shigsh@moh.gov.cn](mailto:shigsh@moh.gov.cn)

**Prof Wang Lianzhu**

Professor  
 Yellow Sea Fishery Research Institute  
 No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong, P. R. China  
 Phone: +86-532-85821813  
 Fax: +86532-85821813  
 Email: [wlianzhu@126.com](mailto:wlianzhu@126.com)

**Dr Jing Tian**

China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Room 203 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang  
Beijing China 100022  
Phone: +8610-52165402  
Fax: +8610-52165408  
Email: tianjing960928@126.com

**Ms Zhe Zhang**

China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Room 203 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang  
Beijing China 100022  
Phone: +8610-52165406  
Fax: +8610-52165408  
Email: Zju5210@gmail.com

**Mr Pengcheng Liu**

Engineer  
Quality & Standard Division, Development Centre of Sci &  
Technology Ministry of Agriculture  
Room 610, Nongfeng Building, No.96, South 3rd Ring Road  
Chaoyang District, Beijing, P.R. China 100122  
Phone: 86-10-59199375, 86-15810566811  
Fax: 010-59199377  
Email: caqs88@163.com

**Mr Xiangbo Li**

Deputy director of department of industry development  
China General Chamber of Commerce  
No. 25 Yuetan North Street, Xicheng District  
Beijing China 100022  
Phone: +86-13671260111  
Email: Lxb337@163.com

**Mr Yong Zhai**

Director, Project management office, Development Centre of Sci &  
Technology Ministry of Agriculture, P.R.China  
No.96, South 3rd Ring Road, Chaoyang District  
Beijing, P.R. China 100122  
Phone: +86-13910780166  
Email: zhaiyong5085@163.com

**INDIA / INDE****Mr Satya Narayan Mohanty**

Chief Executive Officer  
Food Safety & Standards Authority of India (FSSAI)  
C-II/132, MOTI BAGH, NEW DELHI – 110021  
Phone: +911123220995-6  
Fax: +911123220995-6  
Email: ceo@fssai.gov.in, satya\_mohanty@rediffmail.com

**Mr Naresh Votepadpu Sham**

Assistant Director (Marketing)  
Spices Board India  
NH BYPASS, PALARIVATTOM, COCHIN-682025, KERALA  
INDIA  
Phone: +91-484-2333606, +91-7736311820  
Fax: +91-484-2333606  
Email: sb.nareshvs@gmail.com

**Ms Vinod Kotwal**

Director (Codex)  
Food Safety & Standards Authority of India (FSSAI)  
Sector-B, Pocket5&6, Flat No.4619, Vasant Kunj  
New Delhi – 110070  
Phone: +911123237439  
Fax: +911123230996  
Email: vinod.kotwal@nic.in

**INDONESIA / INDONÉSIE****Mr Suprpto**

Deputy Director General for Standard Implementation and  
Accreditation  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Building, Block IV fl. 4  
Jl. Gatot Subroto, Senayan  
Phone: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
Email: suprpto@bsn.go.id

**Ms Dyah Setyowati**

Directorate of Food Products Standardization  
National Agency of Drug and Food Control  
Jl Percetakan Negara 23 Jakarta Pusat Indonesia  
Phone: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
Email: deeyas\_fa@yahoo.com

**Ms Erna Riyanti Wardhani**

Directorate Quality and Standardization  
Directorate General of Processing and Marketing of Agriculture  
Products  
D Building, 3rd Floor, Jl Harsono RM No. 3 Ragunan  
Jakarta Selatan, Indonesia, 12550  
Phone: +62 21 7815380 ext. 5310  
Fax: +62 21 7811468  
Email: farrellandra@yahoo.com, codex\_kementan@yahoo.com

**Mr Faiz Achmad**

Director of Food, Marine Based and Fishery Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto kav 52-53, Jakarta Selatan 12950 -  
Indonesia  
Phone: +62 21 5252709  
Fax: +62 21 5252709  
Email: faizachmad@yahoo.com

**Ms Mary Astuty**

Professor at The Department of Food and Agricultural Gadjah  
Mada University  
Faculty of Agricultural Technology Socio Yusticia Street  
Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia 55281  
Phone: +62 274901311 / +6285729707222  
Fax: +62 274 549650  
Email: ana-food@yahoo.com

**Prof Sardjono**

Professor at The Department of Food and Agricultural Gadjah  
Mada University  
Ministry of Industry  
Faculty of Agricultural Technology Socio Yusticia Street  
Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia 55281  
Phone: +62 274 549650  
Fax: +62 274 549650  
Email: sardjon@yahoo.com

**Ms Anna Melianawati**

Head of Division for Standard Implementation and Complaints  
Handling  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Building, Block IV fl. 4  
Jl. Gatot Subroto, Senayan  
Phone: +62 21 5747043  
Fax: +62 21 5747045  
Email: anna@bsn.go.id

**Ms Eny Tulak**

Head of the Sub Directorate for Cooperation Standardization  
 Directorate for Standardization  
 Directorate General Standardization and Consumer Protection  
 Ministry of Trade of Republic of Indonesia  
 M.I. Ridwan Rais No. 5 Jakarta  
 Phone: +62 21 3863928  
 Fax: +62 21 3863928  
 Email: eny.tulak@kemendag.go.id

**Ms Marietta Hutahaean**

Head of section for Institutional Relation  
 Directorate for Standardization  
 Directorate General Standardization and Consumer Protection  
 Ministry of Trade of Republic of Indonesia  
 M.I. Ridwan Rais No. 5 Jakarta  
 Phone: +62 21 3863928  
 Fax: +62 21 3863928  
 Email: marietta.h@kemendag.go.id

**Ms Andriani**

Head of Section Standardization and Technology  
 Ministry of Industry  
 Jl. Jenderal Gatot Subroto kav. 52-53, Jakarta Selatan 12950  
 Phone: +62 21 5252709  
 Fax: +62 21 5252709  
 Email: ria\_eriandi@yahoo.com

**Ms Anisyah**

Directorate of Food Safety Assessment  
 National Agency for Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara no. 23 Jakarta  
 Phone: +62 21 42800221  
 Fax: + 62 21 4245267  
 Email: anisyahfirdaus@gmail.com

**JAPAN / JAPON / JAPÓN****Mr Yoshikiyo Kondo**

Associate Director  
 International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, Japan, 100-8950  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: yoshikiyo\_kondo@nm.maff.go.jp

**Ms Rieko Miyata**

Officer  
 International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, Japan, 100-8950  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: rieko\_miyata@nm.maff.go.jp

**Mr Yutaka Yoshida**

Associate Director  
 Food Manufacture and Commerce Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8111  
 Fax: +81-3-3502-5336  
 Email: yutaka\_yoshida2@nm.maff.go.jp

**Mr Fusahiro Ukurai**

Associate Director  
 Food Manufacture and Commerce Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8111  
 Fax: +81-3-3502-5336  
 Email: fusahiro\_ugari@nm.maff.go.jp

**Mr Shigeaki Makanae**

Officer  
 Food Manufacture and Commerce Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8111  
 Fax: +81-3-3502-5336  
 Email: shigeaki\_makanae@nm.maff.go.jp

**Mr Aro Kasakawa**

Officer  
 Food Manufacture and Commerce Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan  
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8111  
 Fax: +81-3-3502-5336  
 Email: aro\_kasakawa@nm.maff.go.jp

**Mr Haruo Tominaga**

Associate director  
 Fisheries Agency of Japan  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo Japan 1008907  
 Phone: +81-3-3502-8203  
 Fax: +81-3-3508-1357  
 Email: Haruo\_tominaga@nm.maff.go.jp

**Dr Manabu Sumi**

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

**Dr Hiroshi Yoshikura**

Adviser  
 Department of Food Safety  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan  
 Phone: +81-3-3595-2326  
 Fax: +81-3-3503-7965  
 Email: codexj@mhlw.go.jp

**Mr Eiichi Yokota**

Assistant Director  
 Office of International Food Safety, Department of Food Safety  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan  
 Phone: +81-3-3595-2326  
 Fax: +81-3-3503-7965  
 Email: codexj@mhlw.go.jp

**Mr Takashi Ishigame**

Technical official  
 Office of International Food Safety, Department of Food Safety  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan  
 Phone: +81-3-3595-2326  
 Fax: +81-3-3503-7965  
 Email: codexj@mhlw.go.jp

**Dr Nobuyoshi Shiozawa**

Technical official  
Food labeling Division, Consumer Affairs Agency  
2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-6178, Japan  
Phone: +81-3-3507-9222  
Fax: +81-3-3507-9292  
Email: g.codex-j@caa.go.jp

**Mr Yoshitaka Honda**

Technical Advisor  
Japan Soymilk Association  
1-Arashita, Niki-Cho, Okazaki-City, Aichi Pref, 444-2193, Japan  
Phone: +81-564-27-3707  
Fax: +81-564-27-3735  
Email: yositaka.honda@marusanai.co.jp

**Mr Hironori Kijima**

Technical Advisor  
Japan Tofu Association  
1-1-6, Inoue building Iwamoto, Chiyoda-ku  
Tokyo, 101-0032, Japan  
Phone: +81-3-5687-6542  
Fax: +81-3-5687-4312  
Email: kijima@hoeisangyou.co.jp

**Mr Ryuta Yamamoto**

Technical Advisor  
House Foods Corporation  
6-3, Kioi-Cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8560, Japan  
Phone: +81-3-5211-6032  
Fax: +81-3-5211-6042  
Email: ryuta-yamamoto@housefoods.co.jp

**Mr Keisuke Aoki**

Technical Advisor  
Japan Food Industry Center  
9-13, Akasaka, 1-Chome, Minato-ku, Tokyo, 107-0052, Japan  
Phone: +81-3-3224-2368  
Fax: +81-3-3224-2398  
Email: aoki@shokusan.or.jp

**Mr Makoto Yusaku**

Technical Advisor  
Tokiwa Foods  
1-10-1, Nishihara-Cho, Fuchu-City, Tokyo, 183-0046, Japan  
Phone: +81-42-361-3171  
Fax: +81-42-361-3481  
Email: yusaku@tokiwa-syokuhin.co.jp

**Dr Nobuaki Tsuge**

Technical Committee  
All Nippon Spice Association  
505 Sankyo Bldg. Honkan, 1-7-10 Iidabashi, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0072, Japan  
Phone: +81-3-3237-9360  
Fax: +81-3-3237-9360  
Email: info3762@ansa-spice.com

**Mr Katsuhisa Inoue**

Management committee member  
Federation for Laver wholesale cooperatives  
15-13 Kobunacho Nihonbashi, Chuo-ku  
Tokyo Japan 1030013  
Phone: +81-3-3663-3921  
Fax: +81-3-3661-1435  
Email: inoue@inoue-nori.co.jp

**Mr Yukoh Minato**

Director  
Japan Fisheries Cooperative  
1-1-12, Uchikanda, Chiyoda-ku, Tokyo Japan 1018503  
Phone: +81-3-3294-9624  
Fax: +81-3-3294-9604  
Email: y-minato@zengyoren.jf-net.ne.jp

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

**Ms Naphayvong Sivilyay**

Deputy Director of the Bureau  
The Bureau of Food and Drug Inspection, Ministry of health  
Simuang road, Vientiane capital, Lao PDR  
Phone: 856 20 55607781  
Fax: 856 21 254610  
Email: sivilyaynpv@gmail.com

**Ms Khamphoui Louanglath**

Director  
Regulatory Division  
Department of Agriculture  
P.O. Box 811, Vientiane  
Phone: (856) 2126 3490  
Fax: (856) 2141 2349  
Email: phoui2@hotmail.com

**MALDIVES / MALDIVAS****Ms Sajidha Mohamed**

Scientific Officer  
Maldives Food & Drug Authority  
Ministry of Health, Roashanee building  
Sosan Magu, K.Male', Republic of Maldives  
Phone: +960 3014303  
Fax: +960 3014300  
Email: sajidha@health.gov.mv, sajidha.mohamed@gmail.com

**MONGOLIA / MONGOLIE****Mrs Tungalag Davaa**

Director-General  
Coordination Department of Food Production Policy  
Implementation  
Ministry of Industry and Agriculture  
Government building 9A, Enkhtaivan avenue-16A  
Ulaanbaatar 201349, Mongolia  
Phone: 00-976-99193886  
Fax: 976-11-453121  
Email: tungafood@yahoo.com

**Dr Batjargal Jamiyan**

Director of Nutrition Research Center  
Director of Nutrition Research Center of PHI  
Nutrition Research Center of Public Health Institute  
13381.Peace avenue -17Ulaanbaatar.Mongolia  
Phone: 976-99137920, 976-11-455600  
Fax: 976-11-458645  
Email: batjar\_j@hotmail.com

**Dr Gansukh Nyamdorj**

Head of Regulatory Agency of Health and Education  
Ministry of Health  
Government Building 13, Builder's Squire 13, Ulaanbaatar  
Phone: 976 9909 9292  
Fax: 976 11 26 3058  
Email: gansukhn@inspections.gov.mn, ganaa\_92@yahoo.com

**MYANMAR****Dr Zaw Win**

Director  
Food and Drug Administration, Department of Health  
Building 47, Nay Pyi Taw  
Phone: (067) 431134  
Email: zawwinbago@gmail.com

**Dr Tun Zaw**

Deputy Director  
Food and Drug Administration  
Department of Health  
Building 47, Nay Pyi Taw  
Phone: (067) 431136  
Email: tunzawdr@gmail.com

**NEPAL****Ms Jiwan Prava Lama**

Director General  
Department of Food Technology & Quality Control, Babarmahal  
Kathmandu, Nepal  
Phone: +977-1-4262369, +977-9841491721 (Mob.)  
Fax: +977-1-4262337  
Email: jwanlama@gmail.com

**Mr Gehanath Bhandari**

Joint Secretary  
Ministry of Agriculture Development  
Ministry of Agriculture Development, Singh Durbar  
Kathmandu, Nepal  
Phone: +977-1-4211932/ 4262369  
Fax: +977-1-4262337  
Email: jwanlama@gmail.com

**PAKISTAN / PAKISTÁN****Mr Saleem Sadiq**

Joint Secretary  
Ministry of National Food Security and Research  
M/o National Food Security & Research, 3rd Floor, Pak.  
Secretariat, Islamabad  
Phone: 0092519201639  
Fax: 0092519206689  
Email: Saleemsadiq20@yahoo.com

**Mr Iqbal Ahmed Lehri**

Chief  
Agriculture Policy Institute  
Evacuee Building F-5/1, Islamabad  
Phone: 0092519215229  
Fax: 0092519215232  
Email: lehri\_iqbal@yahoo.com

**PHILIPPINES / FILIPINAS****Dr Maria Victoria Pinon**

Nutritionist- Dietitian III  
Food and Drug Administration  
Civic Drive Filinvest Corporate City  
Alabang, Muntinlupa City  
Phone: 63 02 8425606  
Fax: 63 02 8425606  
Email: mavspinion@yahoo.com

**Ms Maria Theresa Cerbolles**

Food Drug REGULATION OFFICER III  
Civic Drive, Filinvest Corporate City,  
Alabang, Muntinlupa City, Philippines  
Phone: 632 8072843  
Fax: 632 8070751  
Email: tessacodex@yahoo.com

**Dr Edralina Serrano**

Professor  
PHTRC, U.P. Los Baños, College, Laguna 4031, Philippines  
Phone: +(6349)-536-3259  
Fax: +(6349)-536-3138  
Email: lines.serrano@gmail.com

**REPUBLIC OF KOREA / RÉPUBLIQUE DE CORÉE /  
REPÚBLICA DE COREA****Mr Dong-Hyun Kim**

Deputy Director  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
47, GwanMun-Ro, GwaCheon-Si, GyeonGi-Do, Korea, 427-719  
Phone: +82.2.500.2099 / +82.10.3240.9282  
Fax: +82.2.503.7277  
Email: dhkim1@korea.kr

**Ms Kim Hyun Jin**

Scientific Officer  
Korea Food & Drug Administration Osong Health Technology  
Administration Complex  
187 Osongsaengmyeong 2-ro Osong-eup, Chungbuk, Korea  
Phone: 82-43-719-2032  
Fax: 82-43-719-2000  
Email: brightmun@korea.kr

**Dr Kyujai Han**

Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
516, Baekhyun-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do  
463-746, Korea  
Phone: +82-31-780-9120  
Fax: +82-31-780-9154  
Email: hankj@kfri.re.kr

**Ms Boyoung Noh**

Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
516, Baekhyun-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do  
463-746, Korea  
Phone: +82-31-780-9351  
Fax: +82-31-780-9154  
Email: bynoh@kfri.re.kr

**Ms Sooyoun Lee**

Research Scientist  
Korea Food Research Institute  
516, Baekhyun-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do  
463-746, Korea  
Phone: +82-31-780-9049  
Fax: +82-31-780-9154  
Email: anntree83@naver.com

**Ms Hong Jeong Mi**

Scientific Officer  
Korea Food & Drug Administration Osong Health Technology  
Administration Complex  
187 Osongsaengmyeong 2-ro Osong-eup, Chungbuk, Korea  
Phone: 82-43-719-2255  
Fax: 82-43-719-2250  
Email: Hjm0514@korea.kr

**Ms Jeong Hyun Suk**

Codex Researcher  
Korea Food & Drug Administration Osong Health Technology  
Administration Complex  
187 Osongsaengmyeong 2-ro Osong-eup, Chungbuk, Korea  
Phone: 82-43-719-2045  
Fax: 82-43-719-2000  
Email: Jhs057@korea.kr

**Ms Myung Hee Kim**

Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency  
Ministry for Food, Agriculture Forestry and Fisheries  
#106 Haneulmaeul Jungsan-dong, Ilsandong-gu Goyang-si  
Gyeonggi-do  
Phone: 031-929-4653  
Fax: 031-929-4666  
Email: Hiko0718@korea.kr

**SINGAPORE / SINGAPOUR - SINGAPUR****Dr Siang Thai Chew**

Director-General, Agri-Food and Veterinary Services and Deputy  
Chief Executive Officer  
Regulatory Programmes and Operations Group  
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
5 Maxwell Road, #04-00  
Tower Block, MND Complex, Singapore 069110  
Phone: (65) 6325 7600  
Fax: (65) 6220 6068  
Email: chew\_siang\_thai@ava.gov.sg

**Dr Paul Chiew King Tiong**

Director, Laboratories Department  
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
5 Maxwell Road, #18-00  
Tower Block, MND Complex, Singapore 069110  
Phone: (65) 6795 2828 / (65) 6325 7866  
Fax: (65) 6220 6068  
Email: paul\_chiew@ava.gov.sg

**Mr Teng Yong Low**

Manager (Regulatory Programmes), Regulatory Administration  
Department  
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
5 Maxwell Road, #18-00  
Tower Block, MND Complex, Singapore 069110  
Phone: (65) 6325 3092  
Fax: (65) 6220 6068  
Email: paul\_chiew@ava.gov.sg

**SRI LANKA****Dr Hema Herath**

Deputy Director / Environmental and Occupational Health  
Ministry of Health  
385, Deans Road, Colombo 10, Sri Lanka  
Phone: +94 11 30701073,  
+94 77 784 6226  
Fax: +94 11 268 6113  
Email: hdbh@sltnet.lk, hdbher@gmail.com

**THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA****Mr Pisan Pongsapitch**

Director, Office of Standard Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standard  
(ACFS), Thailand  
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak, Bangkok, 10900,  
THAILAND  
Phone: +66 2 561 2277 ext 1401  
Fax: + 66 2 561 3357  
Email: codex@acfs.go.th, pisan@acfs.go.th

**Ms Dawisa Pailboonsere**

Standard Officer  
Office of Standard Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standard  
(ACFS), Thailand  
50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok  
Phone: +66 2 561 2277 ext 1425  
Fax: + 66 2 561 3357  
Email: dawisa.p@gmail.com

**Dr Wannapa Sritanyarat**

Food and Drug Technical Officer, Practitioner Level  
Bureau of Food, Food and Drug Administration, Thailand  
Bureau of Food, Food and Drug Administration, 88/24 Tiwanont  
Rd., Nonthaburi, 11000, Thailand  
Phone: +66 2 590 7173  
Fax: + 66 2 591 8476  
Email: wannapa@fda.moph.go.th

**Ms Huai Hui Lee**

Food Processing Industry Club, The Federation of Thai Industries,  
THAILAND  
170/21-22 Ocean Tower Bldg.1, 9th Fl., Ratchadaphisek Rd.,  
Klongtoey, Bangkok, 10110. THAILAND  
Phone: +66 2 261 2684  
Fax: + 66 2 261 2996  
Email: thaifood@th-food.org

**VIET NAM****Ms Thach Thi Tu Cau**

Officer  
Viet Nam Codex Office  
Viet Nam Food Administration  
135<sup>a</sup> Nui truc Street, Hanoi  
Phone: 844 3 846 3739  
Fax: 844 3 846 4489  
Email: codexvn@vfa.gov.vn, chengchee@gmail.com

**Ms Do Thi Xuan Huong**

Head of General Plan  
Department of Science Technology and Environment  
2 Ngocha, Ba Dinh, Hanoi  
Phone: 844 3734 7078  
Fax: 844 3843 3637  
Email: huongdtx.khcn@mard.gov.vn

**OBSERVER COUNTRIES / PAYS OBSERVATEURS /  
PAÍSES OBSERVADORES****CANADA / CANADÁ****Dr Samuel Godefroy**

Director General  
Health Canada  
251 Sir Frederik Banting Dr.ottawa, ON K1A 0K9  
Phone: + 613-957-1821  
Fax: + 613-954-4674  
Email: Samuel.godefroy@hc-sc.gc.ca

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE /  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Ms Doreen Chen Moulec**

International Issues Analyst  
Phone: +202 2057760  
Fax: +202 720 3157  
Email: Doreen.chen-moulec@fsis.usda.gov

**YEMEN / YÉMEN****Mr Walid Othman**

General Director of YSMO  
President of National committee for food safety organizing  
AL-Zubairy st Industrial Complex sana's Republic of Yemen  
Phone: 00967-1-40860819  
Fax: 00967-1-219980/402636  
Email: wothman@gmail.com, info@ysmo.org

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

**AEDA / EFLA (European Food Law Association)**

**Ms Levie Lyn Cequena**

Asia Secretariat-European Food Law Association  
European Food Law Association  
3Killiney Road,#07-04 Winsland House 1, Singapore 239519  
Phone: +65-8198-1587  
Fax: +65-6835-9536  
Email: Secretariat-asia@efla-aeda.org

**CI (Consumers International)**

**Mr Yasuaki Yamaura**

Co-chair  
Consumers International (CI)  
Consumers Union of Japan  
Phone: 03-5155-4765  
Fax: 03-5155-4767  
Email: yamaura@nishoren.org

**Mr Martin J. Frid**

Food safety expert  
Consumers International (CI)  
Consumers Union of Japan  
1-9-19-207, Nishi-Waseda, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan  
Phone: 03-5155-4765  
Fax: 03-5155-4767  
Email: office.w@nishoren.org

**Ms Michiyo Koketsu**

GM Campaigner  
Consumers International (CI)  
Consumers Union of Japan  
1-9-19-207, Nishi-Waseda, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan  
Phone: 03-5155-4765  
Fax: 03-5155-4767  
Email: koketsu@nishoren.org

**IACFO (International Association of Consumer Food Organizations)**

**Ms Natsuko Kumasawa**

Asia Regional Coordinator  
International Association of Consumer Food Organizations  
2-14-18 Honmachi Higashi Chuo-ku, Saitama, Japan, 338-0003  
Japan Offspring Fund  
Phone: +81-48-851-1212  
Fax: +81-48-851-1214  
Email: natsuko@hpnew.com

**ICA (International Cooperative Alliance)**

**Mr Kazuo Onitake**

Head of Unit, Safety Policy Service  
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku  
Tokyo, 150-8913, Japan  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
Phone: + 81 3-5778-8109  
Fax: + 81 3-5778-8125  
Email: Kazuo.onitake@jccu.coop

**Mr Hiroshi Suzuki**

Safety Policy Service  
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku  
Tokyo, 150-8913, Japan  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
Phone: + 81 3-5778-8109  
Fax: + 81 3-5778-8125  
Email: hiroshi.suzuki@jccu.coop

**ICBA (International Council of Beverages Associations)**

**Mr Kiyohisa Kaneko**

Technical Advisor  
International Council of Beverages Associations (ICBA)  
3-3-3 Nihonbashi-muromachi, Chuo-ku  
Tokyo, 103-0022, JAPAN  
Phone: +81 3 3270 7300  
Fax: +81 3 3270 7306  
Email: kkaneko@coca-cola.com

**Mr Kensuke Watanabe**

Technical Advisor  
International Council of Beverages Associations (ICBA)  
3-3-3, Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku  
Tokyo, 103-0022, JAPAN  
Phone: +81-3-3270-7365  
Fax: +81-3-3270-7306  
Email: watanabe@j-sda.or.jp

**Dr Shuji Iwata**

Technical Advisor  
International Council of Beverages Associations (ICBA)  
3-3-3 Nihonbashi-muromachi, Chuo-ku  
Tokyo, 103-0022, Japan  
Phone: +81 3 3270 7300  
Fax: +81 3 3270 7306  
Email: Shu-iwata@ee.em-net.jp

**IFAH (International Federation for Animal Health)**

**Dr Jeetendra Verma**

General Manager  
IFAH  
Eli Lilly Asia Inc., Unit 4A, Level 3, Nitesh Broadway  
9/3, MG Road, BANGALORE, INDIA 560001  
Phone: +919686190997  
Fax: +918025598657  
Email: vermaje@elanco.com, verma\_jeetendra@yahoo.com

**IFPRI (International Food Policy Research Institute)**

**Dr Anne MacKenzie**

Standards Advisor  
International Food Policy Research Institute (IFPRI)  
Phone: 613 692 0211  
Fax: 613 692 6920  
Email: amackenzie@rogers.com

**IGTC (International Glutamate Technical Committee)**

**Dr Tadashi Hirakawa**

Adviser  
International Glutamate Technical Committee  
1-3-9 Nihonbashi-Horidomecho Chuo-ku  
Tokyo 103-0012 JAPAN  
Phone: +81-3-3667-8311  
Fax: +81-3-3667-2860  
Email: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

**Dr Masanori Kohmura**

Scientific Adviser  
International Glutamate Technical Committee  
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku  
Tokyo 104-8315, JAPAN  
Phone: +81-3-5250-8184  
Fax: +81-3-5250-8403  
Email: masanori\_Kohmura@ajinomoto.com

**Dr Atsushi Okiyama**

Adviser  
International Glutamate Technical Committee  
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku  
Tokyo 104-8315, JAPAN  
Phone: +81-3-5250-8184  
Fax: +81-3-5250-8403  
Email: Atsushi\_okiyama@ajinomoto.com

**Ms Yuko Iida**

International Glutamate Technical Committee  
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku  
Tokyo 104-8315, JAPAN  
Phone: +81-3-5250-8184  
Fax: +81-3-5250-8403  
Email: yuuko\_iida@ajinomoto.com

**Dr Sumiko Kamura**

International Glutamate Technical Committee  
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku  
Tokyo 104-8315, JAPAN  
Phone: +81-3-5250-8184  
Fax: +81-3-5250-8403  
Email: sumiko\_kamura@ajinomoto.com

**Ms Yoko Obayashi**

Secretariat  
International Glutamate Technical Committee  
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku  
Tokyo 104-8315, JAPAN  
Phone: +81-3-5250-8184  
Fax: +81-3-5250-8403  
Email: youko\_obayashi@ajinomoto.com

**Dr Takeshi Masuyama**

International Glutamate Technical Committee  
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku  
Tokyo 104-8315, JAPAN  
Phone: +81-3-5250-8184  
Fax: +81-3-5250-8403  
Email: takeshi\_masuyama@ajinomoto.com

**ILSI (International Life Sciences Institute)****Dr Ryuji Yamaguchi**

ILSI Japan  
Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0083, JAPAN  
Phone: +81-3-5215-3535  
Fax: +81-3-5215-3537  
Email: ryamaguchi@ilsijapan.org

**Mr Hidekazu Hosono**

Suntory Business Expert Limited  
2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631, JAPAN  
Phone: +81-3-5579-1521  
Fax: +81-3-5579-1725  
Email: Hidekazu\_Hosono@suntory.co.jp

**Mr Satoshi Imanari**

Kao Corporation  
2-1-3 Bunka Sumida-ku, Tokyo 131-8501, JAPAN  
Phone: +81-3-5630-9597  
Fax: +81-3-5630-9324  
Email: imanari.satoshi@kao.co.jp

**Mr Mitsuhiro Katashima**

Kao Corporation  
2-1-3 Bunka Sumida-ku, Tokyo 131-8501, JAPAN  
Phone: +81-3-5630-7456  
Fax: +81-3-5630-9436  
Email: katashima.mitsuhiro@kao.co.jp

**Mr Keitaro Hamuro**

Haagen Dazs Japan Co.  
Nakameguro GT Tower 5F, 2-1-1 Kamimeguro,  
Meguro-ku, Tokyo 153-0051 Japan  
Phone: +81-3-5722-5970  
Fax: +81-3-5722-5979  
Email: k-hamuro@haagen-dazs.co.jp

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS/  
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES/ORGANIZACIONES  
GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION /  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR  
L'ALIMENTATION E L'AGRICULTURE / ORGANIZACIÓN DE  
LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA  
AGRICULTURA (FAO)**

**Ms Shashi Sareen**

Senior Food Safety and Nutrition Officer  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
Regional Office for Asia and the Pacific (FAORAP)  
39 Phra Atit Road, Maliwan Mansion, Bangkok 10200, Thailand  
Phone: +662 6974143  
Fax: +662 6974445  
Email: Shashi.Sareen@fao.org

**Dr Vittorio Fattori**

Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla, Rome ITALY  
Phone: +39-06-570-56951  
Fax: +39-06-570-54593  
Email: Vittorio.fattori@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) / ORGANISATION  
MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS) / ORGANIZACIÓN  
MONDIAL DE LA SALUD (OMS)**

**Ms Catherine Mulholland**

Technical Officer  
World Health Organization  
20 avenue Appia,  
CH-1211, Geneva 27, Switzerland  
Phone: +41 22 791 3080  
Fax: +41 22 791 4807  
Email: mulhollandc@who.int

**Ms Jenny Bishop**

Acting Technical Team Leader and Technical Officer in Food  
Safety  
World Health Organization – Western Pacific Regional Office  
PO Box 2932 (United Nations Avenue)  
1000 Manila, Philippines  
Phone: +63 2 528 9862  
Fax: +63 2 526 0279  
Email: bishopj@wpro.who.int

**SECRETARIAT / SECRÉTARIAT / SECRETARÍA**

**JAPANESE SECRETARIAT / ECRÉTARIAT D'JAPON /  
SECRETARÍA DE JAPÓN**

**Mr Yoshiaki Fuse**

Secretary of the CCASIA  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo, Japan, 100-8950  
Phone: +81-3-3502-8111  
Fax: +81-3-3507-4232  
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

**Dr Takako Yano**

Secretary of the CCASIA  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: ccasia@nm.maff.go.jp

**Dr Yoko Aoyama**

Secretary of the CCASIA  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8951, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: ccasia@nm.maff.go.jp

**Dr Hisako Okura**

Secretary of the CCASIA  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8951, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: ccasia@nm.maff.go.jp

**Mr Shinya Yuji**

Secretary of the CCASIA  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8952, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: ccasia@nm.maff.go.jp

**Ms Reiko Okamoto**

Secretary of the CCASIA  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8952, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: ccasia@nm.maff.go.jp

**CODEX SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DU CODEX /  
 SECRETARÍA DE CODEX**

**Mr Hidetaka Kobayashi**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 06 570 53218  
 Email: hidetaka.kobayashi@fao.org

**Ms Annamaria Bruno**

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

**Ms Heesun Kim**

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

## Apéndice II

## ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL TEMPE (N05-2011)

## (Trámites 5/8)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica al tempe según se define a continuación en la Sección 2 y se ofrece para el consumo humano. No es aplicable al tempe que se haya sometido a otro tipo de procesado que no sea la congelación.

**2. DESCRIPCIÓN**

El tempe es un producto compacto, blanco, en forma de torta, que se prepara a partir de los granos de soja descascarillados y hervidos que se hacen fermentar en estado sólido con *Rhizopus* spp.

**3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD****3.1. Composición**

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

- a) soja (cualquier variedad);
- b) moho de *Rhizopus* spp. (*R. oligosporus*, *R. oryzae* o *R. stolonifer*) mezclado con polvo cocido de arroz, de salvado de arroz o de trigo como inóculo.

**3.2. Factores de Calidad****3.2.1 Organolépticos**

- a) Textura: compacto, no se corta fácilmente con un cuchillo.
- b) Color: blanco con crecimiento abundante del micelio de *Rhizopus* spp.
- c) Sabor: característico del tempe, recuerda a la nuez, la carne y las setas.
- d) Olor: característico del tempe fresco sin olor a amoníaco.

**3.2.2 Materias extrañas**

El tempe no debe contener materias extrañas (otros granos, piedrecillas, cáscaras, etc.).

**3.2.3 Requisitos analíticos**

- a) Contenido de humedad 65 % p/p máx.
- b) Contenido de proteínas 15 % p/p min.
- c) Contenido de lípidos 7 % p/p min.
- d) Fibra bruta 2,5 % p/p máx.

**Clasificación de envases “defectuosos”**

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

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

- 4.1 No se permite ninguno.
- 4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse en estos productos con el fin de controlar la acidez durante el remojo de los granos de soja.

**5. CONTAMINANTES**

- 5.1 Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir con los NM de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir los LMR 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 se manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.
- 6.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

**7. ETIQUETADO**

- 7.1. 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).

**7.2 Denominación del producto**

La denominación del producto que deberá aparecer en la etiqueta será "Tempe".

**8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

<b>Disposición</b>	<b>Método</b>	<b>Principio</b>	<b>Tipo</b>
Contenido de humedad	AOAC 925.09	Gravimetría (horno de vacío)	I
Contenido de proteínas	AOAC 955.04D (utilizando el factor 5,71)	Valorimetría, digestión de Kjeldahl	I
Contenido de lípidos	AOAC 983.23	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Fibra cruda	ISO 5498:1981	Filtración mediante fibra cerámica	I

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA  
LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS (N06-2005)  
(Trámite 5)**

## **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a los productos definidos en la Sección 2, que se destinan al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, el reenvase o el reprocesado, en su caso.

## **2. DESCRIPCIÓN**

### **2.1 Definición del producto**

Los productos de soja no fermentados son los productos cuyos principales ingredientes son la soja o sus derivados (p. ej., harinas, concentrados o aislados de soja o soja desgrasada) y el agua y que se producen sin proceso de fermentación. Estos productos deberían procesarse, de manera apropiada, antes o después de haber sido envasados para evitar que se deterioren.

### **2.2 Clasificación**

#### **2.2.1 Leche de soja y productos relacionados**

##### **2.2.1.1 Leche de soja**

La leche de soja es un líquido lechoso, preparada a partir de granos de soja con proteína de elución y otros componentes en agua caliente o fría u otros medios físicos, sin añadir ingredientes facultativos. Pueden eliminarse las fibras de los productos.

##### **2.2.1.2 Leche de soja compuesta o aromatizada**

La leche de soja compuesta o aromatizada es el líquido lechoso que se obtiene al añadir ingredientes facultativos a la leche de soja. Comprende productos como la leche de soja edulcorada con azúcar, la leche de soja con especias y la leche de soja salada.

##### **2.2.1.3 Bebidas a base de soja**

La bebida a base de soja es el líquido lechoso que se obtiene al añadir ingredientes facultativos a la leche de soja y cuyo contenido en proteínas es inferior al de la leche de soja compuesta o aromatizada (2.2.1.2).

#### **2.2.2 Tofu y productos relacionados**

##### **2.2.2.1 Tofu semisólido**

El tofu semisólido es el producto semisólido en el que coagula la proteína de la soja al añadir un coagulante a la leche de soja semielaborada.

##### **2.2.2.2 Tofu**

El tofu es el producto sólido con mayor contenido de agua, que se obtiene al añadir un coagulante a la leche de soja semielaborada.

##### **[2.2.3] Tofu compactado**

El tofu compactado es tofu parcialmente deshidratado; el contenido de agua es mucho menor que en el tofu y tiene una textura gomosa.

#### **2.2.4 Película de soja deshidratada**

La película de leche de soja deshidratada se obtiene al deshidratar la capa superficial que se forma cuando se deja reposar la leche de soja semielaborada sin cubrir, y puede plegarse sobre sí misma o no. Puede mojarse en una solución con sal antes de deshidratarla.

## **3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

### **3.1. Ingredientes básicos**

- a) Soja o derivado(s) de la soja
- b) Agua

### 3.2 Ingredientes facultativos

- a) Aceite comestible
- b) Azúcares
- c) Sales
- d) Especias, aderezos y condimentos
- e) Otros ingredientes si procede

### 3.3 Criterios de calidad

3.3.1 Los productos de soja no fermentados deberán tener el sabor, el olor, el color y la textura característicos del producto. No hay materias extrañas visibles en los productos.

#### 3.3.2 Requisitos de composición

Los productos de soja no fermentados deben cumplir los requisitos enumerados en el Cuadro 1.

Cuadro 1 Requisitos de composición

Tipo		Humedad (g/100 g)	Proteína (g/100 g)
Leche de soja y productos relacionados (2.2.1)	Leche de soja (2.2.1.1)	-	≥ 2,0
	Leche de soja compuesta o aromatizada (2.2.1.2)	-	≥ 2,0
	Bebidas a base de soja (2.2.1.3)	-	≥ 0,8
Tofu y productos relacionados (2.2.2)	Tofu semisólido (2.2.2.1)	> 92,0	≥ 2,5
	Tofu (2.2.2.2)	≤ 92,0	≥ 3,5
Tofu compactado [2.2.3]		≤ 75,0	≥ 13,0
Película de leche de soja y productos relacionados (2.2.4)		≤ 20,0	≥ 30,0

### 3.4 Clasificación de productos “defectuosos”

Todo producto en un envase muy pequeño que no cumpla los requisitos de calidad, que se definen en la Sección 3.3, se considerará “defectuoso”.

### 3.5 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en la Sección 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. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1 Requisitos de carácter general

Únicamente las clases funcionales que se señalan como justificadas en el siguiente cuadro pueden utilizarse para las categorías de productos especificadas.

De conformidad con la Sección 4.1 del prólogo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), pueden haber otros aditivos en los productos de soja no fermentados como resultado de la transferencia de los ingredientes de la soja.

Aditivo alimentario/clase funcional	Leche de soja y productos relacionados (2.2.1)			Tofu y productos relacionados (2.2.2)		Tofu compactado (2.2.3)	Película de soja deshidratada (2.2.4)
	Leche de soja (2.2.1.1)	[Leche de soja compuesta o aromatizada (2.2.1.2)]	Bebida a base de soja (2.2.1.3)	Tofu semisólido (2.2.2.1)	Tofu (2.2.2.2)		
Reguladores de la acidez	-	[-]	X	X	X	X	-
Antioxidantes	-	[-]	X	-	-	-	-
Colorantes	-	[-]	X	-	-	-	-
Emulsionantes	-	[-]	X	-	-	-	-
Agentes endurecedores	-	-	-	X	X	X	-
Acentuador del sabor	-	[-]	X	-	-	-	-
Conservantes	-	-	-	-	-	X	X
Estabilizadores	-	[-]	X	-	X	-	-
Edulcorantes	-	[-]	X	-	-	-	-

X = Se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la clase funcional.

- = No se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la clase funcional.

En las categorías de productos de soja no fermentados que se mencionan en el cuadro anterior, se acepta la utilización de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsificantes, reafirmantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y edulcorantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

## 4.2 Disposiciones específicas para los aditivos alimentarios

### 4.2.1 Bebida a base de soja

Clase funcional	Nº SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Concentración máxima
Antioxidante	307a, b, c	Tocoferoles	20 000 mg/kg
Color	150b	Caramelo II-caramelo al sulfito	20 000 mg/kg
	150c	Caramelo III-caramelo al amoníaco	20 000 mg/kg
	150d	Caramelo IV-caramelo al sulfito amónico	20 000 mg/kg
	160a(i), a(iii), e, f	Carotenoides	2000 mg/kg
	160 <sup>a</sup> ii)	Carotenos, beta-, (vegetales)	2000 mg/kg
Emulsificante	432-436	Polisorbatos	2000 mg/kg
	473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	20 000 mg/kg
	475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	20 000 mg/kg
	491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	20 000 mg/kg
Estabilizador	405	Alginato de propilenglicol	10000 mg/kg
Edulcorante	950	Acesulfamo potásico	500 mg/kg
	951	Aspartamo	1300 mg/kg
	955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg
	960	Glicósidos de esteviol	200 mg/kg
Acentuador del sabor	640	Glicina	1000 mg/kg

### 4.2.2 Tofu

De conformidad con esta norma, se acepta la utilización de estabilizadores según lo establecido en los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 06.8.3 cuyo uso en los alimentos.

### 4.2.3 Tofu compactado

Clase funcional	Nº SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Nivel máximo
Conservantes	262ii	Diacetato de sodio	1000 mg/kg

### 4.2.4 Película de leche de soja deshidratada

Clase funcional	Nº SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Nivel máximo
Conservantes	220-225, 227-228, 539	Sulfitos	200 mg/kg, calculado por SO <sub>2</sub>

### 4.3 Coadyuvantes de elaboración

En los productos cubiertos por esta norma pueden emplearse coadyuvantes de elaboración con espumantes, controladores de acidez para coagular y para extraer la leche de soja y sustancias inertes.

### 4.4 Aromatizantes

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

## 5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con los NM de la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con el 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 de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Este producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

## 7. PESOS Y MEDIDAS

La tolerancia de la cantidad será como se indica a continuación:

Cantidad nominal de producto (Cn) en g o ml	Carencia tolerable (T) <sup>a</sup>	
	Porcentaje de Cn	g o ml
0~50	9	—
50~100	—	4,5
100~200	4,5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1000	—	15
1000~10000	1,5	—
10000~15000	—	150
15000~50000	1	—

<sup>a</sup> Los valores de T se redondearán al alza hasta el siguiente 1/10 de un g o ml para Cn ≤ 1 000 g o ml y hasta el próximo entero de g o ml para Cn > 1 000 g o ml.  
(Referencia: cantidad de producto en los preenvases (OIML R 87-2004))

## 8. ETIQUETADO

8.1 El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

8.2 De conformidad con la legislación nacional, si se utiliza soja modificada genéticamente en el proceso, deberá indicarse en la etiqueta.

8.3 Si el producto ha de venderse como alimento vegetariano, deberá indicarse el origen del tipo de aceite o grasa que se haya añadido.

#### **8.4 Denominación del producto**

El producto se designará con su nombre apropiado de la Sección 2.2 u otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

### **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

#### **9.1 Métodos de análisis**

##### **9.1.1 Determinación del contenido de humedad**

Con arreglo a la AOAC 925.09.

##### **9.1.2 Determinación del contenido en proteínas**

Con arreglo a la AOAC 955.04D, el factor de nitrógeno para los productos de soja no fermentados es de 5,71.

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (Asia)

#### 1. Finalidad y ámbito de aplicación

La finalidad y el ámbito de aplicación del trabajo son la elaboración del Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública para la región de Asia.

Los vendedores callejeros constituyen una parte muy importante del sector no organizado en los países de esta región. Con frecuencia los vendedores callejeros son personas que no consiguen un trabajo normal en el sector formal remunerado debido a su bajo nivel de instrucción y aptitudes. Tratan de resolver sus problemas relacionados con los medios de vida mediante sus escasos recursos financieros y su trabajo. Las autoridades públicas suelen considerar a los vendedores callejeros molestos e invasores de las aceras y las calzadas, y no aprecian los servicios valiosos que prestan a las personas corrientes.

Al mismo tiempo, la venta de alimentos en la vía pública se ha convertido en un problema grave de salud pública y un motivo de preocupación general. Ello se debe a la propagación de enfermedades de origen alimentario provocada por la proliferación de vendedores callejeros de alimentos que no tienen un conocimiento adecuado de las cuestiones básicas sobre inocuidad e higiene de los alimentos. Los focos principales de contaminación microbiana son el lugar en que se preparan los alimentos, los utensilios que se utilizan para cocinar y servir, las materias primas, la falta de acceso al agua potable, el exceso del tiempo y la temperatura de cocción de los alimentos, los sistemas inadecuados de gestión de desechos sólidos y la higiene personal de los vendedores.

La finalidad de este nuevo trabajo consiste en contribuir a mejorar las condiciones de los alimentos que se venden en la vía pública y, por tanto, garantizar la salud pública.

#### 2. Pertinencia y plazos

Los alimentos que se venden en la vía pública se perciben como un riesgo importante para la salud pública debido a la falta de infraestructuras y servicios básicos y la dificultad de controlar la gran cantidad de operaciones de venta de alimentos en la vía pública a causa de su diversidad, movilidad y temporalidad. La falta general de conocimientos objetivos sobre la importancia de muchos de los alimentos que se venden en la vía pública en cuanto a la epidemiología, los escasos conocimientos de los vendedores callejeros de las medidas básicas de inocuidad alimentaria y la inadecuada sensibilización de la opinión pública sobre los riesgos que entrañan algunos alimentos han obstaculizado gravemente la aplicación de un enfoque científico a este gravísimo problema de salud pública e inocuidad. Un examen de lo publicado sobre el tema revela que ha habido diversos casos documentados de brotes de intoxicación alimentaria debido a los alimentos que se venden en la vía pública. Los alimentos que se venden en la vía pública causaron 691 brotes de intoxicación alimentaria y 49 muertes entre 1983 y 1992 en la provincia de Shandong (China). Los patógenos bacterianos causantes de enfermedades de origen alimentario que se detectan con frecuencia en los alimentos que se venden en la vía pública son *Bacillus Cereus*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella* spp. Se ha observado que las personas que consumen con frecuencia alimentos que se venden en la vía pública padecen enfermedades de origen alimentario como diarrea, cólera, fiebre tifoidea e intoxicación alimentaria.

#### 3. Principales cuestiones que se deben tratar

Es bien sabido que la mayoría de las enfermedades de origen alimentario, si no todas, pueden prevenirse aplicando los principios básicos de higiene de los alimentos en toda la cadena alimentaria. El proyecto del Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública aportaría las directrices que definirían las exigencias higiénicas generales y recomendarían prácticas relativas a la preparación y la venta de alimentos en la vía pública. Las directrices abordarían las condiciones que deberían tenerse en cuenta al establecer las normas para los alimentos que se venden en la vía pública. Asimismo, tratan de ayudar a las autoridades competentes a mejorar el grado de higiene de los procesos de preparación y venta de estos alimentos de forma que se garanticen alimentos inocuos, saludables y nutritivos a los consumidores, en lugares accesibles.

#### **4. Evaluación con respecto a los criterios para establecer las prioridades de los trabajos:**

##### **4.1 Evaluación con respecto del criterio general: la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas leales en el comercio alimentario y la atención de las necesidades determinadas de los países en desarrollo**

Los alimentos que se venden en la vía pública son un componente importante de la cadena de producción alimentaria. Reviste mayor importancia en los países en desarrollo, en los que aporta seguridad nutricional a los sectores pobres y vulnerables de la sociedad. El trabajo propuesto está dirigido principalmente a elaborar un Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública que proteja la salud de las personas que los consumen garantizándoles alimentos inocuos y sanos. El Código de prácticas de higiene proporcionará orientaciones útiles, en particular a los países en desarrollo de la región, para mejorar el procedimiento de trabajo de los vendedores callejeros de alimentos con miras a garantizar que la población pueda acceder a alimentos inocuos y nutritivos en lugares convenientes.

##### **4.2 Evaluación con respecto a los criterios aplicables a cuestiones de carácter general:**

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

En el establecimiento de normas de cuatro niveles que prevalece, las normas regionales se refieren a los grupos regionales con factores geográficos, climáticos y culturales parecidos. Los países en desarrollo, en particular de la región de Asia, venden alimentos en la vía pública en condiciones climáticas y económicas similares. No obstante, la venta de alimentos en la vía pública está plagada de riesgos inherentes debido al tipo de operaciones, la educación y las aptitudes de los vendedores de alimentos en la vía pública, la falta de acceso al agua potable, las instalaciones de gestión de desechos, etc. Por consiguiente, la elaboración de un Código de práctica ayudará a las autoridades nacionales respectivas a abordar estas preocupaciones en un marco cohesivo. La elaboración del proyecto de Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (Asia) tiene por finalidad abordar los problemas de salud pública de la región y no constituye en modo alguno un impedimento para el comercio internacional. Por otro lado, la labor de una organización internacional puede utilizarse como modelo ideal para crear normas nacionales para el sector.

##### **4.3 Trabajos ya emprendidos por otras organizaciones internacionales en este ámbito o sugeridos por los órganos intergubernamentales internacionales pertinentes**

La Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización para la Alimentación y la Agricultura y el Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente, el Comité Coordinador FAO/OMS para África y el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe son algunas de las organizaciones internacionales que participan de forma activa en el ámbito de la inocuidad de los alimentos que se venden en la vía pública.

##### **4.4 Consideración de la magnitud global del problema o la cuestión**

El Código de prácticas de higiene abordará las cuestiones de alcance regional que pertenezcan al ámbito de la inocuidad y la higiene de los alimentos que se venden en la vía pública en la región.

##### **4.5 Adaptabilidad del tema de la propuesta a la estandarización**

La elaboración del proyecto de Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (ASIA) puede ser utilizado por los respectivos gobiernos nacionales como modelo para establecer o crear sus propias directrices nacionales o incluso locales o municipales en función de la consideración local.

#### **5. Pertinencia con respecto a los Objetivos estratégicos del Codex:**

La labor propuesta guarda relación directa con los objetivos y las actividades estratégicas del Codex del Plan Estratégico del Codex para 2008-2013, que se enumeran a continuación:

##### **Objetivo 1.1: Fomentar un marco reglamentario racional**

La elaboración del proyecto de Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (Asia) es coherente con la dirección elaboración en el Objetivo 1, esto es, que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) elaborará normas, orientaciones y recomendaciones internacionales basadas en los principios científicos para reducir los riesgos para la salud a lo largo de toda la cadena alimentaria.

##### **Objetivo 4.5: Promover la coordinación interdisciplinaria en el ámbito nacional y regional**

La elaboración de un proyecto de Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (Asia) ayudará a establecer la coordinación y la comunicación en los ámbitos nacional y regional.

### Objetivo 5: Participación máxima y efectiva de los miembros

La elaboración de un proyecto de Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (Asia) debería generar el interés de los países en desarrollo de la región por participar. Se prevé que este proyecto de Código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública (Asia) se realice a través de un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) que utilizará el correo electrónico y las reuniones virtuales ideadas para impulsar la participación, tal como se hizo con la elaboración de las disposiciones sobre higiene en el proyecto de código regional de prácticas de higiene para los alimentos de venta en la vía pública (Cercano Oriente) (CX/NEA 07/4/6).

### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

Esta labor se ha llevado a cabo teniendo en cuenta las provisiones sobre higiene contenidas en el proyecto de código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente) (CL 2012/1-FH), las directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública (África) (CAC/GL 22R-1997), el código de prácticas regional de higiene para la elaboración y el expendio de alimentos vendidos en la vía pública (América Latina y el Caribe) (CAC/RCP 43R-1997) y los requisitos esenciales de inocuidad para los alimentos vendidos en la vía pública de la Unidad de Inocuidad Alimentaria de la División de Alimentación y Nutrición de la OMS-1996.

En lo concerniente a las provisiones sobre higiene en el proyecto de código de prácticas de higiene, se realizará una consulta, si es necesario, con el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

### **7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico de expertos y disponibilidad del mismo**

No se prevé asesoramiento científico de expertos en este trámite.

### **8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de órganos exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

No se prevé asesoramiento científico de expertos en este trámite.

### **9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la aprobación por parte de la Comisión; en condiciones normales, el plazo de elaboración no debería ser superior a cinco años**

Calendario propuesto:

- Examen del nuevo trabajo por parte del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) en su 18.<sup>a</sup> reunión, que se celebró en Tokio (Japón) entre los días 5 y 9 de noviembre de 2012.
- Examen del nuevo trabajo por parte de la Comisión en su 36.<sup>o</sup> período de sesiones, que se celebrará en 2013.
- Examen del proyecto de código de prácticas de higiene en el Trámite 4 en la 19.<sup>a</sup> reunión del CCASIA, que se celebrará en 2014.
- En función de los progresos, el CCASIA tal vez desee presentar el proyecto en la 46.<sup>a</sup> reunión del CCFH en 2014 para que se apruebe la provisión sobre higiene y, posteriormente, la Comisión la apruebe en los Trámites 5/8 en su 38.<sup>o</sup> período de sesiones, que se celebrará en 2015.
- Como alternativa, examen en el Trámite 5 (o 5/8) en la 20.<sup>a</sup> reunión del CCASIA, que se celebrará en 2016.
- Examen a efectos de que la Comisión lo apruebe en el Trámite 8 en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones, que se celebrará en 2017.