

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 05/28/40

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Roma, Italia, 4 – 9 de julio de 2005

INFORME DE LA TERCERA REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA LA REGIÓN DEL CERCAÑO ORIENTE

Amman, Jordania, 7 – 10 de marzo de 2005

Nota: Este informe incluye la Carta Circular del Codex CL 2005/15-NEA

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/25.2

CL 2005/15-NEA
Marzo de 2005

A: Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones Internacionales Interesadas

De: Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia

Asunto: **Distribución del Informe de la Tercera reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para la Región del Cercano Oriente (ALINORM 05/28/40)**

El informe de la Tercera reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para la Región del Cercano Oriente será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones (Roma, Italia, 4 – 9 de julio de 2005).

ASUNTOS QUE SE PRESENTAN PARA SU ADOPCIÓN POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES

Anteproyecto de Directrices Regionales en los Trámites 5/8 del Procedimiento de Elaboración

1. Anteproyecto de Directrices Regionales para los Comités Nacionales del Codex y Puntos de Contacto del Codex (párr. 66, Apéndice V)

Anteproyectos de Normas Regionales en el Trámite 5 del Procedimiento de Elaboración

2. Anteproyecto de Norma Regional para el Humus (garbanzos elaborados) con tahina en conserva (párr. 34, Apéndice III);
3. Anteproyecto de Norma Regional para las Habas elaboradas (foul medames) en conserva (párr. 43, Apéndice III);
4. Anteproyecto de Norma Regional para la Tahina, adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex (párr. 53, Apéndice III).

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas con calidad de observadores en el Codex que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el Examen de declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (véase Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius). Las observaciones deberán enviarse al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (fax +39 06 57054593; correo electrónico codex@fao.org), **preferiblemente por correo electrónico, a más tardar, el 10 de mayo de 2005.**

Índice

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página iv
LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME	página vi
RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS	página 23

Párrafos

INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2 - 4
APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)	5 - 7
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa).....	8 - 14
INFORME LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 3 del programa)	15 - 19
ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS CONEXOS EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del programa.)	20 - 22
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL HUMUS (GARBANZOS ELABORADOS) (Tema 4a del programa).	23 - 34
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HABAS ELABORADAS (FOUL MEDEMES) (Tema 4b del programa)	35 - 43
ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA (Tema 4c del programa)	44 - 47
ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA TAHINA (Tema 4d del programa).....	48 - 53
ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES REGIONALES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX (Tema 4e del programa)	54 - 66
DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE ACUERDOS DE RECONOCIMIENTO MUTUO ENTRE PAÍSES DEL CERCANO ORIENTE PARA LA ACREDITACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES (Tema 5 del programa)	67 - 70
DATOS E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CON INCLUSIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 6 del programa)	71 - 121
PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS EN EL CODEX A NIVEL NACIONAL (Tema 7 del programa)	122 - 148
INFORMACIÓN SOBRE ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN LA REGIÓN (Tema 8 del programa)	149 - 155
NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 9 del programa)	156
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)	157 - 166
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa).	167

APÉNDICES

APÉNDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES.	página 24
APÉNDICE II: ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TAHINA (GARBANZOS ELABORADOS CON TAHINA) EN CONSERVA	página 32
APÉNDICE III: PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LAS HABAS ELABORADAS (FOUL MEDAMES) EN CONSERVA	página 35
APÉNDICE IV: PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA TAHINA	página 38
APÉNDICE V: ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES REGIONALES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX (REGIÓN DEL CERCANO ORIENTE)	página 41

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador para la Región del Cercano Oriente, en su Tercera reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión en su 28º período de sesiones

El Comité Coordinador del Codex convino en presentar:

- el anteproyecto de Directrices Regionales para los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex, para su adopción en los Trámites 5/8, con la omisión de los Trámites 6 y 7 (véanse los párrs. 54-66 y el Apéndice V);
- el anteproyecto, con nuevo nombre, de Norma Regional para el Humus (garbanzos elaborados) con tahina en conserva, para su adopción en el Trámite 5 (véanse los párrs. 23-34 y el Apéndice II);
- el anteproyecto, con nuevo nombre, de Norma Regional para las Habas elaboradas (foul medames) en conserva, para su adopción en el Trámite 5 (véanse los párrs. 35-43 y el Apéndice III);
- el anteproyecto de Norma Regional para la Tahina, para su adopción en el Trámite 5 (véanse los párrs. 48-53 y el Apéndice IV).

Asuntos de interés para la Comisión en su 28º período de sesiones

El Comité Coordinador:

- Convino en finalizar las normas para el Humus (garbanzos elaborados) con tahina en conserva, las Habas elaboradas (Foul Medames) en conserva y la Tahina, como normas regionales y estudiar la preparación de propuestas para nuevos trabajos sobre su conversión en normas internacionales en una fecha posterior (véanse los párrs. 20-22);
- Reafirmó la función central de los Comités Coordinadores Regionales para facilitar la coordinación intrarregional entre los países acerca de la labor de la Comisión, así como en asuntos relacionados con la inocuidad y el control de los alimentos a nivel regional y nacional (véanse los párrs. 10-12);
- Acordó por unanimidad recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 28º período de sesiones, que se volviera a nombrar a Jordania para un segundo mandato como Coordinador Regional para el Cercano Oriente (véase el párr. 156).

Asuntos de interés para otros Comités

Comité del Codex sobre Principios Generales

El Comité Coordinador:

- Convino en que seguía siendo necesario un Código de Ética dentro del Codex. Dicho Código era particularmente importante para los países en desarrollo de la Región, que eran importadores netos de alimentos y no disponían de apropiados servicios de inspección de las importaciones de alimentos para evitar las importaciones de alimentos de calidad inferior a las normas o no inocuos (véanse los párrs. 13-14).

Otros asuntos

El Comité Coordinador:

- Convino en que era necesario seguir elaborando el anteproyecto de Código de prácticas para los alimentos que se venden en la vía pública y decidió devolverlo al Trámite 2 para que fuera redactado de nuevo por un Grupo de Trabajo por medios electrónicos, con el fin de facilitar su distribución, la formulación de observaciones y su examen ulterior en el Trámite 4 en su próxima reunión (véanse los párrs. 44-47);
- Recomendó que se incluyera en el programa de su siguiente reunión un tema sobre el intercambio de experiencias en la Región con respecto a la elaboración y aplicación de acuerdos/protocolos de reconocimiento mutuo y equivalencia (véase el párr. 166);
- Expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS por la realización de actividades relacionadas con la prestación de asesoramiento científico y sus amplias actividades de creación de capacidad con el fin de ayudar a los países de la región a mejorar sus sistemas nacionales de control alimentario (véanse los párrs. 15-19 y 149-155);
- Intercambió información actualizada sobre cuestiones de control e inocuidad de los alimentos en la Región del Cercano Oriente y sobre la participación de los consumidores en los trabajos del Codex (véanse los párrs. 71-148);
- Acordó que se estimulara a los países de la Región a fomentar el uso de modelos genéricos de HACCP para garantizar la inocuidad de alimentos populares tradicionales y pidió a la FAO y la OMS que facilitaran asistencia en este esfuerzo (véanse los párrs. 157-161);
- Convino en examinar en su siguiente reunión un documento sobre la promoción y utilización de la certificación electrónica en la región (véase el párr. 162);
- Acordó señalar a la atención de la Comisión la opinión expresada por alguna delegación acerca de la elaboración de una Norma del Codex para el Queso Parmesano (véanse los párrs. 163-165).

LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS UTILIZADAS EN ESTE INFORME

IDA/LMR	Ingestión diaria admisible/Límite máximo para residuos
CAC/GL	Comisión del Codex Alimentarius / Directrices
CCNEA	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCFAC	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes
CCFICS	Comité del Codex sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCRVDF	Comité del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos
CODEX STAN	Norma del Codex
CRD	Documento de Sala de Conferencias
EDTA	ácido etilendiaminatetraacético
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
BPF	Buenas Prácticas de Fabricación
GCC	Consejo de Cooperación del Golfo
OMG	Organismos modificados genéticamente
HACCP	Análisis de peligros y de puntos críticos de control
SIN	Sistema de Numeración Internacional
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JEMRA	Reuniones conjuntas FAO/OMS de Expertos en la evaluación de riesgos microbiológicos
JMPR	Reuniones conjuntas FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas
OIE	Oficina Internacional de Epizootias
MSF	Medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo de la OMC sobre la aplicación de)
STDF	Servicio de elaboración de normas y fomento del comercio
OTC	Obstáculos técnicos al comercio (Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de)
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMS/EMRO	Organización Mundial de la Salud/Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental
OMC	Organización Mundial del Comercio

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador Regional FAO/OMS (Codex) para el Cercano Oriente celebró su Tercera reunión en Amman, del 7 al 10 de marzo de 2005, por amable invitación del Reino Hashemita de Jordania. A dicha reunión, que estuvo presidida por el Dr. Yaseen Khayyat, Director General de la Institución jordana de normas y metrología (JISM), asistieron delegados, asesores y observadores en representación de 14 Estados Miembros de la Región, un Estado Miembro de fuera de la Región, un Observador Especial (Palestina) y 5 organizaciones internacionales. En el Apéndice I a este informe se ofrece la lista completa de los participantes, incluidos los miembros de la Secretaría y representantes de la FAO y la OMS.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. Yaseen Khayyat, Presidente del Comité Coordinador, dio la bienvenida a los delegados y destacó los esfuerzos realizados por los países de la región para mejorar sus infraestructuras y procedimientos de sistemas de control alimentario para ajustarse a los cambios registrados en el entorno comercial mundial. Dio las gracias a la FAO y a la OMS por su apoyo y asistencia técnica y por intensificar la participación de los países en desarrollo en los trabajos del Codex. Subrayó la importancia de las reuniones del Comité Coordinador, que ofrecían valiosas oportunidades a los países para elaborar normas regionales del Codex, intercambiar opiniones y experiencia y armonizar sus procedimientos y sistemas con las mejores prácticas internacionales.

3. El Sr. Hartwig de Haen, Subdirector General de la FAO, en su relación introductoria, dio la bienvenida a los participantes en la reunión en nombre de la FAO y la OMS. Señaló que la elaboración de normas alimentarias exigía la cooperación activa entre todas las partes interesadas, incluidas las instituciones de investigación, los consumidores y la industria. Puso de relieve la necesidad de que los países de la región del Cercano Oriente participen activamente en los trabajos del Codex para asegurar que las normas, directrices y recomendaciones del Codex tengan en cuenta sus condiciones.

4. El Excelentísimo Señor, Honorable Ahmad El Hindawi, Ministro de Industria y Comercio de Jordania, inauguró oficialmente la reunión y dio la bienvenida a los delegados y participantes en nombre del gobierno de Jordania. Elogió los esfuerzos que estaban realizando la FAO y la OMS, tanto a nivel internacional como dentro de los países de la región, para promover la inocuidad y calidad de los alimentos y proteger así mejor a la población de la Región. Aludió a las iniciativas que se estaban realizando en la Región, inclusive en Jordania, para mejorar los sistemas de inocuidad y control de los alimentos respondiendo a los nuevos desafíos del comercio alimentario y para superar los obstáculos derivados de la limitación de los recursos financieros y los conocimientos técnicos, mediante una mayor participación en los trabajos del Codex y el fortalecimiento de la cooperación intrarregional en materia de inocuidad de los alimentos.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)¹

5. El Comité Coordinador señaló que el Tema 9 del Programa "Otros asuntos y trabajos futuros" debería figurar después del Tema 10 "Designación del Coordinador", de conformidad con la actual práctica establecida, por lo que acordó invertir el orden. Convino también en examinar en el Tema "Otros asuntos y trabajos futuros" (numerado ahora como Tema 10 del Programa) los asuntos siguientes, siempre que hubiera tiempo disponible:

- Modelos genéricos de HACCP para alimentos populares tradicionales en la Región del Mediterráneo Oriental (presentado por la Delegación de Jordania);
- Aplicación de la certificación electrónica a las importaciones recibidas en la región del Cercano Oriente (presentado por la Delegación de Jordania);
- Propuesta de Elaboración de una Norma del Codex para el Queso Parmesano (presentada por la Delegación de Egipto).

6. Además, el Comité Coordinador convino en examinar el Documento de Sala de Conferencias 2 "Risk Management Approach on Food Compliance - Model Strategy" preparado por la Delegación de Jordania en el Tema 6 del Programa "Información e informes sobre cuestiones de control e inocuidad de los alimentos, incluidas las Normas del Codex".

¹ CX/NEA 05/3/1

7. Con estas modificaciones, el Comité Coordinador aprobó el Programa Provisional como Programa de la reunión.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del Programa)²

8. El Comité Coordinador fue informado sobre las decisiones fundamentales y otros resultados de las reuniones del Codex Alimentarius que se habían celebrado después de la última reunión del Comité Coordinador, tal como se resumían en el documento de trabajo.

9. En particular, el Comité Coordinador examinó los asuntos siguientes:

Examen de los Comités Coordinadores Regionales

10. El Comité reafirmó la función central de los Comités Coordinadores Regionales para facilitar la coordinación intrarregional entre los países acerca de la labor de la Comisión, así como en asuntos relacionados con la inocuidad y el control de los alimentos a nivel regional y nacional. Varias delegaciones declararon que el Coordinador Regional y el Miembro elegido por representación geográfica deberían continuar participando como Miembros en el Comité Ejecutivo.

11. La delegación de Jordania, apoyada por otras delegaciones, señaló que debería fortalecerse la coordinación a nivel regional para poder presentar a la Comisión y al Comité Ejecutivo las opiniones coordinadas de los países de la Región. Dichas delegaciones subrayaron la necesidad de que todos los países de la Región examinen oportunamente las cuestiones de interés que se tratan en el Codex y proporcionen su aportación técnica y política documentada al Coordinador y al Miembro elegido por representación geográfica.

12. Algunos países sugirieron que los Comités Coordinadores podrían reunirse cada año para seguir el paso de las reuniones anuales de la Comisión. La Secretaría del Codex señaló que habría que estudiar atentamente la propuesta de celebrar reuniones anuales de los Comités Coordinadores, debido al cargado calendario de reuniones del Codex, así como a sus repercusiones financieras en el presupuesto del Codex.

Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos

13. Varias delegaciones subrayaron la función fundamental de un Código de Ética para asegurar que todos los alimentos y piensos que se distribuyen en el comercio internacional cumplan las normas del Codex. Varios países declararon que sería útil incluir en dicho Código referencias a instrumentos internacionales tales como los acuerdos pertinentes de la OMC.

14. El Comité Coordinador estuvo de acuerdo en que sería necesario un Código de Ética dentro del Codex. Dicho Código era particularmente importante para los países en desarrollo de la Región que eran importadores netos de alimentos y no disponían de apropiados servicios de inspección de las importaciones de alimentos para evitar la importación de alimentos inferiores a las normas o no inocuos. La Delegación de Jordania declaró que todos los alimentos exportados deberían cumplir los requisitos de los países exportadores.

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 3 del Programa)³

15. El Representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, presentó al Comité el documento CX/NEA 05/3/4 y subrayó varias cuestiones de particular importancia para la Región.

16. Se informó el Comité sobre las actividades que estaban realizando las organizaciones patrocinadoras en el marco del proceso consultivo FAO/OMS para facilitar asesoramiento científico al Codex y a los Estados Miembros, especialmente un taller para estudiar nuevos enfoques encaminados a intensificar la participación de expertos y la utilización de datos de países en desarrollo en la formulación del asesoramiento científico a nivel internacional.

17. El Comité tomó nota de que, por falta de suficientes recursos financieros, se hallaban todavía pendientes de respuesta varias solicitudes de asesoramiento científico y de que el Comité Ejecutivo del Codex, en su 55ª reunión, había aprobado una serie de criterios que habrían de aplicar la FAO y la OMS al establecer las prioridades entre las solicitudes de asesoramiento científico. Se señaló que la decisión

² CX/NEA 05/3/2 y CX/NEA 05/3/3 (observaciones de Jordania presentadas en respuesta a la CL 2004/46-NEA).

³ CX/NEA 05/3/4.

final sobre la convocación de órganos de expertos para proporcionar asesoramiento científico sigue siendo competencia de los Directores Generales de la FAO y la OMS.

18. El Representante de la FAO señaló al Comité el resultado de reuniones recientes de órganos de expertos FAO/OMS (Comité Mixto FAO/OMS Expertos en Aditivos Alimentarios -JECFA, Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas -JMPR, Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre evaluación de riesgos microbiológicos -JEMRA) y una consulta especial de expertos celebrada sobre el tema de residuos de medicamentos veterinarios para los que no se han establecido IDA/LMR. Se señaló que el Comité del Codex sobre Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos (CCRVDF) había elaborado un plan de trabajo para tratar esta cuestión en el sistema del Codex. El Comité tomó nota de la petición de la Delegación de Arabia Saudita dirigida a la FAO y la OMS, así como al Codex, de que se examinaran las especificaciones microbiológicas de productos alimenticios, en particular el recuento total en placas. Se informó también al Comité de que la cuestión de la acrilamida había sido examinada en la 64ª reunión del JECFA (febrero de 2005) y que el resultado de la evaluación del JECFA se había presentado ya en la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC) en abril de 2005. El Representante de la OMS indicó que, por medio de la red INFOSAN⁴, se había comunicado recientemente a los Estados Miembros un mensaje sobre la cuestión de la acrilamida.

19. El Comité expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS por las actividades realizadas en relación con la prestación de asesoramiento científico en apoyo directo del Codex y sus estados miembros. Se señaló que la FAO y la OMS no utilizaban fondos del sector privado para convocar consultas de expertos con el fin de mantener su integridad científica y neutralidad, pero que se estaban celebrando conversaciones para establecer un fondo fiduciario, por medio del cual se podría invitar a los gobiernos nacionales a contribuir a la financiación extrapresupuestaria de estas consultas. Se puso de relieve la importancia de que la FAO y la OMS evalúen científicamente cuestiones y preocupaciones, como la de la inocuidad de los alimentos de organismos modificados genéticamente (OMG), antes de que lleguen a constituir un problema. Se destacó también la labor en curso de la FAO para facilitar información a los países de la región, incluso en el sector de las buenas prácticas agrícolas (BPA).

ANTEPROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS CONEXOS EN EL TRÁMITE 4 (Tema 4 del Programa)

20. El Comité Coordinador recordó que el Comité Ejecutivo, en su 49ª reunión, había aprobado la propuesta de elaborar las normas para Humus (garbanzos elaborados) y Habas elaboradas (foul medames), en el entendimiento de que se consultaría al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) después de que los proyectos hubieran llegado al Trámite 5. Se señaló asimismo que, cuando se aprobó la elaboración de una nueva Norma para la Tahina como nuevo trabajo para el Comité, la Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, no dio ninguna indicación específica sobre el Comité responsable de la finalización del texto como norma mundial. El Comité tomó nota asimismo de que, debido al actual volumen de trabajo atrasado del CCPFV, la finalización de las tres normas como normas mundiales podría tardar varios años y este retraso impediría la facilitación del comercio de estos productos dentro de la Región.

21. Dada la importancia de estos tres productos para la región, el Comité convino en finalizar las tres normas como normas regionales y proveer en una fecha posterior a la preparación de propuestas de nuevos trabajos sobre su conversión en normas internacionales. El Comité convino en informar a la Comisión del Codex Alimentarius y al Comité Ejecutivo sobre esta decisión.

22. En vista de que se habían presentado pocas observaciones sobre los anteproyectos de normas para el *Humus* (garbanzos elaborados) en conserva, para las Habas elaboradas (foul medames) y para la Tahina, que se habían distribuido en noviembre de 2004, y teniendo en cuenta la necesidad de que los documentos avanzaran en los trámites del procedimiento de elaboración, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo de la reunión, integrado por las delegaciones interesadas, para que revisara los tres documentos a la luz de las observaciones presentadas por escrito por los países. El Comité procedió a examinar los tres anteproyectos de normas basándose en el texto revisado por el Grupo de Trabajo, presentado como CRD 7.

⁴ www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL *HUMUS* (GARBANZOS ELABORADOS) (Tema 4a del programa)⁵

23. El Comité Coordinador recordó que, en su Segunda reunión, se devolvió al Trámite 2 el anteproyecto de norma para el Humus (garbanzos elaborados) a fin de que fuera redactado de nuevo y se distribuyera para que se formularan observaciones en el Trámite 3.

Observaciones específicas

24. El Comité examinó el texto sección por sección y, además de algunos cambios de redacción y enmiendas a la traducción al árabe, acordó los cambios siguientes:

Título

25. Se enmendó el Título de la Norma en "Norma Regional para el Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva, a fin de reflejar mejor la naturaleza del producto regulado por la norma.

Ámbito de aplicación

26. El Comité enmendó la sección para poner el texto en consonancia con el lenguaje utilizado normalmente en otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Descripción/Definición del Producto

27. Con el fin de asegurar la coherencia con la estructura de otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, se revisó la sección para incluir una subsección sobre "Definición del producto"; las disposiciones contenidas en ella se subdividieron en tres puntos relacionados con: el proceso de fabricación; el envasado y el tratamiento térmico final.

Composición esencial y factores de calidad

28. Se añadieron dos subsecciones sobre Ingredientes básicos y facultativos (subsecciones 3.1 y 3.2, respectivamente) por coherencia con la estructura y terminología de otras Normas del Codex. El Comité convino en incluir la sal como ingrediente facultativo. Las disposiciones relacionadas con el análisis de ácidos grasos se trasladaron del 3.1.6 (numerado de nuevo como 3.3.6) a la Sección 10 "Métodos de Análisis y Muestreo".

Aditivos Alimentarios

29. El Comité tomó nota de que esta Sección debería contener los nombres de los aditivos permitidos y que se consideran tecnológicamente necesarios y, cuando proceda, la cantidad máxima permitida en el alimento. Por ello, suprimió en 4.1, "Agente Acidificante", la declaración genérica relacionada con el uso de esta categoría de aditivos y añadió una disposición específica para Ácido cítrico (SIN 330). El Comité decidió poner toda la subsección 4.1 entre corchetes para seguir examinándola en su siguiente reunión. Se suprimió la subsección 4.2 "Aromatizantes naturales" y el artículo "condimentos y especias" se trasladó a la nueva subsección 3.2 "Ingredientes facultativos".

Requisitos de Higiene

30. El Comité acordó añadir una referencia al Código Internacional Recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/GL 23-1979, Rev. 2-1993), teniendo en cuenta la baja acidez de este tipo de productos (normalmente no inferior a un valor pH de 4,6).

31. El Comité tomó nota de que el Manual de Procedimiento del Codex prevé el uso de un texto normalizado en esta sección de las normas para productos y exige que cualquier disposición adicional sea aprobada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Tomó nota asimismo de que todas las disposiciones deben basarse en una sólida ciencia y que se necesitarían estudios y datos científicos para justificar la inclusión en esta norma para productos de criterios microbiológicos específicos para patógenos o toxinas transmitidos por alimentos. Por lo tanto, el Comité acordó suprimir la disposición que exige la ausencia de microorganismos y sus toxinas que causan enfermedades. La Delegaciones de Egipto y Arabia Saudita expresaron su reserva con respecto a esta decisión.

⁵ CX/NEA 05/3/5; CX/NEA 05/3/5, Add. 1 (observaciones de Egipto), CRD 3 (observaciones del Líbano) y CRD 5 (observaciones de Kuwait). CRD 7 (Informe del Grupo de Trabajo sobre los Anteproyectos de Normas para Humus con Tahina en Conserva, para Habas elaboradas (Foul Medames) y para la Tahina).

Etiquetado

32. El Comité acordó poner en consonancia la sección con el texto utilizado en otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Observó que la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Envasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991) prevé el etiquetado obligatorio de la siguiente información: nombre del alimento; lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido; nombre y dirección del fabricante o importador; país de origen; marcado de la fecha e instrucciones para la conservación; e instrucciones para el uso. El Comité tomó nota de que, si bien debe indicarse en la norma la disposición específica del nombre del producto, todas las demás disposiciones contenidas en el proyecto de norma estaban debidamente reguladas por la Norma General y convino en suprimirlas.

Métodos de Análisis y Muestreo

33. El Comité tomó nota de que esta sección debería incluir sólo los métodos de análisis y muestreo que se consideran necesarios y que dichos métodos de análisis deben incluirse para la determinación de todas las disposiciones específicas (tales como la acidez total, etc.) contenidas en la norma. Por lo tanto, convino en colocar toda la sección entre corchetes para seguir examinándola y revisarla en su siguiente reunión.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL HUMUS (GARBANZOS ELABORADOS)

34. El Comité acordó que el "Anteproyecto de Norma regional para el Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva, con el nuevo nombre y enmendado según indicado en los párrafos precedentes, se presentara al 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, para su adopción preliminar en el Trámite 5 (véase el Apéndice II).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HABAS ELABORADAS (FOUL MEDAMES) (Tema 4b del Programa)⁶

35. El Comité Coordinador recordó que, en su Segunda reunión, había devuelto al Trámite 2 el anteproyecto de Norma para las Habas elaboradas (Foul Medames) con miras a su ulterior redacción y distribución para recabar observaciones en el Trámite 3.

Observaciones Generales

36. El Comité acordó considerar "como resultantes" todos los cambios acordados durante el examen del anteproyecto de Norma para el Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva (véase el Tema 4ª del Programa) en lo relativo a la estructura y texto normalizados de las secciones sobre: Ámbito de Aplicación; Descripción; Composición Esencial y Factores de Calidad; Requisitos de Higiene; Etiquetado; y Métodos de Análisis y Muestreo.

37. El Comité examinó el texto sección por sección y, además de los cambios resultantes, de revisiones de la redacción y de enmiendas a la traducción al árabe, acordó lo siguiente:

Observaciones Específicas

Título

38. El Comité aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo de revisar el título de la norma para que diga "Habas elaboradas (foul medames) en conserva" y convino en cambiar el nombre del producto en consecuencia en todo el texto.

Descripción

39. El Comité enmendó la subsección "Aplastables" para indicar con claridad que el tratamiento térmico aplicado a las legumbres de *Vicia faba* las permite madurar, haciendo que la piel de algunas habas se resquebraje y una parte de la pulpa se disuelva en el líquido.

40. Considerando que no se había incluido ya en el anteproyecto de norma una sección sobre "Defectos y Tolerancias" y que la definición de los conceptos utilizados en la sección no era necesaria, el

⁶ CX/NEA 05/3/6 y observaciones presentadas por Egipto (CX/NEA 05/3/6, Add. 1) y CX/NEA 05/3/6, Add. 1 (observaciones de Egipto), CRD 3 (observaciones del Líbano) y CRD 5 (observaciones de Kuwait). CRD 7 (Informe del Grupo de Trabajo sobre los anteproyectos de Normas para el Humus con tahina en conserva, para las Habas elaboradas (foul medames) y para la Tahina).

Comité suprimió las subsecciones 2.13 "Piel descortezada", 2.14 "Legumbres partidas", 2.1.5 "Legumbres aplastadas", 2.1.6 "Sustancias vegetales no pertenecientes al producto de origen" y 2.1.7 "Materias extrañas".

Composición esencial y factores de calidad

41. El Comité convino en que las disposiciones sobre ingredientes facultativos, contenidas en la sección "Factores de calidad – Específicos" referentes a aceites vegetales, sal, salsa de tomate, ajo y especias y tahina, constituyeran una nueva subsección 3.2 "Ingredientes Facultativos". El Comité convino en que no era necesario indicar límites/BPF para el uso de aceite vegetal y tahina en las habas en conserva, teniendo en cuenta su utilización facultativa. En la subsección 3.2.2 (nueva numeración 3.4.2) el porcentaje del peso escurrido se cambió en 67 por ciento para tener en cuenta el límite máximo del 2 por ciento para la sal (como ingrediente facultativo).

Aditivos Alimentarios

42. El Comité tomó nota de que, como se ha asignado una IDA a los EDTA, deberán especificarse numéricamente sus niveles de uso. Por lo tanto, acordó poner entre corchetes los niveles máximos para seguir examinándolos en su siguiente reunión y pidió a las Delegaciones que celebraran consultas con fabricantes y otras partes interesadas con vistas a proponer valores específicos para asignarlos a estos aditivos.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HABAS ELABORADAS (FOUL MEDAMES)

43. El Comité convino en someter a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 28ª período de sesiones, el "Anteproyecto de Norma Regional para Habas elaboradas (foul medames) en conserva, con el nuevo nombre y enmendado con arreglo a los párrafos precedentes, con vistas a su adopción preliminar en el Trámite 5 (véase el Apéndice III).

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA (Tema 4c del programa)⁷

44. El Comité Coordinador recordó que, en su Segunda Reunión, había devuelto al Trámite 2 el anteproyecto del Código Prácticas Regional para los Alimentos que se Venden en la Vía Pública, con el fin de redactarlo de nuevo y distribuirlo para recabar observaciones en el Trámite 3, en el entendimiento de que Egipto, en colaboración con Jordania, Arabia Saudita, Sudán, Túnez, Emiratos Árabes Unidos y la OMS, prepararía el nuevo texto del Código basándose en los debates y las observaciones formuladas.

45. La Delegación de Egipto, al presentar el documento, describió brevemente la estructura del anteproyecto de Código y subrayó sus repercusiones sociales, económicas y de salud; la dimensión social de un sector que proporciona alimentos a una población de ingresos moderados de la región a precios asequibles; y la necesidad urgente de asegurar la inocuidad de los alimentos vendidos en la vía pública mediante la aplicación de medidas de control adecuadas.

46. El Comité Coordinador elogió a la Delegación de Egipto por el trabajo realizado acerca de este complicado documento. Las observaciones de las Delegaciones que intervinieron destacaron la especificidad de los alimentos vendidos en la vía pública en los países de la Región; la necesidad de tener en cuenta las tradiciones y costumbres; la importancia de la sensibilización y educación de los consumidores; y la necesidad de centrar los esfuerzos en la capacitación de los vendedores de alimentos en la vía pública. El Comité observó asimismo que, debido a que se había presentado tarde el documento, los países no habían tenido tiempo suficiente para examinar en detalle el texto.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA

47. El Comité convino en que el anteproyecto de Código debía seguir elaborándose y decidió devolverlo al Trámite 2. El Comité acordó que un Grupo de Trabajo por medios electrónicos, dirigido por Egipto con la asistencia de Argelia, Bahrein, Jordania, Arabia Saudita y Sudán, volviera a redactar el Código basándose en los mencionados debates y observaciones, con vistas a poder distribuirlo para

⁷ CX/NEA 05/3/7 y CRD 6 (observaciones de los Emiratos Árabes Unidos).

recabar observaciones en el Trámite 3 a comienzos de 2006 y seguir examinándole en el Trámite 4 en la siguiente reunión del Comité.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA TAHINA (Tema 4d del programa)⁸

48. El Comité Coordinador recordó que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 26º período de sesiones, había aprobado la elaboración de una Norma para la Tahina como nuevo trabajo para este Comité.

Observaciones Generales

49. El Comité convino en considerar como “resultantes” todos los cambios acordados durante el debate sobre el anteproyecto de norma para el Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva (véase el Tema 4a del programa), en lo relativo a la estructura y lenguaje normalizados de las secciones sobre: Ámbito de Aplicación; Descripción; Composición Esencial y Factores de Calidad; Requisitos de Higiene; Etiquetado; y Métodos de Análisis y Muestreo.

50. El Comité examinó el texto sección por sección y, además de los mencionados cambios resultantes y algunas modificaciones de redacción, acordó lo siguiente:

Observaciones Específicas

Composición esencial y factores de calidad

51. Análogamente a lo adoptado con respecto al anteproyecto de Norma para el Humus (garbanzos elaborados) (Tema 4a del Programa), el Comité convino en trasladar la disposición referente al análisis de ácido graso, de la Sección 3.2.3 a la Sección 9 "Métodos de Análisis y Muestreo".

Envasado y Conservación

52. El Comité convino en cambiar el término "tecnológico" por "organoléptico", ya que este último era más apropiado.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA TAHINA

53. El Comité acordó presentar a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 28º período de sesiones, el anteproyecto de Norma Regional para la Tahina, tal como había sido enmendado, con vistas a su adopción preliminar en el Trámite 5 (véase el Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES REGIONALES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX (Tema 4e del Programa)⁹

54. El Comité recordó que, en su Segunda reunión, había acordado emprender nuevos trabajos sobre directrices regionales para los Puntos de Contacto y los Comités Nacionales del Codex y que esta propuesta de nuevos trabajos había sido aprobada por la Comisión en su 26º período de sesiones. El Comité tomó nota de que el documento de trabajo había sido distribuido en febrero de 2005.

55. La Delegación de Egipto presentó el documento CX/NEA 05/3/9 al Comité y declaró que se había preparado el anteproyecto de directrices basándose en un texto análogo ya elaborado para la región africana, incorporando modificaciones para atender necesidades especiales de la región del Cercano Oriente. El Comité convino en examinar el anteproyecto de directrices sección por sección e hizo las siguientes enmiendas, además de algunas modificaciones de redacción.

56. El Comité convino en cambiar el término 'funciones' en 'tareas' en el párrafo 2 y en otros lugares de todo el documento.

57. El Comité convino en reconocer que todas las comunicaciones del estado miembro a la Comisión y viceversa, así como dentro de las autoridades nacionales, se realizan a través del Punto de Contacto del Codex (párrafo 4).

58. Con respecto a las tareas de los Puntos de Contacto del Codex, el Comité convino en suprimir la referencia al estudio de los documentos, por lo que modificó el texto en consecuencia, ya que esa tarea no

⁸ CX/NEA 05/3/8 y CX/NEA 05/3/8, Add. 1 (observaciones de Egipto), CRD 3 (observaciones del Líbano) y CRD 5 (observaciones de Kuwait). CRD 7 (Informe del Grupo de Trabajo sobre los anteproyectos de normas para el Humus con tahina en conserva, para las Habas elaboradas (foul medames) y para la Tahina).

⁹ CX/NEA 05/3/9.

la realiza necesariamente el Punto de Contacto del Codex en todos los países (párrafo 5 b)). El Comité acordó también poner en consonancia el texto del párrafo 5 e) con el correspondiente de las funciones centrales de los Puntos de Contacto del Codex que figura en el Manual de Procedimiento.

59. Con respecto a los requisitos de los Puntos de Contacto del Codex (párrafo 10), el Comité convino en enmendar la frase principal para poner de relieve el carácter indicativo de los requisitos enumerados y añadir un nuevo segundo apartado relacionado con el “Código de conducta”.

60. El Comité acordó mencionar las asociaciones profesionales, en lugar de las asociaciones comerciales (párrafo 12), y combinar en un único apartado los puntos tercero y cuarto referentes a la industria y el comercio de productos alimenticios (párrafo 14), para mejorar la coherencia del texto.

61. En relación con las tareas de los Comités Nacionales del Codex, el Comité aceptó la propuesta de modificar las disposiciones relativas a la designación de los delegados en el sentido de que el Comité Nacional del Codex proponga a las partes pertinentes como candidatos para ser delegados, en lugar de designarlos directamente. Se acordó asimismo incluir un tercer apartado en el primer lugar (párrafo 13).

62. Aunque reconoció que la enumeración de la composición de un Comité Nacional del Codex no es exhaustiva, el Comité acordó sustituir la referencia a las asociaciones de protección del consumidor con el Ministerio del Medio Ambiente. Se añadió la mención de los laboratorios en el apartado referente a los servicios gubernamentales de análisis. Se acordó asimismo añadir nuevos apartados sobre las autoridades locales y de otro tipo en relación con la inocuidad y control de los alimentos (párrafo 14).

63. El Comité convino en añadir la comunicación entre todos los miembros del Comité Nacional del Codex a las responsabilidades de la persona que actúa como secretario del Comité Nacional del Codex (párrafo 16).

64. El Comité acordó añadir la mención al objetivo de garantizar la imparcialidad de los Puntos de Contacto y Comités Nacionales del Codex, así como de evitar todo conflicto de intereses en estos órganos, al exigir que las contribuciones externas no incluyan ninguna condición (párrafo 23). Con este cambio, el Comité consideró que el segundo párrafo bajo el título “Financiación” (párrafo 24) era redundante y acordó suprimirlo.

65. La Delegación de Líbano expresó su opinión de que el texto redactado actualmente no expresaba concretamente las relaciones de trabajo que han de mantenerse entre los Puntos de Contacto del Codex y el Comité Nacional del Codex. El Comité tomó nota de que, teniendo en cuenta las notables diferencias en la estructura de los gobiernos de los distintos países, las directrices no deberían ser excesivamente rígidas y que se necesitaba cierta flexibilidad para permitir que, en cada caso, los países crearan la estructura que consideraran más eficaz para ellos.

ESTADO DE TRAMITACIÓN DEL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES REGIONALES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX

66. El Comité tomó nota de que, debido a que se había distribuido tarde el documento, varios países no habían tenido tiempo suficiente para examinar en detalle el texto. No obstante, dada la importancia de las directrices para la Región, así como la necesidad urgente de desarrollar la capacidad nacional para participar más eficazmente en el Codex, el Comité acordó presentar el anteproyecto de directrices a la Comisión en su 28º período de sesiones, para su adopción final en los Trámites 5 y 8 con la omisión de los Trámites 6 y 7. El anteproyecto de directrices, tal como fue enmendado y acordado por el Comité, se adjunta al Informe como Apéndice V.

DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE ACUERDOS DE RECONOCIMIENTO MUTUO ENTRE PAÍSES DEL CERCAÑO ORIENTE PARA LA ACREDITACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES (Tema 5 del Programa)¹⁰

67. La Delegación de Jordania, al presentar el documento de debate, explicó que en él se describía un marco conceptual general de un enfoque regional armonizado y cooperativo para la aplicación de acuerdos de reconocimiento mutuo de carácter bilateral y/o multilateral entre los países de la Región. La citada Delegación señaló al Comité que la finalidad del documento era aumentar la confianza del consumidor en que sus productos alimenticios cumplen los requisitos tanto del país importador como del exportador; facilitar el comercio de alimentos proporcionando medios mejores de garantizar que los

¹⁰ CX/NEA 05/3/10.

productos exportados cumplan los requisitos del países importador; reducir al mínimo la duplicación de actividades (p. ej. inspección y examen); permitir un intercambio adecuado y eficaz de información y conocimientos técnicos.

68. Muchas delegaciones elogiaron a la delegación de Jordania por el excelente documento y facilitaron información sobre acuerdos/protocolos bilaterales, incluidos acuerdos de equivalencia, que habían establecido entre países de la Región. Destacaron la importancia de la acreditación de importaciones/exportaciones, así como la necesidad de establecer mecanismos para el control de las importaciones y exportaciones de alimentos basados en sistemas de equivalencia.

69. El Comité dio las gracias a la delegación de Jordania por el documento de debate y señaló que se presentaba para facilitar el debate sobre este tema tan importante para la Región. Señaló asimismo que se debería alentar a los países a examinar y aplicar los textos del Codex elaborados por el Comité del Codex sobre sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos (CCFICS), que se ocupaba de las importaciones y exportaciones de alimentos, de acuerdos de reconocimiento mutuo y de la evaluación de la equivalencia. Se subrayó también la importancia de continuar participando en los trabajos en curso del CCFICS.

70. Como conclusión del debate, el Comité recomendó que, debido a la importancia del asunto y a la necesidad de fomentar el comercio intrarregional, se incluyera en el programa de su siguiente reunión un tema sobre el intercambio de experiencias en la Región acerca de la elaboración y aplicación de acuerdos/protocolos de reconocimiento mutuo y equivalencia.

DATOS E INFORMES SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CONT

ROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CON INCLUSIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 6 del Programa)¹¹

71. Se informó al Comité Coordinador de las novedades recientes y el estado actual de las cuestiones de control e inocuidad de los alimentos en los países de la región. Se resumen a continuación las distintas declaraciones.

Argelia

i. Sistema de control de la calidad e inocuidad de los alimentos

72. En Argelia, del control de la calidad e inocuidad de los alimentos se encargan las autoridades de varios departamentos ministeriales, como el Ministerio de Agricultura (control de productos de origen animal, sanidad vegetal, etc.), el Ministerio de Industria y su Instituto argelino de normalización, que establecen normas de calidad e inocuidad para los alimentos, y el Ministerio de Comercio.

73. Dentro de esta estructura gubernamental, el Ministerio de Comercio ocupa una posición central debido a sus atribuciones en los sectores de la protección del consumidor, vigilancia de prácticas comerciales justas y fomento de la calidad de los alimentos. Para realizar esta labor, el Ministerio de Comercio ha adoptado la estructura siguiente. A nivel central, la Dirección de control de calidad realiza investigaciones y actividades de control de calidad (productos ofrecidos a los consumidores y productos de importación o exportación) y la Dirección encargada de la calidad y los consumidores aplica y coordina la legislación y reglamentos relacionados con la inocuidad y calidad de los productos alimenticios. A nivel local regional, hay direcciones regionales y departamentales de control. Al nivel intermedio, el Centro argelino de control de calidad y envasado se encarga de garantizar las operaciones apropiadas de las redes de laboratorios para controlar la calidad y prevenir prácticas fraudulentas (19 laboratorios que cubren todo el territorio, 4 de los cuales tienen funciones regionales).

ii. Legislación

74. Las leyes relacionadas con el control de los alimentos son: la Ley sobre normas generales de protección del consumidor (se halla en revisión para garantizar su coherencia con las normas de la OMC); Ley sobre salud pública veterinaria; y Ley sobre normalización.

¹¹ Observaciones presentadas por Jordania en respuesta a la CL 2004/45-NEA (CX/NEA 05/3/11).

iii. Comité Nacional del Codex Alimentarius

75. El gobierno aprobó un proyecto de decreto sobre la creación de un Comité Nacional del Codex que se va a publicar en el boletín oficial. El nuevo Punto de Contacto del Codex empezará a funcionar antes de marzo de 2005. Además, se está trabajando para poner en consonancia las leyes y reglamentos de Argelia con las disposiciones de los Acuerdos sobre MSF y OTC de la OMC, con vistas a la adhesión a esa Organización.

Bahrein

76. La Sección de Control Alimentario del Ministerio de Salud se encarga de todas las cuestiones relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos. El objetivo principal es garantizar que todos los alimentos importados y preparados en el Reino sean inocuos, sanos y de alta calidad. Se consigue esto mediante:

- La inspección de todos los alimentos importados y exportados, principalmente por medio de la inspección física y análisis de laboratorio.
- La utilización de reglamentos técnicos nacionales y normas del Codex para las remesas de alimentos. Los alimentos no adecuados para el consumo se rechazan y se destruyen o devuelven al país de origen.
- La inspección de los alimentos de producción nacional mediante visitas aleatorias a los lugares donde se facilitan, a fin de garantizar que se cumplan los requisitos de higiene y que estas prácticas sean salubres.
- La vigilancia activa de los alimentos tomando muestras de diferentes alimentos para asegurar su calidad e inocuidad. Se aplican medidas de control a los alimentos de riesgo elevado. Dichos reconocimientos ayudan a orientar los esfuerzos de inspección cuando se identifican alimentos de riesgo elevado y permiten aplicar medidas de control adecuadas.
- La inspección de todos los nuevos lugares donde se ofrecen alimentos para garantizar que cumplan los requisitos de salud y, con arreglo a ello, se conceden las licencias para la venta de alimentos.
- La aprobación reciente por el Comité Nacional de Normalización de Bahrein de que las Normas del Codex para contaminantes, aditivos y etiquetado se acepten en Bahrein como equivalentes de los Reglamentos y Normas Nacionales.

Egipto

77. En Egipto, las actividades de inocuidad y control de los alimentos son multisectoriales; no obstante, la principal función coordinadora al respecto corresponde al Ministerio de Salud, Medio Ambiente y Población (MOHEP).

78. Los órganos competentes en materia de control alimentario en Egipto son:

- i. Ministerio de Salud, Medio Ambiente y Población por medio de: la Dirección de inocuidad y control de alimentos; los laboratorios de salud pública; y el Instituto Nacional de Nutrición.
- ii. El Ministerio de Agricultura por medio de: el laboratorio de referencia para el análisis de la inocuidad de los alimentos de origen animal; el laboratorio central para la presencia de residuos de plaguicidas y metales pesados en alimentos y piensos; y el sistema de bioseguridad de Egipto.
- iii. El Ministerio de Comercio Exterior e Industria por medio de: la organización egipcia de normalización; la organización general para el control de las importaciones y exportaciones; y el Ministerio de Abastecimiento.

79. En cuanto a la coordinación, las actividades de control alimentario se coordinan por medio del Comité superior de inocuidad de los alimentos (MOHEP) que incluye también el Comité del Codex y el Comité de especificaciones de los alimentos (EOS) y el Comité de remesas rechazadas (GOIEC).

Iraq

80. En Iraq la inocuidad de los alimentos es competencia de varios organismos, especialmente:

- i. El Ministerio de Planificación (Organización central de normalización y control de calidad), en cuyos laboratorios se analizan los alimentos importados y de producción nacional con arreglo a las normas de Irak. Un representante del control de salud toma muestras de todas las remesas de alimentos importados en los almacenes de aduanas. Se distribuyen formularios de muestras a tres laboratorios: el laboratorio normalizado central, el laboratorio de nutrición y el laboratorio de radioactividad. El laboratorio normalizado central realiza análisis (sensorial, químico y microbiológico). En caso de no cumplimiento, se notifica a las autoridades. Si el producto cumple los requisitos, se notifica a las autoridades de control de salud, mientras que, en caso contrario, el importador puede recurrir a la realización de un nuevo examen. Si el producto se ajusta a las normas aplicables, se notifica a las autoridades de control de salud, según proceda, mientras que en caso de incumplimiento se autoriza al importador a solicitar otro examen. Los proyectos de normas están preparados por expertos técnicos cualificados y experimentados y se distribuyen para recabar observaciones antes de su adopción oficial. La junta de normalización ha preparado: 331 normas; 122 proyectos de normas; y 228 directrices.
- ii. El Ministerio de Salud se encarga del control de los alimentos importados y de producción nacional;
- iii. El Ministerio del Medio Ambiente se encarga de los análisis de residuos radioactivos;
- iv. El Ministerio de Agricultura se encarga del control de la importación de ganado y aves de corral y de los análisis de residuos de plaguicidas;
- v. El Ministerio de Comercio se encarga de los productos alimenticios importados por el gobierno.

81. También es importante señalar la función del Comité Consultivo sobre Alimentación, que se ocupa de los problemas de inocuidad de los alimentos y adopta una decisión final vinculante para todos los organismos representados en la junta.

Jordania

82. Reconociendo que, para que una estrategia de inocuidad de los alimentos tenga éxito es necesario integrar y coordinar los controles alimentarios, la Administración jordana de alimentos y medicamentos (JFDA) fue establecida en virtud de la ley de 2003 que entró en vigor el 16 de abril de 2003. La legislación fundamental que regula el control alimentario en Jordania es la Ley sobre alimentación N° 79/2001, según la cual, la JFDA es el organismo oficial responsable de regular y supervisar las actividades de control alimentario en Jordania.

Sistema de Inspección de los Alimentos

83. El control de los alimentos importados en Jordania se realiza en los puestos de inspección de frontera bajo la supervisión directa de la JFDA, mientras que las administraciones de salud realizan la inspección de los alimentos dentro del país de conformidad con las normas y procedimiento de la JFDA. Los grandes municipios (especialmente el de Amman) ejercen también actividades de inspección de los alimentos dentro de su jurisdicción. El Ministerio de Agricultura es el responsable de la inocuidad de los productos frescos. La Institución jordana de normalización y metrología es el órgano designado para el establecimiento de normas y establece normas de calidad e inocuidad para los productos alimenticios. La JFDA realiza directamente actividades de control de los alimentos importados en el puerto de Aqaba, en cooperación y en cooperación y coordinación estrechas con el MOA, JISM y la autoridad económica especial de la zona de Aqaba (ASEZA). Esta tiene atribuciones plenas para la inspección y auditoría de los puestos de mercado interno en Aqaba, que realiza con arreglo a un modelo de gestión de riesgos aplicado a mediados de 2004.

Control de los alimentos importados

84. El seguimiento de los alimentos importados para verificar su cumplimiento de los reglamentos alimentarios se basa en un sistema basado en los riesgos, el cual se centra en los productos determinados como de alto riesgo para la salud humana. Basándose en esta clasificación, se han determinado los niveles de inspección y las operaciones de muestreo para los análisis de laboratorio.

Servicio de apoyo de laboratorio

85. La JFDA tiene tres laboratorios alimentarios oficiales. El Municipio de Amman tiene también un laboratorio alimentario bien equipado para apoyar las actividades de control alimentario dentro de la zona de la gran Amman. La JFDA utiliza frecuentemente el laboratorio alimentario de la Facultad de Agricultura de la Universidad de Jordania como laboratorio de referencia para análisis microbiológicos. Para los análisis químicos/físicos especializados de alimentos, los laboratorios de la Sociedad Científica Real (RSS) se consideran los laboratorios de referencia más competentes.

Kuwait

86. En Kuwait hay tres autoridades gubernamentales que se ocupan de la inocuidad y control de los alimentos. Sus responsabilidades incluyen el control y la inspección de productos alimenticios fabricados por industrias locales, el control y la inspección de materias primas y productos acabados importados, con vistas a determinar su aptitud y aceptabilidad para el consumo humano, y la aplicación de las normas alimentarias que definen la calidad y aceptabilidad mínima de los alimentos de producción local e importados.

87. Estas autoridades son:

- i. El Departamento de Normas y Metrología (SMD): Todas las normas alimentarias se basan en el Codex. Hay 556 normas, más del 25 por ciento de las cuales son obligatorias.
- ii. El Municipio de Kuwait se encarga de asegurar que sean inocuos los alimentos producidos en el país o importados y vendidos dentro del país. Es también el responsable de tomar muestras e inspeccionar las fábricas, almacenes y mercados de alimentos para asegurar que cumplan los requisitos.
- iii. El Ministerio de Salud utiliza las muestras tomadas por el Municipio para realizar ensayos en laboratorios de bacteriología y químicos.

Líbano

88. El acceso a alimentos inocuos y sanos es una prioridad para los países y, en el Líbano, está llegando a ser la máxima prioridad de las instituciones públicas competentes. A pesar de los esfuerzos ya realizados, el control de la calidad e inocuidad de los alimentos sigue siendo una cuestión decisiva en el país. El problema de los alimentos no inocuos sigue aumentando todavía a nivel nacional e internacional, especialmente en relación con el comercio internacional de alimentos y productos agrícolas. Para poder cumplir el Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF), los países deben mejorar sus sistemas de control de calidad y cuarentena y también los productores deben adoptar las medidas necesarias.

89. El Líbano está tratando de modernizar su legislación sobre inocuidad de los alimentos y está fortaleciendo las administraciones públicas interesadas en el control de calidad en toda la cadena alimentaria (de la explotación agrícola a la mesa). Ejemplos de esta evolución reciente son: las leyes sobre cuarentena animal; cuarentena vegetal; inocuidad de los alimentos; comercio internacional; normas y metrología; protección del consumidor; modernización de la institución responsable de normas y reglamentos; y la institución del día nacional de la inocuidad de los alimentos.

Jamahiriya Árabe Libia

90. El sistema de control alimentario de Libia se basa en la Ley de Salud n° 106 y en la Ley de Normas n° 5 (aprobadas en 1990), que prohíben la distribución y venta de alimentos fraudulentos y no inocuos, así como de alimentos que no cumplen las normas promulgadas por el Centro nacional de normas y códigos.

91. El Centro nacional de control de alimentos y medicamentos se estableció como autoridad especializada de salud, responsable de aceptar o rechazar las consignaciones importantes de alimentos. El Centro tiene la facultad de vigilar e inspeccionar toda la producción y redes de distribución y exposición de alimentos. En 2003, el Centro inspeccionó 9 305 artículos alimentarios importados. Se rechazó un total de 220 remesas y se analizaron 19 131 muestras. Además, el Centro ha realizado un total de 2 310 visitas de campo al mercado interno, incluidas fábricas, escuelas, lugares de distribución al por mayor y al por menor, restaurantes y mataderos.

92. Recientemente, el Comité Público General de Libia estableció un Comité Nacional del Codex y nombró al Centro Nacional de Normas como punto de contacto para los asuntos del Codex.

Qatar

93. En Qatar se encargan de las actividades de control alimentario el Ministerio de Salud y los Municipios. Debido a la pequeña superficie del país, los Municipios inspeccionan los alimentos vendidos al por menor y en restaurantes y envían muestras a los laboratorios centrales para su análisis.

94. El laboratorio central realiza análisis organolépticos, químicos, microbiológicos y radiológicos de todos los alimentos importados (que llegan por tierra, mar o aire), así como de las muestras de alimentos de producción interna tomadas por los municipios, e informa al Ministerio de Salud. Se aceptan o rechazan los alimentos después de la evaluación de los resultados analíticos con arreglo a las normas de muestreo y ensayo nacionales, internacionales, regionales y del Consejo de Cooperación de los Estados del Golfo (GCC). Se están preparando actualmente nuevas normas alimentarias nacionales. Qatar coopera con el GCC para el muestreo y ensayo de productos alimenticios y el tránsito de mercancías a través de las fronteras se basa en los certificados de conservación/inocuidad aprobados/reconocidos por el GCC.

95. Qatar es miembro de la Organización de Normas y Metrología del Golfo y vigila atentamente todos los problemas relacionados con los alimentos y medicamentos. Por ejemplo, en el caso de la encefalopatía espongiforme bovina, el Ministerio de Salud adoptó las medidas necesarias para proteger la salud de los consumidores. Actualmente, el Ministerio de Salud está vigilando los problemas relacionados con la gripe aviar y adoptando las medidas necesarias.

Arabia Saudita

96. En el Reino de Arabia Saudita son varias las autoridades competentes en el control y la inocuidad de los alimentos, a saber: i) la Organización de normas de Arabia Saudita (SASO) responsable del establecimiento y la promulgación de normas alimentarias; ii) el Ministerio de Comercio e Industria responsable de examinar y analizar los alimentos importados, excluidos los animales vivos y las frutas y hortalizas frescas, así como algunos productos animales, de cuyo examen y análisis se encarga el Ministerio de Agricultura; iii) el Ministerio de Asuntos Municipales y Rurales responsable de controlar los productos en los mercados, restaurantes, hoteles y fábricas locales, en colaboración con el Ministerio de Comercio e Industria; iv) diez laboratorios de control y análisis con once filiales relacionadas con el Ministerio de Comercio e Industria, que se encargan de examinar y analizar los productos alimenticios importados que se introducen en el Reino por tierra, mar y aire. Además, el Ministerio de Agricultura tiene instalaciones para la cuarentena animal y vegetal situadas en los puntos de acceso de aduanas, los cuales realizan las mismas funciones para los alimentos importados; v) se ha establecido un Comité permanente para el seguimiento de la inocuidad de los alimentos en el Reino de Arabia Saudita, en el que participan los Ministerios de Comercio e Industria, Salud, Asuntos Municipales y Rurales y Finanzas (Departamento de Aduanas), así como la SASO; vi) recientemente se publicó un Decreto Real que estipula la creación de una administración de alimentos y medicamentos para que supervise todas las entidades relacionadas con los alimentos y medicamentos y se hallan ya en curso los trabajos para su establecimiento.

Sudán

97. En Sudán se ocupan de la inocuidad de los alimentos todas las asociaciones gubernamentales, del sector privado y de consumidores. Las leyes determinan las responsabilidades de cada organismo, su función y sus relaciones con los demás.

98. La Organización de normas y metrología de Sudán (SSMO) desempeña la función directiva en el establecimiento de normas, la inspección y el control de calidad de los alimentos exportados e importados en los puertos y puntos de entrada al país. Además de esta función fundamental en el establecimiento de normas y su aplicación, otros ministerios competentes tienen otras responsabilidades. El Ministerio de Agricultura, además sus responsabilidades en materia de extensión y plaguicidas, es el único responsable de la cuarentena vegetal.

99. El Ministerio de Salud se encarga de los alimentos preparados y listos para el consumo, así como de las cuarentenas de salud. El Ministerio de Sanidad Animal se ocupa de la salud de los animales, de la inocuidad de los productos animales, la cuarentena veterinaria y los mataderos. Otros ministerios, como el de comercio exterior, industria y aduanas, desempeñan también sus propias funciones. El principal

medio de colaboración son los consejos nacionales. El Comité Nacional del Codex está integrado por distintos ministerios y organismos competentes, además del sector privado, asociaciones de consumidores y científicos. El Ministerio de Salud tiene un comité consultivo sobre alimentos, el Ministerio de Agricultura y Montes tiene un consejo nacional sobre insecticidas y el Ministerio del Medio Ambiente tiene un alto consejo sobre el medio ambiente. En la SSMO, se estableció recientemente un comité nacional sobre inocuidad de los alimentos para que se ocupe de cuestiones de inocuidad en los establecimientos industriales. En todos estos comités y consejos nacionales, están representados todos los organismos pertinentes del gobierno y del sector privado.

República Árabe Siria

100. Las tareas de control alimentario están repartidas en Siria entre varios ministerios:

- i. El Ministerio de Economía y Comercio aplica la legislación antifraude al control alimentario por medio de varias direcciones responsables del comercio interno y a través de los laboratorios de los gobiernos provinciales. El Ministerio controla los alimentos en el mercado interno y algunos productos importados y exportados.
- ii. El Ministerio de Salud se encarga de analizar las muestras de alimentos obtenidas de restaurantes, escuelas y alimentos para lactantes.
- iii. El Ministerio de Agricultura aplica por ley la cuarentena animal y agrícola.
- iv. El Ministerio de Administración Local y Medio Ambiente realiza el control de los alimentos que se ofrecen en los restaurantes populares y que se venden en la vía pública.
- v. El Ministerio de Finanzas es el responsable de los alimentos importados a través de las fronteras, por medio de las direcciones de aduanas locales competentes.
- vi. El Ministerio de Industria está especializado en la promulgación de normas alimentarias por medio de la Organización de normalización y metrología. Este Ministerio se encarga también de controlar los alimentos producidos en las fábricas industriales durante su elaboración, por medio de los departamentos locales de industria y los laboratorios de investigación industrial. El Instituto de normas se basa en las normas y códigos publicados por el Codex para la preparación de las normas nacionales. Es importante señalar que el Instituto de normas y metrología supervisa los alimentos y, si se le solicita, emite certificados de conformidad. Además, el Instituto hospeda el Comité Nacional del Codex que contribuye al estudio de los documentos obtenidos del Codex.
- vii. El Instituto de energía atómica se encarga del seguimiento de la irradiación de alimentos.
- viii. Las Universidades de Siria analizan las muestras que les presentan los centros aduaneros.
- ix. La Asociación de protección de los consumidores participa en el estudio de los proyectos de normas alimentarias. Esta participación se considera todavía escasa.

Túnez

101. La Ley nº 117 de 1994 relativa a la protección del consumidor constituye el marco para el control alimentario en Túnez y regula no sólo los alimentos, sino todos los productos. Con arreglo a ella se estableció la Junta nacional de protección del consumidor.

102. Los organismos responsables del control alimentario en Túnez son: el Ministerio del Interior y Fomento Local (por medio de los municipios); el Ministerio de Comercio e Industria Tradicional (mejora de la calidad y violaciones); el Ministerio de Agricultura y Recursos Hidráulicos (veterinaria y origen de las plantas); el Ministerio de Salud, el Ministerio de Industria y Energía y Pequeñas y Medianas Empresas y la Dirección de Higiene y Protección Ambiental.

103. El último Ministerio citado interviene a través de varios organismos, entre los que figura el encargado de las normas nacionales y la propiedad industrial, que establece normas nacionales con la participación de varias partes interesadas, incluidos los consumidores que están representados por organizaciones de protección/defensa del consumidor, y el centro técnico para las industrias alimentarias, que contribuye apoyando el programa nacional de creación de capacidad de las industrias alimentarias, centrado en la aplicación del HACCP en las unidades de producción de alimentos.

104. Es importante señalar que varios ministerios trabajan por medio de departamentos centrales y filiales con arreglo a la organización administrativa del país. Además, el organismo nacional de salud y

control ambiental se encarga de la coordinación vertical de los organismos de control responsables de la inocuidad de los productos. Este organismo analiza y evalúa los riesgos e informa a las partes especializadas competentes.

105. Todos los departamentos que participan en el control alimentario trabajan con una lógica coordinada por medio de comités en los que están representados todos los organismos interesados. En cuanto a las normas alimentarias oficiales, el 80 por ciento de las normas nacionales se ajustan a las normas internacionales y se están realizando trabajos para revisar las normas restantes con el fin de armonizarlas con las normas internacionales, en los casos en que éstas existan.

106. Los laboratorios interesados en estas tareas son: el Laboratorio central de análisis e investigación y sus filiales provinciales; el Instituto nutricional nacional; el Instituto Pasteur; varios laboratorios especializados adjuntos al Ministerio de Agricultura (Instituto de medicina veterinaria, laboratorios de plaguicidas, laboratorios de los institutos superiores de ciencias e investigación agrarias); laboratorios de universidades y escuelas superiores (Instituto nacional de investigaciones y análisis fisicoquímicos, Instituto nacional de investigaciones científicas y tecnológicas); los laboratorios de varias juntas, como la Junta nacional del petróleo; los laboratorios del Centro internacional de tecnología ambiental; y en un futuro próximo, los laboratorios del Centro técnico para las industrias alimentarias.

107. El organismo responsable de la acreditación de los laboratorios es la Junta nacional de acreditación, que funciona bajo la supervisión del Ministerio de Industria, Energía y pequeñas y medianas empresas, el cual ha acreditado varios laboratorios.

Emiratos Árabes Unidos (EAU)

108. El suministro de alimentos sanos e inocuos a todas las comunidades de los EAU es una prioridad del gobierno, el cual publica los correspondientes estatutos y establece instituciones de normalización. El sistema de control alimentario y los laboratorios son los encargados del establecimiento de códigos, normas y procedimientos, así como de realizar la inspección de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

109. En cuanto a las normas, la autoridad de normalización y metrología de los Emiratos es el organismo encargado de establecerlas con la colaboración de comités técnicos nacionales en los que participan como miembros todos los organismos relacionados con el sector público y el privado. La autoridad trabaja en coordinación con la institución de normalización del GCC para armonizar las normas por medio del GCC.

110. El Ministerio de Agricultura y Pesca se encarga de la legislación y control de la producción animal. Supervisa la importación, manipulación y utilización de plaguicidas, tiene laboratorios especializados en plaguicidas y recientemente ha establecido un nuevo laboratorio para los residuos de plaguicidas en los alimentos.

111. Los Municipios, por medio de sus departamentos de salud y sus departamentos y administraciones de laboratorios y control de los alimentos, se encargan de realizar los trabajos y procedimientos para hacer cumplir las normas y aplicar los sistemas de control alimentario a los productos alimenticios importados y elaborados en el país, con arreglo a los reglamentos vigentes.

112. En los EAU hay seis laboratorios alimentarios relacionados con los municipios, tres de los cuales han sido acreditados con arreglo a la norma ISO 17025 y están dotados de equipo analítico y técnicas biológicas de alta tecnología.

113. El Comité nacional de inocuidad de los alimentos, que pertenece a la Secretaría General de Municipios de los EAU, tiene representantes de todos los organismos gubernamentales interesados, incluida la autoridad aduanera. Este Comité se encarga de supervisar la aplicación de los sistemas de inocuidad de los alimentos y de la coordinación entre los organismos miembros. Además, presenta borradores de políticas y leyes para la actualización de los sistemas y procedimientos de inocuidad de los alimentos.

114. Las normas, los códigos y las directrices del Codex Alimentarius son la referencia fundamental y se aplican o se tienen en cuenta al formular las normas y leyes nacionales sobre inocuidad de los alimentos. Actualmente, la autoridad de normalización y metrología de los Emiratos es el punto de contacto nacional para el Codex y está organizando el Comité Nacional del Codex.

115. Se está preparando actualmente un nuevo proyecto de código alimentario. El Ministerio de Agricultura y Pesca es el centro coordinador en materia de medidas sanitarias y fitosanitarias, mientras que la Autoridad de normalización y metrología de los Emiratos lo es en relación con los obstáculos técnicos al comercio. En 2004, se estableció un nuevo sistema nacional, en virtud del cual la autoridad de normalización y metrología de los Emiratos se encarga de la acreditación de los laboratorios y de proporcionar los certificados de conformidad.

Palestina

116. La responsabilidad en materia de inocuidad de los alimentos está actualmente repartida en Palestina entre varios ministerios: Salud (MOH), Agricultura (MOA), Economía Nacional (MONE) y Ministerio de Autoridades Locales. El MOH es el responsable de la aprobación de las importaciones y exportaciones, investiga los brotes y tiene un alto Comité para la inocuidad de los alimentos, integrado por miembros de los distintos ministerios competentes.

117. Las cualificaciones de los inspectores son doctor veterinario, ingeniero agrónomo y médico de salud pública. Sus principales actividades son la inspección en los establecimientos donde se distribuyen alimentos, el control de los manipuladores de alimentos y la recogida de muestras en distintas zonas para analizarlas en los laboratorios de salud pública con arreglo a las normas y reglamentos correspondientes. Los investigadores pertenecientes al MONE realizan inspecciones en el mercado (prevención de la adulteración y el fraude) y toman muestras de alimentos importados en la frontera. Inspectores pertenecientes al MOA supervisan la producción primaria (sanidad animal, frutas y hortalizas). Los laboratorios del MOH, los laboratorios de agricultura y las filiales de los laboratorios alimentarios realizan análisis químicos y microbiológicos.

118. No hay ningún código alimentario en Palestina; además de las normas alimentarias palestinas, se han utilizado los códigos de salud pública de Egipto y Jordania y otras leyes. En los casos que no existen normas alimentarias, se utilizan textos egipcios, jordanos y del Codex Alimentarius.

ENFOQUE DE GESTIÓN DE RIESGOS EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS ALIMENTARIAS: ESTRATEGIA MODELO¹²

119. La Delegación de Jordania presentó el Documento de Sala de Conferencias 2 que presentaba brevemente el nuevo sistema de gestión basado en los riesgos que se aplicaba desde mediados de 2004 para realizar actividades posteriores de control e inspección en los centros de distribución de alimentos de la zona económica especial de Aqaba (ASEZ).

120. El sistema de gestión basado en los riesgos, recientemente elaborado y aplicado por la Autoridad de la ASEZ, clasifica las actividades alimentarias en función de los riesgos conexos, a los que corresponden notas de inspección que sirven para determinar la frecuencia prevista de las visitas. Para octubre de 2005 el sistema estará plenamente automatizado y vinculado a mapas electrónicos de GIS y a un banco de datos de rastreabilidad, utilizando instrumentos móviles y conexiones por radio.

121. El programa incluye también una campaña de sensibilización sobre la inocuidad de los alimentos destinada a garantizar el apoyo y la orientación de los gestores y elaboradores de alimentos. Se están preparando otros materiales de sensibilización en sectores más especializados de la inocuidad de los alimentos, las enfermedades transmitidas por alimentos y la nutrición, los cuales se destinarán a públicos diferentes (elaboradores de alimentos, amas de casa, niños en edad escolar y consumidores adultos) y se presentarán de formas diferentes, como juegos de preguntas, libros en colores, opúsculos, folletos y carteles tanto en árabe como en inglés. Según los datos disponibles, más del 80 por ciento de los establecimientos han registrado signos de mejora en un período de un año.

PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS EN EL CODEX A NIVEL NACIONAL (Tema 7 del Programa)¹³

122. Se resumen a continuación los informes presentados por las delegaciones.

Argelia

123. Argelia establecerá en breve su Comité Nacional del Codex Alimentarius (el decreto pertinente está a punto de publicarse en el boletín oficial). Se prevé que formen parte de este Comité representantes

¹² CRD 2

¹³ CX/NEA 05/3/12 (Observaciones presentadas por Jordania en respuesta a la CL 2004/45-NEA).

de asociaciones de consumidores. Se invita también a dichas asociaciones a participar en la labor de reglamentación y normalización de productos alimenticios (las asociaciones participan en la labor de los comités nacionales de normalización).

124. Además, en el marco de la reforma de la legislación sobre protección del consumidor, se prevé crear un Consejo nacional sobre consumo que reagrupe esencialmente a asociaciones de consumidores y profesionales.

125. Este nuevo órgano formulará opiniones sobre: política nacional en materia de calidad y protección del consumidor; proyectos de reglamentos técnicos; y proyectos de normas.

Bahrein

126. El Reino de Bahrein subraya la importancia decisiva de la participación de los consumidores y representantes de asociaciones de consumidores en todos los asuntos relacionados con la inocuidad de los alimentos. Por ello, Bahrein hizo intervenir en los asuntos de inocuidad de los alimentos a la Asociación de Protección del Consumidor, que representa a los consumidores, así como a comerciantes e industriales. Asimismo, la Dirección de Control Alimentario organiza periódicamente seminarios, talleres y conferencias sobre inocuidad de los alimentos, en los que participan distintas categorías sociales, con el fin de permitirles participar en la adopción de sólidas decisiones en materia de salud.

127. Recientemente, se elaboró un anteproyecto de norma para los dulces de Bahrein, en consulta con las partes interesadas siguientes: la Asociación de Protección del Consumidor, fabricantes de dulces, la Administración de Protección del Consumidor, la Administración de Normas del Ministerio de Comercio e Industria y el Laboratorio de Salud Pública. Asimismo, se redactó una Ley de Protección del Consumidor, que se halla actualmente en estudio en el Parlamento.

Egipto

128. El Codex ha insistido en la protección del consumidor como uno de sus principales objetivos. Desde los años noventa, el Codex ha recomendado que se mantenga e intensifique la participación de los consumidores en las decisiones relacionadas con los alimentos a nivel nacional e internacional. El Comité Nacional del Codex, con sus Comités auxiliares, ha dado la máxima prioridad a la protección de los intereses de los consumidores en la formulación de normas alimentarias. En 1999 se concedió categoría de observadores a grupos de consumidores y la Comisión continuó haciendo participar en sus trabajos a los defensores de los intereses de los consumidores.

129. En Egipto hay unas 66 asociaciones de protección del consumidor, las cuales están representadas en el Comité Nacional del Codex y en los diversos comités técnicos establecidos por la Organización egipcia de normalización (ESO). Dentro de la ESO se creó una dependencia de protección del consumidor para que realice actividades relacionadas con los consumidores, además de publicar periódicamente un boletín. Hay también asociaciones de protección del consumidor relacionadas con el Ministerio de Abastecimiento y Comercio Interno.

Iraq

130. No existe una participación real de los consumidores en la preparación de las normas en Iraq; sin embargo, algunas ONG intervienen a través de asociaciones (p. ej. la Asociación iraquí de nutrición e inocuidad de los alimentos, el Centro de investigaciones de mercado y protección del consumidor, el Ministerio de Educación Superior, la Universidad de Bagdad y la Asociación de protección del consumidor) las cuales se hallan todavía en sus primeras fases de actividad.

Jordania

131. La Sociedad Nacional Jordana de Protección del Consumidor (NSCP) fue establecida en 1989. Desde 1995, la NSCP representa a los consumidores en el Comité Nacional del Codex, en el consejo administrativo del Instituto Jordano de Normas y Metrología (JISM) y en todos los comités técnicos relacionados con las normas alimentarias.

132. La NSCP hospeda la Federación Árabe de Consumidores (AFC), que se estableció en 1998. Once sociedades de consumidores de 11 países árabes son miembros de derecho pleno de la AFC y otros 4 estados árabes son miembros afiliados. La NSCP es miembro de derecho pleno en Consumers International (CI). La NSCP trabaja muy activamente en la educación del consumidor en general y, concretamente, en cuestiones de inocuidad de los alimentos, a través de diferentes medios de difusión

(TV, radio, diarios y semanarios). La NSCP publica un boletín mensual y una revista trimestral y tiene un sitio web para informar y educar al consumidor.

Kuwait

133. La protección del consumidor es una preocupación reciente. La participación de los consumidores en la elaboración de normas alimentarias a nivel nacional se realiza de la forma siguiente: definición de las necesidades de normas mediante una encuesta anual; preparación de proyectos de especificaciones de normas por grupos técnicos integrados por representantes de productores, comerciantes, consumidores, autoridades competentes y personas experimentadas; preparación de proyectos de normas que se distribuyen a autoridades y personas competentes para recabar observaciones.

Líbano

134. La participación del consumidor en la elaboración de normas alimentarias es muy limitada, pero se espera que los consumidores desempeñen una importante función en el Comité Nacional del Codex, que se va a constituir.

Jamahiriya Árabe Libia

135. Sólo recientemente se han creado en Libia asociaciones de protección del consumidor, la primera de las cuales se estableció en febrero de 2005. Por esta razón, hasta ahora los consumidores no han intervenido en la preparación de normas nacionales. Sin embargo, importantes sectores de la comunidad participan activamente en la preparación de normas nacionales, p. ej., instituciones de investigaciones científicas, sectores académicos, industriales, comerciales y jurídicos, dependiendo de la naturaleza de las normas. La asociación de consumidores creada recientemente participará en esta actividad.

136. Las asociaciones de protección del consumidor son miembros del Comité Nacional del Codex y de todos sus comités técnicos. Recientemente, se adoptó una nueva decisión para establecer un alto consejo de protección del consumidor. A pesar de depender del gobierno, tiene una amplia representación multisectorial y centra sus actividades en la protección del consumidor.

Qatar

137. Dado que Qatar, lo mismo que los Estados del Golfo, utiliza las normas del Golfo, la Organización de Normas del Golfo hace intervenir en todos los procesos de aprobación a todas las partes interesadas en los Estados del Golfo, tales como comerciantes, industriales y consumidores, y recaba sus opiniones al respecto. Asimismo el Estado de Qatar facilita a la Organización de Normas del Golfo las opiniones de los ciudadanos basándose en las quejas recibidas sobre productos alimenticios, con el fin de que la Organización las tenga en cuenta.

138. En el ámbito de las Cámaras de Comercio del Ministerio de Salud, hay dependencias especializadas que se encargan de atender las quejas de los ciudadanos y someterlas, si es necesario, a los comités competentes del Ministerio de Salud y a la Organización de Normas del Golfo. Además, en la elaboración y establecimiento de normas, se tienen debidamente en cuenta las quejas que aparecen en la prensa en relación con productos alimenticios o farmacéuticos.

Arabia Saudita

139. En el Reino de Arabia Saudita se facilita la participación del consumidor por los medios siguientes: i) las cámaras de comercio de Arabia Saudita, a través de los comités de protección del consumidor existentes en la mayoría de ellas. Las cámaras de comercio participan junto con los comités técnicos y generales y la junta de directores de la Organización de Normas de Arabia Saudita (SASO) en el proceso de establecimiento de normas alimentarias, que permite la participación de los consumidores; ii) la mayoría de las entidades gubernamentales tienen direcciones encargadas de la protección del consumidor, que participan en el proceso de establecimiento de normas alimentarias a través de la SASO; iii) se está realizando un proyecto para establecer una comisión nacional de protección del consumidor.

Sudán

140. La participación de los consumidores es fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, especialmente en Sudán donde la mayoría de los ingredientes alimentarios se consumen o exportan crudos. Los consumidores están organizados en una asociación de protección del consumidor que se estableció y registró oficialmente en Jartum en 1997. Dicha asociación tiene ahora

más de seis filiales en la capital y en otras de las principales ciudades del país. Es una de las nueve asociaciones árabes de consumidores que estableció la Federación Árabe de Consumidores en 1998.

141. Esta asociación participa activamente en muchos comités de normas, junto con otros representantes del gobierno y del sector privado. Participa también en actividades de sensibilización del público por medio de seminarios, conferencias u otros foros para los medios de difusión. Dispone normalmente de una página en uno de los principales periódicos. La asociación está representada en los siguientes comités de normas: Leche y productos lácteos; Azúcar y productos derivados; Carne y productos cárnicos; Envasado y materiales de envasado; Medio ambiente; Comité Nacional del Codex; Alimentos nacionales inocuos; Micotoxinas; Industrias químicas; Industrias de hierbas medicinales y aromáticas; Cereales y productos derivados; Actividades industriales y de inversión; Gomas; Aditivos alimentarios y contaminantes. También está vinculada estrechamente con una dependencia jurídica establecida para casos de protección del consumidor.

República Árabe Siria

142. En la República Árabe Siria, se creó recientemente en Damasco la Asociación de protección del consumidor, exactamente a comienzos de 2002, pero sus estatutos se promulgaron en 2003. Actualmente se ocupa sobre todo de publicar observaciones e información en periódicos locales sobre cuestiones de interés para los consumidores, además de realizar actividades de sensibilización a través de distintos medios de difusión. La Asociación es miembro del Comité Nacional del Codex. Asimismo, un representante de la Asociación ha sido nombrado para formar parte del Comité permanente de normas. Así pues, las actividades son todavía limitadas y es preciso intensificarlas y fomentarlas. Entre tanto, algunos departamentos gubernamentales desempeñan la función de protección del consumidor controlando mercancías y productos en los mercados sirios.

Túnez

143. En Túnez los consumidores están representados por la Organización de Defensa y Protección del Consumidor, que es una organización independiente con varias filiales en el país e interviene directamente en el control alimentario obteniendo muestras y analizándolas, para presentar después a los organismos oficiales competentes los resultados que demuestran violaciones técnicas y económicas. La Organización cuenta entre sus miembros a voluntarios especializados en los distintos sectores, como médicos, farmacéuticos, ingenieros, veterinarios, etc. Con sus filiales desempeña una función importante en la sensibilización y orientación de los consumidores a través de medios audiovisuales e impresos. La Organización participa oficialmente en la elaboración de normas con los comités técnicos y es miembro del Comité Nacional del Codex y de todos sus comités técnicos, en virtud de una decisión de la República.

Palestina

144. Las asociaciones de protección del consumidor se hallan muy difundidas en todas las provincias de la Ribera Occidental, pero hay sólo una en la Franja de Gaza. Además hay una dirección de protección del consumidor en el Ministerio de Economía Nacional y la Junta de industrias alimentarias. Estas asociaciones trabajan en colaboración estrecha con la Dirección de control alimentario del Ministerio de Salud y con la Dirección de protección del consumidor del Ministerio de Economía Nacional, así como con la Organización de normas, para informar a las autoridades oficiales sobre cualquier tipo de contrabando en los mercados palestinos o sobre productos no comestibles.

145. Las asociaciones mencionadas tratan actualmente de unir a todas las asociaciones palestinas. Las autoridades públicas oficiales estimulan a estas asociaciones a que centren su actividad únicamente en los niveles de base, y no interfieran ni participen en las actividades de gestión de las autoridades públicas a fin de que complementen la labor de éstas, pero no compitan con ellas. Además, dichas asociaciones realizan actividades culturales para las amas de casa y trabajadores de restaurantes, además de controlar el mercado no oficial. Por último, publican boletines y notas culturales relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Consumers International

146. Desde hace mucho tiempo se ha aceptado en el Codex la participación de los consumidores como un elemento decisivo del proceso de adopción de decisiones, ya que la protección del consumidor es esencial en la misión del Codex. Consumers International (CI), en cuanto que es la mayor coalición

mundial de organizaciones de consumidores, ha seguido de cerca, desde 1993, los progresos en la mejora de las oportunidades para que los consumidores participen en los procesos consultivos nacionales del Codex por medio de encuestas realizadas en los miembros de CI.

147. Los resultados de la encuesta de 2004 han mostrado lo siguiente: CI participa en muchas reuniones del Codex y ha contribuido a muchos debates importantes en nombre de los consumidores. Muchas delegaciones gubernamentales acogen y valoran favorablemente la participación de CI. Dichos resultados indican también que la participación de los consumidores en el Codex sigue siendo importante. Un total de 32 organizaciones, más de la mitad de las que respondieron a la encuesta, siguen asistiendo a las reuniones del Codex como miembros de delegaciones, de las ONG y/o de gobiernos. En comparación con la de 1999, la encuesta de 2004 indica que un número mayor de informantes tiene conciencia del valor de la labor de los Puntos de Contacto Nacionales del Codex y las invitaciones a participar en las consultas nacionales son más comunes. Además, una proporción de participantes mayor (54 por ciento) que en años anteriores señala que ha conseguido influir en las posiciones de los gobiernos.

148. No obstante, casi la mitad de los participantes indican que no consiguieron nada y los resultados generales muestran la necesidad de seguir mejorando los procesos de consulta. La encuesta indica que la mera invitación, o incluso el aumento de la aportación de los consumidores al Codex, no se traduce necesariamente en oportunidades reales de influir en las decisiones de los gobiernos y el Codex. Muchas organizaciones de consumidores señalan que los gobiernos no presentan previamente su postura o no facilitan posteriormente información sobre las decisiones adoptadas, de forma que pueda tener lugar un diálogo significativo. Además, muchos grupos de consumidores señalan la tendencia preocupante de que las consultas del Codex están cada vez más influidas por la industria que por los representantes de los consumidores.

INFORMACIÓN SOBRE ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE CAPACIDAD EN LA REGIÓN (Tema 8 del Programa)¹⁴

149. El Representante de la FAO presentó un documento e informó al Comité sobre las actividades mundiales y regionales que habían realizado recientemente o están realizando la FAO y la OMS y que tenían interés para los países de la Región. Se trataba, entre otras, del Segundo Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre la Inocuidad de los Alimentos (GF-2) celebrado en octubre de 2004 en Bangkok, Tailandia; el próximo foro por medios electrónicos para examinar la posible convocatoria de un Tercer Foro Mundial; y el proyecto para mejorar la calidad del café evitando la formación de mohos, que tiene por objeto reducir la contaminación con micotoxinas en el café.

150. El Representante indicó que la FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial habían establecido en 2003 un Servicio de elaboración de normas y fomento del comercio (STDF), para coordinar los esfuerzos de creación de capacidad de dichas organizaciones en materia de inocuidad de los alimentos y sanidad vegetal y animal, y para proporcionar un mecanismo que permita a los países y otras partes interesadas cumplir las obligaciones del Acuerdo MSF de la OMC. Se alentó a los países a obtener información sobre la forma de hacer solicitudes al Fondo por medio de www.standardsfacility.org.

151. Se informó también al Comité sobre varios instrumentos disponibles en árabe que contienen orientaciones y material técnico que los países pueden utilizar para la creación de capacidad. Tales son la publicación FAO/OMS “*Assuring Food Safety and Quality - Guidelines for Strengthening National Food Control Systems*”, que puede ayudar a las autoridades nacionales a mejorar sus sistemas de control alimentario, y “*Food Quality and Safety Systems - An FAO Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System*”. Se señaló que pronto se terminarían de preparar un Manual de capacitación sobre la mejora de la participación en los trabajos del Codex y un manual sobre análisis de riesgos de inocuidad de los alimentos. El Comité también tomó nota de proyectos y actividades regionales y nacionales que estaba realizando la FAO en relación con la creación de capacidad.

152. El representante de la OMS destacó las iniciativas internacionales y regionales que estaba realizando la OMS, así como los instrumentos y actividades que se estaban preparando. Señaló que la EMRO de la OMS tenía programas de inocuidad de los alimentos en todos los Estados Miembros de la Región del Mediterráneo y que los Ministros de Salud de los países de la Región examinaban tales programas con la OMS cada dos años y establecían las prioridades para las actividades de inocuidad de

¹⁴

CX/NEA 05/3/13.

los alimentos en las que desearían recibir apoyo de la OMS. El Comité tomó nota de que se estaba aplicando el plan de acción regional de la OMS para la inocuidad de los alimentos y muchos países habían comenzado ya a elaborar sus perfiles nacionales de la inocuidad de los alimentos y algunos países de la Región habían establecido también comités nacionales de inocuidad de los alimentos. El Representante enumeró varias reuniones entre países organizadas para fortalecer la capacidad de los países de la Región, especialmente las relacionadas con los temas de la red regional de inocuidad de los alimentos y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos. Señaló asimismo que la OMS estaba terminando de preparar directrices para desarrollar la legislación alimentaria en los países de la Región del Mediterráneo Oriental.

153. El Comité pidió que aumentara la sinergia y coordinación entre las actividades y proyectos que realizan distintas organizaciones y donantes en los países de la Región.

154. Respondiendo a una pregunta sobre las actividades de la FAO para mejorar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas en algunos países de América Latina, el Representante de la FAO informó al Comité de que los materiales de capacitación preparados en dicho proyecto podían obtenerse en inglés en el sitio web de la FAO, y que esta Organización estaba tratando de financiar la ejecución de un programa similar en los países de la Región del Cercano Oriente.

155. El Comité expresó su reconocimiento a la FAO y la OMS por sus actividades de creación de capacidad encaminadas a ayudar a los países de la región a mejorar sus sistemas nacionales de control alimentario.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 9 del Programa)¹⁵

156. A propuesta de la Delegación de la Jamahiriya Árabe Libia, el Comité Coordinador acordó por unanimidad recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que, en su 28º período de sesiones, volviera a nombrar a Jordania por un segundo mandato como Coordinador Regional para el Cercano Oriente. La Delegación de Jordania agradeció a todos los países su apoyo y aceptó la designación.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del Programa)

Modelos genéricos de HACCP para alimentos populares tradicionales en la Región del Mediterráneo Oriental¹⁶

157. La Delegación de Jordania, refiriéndose al Documento de Sala de Conferencias 8 preparado en colaboración con la EMRO de la OMS, subrayó la importancia de promover la utilización del enfoque basado en el HACCP, recomendado por el Codex, en la fabricación, distribución y utilización de algunos alimentos populares en muchos países árabes. Dicha delegación afirmó que podían aplicarse modelos genéricos de HACCP para garantizar la inocuidad de tales alimentos, algunos de los cuales se producen en pequeñas empresas o incluso en los hogares.

158. El Representante de la FAO notificó al Comité que se había celebrado en Roma, en diciembre de 2004, una reunión técnica FAO/OMS para examinar un proyecto de documento de orientaciones a los gobiernos sobre la aplicación del HACCP en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas. El documento de orientación, una vez terminado el proceso de examen, podría utilizarse ampliamente en la Región.

159. El Comité convino en que el Documento de Conferencia ofrecía un buen punto de partida para sensibilizar a la población de la Región sobre este asunto y alentó a Jordania y otros países a que distribuyeran y utilizaran el documento para fomentar la aplicación de modelos de HACCP en empresas pequeñas y/o menos desarrolladas.

160. El Representante de la OMS comunicó al Comité que la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental iba a imprimir modelos genéricos de HACCP para alimentos populares tradicionales en la Región del Mediterráneo Oriental, y los distribuiría a los estados miembros de la Región.

161. El Comité expresó su reconocimiento por los trabajos en curso de la FAO y la OMS en este sector. Convino en alentar a los países de la Región a que promuevan la utilización de modelos genéricos de HACCP para garantizar la inocuidad de alimentos populares tradicionales y pidió a la FAO y la OMS que les prestaran asistencia en sus esfuerzos.

¹⁵ CX/NEA 05/3/14 y Corrigendum a los textos en inglés y en francés.

¹⁶ CRD 8 (presentación de Jordania).

Certificación electrónica

162. La Delegación de Jordania propuso que se fomentara la utilización de la certificación electrónica en la Región, reconociendo los trabajos realizados en esta esfera por el Comité del Codex sobre sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos (CCFICS). La citada delegación se ofreció a preparar un documento de debate sobre el tema para estudiar medios concretos de facilitar la aplicación de la certificación electrónica a nivel regional. El Comité aceptó este ofrecimiento y convino en examinar el tema en su siguiente reunión.

Norma del Codex para el queso parmesano¹⁷

163. La Delegación de Egipto presentó el Documento de Sala de Conferencias 4 y expresó la opinión de que la Comisión debería iniciar sin demora nuevos trabajos sobre una norma del Codex para el queso parmesano. Dicha delegación indicó que el nombre de queso parmesano se considera genérico en muchos países del mundo y que no habría ningún impedimento legal o de otro tipo para que el Codex elaborara una norma internacional para este producto.

164. Varias delegaciones intervinieron en apoyo de la opinión de la delegación de Egipto. Se mencionó también la necesidad de normas del Codex para quesos producidos en la región. El Comité convino en señalar a la Comisión las opiniones expresadas por dichas delegaciones durante la presente reunión.

165. El Comité tomó nota de que se había tratado el asunto en el 27º período de sesiones de la Comisión en 2004. Como no había habido consenso sobre si la Comisión debería iniciar nuevos trabajos en este sector, volvería a examinarse el asunto en el 28º período de sesiones de la Comisión en julio de 2005.

Trabajos futuros

166. Con respecto a sus trabajos futuros, el Comité Coordinador tomó nota de que en su siguiente reunión examinaría los asuntos siguientes, además de cualquier tema concreto que la Comisión o el Comité Ejecutivo remitieran a los Comités Coordinadores Regionales:

- Proyectos de Normas para el Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva, para las Habas elaboradas (foul medames) en conserva y para la Tahina;
- Anteproyecto de Código de Prácticas Regional para los alimentos que se venden en la vía pública;
- Documento de debate sobre la promoción de la aplicación de la certificación electrónica de importaciones de alimentos en la Región;
- Intercambio de información sobre cuestiones de control e inocuidad de los alimentos, incluida la utilización de las normas del Codex y de acuerdos de reconocimiento mutuo/equivalencia, y sobre la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias en la Región;
- Información sobre actividades de creación de capacidad que realizan la FAO y la OMS en la Región.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del Programa)

167. El Comité Coordinador fue informado de que se había programado provisionalmente que la Cuarta reunión del Comité se celebrara del 25 de febrero al 1º de marzo 2007. La Secretaría del Codex, en consulta con el país huésped, determinaría la fecha y lugar exactos, a reserva de la aprobación de la Comisión, en su 28º período de sesiones, y de su confirmación posterior.

¹⁷ CRD 4 (presentación de Egipto)

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Tema	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento ALINORM 05/28/40
Anteproyecto de Directrices Regionales para los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex	Trámite 5/8	28° CAC	párr. 66 y Apéndice V
Anteproyecto de Norma Regional para el Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva	Trámite 5	Gobiernos 28° CAC Gobiernos 4ª CCNEA	párr. 34 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma Regional para Habas elaboradas (foul medames) en conserva	Trámite 5	Gobiernos 28° CAC Gobiernos 4ª CCNEA	párr. 43 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma Regional para la Tahina	Trámite 5	Gobiernos 28° CAC Gobiernos 4ª CCNEA	párr. 53 y Apéndice IV
Anteproyecto de Código de Prácticas Regional para los alimentos que se venden en la vía pública	Trámite 2	Grupo de Trabajo dirigido por Egipto 4ª CCNEA	párr. 47
Nombramiento del Coordinador Regional	-	28° CAC	párr. 156
Documento de debate sobre la promoción de la aplicación de la certificación electrónica a las importaciones de alimentos en la Región	-	Jordania 4ª CCNEA	párr. 162
Datos e informes sobre cuestiones de control e inocuidad de los alimentos, incluida la utilización de las Normas del Codex y acuerdos de reconocimiento mutuo/equivalencia	-	Gobiernos 4ª CCNEA	párr. 166
Información sobre la participación del consumidor en el establecimiento de normas alimentarias en la Región	-	Gobiernos 4ª CCNEA	párr. 166
Información sobre actividades de creación de capacidad realizadas por la FAO y la OMS en la Región	-	FAO/OMS 4ª CCNEA	párr. 166

APÉNDICE I

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

Chairman/President/Presidente:

Dr. Yaseen Khayyat
Director-General
Jordan Institution of Standards and Metrology (JISM)
P.O Box 941287
Amman 11194
Jordan
Tel: +962.6.5681099
Fax: +962.6.5680139
Email: jism@jism.gov.jo

**Algeria
Algerie
Argelia**

Sami Kolli
Sous-directeur
Ministère du Commerce
46 Bd Mohamed V
Alger
Tel: +213.21.631355/+213.21.631375
Email: samikolli@yahoo.fr

Baya Chettouf
Sous-directeur
Ministère du Commerce
46 Bd Mohamed V
Alger
Tel: +213.21.631355/+213.21.631375
Email: chettouf@mincom-dz.org

**Bahrain
Bahrein**

Abdulla Ahmed Ali
Chief, Food Control
Ministry of Health
Manama
Tel: +973.17273683
Fax: +973.17279253
Email: AALI7@health.gov.bh

Abdulla Baqer Hasan
Specialist in Food
Ministry of Health
Manama
Tel: +973.39464665
Fax: +973.17279253
Email: abdullalaqer@hotmail.com

**Egypt
Egypte
Egipto**

Mohammed Fahmi Saddik
Professor Food Hygiene
National Institute of Nutrition
Tel: +20.364.3552/+20.260.2457
Fax: +20.364.7476
Email: ilsi@tedarta.net.eg

Nabih Abdel-Hamid Ibrahim
Director of Food Safety Information Centre
Food Technology Research Institute
Agricultural Research Centre
Ministry of Agriculture and Land Reclamation
Giza
Tel: +20.2.571.2049
Fax: +20.2.571.8325
Email: dr.nabih@internetegypt.com

Zeinab A. H. Abdel Azeiz
General Director, Food Safety and Control
Ministry of Health and Populations
3 Magless El Shaab Street
Cairo
Tel: +20.2.7948152
Fax: +20.2.7921077
Email: zeinabHalem@yahoo.com

Hoda Abdel Fattah Hassan
Director of National Nutrition Institute
16 Kasr El-Aini Street
Cairo
Tel: +20.2.364.6413
Fax: +20.2.364.6467
Email: niegypt@nni.org.eg

Ahmed Gaballa
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries – Free Zone
Nasr City, Cairo
Tel: +20.2.276.7138
Fax: +20.2.287.7620
Email: agaballa@mena.ko.com

Kamel Darweesh
 Food Standard Specialist (EOS)
 16 Tadreeb El Modarrabeen Street
 El Ameriya, Cairo
 Tel: +20.2.284.5531
 Fax: +20.2.284.5504
 Email: moi@idsc.gov.eg

Iraq

A. Ali Ferial
 Director of Standards Division
 Central Organization for Standardization
 and Quality Control (COSQC)
 Baghdad
 Tel: +964.1.7785180
 Email: cosqc@yahoo.com

Dr Hashim S. Hammadi
 Food Safety Programme in Iraq
 Ministry of Health
 Baghdad
 Tel: +964.1.7901446606

Wathi Mohamad
 Food Safety Programme Manager
 Food Inspection
 Ministry of Health
 Baghdad
 Tel: +964.1.7901447246

A. Ali Firyal
 Director of Standards Division
 Central Organization for Standardization
 and Quality Control
 Aljadiriya, Baghdad
 Tel: +964.1.7785180
 Email: cosqc@yahoo.com

Muhi Aldin Manal
 Director of Food Industries Division
 Central Organization for Standardization
 and Quality Control
 Baghdad
 Tel: +964.1.7785180
 Email: cosqc@yahoo.com

Almuaimi Haitham-Sadia Ibraheem
 Ministry of Health
 Al Dora City, Baghdad
 Tel: +964.1.790.5553952
 Email: 20201980-2@yahoo.com
 Falah Abed Al-Hussin Kareem
 Ministry of Health
 Al Dora City, Baghdad
 Tel: +964.1.790.1334908
 Email: abidalHussin66@yahoo.com

Jordan Jordanie Jordania

Salem A. Quheiw
 General Director Assistant
 Jordanian Institute for Standards and Metrology
 P.O. Box 941287
 Amman 11194
 Tel: +962.6.5665276
 Fax: +962.6.5681099
 Email: squheiw@jism.gov.jo

Fathi Hamed Ali Saleh
 Head of Food Directorate
 Director of Food Control
 Jordan Food and Drug Administration
 Amman
 Tel: +962.6.569.3112
 Fax: +962.6.562.6325
 Email: fathi.saleh@jfda.jo

Ayman Al-Salti
 Animal Production Department
 Ministry of Agriculture
 Amman
 Rima Zumot
 Director of Health Control Directorate
 Aqaba Special Economic Zone Authority
 P.O. Box 2565
 77110 Aqaba
 Tel: 962.3.209.1000 Ext. 2083
 Fax: 962.3.209.1017
 Email: rzumot@aseza.jo

Muna Habaybeh
 Food Standard Officer
 Jordan Institution for Standards and Metrology
 P.O. Box 941287
 Amman 11194
 Email: munahabaybeh@yahoo.com

Ola Herzallah
 Food Standard Officer
 Jordan Institution for Standards and Metrology
 P.O. Box 941287
 Amman 11194
 Tel: +962.6.5680139; 962.777.237579
 Fax: +962.6.5681099
 Email: ohertzallah@jism.gov.jo
oh2717@hotmail.com

Mohammed I. Yamani
 Dept. of Nutrition and Food Technology,
 Faculty of Agriculture, University of Jordan
 Amman
 Tel: +962.6.5355000 ext. 2568
 Email: myamani@ju.edu.jo

Issa Qutheshat
Standardization Officer
Jordan Institution for Standards and Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.5680139
Fax: +962.6.5681099
Email: issaqutheshat@yahoo.com
munamkm@hotmail.com

Ahmad Al Fahoum
Food Inspector
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aqaba
Tel: +962.3.209.1000
Fax: +962.3.209.1017
Email: afahoum.aseza.jo

Hussam Mazari
Food Safety Officer
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aqaba
Tel: +962.3.209.1000
Fax: +962.3.209.1017
Email: hmazari@aseza.jo

Baraah Al-Hiary
Certification Engineer/Department
Jordan Institution for Standards and Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.5680139
Fax: +962.6.5681099
Email: barah_alhiary@yahoo.com

Muna Maha Fza
Certification Engineer/Department
Jordan Institution for Standards and Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.5680139
Fax: +962.6.5681099
Email

Hajji Adbullah
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aquaba
Tel: +962.3.209.1000
Fax: +962.3.209.1017
Email: ahijji@aseza.jo

Ajlouni Abdalmajeed
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aquaba
Tel: +962.3.209.1000
Fax: +962.3.209.1017
Email: ajlouni@aseza.jo

Halteh Remon
General Manager
Zarka Chamber of Industry
P.O. Box 9316
Amman
Tel: +962.6.53612325

Mwaffaq Haroun Khushman
Food Inspection
Aqaba Special Economic Zone Authority
P.O. Box 2565
77110 Aquaba
Tel: +962.3.2091000/+962.07955911240
Fax: +962

Kliibi Ghazi
Head of Imported Food
Jordan Food and Drug Administration
Amman
Tel: +962.6.569.3112
Fax: +962.6.562.6325
Email: Ghazi.Klaibi@jfda.jo

Qaqish Safa
Head of Food Additive and Special Formulas
Jordan Food and Drug Administration
Amman
Tel: +962.6.569.3112
Fax: +962.6.562.6325
Email: safa.qaqish@jfda.jo

Qammaz Sameer
Director of Labs Directorate
Jordan Food and Drug Administration
Amman
Tel: +962.6.569.3112
Fax: +962.6.562.6325
Email: samir.qammaz@jfda.jo

Hasanin Nasr
Jordan Food and Drug Administration
Amman
Tel: +962.569.3112
Fax: +962.562.6325

Tamara Qatarneh
Certification Department and Quality Marketing
Jordan Institution for Standards and Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.777.467118
Email: Tamar.Qatarneh@hotmail.com

Reyad R. Shaker
Jordan University of Science and Technology
22110 Irbid
P.O. Box 3030
Email: reyadrs@just.edu.jo

Ziad W. Jaradat
Jordan University of Science and Technology
P.O. Box 3030
22110 Irbid
Email: jarachfz@just.edu.jo

Basem Abdullah
University of Jordan
Department of Nutrition and Food Technology
Amman 11943
Email: basem@ju.edu

Salma Khalil Turan
University of Jordan
Department of Nutrition and Food Technology
Amman 11943
Email: stukan@ju.edu.jo

Maha Mubaideen
Food Inspector
Jordan Institution for Standard and Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.586139
Malak Abu-Zeineh
Ministry of Agriculture
Amman
Tel: +962.6.5686151

Kuwait
Koweit

Zakeyah Al-Shammari
Head of Standards Section
Public Authority for Industry
P.O. Box 4690
Safat 13047
Tel: +965.530.2670
Fax: +965.530.2625
Email: Z.Shamri@pai.gov.kw

Hashmia R. Al-Enezi
Food Standards Specialist
Public Authority for Industry
P.O. Box 4690
Safat 13047
Tel: +965.530.2672
Fax: +965.530.2625
Email: h.alanzei@pai.gov.kw

Lebanon
Liban
Líbano

Maryam Eid
Food Technology Expert
Ministry of Agriculture
Bir Hassan, Safarat St
Beirut
Tel: +961.1.3.567.542
Fax: 961.1.824100
Email: agrofood2002@yahoo.co.uk

Atef Wafic Idriss
Lebanese Association for Marketing and
Advertising/President
126 Sourati St
Lions Bldg.#301
P.O. Box 113-6382, Hamra
Beirut 1103 2120
Tel: +961.1.343141/343104
Fax: +961.1.739986/346218
Email: awidriss-co@idm.net.lb
info@mefosa.com

Libyan Arab Jamahiriya
Jamahiriya arabe libyenne
Jamahiriya Árabe Libia

Ahmed Shembesh
Director General
National Codex Committee
P.O. Box 80342
Tripoli
Tel: +961.6.218.21.3693070
Fax: +961.6.218.21.3693071
Email: g.manager@Inscsm.org

Yusef El-Mabsout
General-Director of the National Food and Drug
Control Center
National Codex Committee
P.O. Box 80342
Tripoli
Tel: +961.6.218.21.4813500
Fax: +961.6.218.21.4809134
Email: yelmabsout@yahoo.com

Ali Al-Maktof
Consultant
Ministry of Foreign Affairs
Tripoli
Tel: +961.6.218.21.340461-69
Fax: +961.6.218.21.3433011

Qatar

Fakhuoo Rana
Manager Assistant of Food Laboratory
P.O. Box. 49
Doha
Tel: +974.44834081
Email: AlFadhli5@hotmail.com

Saudi Arabia
Arabie saoudite
Arabia Saudita

Ibrahim S. Al-Mohizea
Vice President for Food Affairs
Saudi Food and Drug Authority (SFDA)
Riyadh
Tel: +966.1.4131238
Fax: +966.1.4133538
Email: isarm12@sFDA.gov.sa

Hamad A. Al-Awfy
 Director General of Laboratories
 and Quality Control
 Ministry of Commerce and Industry
 Laboratories and Quality Control Dept.
 Riyadh 11162
 Tel: +966.1.4013265
 Fax: +966.1.4022539

Bader Al-Saad
 Agri. and Food Department Manager
 Saudi Arabian Standards Organization
 P.O. Box 3437
 Riyadh 11471
 Tel: +966.1.452.0000/+966.1.452.0166
 Fax: +966.1.452.0167
 Email: badr2424@yahoo.com

Habib Mohammed Abd Alsamad
 Quality Control Laboratory
 Ministry of Commerce and Industry
 Riyadh 11162
 Tel: +966.1.4013265
 Fax: +966.1.402.2539

Mohammed Al Hadlaq
 Food Standards Consultant
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box 3437
 Riyadh 11471
 Tel: +966.1.452.0000
 Fax: +966.1.452.0167
 Email: hadlaq7777@saso.org.sa

Sudan
Soudan
Sudán

Gibreel Abdellatif Ahmed
 General Manager
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 P.O. Box 13573
 Khartoum
 Tel: +249.11.183.799179
 Fax: +249.11.183.799188
 Email: gibreel57m@hotmail.com

Seham Siragaldeen Mergani
 Microbiology Specialist
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 P.O. Box 13573
 Khartoum
 Tel: +249.11.83.775247
 Fax: +249.11.83.774852
 Email: ssmo@sudnet-net

Hamdi Abbas Ibrahim
 Director
 Standardization and Quality Control Unit
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Khartoum
 Tel: +249.11.183.774.688, 771.675
 Fax: +249.11.183.782.027, 781.749
 Email: hamdi.20072000@yahoo.com
Hamdi163@hotmail.com

Syria
Syrie
Siria

Fatima Mansour
 Director of General Health Laboratory
 M.O.H.
 Aleppo Str. Ghassani
 Damascus
 Tel: +963.11.4451177/4413445
 Fax: +963.11.4442153
 Email: phlpvh@mail.sy

Al Homsy Ajjour Abdul Razzak
 Director of Alimentarius Department
 Syrian Arab Organization for Standardization and
 Metrology
 P.O. Box 11836
 Damascus
 Tel: +963.11.4529825/3
 Fax: +963.11.4528214
 Email: sasmo@net.sy
ahomsy@Codex-syria.com

Salam Muhamad Rateb
 Director of Central Laboratory
 Ministry of Economy and Trade
 29 May Street
 Damascus
 Tel: +963.11.5441063
 Fax: +963.11.5425828

Samir Slik
 Doctor in Food Science
 Damascus University
 Faculty of Agriculture – Dept. Food Science
 P.O. Box 30621
 Damascus
 Tel: +963.11.6435
 Fax: +963.11.6352
 Email: slik-S@SCS-net.org

Tunisia
Tunisie
Túnez

Meftah Amara
 Directeur general
 Bureau de Mise à niveau
 Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME
 Rue 8011 Cité Montplaisir
 Tunis
 Tel: +216.1.7179.9728
 Fax: +216.1.7179.6102

Moncef Cherif
 Chargé du Secteur Agro-alimentaire
 Institut National de la Normalisation et de la
 Propriété Industrielle
 B.P. 57 Cité El Khadra
 1003 Tunis
 Tel: +216.1.71.785.5922
 Fax: +216.1.71.781563
 Email: Inorpi@email.ati.tu

Mohamed Ben Fredj
 Directeur Général
 Institut National de la Normalisation et de la
 Propriété Industrielle
 B.P. 57 Cité El Khadra
 1003 Tunis
 Tel: +216.1.7194.1080
 Fax: +216.1.7194.0198

United Arab Emirates
Emirats arabes unis
Emiratos Árabes Unidos

Khalid Mohammed Al Sherif
 Assistance Director, Public Health Department
 and Head of Food Control Section
 Dubai Municipality
 Public Health Department – Food Control Section
 P.O. Box 67
 Dubai
 Tel: +971.4.2064201
 Fax: +971.4.2231905
 Email: kms Sharif@dm.gov.ae

Amina Ahmed Mohammed
 Head of Food and Environment Lab. Section
 Dubai Municipality
 Dubai Central Lab. Department
 Food and Environment Lab. Section
 P.O. Box 67
 Dubai
 Tel: +971.4.2215555
 Fax: +971.4.2246666
 Email: aamohammed@dm.gov.ae

Abdulmouti Alhalawani
 Standards Specialist
 Emirates Authority for Standardization and
 Metrology (ESMA)
 P.O. Box 2166
 Abu Dhabi
 Tel: +971.2.671.1110
 Fax: +971.2.671.5999
 Email: helwani_ab.esma@uae.gov.ae

Mohamed Abdullah Abdulkader
 Accreditation Department/ESMA
 P.O. Box 2166
 Abu Dhabi
 Tel: +971.2.6761851
 Fax: +971.2.671.5999

Mohamed Omar Al Bannai
 Head of Public Health Department
 Sharjah Municipality
 P.O. Box 2356
 009716 Sharjah
 Tel: +971.6.5650097
 Fax: +971.6.5652707
 Email: AL-BANNAY2002@hotmail.com

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAÍSES OBSERVADORES

United States of America
Etats-Unis d'Amérique
Estados Unidos de América

Duane Spomer
 Associate Deputy Administrator
 Dairy Programs
 Agricultural Marketing Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Washington, DC 20250
 Tel: +1.202.720.9382
 Fax: +1.202.720.2643
 Email: Duane.Spomer@usda.gov

Abdel-Razak M. Kadry
 Chief, Technical Analysis and
 Data Evaluation Branch
 Risk Assessment Division,
 Office of Public Health and Science
 Food Safety Inspection Service
 Room 333 Aerospace Center
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave, SW
 Washington, DC 20250
 Tel: +1.202.690.6608
 Fax: +1.202.690.6337
 Email: Abdel-razak.kadry@fsis.usda.gov

Susan Sausville
 Chief, Dairy Standardization Branch
 Agricultural Marketing Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Room 2750 South Building
 Washington, DC 20250
 Tel: +1.202.720.7473
 Fax: +1.202.720.2643
 Email: Susan.Sausville@Usda.Gov

SPECIAL OBSERVERS
OBSERVATEURS SPECIAUX
OBSERVADORES ESPECIALES

Palestine
Palestina

Suha Arar
 Director of Food Safety
 Environmental Health Department
 Ministry of Health Building
 Ramallah Nablus Street
 Tel: +970.2240.9829/+970.9587.4933
 Fax: +970.2240.9827/9
 Email: I_Atiya@yahoo.com

Ibrahim Ismail
 Director
 Environmental Health Department
 Ministry of Health
 Ramallah Nabless. Str.
 Tel: +97022409091
 Fax: +97222409829
 Email: I_Atiya@yahoo.com

Husni M. Al Najjar
 Food Safety Unit Officer
 Ministry of Health
 Al-Sourami Clinic
 Gaza City
 Tel: +972.5930.9363
 Tel/Fax: +970.8280.1323
 Email: Husni58@yahoo.com

Bashar A. Shehada
 Food Inspector in Preventive Medicine Dept..
 Ministry of Health
 Al Rimal, Gaza City
 Tel: 972.5960.1693
 Fax: 972.8285.5745
 Email: bhlove2767@hotmail.com

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Consumers International

Abdel Fattah Kilani
 P.O. Box 926692
 1190 Amman, Jordan
 Tel: +962.6.5153211
 Fax: +962.6.5156983
 Email: drkilani@hotmail.com

CropLife International

Mark Mansour
 Attorney
 1111 Pennsylvania Avenue
 N.W.
 Washington, D.C. 20004
 U.S.A.
 Tel: +202.7396366
 Fax: +202.739.3001
 Email: mmansour@morganlewis.com

League of Arab States
Liga de los Estados Árabes

Nermin Wafa
 Head of Productive Sectors Division
 Economic Affairs
 Tahreer Square
 P.O. Box 11642
 Cairo, Egypt
 Tel: +202.5750511 Ext. 3612
 Fax: +202.5743023
 Email: SA2240@hotmail.com

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (OAA)
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Hartwig de Haen
 Assistant Director-General
 Economic and Social Department
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
 Tel: +39.06.5705366
 Email: hartwig.dehaen@fao.org

Ezzeddine Boutrif
 Chief, Food Quality and Standards Service
 Food and Nutrition Division
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
 Tel: +39.06.57056156
 Fax: +39.06.57054593
 Email: ezzeddine.boutrif@fao.org

Fatima Hachem
 Food and Nutrition Officer
 Regional Office for the Near East
 P.O. Box 2223
 Cairo, Egypt
 Tel: +20.2.331.6144
 Fax: +20.2.749.5981
 Email: fatima.hachem@fao.org

John Riddle
 Information Officer
 News and Multi Media Service
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
 Tel: 39.06.57053259
 Email: john.riddle@fao.org

Londa VanderWal
 Consultant, Food Quality and Standards Service
 Food and Nutrition Division
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
 Tel: +39.06.57055636
 Fax: +39.06.57054593
 Email: londa.vanderwal@fao.org

Susanne Gelders
 FAO Consultant
 1036 rue de Fenieres
 01710 Thoiry, France
 Tel: +33.45020.8692
 Email: Susanne@Gelders.net

World Health Organization (WHO)
Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
Organización Mundial de la Salud (OMS)

Mohamed Aideed Elmi
 Regional Adviser, Food and Chemical Safety
 World Health Organization
 Eastern Mediterranean Regional Office
 Abdul Razzak Al Sanhoury Street
 P.O. Box 7608 Nasr City
 11371 Cairo, Egypt
 Tel: +202.276.5384/202/276.5385
 Fax: +202.670.2492
 Email: fcs@emro.who.int
elmim@emro.who.int

Ezechiel Bisalinkumi
 Technical Officer
 WHO Iraq Country Office
 26 Yambu Street
 Um Muthaina
 P.O. Box 11821
 Amman, Jordan
 Tel: +962.7950.53669
 Fax: +962.6551.0437
 Email: ezechielb@irq.emro.who.int

SECRETARIAT/SECRETARÍA

JORDAN
JORDANIE
JORDANIA

Mahmoud Al Zou'bi
 Secretary of National Codex Committee
 P.O. Box 941287
 Amman 11194
 Tel: +962 6 5680139
 Fax: +962 6 5681099
 Email: mzoubi@jism.gov.jo

CODEX

Kazuaki Miyagishima
 Secretary, Codex Alimentarius Commission
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
 Tel: +39.06.57054390
 Fax: +39.06.57054593
 Email: kazuaki.miyagishima@fao.org

Annamaria Bruno
 Food Standards Officer
 Codex Alimentarius Commission
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
 Tel: +39.06.57056254
 Fax: +39.06.57054593
 Email: annamaria.bruno@fao.org

APÉNDICE II**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TAHINA
(GARBANZOS ELABORADOS CON TAHINA) EN CONSERVA****En el Trámite 5 del Procedimiento de elaboración****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica al Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva, tal como se define a continuación en la Sección 2 y se ofrece para el consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por Humus con tahina (garbanzos con tahina) en conserva, el producto:

- (a) preparado a base de garbanzos duros, secos, lavados y aplastados con adición de tahina con o sin sal;
- (b) envasado en un recipiente cerrado herméticamente;
- (c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 INGREDIENTES BÁSICOS**

Garbanzos, tal como se definen en la Sección 2 y tahina.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

- (a) Sal
- (b) Condimentos y especias

3.3 FACTORES DE CALIDAD – GENERALES

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

- 3.3.1 Todos los ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios, deberán cumplir sus propias normas y ser inocuos para el consumo humano.
- 3.3.2 El producto deberá estar exento de materias anormales y extrañas y de insectos y partes de insectos.
- 3.3.3 El producto deberá estar exento de material de llenado añadido, es decir, harina, almidón, etc.
- 3.3.4 La mezcla deberá ser pastosa y homogénea y estar exenta de aglomeración.
- 3.3.5 El producto deberá tener un sabor, un color y un olor naturales.
- 3.3.6 El producto no deberá contener otras grasas que las presentes en la Tahina.

3.4 FACTORES DE CALIDAD – ESPECÍFICOS

Los requisitos siguientes se aplican al producto cuando se prepara para el consumo de conformidad con las instrucciones para el uso:

- 3.4.1 Contenido mínimo de tahina: 8 por ciento (m/m).
- 3.4.2 Contenido máximo de sal: 2 por ciento (m/m).

3.4.3 Contenido mínimo de sólidos totales: 27 por ciento (m/m).

3.4.4 Contenido máximo de acidez total: 1 por ciento (m/m), como ácido cítrico.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse solamente los aditivos que se indican a continuación dentro de los límites especificados.

[4.1 AGENTE ACIDIFICANTE

Nº SIN	ADITIVO ALIMENTARIO	Nivel Máximo
330	Ácido cítrico	Acidez máxima: 1% como ácido cítrico

]

4.2

Nº SIN	ADITIVO ALIMENTARIO	Nivel máximo
500i	Carbonato sódico	BPF
501i	Carbonato potásico	BPF

5. CONTAMINANTES

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá ajustarse a los niveles máximos para contaminantes y a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. REQUISITOS DE HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), del Código Internacional Recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993) y de otros textos del Codex pertinentes, tales como Códigos de prácticas de higiene y Códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21- 1997).

7. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y organoléptica del producto final.

7.2 El producto deberá conservarse en un almacén bien ventilado, protegido contra el calor directo, la humedad y la contaminación.

7.3 El envase metálico que se utilice deberá estar revestido con laca de calidad alimentaria adecuada para el producto, no tener ningún defecto mecánico y estar exento de roña.

7.4 El envase del producto final no deberá tener ningún abultamiento y la presión interna deberá ser inferior a la presión atmosférica a 20°C.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DEL ENVASE

8.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá estar bien lleno de Humus con tahina y el producto deberá ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1^a).

9.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del alimento será “Humus con tahina (garbanzos elaborados con tahina) en conserva”.

[10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

10.1 MÉTODOS DE MUESTREO

El muestreo deberá realizarse de conformidad con las Directrices Generales del Codex sobre muestreo (aprobadas en el 27° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius).

10.2 MÉTODO DE ANÁLISIS

10.2.1 Método de preparación de la muestra

De conformidad con el método 945.68 de la AOAC.

10.2.2 Contenido de sal

De conformidad con el método 939.10 de la AOAC.

10.2.3 Acidez total

De conformidad con el método 925.53. de la AOAC.

10.2.4 Contenido de grasa

De conformidad con el método 945.16 de la AOAC.

El método de cromatografía de gases para verificar que el contenido de grasa procede de la tahina.

10.2.5 Contenido de humedad

De conformidad con el método 926.12 de la AOAC.]

APÉNDICE III**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LAS HABAS ELABORADAS
(FOUL MEDAMES) EN CONSERVA****En el Trámite 5 del Procedimiento de elaboración****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las Habas elaboradas (foul medames) en conserva, tal como se definen a continuación en la Sección 2 y se ofrecen para el consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por Habas elaboradas, el producto:

- a) preparado a través de varias etapas (remojo, tratamiento térmico, envasado...etc.) que hacen que las legumbres secas de *Vicia faba* se ablanden y puedan aplastarse fácilmente (aplastables), con o sin la adición de uno o más de los ingredientes facultativos mencionados en la Sección 3.2;
- b) envasado en un recipiente cerrado herméticamente;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.1.1 Aplastable

Estado de las legumbres secas de *Vicia faba* cocidas por calor para que maduren y la piel de alguna de ellas pueda resquebrajarse y su pulpa disolverse en el líquido.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 INGREDIENTES BÁSICOS**

Legumbres de *Vicia faba*, según se definen en la Sección 2.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Podrán utilizarse los siguientes ingredientes facultativos:

- 3.2.1 Aceite vegetal.
- 3.2.2 Sal, con un límite máximo del 2 por ciento.
- 3.2.3 Salsa de tomate, ajo y especias, con un límite máximo del 2 por ciento para cada uno de ellos y del 4 por ciento, si están mezclados.
- 3.2.4 Tahina

3.3 FACTORES DE CALIDAD – GENERALES

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

- 3.3.1 Todos los ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios, deberán cumplir sus propias normas y ser inocuos para el consumo humano.
- 3.3.2 El producto deberá estar exento de sabor, olor y color anormales y tener las características típicas del producto final.
- 3.3.3 El producto deberá estar exento de insectos y de cualquier materia extraña.

3.4 FACTORES DE CALIDAD – ESPECÍFICOS

Los siguientes requisitos se aplicarán al producto cuando se prepare para el consumo de conformidad con las instrucciones para el uso.

3.4.1 El peso escurrido no será inferior al 65 por ciento del peso neto, sin los ingredientes facultativos añadidos.

3.4.2 El peso escurrido no será inferior al 67 por ciento del peso neto, con los ingredientes facultativos añadidos.

3.4.3 El producto no deberá contener ninguna sustancia conservante o colorante.

3.2.4 Las habas deberán tener el mismo color, tamaño y aspecto. La textura del producto deberá ser discernible y tierna.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que se enumeran a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Nº SIN	ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO
330	Ácido cítrico	Acidez máxima 1% como ácido cítrico

4.2 ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES

Nº SIN	ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO
385	Etilendiamintetracetato cálcico disódico	[BPF]
386	Etilendiamintetracetato disódico	[BPF]

5. CONTAMINANTES

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá ajustarse a los niveles máximos para contaminantes y a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. REQUISITOS DE HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003), del Código Internacional Recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993) y de otros textos del Codex pertinentes, tales como Códigos de prácticas de higiene y Códigos e prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21- 1997).

7. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y tecnológica del producto final.

7.2 El producto deberá conservarse en un almacén bien ventilado, protegido contra el calor directo, la humedad y la contaminación.

7.3 El envase metálico que se utilice deberá estar revestido con laca de calidad alimentaria adecuada para el producto, no tener ningún defecto mecánico y estar exento de roña.

7.4 El envase del producto final no deberá tener ningún abultamiento y la presión interna deberá ser inferior a la presión atmosférica a 20°C.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DEL ENVASE

8.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá estar bien lleno de habas elaboradas y el producto deberá ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991):

9.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del alimento será “Habas elaboradas (foul medames) en conserva”.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

10.1 MÉTODOS DE MUESTREO

El muestreo deberá realizarse de conformidad con las Directrices generales del Codex sobre muestreo (aprobadas en el 27° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius).

[10.2 MÉTODO DE ANÁLISIS

10.2.1 Método de preparación de la muestra

De conformidad con el método 945.68 de la AOAC.

10.2.2 Contenido de sal

De conformidad con el método 939.10 de la AOAC.

10.2.3 Acidez total

De conformidad con el método 925.53. de la AOAC

10.2.4 Contenido de grasa

De conformidad con el método 945.16 de la AOAC.

10.2.5 Contenido de humedad

De conformidad con el método 926.12 de la AOAC.]

APÉNDICE IV**PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA TAHINA****En el Trámite 5 del Procedimiento de elaboración****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a la Tahina según se define a continuación en la Sección 2 y se ofrece para el consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por Tahina el producto obtenido de moler semillas de sésamo maduras, tostadas y descascaradas de la especie *Sesame indicum L.*

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 INGREDIENTES BÁSICOS**

Semillas de sésamo según se definen en la Sección 2.

3.2 FACTORES DE CALIDAD – GENERALES

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

3.2.1 Las semillas de sésamo que se utilicen en la elaboración de la “Tahina” deberán cumplir su norma y ser inocuas y adecuadas para el consumo humano.

3.2.2 El producto deberá tener el sabor natural característico y estar exento de ranciedad.

3.2.3 El producto deberá tener un color y textura homogéneos y sin aglomeración.

3.2.4 El producto deberá estar exento de materias extrañas.

3.2.5 El producto deberá estar exento de sabor artificial, agentes de llenado, colores y blanqueadores (es decir: dióxido de titanio).

3.3 FACTORES DE CALIDAD – ESPECÍFICOS

Los requisitos siguientes se aplicarán al producto cuando se prepare para el consumo de conformidad con las instrucciones para el uso.

3.3.1 Contenido máximo de humedad: 1,5 por ciento.

3.3.2 Contenido mínimo de proteínas: 25 por ciento.

3.3.3 Contenido mínimo de grasa: 45 por ciento como aceite de sésamo únicamente.

3.3.4 Contenido máximo de cenizas totales: 3,5 por ciento

3.3.5 Contenido máximo de cenizas insolubles en ácido: 0,3 por ciento (m/m).

3.3.6 Contenido máximo de acidez del aceite extraído: 1,8 por ciento como ácido oleico.

4. CONTAMINANTES

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá ajustarse a los niveles máximos para contaminantes y a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5. REQUISITOS DE HIGIENE

5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) y de otros textos del Codex pertinentes, tales como Códigos de prácticas de higiene y Códigos de prácticas.

5.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21- 1997).

6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

6.1 El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y tecnológica del producto final.

6.2 El producto deberá conservarse en un almacén bien ventilado, protegido contra el calor directo, la humedad y la contaminación.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá estar bien lleno de tahina y el producto deberá ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A).

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del alimento será “Tahina”.

[9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 MÉTODOS DE MUESTREO

El muestreo deberá realizarse de conformidad con las Directrices Generales del Codex sobre muestreo.

9.2 MÉTODO DE ANÁLISIS

9.2.1 Ceniza total

La ceniza total se determinará de conformidad con (ISO 6884:1980)

9.2.2 Ceniza insoluble en grasa

La ceniza insoluble en grasa se determinará de conformidad con (ISO 735:1977)

9.2.3 Contenido de humedad

El contenido de humedad se determinará de conformidad con (ISO 934: 1980)

9.2.4 Acidez total

La acidez total se determinará de conformidad con (ISO 729: 1988)

9.2.5 Contenido de grasa

El contenido de grasa se determinará de conformidad con (ISO 6983: 1997).

El método de cromatografía de gases para verificar que el contenido de grasa procede del aceite de sésamo.

Se inspeccionará el aceite de sésamo de conformidad con el ensayo de Baudoin.]

APÉNDICE V**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES REGIONALES PARA LOS PUNTOS DE CONTACTO
DEL CODEX Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX
(REGIÓN DEL CERCAÑO ORIENTE)****(Trámite 5/ 8 del Procedimiento de elaboración)****Introducción**

1. Los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex figuran entre los órganos esenciales de la Comisión del Codex Alimentarius que contribuyen a fortalecer la intervención activa de los distintos interesados a nivel nacional, que se traduce en la participación eficaz de los estados miembros del Codex en las actividades de la Comisión, para hacer de él un código alimentario creíble.
2. El presente documento expone las directrices básicas para el establecimiento, la estructura, las tareas y la organización de Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex eficaces. Si existieran ya tales Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex, estas directrices podrían servir para mejorar aún más su eficiencia.

PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX**Descripción**

3. Para facilitar una comunicación y relaciones de trabajo eficaces y eficientes entre la Comisión del Codex Alimentarius y los gobiernos, la Comisión recomienda el establecimiento de Puntos de Contacto del Codex en todos los estados miembros del Codex.
4. El Punto de Contacto del Codex actúa como enlace oficial entre la Comisión del Codex Alimentarius y el estado miembro en cuestión. Fundamentalmente, el Punto de Contacto del Codex actúa como gente de comunicación nacional oficial (para el estado miembro y en el nombre de éste) con la Comisión. Esto implica que toda comunicación del estado miembro a la Comisión y viceversa, así como dentro de las autoridades nacionales, se realiza a través el Punto de Contacto del Codex.

Tareas

5. Las tareas del Punto de Contacto del Codex nacional son, entre otras, las siguientes:
 - a) recibir de la Comisión todas las comunicaciones, documentos y publicaciones del Codex;
 - b) iniciar cualquier acción pertinente en relación con los documentos recibidos, ya sea directamente, o bien por medio del Comité Nacional del Codex y/o de los subcomités o instituciones pertinentes;
 - c) mantener una biblioteca de todas las normas, códigos de prácticas y directrices del Codex y de cualquier otro documento y publicación sobre el Codex o relacionados con él;
 - d) distribuir los documentos, publicaciones y otra información del Codex a todos los interesados;
 - e) desempeñar la función de enlace entre la Secretaría del Codex y los estados miembros;
 - f) realizar cualquier otra tarea que le encomiende el Comité Nacional del Codex y/o el gobierno.

Ubicación

6. Previa atenta lectura y comprensión de las normas y tareas del Punto de Contacto Nacional del Codex, la decisión sobre dónde situar el Punto de Contacto del Codex depende fundamentalmente del estado miembro interesado.
7. Esta decisión podrá ser adoptada por el gobierno y/o por medio de una consulta con los correspondientes interesados a nivel nacional.

8. No obstante, es práctica común que el gobierno asuma la responsabilidad de hospedar el Punto de Contacto Nacional del Codex.

9. Cualquiera que sea la ubicación del Punto de Contacto Nacional del Codex, es conveniente que reúna los criterios siguientes:

- que sea lo más neutral posible con respecto a la intervención de todas las partes interesadas en la labor del Codex;
- que sea capaz de realizar las tareas del Punto de Contacto del Codex;
- que sea accesible a todas las partes interesadas y/o a las que participan en las actividades del Codex.

Requisitos

10. Los requisitos básicos para un Punto de Contacto del Codex pueden ser, entre otros, los siguientes:

- personal comprometido;
- código de conducta;
- suficiente espacio de oficinas;
- medios de comunicación, p. ej. teléfono, fax, correo electrónico, dirección postal, etc.
- material de oficina;
- equipo de ofimática, como ordenadores, impresoras, fotocopidora, etc.

COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

11. El objetivo principal del Comité Nacional del Codex es actuar como grupo consultivo para el gobierno en asuntos relacionados con el Codex.

12. Los representantes de todos los órganos nacionales pertinentes, incluidas las organizaciones de consumidores, las asociaciones de profesionales, etc. deberán ser invitados a asistir a las reuniones del Comité Nacional del Codex, para que presenten sus opiniones con vistas a su examen e inclusión en la posición negociadora nacional.

Tareas

13. Las tareas principales del Comité Nacional del Codex pueden ser, entre otras:

- a) asesorar al gobierno sobre las mejores decisiones posibles en relación con las normas del Codex y su aplicación;
- b) formular la respuesta del país a las propuestas de la Comisión del Codex Alimentarius;
- c) proponer a las partes pertinentes que representarán al país en las distintas reuniones del Codex;
- d) designar los subcomités técnicos que sean necesarios para la participación eficaz del país en el Codex;
- e) desempeñar otras funciones que el gobierno considere apropiadas.

Composición y estructura

14. Un ejemplo de Comité Nacional del Codex puede incluir a representantes de las siguientes instituciones:

- i. Ministerios/instituciones gubernamentales pertinentes, tales como:
 - Ministerio de Salud;
 - Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería;
 - Ministerio de Comercio e Industria;
 - Ministerio del Medio Ambiente;
 - Oficina Nacional de Normalización;
 - Laboratorios y servicios analíticos gubernamentales;
 - Cualquier otra administración nacional relacionada con la inocuidad y el control de los alimentos.
 - ii. Autoridades locales
 - iii. Organizaciones de consumidores
 - iv. Asociaciones de profesionales (p. ej. industria alimentaria, fabricantes, importadores y exportadores de alimentos);
 - v. Universidades
 - vi. Principales organizaciones de investigación;
 - vii. Expertos notables.
15. El Comité Nacional del Codex decidirá las responsabilidades de su presidencia, entre las cuales puede figurar la de dirigir las reuniones del Comité.
16. Las responsabilidades de la persona que actúa como secretario de la Comisión Nacional del Codex pueden ser, entre otras:
- redactar las actas de las reuniones de los Comités Nacionales del Codex;
 - mantener todos los registros relacionados con las actividades del Comité;
 - preparar temas del programa y enviar invitaciones a reuniones, en colaboración con la presidencia;
 - desempeñar otras funciones que pueda encomendarle el Comité y/o el gobierno;
 - asegurar la comunicación entre todos los miembros del Comité Nacional del Codex.
17. Los miembros del Comité Nacional del Codex deberán acordar entre ellos los procedimientos operativos fundamentales, tales como el quórum, el programa y la organización de las reuniones.
18. La distribución de los documentos deberá ser lo más amplia posible y realizarse con antelación suficiente para permitir que quienes no puedan participar en una determinada reunión del Comité presenten sus aportaciones a fin de que puedan ser examinadas en la reunión.
19. Todos los subcomités creados por el Comité Nacional del Codex rinden informes al Comité.
20. Las decisiones del Comité deberán adoptarse por consenso y se aplicarán según las modalidades definidas de común acuerdo en la reunión correspondiente.

Candidaturas al Comité Nacional del Codex

21. El procedimiento para la presentación de candidaturas o incorporación al Comité Nacional del Codex deberá ser conocido, abierto y transparente. Los distintos países podrán utilizar métodos diferentes para elegir a las personas que participen en la labor del Comité, en función de los recursos y estructuras disponibles.
22. Deberá examinarse anualmente la lista de participantes en las reuniones del Comité y se nombrará a nuevos miembros en sustitución de los inactivos.

FINANCIACIÓN

23. La fuente de financiación del funcionamiento y/o las actividades de los Puntos de Contacto del Codex y de los Comités Nacionales del Codex debe ser conocida de todos los miembros del Comité. Las contribuciones no deberán estar sujetas a ninguna condición, con el fin de garantizar la imparcialidad y evitar todo conflicto de intereses, de forma que los dos órganos puedan actuar eficazmente sin temores ni favores.