

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 79/15

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
13^o período de sesiones, Roma, 3-14 diciembre 1979

S

INFORME DE LA SEGUNDA REUNION DEL
COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA
Manila, 20-26 marzo 1979

Introducción

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia celebró su segunda reunión en Manila, del 20 al 26 de marzo de 1979, por amable invitación del Gobierno de Filipinas. Presidió la reunión el Coordinador para Asia, Dr. Arsenio M. Regala, Administrador de Alimentos y Productos Farmacéuticos del Ministerio de Sanidad de Filipinas.
2. Asistieron a la reunión representantes de 11 países de la Región de Asia y observadores de cuatro países no pertenecientes a la Región, así como de organismos internacionales. La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS, aparece en el Apéndice I de este informe.

Discurso inaugural del Ministro de Sanidad y apertura del período de sesiones

3. El Dr. R.K. Malik, de la FAO, expuso brevemente las finalidades de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius e insistió en la necesidad de establecer normas y reglamentos alimentarios internacionales para proteger al consumidor y asegurar unas prácticas comerciales correctas. Subrayó asimismo la necesidad de crear adecuadas infraestructuras de inspección alimentaria para aplicar estos reglamentos. El Dr. Malik, en nombre de los Directores Generales de las dos organizaciones, la FAO y la OMS, agradeció al Gobierno de Filipinas su amabilidad de haber hospedado la reunión. El Dr. D.G. Chapman, de la OMS, transmitió a los participantes los mejores deseos del Director General de la OMS.
4. La segunda reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia fue inaugurada oficialmente con un discurso de S.E. Clemente S. Gatmaitán, Ministro de Sanidad del Gobierno de Filipinas. En nombre de S.E. el Presidente y Primer Ministro Fernando E. Marcos y del Pueblo de Filipinas, el Ministro de Sanidad dio la bienvenida a los delegados y los observadores que asistieron a la reunión.
5. El Ilmo. Sr. Clemente S. Gatmaitán recalcó que los alimentos constituyen una de las necesidades básicas del hombre, y llamó la atención sobre el hecho de que los alimentos no sólo desempeñan una función importante en el fomento y mantenimiento de la salud, sino que actúan también como medio de transmisión de enfermedades al hombre. Insistió en la enorme importancia de las normas alimentarias internacionales en los países en desarrollo, con el fin de proteger a sus habitantes contra la importación de productos de calidad inferior a la norma y asegurar, al mismo tiempo, que los productos exportados puedan ser aceptados en el mercado mundial. Para alcanzar estos objetivos es esencial que los países dispongan de una adecuada legislación alimentaria e infraestructuras de inspección alimentaria. El texto del discurso de bienvenida figura como Apéndice II.

Elección de Vicepresidente

6. La delegación de la India, apoyada por la delegación de Filipinas, designó al Dr. Sabah Kachachi (Irak), como candidato a la Vicepresidencia del Comité. El Comité aprobó unánimemente esta propuesta.

Aprobación del Programa

7. El Comité aprobó el Programa provisional (CX/ASIA 79/1), con una pequeña alteración del orden de los temas que habían de examinarse.

Cuestiones de interés dimanantes del 12^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, de reuniones de Comités del Codex y actividades conexas

8. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 79/2 y Addendum 1, que contenían asuntos de su interés.

Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 78/41)

9. El Comité tomó nota de que, en su 12^o período de sesiones, celebrado en abril de 1978, la Comisión del Codex Alimentarius había examinado la labor y los procedimientos de trabajo de la Comisión, con objeto de determinar si eran todavía conformes a las necesidades de los Estados Miembros, en especial, los países en desarrollo. Se tomó nota, además, de que este asunto sería tratado en detalle al examinar el Tema 9 del Programa.

10. A petición de la delegación de la India, el representante de la FAO expuso en líneas generales la labor y el mandato de los expertos asociados dentro del Plan de Expertos Asociados de la FAO, así como las repercusiones económicas que ello implica. Se señaló que, de hecho, el procedimiento consistía en identificar, en primer lugar, un puesto conveniente para un experto asociado y tratar luego con los países participantes en el Plan para que presentaran candidatos idóneos. La delegación del Japón declaró que, por el momento, su país no había tomado decisiones sobre la cuestión de asignar expertos asociados en el sector de la inspección y las normas alimentarias para la Región de Asia.

11. Se informó al Comité que la Comisión había decidido establecer un Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales con el mandato de "elaborar normas y/o códigos de prácticas mundiales, según sea apropiado, para los cereales y los productos de cereales". El Comité sería hospedado por los Estados Unidos, y se había acordado celebrar su primera reunión en 1980. Se expresó el parecer de que los países de la Región de Asia muestran gran interés en la normalización de productos como las harinas de trigo, arroz y otros cereales importantes en la Región.

12. El Comité tomó nota de las novedades relativas a otros Comités del Codex, así como de la creación de un nuevo Comité sobre Proteínas Vegetales. La delegación de Filipinas estimó que en el mandato del Comité sobre Proteínas Vegetales deberían figurar también las proteínas vegetales derivadas del coco. La Secretaría explicó que no se excluía esta posibilidad y prometió, además, presentar este asunto a la atención del Comité.

Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos de Fruta (ALINORM 79/14)

13. Se informó al Comité de que dicho Grupo había examinado un documento justificativo y los primeros proyectos de normas para el zumo y los néctares de mango. Se señalaron especialmente a la atención la disposición 7.1 referente al nombre del alimento y el proyecto de norma propuesto para el néctar de mango en el Trámite 3. El Comité convino con la delegación de la India en que todo producto que contenga más del 50 por ciento de pulpa de mango podía denominarse zumo de mango, denominación con que se conoce tradicionalmente el producto en el mercado internacional y nacional, a condición de que la etiqueta contenga una lista completa de ingredientes.

14. El Comité opinó, sin embargo, que ello no debe constituir un precedente para otros productos, y acordó que las decisiones de este tipo se adopten caso por caso.

15. La delegación de la India señaló que era posible realizar una inspección analítica para determinar la proporción de pulpa de fruto en el producto, incluidas la determinación de algunos componentes de la pulpa y la constante inspección por órganos gubernamentales.

16. La delegación de Malasia hizo referencia a un documento sobre zumos de frutas tropicales que se había comprometido a preparar para el Grupo de Expertos. Dicha delegación hizo la propuesta, que el Comité aceptó, de que, debido a que apenas se habían comenzado los trabajos sobre los proyectos de normas del Codex para zumos y/o néctares de guayaba y piña, por el momento no había necesidad de preparar tal documento. La delegación de la India ofreció sus servicios para preparar un proyecto de norma para zumo y néctar de guayaba.

Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 79/20)

17. El Comité tomó nota de que en su 14^a reunión, dicho Comité comenzó a estudiar los proyectos de normas propuestos para mango en conserva y salsa picante de mango, y que estas dos normas habían sido presentadas a los Gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 3.

18. La delegación del Irak preguntó si había sido posible resolver las discrepancias que había en cuanto a los requisitos mínimos entre los proyectos de normas para las frutas secas y para las nueces elaborados por la Comisión del Codex Alimentarius y por un Grupo de Trabajo de la CEPE. Se señaló que en una reciente reunión del Grupo CEPE celebrada en febrero de 1979 se habían reducido muchas de estas diferencias. El Grupo CEPE consideró que había buenas perspectivas de reconciliar todas las diferencias. El Grupo CEPE había recomendado, por consiguiente, aplazar la aprobación del Proyecto de Norma para Algaricos Secos en el Trámite 8 hasta que se resolvieran todas las diferencias.

19. La delegación de la India reiteró su propuesta de que no se elaboraran, por el momento, normas para encurtidos en aceite y vinagre, ya que había una gran variedad de estos productos con diferente composición. El Comité aceptó esta propuesta.

Datos sobre Detección de grasas corporales animales y grasas vegetales en los productos lácteos (Informe del 19^o período de sesiones del Comité de Expertos sobre la Leche y los Productos Lácteos)

20. Varias delegaciones expresaron su interés en la elaboración de métodos de análisis para la detección de grasas corporales animales en los productos de la leche (mantequilla, queso) y de grasas vegetales en la mantequilla. La delegación de Filipinas señaló que estos métodos eran especialmente importantes para la detección de aceites de coco y de maíz. La delegación de la India declaró que se estaba trabajando mucho en este campo en los laboratorios de la India, y que los datos obtenidos podrían utilizarse en otros países.

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (ALINORM 79/17)

21. Muchas delegaciones expresaron el parecer de que había que limitar el uso de colorantes y aromatizantes en aceites vegetales, especialmente en los aceites vírgenes, cuando no pudiera justificarse el uso de estos aditivos por motivos tecnológicos. En algunos casos, por ejemplo, en el aceite de colza y el aceite de semillas de mostaza, que es más caro, podían añadirse aromatizantes y colorantes apropiados para engañar al consumidor, ya que resultaba difícil distinguir químicamente estos dos aceites. El Comité convino en que había que minimizar el uso de colorantes y aromatizantes en los aceites vegetales, y no permitir utilizarlos como "cosméticos".

22. La delegación de la India confirmó su interés por las normas para el "ghee" vegetal, en lugar de las mezclas de grasas animales y vegetales. El Comité aceptó esta sugerencia. Se señaló que el término "ghee vegetal" era una denominación impropia y que debería llamarse "vanaspati" o aceite vegetal hidrogenado. La delegación de la India ofreció sus servicios para redactar las normas para los aceites vegetales hidrogenados.

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis (ALINORM 79/23)

23. La Secretaría explicó el mandato revisado de dicho Comité y expuso en líneas generales el estado actual del examen de los diferentes métodos.

Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (ALINORM 79/26)

24. El Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales había pedido específicamente al Comité que examinara el Proyecto de Norma Propuesto para Alimentos de Destete o complementarios en el Trámite 3, y formulara observaciones sobre la necesidad de tal norma (CX/ASIA 79/2, Add. 1). La mayoría de las delegaciones optaron por una Norma del Codex para alimentos destinados a utilizarse en el período de destete de los niños de pecho, como alimento adicional y complementario a la leche materna, y para los niños de corta edad, ya que estos productos eran importantes en sus países.

25. La delegación de Tailandia aceptó en principio dicho proyecto de norma propuesto, pero consideró inapropiados los límites de edad establecidos en las secciones del ámbito de aplicación y la descripción. La delegación propuso recomendar que se enmendaran dichas secciones de la forma siguiente: "3 meses o más" o "a partir de los 3 meses" debido a la calidad poco satisfactoria de los alimentos complementarios utilizados actualmente para la alimentación de los niños de pecho a partir de los 2 meses y medio. Esta delegación propuso, además, reducir a 2,5 g (proteínas de referencia) el contenido mínimo de proteínas, y a 60 y 35 mg los valores del calcio y el fósforo, respectivamente. En Tailandia no se exigen especificaciones para Vitamina K, biotina, colina, magnesio, cobre y zinc. Se permiten otros aromatizantes como los de banana y pollo. La delegación de Tailandia propuso incluir en la Sección 7.2(a) una disposición por la que se estipule un total de bacterias que no exceda de 50 000 por g. Esta propuesta fue apoyada por la delegación de Arabia Saudita, que propuso un límite de 20 000 por g. La delegación de Indonesia insistió en la necesidad de establecer límites para todos los contaminantes, no sólo para la contaminación microbiana.

26. La delegación de Filipinas señaló que no debía recomendarse que se suministraran alimentos suplementarios para niños de pecho de menos de 4 meses, ya que podía considerarse que la leche materna proporciona suficientes nutrientes durante ese período, lo cual es especialmente válido cuando las condiciones higiénicas son insuficientes. Se señalaron a la atención las diferentes unidades a las que hace relación el contenido nutritivo en las diferentes disposiciones de la norma, es decir, la composición esencial y la declaración del valor nutritivo. La delegación de Filipinas estimó que la expresión de los nutrientes con relación a 100 calorías utilizables podía presentar dificultades para los fabricantes y, en consecuencia, propuso expresar los requisitos para la composición esencial y la declaración del valor nutritivo por 100 g del producto.

27. Dado que se utilizan fuentes de proteínas distintas de la leche, deberían revisarse las bases para los valores de REP y adecuarlas a la composición de esas otras fuentes de proteínas.

28. Se expresó la opinión de que debía estudiarse la posibilidad de ofrecer a la venta a costo reducido una mezcla de minerales y vitaminas para complementar los alimentos que se preparan en casa para los niños de pecho durante el período de destete. La delegación de Filipinas declaró que se registran deficiencias de zinc sobre todo en las dietas a base de arroz.

29. La delegación de la India refirió que su país atribuía gran importancia a los alimentos de destete, y estaba examinando la elaboración de una ley nacional para los mismos. En ningún caso deberán someterse a irradiación estos alimentos.

30. Varias otras delegaciones declararon que sus países estaban examinando el Proyecto de Norma Propuesto para Alimentos de destete o complementarios, y que presentarían sus observaciones en fecha posterior.

Informe de la Segunda Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Métodos de Análisis y Toma de Muestras de Contaminantes (Roma, 27 febrero - 3 marzo 1978)

31. La Secretaría señaló a la atención el informe de dicha Consulta, en la que se había hecho referencia especial a los criterios para la selección de métodos analíticos, y se había recomendado que, tal vez, no siempre era necesario depender de técnicas analíticas instrumentales muy perfeccionadas. Las necesidades de análisis podían satisfacerse con bastante frecuencia utilizando métodos más simples y tradicionales. Los

instrumentos de laboratorio modernos son caros y exigen disponer de considerables recursos para su mantenimiento y reparación. La mayor parte de los trabajos rutinarios de inspección alimentaria pueden realizarse satisfactoriamente utilizando métodos más simples pero apropiados. Se señaló que últimamente se habían realizado nuevos progresos en las técnicas colorimétricas y de CGL, que podían aplicarse muy bien en las actividades de inspección alimentaria y vigilancia de contaminantes. En caso de que se dispusiera de información acerca de métodos o técnicas más simples sobre los que se hubiera trabajado en algunos de los países en desarrollo, la AOAC se había ofrecido a publicarla en su revista, y los Estados Miembros podrían comunicar con la AOAC directamente o a través de la FAO.

32. La delegación de la India apoyada por la delegación de Filipinas hizo referencia a los problemas que se plantean tratándose de alimentos para la exportación, en que se requieren métodos más sensibles, ya que dichos métodos se utilizan en los países importadores industrializados.

33. El delegado de Bangladesh pidió información sobre métodos más simples para el análisis de residuos de plaguicidas. El delegado de Tailandia hizo referencia a la necesidad de un método normalizado para determinar el contenido de grasa en los alimentos para niños. Hizo también referencia a la necesidad de acelerar los trabajos del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. La Secretaría, tomando nota de sus observaciones, señaló a la atención del Comité la clasificación de los métodos en cuatro tipos, en la forma definida por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. A este respecto, la delegación de la India pidió que en las normas del Codex se incluyan, en la medida de lo posible, métodos simples como métodos de referencia.

Estrategia FAO/OMS de Inspección Alimentaria

34. La reunión tuvo a la vista el documento HCS/78.1(OMS) "Consulta FAO/OMS sobre Estrategia de Inspección Alimentaria". El documento fue presentado por la Secretaría. En él se estipula una estrategia para aplicar la inspección alimentaria a nivel nacional y el modo en que la FAO y la OMS pueden ayudar a los países a establecer sistemas de inspección alimentaria. El documento desaconseja los planteamientos sectoriales para la inspección alimentaria y propone que dicha inspección se aplique en toda la cadena de tratamiento de los alimentos, es decir, producción, elaboración, almacenamiento, transporte, venta al por menor y manipulación. A ser posible, la autoridad encargada de aplicar la inspección alimentaria deberá establecerse en una única agencia. No obstante, deberá estipularse la creación de un Consejo Asesor en que participen otras instituciones interesadas, como organismos gubernamentales, productores, consumidores u otras entidades. En cuanto a la inspección y la vigilancia, se insiste en la necesidad de una capacitación suficiente en estos sectores, así como de dar una categoría apropiada al personal adscrito al sistema de inspección alimentaria. Para el personal de inspección y los servicios analíticos se piden suficientes instalaciones. El documento subraya además el aspecto de la enseñanza pública tanto para los productores como los consumidores. Se señalan estrategias de inspección alimentaria para zonas que se hallan en diferentes fases del desarrollo. La necesidad de protección del consumidor en cuestiones alimentarias es universal y, por consiguiente, el sistema de inspección alimentaria deberá ser apto para proteger y orientar a las poblaciones tanto en zonas rurales como urbanas, y lo mismo en economías de subsistencia como en las de mercado. Se opina que la vigilancia y la educación constituyen los métodos más importantes para ayudar a las poblaciones rurales, mientras que se necesitarán diversas actividades de desarrollo y de política en otras situaciones, como las creadas por el desarrollo agrícola e industrial, la urbanización, etc. Se trata de la cooperación internacional, se hacen recomendaciones prácticas y se proponen objetivos y fechas convenientes para la acción a nivel mundial, regional y nacional.

35. El Comité aceptó favorablemente y apoyó en general las estrategias examinadas en el documento. Se convino en que había que aumentar las actividades en el sector de la inspección alimentaria e insistir especialmente en la capacitación del personal. A este propósito, la delegación de Tailandia informó a la reunión acerca de los distintos

programas de capacitación en producción, elaboración y almacenamiento de los alimentos, patrocinados por varios países industrializados para los países de la ASEAN. En virtud del Programa australiano de Cooperación Económica de la ASEAN, Australia patrocina programas de investigación sobre alimentos baratos ricos en proteínas, mejora del almacenamiento de los alimentos, técnicas de manipulación y transporte, y administración y utilización de materiales de desecho de los alimentos. Los EE.UU. están patrocinando un programa para el mejoramiento de las técnicas de elaboración, manipulación y almacenamiento de los alimentos, mientras que Japón mantiene un Centro de Capacitación en elaboración de los alimentos, para Indonesia, Tailandia, Filipinas, Malasia y Bangladesh.

36. En respuesta a una pregunta formulada por la delegación de Filipinas, la reunión examinó los medios para apoyar a las fábricas pequeñas de elaboración de alimentos en sus esfuerzos por ajustarse a normas rigurosas de producción. La reunión tomó nota de que los materiales de capacitación en inspección e higiene de los alimentos podrían ser suministrados por la FAO y/o la OMS.

37. La delegación de la India subrayó la necesidad de cambiar el programa de estudios de los cursos de capacitación de inspectores alimentarios con objeto de destacar su función como asesores de los productores y los consumidores, y no meros agentes de policía. La delegación informó a la reunión acerca de los esfuerzos que estaba realizando el Gobierno de la India a este propósito.

38. En cuanto a la necesidad de inspección alimentaria, higiene y saneamiento en zonas rurales, se sugirió introducir unidades móviles para fines de demostración e inspección en el lugar. Se informó a la reunión acerca de tales unidades que se utilizaban ya con éxito en algunos países de la ASEAN. Se pidió el apoyo de la FAO y la OMS en este campo.

39. Se trató el problema de la duplicación de campos de trabajo en diferentes organismos de las Naciones Unidas así como en diversos ministerios a nivel nacional. La Secretaría informó a la reunión de que existía un acuerdo entre la FAO y el ONUDI por el que se definían los campos de trabajo relativos al control de calidad de los alimentos, las normas y la elaboración de los alimentos. No obstante, a veces resultaba inevitable la duplicación de esfuerzos, dada la amplitud del ámbito de los problemas tratados.

40. Análogamente, a nivel nacional, existe a veces falta de comunicación entre los diversos ministerios y en sus tratos con los diferentes organismos de las Naciones Unidas. Para evitar tales problemas, se sugirió establecer un organismo nacional que coordine todas las actividades relacionadas con determinados aspectos del problema en cuestión, lo cual podía ayudar a coordinar las aportaciones nacionales a las distintas actividades de las Naciones Unidas. Se señaló que tales organismos de coordinación funcionaban ya en algunos países de la Región.

41. Como el documento de trabajo en examen propugnaba la creación de centros de referencia sobre los aspectos microbiológicos de la contaminación alimentaria, la delegación de Pakistán pidió que se estudiara la formación de dicho centro de referencia en el "National Health Laboratory" de Islamabad, Pakistán. Se señaló que, de hecho, en ese laboratorio funcionaba un centro de referencia de la OMS sobre enfermedades virales.

42. La reunión tomó nota de una petición formulada por el observador que representaba al IOCU de examinar ulteriormente la cuestión de que se incluyan a las organizaciones de consumidores en los consejos asesores de inspección alimentaria que establezcan los gobiernos nacionales.

43. La reunión examinó en detalle el punto 3 del documento de trabajo en estudio. Dicho punto trata de las "consideraciones políticas de los componentes de los sistemas nacionales de inspección alimentaria". Se subrayó una vez más la función de los consejos asesores de los Gobiernos y algunas delegaciones informaron acerca del funcionamiento de tales organismos en sus respectivos países. Se insistió en que en tales organismos deberían estar representadas todas las partes interesadas en la calidad e inocuidad de los alimentos. Aunque las funciones específicas de los respectivos organismos asesores varían ligeramente de un país a otro, de las declaraciones hechas por

las delegaciones se dedujo que esta condición básica se cumplía en casi todos los países de la Región.

44. Respecto de los medios analíticos, se formuló la pregunta de si convenía o no utilizar laboratorios privados para fines de inspección alimentaria. Se convino en general en que debían utilizarse métodos legales de inspección alimentaria y laboratorios de propiedad del gobierno o los organismos locales. En cuanto a los laboratorios privados, su función principal era ayudar a la industria y al comercio alimentarios a asegurar un apropiado control de calidad de los alimentos. En determinados casos, podían utilizarse también tales laboratorios para asegurar la calidad de las exportaciones, siempre que este control se realizara en un marco establecido.

45. A raíz de una recomendación hecha en el documento de trabajo en examen, la delegación de la India ofreció los medios analíticos disponibles en su país para utilizarlos como referencia y/o laboratorio de capacitación para los países vecinos. La reunión tomó nota de este ofrecimiento.

Reforzamiento de la infraestructura de los sistemas nacionales de inspección alimentaria - Informe provisional

46. La reunión tuvo a la vista el documento de trabajo CX/ASIA 79/3 que proporcionaba información sobre las novedades en materia de ayuda para las actividades de inspección alimentaria en la Región de Asia. El documento tenía por objeto, en especial, actualizar la información sobre los proyectos planificados o ejecutados desde que se celebró la primera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. Los representantes de la FAO y la OMS que colaboran en la Secretaría presentaron la lista de actividades de sus respectivas organizaciones. Mientras la FAO atribuyó prioridad a los programas de capacitación, desarrollo de la infraestructura para la inspección alimentaria, medios analíticos y/o programas de vigilancia a nivel nacional/regional, la OMS insistió en los programas de inocuidad alimentaria mediante el reforzamiento de instituciones apropiadas y organizando seminarios y actividades prácticas a nivel regional, nacional y local.

47. A petición de diferentes delegaciones, la Secretaría proporcionó información más detallada sobre algunos de los proyectos mencionados en el documento. Se sostuvo un debate acerca de la duplicación de esfuerzos de la FAO y la OMS. Se informó a la reunión acerca de la estrecha colaboración que mantienen los dos organismos en este sector, para evitar tal duplicación, y de los esfuerzos adicionales de intercambio regular de información. La Secretaría tomó nota de la propuesta de mantener informados a los Puntos de Contacto Nacionales del Codex acerca de los programas FAO/OMS en materia de inspección alimentaria e inocuidad de los alimentos.

48. Para proporcionar un ejemplo de las actividades que realiza un consultor de la FAO a jornada parcial, el consultor de la FAO ante el Gobierno de Malasia, que asistió a la reunión, hizo una breve reseña de las actividades que desarrollaba mientras ocupó el cargo en Malasia. El consultor trabajaba en el Ministerio de Sanidad y otros organismos para supervisar la legislación alimentaria que se está actualizando, los organismos de inspección alimentaria y la coordinación de sus actividades, los programas, las necesidades de personal de inspección y servicios de apoyo de laboratorio, las prácticas administrativas, los métodos de aplicación de las leyes y las necesidades de capacitación, y hacer recomendaciones para mejorar las actividades a nivel gubernamental e internacional.

49. La reunión, reconociendo los esfuerzos de la FAO y la OMS, insistió nuevamente en que los organismos debían atribuir elevada prioridad a un reforzamiento ulterior de las infraestructuras de inspección alimentaria en la Región. Aunque se había conseguido mucho desde la celebración de la Conferencia Regional Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para Asia en Bangkok, en 1975, es necesario estimularles todavía para que se percaten de ello. Los representantes de la FAO y la OMS aseguraron a la reunión que la inspección alimentaria y la inocuidad de los alimentos a nivel nacional continuarían recibiendo una elevada prioridad en los programas.

Programa de Acción Regional para el Reforzamiento de la Inspección, la Capacitación y la Ayuda Alimentarias

50. El representante de la FAO informó al Comité acerca de la próxima consulta técnica que celebrarán los países en desarrollo de Asia sobre la inspección de los alimentos, así como las necesidades y los medios para aplicarla. La Consulta nació de las recomendaciones hechas en la primera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia celebrada en Nueva Delhi.

51. La consulta técnica se celebrará en Manila a finales de agosto o en septiembre de 1979. El objetivo principal de la consulta será examinar en detalle las necesidades de los distintos países en desarrollo de la Región, para reforzar las infraestructuras de inspección alimentaria y estudiar los distintos métodos que puedan aplicarse para satisfacer estas necesidades. Probablemente la consulta dará lugar a la elaboración de un programa general de acción para los países de la región de Asia. Tal programa podría abarcar las actividades de capacitación en diferentes aspectos de la inspección alimentaria, tales como inspección y análisis de los alimentos, control y vigilancia de los contaminantes alimentarios y proporcionar además servicios de asesoramiento en sectores en que los distintos países puedan necesitar orientación y ayuda. Todo programa de esta naturaleza deberá utilizar al máximo, siempre que sea posible, los servicios de las instituciones nacionales de los países de la Región, así como de sus expertos. La consulta tratará de cuestiones de política, y con el apoyo del PNUD, se podrán sufragar los gastos de viaje, etc. de un (1) participante de cada país.

52. La región de Asia de la Comisión del Codex Alimentarius abarca todo el continente asiático y otros países situados fuera de la región de Asia y Lejano Oriente de la FAO/PNUD. Como la FAO no pudo obtener recursos del PNUD para una consulta técnica interregional, se decidió examinar la posibilidad de celebrar dos reuniones distintas - una para Asia y el Lejano Oriente y otra para el Cercano Oriente. Se han recabado fondos para la región de Asia y el Lejano Oriente, por lo que será posible celebrar esa reunión. Se está tratando de conseguir recursos para la reunión del Cercano Oriente.

53. El Comité se congratuló de la consulta técnica de la FAO/PNUD. A la pregunta sobre qué instituciones nacionales se ocuparían de organizar cursos de capacitación, se respondió que se examinaría detalladamente el tema durante la consulta técnica misma. La delegación de la India propuso que, a ser posible, se admitiera más de un participante de cada uno de los países.

54. Como se ha observado una gran necesidad de que las naciones refuercen las infraestructuras de inspección alimentaria, y la capacitación constituye, de hecho, un sector de elevada prioridad, el Comité apoyó plenamente la consulta técnica propuesta, así como la creación y aplicación de un programa regional de acción.

55. La OMS informó que en octubre de 1979, en Kuala Lumpur, Malasia, se reuniría un grupo de trabajo sobre higiene alimentaria patrocinado por el Centro Regional del Pacífico Occidental de la OMS para el Fomento de la Planificación del Medio Ambiente y la Ciencia Aplicada (PEPAS). Este grupo de trabajo convocará a participantes de la mayoría de los estados miembros de la Organización Regional del Pacífico Occidental (WPRO) para examinar aspectos técnicos de la higiene alimentaria, tales como la incidencia de las enfermedades infecciosas transmitidas por los alimentos, el control de los productos cárnicos de reses y aves, los programas de aplicación de reglamentos en materia de carnes frescas y congeladas, y la vigilancia y control de los contaminantes biológicos y químicos en los mariscos. Se informó asimismo que en 1980, la WPRO celebrará un seminario práctico sobre inocuidad de los alimentos en las líneas aéreas.

56. Los representantes de la FAO y la OMS informaron al Comité que se mantendría una estrecha colaboración entre las dos organizaciones durante la consulta técnica de Manila y la reunión del grupo de trabajo sobre higiene de los alimentos que se celebraría en Kuala Lumpur. Mientras la reunión de Manila trataría de cuestiones de política relativas a los programas de acción para la inspección alimentaria, la de Kuala Lumpur estudiaría más bien aspectos científicos y técnicos de la higiene alimentaria. Además, la región del Pacífico occidental de la OMS sólo abarca pocos países de la región de Asia y el Lejano Oriente de la FAO.

57. El hecho de que en breve período se celebren dos (2) reuniones en la región no daría lugar, por tanto, a una duplicación de esfuerzos.

58. El Comité apoyó plenamente la propuesta. Los estados miembros podrían enviar sus sugerencias para el examen de la consulta técnica propuesta de la FAO antes del final de junio de 1979.

Progresos realizados en la aprobación/adaptación del Modelo de Ley Alimentaria por los países de la Región de Asia

59. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 79/4, que recordaba las actividades realizadas desde que la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para Asia, celebrada en Bangkok, en diciembre de 1975, examinó y aprobó, en general, el Modelo de Ley Alimentaria. En su primera reunión, el Comité Coordinador para Asia había examinado ulteriormente el Modelo de Ley Alimentaria, teniendo en cuenta las respuestas a un cuestionario enviado por los países de la Región.

60. Los aspectos específicos del Modelo de Ley Alimentaria examinado por el Comité en su primera reunión se referían a las definiciones, disposiciones generales, garantías, reglamentos sobre normas alimentarias, administración y aplicación. El Comité concluyó sus deliberaciones sobre este tema en su primera reunión recomendando a los países de la Región que continuaran considerando favorablemente el Modelo de Ley Alimentaria y pidiéndoles que facilitaran a la Secretaría información sobre las medidas estudiadas o adoptadas por ellos con vistas a poner las disposiciones de su legislación alimentaria nacional en consonancia con las del Modelo de Ley Alimentaria. Además de los países que habían contestado al cuestionario citado en el párr. 59, se habían recibido también las respuestas de Kuwait, que se publicaron como Apéndice a CX/ASIA 79/4.

61. Se invitó a las delegaciones presentes a que informaran verbalmente sobre las medidas que se estaban adoptando o estudiando en sus países para ajustar sus legislaciones alimentarias nacionales al Modelo de Ley Alimentaria, en lo que respecta a las disposiciones esenciales.

62. La delegación de Bangladesh indicó que su actual legislación básica incluía la Ordenanza de Alimentos Puros de 1959 y el Reglamento de Alimentos Puros de 1967. La parte técnica de esta ley cubre todos los aspectos referentes a la normalización y control de calidad de los productos alimenticios, y es la ley que observan los fabricantes de alimentos. La delegación indicó también que había que hacer algunas enmiendas al Reglamento de Alimentos Puros y que las normas nacionales que se estaban elaborando se basaban en gran medida en las normas recomendadas del Codex. La delegación señaló asimismo que en Bangladesh existía otra ley que afectaba a los alimentos, la Ley de Productos Agrícolas (Clasificación y Marcado) de 1937.

63. La delegación de la India indicó que la legislación alimentaria básica de la India era la Ley de Prohibición de Adulteración de los Alimentos de 1954, enmendada en 1964 y 1976, y que esta ley abarcaba todas las disposiciones del Modelo de Ley Alimentaria. La delegación de la India hizo referencia al comité asesor, denominado "Central Committee for Food Standards" en la Ley, e indicó que desde 1976 había cinco organizaciones de consumidores que desempeñaban una importante función en la labor de dicho comité. Se declaró asimismo que era necesario actualizar periódicamente el Reglamento de Prohibición de Adulteración de los Alimentos. Al revisar las normas, se tenían plenamente en cuenta las normas del Codex. Las normas podían enviarse también a otros países para que formularan observaciones. Se estaban revisando las directrices para los inspectores y analistas de alimentos a fin de tener en cuenta las novedades tecnológicas y científicas. En virtud de la Ley de Inspección de las Exportaciones, se somete a un control obligatorio la totalidad de los alimentos elaborados, como pescado y productos pesqueros, carne y productos cárnicos, frutas y productos vegetales, etc., destinados a la exportación.

64. La delegación de Indonesia indicó que no disponía de ninguna ley alimentaria básica, pero que estaban en vigor cuatro leyes que proporcionaban la base legal para la inspección y el control de los alimentos. La delegación indicó que estos aspectos de la legislación contenían en conjunto todas las disposiciones esenciales del Modelo de Ley Alimentaria. Lo más importante, subrayó la delegación, era mejorar las prácticas de fabricación para mejorar la calidad de producción de alimentos, así como la distribución y la infraestructura para la inspección alimentaria. La delegación indicó que se estaba preparando una Ley Alimentaria Básica en Indonesia, pero que se necesitaría todavía algún tiempo para terminarla y aprobarla.

65. La delegación del Irak declaró que se había propuesto una nueva ley en Irak que se adecuaría al Modelo de Ley Alimentaria. Se señaló asimismo que la organización iraquí de normalización seguía muy de cerca la labor del Codex.
66. La delegación del Japón recordó que ya había informado anteriormente sobre la legislación alimentaria de su país, que era bastante compleja. Había una amplia variedad de reglamentos en Japón que afectaban a los alimentos, así como una ley de inspección de las exportaciones.
67. La delegación de Kuwait indicó que la ley principal que regulaba la inspección alimentaria en Kuwait se adecuaba en gran parte al Modelo de Ley Alimentaria, pero que existían algunas diferencias. Dicha ley "El Decreto Amiri sobre venta, almacenamiento y establecimiento de alimentos", fue aprobada en 1977. Se examinarían las mencionadas diferencias con objeto de poner la Ley Alimentaria Nacional en consonancia con el Modelo de Ley Alimentaria.
68. La delegación de Malasia indicó que la principal ley alimentaria de Malasia era la Ordenanza de Venta de Alimentos y Medicamentos, 1952. Se estaba revisando esta Ordenanza con ayuda de la FAO y la OMS, y, a tal fin, el Modelo de Ley Alimentaria se utilizaría como base para revisar la Ley nacional. La delegación declaró que Malasia estaba tratando de elaborar una ley aparte para los alimentos solamente, es decir, distinta de la Ley para los Medicamentos. Se revisarían asimismo los reglamentos que dependían de la ley, y se tenía intención de asignar mayores atribuciones a los inspectores. La delegación señaló, sin embargo, que podrían plantearse algunas dificultades con respecto a las garantías.
69. La delegación de Pakistán indicó que la principal ley alimentaria de Pakistán era la ley de alimentos puros de 1965, que rige en el ámbito provincial. La delegación observó que tal vez sería necesario cambiar la lista de atribuciones que la constitución asigna al gobierno central y a las provincias, para poder establecer una legislación alimentaria de ámbito nacional. La delegación señaló asimismo que posiblemente transcurriría algún tiempo antes de que Pakistán pudiera disponer de una Ley Alimentaria conforme al Modelo de Ley Alimentaria. La delegación planteó la cuestión de cómo podrían integrarse las exportaciones en la legislación alimentaria nacional. (Véase también párr. 73).
70. La delegación de Filipinas informó al Comité que en Filipinas existía una ley nacional que regulaba los alimentos, los medicamentos y los cosméticos. La Ley Nacional (Ley de los Alimentos, los Medicamentos y los Cosméticos) fue promulgada en 1963. Para establecer una Ley Alimentaria Nacional en consonancia con el Modelo de Ley Alimentaria, deberían participar otros Ministerios y se necesitaría tiempo. Los productos alimenticios para la exportación estaban regulados por la Ley Nacional, pero no estaban obligados a ajustarse a sus disposiciones en determinadas circunstancias, es decir, si (a) se adecuaban a las especificaciones del comprador extranjero, (b) no discrepaban con las leyes del país importador y (c) se indicaba en la etiqueta que, de hecho, se destinaban a la exportación.
71. La delegación de Arabia Saudita indicó que en 1965 se había aprobado una ley que trata del fraude y de la protección del consumidor, y regula la normalización de los alimentos. Actualmente se estaba tratando de establecer una legislación alimentaria nacional en consonancia con el Modelo de Ley Alimentaria. La organización de normalización de Arabia Saudita había elaborado nuevas normas alimentarias, teniendo en cuenta las normas recomendadas del Codex.
72. La delegación de Tailandia indicó que en Tailandia hay una ley alimentaria, en virtud de la cual se han elaborado muchos reglamentos. La ley alimentaria es distinta de la que regula los medicamentos y los cosméticos. La delegación indicó que Tailandia estaba examinando la revisión de su ley alimentaria, para la cual seguiría lo más posible el Modelo de Ley Alimentaria. Toda ley alimentaria revisada habría de adaptarse a las necesidades de Tailandia. El Ministerio de Sanidad Pública de Tailandia se ocupa de todos los productos alimenticios, incluidos los alimentos para la exportación, especialmente desde el punto de vista de la salud y la protección del consumidor. De la exportación de alimentos, para lo que se exigen requisitos y niveles de calidad más elevados, se encarga el Ministerio de Industria. El Ministerio de Comercio se ocupa de los problemas de la protección del consumidor relacionados con temas específicos. La delegación declaró que los principales problemas para la mayoría de los países en desarrollo

constituyan (i) la falta de medios de aplicar las leyes, (ii) el hecho de que no existiera todavía un código de ética para el comercio internacional de los alimentos y (iii) el hecho de que fueran pocos los países en desarrollo importadores que habían aceptado las Normas Recomendadas del Codex. La delegación concluyó indicando que unas 60 normas alimentarias de Tailandia eran semejantes a las normas recomendadas del Codex.

73. En el debate general que siguió a las declaraciones de los países, la Secretaría indicó que el Modelo de Ley Alimentaria tenía por objeto servir de orientación a los Gobiernos, y que eran los distintos Gobiernos quienes podían decidir mejor cómo adaptarlo a sus propias disposiciones jurídicas y constitucionales. El objetivo principal consistía en proporcionar a los Gobiernos la oportunidad de ver si sus propias leyes alimentarias nacionales contenían el mismo tipo de disposiciones esenciales que el del Modelo de Ley Alimentaria. Respecto de la cuestión suscitada por la delegación de Pakistán con relación a las exportaciones, se indicó que el Modelo de Ley Alimentaria era una ley de autorización y prevenía la posibilidad de controlar las exportaciones si el Gobierno así lo deseaba. Incumbía, sin embargo, a cada país, decidir sobre el ámbito y el modo en que había de aplicarse tal control. No obstante, los productos de exportación habían de ajustarse a las normas o requisitos de los países importadores, y convenía a los países exportadores mismos tener la facultad de elaborar reglamentos que regularan la exportación de alimentos.

74. El observador de la "Inter American Bar Association" expresó la opinión de que sería necesario actualizar periódicamente el Modelo de Ley Alimentaria y que debería ser complementado con directrices. Declaró asimismo que sería necesario aprobar o adaptar el modelo de ley alimentaria teniendo en cuenta los requisitos jurídicos y constitucionales de cada nación ya que, por ejemplo, el enfoque de América Latina respecto de algunas cuestiones jurídicas era distinto del anglosajón.

75. Por último, el Comité declaró que varios países de la región estaban adoptando y estudiando medidas positivas para adaptar las leyes nacionales a las disposiciones esenciales del Modelo de Ley Alimentaria, teniendo en cuenta la necesidad de observar las distintas disposiciones constitucionales y jurídicas de los diferentes países.

Examen de los problemas que pueden plantearse para cumplir los requisitos de las normas del Codex

76. En su primera reunión, el Comité Coordinador para Asia decidió incluir este asunto en el programa de su segunda reunión. Con el fin de proporcionar al Comité una buena base para sus deliberaciones sobre este tema y más especialmente, teniendo en cuenta la decisión adoptada por la Comisión en su 12º período de sesiones de dar mayor importancia a las necesidades e intereses de los países en desarrollo, la FAO contrató un consultor con el siguiente mandato:

"Visitar algunos países de Asia para determinar problemas específicos que pueden plantearse en la aceptación y aplicación de las normas recomendadas de la Comisión del Codex Alimentarius, tratando especialmente de percatarse si, en el caso de los países que exportan productos alimenticios regulados por normas internacionales, las normas presentan dificultades para ellos; y

Preparar, para que el Comité Coordinador para Asia lo examine en su segundo período de sesiones, un informe general sobre la cuestión mencionada que deberá abarcar también, según el caso:

- a) las medidas adoptadas o que habrán de adoptarse en el ámbito nacional con objeto de poder ajustarse a las normas internacionales, y
- b) explicar si, desde el punto de vista de los países de la región, resulta normalmente difícil ajustarse a las normas internacionales."

77. Los países visitados por el consultor fueron Tailandia, Malasia, Indonesia, Filipinas, India e Irak en el orden indicado. Debido a las limitaciones impuestas por el tiempo y los fondos disponibles, sólo se pudo estudiar un número limitado de países de la región. El criterio para la selección de los países citados fue (i) un volumen notable de exportación de alimentos, e (ii) interés y participación activa en la labor del Codex.

78. El informe del consultor figura como Apéndice III a este informe. El informe fue presentado por el consultor (Ten. Cor. O.P. Kapur, India) quien resumió los resultados de su visita a los seis países citados, expuso en líneas generales las principales características del informe y explicó las recomendaciones que en él se hacen. El informe del consultor se divide en cuatro partes, (a) antecedentes que dieron lugar al mandato del consultor, (b) observaciones comunes de los países visitados, (c) observaciones específicas de cada país visitado, y (d) resumen y recomendaciones.

79. El Presidente invitó a realizar un examen general del informe antes de pasar a considerar las recomendaciones del consultor. La delegación de Tailandia señaló a la atención un grave problema con que estaba tropezando, a raíz de su aceptación de la Norma Recomendada para la Piña en Conserva. Tailandia había optado por la aceptación plena y la Norma Recomendada del Codex para la Piña en Conserva constituye ahora la norma nacional en Tailandia. En consecuencia, la producción de piña en conserva en Tailandia debía ajustarse a las especificaciones del Codex y, de conformidad con la ley tailandesa, no se hacían distinciones entre la producción para consumo interno y la producción para la exportación. El problema era que determinados países importadores desarrollados, que no habían aceptado la norma recomendada del Codex, importaban piña en conserva que no se ajusta a la norma del Codex. Estos países importadores, aún manteniéndose intransigentes en lo que respecta a la inocuidad alimentaria, habían indicado que no pretenden que el producto se ajuste a determinados requisitos de calidad estipulados en las normas del Codex referentes a los detalles de presentación y tipos de envases, definiciones de determinados defectos, etc. Lo que les interesa es importar piña en conserva, pero no necesariamente que cumpla todos los requisitos de calidad "estéticos" de la norma del Codex, sino que tenga un precio conveniente. Ello puso a Tailandia en una situación difícil, por lo que la delegación de Tailandia indicó que su país tendría que examinar si, dadas las circunstancias, debía retirar o no su aceptación de la norma recomendada del Codex para piña en conserva.

80. La declaración de la delegación de Tailandia, y la que había formulado la delegación de la India con relación también a las dificultades con que tropezaba al exportar productos que se ajustan a las normas del Codex, así como algunas puntualizaciones que hizo un observador de la delegación de Filipinas en el sentido de que las exportaciones deben ajustarse necesariamente a los requisitos de importación de los países en cuestión y que los productos para el consumo interno no deben tener necesariamente la misma calidad que los destinados a la exportación, siempre que el producto para el consumo interno sea sano, dieron pie a una declaración de la Secretaría acerca de los principios en los que se basan los métodos de aceptación de las normas del Codex.

81. La Secretaría indicó que los objetivos del trabajo del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias son proteger al consumidor contra los posibles peligros para la salud existentes en los alimentos y contra el fraude, asegurar prácticas correctas al comercio alimentario, y facilitar el comercio internacional eliminando las barreras comerciales no arancelarias que constituyen diferentes normas y reglamentos alimentarios nacionales. La finalidad es establecer normas internacionales para productos de importancia en el comercio internacional en sustitución de las normas nacionales, y que los Estados Miembros de la FAO y la OMS las acepten. Es inherente a la labor del Programa pedir a los gobiernos que cambien sus reglamentos nacionales o, cuando no los haya, dicten reglamentos nacionales en consonancia con las normas internacionales. Aparte de los aspectos de la protección de la salud regulados en las normas del Codex mediante las disposiciones sobre higiene alimentaria, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y otros contaminantes, y la protección contra los aspectos del fraude definiendo o describiendo correctamente los productos y etiquetándolos apropiadamente, es evidente que pueden obtenerse notables beneficios comerciales si las distintas normas nacionales se sustituyen con normas negociadas y aceptadas internacionalmente.

82. El reglamento que regula la aceptación de las normas ha sido elaborado después de largos debates en diferentes períodos de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales y de la Comisión misma. El actual reglamento se encuentra en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, cuarta edición, en el capítulo titulado "Principios Generales del Codex Alimentarius". Son tres los métodos de aceptación de las normas recomendadas del Codex para productos, a saber, aceptación completa, aceptación diferida y aceptación con excepciones especificadas. Un país que otorgue la aceptación completa se compromete a asegurar la

libre distribución, dentro del territorio sometido a su jurisdicción, de productos que se ajustaran a la norma del Codex. La obligación que se contrae con la aceptación se refiere a los productos que circulan en el territorio nacional, bien sean importados o bien producidos en el país. Los países que otorgan la aceptación completa no están obligados, en virtud de este método de aceptación, a aplicar la norma del Codex a los productos de exportación, aunque, evidentemente, si el país importador acepta la norma del Codex, por el mismo hecho, el país exportador tendría que aplicar también la norma a los productos de exportación. El objetivo es conseguir una armonización mundial de las normas mediante la aceptación gradual de las normas internacionales por todos los países, tanto los importadores como los exportadores. La razón por la que, en virtud del procedimiento de aceptación, no se obliga a los países a comprometerse a aplicar las normas del Codex a los productos de exportación es que ello podría situar a los países exportadores que han aceptado la norma del Codex en desventaja frente a los países exportadores rivales que no han aceptado la norma del Codex, en los casos en que todos ellos exporten a un país o países que no han aceptado la norma del Codex. En los métodos de aceptación del Codex no se prevé ninguna norma inferior para el consumo interno. Como las obligaciones contraídas en virtud de la aceptación se refieren a los productos comercializados en el territorio sometido a la jurisdicción nacional, sean producidos en el país o importados, no puede haber más que una norma aplicable al producto, tanto producido en el país como importado. Exigir, en virtud de este método de aceptación, requisitos menos rigurosos para los alimentos producidos en el país, equivaldría a situar a los **competidores** extranjeros en desventaja respecto del productor nacional.

83. La Aceptación Diferida tiene por objeto principalmente dar a los países, cuyas industrias alimentarias no se hallan todavía suficientemente desarrolladas, el tiempo necesario para poder aplicar las normas en el futuro. Así, los países que optan por este método de aceptación, declaran su intención de aceptar la norma en una fecha posterior, en que se aplicará también a los alimentos de producción nacional que circulan en el país, pero mientras tanto, se comprometen a permitir la importación de los productos que se ajusten a la norma internacional. De esta forma se facilita el comercio internacional.

84. La Aceptación con excepciones especificadas tenía por objeto ofrecer a los países que podían aceptar la mayoría, pero no necesariamente todas las disposiciones de una norma del Codex, la oportunidad de indicar su grado de aceptación.

85. En virtud del procedimiento, a los países que consideraban que no podían aceptar ninguna de las normas del Codex según los métodos de aceptación mencionados anteriormente, se les pedía que indicaran si permitirían la importación de productos que se ajustaban a la norma del Codex. Ello constituiría una útil información para los países exportadores, y facilitaría, por tanto, el comercio internacional.

86. La delegación de la India indicó que para los países en desarrollo que habían aceptado las normas del Codex y estaban adoptando medidas para adecuar sus industrias alimentarias a estas normas, el problema consistía en que, habiendo realizado los cambios necesarios en la legislación y las disposiciones de producción, desearían exportar de acuerdo con estas normas internacionales del Codex. La dificultad estribaba en que, hasta la fecha, pocos de los principales países importadores y desarrollados habían aceptado las normas. Este es el aspecto fundamental del problema. Era esencial que los países importadores aceptaran las normas del Codex, y resultaba muy desalentador para los países en desarrollo, a los cuales se pedía que aceptaran las normas y que se mostraban deseosos y dispuestos a hacerlo, observar que se adoptaban medidas relativamente poco positivas por parte de los países desarrollados.

87. La delegación de la India indicó que, de conformidad con la legislación india, su país no podría exportar productos de calidad inferior a la estipulada en las normas nacionales de higiene. Este criterio estaba en consonancia con los que habían inspirado el Proyecto de Código de Ética para el Comercio Internacional en los Alimentos. Sería deshonesto permitir la exportación de productos alimenticios clasificados como inferiores a la norma en la India. Según esta analogía, si la India diera Aceptación Plena a una norma del Codex y se adoptaba dicha norma como norma nacional en la India, este país no podría permitir la exportación de productos que no se ajustaran a los requisitos de la norma del Codex en materia de higiene alimentaria o, en otras palabras, que fuera inferior a la norma.

88. La delegación de Arabia Saudita declaró que el problema con que se enfrentaba la Arabia Saudita era el del "dumping" de productos alimenticios inferiores a la norma, dados sus limitados servicios e instalaciones para la inspección y el control alimentarios. En respuesta, se hizo observar que sería provechoso para la Arabia Saudita, como país principalmente importador, aceptar las normas del Codex y las medidas de protección que se ofrecen por ellas. No obstante, sería necesario también reforzar lo más rápidamente posible los servicios de inspección alimentaria, para poder protegerse completamente contra el "dumping". A este propósito, se hizo referencia asimismo al Proyecto de Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos.

89. La delegación de Bangladesh indicó que en su país se estaban tomando muy en cuenta las normas recomendadas del Codex al elaborar las normas nacionales. También preocupaba la posibilidad de que por el hecho de haber aceptado las normas del Codex y procurar cumplirlas, se encontrarán dificultades en materia de exportación, debido a la no aceptación, por el momento, de las normas por los países desarrollados importadores en general. La delegación de Bangladesh hizo referencia a determinados problemas que se le plantean con relación a la exportación de camarones congelados. La delegación de Bangladesh expresó el deseo de que su opinión quedara reflejada en el informe en los términos siguientes: las normas del Codex deberán ser aplicables a los productos destinados a la exportación, lo mismo que a los importados y a los de producción nacional que circulan en un país. La delegación declaró que durante las deliberaciones del Comité se había hecho notar que era necesario aplicar las normas del Codex tanto a los productos de exportación como a los importados y a los destinados al consumo interno. La delegación afirmó también que se había insistido en que, para reforzar la infraestructura de los sistemas nacionales de inspección alimentaria, es decisivo exportar productos alimenticios que se ajusten a las normas del Codex. La delegación recomendó, en consecuencia, que las normas del Codex sean aplicables a los productos de exportación, lo mismo que a los importados.

90. La delegación de Filipinas indicó que en su país las normas del Codex se utilizaban como base para elaborar las normas nacionales. Las normas del Codex eran consideradas como directrices muy satisfactorias y su país había dado la aceptación a varias de ellas.

91. La delegación de Malasia hizo referencia a las dificultades que encontraba su país con respecto a la exportación de camarones cocidos, pelados y congelados. Varias consignaciones de este producto procedentes de Malasia habían sido rechazadas por países desarrollados. La delegación indicó que no sería conveniente aceptar las normas del Codex mientras los países importadores no las aceptaran. La Secretaría señaló a la atención de la delegación de Malasia que se estaban elaborando especificaciones microbiológicas para los camarones precocidos congelados, que se adjuntarían al Código de Prácticas de Higiene para los Camarones Congelados.

92. La delegación del Irak expresó la opinión de que las dificultades que habían surgido, especialmente con relación a los productos de exportación, constituían verdaderos problemas. La delegación convino con las opiniones expresadas por las demás delegaciones sobre esta cuestión. La delegación estimó que debían realizarse mayores esfuerzos para aumentar la cooperación y el comercio entre los países de la región misma y que para ello habían de utilizarse las normas del Codex. La delegación de Bangladesh apoyó esta opinión.

93. La delegación de Kuwait declaró que estaba en vías de establecer su infraestructura de inspección alimentaria, pero que para ello necesitaría todavía algún tiempo. La delegación indicó que se permitiría la entrada al Kuwait de los productos que se ajustaran a las normas del Codex.

94. La delegación de Pakistán insistió en que se presentara ante la Comisión el problema planteado en relación con las normas del Codex y los productos de exportación que se ajustan a ellas. El problema sólo podía resolverse si las normas eran aceptadas tanto por los países importadores, como por los exportadores.

95. La delegación de Japón indicó que estaba examinando las normas del Codex para determinar hasta qué punto podían ser aceptadas. La delegación declaró que una de las dificultades estribaba en que en Japón se disponía ya de normas alimentarias nacionales.

96. La delegación de Indonesia señaló algunas correcciones que había que hacer en el informe del Consultor sobre su visita a Indonesia.

97. La parte del informe del Consultor referente a los problemas que se plantean a los países en desarrollo por el hecho de que, hasta la fecha, era muy insignificante el número de aceptaciones de países desarrollados importadores, ocupó la mayor parte de los debates sobre el informe. No obstante, se examinaron también los demás aspectos del informe y las delegaciones expresaron sus opiniones sobre ellos.

98. La delegación de Bangladesh subrayó la importancia de la transferencia de tecnología a que se hace referencia en las recomendaciones del Consultor. La delegación recalcó asimismo la gran importancia de reforzar los servicios de inspección alimentaria y observó que se necesitaba estimular la participación en el Programa de Normas Alimentarias. Con el fin de alcanzar este objetivo, recomendó que se concedieran fondos, al menos a los países menos desarrollados, para que asistieran a una o dos reuniones importantes del Codex durante el año.

99. La delegación de Filipinas insistió en la necesidad de mejorar la tecnología a nivel nacional. Esta opinión fue apoyada por varias delegaciones. La delegación del Irak hizo hincapié en la conveniencia de prestar atención a las alternativas tecnológicas, como por ejemplo, nuevas posibilidades de envasado. Respecto de la recomendación del Consultor sobre los límites máximos para el estafío, hubo acuerdo general en que debían ser 250 mg/kg en todas las frutas, hortalizas y zumos en conserva. Dicho límite sería razonable, teniendo en cuenta sobre todo las conclusiones de la 22ª reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios sobre la toxicidad del estafío.

100. Se presentó la sugerencia de que probablemente podría reducirse el problema de las aceptaciones si las normas fueran menos detalladas en determinadas cuestiones de calidad o estética, o, por supuesto, si las normas se limitaran a las cuestiones de inocuidad alimentaria. La Secretaría informó al Comité de que la cuestión de normas simplificadas había sido ya examinada por el Comité del Codex sobre Principios Generales y que se plantearía de nuevo para su examen en la próxima reunión del Comité, que se esperaba celebrar en París en octubre de 1979. La opinión que ha predominado hasta la fecha en el Comité sobre Principios Generales ha sido que, aunque con las normas simplificadas podían obtenerse muchas más aceptaciones, se dudaba de si se alcanzaría la finalidad de facilitar el comercio internacional, ya que los países impondrían sus propios requisitos nacionales en materia de calidad, etc. No obstante, las opiniones del Comité para Asia serían expuestas ante el Comité del Codex sobre Principios Generales y ante la Comisión.

101. El observador de la OIUC señaló que en el informe del Consultor no se indicaba ningún diálogo con representantes de organismos miembros de la OIUC de los países que había visitado. Se hizo la aclaración de que se había hecho lo posible por contactar al Presidente de la OIUC, el Sr. Anyar Fazal, Malasia, pero sin éxito por el momento. La Secretaría indicó que se atribuía suma importancia a las aportaciones de la OIUC a los trabajos del Programa. La OIUC estuvo representada en la Comisión y en muchas reuniones del Codex y el Sr. Fazal había participado como consultor para redactar el Proyecto de Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos.

Examen de las recomendaciones del consultor

102. El Comité examinó las recomendaciones del consultor que figuran en los párrafos 54 a 66 de su informe (Apéndice III). El Comité aprobó la declaración contenida en el párr. 54 del informe del consultor.

103. El Comité aprobó decididamente la recomendación que se hace en el párr. 55 del informe del consultor de instar a los países importadores (desarrollados) a que acepten las normas del Codex, entre otras cosas, para que su aceptación no tenga consecuencias

desfavorables para los países en desarrollo. El Comité estimó tan importante esta cuestión que merecía ser presentada ante la Comisión.

104. El Comité examinó la recomendación hecha al final del párrafo 55, de que podría ser necesario aceptar gradualmente las normas del Codex, insistiendo a todos los estados miembros y especialmente a los países en desarrollo (exportadores) que deberían aceptar primero a nivel nacional e internacional los requisitos de higiene establecidos en las normas del Codex para proteger a los consumidores de los peligros contra la salud. El Comité convino en que todos los países, y especialmente los países en desarrollo exportadores, deberían aceptar los requisitos de higiene, pero que como dichos requisitos son inseparables de otras partes de las normas, como la composición esencial, no sería posible considerar los requisitos de higiene aisladamente. El Comité convino, sin embargo, en que los requisitos secundarios de calidad, si verdaderamente es necesario estipularlos, deben ser facultativos, y estar sujetos a un acuerdo mutuo entre el importador y el exportador. El Comité recomendó, por tanto, que todos los estados miembros, incluidos los países en desarrollo exportadores, examinaran la aceptación de todas las partes de las normas del Codex (no sólo de la sección de higiene) excepto aquellas partes, como los requisitos secundarios de calidad, que se indican en el párrafo 56 del informe del consultor. El Comité convino en que estos requisitos menos esenciales de las normas del Codex podían quedar como objetivos que han de alcanzarse al cabo de un período de tiempo, con la ayuda de los organismos internacionales, como la FAO, y con la transferencia de tecnología apropiada.

105. En cuanto al párrafo 57 del informe del consultor sobre la necesidad de establecer límites microbiológicos para camarones precocidos congelados a fin de evitar rechazos injustos por parte de los países importadores, se informó al Comité de que esta cuestión sería examinada por el Comité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros en su próxima reunión que se celebraría en Bergen, Noruega, del 7 al 11 de mayo de 1979.

106. Respecto del párrafo 58 del informe del consultor, el Comité lo aceptó y, teniendo en cuenta las observaciones del Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios en materia de toxicidad del estaño, convino en que no había motivos válidos para no fijar en 250 mg/kg la dosis máxima de estaño en las normas del Codex. El Comité acordó presentar esta cuestión a la atención de los correspondientes Comités del Codex sobre Productos y del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

107. Sobre la cuestión general del envasado y de las normas para hojalata OTS (open top sanitary) y lacas, la Secretaría indicó que el organismo apropiado de las Naciones Unidas para tratar del envasado es la ONUDI. Se informó al Comité acerca de la ayuda facilitada o prometida por la ONUDI en el sector del envasado a varios países de la región, a saber, India, Corea, Indonesia y Filipinas, así como acerca de la reunión propuesta sobre envasado que había de organizar la ONUDI en colaboración con Yugoslavia. Por otra parte, la ISO era, al parecer, el organismo internacional más apropiado para tratar de la cuestión de las normas para la hojalata OTS y la laca. La delegación de Tailandia declaró que el interés de la ONUDI se centraba principalmente en el envasado flexible y no tanto en la hojalata. El Comité acordó pedir a la ONUDI que examinara la posibilidad de convocar un grupo de trabajo integrado por países de la región de Asia con objeto de establecer la cooperación entre dichos países para la fabricación de la cualidad adecuada de hojalata con materia prima local y otros materiales de envasado apropiados y más económicos. El Comité acordó presentar al examen de la Comisión la cuestión de cómo proceder en la elaboración de normas para hojalata OTS y lacas.

108. Por lo que respecta al párrafo 61 del informe del consultor, el Comité aprobó sus recomendaciones, especialmente la relativa a la necesidad de reforzar el personal de los puntos de contacto del Codex nacionales.

109. El Comité aprobó las recomendaciones del consultor que figuran en el párrafo 62 de su informe, referentes al uso de aditivos alimentarios, especialmente los colorantes derivados de alquitrán y los aromatizantes sintéticos, y convino en remitir esta cuestión al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

110. Respecto de la recomendación sobre el cóctel de fruta tropical, el Comité hizo notar que además de la norma recomendada para cóctel de frutas en conserva, había también una norma recomendada para ensalada de frutas tropicales. El Comité acordó recomendar a la Comisión de que enmendara la norma recomendada para ensalada de frutas tropicales para que este producto pudiera denominarse "cóctel de frutas tropicales", como alternativa a ensalada de frutas tropicales. El nombre del alimento sería entonces "ensalada de frutas tropicales", o "cóctel de frutas tropicales".

111. El Comité aprobó las recomendaciones del consultor, hechas en el párrafo 64 de su informe, sobre la necesidad de reforzar los servicios de control alimentario.

112. Acerca de las normas específicas indicadas en el párrafo 65 del informe del consultor, el Comité acordó remitir de nuevo dichas normas a los Comités encargados de los productos para que volvieran a examinarlas.

113. El Comité apoyó la recomendación final hecha en el párrafo 66 del informe del consultor, y aprobó especialmente la recomendación relativa al reforzamiento de la Secretaría del Codex y al uso de consultores.

114. El Comité felicitó al consultor por su excelente informe.

Examen de los problemas relacionados con el cumplimiento de los requisitos sobre el contenido de estaño en algunas normas del Codex para zumos de fruta en conserva y para frutas y hortalizas en conserva

115. El Comité, en su primera reunión, pidió a la delegación de la India que preparara un documento sobre este tema para examinarlo en su segunda reunión. La delegación de la India presentó el documento, que figura como Apéndice IV a ese informe. En él se exponen en líneas generales las medidas adoptadas en este campo hasta la fecha por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la normalización de zumos de fruta, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y la Comisión misma. En particular, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas señaló a la atención la labor realizada en este campo por el Grupo de Trabajo establecido por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su última reunión.

116. El observador de Australia indicó que muchos de los problemas encontrados respecto al contenido de estaño en los zumos de fruta en conserva y en las frutas y hortalizas en conserva eran frecuentes en Australia, dada su amplia zona tropical. Australia hizo observar que los actuales límites máximos recomendados para el estaño sólo eran temporales y estaban sujetos a revisión. Australia había sido nombrada presidente del Grupo de Trabajo sobre Contaminantes del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, y distribuiría un cuestionario a los puntos de contacto del Codex en abril de 1979. Los datos que facilitarían los países asiáticos en respuesta al cuestionario permitirían al Grupo de Trabajo tener plenamente en cuenta las consideraciones de dichos países al preparar sus recomendaciones. El observador indicó que Australia podía confrontar los datos de Asia separadamente de los datos de los demás países, si el Comité así lo deseaba.

117. Como se había decidido anteriormente, el Comité convino en fijar en 250 mg/kg el límite para el contenido de estaño hasta que estudios toxicológicos no demostraran la necesidad de cambiarlo.

Disposiciones específicas de etiquetado para productos cárnicos elaborados en relación con los requisitos religiosos islámicos

118. El Comité, en su primera reunión, había acordado incluir dicho tema en el programa provisional de su segunda reunión y había pedido a la delegación de Malasia que preparara un documento sobre el tema. La delegación de Malasia presentó y expuso en líneas generales las características principales del documento, presentado como documento de Sala de Conferencias.

119. La delegación de Malasia señaló que el concepto de protección del consumidor no debe limitarse a los factores de salud y técnicos, sino que debe incluir también la protección de los valores culturales, tradiciones y actitudes del consumidor. Un ejemplo de ello es la necesidad de proteger al consumidor musulmán que debe cumplir los requisitos

de la religión islámica. La aceptación e inclusión del factor cultural en el concepto de la protección del consumidor debería ser mundial y no limitada al ámbito nacional solamente, ya que afecta a gran parte de la comunidad mundial. La delegación de Pakistán señaló que los temas tratados en el documento interesaban a los países musulmanes en general, y no sólo a los de la región de Asia. La delegación indicó también que los temas afectaban no sólo a los productos cárnicos sino también a todos los alimentos que contienen carne y productos cárnicos.

120. Varias otras delegaciones convinieron en que los asuntos contenidos en el documento de Malasia merecían un estudio más detallado. La delegación de Arabia Saudita declaró que apoyaba el principio de etiquetar todos los productos cárnicos (de vacuno, aves de corral u ovino, y productos alimenticios que contienen carne, etc.). La delegación indicó que el formato y la base de este etiquetado deberían ser definidos por un Grupo de Trabajo integrado por expertos calificados (técnicos y religiosos) de diferentes países musulmanes. La delegación añadió que sería conveniente que el Grupo de Trabajo se reuniera lo antes posible y presentara un informe a la Comisión del Codex Alimentarius.

121. La Secretaría comunicó al Comité que la cuestión de que el etiquetado de los productos cárnicos se adecuara a los requisitos musulmanes había sido examinada brevemente en una ocasión en el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves. En tal ocasión dicho Comité convino en general en que era preferible dejar que se ocupara de la cuestión la legislación nacional de los países musulmanes, estableciendo disposiciones suplementarias de etiquetado.

122. El Comité apoyó en general la citada propuesta de la delegación de Arabia Saudita y hubo acuerdo general, en principio, con las finalidades del documento de Malasia. Se preguntó a la delegación de Arabia Saudita si desearía hospedar la reunión del Grupo de Trabajo en Arabia Saudita y de presidirla. La delegación declaró que Arabia Saudita estaría dispuesta a hospedar la reunión del Grupo de Trabajo pero que se necesitaba la confirmación de la autoridad competente de dicho país. En cuanto a la presidencia de la reunión, la delegación acordó aceptarla provisionalmente. Quedó entendido que la delegación de Arabia Saudita informaría a la Secretaría del Codex en Roma apenas se decidiera definitivamente que Arabia Saudita hospedaría la reunión. Respecto a la cuestión de presentar un informe sobre este tema a la Comisión del Codex Alimentarius, se hizo notar que el próximo período de sesiones se celebraría en Roma del 3 al 14 de diciembre de 1979.

123. La Secretaría indicó que tan pronto como se le comunicara definitivamente que Arabia Saudita hospedaba la reunión, enviaría una circular (CI) a todos los puntos de contacto del Codex del mundo informándoles acerca de la reunión. La cuestión de las invitaciones para asistir a la reunión incumbía, sin embargo, a la Arabia Saudita, ya que no se trataba de una reunión del Codex, sino de una reunión especial de un grupo de trabajo para una finalidad particular. Las delegaciones de Pakistán, Kuwait e India manifestaron el interés de sus países en participar en la reunión del Grupo de Trabajo.

124. El Comité pidió que la Secretaría del Codex estuviera representada en la reunión del Grupo de Trabajo. El Comité decidió incluir el documento de Malasia, que habría de ser examinado por el Grupo de Trabajo, en el informe del Comité (véase Apéndice V).

Examen del Programa de Trabajo y Prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius y de su Reglamento y Procedimiento de Trabajo para la Elaboración de Normas

125. El Comité, en su primera reunión, decidió incluir este tema en el programa de su presente reunión. Entre sus prioridades para los trabajos futuros, el Comité, en su primera reunión, decidió examinar el Programa de Trabajo y Prioridades de la Comisión para determinar hasta qué punto respondían a las necesidades de la región de Asia. Para facilitar sus deliberaciones, el Comité tuvo a la vista un documento titulado "Consideration of the Work of the Codex Alimentarius Commission" CX/ASIA 79/5, preparado por la Secretaría. En el documento que fue presentado por la Secretaría se hacía una reseña

del 12^o período de sesiones de la Comisión en el contexto de la decisión adoptada por ésta de insistir más en las necesidades e intereses de los países en desarrollo en las normas alimentarias y los sectores afines.

126. La Secretaría señaló a la atención especialmente el documento titulado "Examen de la dirección del trabajo de la Comisión" (ALINORM 78/8), que había sido preparado por la Secretaría, de acuerdo con las instrucciones recibidas del Comité Ejecutivo de la Comisión, y que sirvió de base a la Comisión para examinar la dirección general de sus trabajos. Se informó al Comité que la Comisión había examinado y evaluado muy en detalle sus trabajos, con el fin de determinar si todos ellos respondían o no suficientemente a las actuales necesidades de los Estados Miembros y considerar si era necesario tal vez dedicarse más a otros aspectos o cambiar las prioridades.

127. El Comité tomó nota de la decisión de la Comisión referente al aplazamiento sine die de determinados Comités del Codex y a la creación de dos nuevos Comités importantes para los países en desarrollo. El Comité tomó nota asimismo del mandato revisado de los Comités Coordinadores y lo aprobó. El Comité tomó nota también de la adición incluida en los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo.

128. Se señaló especialmente a la atención del Comité la decisión de la Comisión de enmendar su Procedimiento para la Elaboración de normas del Codex, para que pudieran hacerse no sólo observaciones técnicas sobre los proyectos de normas, sino también sobre las repercusiones económicas de las normas. Se informó al Comité que el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su próxima reunión de París, prevista para octubre de 1979, estudiaría el mecanismo para tratar de las declaraciones relativas a las repercusiones comerciales que se reciban de los gobiernos.

129. Se informó asimismo al Comité de las conclusiones del Comité del Programa de la FAO y del Consejo de la FAO referentes a la labor de la Comisión, y tomó nota de que la nueva orientación política de la Comisión había sido recibida con satisfacción por ambos organismos. El Comité pidió que se adjuntaran los textos pertinentes del Informe del Consejo de la FAO como Apéndice al presente informe (Apéndice VI).

130. Tomando nota de las medidas que había adoptado la Comisión para que su labor respondiera a las necesidades de los países en desarrollo, y de los esfuerzos cada vez mayores realizados en este sentido por los Comités del Codex, y tomando nota también de las opiniones del Consejo de la FAO, el Comité convino en que no se necesitaban adoptar otras medidas por ahora.

131. En su primera reunión, el Comité había decidido examinar el Reglamento de la Comisión y sus Procedimientos de Trabajo para la elaboración de normas para ver si podían mejorarse, entre otras cosas, con el fin de reducir el tiempo necesario para elaborar las normas recomendadas del Codex.

132. La Secretaría expuso en líneas generales los procedimientos para la elaboración de normas e hizo referencia a las disposiciones por las que se permitía omitir determinados trámites del procedimiento de elaboración, con lo cual se aceleraba el proceso de elaboración de normas y se reducía el tiempo necesario para su preparación. La delegación de la India, que había expresado un vivo deseo de que se redujera el período de tiempo necesario para la elaboración de normas, convino en que los procedimientos que permitían la omisión de trámites podían servir a la India como medio de adelantar rápidamente la elaboración de normas.

Otros asuntos (incluidas las propuestas de las delegaciones relativas a nuevos trabajos de normalización)

133. La delegación de Tailandia suscitó la cuestión referente a los diferentes sistemas de marcado de la fecha. La Secretaría hizo referencia a las directrices sobre el marcado de la fecha publicadas para los Comités del Codex sobre productos, que habían sido aprobadas por la Comisión en su 12^o período de sesiones. La Secretaría indicó que los distintos Comités de productos habrían de examinar cuál de los distintos tipos de marcado de la fecha era más conveniente para los productos de su competencia. A este propósito, serviría de gran ayuda a los comités sobre productos el que los gobiernos

les enviaran sus opiniones sobre el marcado de la fecha para los diferentes tipos de productos. La delegación de Malasia indicó que en su país se observaba un interés creciente por el marcado de la fecha de los alimentos. El Comité acordó incluir en el programa de su próxima reunión el tema de las dificultades que plantean los diferentes enfoques de los comités del Codex sobre productos para los distintos tipos del marcado de la fecha.

134. La delegación de Pakistán propuso que se elaboraran normas internacionales para las bebidas analcohólicas carbonadas, especialmente las bebidas a base de "cola", ya que se planteaban problemas con estos productos en los países en desarrollo. La delegación estimó que la elaboración de normas internacionales para estos productos era un asunto urgente. El Comité acordó recomendar a la Comisión que se elaboren normas internacionales para estos productos. Se pidió a la delegación de Pakistán que preparara un documento justificativo sobre este tema para que la Comisión lo examinara en su próximo período de sesiones. La Secretaría informó al Comité de que había una Lista Indicativa del Codex de aditivos aprobados para uso en bebidas analcohólicas.

135. La Secretaría de la OIUC declaró que se necesitaba una norma internacional para la leche rellena, con disposiciones sobre etiquetado y contenido de estafío y plomo. La Secretaría indicó que el tema de la leche rellena había sido examinado por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos, y que se facilitaría al Comité en su próxima reunión, un informe sobre las medidas adoptadas en aquel comité.

136. En respuesta a una pregunta del observador de la OIUC, la Secretaría indicó que existía una especificación para el glutamato monosódico, hecha por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y, también, que en las normas internacionales del Codex para los Alimentos de Niños de Pecho no estaba permitido el uso del glutamato monosódico. Como aclaración ulterior, el Comité tomó nota de que, en general, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios no recomendaba el uso de aditivos alimentarios tratándose de alimentos para niños de pecho menores de 12 semanas de edad.

137. El Comité tomó nota de que se habían enviado invitaciones para las reuniones del Codex a los Ministerios de Agricultura, Sanidad y Asuntos Exteriores así como los puntos de contacto del Codex. La delegación de Bangladesh hizo referencia a los problemas que surgían de vez en cuando con respecto al recibo de invitaciones para las reuniones de los Comités del Codex y de documentos del Codex. La delegación estimó que sería conveniente que en las invitaciones para las reuniones de los Comités del Codex se indicara también el nombre y la dirección de los Puntos de Contacto del Codex en el país al que se enviaba la invitación. La Secretaría señaló que se encontrarían algunas dificultades con respecto a esta propuesta. Varias delegaciones afirmaron haber tenido problemas análogos a los mencionados por la delegación de Bangladesh. El Comité recomendó que los Estados Miembros de la región revisaran la organización de sus Puntos de Contacto del Codex y aseguraran la coordinación interna entre los diferentes ministerios con relación a las invitaciones para las reuniones de los Comités del Codex y la labor del Codex en general. El Comité recomendó también a los países de la región que reforzaran sus puntos de contacto del Codex. El Comité recomendó además, a los estados miembros que no lo hubieran hecho, que establecieran Comités Nacionales del Codex.

Presentación de candidaturas para Coordinador

138. La Secretaría expuso al Comité las disposiciones establecidas en el reglamento de la Comisión para regular el nombramiento y mandato de los coordinadores. El actual Coordinador para Asia, Dr. Arsenio M. Rágala (Filipinas), informó al Comité que, de conformidad con el parecer de las autoridades filipinas de que los distintos países de la región ocuparan por turno el cargo de Coordinador, no se presentaría para un segundo mandato.

El Comité expresó su pesar por el hecho de que el Dr. Regala no pudiera ocupar el cargo durante un segundo mandato.

139. La delegación de Tailandia propuso la candidatura del Dr. D.S. Chadha (India) para que fuera nombrado Coordinador y desempeñara ese cargo desde la terminación del 13º período de sesiones hasta el final del 14º período de sesiones de la Comisión, ya que el Dr. Chadha había participado durante mucho tiempo en la labor del Comité, realizando útiles aportaciones. Esta propuesta, que fue secundada por la delegación de Bangladesh, recibió la aprobación unánime del Comité.

140. En respuesta a dicha propuesta, el Jefe de la Delegación de la India (Sr. T.V. Antony) consideró un honor el hecho de que el delegado de la India hubiera sido propuesto unánimemente como próximo coordinador. No obstante, como no había recibido instrucciones para la selección de ninguna persona en particular, deseaba someter la cuestión a la aprobación del Gobierno de la India. Indicó asimismo que comunicaría inmediatamente el resultado de esta consulta a la Secretaría del Codex en Roma, la cual a su vez informaría a los Estados Miembros. El Dr. Chadha expresó su agradecimiento al Comité por haberlo propuesto como candidato.

141. La Secretaría comentando el reglamento, señaló que los coordinadores se nombraban a título personal y, en consecuencia, había que citar el nombre del coordinador al hacer la propuesta. Si el Gobierno de la India aceptaba la presente candidatura, se sometería a la aprobación de la Comisión en su próximo período de sesiones. Normalmente, tal aprobación no presenta dificultades. Si acaso la India propone algún otro nombre, deberá ser considerado igualmente por la Comisión. El Comité tomó nota también de que los Coordinadores podían ser propuestos y nombrados en los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

142. El Comité felicitó al Dr. Regala por la preparación particularmente satisfactoria de la reunión, por la excelente organización de la misma, y por el modo muy eficaz en que había presidido las deliberaciones del Comité. El Comité felicitó también al Coordinador designado (Dr. Chadha) por su candidatura.

Fecha y lugar de la tercera reunión del Comité Coordinador para Asia

143. Se informó al Comité que, con toda probabilidad, y previa consulta al Gobierno hospedante y la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius, la próxima reunión se celebraría hacia finales de 1980 o muy al principio de 1981.

Agradecimiento al Gobierno de Filipinas

144. El Comité quiso hacer constar y expresar al Gobierno de Filipinas su sincero agradecimiento por la generosidad del Gobierno de haber proporcionado amablemente los servicios para hospedar la reunión. El Comité deseó también expresar su agradecimiento por la excelente organización de la reunión y por la generosa hospitalidad ofrecida a los delegados durante el período de sesiones.

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

BANGLADESH

Mr. A.H. KHAN
Director, Bangladesh Standards
Institution
3 -Dit (Ext) Av.
Motijheel C.A. Dacca
Bangladesh

INDIA
INDE

Mr. T.V. ANTONY
Joint Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
New Delhi
India

Dr. D.S. CHADHA
Assistant Director-General
(Prevention of Food Adulteration)
Secretary, Central Committee for Food
Standards
Nirman Bhavan
New Delhi
India

Mr. DAYANAND
Director (Fruits and Vegetables)
Ministry of Agriculture
Krishi Bhavan
New Delhi
India

INDONESIA
INDONESIE

Mr. M. HEMAN
Director for Food Control
Directorate General for Drugs and
Food Control
Ministry of Health
Jalan Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

INDONESIA (cont.)

Mr. Hidayat GANDAATMAJA
Bureau of Planning
Ministry of Agriculture
Jalan Iman Bonjoc 29
Jakarta
Indonesia

Mr. HARDJONO
Directorate for Standardization & Quality
Control
Ministry of Trade and Cooperatives
Jalan M. Ichwan Ridwan Rais 5
Jakarta
Indonesia

Mr. Atje WIRJAMAN
Commercial Attaché
Indonesian Embassy
Salcedo Street, Legaspi Village
Makati, Metro Manila
Philippines

IRAQ
IRAK

Mr. Sabah KACHACHI
National Organization for Standardization
and Quality Control
Secretary General
Planning Board
P.O. Box 11185
Baghdad
Iraq

Mr. Farid SUKKAR
Head of Specification Department
Iraq Organization for Standards
Planning Board
P.O. Box 11185
Baghdad
Iraq

(*) The Heads of Delegations are listed first.
Les chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

**JAPAN
JAPON**

Mr. Shoroku NAGATA
Food Standard Specialist
Consumer Protection Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku, Tokyo
Japan

Mr. Kimiaki FURUSAWA
Technical Adviser
Federation of Food Additives Association
1-Chome, Chuo-Ku
Tokyo
Japan

Mr. Tomomi YANO
Second Secretary
Embassy of Japan
Manila
Philippines

**KUWAIT
KOWEIT**

Mr. Adnan AL SHALFAN
Manager, Standard Department
Ministry of Commerce and Industry
Kuwait

Mr. Ali-A.S. AL FARAS
Head of Food Control
Kuwait Municipality
Kuwait

Mr. Yacoub K. MUTAWA
Head of Public Health Laboratory
Preventive Section
Ministry of Health, Preventive Dept.
Kuwait

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

Mr. Husin Hj. Mohd. DIAH
Principal Assistant Secretary
Ministry of Science, Technology and
Environment
14 Floor, Oriental Plaza
Jalan Parry, Kuala Lumpur
Malaysia

MALAYSIA (cont.)

Mr. Ramli Bin SAAD
Research Officer
Islamic Centre
Jalan Perdana
Kuala Lumpur
Malaysia

Mr. Jabbari Bin AHMAD
Assistant Director
Prime Minister Department
Islamic Centre
Jalan Perualia
Kuala Lumpur
Malaysia

Mr. Abdullah Bin Mohd. YUSOF
Controller, Standard and Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 35, Shah Alam
Selangor
Malaysia

Dr. (Mrs.) Harrison AZIZ
Medical Officer of Health
Food Quality Control Unit
Ministry of Health
Jalan Young,
Kuala Lumpur
Malaysia

Ms. Chia Joo SUAN
Research Officer (APU Division)
Malaysian Agriculture Research Development
Institute (MARDI)
Bag No. 202, Pos. UPM
Serdang, Selangor
Malaysia

Mrs. Soh Swee KENG
Research Officer
Standards and Industrial Research Institute
of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 35, Shah Alam
Selangor
Malaysia

**PAKISTAN
PAQUISTAN**

Dr. Zaka-Ur-Rehman MALIK
Chief, Nutrition Division
NHL, Ministry of Health Islamabad
Islamabad
Pakistan

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr. Arsenio M. REGALA (*)
Administrator
Food and Drug Administration
Ministry of Health
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Atty. José ADRIANO
Vice President
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Dr. Estrella ALABASTRO
President
Philippine Association of Food Technologists
Manila
Philippines

Mr. Offero A. ALTAREJOS
Product Quality Group
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Mr. Eduardo Y. Amoranto
Central Laboratory
San Miguel Corporation
Bo. Ugong, Pasig
Metro Manila
Philippines

Atty. Jun ASINAS
Administrative Management
California Manufacturing Corporation
Pasay, Metro Manila
Philippines

Ms. Lydia CRISOSTOMO
Chief, Laboratory Division
Bureau of Plant Industry
Manila
Philippines

Mr. Napoleon M. DAGDAGAN
Corporate Director
Pure Foods Corporation
Quezon City
Philippines

(*) Chairman
Président
Presidente

PHILIPPINES (cont.)

Dr. Salvador H. Escudero III
Director
Bureau of Animal Industry
R. Magsaysay Blvd.
Manila
Philippines

Mr. James GO
Vice President
Robina Farms & Consolidated Food Corporation
E. Rodriguez Avenue
Pasig, Metro Manila
Philippines

Ms. Gloria GUEVARA
Officer-in-Charge
Fisheries Utilization Division
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
Manila
Philippines

Dr. Carmen Ll. INTENGAN
Director
Food and Nutrition Research Institute
Pedro Gil
Manila
Philippines

Ms. Zenaida JOAQUIN
Chief, Dairy Technology Section
Bureau of Animal Industry
R. Magsaysay Blvd.
Manila
Philippines

Mr. Vicente LIM, Jr.
President
Philippine Packing Corporation
Kayamanan C Village
Pasong Tamo Extension
Makati, Metro Manila
Philippines

Mr. Marcelo MARASIGAN
Director, Research and Development
California Manufacturing Corporation
Pasay, Metro Manila
Philippines

OBSERVERS (cont.)

Mr. Iluminado REYNO
Head Food Inspector
Inspection and Licensing Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Mrs. Maria G. YAP
Senior Research Chemist
OIC Laboratory Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Dr. Khaled ALKHALAF
Director General
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh
Saudi Arabia

Mr. Ibrahim Ali AL KHOLAIF
Food Technologist
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh
Saudi Arabia

Prof. Mohamed Kamal Elsayed YOUSSEF
Professor of Science and Technology
Saudi Arabian Standards Organization
Riyadh
Saudi Arabia

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Prof. Amara BHUMIRATANA
Director
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
P.O. Box 4-170
Bangkok 4
Thailand

Ms. Sermsii GONGSAKDI
Director, Division of Research
Secretary, National Codex Alimentarius
Committee
Department of Science
Rama VI Street
Bangkok 4
Thailand

Dr. Pakdee POTHISIRI
Director
Technical Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 2
Thailand

Mr. Theera SATASUK
Director
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 2
Thailand

Mrs. Marasee SURAKUL
Ministry of Agriculture and Cooperative Af
Bangkok
Thailand

Mr. Vichai TRANGKHASOMBAT
Technical Manager
The Coca-Cola Export Corporation
28/1 Prapawit Building
Surasak Road, Bangrak
Bangkok
Thailand

PHILIPPINES (cont.)

Mrs. Luz A. MARIANO
Assistant for Codex Alimentarius
Commission Matters
Office of United Nations Affairs and
International Conferences
Ministry of Foreign Affairs
Manila
Philippines

Mr. Clodualdo F. MORALES
Quality Assurance
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Atty. James VILLAFRANCA
Legal Directorate
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Mrs. Carmen M. VILORIA
Assistant to Senior Vice President
Consolidated Foods Corporation
Pasig, Metro Manila
Philippines

OBSERVERS FROM PHILIPPINES
OBSERVATEURS DES PHILIPPINES
OBSERVADORES DE LAS FILIPINAS

Ms. Monica ALFILER
Senior Food Inspector
Food and Drug Administration
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Ms. Virginia O. BARROS
Supervising Food and Drug Inspector
Inspection and Licensing Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Ms. Manuela BUENSUCESO
Chief, Drug Section
Laboratory Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

OBSERVERS (cont.)

Mrs. Adelaida C. CAHANAP
Senior Research Chemist
Bureau of Plant Industry
Manila
Philippines

Mrs. Cecilia GOMEZ
Chief, Bacteriology Section
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Mrs. Josefa LUCERO
Research Chemist I
Laboratory Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Ms. Remedios S. LAQUINDANUM
California Manufacturing Corporation
Pasay, Metro Manila
Philippines

Dr. Eduardo MAGTOTO
Regional Technical Manager
The Coca-Cola Export Corporation
P.O. Box 841
Makati Commercial Center
Makati, Metro Manila
Philippines

Mr. Conrado NIEVERA
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Dr. Ignacio S. PABLO
Dean, Philippine Food Science & Technology
Institute
Philippine Women's University
Taft Avenue
Manila
Philippines

Ms. Carmina PARCE
Food Technologist
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Ian WILCOK
First Secretary
Australian Embassy
Makati, Metro Manila
Philippines

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. William J. HAGGERTY
Chief Chemist
Midwest Research Institute
425 Volker Blvd.
Kansas City, Mo.
64110, U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTER-AMERICAN BAR ASSOCIATION

Mr. Enrique BLEDEL
President
1730 K Street NW
Suite 315
Washington D. C. 20006
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS
UNION (IOCU)

Ms. Aida Sevilla-Mendoza
Representative
14 Buckingham Street
London WC2
United Kingdom

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT DE LA FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

Dr. R. K. MALIK
Senior Officer
Food Science Control and
Consumer Protection Group
Food Policy and Nutrition Div.
FAO
Rome, Italy

Dr. D. G. CHAPMAN
Health Criteria and Standards
(Food Safety)
Environmental Health Division
WHO
Geneva, Switzerland

Mr. H. J. McNALLY
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Group
Food Policy and Nutrition Div.
FAO
Rome, Italy

Mrs. Barbara DIX
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food Policy and Nutrition Div.
FAC
Rome, Italy

Mr. Wolfgang THEIS
Regional Officer for Food Control
and Standards
FAO Regional Office
Bangkok, Thailand

Mr. Larry DEVLIN
FAO Consultant
Malaysia

Mr. O. P. KAPUR
Food Standards Consultant
CFTRI
Mysore, India

Mr. Edwin W. LEE
Regional Adviser in Environmental
Health
WHO Western Pacific Regional
Office
Box 2932
Manila, Philippines

ALINORM 79/15
APENDICE II

DISCURSO PRONUNCIADO POR EL EXCMO. SR. MINISTRO, CLEMENTE S. GATMAITAN,
EN LA CEREMONIA DE APERTURA

COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA
Hotel Midtown Ramada
Segunda reunión, Manila 20-26 marzo 1979

Señoras y señores,

Es un honor y un privilegio para Filipinas hospedar la segunda reunión del Comité Coordinador del Codex Alimentarius para Asia, patrocinada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud. Nos sentimos, asimismo, honrados por la presencia de los distinguidos delegados, observadores e invitados procedentes de los distintos países de Asia y de otras partes del mundo, que comparten intereses comunes en cuestiones relacionadas con los alimentos. En nombre de Su Excelencia el Presidente y Primer Ministro Ferdinand E. Marcos y del pueblo filipino, doy la bienvenida a Filipinas a todos ustedes.

La razón de nuestro interés en esta reunión nace del hecho de que los temas que se tratarán se refieren a los alimentos, una de las necesidades básicas del hombre, que no sólo desempeñan una función importante en el fomento y mantenimiento de la salud, sino que pueden ser también un medio de transmisión de enfermedades al hombre, y de conformidad con el objetivo de la OMS de alcanzar un nivel aceptable de salud para el año 2000, uno de los medios para alcanzar este objetivo es proporcionar a la población mundial alimentos inocuos, sanos y nutritivos.

La creación del Comité Coordinador para Asia es, desde luego, un gesto encomiable de la Comisión del Codex Alimentarius. No obstante, representa para los que pertenecemos a esta región un gran desafío en el sector del comercio internacional de los alimentos.

Ante los actuales problemas económicos, hemos de estar más atentos y preparados en la región de Asia para hacer frente a este desafío, que requiere una movilización de recursos humanos, intelectuales y materiales en el sector del control de calidad de los alimentos y la legislación alimentaria, con el fin de poder crear las infraestructuras necesarias para asegurar la justicia y eliminar las prácticas comerciales fraudulentas en relación con los alimentos.

Observo con interés que en el programa de esta reunión se han incluido temas tan vitales como el reforzamiento de la infraestructura del sistema nacional de inspección alimentaria y un nuevo examen de los problemas específicos que se encuentran en Asia en la elaboración de normas del Codex. Espero que estos temas merezcan la consideración y atención más profundas de los países asiáticos.

Considero que las normas alimentarias internacionales repercuten enormemente en la economía de los países en desarrollo y hemos de aceptar el concepto de que las normas representan la solución más equilibrada entre las exigencias del consumidor, la calidad y la limitación de la producción. La labor de normalización regional deberá tratar de incluir los criterios del Codex en las legislaciones nacionales.

Como muy bien sabemos todos, algunos países asiáticos dependen considerablemente de las importaciones para su abastecimiento de alimentos. En otros, se observa que los sistemas de distribución de alimentos se hallan todavía relativamente subdesarrollados, y el mercadeo, los servicios y las medidas de distribución son tales que pueden provocar la deterioración, el desperdicio, la contaminación y la reducción de la calidad de los alimentos.

Debemos de tratar de detener todo intento de utilizar nuestra región como zona de "dumping" de productos de baja calidad, bien alimenticios o bien de otro tipo. Hemos de procurar que la composición y la calidad de los alimentos que importamos sean proporcionadas a la cantidad de divisas que gastamos en importarlos.

La protección del consumidor contra los peligros para la salud en los alimentos es una necesidad tan fundamental que los gobiernos de todas partes la apoyan. Pero no basta

que un país proteja sólo a sus ciudadanos contra los riesgos de utilizar alimentos de calidad inferior a la norma producidos en el país o importados; es también esencial, en esta época de cooperación internacional del comercio, asegurar por nuestra parte que los productos exportados a otros países no presenten riesgos para la salud en las naciones importadoras. Varios países de Asia son exportadores importantes de alimentos primarios e incluso de alimentos elaborados. Conviene a nuestros intereses incrementar nuestros ingresos de exportación y conseguir adecuarnos a las normas internacionales, y necesitamos disponer de los medios para asegurar su cumplimiento, estableciendo suficientes servicios de inspección alimentaria. La calidad es un atributo indispensable del producto de toda industria. Sin ella, ninguna industria es verdaderamente segura, y mucho menos puede esperarse que prospere.

En un país en desarrollo como Filipinas donde nuestros esfuerzos concertados tienden hacia una aceleración del ritmo de industrialización, es necesario insistir oportunamente en la calidad y el control de la calidad para que las industrias que establezcamos gocen de una viabilidad verdadera.

En la industria alimentaria, por ejemplo, es muy importante la necesidad del control de calidad. Ello requiere una normalización general de las materias primas, los procedimientos de producción, el equipo, los ensayos y el producto mismo. Los alimentos deben producirse sólo en condiciones que aseguren su calidad fiable e inalterable si pretendemos mantener una constante preferencia y predominio.

Sólo mediante la cooperación del fabricante, el consumidor y el gobierno puede desarrollarse esa conciencia de calidad. Si no se cumplen estos requisitos pueden producirse graves pérdidas económicas.

Al Comité, en esta reunión, se le pide que examine detenidamente las cuestiones que se refieren a los criterios del Codex como aspectos esenciales para la elaboración del Modelo de Ley Alimentaria y las referentes al establecimiento de una agrupación regional más fuerte para consolidar la labor del Comité Coordinador.

Me alegro de saber que el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias organizará seminarios prácticos y consultas en materia de capacitación de inspectores de alimentos para la creación de una infraestructura de inspección alimentaria en la región. Según se me ha informado, el primer seminario se celebrará en Filipinas, en agosto, y participarán en él personas procedentes de la región de Asia.

El nacimiento del Comité Coordinador es provechoso para Asia y, como miembros, tenemos el deber de criarlo y nutrirlo. Puede que este proceso requiera adoptar fórmulas mutuamente aceptables con el fin de formar un comité funcional y dinámico cuyas acciones no se caractericen por meras recomendaciones y vacías resoluciones.

Estoy convencido de que en sus deliberaciones examinarán detenidamente la necesidad de crear suficientes infraestructuras de inspección alimentaria y de aprobar y aplicar normas alimentarias y otros reglamentos nacionales o internacionales. Ustedes, los expertos, se hallan en las mejores condiciones para contribuir activamente a los esfuerzos de la Comisión en este sentido. El resultado final de esta reunión debe ser que dicten leyes y normas alimentarias mejores y adaptadas a las necesidades de los asiáticos.

Espero haber logrado centrar la atención de ustedes en asuntos que merecen profunda atención. Como conclusión, permítanme decirles que el mundo está observando y escuchando lo que deliberan ustedes. Deben tratar, por tanto, de obtener los máximos resultados.

Con el sentimiento, pues, de una gran esperanza y expectación declaro oficialmente inaugurada esta segunda reunión del Comité Coordinador para Asia.

Les deseo éxito en sus deliberaciones y una estancia muy agradable en Manila.

CX 3/10.3

Tema 10 del Programa

DOCUMENTO DE SALA DE CONFERENCIAS
N^o 1
(CX/ASIA 79/6)

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE COORDINADOR PARA ASIA

Segunda reunión

Manila, 20 - 26 marzo 1979

EXAMEN DE LOS PROBLEMAS CON QUE SE PUEDE TROPEZAR EN EL CUMPLIMIENTO
DE LAS NORMAS DEL CODEX

(Documento preparado por el Sr. O.P. Kapur, Consultor)

INTRODUCCION

Antecedentes

1. En la primera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia (celebrada en Nueva Delhi del 10 al 16 de enero de 1978), en su discurso inaugural, Su Excelencia, Shri Raj Narain, Ministro de Sanidad y Bienestar Familiar del Gobierno de la Unión India, puso de relieve que en lo que respecta a las exportaciones de alimentos, sean productos agrícolas sin tratar o alimentos elaborados, es probable que en algunos casos no se puedan cumplir plenamente las normas recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius. No obstante, se advertía plenamente la necesidad de que los productos exportados satisfagan especialmente los requisitos higiénicos de los países importadores.
2. Como consecuencia de ulteriores debates, el Comité Coordinador del Codex para Asia acordó examinar en su próxima (segunda) reunión el siguiente tema del Programa:
"Problemas con que se puede tropezar en el cumplimiento de las Normas del Codex".
3. Más tarde, en el 12^o período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, celebrado en Roma del 17 al 28 de abril de 1978, se señalaron a la atención las deliberaciones del Comité de Problemas de Productos Básicos de la FAO y el Consejo de la FAO, en que se propusieron como criterios para reexaminar y mejorar la labor del Codex, los puntos siguientes:
 - a) Examinar la pertinencia de las normas desde el punto de vista de los países en desarrollo.
 - b) Determinar la repercusión de las normas en el desarrollo de las industrias alimentarias de los países en desarrollo.
 - c) Tener en cuenta las necesidades de las industrias alimentarias que surgen en países en desarrollo.
 - d) Estudiar los efectos de las normas en los ingresos que obtienen con la exportación los países en desarrollo.
4. Se contrató un consultor para que recogiera datos básicos con objeto de que el Comité Coordinador del Codex para Asia los examinara en su segunda reunión al tratar el tema del programa mencionado anteriormente.
5. El mandato del Consultor era:
"Visitar algunos países de Asia para determinar los problemas específicos, que pudieran plantearse en la aceptación y aplicación de las normas recomendadas de la Comisión del Codex Alimentarius, tratando especialmente de averiguar si la aceptación de las normas presenta dificultades para los países que exportan productos alimenticios regulados por dichas normas internacionales.
6. Preparar, para que el Comité Coordinador para Asia lo examinara en su segunda reunión, un informe general sobre la cuestión mencionada que deberá abarcar también, según el caso:

- a) las medidas que se están adoptando o habrán de adoptarse en el ámbito nacional con objeto de poder ajustarse a las normas internacionales, y
- b) si, desde el punto de vista de los países de la región, resulta anormalmente difícil ajustarse a las normas internacionales.

7. Se visitaron los siguientes países:

1. Tailandia	25-31 enero 1979
2. Malasia	1-6 febrero 1979
3. Indonesia	7-11 febrero 1979
4. Filipinas	12-17 febrero 1979
5. India	18-24 febrero 1979
6. Irak	25-28 febrero 1979

En el Anexo I a este documento figura una lista de las personas encontradas durante la visita.

8. Parte del período de la consultoría transcurrió en la sede de la FAO en Roma para determinar el mandato y examinar los documentos básicos sobre el tema antes de emprender las visitas a los países citados anteriormente y, después de las visitas, para finalizar el presente documento.

Observaciones comunes de los países visitados

9. Algunas Normas Internacionales Recomendadas para Alimentos, Límites Máximos del Codex para Residuos de Plaguicidas, Métodos de Análisis y Códigos Recomendados de Higiene y/o Prácticas Tecnológicas han constituido referencias y directrices muy útiles para elaborar normas alimentarias nacionales en los distintos países. La mayoría de los países han preparado o están redactando proyectos de muchas normas alimentarias nacionales tomando como base los datos que figuran en las distintas normas del Codex ya publicadas.
10. La mayoría de los países visitados no han adoptado la Aceptación Plena, la Aceptación Diferida o la Aceptación con Excepciones Especificadas, previstas en los Principios Generales de la Comisión del Codex Alimentarius, ya que están redactando reglamentos alimentarios, incluidas las normas, y estableciendo o reforzando la infraestructura necesaria para aplicar esos reglamentos.
11. Hay acuerdo general en que los códigos recomendados de prácticas de higiene para las fábricas de elaboración de alimentos se apliquen a nivel nacional. Con la infraestructura actual o reforzada para la inspección alimentaria, se ha de asegurar la protección de la salud del consumidor contra la contaminación microbiana de los alimentos.
12. Uno de los inconvenientes principales para aceptar las normas del Codex se observa en los casos en que algunas de dichas normas hayan sido aceptadas por los países en desarrollo, pero no por los países importadores (desarrollados). Ello plantea dos problemas:
- a) Para los países en desarrollo resulta difícil exportar estos productos que se ajustan estrictamente a las normas del Codex, ya que algunos países importadores pueden reducir los precios importando algunos productos alimenticios de otros países exportadores competidores ignorando algunos requisitos de calidad como la clasificación por tamaño, los recortes y otras excepciones menores sin afectar a los requisitos de higiene del producto final.
 - b) La aceptación de las normas del Codex para un determinado producto a nivel nacional presupone que el producto se ajuste a la norma establecida y que la autoridad nacional para la inspección alimentaria pueda imponer sanciones a los productos de calidad inferior a la norma nacional establecida.
13. Los países visitados se mostraron de acuerdo en general en que las normas del Codex pueden aplicarse en dos etapas:
- a) Aceptación de los requisitos de higiene establecidos en las normas del Codex: que sean aceptados por todos los estados miembros para proteger al consumidor contra los peligros para la salud.

b) Aceptación de los requisitos de calidad previstos en las normas del Codex: principalmente los de carácter estético, que se refieren a la longitud y anchura de cada forma de presentación del producto, al tipo de envase, al medio de cobertura, a la definición de defectos que son subjetivos en muchos detalles y no pueden medirse cuantitativamente mediante métodos analíticos normales, no siempre son necesarios y, si en algún caso lo fueran, pueden considerarse facultativos previa la aceptación mutua del importador y el exportador. En algunos países en desarrollo, no se ha importado la maquinaria necesaria para ajustarse a determinados tamaños del producto especificados en las normas del Codex, teniendo que depender, en cambio, sólo de la mano de obra disponible, muy a menudo como medida socioeconómica para reducir el desempleo. Al mismo tiempo, para mejorar la calidad con respecto a los aspectos estéticos, la tecnología necesaria para mejorar los niveles de calidad de los productos terminados, puede transferirse con el apoyo gradual de organismos internacionales como la FAO.

14. En cuanto a la práctica vigente de que las normas del Codex, en los "Requisitos de higiene y manipulación", estipulan en general que:

- a) el producto no deberá contener microorganismos patógenos y;
- b) no deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud,

los países visitados opinaron unánimemente que era necesario establecer requisitos cuantitativos a este respecto, teniendo en cuenta los datos de que dispongan las autoridades nacionales de exportación de los países en desarrollo. Dichos requisitos deberán ser tales que los países exportadores puedan cumplirlos en las condiciones actuales.

15. Teniendo en cuenta el creciente consumo de cereales en los países en desarrollo, en las leyes alimentarias de la India, los límites máximos para residuos de plaguicidas se han establecido en el 50 por ciento del límite recomendado por el Codex. Se dispone de información limitada acerca de la dosis de ingestión de contaminantes en los productos alimenticios que se consumen diariamente en los países en desarrollo. Se están realizando actividades de vigilancia en los alimentos, así como encuestas sobre "cesta de la compra", y probablemente, dentro de 2 a 3 años, se dispondrá de datos que permitan a los países en desarrollo formular sus observaciones sobre el tema.

16. Los países en desarrollo pusieron de relieve el problema de satisfacer el requisito relativo al contenido de estaño en algunas normas del Codex para zumos de fruta en conserva y frutas y hortalizas en conserva. Se señaló que:

- a) los envases de hojalata para la elaboración de productos alimenticios se importan de países desarrollados;
- b) las condiciones climáticas tropicales que predominan durante la elaboración, y el almacenamiento de los productos terminados antes de su consumo en condiciones climáticas diversas en los países en desarrollo repercuten en la lixiviación final en el producto terminado;
- c) hasta la fecha no existen pruebas toxicológicas para establecer la toxicidad del estaño al límite actual de 250 mg/kg aprobado temporalmente;
- d) se están haciendo en la India estudios de almacenamiento para obtener datos sobre la absorción de estaño en alimentos elaborados y presentarlos en la próxima reunión de Manila. Hubo acuerdo general en mantener el límite de contenido de estaño en 250 mg/kg, y procurar mientras tanto mejorar las actuales técnicas de elaboración en los países en desarrollo:

- transfiriendo la tecnología apropiada a nivel regional mediante la utilización de los expertos disponibles en la región;
- estableciendo normas internacionales para los envases de hojalata para conservas y laca adecuadas, a fin de reducir la ingestión de contaminantes metálicos, especialmente estaño y plomo, en los alimentos elaborados.

17. Está aumentando cada año el costo de envasado de los alimentos elaborados en los países en desarrollo (que dependen principalmente de las importaciones de países desarrollados). Pese a ello, por diversas razones, los países en desarrollo encuentran dificultades para adquirir hojalata de buena calidad y - también por diversas razones - no siempre pueden obtener hojalata de primera calidad, teniendo que recurrir a la de segunda calidad. Ello ha dado lugar al cierre de algunas fábricas de latas, que no podían mantener precios competitivos en los mercados mundiales.

18. Se observó la opinión unánime de que los países de la Región de Asia deberían unirse para producir con sus propios recursos hojalata para conservas y otros materiales de envasado más económicos con el fin de satisfacer sus propias necesidades y poder competir en los mercados internacionales para la venta de sus productos en conserva. Según la información inicial disponible, obtenida en los países visitados, se podría coordinar la producción de las fábricas de láminas negras, estaño y revestimientos de estaño actualmente disponibles en los distintos países. Ello requerirá la participación de expertos en envasado de los países en desarrollo pertenecientes a la Región de Asia y permitirá a la larga satisfacer las necesidades de material para envasar, a precios competitivos, los muchos productos agrícolas desponibles.

19. Es necesario reforzar los Puntos de Contacto del Codex en los países en desarrollo: los representantes de la FAO en los países pueden desempeñar una importante función. Algunos de los países en desarrollo no son muy conscientes de la importancia de las normas del Codex y de las ventajas que se obtienen de ellas en el comercio internacional así como en el mejoramiento de la calidad de los productos alimenticios.

20. Los representantes de la FAO deberán tratar de realizar, a los niveles apropiados, actividades complementarias de las invitaciones para asistir a las reuniones de los Comités del Codex.

21. Deberán celebrarse reuniones en la Región para conseguir la máxima asistencia de los países en desarrollo.

22. Deberá limitarse/desaconsejarse en la medida de lo posible el uso de aditivos alimentarios, especialmente colorantes y aromatizantes derivados del alquitrán, para que:

- a) los países en desarrollo puedan elaborar, en la medida de lo posible, productos naturales en su forma natural sin disminuir su valor nutritivo;
- b) los consumidores salvaguarden sus intereses y se evite el consumo de productos inferiores a la norma que, de lo contrario se presentan atractivos, debido al uso de colorantes y aromatizantes artificiales;
- c) mejorar los niveles de nutrición.

23. Deberán elaborarse normas internacionales para cóctel de fruta tropical con objeto de poder utilizar frutas tropicales como la papaya, la sandía, el rambutan, el banano, el mango, la guayava, además de las frutas actualmente establecidas en las normas para el cóctel de frutas. Las disposiciones de los diferentes porcentajes de frutas que se permiten pueden establecerse como directrices en los requisitos de calidad, con sujeción a un acuerdo entre el importador y el exportador. Se declaró que la palabra "ensalada" posee una connotación diferente.

24. Las normas recomendadas del Codex deberían revisarse periódicamente después de un intervalo de 5 años, tomando como base la experiencia práctica adquirida por todos los Estados Miembros en el cumplimiento de estas normas.

25. Todos los países visitados atribuyeron una prioridad muy elevada a las actividades de la FAO referentes al reforzamiento de los servicios de inspección alimentaria, la capacitación de personal y la utilización de institutos y expertos nacionales de la Región. Se señaló que aunque se fácil preparar o aceptar una norma, esto no tiene ninguna utilidad a menos que se pueda hacer cumplirla mediante una infraestructura apropiada de inspección alimentaria, que no existe en la mayoría de los países en desarrollo.

Observaciones específicas formuladas por las autoridades nacionales competentes en legislación e inspección alimentarias y por las industrias alimentarias de los países visitados

TAILANDIA (25-31 enero 1979)

26. Visita al Instituto tailandés de Normalización Industrial, Ministerio de Industria. De las conversaciones mantenidas con el Director, Sr. Chaiwai Sangruji, se dedujeron los puntos siguientes. Se constituyen Comités Técnicos para cada una de las normas que se decide redactar. Actualmente hay 130 Comités Técnicos y, de las 47 normas alimentarias elaboradas en el país, las 9 normas que se indican a continuación se basan en normas del Codex:

- 1) Normas para grasas y aceites comestibles
- 2) Norma para camarones congelados
- 3) Norma para zumo de piña en conserva
- 4) Norma para espárragos en conserva
- 5) Norma para atún en conserva
- 6) Norma para tomates en conserva
- 7) Norma para camarones en conserva
- 8) Norma para sardinas en conserva
- 9) Norma para piña en conserva

El Instituto Tailandés de Normalización comprueba la calidad de los productos alimenticios elaborados utilizando los servicios analíticos del Laboratorio Gubernamental del Ministerio de Sanidad Pública.

27. La observancia de la norma para piña en conserva, cuyas exportaciones totalizan actualmente 50 millones de dólares de EE.UU., es obligatoria. Se ha dado la aceptación a la norma del Codex para piña en conserva. No obstante, las exportaciones de piña en conserva están registrando una situación desfavorable ya que algunos países desarrollados importadores, que no han aceptado las normas del Codex, están importando piña en conserva que no se ajusta a las normas del Codex. Con el fin de estimular a los países en desarrollo a que den su aceptación a las normas del Codex, es necesario que los países desarrollados que importan alimentos elaborados de los países en desarrollo acepten las normas del Codex.

28. Visita al Ministerio de Industria - Punto de contacto del Codex

El Consultor se entrevistó con el Sr. Paprit Na Nagara, Director General del Departamento de Ciencias y la Sra. S. Gongrakdi, Secretario del Comité Nacional del Codex Alimentarius. Durante las conversaciones, se señaló que hace unos siete años se estableció un Comité, integrado por representantes de los Ministerios de Agricultura, Sanidad, Industria y Comercio, para estudiar y adoptar las normas del Codex para distintos productos básicos. Ultimamente, el Gobierno ha asignado a una Dirección distinta la competencia para examinar y adoptar en la medida de lo posible las normas del Codex. Al mismo tiempo, se señaló que al aceptar las normas del Codex se han de examinar las siguientes cuestiones específicas:

- 1) Los límites máximos para residuos de plaguicidas se basan principalmente en datos facilitados por países desarrollados. Hasta que no se disponga de datos de países en desarrollo, mediante la introducción de programas de vigilancia, los países en desarrollo no podrán aceptar estos límites máximos.
- 2) Se debe aconsejar a los países desarrollados importadores que acepten las normas del Codex para que los países en desarrollo puedan exportar productos alimenticios que se ajustan a las normas del Codex y afrontar así la competencia de los países exportadores que no han aceptado las normas del Codex y se hallan en condiciones de ceder en calidad y precio.

- 3) Las especificaciones para sardinas y productos análogos en conserva no incluyen las especies "sardinella longiceps" y SIRM, no obstante la aprobación de la FAO de llamarlas sardinas.
- 4) Los cuadros de defectos de determinadas normas del Codex, como las de los camarones congelados rápidamente y camarones en conserva, son demasiado rigurosas y poco realistas para cumplirlas y es necesario simplificarlas.
- 5) Es necesario reforzar el mecanismo para hacer observar las leyes alimentarias en lo que respecta a la infraestructura de inspección y control de calidad de los alimentos, para que se puedan aplicar las normas alimentarias nacionales aceptadas, que han sido redactadas para proteger a los consumidores nacionales contra los peligros para la salud, así como para satisfacer los compromisos internacionales en materia de exportaciones según las normas del Codex.
- 6) Respecto de las especificaciones del Codex para la leche condensada edulcorada, debería figurar en la etiqueta las palabras "no adecuada para niños de pecho".
- 7) Debe mantenerse el límite de 250 mg/kg de estaño en productos en conserva, a falta de pruebas toxicológicas y habida cuenta de las limitaciones climáticas que predominan en los países tropicales durante la elaboración y el almacenamiento en las industrias de elaboración de alimentos. Se están haciendo estudios de almacenamiento para obtener datos sobre el contenido de estaño en los alimentos en conserva, y se dispondrá de tales datos dentro de un año.

29. Visita al Ministerio de Salud Pública

El Consultor entrevistó (1) al Sr. Pora Tamprateep, Subsecretario General, Administración de Alimentos y Medicamentos, y (2) al Sr. Theera Satasuck, Director de Inspección Alimentaria, Administración de Alimentos y Medicamentos. Se habían terminado de preparar unas 26 normas alimentarias utilizando referencias de las normas alimentarias del Codex, de Estados Unidos, el Reino Unido, Alemania y Australia. Un sub-comité integrado por representantes del Departamento de Ciencia Médica, el Ministerio de Industria y Agricultura, y la Universidad se encargan de la redacción final de las normas. Es necesario reforzar el mecanismo de observancia para la aplicación de las leyes alimentarias, ya que escasean inspectores de alimentos y analistas alimentarios capacitados.

Respecto de la aceptación de las normas del Codex, se propuso que todos los Estados Miembros indiquen la aceptación diferida para permitir que, paralelamente a la observancia de las normas del Codex, se refuerce la infraestructura necesaria para aplicar el control de calidad a nivel nacional. Debido a que no se reciben invitaciones, su representante no podía asistir a las reuniones del Codex ni efectuar con antelación las correspondientes asignaciones presupuestarias.

30. Visita al Instituto de investigación alimentaria y fomento de los productos de la Universidad de Kasetsart, Bangkok

El Consultor se entrevistó (1) con el Prof. Amara Bhumiratana, Director, y (2) el Dr. Sulhon Nimmannitaya, Bromatólogo. Se trataron los puntos principales siguientes:

- 1) Tailandia ha dado la aceptación completa a la norma del Codex para la piña en conserva y esta norma es obligatoria en la legislación alimentaria nacional, pero algunos países desarrollados que importan piña en conserva no han aceptado todavía la norma del Codex. Ello ha dado lugar a una competencia injusta por parte de países exportadores que no han aceptado la norma del Codex para la piña en conserva y que se hallan en condiciones de ceder en los requisitos de calidad referentes a la clasificación por tamaños, recortes y centros/ojos no eliminados adecuadamente, con tal de ofrecer un precio razonable. Para que los países exportadores (en desarrollo) puedan aceptar las normas del Codex, es necesario aconsejar:
 - a) que los compradores (países importadores) acepten las normas internacionales del Codex;
 - b) que se creen mecanismos de observancia eficaces (con especial insistencia en la infraestructura de inspección y control de calidad de los alimentos) a nivel nacional, para asegurar la aplicación de normas alimentarias nacionales/internacionales aceptadas, protegiendo con ello al consumidor medio contra los peligros para la salud y los productos inferiores a la norma.

2) Fábricas de latas para conservas

Actualmente, se importa chapa de hierro negra y se cubre electrolíticamente con estaño en Tailandia. El costo de la chapa de hierro negra importada está aumentando gradualmente cada seis meses, con la consecuencia de que resulta difícil a los países en desarrollo elaborar los productos agrícolas brutos a precios competitivos en el mercado internacional. El Prof. Amara Bhumiratana opinó que los países en desarrollo deben unificar sus recursos para fabricar latas con que satisfacer las necesidades de las fábricas de conservas, sin tener que depender de las importaciones de los países desarrollados, cuyo costo iba aumentando gradualmente. Para ello se requiere transferir los conocimientos disponibles y contar con la capacidad técnica de expertos en envasado de la Región y de los institutos regionales que participan en el programa de transferencia de tecnología de la ONUDI.

3) Contenido de estaño en los productos en conserva

Debe mantenerse el actual límite máximo especificado en 250 mg/kg a falta de pruebas toxicológicas contrarias y habida cuenta de las condiciones climáticas tropicales que predominan en la fabricación y el almacenamiento de alimentos en conserva en los países en desarrollo. Deben codificarse los envases de estaño, así como otros materiales de envasado que protegen las cualidades higiénicas y de otro tipo de los alimentos, estableciendo normas adecuadas del Codex, de forma que se eviten quejas por transmisión de contaminantes a los alimentos elaborados durante la elaboración y el almacenamiento en condiciones tropicales en los países en desarrollo.

Gracias a la amable ayuda del Prof. Amara Bhumiratana, se pudo concertar con poca anticipación una visita a una de las mayores fábricas de pina en conserva de Tailandia de propiedad tailandesa, SIAM Food. La fábrica comenzó a producir a finales de 1972 y hoy día su capacidad de 2,5 millones de cajas al año incluye la producción de 300 000 galones de zumo concentrado de fruta. SIAM Food ha tratado siempre producir para la exportación de forma que su producción para el consumo interno sólo representa el 1 por ciento de la producción total. Con el fin de mantener un control de calidad y requisitos de higiene óptimos, cuenta con un laboratorio de control de calidad dotado de 50 técnicos de laboratorio calificados, algunos de ellos capacitados en Australia, para estudiar la tecnología más avanzada en materia de producción de conservas de pina. Se observa un elevado nivel de higiene y limpieza en todas las operaciones de envasado, en las que todos los trabajadores visten monos y gorros blancos. Además, se realizan trabajos de investigación sobre la posibilidad de enlatar alimentos proteínicos sucedáneos como la leche de soja.

MALASIA (1-6 febrero 1979)

31. Visita a la Dependencia de Control de Calidad de los alimentos del Ministerio de Sanidad

El Consultor se entrevistó con (1) el Dr. H.J. Wan Mahmud B. Othman, Subdirector de Sanidad de la Dependencia de Control de Calidad de los Alimentos, (2) el Dr. Asiz Harrison, Oficial Médico de Sanidad de la Dependencia de Control de Calidad de los Alimentos, y (3) la Sra. Norani Sudin, Bromatólogo.

Como principales productos alimenticios de exportación de Malasia se indicaron: (i) aceite de palma, (ii) pina en conserva, (iii) camarones cocidos congelados, (iv) pimienta, (v) carne y sus productos. El Punto de Contacto del Codex es el Instituto de Normalización e Investigación Industrial (SIRIM). Escasea el personal técnico para examinar críticamente las normas recomendadas del Codex con el fin de hacer recomendaciones al gobierno sobre su aceptación. No obstante, cuando se formulan nuevas normas alimentarias, las normas del Codex se utilizan generalmente como norma de referencia en su adopción final en los reglamentos alimentarios nacionales.

Norma para el cóctel de frutas tropicales. Es necesario elaborar una norma para el cóctel a base de frutas tropicales como la papaya, la sandía, el rambutan, el banano, la pina, el litchis, la guayaba y el melón, para utilizar la materia prima disponible en los países en desarrollo.

Camarones cocidos pelados y congelados. Se emite un certificado de calidad para los camarones cocidos destinados a la exportación a EE.UU., Japón y los países de la CEE. Se han establecido las normas microbiológicas siguientes para la exportación de camarones:

- a) Recuento bacteriano hasta 250 000 organismos/gramo
- b) Ausencia de salmonela en 50 gramos
- c) Staphylococcus aureus, menos de 1 000/gramo
- d) E. Coli, menos de 10/gramo

Actualmente, en las normas del Codex para camarones pelados cocidos y congelados no se establecen límites microbiológicos, pero en cambio, en el párr. 5.4 del capítulo de "Higiene y manipulación" se estipula lo siguiente:

"Analizado con métodos adecuados de toma de muestras y examen, el producto tratado térmicamente:

- a) estará exento de microorganismos patógenos, y
- b) no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud".

A falta de límites microbiológicos aceptados internacionalmente, se han dado casos en que se han rechazado remesas de exportaciones en los países importadores por no satisfacer los límites microbianos establecidos en sus normas nacionales. Se insistió en que los requisitos de higiene y manipulación de las normas del Codex deberían indicarse límites microbianos razonables basados en los datos disponibles de los países en desarrollo.

32. Visita al Instituto de Investigación y Desarrollo Agrícola

El Consultor se entrevistó con (1) el Sr. Ahmed Zaharudin Bin Idrus, Jefe de la Dirección de Utilización de Productos Agrícolas y (2) la Sra. Chia Joo Suan, Oficial en funciones del Laboratorio de Análisis Químico de la Sección de control de Calidad. El Instituto dispone de un laboratorio analítico químico y microbiológico bien equipado. Se realizan análisis microbiológicos de camarones congelados. Uno de los expertos analíticos del laboratorio asiste al segundo curso F.C.A. que termina el 17 de marzo de 1979 en Mysore. En virtud de un programa nacional de vigilancia, se están emprendiendo actividades de vigilancia de contaminantes en diferentes tipos de alimentos para recoger datos pertinentes.

33. Visita al Ministerio de Agricultura

El Consultor se entrevistó con el Dr. S. Thurai Singham, Director General de Servicios de Veterinaria. Malasia exporta productos de jamón, carne y tocino entreverado al Japón y a los países de la CEE. La salud de los animales criados para el matadero es buena y no hay fiebre aftosa. Se puso de relieve la necesidad de establecer límites microbianos para los productos cárnicos, como se ha indicado anteriormente al tratar la cuestión de establecer los límites análogos para los camarones congelados. Los países importadores establecen normas microbianas diferentes, que varían periódicamente según factores comerciales como el precio, el tiempo de adquisición, la disponibilidad y otros requisitos. Los límites microbianos aceptados internacionalmente que figuran en las normas del Codex ayudarán a resolver disputas internacionales. El Dr. Thurai Singham prometió enviar los límites microbianos establecidos a nivel nacional para los productos cárnicos de exportación para que los Comités de Expertos del Codex sobre la materia los examinen, ya que no los tenía todavía listos.

34. Dr. A. Balasubramanian, Secretario de la Junta de Plaguicidas

La Ley de Plaguicidas de 1974 ha sido aplicada en Malasia para vigilar la importación y fabricación de plaguicidas mediante el registro y la autorización antes de su utilización en el país. Actualmente no se practica la vigilancia de residuos de plaguicidas en los alimentos y, por consiguiente, no se pueden hacer observaciones sobre los límites máximos para residuos de plaguicidas recomendados por el Codex. Una agencia de la República Federal de Alemania para la cooperación técnica está planificando la concesión de ayuda para crear un laboratorio de plaguicidas, consistente en suministro de equipo, capacitación de analistas y prestación de servicios de expertos durante los próximos cinco años.

35. Visita al Instituto de Normalización e Investigación Industrial del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente de Malasia

El Consultor se reunió con (1) el Sr. Abdullah Din Mohamed Yusuf, Inspector, (2) el Sr. Lim Ho Pheng, Director, y (3) el Sr. Robert D. Pereira, Jefe del Departamento de Enlace Industrial. Se han constituido 185 Comités Técnicos para preparar y formular normas nacionales. En virtud del plan de marca de verificación de la SIRIM se aplica la marca de calidad SIRIM en siete productos alimenticios: leche condensada, mantequilla, té, azúcar, harina, glutamato monosódico y harina de trigo. Actualmente se produce piña en conserva en tres calidades denominadas de fantasía, selecta y normal. No obstante, la dificultad principal para la aceptación de las normas del Codex deriva de la no aceptación de estas normas por los países desarrollados importadores. Esta cuestión fue señalada anteriormente por el Representante de Tailandia. En las conversaciones se indicó que:

- a) Generalmente las normas nacionales se basan en normas del Codex;
- b) Los códigos de higiene y/o de prácticas tecnológicas son buenas directrices y generalmente aceptables;
- c) Deberían prepararse normas del Codex diferentes para el cóctel de frutas tropicales con objeto de incluir frutas de países tropicales, como la papaya, la sandía, el rambután, el melón y el banano, de que se dispone en abundancia.
- d) El contenido de estaño como contaminante en los alimentos elaborados debería mantenerse en 250 mg/kg a falta de pruebas de peligro toxicológico;
- e) No se pueden aceptar concesiones en materia de inocuidad y requisitos nutricionales, pero pueden establecerse parámetros para calidades diferentes, como de fantasía, selecta y normal, de la piña en conserva, tal como se practica en Malasia, ya que algunos países importadores están dispuestos a aceptar una calidad inferior a precio reducido. Estableciendo grados de calidad se evitará que se desperdicie hasta un 40 por ciento de materia prima para preparar el grado de fantasía (Codex) de la piña en conserva;
- f) Se ha de insistir más en que todos los Estados Miembros utilicen los métodos de análisis del Codex de forma que se utilicen tales métodos de referencia para resolver controversias internacionales.

36. Visita al Ministerio de Industrias primarias

El Consultor se entrevistó con los Sres. (1) Anha Buang
(2) Annas Khatib Jafar
(3) Hasim Hassan
(4) Hassan Ismail
(5) NG Hong Chai, Junta de Industrias de la piña de Malasia

) Ministerio de Industrias Primarias

La Junta de Industrias de la piña de Malasia, organización semigubernamental, se encarga de proporcionar piña a las fábricas conserveras que exportan piña en conserva por valor de unos 30 millones de dólares EE.UU. Hay cuatro grandes fábricas de piña en conserva:

- a) Malaysia Pineapple Canneries
- b) Pineapple Canneries of Malaysia (la mayor fábrica estatal)
- c) Lee Pineapple Cannery
- d) Lam Hoat Kupkee Cannery

La función principal de la junta de industrias de piña de Malasia es regular la calidad, la clasificación, el suministro de fruta, la producción y el mercadeo de los productos terminados. En las entrevistas, se señaló que en las normas del Codex para la piña en conserva las siguientes disposiciones no son realistas ni practicables desde el punto de vista de la industria de Malasia.

Párr. 1.3.6 Lanzas o dedos: Piezas largas, delgadas, cortadas radialmente y longitudinalmente de un cilindro de piña privado de corazón, predominantemente de 65 mm o más largas. La norma nacional prescrita estableció 58 mm o más según la práctica vigente.

Párr. 1.3.9 Cubos: Piezas en forma de cubo, prácticamente uniformes, predominantemente de 14 mm o menos en las dimensiones del lado más largo. La norma nacional estipula tamaños de 19,08 a 25,4 mm teniendo en cuenta la maquinaria disponible en el país.

Párr. 2.2.1.3 Recortes excesivos - respecto de las rodadas en espiral - se considerará el recorte "excesivo", si la porción recortada excede de 5 por ciento del volumen físico aparente de la pieza perfectamente formada. Esta medida es muy subjetiva, ya que es bastante difícil calcular el volumen físico de la unidad perfectamente formada. Según la práctica actual, casi se recorta el 15 por ciento, y no el 5 por ciento como se establece en la norma del Codex, para producir rodajas en espiral.

Párr. 2.2.5 Uniformidad de tamaño y forma - en las normas de Malasia se determina por las dimensiones y no por el peso como se establece en la norma del Codex.

Párr. 3 Aditivos Alimentarios - Debería limitarse el uso de esencias de frutas naturales, aromas de menta y sustancias antiespumantes, ya que podrían camuflar productos de calidad inferior a la norma y hacerlos aceptables, lo cual es contrario a los intereses del consumidor.

Basándose en las disposiciones anteriormente mencionadas que figuran en la norma del Codex para la pina, se insistió en que la finalidad principal de las normas internacionales del Codex debería ser proteger al consumidor de los peligros para la salud. Por ello, sería conveniente que todos los países aceptaran los requisitos de higiene, mientras que los requisitos de calidad establecidos en la norma del Codex deberían ser facultativos durante un período de 3-5 años, hasta que la industria de los países en desarrollo llegue a satisfacer los requisitos de calidad establecidos. Mientras tanto, deberían examinarse de nuevo las normas del Codex vigentes desde hace cinco años, teniendo en cuenta el interés activo mostrado por los países en desarrollo.

El contenido de estaño en los productos alimenticios elaborados debería mantenerse en 250 mg/kg, a falta de pruebas toxicológicas y teniendo en cuenta la elevada temperatura de almacenamiento de los productos elaborados en los países tropicales.

37. Visita a la Federación de Manufacturas de Malasia - Kuala Lumpur

El Consultor se entrevistó con el Sr. Lim Chong Keat, Subdirector.

El valor total de las exportaciones de camarones congelados, había aumentado de 12 millones a 80-90 millones de dólares EE. UU. en los últimos años, pero disminuyó en 1974-75, debido a la saturación del mercado y rechazo de considerables cantidades. Se exportan camarones congelados principalmente a Japón, países de la CEE, Europa occidental, Estados Unidos y el Medio Oriente. Algunos países piden una graduación de tamaños, en cambio otros no son exigentes en cuanto al tamaño pero rechazan el producto si el recuento bacteriano es elevado. Al no establecerse límites para el número de bacterias en las normas del Codex, se deben observar los límites bacteriológicos nacionales establecidos por el Ministerio de Sanidad, como se ha indicado anteriormente, para poder exportar camarones cocidos congelados. Basándose en las normas de Malasia, se señaló la necesidad de establecer límites microbiológicos en los requisitos de higiene de las normas del Codex en que no hay dichos límites, especialmente para los camarones cocidos congelados, con objeto de resolver disputas internacionales.

Aceite de palma. La exportación de aceite de palma se realiza bajo el control de la Palm Oil Registration and Licensing Authority (PORA) que se creó el año pasado. Se estableció asimismo la Palm Oil Research and Development Authority of Malasia. Se grava con impuesto de un millón de dólares por tonelada métrica a la producción de aceite de palma para regular y perfeccionar la industria.

INDONESIA

38. Visita al Ministerio de Sanidad

El Consultor se entrevistó con el (1) Sr. A. Heman, Director de Inspección Alimentaria de la Dirección General de Inspección de Alimentos y Medicamentos, y (2) el Sr. Simatu Pang, Microbiólogo del Laboratorio de Inspección Alimentaria. Durante las entrevistas, se señaló que desde 1974 se ha constituido un Comité del Codex Alimentario de Indonesia para formular normas alimentarias nacionales. Es un órgano rector integrado por representantes técnicos

de los Ministerios de Sanidad, Industria y Agricultura, universidades provinciales, el Instituto Boger de Agricultura y la Comisión Nacional de Energía Atómica. Hay otros Comités que se ocupan de:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| i) Terminología | v) Higiene y microbiología |
| ii) Tecnología | vi) Química y físico-química |
| iii) Composición | vii) Envasado y almacenamiento, y |
| iv) Aditivos alimentarios | viii) Etiquetado |

Se han terminado 357 normas de aditivos alimentarios tomando como base las normas del Codex y se aplicarán probablemente para abril de 1979. Se hallan en diferentes fases de preparación y redacción 29 normas para productos alimenticios de acuerdo con el siguiente procedimiento de formulación de normas:

El Comité del Codex Alimentario establece el programa para redactar las normas alimentarias:

- Trámite I - Recogida de datos de (a) documentos y (b) estudios sobre el terreno y exámenes de laboratorio. Se prepara después la norma propuesta y se envía a los miembros del Comité del Codex alimentario para que formulen observaciones.
- Trámite II - Se examinan las normas propuestas con las observaciones, después de lo cual se denominan proyectos de normas propuestos.
- Trámite III - Los proyectos de normas propuestos se envían a los fabricantes y a organizaciones de consumidores para que hagan observaciones antes de redactar el texto definitivo y aplicarlo como norma nacional.

Actualmente, se hallan en el Trámite III las ocho normas siguientes:

- 1) Sardinias en conserva
- 2) Leche en polvo
- 3) Leche evaporada
- 4) Leche condensada edulcorada
- 5) Leche desnatada en polvo
- 6) Leche desnatada condensada edulcorada
- 7) Leche desnatada evaporada
- 8) Alimentos para niños de pecho

La Legislación sobre Inspección Alimentaria se basa en:

- 1) Ley básica de sanidad 1960
- 2) Ley de productos básicos 1961
- 3) Ley de higiene de las empresas públicas 1962
- 4) Ley de higiene 1962

Se reorganizó la Dirección General de Farmacia y en abril de 1975 se inauguró la Dirección de Inspección Alimentaria. La estructura reorganizada es la siguiente:

Dirección General de Medicamentos e Inspección Alimentaria

Dirección de Inspección Alimentaria	Dirección de Inspección de medicamentos	Dirección de Cosméticos e inspección de instrumentos médicos	Dirección de Inspección de medicamentos tradicionales	Dirección de Inspección de narcóticos y sustancias peligrosas
-------------------------------------	---	--	---	---

Actualmente, sólo hay un laboratorio central de inspección alimentaria en Yakarta, que trabaja conjuntamente con laboratorio central de inspección de medicamentos. Se ha hecho la propuesta de crear laboratorios de inspección alimentaria independientes según la estructura siguiente:

Un laboratorio central de inspección alimentaria

Siete laboratorios de inspección de grupos de alimentos

Veintisiete laboratorios alimentarios en veintisiete provincias, ya que actualmente sólo funcionan 17 laboratorios de inspección alimentaria en diferentes provincias.

Se está examinando la propuesta de crear un órgano rector denominado Sistema Nacional de Normalización, en el que participarán como miembros los representantes elegidos por votación de los Ministerios de Comercio, Industria, Sanidad y Agricultura.

Actualmente, el Ministerio de Comercio regula la importación y exportación de productos alimenticios, mientras que el Ministerio de Sanidad se encarga de la observancia de las leyes sanitarias nacionales en el país.

El Dr. Heman declaró que las normas del Codex se utilizan sobre todo como referencias para establecer especificaciones sobre aditivos alimentarios, procedimientos de toma de muestras y métodos de análisis (dependiendo de que se disponga de equipo perfeccionado).

No obstante, no se ha formulado la política del Gobierno en materia de notificación de aceptación completa, aceptación diferida o aceptación con excepciones especificadas de las normas del Codex, ya que la mayoría de las normas alimentarias nacionales se hallan todavía en fase de finalización, como se ha indicado en párrafos anteriores.

Existe escasez de personal técnico para aplicar las normas nacionales; por lo cual se necesita reforzar el personal proporcionando capacitación suficiente a nivel nacional e internacional.

Durante las conversaciones se señaló que la invitación para asistir a la reunión del Comité Coordinador para Asia en Manila del 20 al 26 de marzo de 1979 no había llegado al Punto de Contacto del Codex para el 9 de febrero de 1979. Se envió una invitación oficial del Representante de la FAO en Indonesia, junto con una copia del programa, para que pudiera asistir una delegación de Indonesia.

39. Visita al Ministerio de Industria - Dirección General de Industrias Múltiples

El Consultor se entrevistó con el Sr. J.F. Wattimena, Director de Planificación y Programación. Se observó que no conocían las Normas Alimentarias del Codex, pero mostraron gran interés en adquirirlas, ya que su Ministerio se encarga de regular todo tipo de industrias, incluidas las de elaboración de alimentos. Se les aconsejó ponerse en comunicación con el Punto de Contacto del Codex del Ministerio de Agricultura, así como con el Representante de la FAO en Yakarta, para conseguir las Normas Alimentarias del Codex que les interesaran.

40. Visita al Departamento de Comercio - Dirección General de Comercio Exterior

El Consultor se entrevistó con (1) el Dr. N.A. Koescoe-Moredjo, Director de Normalización y Control de Calidad, y (2) el Dr. I.R. Ny Y. Darmawan. El Departamento se encarga de formular normas para diferentes productos básicos como goma-estano y productos alimenticios. Actualmente, se exportan camarones congelados, ancas de rana congeladas, aceite de palma, pescado en conserva, carne, café verde en grano y champiñones, a EE.UU., Japón y, en pequeñas cantidades, a Francia e Italia. Se efectúa un control de calidad de las exportaciones de café verde en grano.

Hay ocho laboratorios de control de calidad para pescado, siete de los cuales son laboratorios regionales y, el restante, un laboratorio central de inspección.

En las entrevistas se señaló que los Puntos de Contacto del Codex no transmiten suficiente información sobre las Normas del Codex al Departamento de Industria y Comercio, probablemente por no disponer de suficiente personal en el Ministerio de Agricultura.

Es necesario resolver adecuadamente esta cuestión reforzando el Punto de Contacto del Codex a nivel nacional, y utilizando eficazmente los servicios del Representante de la FAO en Indonesia, oficina creada muy recientemente como entidad independiente.

FILIPINAS (12 - 17 febrero 1979)

41. Visita al Ministerio de Sanidad

El Consultor se entrevistó con (1) el Sr. Arsenio M. Regala, Director de la Administración de Alimentos y Medicamentos; (2) la Sra. Catalina C. Sanchez, Subdirector de la Administración de Alimentos y Medicamentos; (3) la Sra. María G. Yap, Jefe de la Sección Alimentaria del Laboratorio de Administración de Alimentos y Medicamentos; (4) la Sra. Cecilia L. Gomez, Bacterióloga investigadora Jefe del Laboratorio de Administración de Alimentos y Medicamentos;

(5) el Sr. Iluminado F. Reyno, Inspector Alimentario, Jefe del Laboratorio de Administración de Alimentos y Medicamentos.

En el Anexo I figura el organigrama de la Administración de Alimentos y Medicamentos.

Hay cuatro direcciones principales, a saber:

- i) Dirección de Inspección y Autorización
- ii) Dirección de Laboratorio
- iii) Dirección de Narcóticos
- iv) Dirección Administrativa

Inspectores alimentarios

En cuanto a la inspección, a los órdenes de un Inspector Alimentario Jefe trabajan 14 inspectores alimentarios, que visitan fábricas de elaboración y mercados para tomar muestras de alimentos y medicamentos. Se pueden tomar dos o tres muestras de alimentos al día. La calificación básica de los inspectores alimentarios es la de graduado en ciencias, con especialización en química alimentaria y tecnología farmacéutica y alimentaria, ya que se encargan también de tomar muestras de medicamentos. Estos inspectores se forman en instituciones nacionales.

Laboratorio

Se examinan unas 2 000 muestras alimentarias anualmente. Las muestras de los productos de exportación las llevan los exportadores mismos al Laboratorio Central para que las examinen, y se facilita un informe analítico, previo pago de la tarifa de análisis establecida. Para la inspección de alimentos de consumo interno, las muestras para examen las toman los inspectores alimentarios.

En los casos en que se observa que las muestras no se ajustan a las normas nacionales, el informe analítico se remite a la Sección Jurídica. El Asesor Jurídico cita al transgresor para una audiencia. El Administrador de Alimentos y Medicamentos, basándose en el asesoramiento jurídico, decide definitivamente si es necesario emprender una acción judicial, o si basta una amonestación en primera instancia.

Además, funcionan 12 laboratorios regionales a las órdenes de directores sanitarios regionales en diferentes provincias. No obstante, los laboratorios regionales sólo se hallan equipados para realizar análisis rutinarios de muestras de alimentos.

Normas alimentarias nacionales

Se han terminado de preparar 50 normas alimentarias nacionales basadas en Normas del Codex que se aplican debidamente. En los casos en que no se dispone de normas nacionales, se aplican normas de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos.

Marcado de la fecha de los alimentos preenvasados

Recientemente se ha emitido una orden administrativa que entrará en vigor en diciembre de 1979, en virtud de la cual determinados alimentos elaborados deberán llevar la fecha de "Consúmase antes del ..." e instrucciones específicas de almacenamiento.

La fecha de "Consúmase antes de..." indica que después de dicha fecha disminuye notablemente la calidad del producto o cualquier especificación (calidad microbiológica, valor nutritivo, propiedades físicoquímicas y organolépticas) que se declare tácita o expresamente que posee el alimento.

Normas microbiológicas para pescado congelado

Se declaró que se examina el contenido bacteriológico de muestras de pescado congelado antes de su exportación. Los parámetros establecidos para todos los tipos de pescado congelado son los siguientes:

- a) Recuento total por gramo - no debe exceder de 100 000
- b) Organismos coliformes por gramo - no debe exceder de 100
- c) Exento de organismos patógenos.

Durante las entrevistas se indicó que en los requisitos cuantitativos de organismos que figuran en la cláusula de higiene de las normas del Codex es necesario establecer las cantidades que pueden representar un peligro para la salud, teniendo en cuenta que sean aplicables en los países exportadores (en desarrollo). Esta cuestión fue planteada anteriormente por los expertos de Malasia e Indonesia durante mi visita a esos países.

Además se consideró que las normas del Codex deberían aplicarse en dos etapas:

- a) los requisitos de higiene establecidos en las normas del Codex: deberán ser aceptados por todos los Estados Miembros para proteger al consumidor contra los peligros de la salud;
- b) los requisitos de calidad, principalmente de carácter estético, que se refieren al tamaño y a la forma, al tipo de envase, al medio de cobertura, a la definición de defectos subjetivos: podrán considerarse facultativos y ser objeto de un acuerdo entre el importador y el exportador.

Deberá revisarse también el uso de aditivos alimentarios y limitarlo teniendo en cuenta el bajo nivel nutricional que predomina en los países en desarrollo.

Servicios de inspección alimentaria

Deberán intensificarse las actividades de la FAO para reforzar los servicios de inspección alimentaria, capacitación de personal y utilización de institutos y expertos nacionales de la Región, a fin de que los países en desarrollo puedan aplicar las normas nacionales e internacionales.

Cóctel de frutas tropicales

Se están preparando normas nacionales para el cóctel de frutas tropicales según el formato de las normas del Codex para el cóctel de frutas, incluyendo frutas como el banano, la papaya, la sandía y el melón, etc. con objeto de utilizar estas frutas tropicales. Se señaló que la expresión "ensalada de frutas" es completamente distinta del cóctel.

Puntos de contacto del Codex

Es necesario reforzarlos a nivel nacional pidiendo a los países en desarrollo que utilicen las ventajas que ofrece la aplicación del Codex en el comercio internacional así como para mejorar la calidad de los productos alimenticios a nivel nacional.

42. Visita al Departamento de Agricultura

El Consultor se entrevistó con (1) el Dr. Salvadore Escudero, Director y Presidente de la Comisión Nacional de Inspección de la Carne; (2) el Dr. Prudencio L. Tamayo, Subdirector Ejecutivo, y (3) el Dr. Josefino Froyalde-Rialde, Jefe de la Dirección de Reglamentos e Inspección, Oficina de Industria Animal.

Se convino en que los requisitos de higiene, los códigos de prácticas de higiene y/o tecnológicas establecido en las normas del Codex constituyen referencias y directrices útiles para que las acepten todos los Estados Miembros.

Es necesario reforzar a nivel nacional e internacional en los países en desarrollo el Modelo de Ley Alimentaria y el mecanismo de observancia que permita asegurar inspecciones de calidad, mediante la capacitación apropiada de inspectores alimentarios y analistas de alimentos.

43. Visita a industrias

El Consultor se reunió con: (1) el Sr. Carlos Villa-Abrille, Vicepresidente Ejecutivo de Amalgamated Creameries Manufacturing Corporation y Presidente de Philippines Chamber of Food Manufacturers, Manila; (2) el Sr. Vicente H. Lim Jr., Philippines Packing Corporation, Manila (Del Monte); (3) el Sr. Atty Sanson B. Turingan, Secretario Asistente de la Compañía (Del Monte); (4) el Sr. Patrick O Ng, Gerente de Universal Robena Corporation, Manila; (5) el Sr. Mark H. Gosgriff, Consultor Técnico de Universal Robena Corporation, Manila.

La fábrica de conservas Del Monte utiliza unas 300 000 toneladas de materia prima al año en la producción de piña y sus derivados. Se explota una superficie de 10 000 ha para obtener materia prima. Se exporta piña en conserva, piña congelada y zumo concentrado, de conformidad con las normas del Codex. Los entrevistados opinaron que en las normas del Codex no es necesario indicar los requisitos de calidad relativos al tamaño, tipo de envase, sino que

se han de dejar a la discreción del importador y el exportador de un determinado producto. Respecto al contenido de estaño en los productos en conserva, especialmente de naturaleza ácida, consideraron que el límite debía mantenerse en 250 mg/kg por las razones ya indicadas en párrafos anteriores.

La C.F.C. comprende fabricantes de café, productos de chocolate, bizcochos, helados, cremas no derivadas de la leche, productos de manteca de cacao y chocolate que se exportan de conformidad con las normas internacionales del Codex. El gobierno filipino ha indicado ya su deseo de aceptar estas normas cuando sus normas nacionales para estos productos estén listas para su aplicación.

Contenido de estaño

La calidad de la hojalata disponible ha planteado muchos problemas técnicos debido a que no está exenta de poros, tiene un recubrimiento inapropiado de estaño electrolítico y da lugar a manchas de oxidación en los productos terminados. Actualmente se han cerrado algunas fábricas de conservas como consecuencia del aumento del costo de la hojalata para envasado.

44. Visita al Food and Nutrition Research Institute - National Science Development Board

El Consultor se entrevistó con: (1) la Sra. Benigna V. Roxae, Supervisora Principal de Investigación; (2) la Sra. Loreto M. Duma-Dang, Sección de Contaminantes Alimentarios. El Instituto tiene una sección de microbiología que se ocupa de la vigilancia de aflatoxinas en el arroz, el maíz y otros cereales. Se vigila la presencia de metales pesados como el mercurio en el pescado, registrándose resultados dentro del actual límite de 0,05 mg/kg para el mercurio. La Sra. Loreto M. Duma-Dang, alumna del primer curso F.C.A. del Central Food Technological Research Institute está realizando trabajos de vigilancia de contaminantes alimentarios en cereales, incluido el maíz.

A) Industrial Research Center - National Institute of Science and Technology

El Consultor se entrevistó con (1) la Sra. Olympia N. González, Oficial en funciones del Industrial Research Center, y (2) la Sra. Mercedes R. Soriano, Oficial en funciones de la Food Technology Research Division. Se están realizando trabajos de utilización de frutas y hortalizas frescas, especialmente mangos, empleando técnicas de deshidratación.

45. Visita al Bureau of Plant Industry, Manila

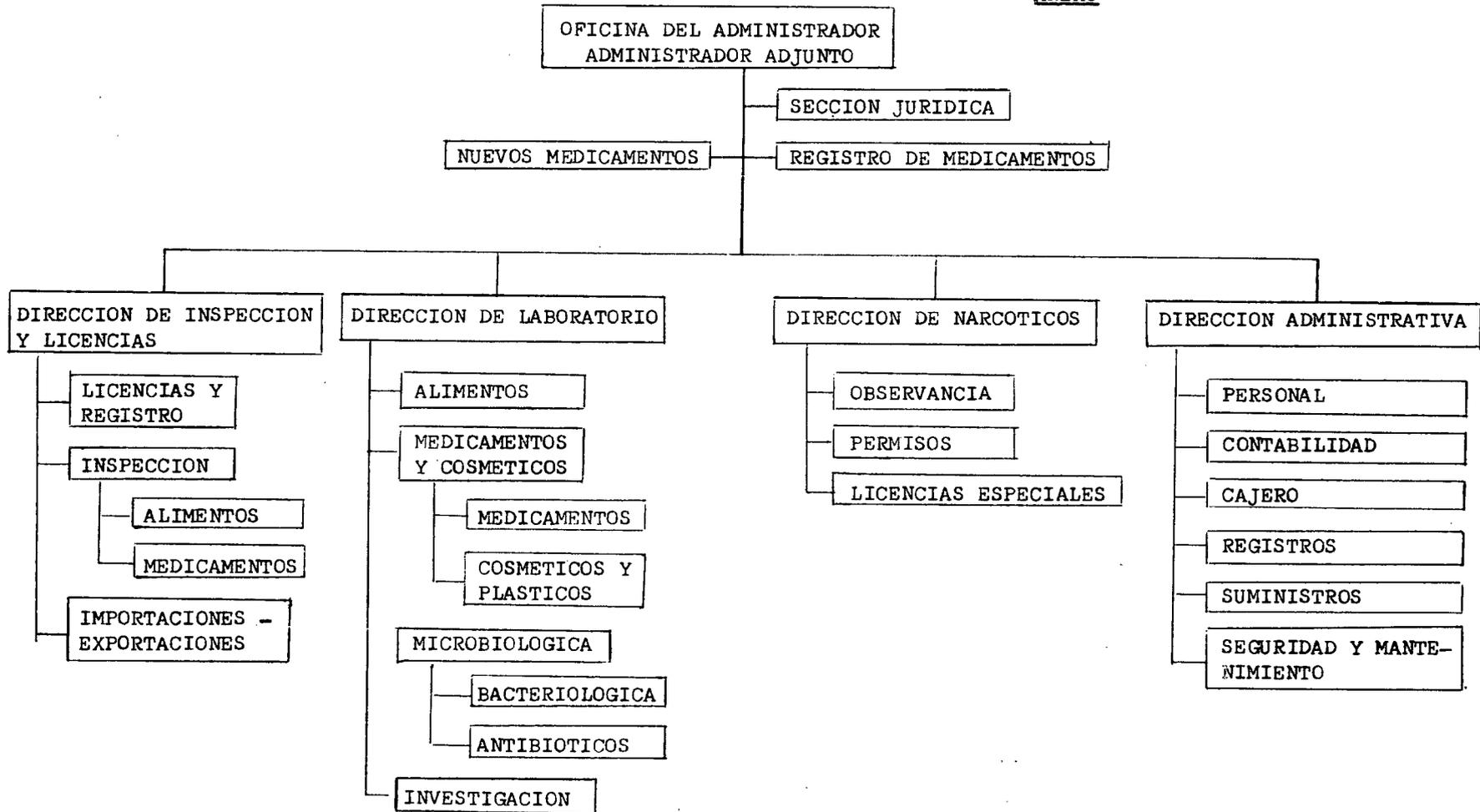
El Consultor se entrevistó con (1) la Sra. T. Alvarez Antazo, Oficial en funciones del Laboratorio de Residuos de Plaguicidas; (2) el Dr. Thomas Wireland, Consultor, Proyecto sobre residuos de plaguicidas (Frankfurt). Se trata de un laboratorio bien equipado con instrumentos modernos, para llevar a cabo un programa de vigilancia de residuos de plaguicidas, en colaboración con el Programa de Asesoramiento del Gobierno de Alemania Federal.

Se han realizado actividades de vigilancia de residuos de plaguicidas en carne fresca, aceites vegetales, incluido el aceite de coco, pescado fresco, tabaco, arroz y leche materna, y se está haciendo una evaluación estadística de los datos.

Cada año se examinan para evaluar residuos de plaguicidas unas 100 muestras recibidas de 10 centros de zona situados en el país. Se señaló que, en Filipinas, se utilizan unas 6 000 toneladas de plaguicidas en una población total de 45 millones de personas, cantidad pequeña en comparación a la que se utiliza en los países desarrollados.

No obstante, en las hortalizas frescas se ha observado una excesiva cantidad de residuos de insecticidas, que supera el límite de tolerancia. En consecuencia, se ha advertido a los agricultores que utilicen buenas prácticas agrícolas haciendo un uso limitado de insecticidas en los campos. El Consultor del Gobierno de Alemania Federal señaló que hasta la fecha se han emprendido programas de colaboración con 14 países para la vigilancia de residuos de plaguicidas.

ANEXO



APROBADO:

L.M. PESIGAN

12/8/1976

INDIA (18-24 febrero 1979)

46. Visita al Ministerio de Sanidad

El Consultor se entrevistó con (1) el Sr. T.V. Antoby, Cosecretario; (2) el Dr. Ranjitsen, Director General Adjunto; (3) el Sr. D.S. Chadha, ayudante del Director General, Servicios de sanidad y oficial de enlace del Codex Nacional (normas para productos alimenticios); (4) la Sra. Debi Mukerjee, Ayudante Secretario del Comité Central para Normas Alimentarias.

Durante las entrevistas se señaló que:

(a) Se ha establecido un Comité Nacional del Codex (normas para productos alimenticios), bajo la presidencia del Sr. R.C. Sood, Secretario Adicional ante el Gobierno de la India e integrado por expertos técnicos, para examinar normas alimentarias del Codex con el fin de hacer observaciones y aplicar las normas. Es un comité que tiene notables atribuciones y está integrado por 14 expertos de diferentes especialidades, como asesor de protección de centrales lecheras, ganadería, pesca, aceites y grasas, asesor de mercado agrícola, I.S.A., Consejo para el Fomento de la Exportación de Alimentos Elaborados y la Junta de Alimentación y Nutrición del Departamento de Alimentos.

Especies de sardinas

(b) La especie de sardina Longiceps, considerada en el ámbito de aplicación de la norma nacional india, no está incluida en la norma del Codex para sardinas, frescas y en conserva. Esta cuestión fue suscitada anteriormente por Tailandia, que señaló que en las normas no se ha incluido la Sardinella "SIRN".

Normas del Codex para grasas y aceites

(c) En general estas normas son aceptables excepto el uso de colorantes y aromatizantes, que ocultan la mala calidad del producto.

Residuos de plaguicidas

(d) En general se aceptan los límites en las normas nacionales excepto para los productos hortofrutícolas. Respecto de los cereales, los límites establecidos en las normas del Codex se han fijado en el 50 por ciento, debido a su elevada ingestión y consumo en la India. No obstante, probablemente se cotejarán más datos sobre residuos de plaguicidas mediante un programa de vigilancia que se realizará en cuatro laboratorios alimentarios centrales regionales.

Códigos de Prácticas de Higiene

(e) Se están formulando según las directrices dadas por el Codex.

Cóctel de frutas tropicales

(f) Esta norma se preparará tomando como base los datos que ha de facilitar Filipinas.

Contenido de estaño en los alimentos elaborados

(g) La delegación de la India presentará un documento técnico sobre la materia en la reunión de Manila.

47. Visita al Ministerio de Agricultura y Riego

El Consultor se entrevistó con: (1) el Sr. R.C. Sood, Secretario y Presidente Adicional del Comité Nacional del Codex (Alimentos); (2) el Sr. Kamala Prashad, Cosecretario del Departamento de Alimentos; (3) el Dr. P.K. Kymal, Director Ejecutivo de la Junta de Alimentación y Nutrición; (4) el Sr. P.J. Manohor Rao, Director Jefe Adicional de la Dirección del Azúcar; (5) el Sr. M. Bhatia, Subdirector de Productos Hortofrutícolas; (6) el Dr. Pahadia, Secretario de la Junta de Insecticidas; (7) el Dr. M.L. Saini del Laboratorio Central de Insecticidas; (8) el Dr. R.G. Gupta del Laboratorio Central de Insecticidas.

Durante las entrevistas, se señaló que se habían terminado, con vistas a su adopción en el ámbito nacional, 58 especificaciones para productos hortofrutícolas basadas en las normas del Codex, pero con las principales excepciones siguientes:

- (i) No se han incorporado las clasificaciones del envasado según las diferentes concentraciones de azúcar, ya que actualmente la industria sólo envasa un único tipo y no se registra demanda interna de otras calidades.
- (ii) Tampoco se especifica el peso escurrido de diferentes formas de presentación del envase ya que actualmente sólo se utiliza un único peso escurrido para todas las categorías de envases.
- (iii) No se han incorporado los límites de aceptación para todos los productos, teniendo en cuenta que la industria hortofrutícola se halla todavía en fase de desarrollo.
- (iv) No se ha incluido el uso de gomas vegetales, almidones modificados, colores y aromas artificiales, debido a la decisión política de limitar en la medida de lo posible el uso de tales aditivos en los alimentos elaborados, adoptada a nivel nacional por el Ministerio de Sanidad.
- (v) Setas en conserva. El peso escurrido del producto se ha fijado en un 50 por ciento, en vez del 53 por ciento que figura en las normas del Codex, ya que la industria ha expresado que encuentra dificultades en envasar setas pequeñas con un peso escurrido del 53 por ciento.
- (vi) Néctar de mango. No se ha aceptado el uso de sustancias espesantes y estabilizadoras, como carboximetilcelulosa, ya que estos aditivos afectarán a la calidad del producto. Al mismo tiempo, se ha establecido un porcentaje de contenido de fruta del 30 por ciento, frente al 50 por ciento fijado para el zumo de mango.
- (vii) Néctar de frutas. El contenido mínimo de ingredientes de frutas se ha clasificado en dos grupos con 50/30 por ciento de contenido de fruta, con objeto de satisfacer parcialmente los requisitos nutricionales de los consumidores de la clase media.
- (viii) No se permite el uso de colorantes artificiales en los productos a base de tomate.

Azúcar

El Sr. Manohor Rao, Director Jefe Adicional del Azúcar, señaló que la India produce anualmente unos 6,5 millones de toneladas de azúcar blanco de caña y es el tercer productor mayor después de Brasil y Cuba. La calidad del azúcar blanco producido generalmente se ajusta a las especificaciones "B" del Codex para el azúcar blanco. En la India, el azúcar se compra atendiendo a su aspecto, es decir el color, el brillo y el tamaño del grano. En la norma india para el azúcar se establecen cinco tamaños de grano, a saber, A, B, C, D y E, en que A representa el grano mayor (0,8 a 2,00 mm) y E el grano menor (0,2 a 0,6 mm). Los grados de color son 30 y 29, el primero más blanco que el último.

La India exporta unas 25 000 toneladas de azúcar en bruto a los países de la CEE y 650 000 toneladas de azúcar blanco de caña a los países del Medio Oriente. En la India hay unas 300 fábricas productoras de azúcar y unas 30 de ellas utilizan el proceso de doble carbonación, mientras que en las otras se emplea el método de doble sulfitación. Con este último método se produce azúcar con un contenido residual de dióxido de sulfuro de hasta 120 ppm, frente al límite de 70 ppm (mg/kg) establecido en las normas del Codex. Respecto de los límites para contaminantes, como plomo, arsénico y cobre, determinados en las normas del Codex, actualmente no se dispone de datos para poder hacer observaciones.

Hojalata

Se puso de relieve el problema con que tropieza la industria de elaboración para adquirir hojalata para conservas de buena calidad a precios competitivos. Las fábricas de conservas encuentran dificultades para satisfacer sus compromisos internos y de exportación, debido a la falta de hojalata y a su precio cada año más costoso. En algunos casos unas cuantas fábricas de conservas han tenido que cerrar por no disponer de hojalata de buena calidad, así como por protestas de oxidación de los productos finales por parte de compradores extranjeros. No se ha podido adquirir fácilmente la hojalata con revestimiento de estaño

diferencial, es decir, E 100:25 - E 100:50, al contrario del revestimiento de 1 libra, que se ha podido conseguir fácilmente. El uso de hojalata con revestimiento de estaño diferencial a dado lugar a serias protestas de los compradores extranjeros, afectando con ello a los ingresos de exportación así como a la utilización de materia prima disponible en el país en el período de saturación. La India está examinando el establecimiento de normas nacionales para hojalata para conservas en consulta con los fabricantes de latas e industrias conserveras del país. Se opinó que era necesario establecer normas del Codex para la hojalata de conservas y las lacas que constituyen una parte de la materia prima utilizada en la industria de elaboración. Al mismo tiempo, los países en desarrollo deberían colaborar estrechamente para producir hojalata de conservas con sus propios recursos con el fin de reducir los costos de envasado.

Camarones cocidos congelados

El Instituto Indio de Normalización ha establecido los siguientes requisitos microbiológicos para camarones congelados con vistas a autorizar su exportación en dos calidades:

	<u>Calidad I</u>	<u>Calidad II</u>
1. Recuento bacteriano total por g en el producto terminado (máx.)	25 000	200 000
2. Escherichia Coli (máx.)	ninguno	ninguno
3. Número de estreptococos fecales/g (máx.)	ninguno	ninguno
4. Coagulasa positivo (estafilococos/g máx.)	ninguno	ninguno
5. Salmonella	ninguno	ninguno

Se insistió en la necesidad de establecer límites microbiológicos en las normas del Codex para alimentos perecederos con objeto de definir cantidades razonables según la analogía expuesta anteriormente.

Plaguicidas y problemas afines

Estos problemas se trataron con el Dr. Pahadia, Secretario de la Junta para Insecticidas, y sus colegas científicos del Laboratorio Central de Insecticidas. Se indicó que se había aprobado el uso de 110 insecticidas y se han aplicado a nivel nacional límites de tolerancia modificados para 20 plaguicidas de uso generalizado. Se ha enviado una lista de 18 plaguicidas para que se publique en la gaceta oficial del gobierno. Estos insecticidas y sus límites de tolerancia han sido aprobados sobre la base de los datos proporcionados en las normas del Codex y en las normas de los EE.UU. y la República Federal de Alemania. Se han adoptado los límites máximos del Codex para los residuos de plaguicidas, excepto para el malatión en los cereales, que se ha fijado en 4 ppm en vez de 8 ppm, debido al gran consumo de cereales en este país. La vigilancia de residuos de plaguicidas en los diferentes productos alimenticios de consumo diario se realizará en los laboratorios central y regional de insecticidas, con el fin de recoger datos básicos ya que no se dispone de ellos a nivel nacional por falta de recursos de fuerza de trabajo y de equipo. Las organizaciones nacionales como la FAO pueden proporcionar ayuda en la capacitación de personal y utilización de instituciones nacionales y expertos de la región.

48. Mesa redonda con representantes de la industria y el gobierno en el Punto de Contacto del Codex

Asistieron los siguientes invitados:

(1) Sr. N.P. Bhargava, Director M/g Midland Private Ltd.; (2) el Sr. A. Srinivasan, Secretario del Consejo de Fomento de Exportaciones; (3) el Sr. A.H. Behl, Administrador adjunto de Mercadeo de la Corporación Estatal de Comercio, Nueva Delhi; (4) el Sr. H. Bhatia, Director de Productos Hortofrutícolas; (5) el Dr. D.S. Chadha, ADG (PFA).

Tras considerables debates se hicieron las principales observaciones siguientes:

- i) Debe restringirse el uso de carboximetilcelulosa en los productos hortofrutícolas.
- ii) Han de establecerse normas del Codex para latas de conserva y lacas adecuadas para alimentos elaborados, con el fin de reducir la contaminación de plomo y estano en los alimentos elaborados.

- (iii) Los códigos de prácticas de higiene establecidos por el Codex deben aplicarse en todas las fábricas de elaboración de alimentos. El Sr. Chadha señaló, sin embargo, que no todas las industrias conserveras pueden utilizar agua que se ajuste a las normas internacionales de la OMS.
- (iv) Debe mantenerse en 250 ppm el límite para contenido de estaño, ya que no hay datos toxicológicos contrarios y habida cuenta también de las condiciones climáticas tropicales de elaboración y almacenamiento.
- (v) El representante de la industria señaló que el Punto de Contacto del Codex del país debería procurar exponer eficazmente las normas del Codex a la industria.

IRAQ (25 - 28 febrero 1979)

49. Visita a la Organización Iraquí de Normalización - Junta de Planificación

El Consultor se entrevistó con: (1) el Dr. Sabah Kachachi, Secretario General; (2) el Sr. Farid J. Sukkar, Jefe de la Dirección de Normas; (3) el Sr. Yassin M. Al Rubae, Jefe de la Dirección de Control de Calidad.

Se indicó que los principales productos alimenticios para la exportación son los dátiles, la cebada y el trigo. El volumen anual de exportaciones de dátiles es del orden de 150 000 a 300 000 toneladas a Europa, EE.UU., Japón y países asiáticos. El contenido de humedad de los dátiles se mantiene entre el 13 y el 16 por ciento. Se exportan unas 100 000 toneladas para usos industriales. El contenido de azúcar de los dátiles varía del 65 al 68 por ciento y dicho contenido actúa como elemento conservador. En general la norma propuesta del Codex para los dátiles es aceptable en el ámbito nacional.

Se están formulando unas 60 normas alimentarias, en su mayoría basadas en las normas del Codex. Probablemente dichas normas se aplicarán este año y están escritas en árabe, ya que es el idioma nacional. Una vez aplicadas estas normas, se comunicará a la Comisión del Codex Alimentarius la aceptación o aceptación con excepciones especificadas. No obstante, se manifestó la necesidad de reforzar el mecanismo de observancia, capacitando inspectores alimentarios y analistas de alimentos para realizar inspecciones y tomas de muestras y análisis de alimentos para mantener el nivel de calidad.

Se ha observado la necesidad de disponer de un órgano rector para establecer normas nacionales para alimentos y aplicarlas, ya que actualmente de la observancia de las leyes alimentarias se encarga el Ministerio de Sanidad.

50. Visita al Ministerio de Sanidad

El Consultor se entrevistó con: (1) el Dr. Felin Jorji, Director de Epidemiología y Cuarentena, Director General de Higiene Preventiva; (2) el Dr. Falih Hassan Matar, Director de Sanidad de la ciudad de Bagdad; (3) el Dr. Riad Haider, Subdirector General de Higiene Preventiva; (4) el Dr. A.N. Dulaimi, Laboratorio Central de Sanidad Pública del Departamento de Higiene de los Alimentos y del agua, Bagdad.

Se indicó que el Laboratorio Central de Sanidad Pública de Bagdad examina muestras de alimentos importados, destinados a la exportación y a la venta en el país. Se efectúan exámenes químicos y microbiológicos de muestras alimentarias. Se está planificando un laboratorio central de insecticidas que realizará un programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en productos alimenticios de consumo diario. Actualmente hay un Comité especial integrado por representantes técnicos de los Ministerios de Sanidad, Agricultura e Industria, que se encarga de establecer límites máximos de residuos de insecticidas permisibles en los alimentos. Se ha adoptado la mayoría de las normas del Codex reestructurándolas en el idioma árabe, pero manteniendo sus principales requisitos de higiene y calidad.

No se dispone de datos del contenido de aflatoxinas y metales pesados en productos alimenticios, por falta de analistas alimentarios capacitados. Se expresó la urgente necesidad de proporcionar capacitación analítica en cursos internacionales, especialmente cursos de análisis de contaminantes alimentarios. En general se opinó que:

- a) Hay que limitar en la medida de lo posible los aditivos alimentarios. Pero si se utilizan en determinados productos alimenticios, debe indicarse su nombre en la etiqueta.

- b) Es necesario un certificado de que el alimento exportado por un país es aceptable en dicho país, con el fin de evitar el "dumping" de productos inferiores a la norma en el país importador.
- c) Se deben aplicar los códigos de prácticas de higiene en las fábricas de elaboración de alimentos con la finalidad de mejorar gradualmente los requisitos de calidad. Dicha finalidad puede alcanzarse transfiriendo tecnología y utilizando los conocimientos técnicos disponibles en los países en desarrollo por conducto de la FAO.
- d) El límite del contenido de estaño en los alimentos elaborados se ha de mantener al nivel actual de 250 ppm por las razones ya indicadas anteriormente.
- e) Se han de establecer normas del Codex para la hojalata y las lacas adecuadas para conservas, ya que constituyen parte de la materia prima que afecta al producto alimenticio terminado.
- f) Es necesario desarrollar nuevos conocimientos técnicos que permitan fabricar hojalata para conservas en los países en desarrollo, unificando los recursos disponibles a nivel regional por conducto de la FAO. Además, podrían crearse empresas mixtas para fabricar otros materiales de envasado, habida cuenta de que cada año crece el costo de la hojalata importada.
- g) Habría que indicar cuantitativamente los límites microbiológicos establecidos en los requisitos de higiene de las normas del Codex para productos alimenticios perecederos, a fin de que sirvan de directriz en materia de seguridad contra los peligros para la salud.

51. Visita a la organización estatal para las industrias

El Consultor se entrevistó con: (1) el Dr. Haba, Director de Investigación y Fomento; (2) el Dr. Mahmoud M. Abbas, químico jefe.

Se señaló que el Gobierno ha nacionalizado la mayoría de las industrias alimentarias. Se insistió en la urgente necesidad de transferir tecnología de los países vecinos por conducto de la FAO para mejorar las prácticas rurales de los agricultores. Se consideró esencial y urgente capacitar analistas alimentarios que puedan realizar programas de vigilancia de contaminantes, como metales pesados, micotoxinas y residuos de plaguicidas, en todos los productos alimenticios de consumo diario.

52. Visita al Ministerio de Agricultura y Reforma Agraria - Departamento de Planificación

El Consultor se entrevistó con: (1) el Dr. Samir H. Al Shakir, encargado de los asuntos de la FAO en Irak y uno de los vicepresidentes de la Comisión del Codex Alimentarius.

En la entrevista se señalaron los principales puntos siguientes:

- a) Todos los estados miembros deberían aceptar los códigos de prácticas de higiene y requisitos de higiene establecidos por el Codex, para proteger al consumidor de los peligros para la salud.
- b) Se han de lograr plenamente por medio de la FAO la creación de servicios eficaces de inspección alimentaria, la capacitación de personal y la utilización de los institutos nacionales de la Región de Asia.
- c) Conviene establecer normas del Codex para hojalata y lacas adecuadas para conservas, a fin de que los países en desarrollo puedan utilizar el tipo correcto de material de envasado para la producción de alimentos elaborados que se ajusten a las normas del Codex.
- d) Por diversas razones, resulta difícil para los países en desarrollo conseguir hojalata de buena calidad de los países desarrollados. Para que los países en desarrollo puedan producir hojalata conservera estándar, la FAO puede prestar ayuda para

aunar los esfuerzos de las fábricas de chapa negra, estaño y revestimiento de hojalata existentes en distintos países en desarrollo de la región, mediante la adecuada participación de expertos en envasado.

- e) Se subrayó la necesidad de organizar, con el patrocinio de la FAO, cursos de control de calidad de los alimentos, tecnología alimentaria y análisis de contaminantes alimentarios, para que se puedan aplicar las normas alimentarias nacionales e internacionales del Codex en los países en desarrollo. Dichos cursos deberían organizarse en institutos nacionales adecuados que dispongan de suficientes servicios e instalaciones para impartirlos.

RESUMEN Y RECOMENDACIONES

53. Se visitaron seis países en desarrollo de Asia para examinar la importancia y repercusión de las Normas Recomendadas del Codex elaboradas por la Comisión del Codex Alimentarius en el crecimiento de la industria alimentaria y los ingresos de exportación desde que se enviaron a los gobiernos para su aceptación las primeras normas en 1970. Las opiniones y observaciones compartidas por varios o todos los países visitados se refieren a cuestiones de gran importancia para los países en desarrollo y, según el mandato revisado establecido por la Comisión del Codex Alimentarius para sus Comités Coordinadores, éstos deben adoptar inmediatamente las medidas oportunas a los niveles apropiados.

Normas del Codex - Observaciones generales

54. Todos los países visitados han convenido en que las distintas normas recomendadas internacionales del Codex para los alimentos, los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, los métodos de análisis y códigos recomendados de higiene y/o prácticas tecnológicas se han demostrado muy útiles como referencias y como buenas directrices para elaborar normas alimentarias nacionales en los distintos países.

55. La mayoría de los países en desarrollo han preparado o están redactando numerosas normas alimentarias nacionales basadas en datos facilitados en las distintas normas del Codex ya publicadas. Según información de la Comisión del Codex Alimentarius, todavía no se han generalizado las notificaciones de Aceptación completa, Aceptación Diferida o Aceptación con Excepciones Especificadas, como está previsto en los Principios Generales del Codex Alimentarius. La razón es que muchos de los países en desarrollo todavía no han terminado de elaborar normas para sus países. No obstante, algunos de los países visitados que han aceptado varias normas del Codex, por ejemplo la Norma del Codex para la piña en conserva, han indicado que el principal inconveniente para aceptar las normas del Codex para los productos básicos es que dicha aceptación afecta o puede afectar negativamente a sus exportaciones, por el hecho de que las mismas normas no han sido aceptadas por los países importadores (desarrollados) por las razones ya indicadas anteriormente en el capítulo de Observaciones Comunes de los Países Visitados (párr.12). Es esencial, por tanto, instar a los países importadores (desarrollados) a que acepten las normas del Codex para que, entre otras cosas, los países exportadores (en desarrollo) puedan aceptarlas sin consecuencias negativas. Al mismo tiempo tal vez sea necesario aceptar y adoptar normas del Codex por etapas, advirtiendo a todos los estados miembros, y especialmente a los países en desarrollo (exportadores), que en principio deberían aceptar a nivel nacional e internacional los requisitos de higiene establecidos en las normas del Codex para proteger a los consumidores contra los peligros para la salud.

56. Los requisitos de calidad secundarios (es decir, principalmente de carácter estético, longitudes y anchuras, y distintas formas de presentación de los productos, tipo de envasado, medio de cobertura, definición de determinados defectos) que son subjetivos en gran parte de sus detalles y no pueden medirse cuantitativamente con métodos analíticos normalizados, tal vez no sean tan necesarios, y si acaso se estipulan, deberían ser facultativos, y estar supeditados a un acuerdo mutuo entre el importador y el exportador. No obstante, tales requisitos menos esenciales de las normas

del Codex pueden quedar como objetivos que se han de alcanzar al cabo de un período de tiempo, con la ayuda de organizaciones internacionales como la FAO y con la transferencia de la tecnología apropiada.

Requisitos de higiene y manipulación

57. La cuestión suscitada de que se establezcan en términos cuantitativos límites microbiológicos para productos alimenticios perecederos, como los camarones congelados rápidamente, ha sido plenamente justificada por los países en desarrollo para evitar injustos rechazos por parte de los países importadores. Puede que no siempre sea practicable estipular límites microbiológicos cuantitativos para cada uno de los productos perecederos, pero los datos de los países exportadores actualmente disponibles pueden servir como directriz razonable para establecer tales límites respecto de los camarones congelados rápidamente, ya que estos productos se exportan en cantidades notables para la adquisición de divisas. Se observa que el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos está examinando ya activamente la cuestión y, por lo que respecta a los camarones, se examinará en la próxima reunión del Comité del Codex sobre pescado y productos pesqueros. Podrán señalarse a su atención los aspectos destacados por los países visitados, para que se adopten medidas rápidamente.

Contenido de estafío

58. La cuestión de mantener el nivel del contenido de estafío en 250 mg/kg en los productos terminados se justifica plenamente por los factores siguientes:

- (a) Las latas que se necesitan para la elaboración de alimentos se importan de los países desarrollados. Los países en desarrollo no controlan eficazmente la calidad de las latas, por falta de normas nacionales para hojalata y lacas para la elaboración de frutas y hortalizas frescas y otros alimentos.
- (b) Las condiciones climáticas tropicales que predominan durante la elaboración; el almacenamiento de productos terminados antes de su consumo efectivo en condiciones climáticas diversas en los países en desarrollo.
- (c) Por el momento no existen pruebas toxicológicas que confirmen la toxicidad del estafío en el actual límite de 250 mg/kg aprobado temporalmente. Por ello, no parece haber razones para no aprobar el límite de 250 mg/kg para el estafío en las normas del Codex.

En consecuencia, debe enmendarse el límite del contenido de estafío de 150 mg/kg temporalmente vigente para el zumo de manzana y el zumo de uva. Mientras tanto, se deberá tratar de mejorar las técnicas de elaboración y la calidad de la hojalata en los países en desarrollo:

- (a) transfiriendo la tecnología apropiada para la elaboración mediante la utilización de los expertos disponibles en la Región;
- (b) elaborando normas internacionales para la hojalata y las lacas, con objeto de reducir la contaminación de los alimentos elaborados con sustancias metálicas, especialmente estafío y plomo.

Normas para la hojalata y la laca

Indudablemente los países en desarrollo encuentran grandes dificultades para adquirir hojalata para conservas de buena calidad para satisfacer no sólo las necesidades locales sino también los compromisos de exportación de productos hortofrutícolas en conserva, que les permiten adquirir divisas. Tienen que utilizar forzosamente hojalata de segunda calidad por no disponer de hojalata de buena calidad, lo que da lugar a quejas por oxidación y al rechazo de importantes remesas por parte de los importadores, y causa pérdidas y obliga a cerrar fábricas de conservas.

60. Es esencial, por consiguiente, que se establezca una especificación detallada para hojalata para conservas, que regule el espesor del revestimiento de estafío, la textura, el peso base y la calidad de las lacas que han de utilizarse. Ello permitirá

a los países en desarrollo mantener un control de calidad de la hojalata que necesitan importar. Conviene hacer notar que este tema ha sido examinado en una consulta internacional sobre envasado (Helsinki, 23-27 octubre 1978, Doc. International Trade Centre UNCTAD/GATT/ITC/CONF/P/8 - Noviembre 1978) al tratar de la coordinación y del intercambio de información sobre programas de ayuda técnica en materia de envasado para los países en desarrollo. La Consulta hizo las siguientes recomendaciones, que se señalan a la atención de los organismos internacionales apropiados que deseen adoptar medidas al respecto:

"La Consulta opina que el establecimiento de normas para el envasado de productos específicos es de notable importancia para todos los países porque:

- a) asegurará un uso óptimo de los recursos vitales;
- b) protegerá los intereses del consumidor;
- c) contribuirá al perfeccionamiento de la tecnología en el país.

Muchos países en desarrollo no poseen los conocimientos especializados y los recursos financieros necesarios para elaborar normas para el envasado de productos específicos. Como resultado de las consultas se ha recomendado que se emprenda un proyecto para identificar los productos que tengan importancia especial para los países en desarrollo, es decir, frutas y hortalizas frescas, y alimentos elaborados, etc. La FAO, basándose en las recomendaciones anteriores hechas por un grupo de expertos sobre envasado, y en las observaciones comunes análogas formuladas por los países visitados, debería desempeñar una función coordinadora para unir a los países de la Región de Asia para que fabriquen su propia hojalata y otros materiales de envasado más económicos con sus propios recursos, mediante un adecuado programa de Cooperación Técnica entre Países en Desarrollo. Ello requerirá la colaboración de expertos en envasado de los países en desarrollo de la Región de Asia y permitirá a la larga satisfacer las necesidades de material de envasado (para utilizar sus abundantes productos agrícolas) a precios competitivos.

Puntos de Contacto del Codex

Actualmente los Puntos de Contacto del Codex no disponen de suficiente personal a nivel nacional. Es necesario que los países adopten las medidas apropiadas para reforzar sus recursos, como se está haciendo actualmente en Tailandia, donde se ha establecido una dirección aparte para examinar y hacer observaciones sobre las normas del Codex. Los representantes de la FAO en los países pueden desempeñar también una función útil adoptando medidas complementarias adecuadas, ya que algunos de los países en desarrollo no son suficientemente conscientes de la importancia de las normas del Codex ni de las ventajas potenciales que aporta su adopción en el comercio internacional, así como en el mejoramiento de la calidad de los productos alimenticios.

Aditivos alimentarios

62. Habría que revisar el uso de aditivos alimentarios, especialmente los colorantes y aromatizantes sintéticos derivados del alquitrán, en las normas del Codex en que se permite dicho uso, para limitarlo si no es absolutamente necesario, con el fin de que:

- (a) los países en desarrollo puedan, en la medida de lo posible, elaborar productos en sus formas naturales, sin disminuir su valor nutritivo;
- (b) el comercio pueda salvaguardar sus intereses e impedir el consumo de productos inferiores a la norma presentados de forma atractiva mediante el uso de aditivos alimentarios, como colorantes y aromatizantes artificiales;
- (c) se impida a los fabricantes utilizar prácticas fraudulentas en el comercio, empleando productos inferiores a la norma;
- (d) se mejore el estado nutricional de los consumidores.

Cóctel de frutas tropicales

63. Es esencial y está justificada la necesidad de elaborar normas para el "Cocktail de frutas a base de frutas tropicales como la papaya, la sandía, el rambután, el banano, el mango y la guayava, además de las frutas mencionadas en la actual norma para "el cóctel" de frutas. Actualmente la versión definitiva de la norma para "ensalada" de frutas tropicales en conserva connota un significado diferente al del "cóctel" de frutas, ya que esta última denominación es un término aceptado universalmente y reconocido por el consumidor medio para indicar una mezcla de diferentes frutas (de frutas pequeñas o de trozos pequeños de frutas).

Servicios de inspección alimentaria

64. Los países en desarrollo reconocen la necesidad urgente de reforzar los servicios de inspección alimentaria, la capacitación del personal y la utilización de los institutos y expertos nacionales de la región. Debería establecerse un calendario para que los países en desarrollo puedan contar con suficientes expertos: inspectores alimentarios y analistas de alimentos capacitados, así como laboratorios suficientemente equipados para asegurar la observancia de las normas alimentarias nacionales e internacionales. La FAO debería proporcionar la ayuda necesaria en su programa, a plazo medio, de conformidad con la finalidad principal del Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, es decir, proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas correctas en el comercio de los alimentos a nivel nacional e internacional.

Normas del Codex - Observaciones específicas

65. Según las observaciones comunes hechas por los países visitados, que se han expuesto anteriormente, es necesario reexaminar al nivel apropiado las siguientes normas del Codex, que tienen importancia económica para los países en desarrollo (exportadores):

Norma del Codex

Cuestiones que han de reexaminarse

- | | |
|---|--|
| 1. Piña en conserva | (Requisitos de calidad, principalmente de carácter estético) |
| 2. Camarones congelados rápidamente | (Parámetros microbiológicos y cuadros de defectos) |
| 3. Sardinias en conserva | (Inclusión de especies que se preparan en conserva en Thailandia e India, y cuadros de defectos) |
| 4. Setas en conserva | (Peso escurrido) |
| 5. Cóctel de frutas en conserva | (Inclusión de frutas tropicales, colores y aromas) |
| 6. Zumos de piña en conserva | (Aditivos alimentarios - aromas) |
| 7. Azúcar blanco | (Aditivos alimentarios - dióxido de azufre) |
| 8. Zumos de manzana en conserva | (Contaminantes de estafío y aditivos alimentarios - aromas) |
| 9. Guisantes maduros elaborados en conserva | (Aditivos alimentarios) |
| 10. Zumos de uva en conserva | (Contaminantes de estafío y aditivos alimentarios) |
| 11. Guisantes verdes en conserva | (Aditivos alimentarios) |
| 12. Grasas y aceites comestibles | (Aditivos alimentarios) |
| 13. Ensalada de frutas tropicales en conserva | (Comparar su significado con el del cóctel de frutas) |

CONSLUSION

66. Antes de terminar mi informe, recomiendo vivamente que se mantenga un diálogo regular entre la Secretaría del Codex, los coordinadores regionales de los comités coordinadores del Codex y los estados miembros, especialmente los países en desarrollo, que a veces no pueden enviar sus delegaciones a las reuniones técnicas, a menudo por dificultades económicas nacionales. Podrá favorecerse mejor tal diálogo reforzando la Secretaría del Codex con más personal técnico, utilizando consultores temporales que visiten determinados países en desarrollo a intervalos de uno a dos años, para que expliquen las posibles ventajas que se obtienen aceptando las normas del Codex y realizando programas de capacitación y de otro tipo con el fin de reforzar la infraestructura de inspección alimentaria en los países en desarrollo con la ayuda de organizaciones internacionales como la FAO.

Agradecimientos

67. El Consultor agradece a todo el personal de los organismos nacionales encargados de la legislación e inspección alimentarias, de las industrias alimentarias y de los organismos de las Naciones Unidas en los países visitados por la útil información facilitada y la amabilidad dispensada, que le han permitido cumplir su mandato como consultor de normas alimentarias. Se agradece asimismo la cooperación y ayuda proporcionadas por la Secretaría de la FAO/OMS en Roma.

LISTA DE PERSONAS ENTREVISTADAS DURANTE LA VISITATAILANDIA (Bangkok)A. Instituto de Investigación y Producción Alimentaria, Universidad de Kasetsart, Bangkok

1. Profesor Amara Bhumiratana, Director
2. Dr. Suchon Nimmannithya, Bromatólogo

B. Ministerio de industrias

3. Sr. Paprit Na Nagara, Director General del Departamento de Ciencia
4. Sra. Sermsii Gongsakdi, Secretaria del Comité Nacional del Codex Alimentarius
5. Sr. Chiawai Sangruji, Director del Instituto de Normas Industriales de Tailandia

C. Ministerio de Sanidad Pública

6. Sr. Pora Tamprateep, Secretario General Adjunto Administración de Alimentos y Medicamentos
7. Sr. Theera Satasuk, Director de Inspección Alimentaria, Administración de Alimentos y Medicamentos

D. Oficina Regional de la FAO para Asia y el Lejano Oriente

8. Dr. D.B. Reddy, Representante Regional Adjunto
9. Dr. Qureshi, Rahmat U., Oficial de Política Alimentaria y Nutrición
10. Sr. W. Theis, Experto Asociado, Oficial Regional de Inspección Alimentaria y Normas

MALASIA (Kuala Lumpur)A. Ministerio de Sanidad

1. Dr. H.J. Wanmahmud B. Othman, Subdirector de Sanidad, Dependencia de Control de calidad de los alimentos
2. Dr. Aziz Harrison, Oficial Médico de Sanidad, Dependencia de Control de calidad de los alimentos
3. Sra. Noraini Sudin, Bromatólogo, Dependencia de Control de Calidad de los alimentos

B. Instituto de Investigación y Desarrollo Agrícola

4. Dr. Ahmed Zaharudin Bin Idrus, Jefe de la Utilización de Productos Agrícolas
5. Sra. Chia Joo Suan, Oficial en funciones del Laboratorio de Análisis Químico, Sección de Control de calidad

C. Ministerio de agricultura

6. Dr. S. Thurai Singham, Director General de los Servicios de Veterinaria
7. Dr. A. Bala Subramaniam, Secretario de la Junta de Plaguicidas

D. Standard and Industrial Research Institute (SIRIM) - Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente

8. Dr. Abdullah Bin Mohamed Yusuf, Inspector
9. Sr. Lim Ho Pheng, Director
10. Sr. Robert D. Pereira, Jefe del Servicio de Enlace Industrial

E. Ministerio de industrias primarias

11. Sr. Annas Buang
12. Sr. Annas Khatib Jafar
13. Sr. Hashin Hassan
14. Sr. Hassan Ismail
15. Sr. Ng Hong Chai, Junta de las Industrias de Pífa de Malasia

F. Federación de fabricantes de Malasia

16. Sr. Lim Chong Keat, Director Adjunto

G. Oficina de las Naciones Unidas

17. Sr. R.T. Batra, Representante Regional Ajunto, PNUD

18. Sr. Devlin, Consultor de la FAO

INDONESIA (Jakarta)

A. Ministerio de Sanidad

1. Dr. A. Heman, Director de Inspección Alimentaria, Dirección General de Inspección de Medicamentos y alimentos

2. Dr. Simatupang, Especialista en Microbiología del Laboratorio de Inspección Alimentaria

B. Departamento de Agricultura

3. Dr. Suwadi Sindurejo, Jefe de la Dependencia de Alimentación y Nutrición

4. Dr. Soeyono Surupati, Dependencia de Alimentación y Nutrición

C. Dirección General de Industrias Múltiples - Ministerio de Industrias

5. Ing. J.F. Wattimena, Director de Planificación y Programación

D. Dirección General de Comercio Exterior - Departamento de Comercio

6. Dr. N.A. Koesoe Mored Jo, Director de Normalización y control de calidad

7. Dr. Ing. Ny Y. Darmawan

E. Oficina de las Naciones Unidas

8. Sr. J.G. Rumeau, Representante de la FAO en Indonesia

FILIPINAS (Manila)

A. Departamento de Sanidad

1. Sr. Arsenio M. Regala, Administrador de Alimentos y Medicamentos

2. Sra. Catalina K. Sánchez, Administradora Adjunta de Alimentos y Medicamentos

3. Sra. María G. Yap, Jefe de la Sección de Alimentos, Laboratorio F.D.A.

4. Sra. Cecilia L. Gómez, Especialista en Bacteriología, Jefe de Investigación del Laboratorio F.D.A.

5. Sr. Iluminado F. Reynio, Inspector Alimentario Jefe del Laboratorio F.D.A.

6. Sra. Verena-Benabese, Secretaria Ejecutiva

B. Departamento de Agricultura - Inspección Nacional de la Carne y Oficina de la Industria de Productos Animales

7. Dr. S. Salvadore Escudero, Director y Presidente de la Comisión Nacional de Inspección de la Carne

8. Dr. Prudencio L. Tamayo, Subdirector Ejecutivo

9. Dr. Josefino Froyalde Rialde, Jefe de la Dirección de Reglamentos e Inspección, Oficina de la Industria de Productos Animales

C. Industrias

10. Sr. Carlos Villa-Abrille, Vicepresidente Ejecutivo de Amalgamated Creameries Manufacturing Corporation, y ex-Presidente de la Cámara de fabricantes de alimentos de Filipinas

11. Sr. Vicente H. Lim Jr., Philippines Packing Corporation, Manila

12. Sr. Atty Samson B. Turingan, Subsecretario de la Corporación

13. Sr. Patrick O Ng, Gerente, Universal Robena Corporation, Manila

14. Sr. Mark H. Gosgriff, Consultor Técnico, Universal Robena Corporation, Manila

D. Centro de Investigación Industrial - Instituto Nacional de Ciencia y Tecnología, Manila

15. Sra. Olympia N. González, Oficial en funciones del Centro de Investigación Industrial
16. Sra. Mercedes R. Soriano, Oficial en funciones de la Dirección de Investigación de Tecnología Alimentaria

E. Instituto de Investigación de Alimentación y Nutrición - Junta Nacional de Desarrollo Científico, Manila

17. Sra. Benigna V. Roxai, Supervisora superior de Investigación, Dirección de Bioquímica Nutricional
18. Sra. Loreto M. Dumadang, Sección de Contaminantes Alimentarios

F. Oficina de la Industria de Plantas, Manila

19. Sra. T. Álvarez-Antazo, Oficial en funciones del Laboratorio de Residuos de Plaguicidas
20. Dr. Thomas Wieland, Consultor del Proyecto de Residuos de Plaguicidas (Frankfurt)

G. Oficina de las Naciones Unidas

21. Sr. C.R. McCulloch, Representante de la FAO en Filipinas

INDIA (Nueva Delhi)

A. Ministerio de Sanidad

1. Sr. D.S. Chadha, Subdirector General de los Servicios de Sanidad y Oficial de Enlace del Comité Nacional del Codex (Normas para Productos Alimenticios)
2. Sr. Debi Mukerjee, Secretario Asistente del Comité Central para Normas Alimentarias
3. Sr. T.V. Antony, Cosecretario
4. Dr. Ranjit Sen, Director General Adjunto de los Servicios de Sanidad

B. Ministerio de Agricultura y Riego

5. Sr. R.C. Sood, Secretario adicional y Presidente Nacional del Comité del Codex (Alimentos)
6. Sr. Kamala Parshad, Cosecretario del Departamento de Alimentos
7. Dr. P.K. Kymal, Director Ejecutivo de la Junta de Alimentación y Nutrición del Departamento de Alimentos
8. Sr. P.J. Manohar Rao, Jefe adicional, Director de la Dirección del Azúcar
9. Sr. A.K. Aggarwal, Asesor de Mercadeo Agrícola en el Departamento de Agricultura
10. Sr. M. Bhatia, Subdirector de Productos Hortifrutícolas del Departamento de Alimentos
11. Dr. Pahadia, Secretario de la Junta de Insecticidas
12. Dr. M.L. Saini, Laboratorio Central de Insecticidas
13. Dr. R.C. Gupta, Laboratorio Central de Insecticidas

C. Industrias

14. N.P. Bhargava, Director N/S Midland Private, Nueva Delhi
15. Sr. A. Srinivasan, Secretario del Consejo de Fomento de Exportaciones, Nueva Delhi
16. Sr. A.K. Behl, Subgerente de Mercadeo de la Corporación estatal del Comercio, Nueva Delhi

D. Oficina de las Naciones Unidas

17. Dr. A.S. Alwan, Representante de la FAO en la India
18. Sr. Nicholas H.B. Hughes, Oficial del Programa (FAO)

IRAK (Baghdad)

A. Organización iraquí de Normalización - Junta de Planificación

1. Dr. Sabah Kachachi, Secretario General
2. Sr. Farid J. Sukkar, Jefe de la Dirección de Especificaciones
3. Sr. Yassin M. Al Rubaei, Jefe de la Dirección de Control de Calidad

B. Ministerio de Sanidad

4. Dr. Félix Jorji, Director de Epidemiología y Cuarentena de la Dirección General de Medicina Preventiva
5. Dr. Riadh Haider, Subdirector General de Sanidad Preventiva
6. Dr. Falih Hasan Matar, Director de Sanidad de la ciudad de Baghdad, Baghdad
7. Dr. A.N. Al Dulaimi, Laboratorio Central de Sanidad Pública del Departamento de Higiene de los Alimentos y del Agua, Baghdad

C. Organización estatal para las industrias

8. Dr. Haba, Director de Investigación y Fomento
9. Dr. Mahmood M. Abbas, químico jefe

D. Ministerio de Agricultura y Reforma Agraria

10. Dr. Samir H. Al Shakir, Oficial encargado de los asuntos de la FAO en el Departamento de Planificación y Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius

E. Oficina de las Naciones Unidas

11. Sr. N.D. Al Khalifa, Representante de la FAO en Irak
12. Sr. Y. Joury, Representante Residente del PNUD en Irak
13. Sr. K. Padma Nabhan, Asistente del Representante Residente del PNUD en Irak
14. Sr. Abdullah Elah, FAO

DOCUMENTO SOBRE LOS PROBLEMAS QUE SE PLANTEAN PARA SATISFACER LOS
REQUISITOS SOBRE EL CONTENIDO DE ESTAÑO ESTABLECIDOS EN
ALGUNAS NORMAS DEL CODEX PARA ZUMOS DE FRUTA EN
CONSERVA Y FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

(Preparado por la Delegación de la India)

1. En la primera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia, celebrada en Nueva Delhi del 10 al 16 de enero de 1978, se acordó incluir en el programa de la siguiente reunión el examen de "los problemas encontrados para satisfacer los requisitos del contenido de estaño en algunas normas del Codex para zumos de fruta en conserva y frutas y hortalizas en conserva". Se pidió a la India que preparara documentos de trabajo sobre el tema.
2. En las normas internacionales recomendadas del Codex FAO/OMS para determinados zumos de fruta en conserva y frutas y hortalizas en conserva, se ha establecido el límite máximo de 250 mg/kg de estaño como contaminante, salvo en las normas para zumo de manzana, zumo concentrado de manzana, zumo de uva, zumo concentrado de uva y zumo concentrado edulcorado de uva tipo labrusca y en los proyectos de normas para néctar no pulposo de grosellas negras envasado en latas no lacadas, donde se ha recomendado el límite de 150 mg/kg.
3. En varias reuniones de los Comités de Productos y la Comisión del Codex, los representantes de Australia, Brasil, India, México, Tailandia, Estados Unidos, etc., habían expresado el parecer de que, cuando la elaboración y el almacenamiento se realizan en condiciones tropicales, la absorción de estaño puede alcanzar hasta más de 100 mg/kg después de seis meses y más de 200 mg/kg después de un año de almacenamiento. Los delegados de países europeos, como la República Federal de Alemania, Noruega, Polonia, Suecia, etc., opinaron que el límite del contenido de estaño en frutas y hortalizas elaboradas/zumos de fruta no debe exceder de 150 mg/kg.
4. En la 12^a reunión del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Normalización de Zumos de Fruta, celebrada en Ginebra del 19 al 23 de julio de 1976, el Grupo examinó el límite para estaño y plomo en los zumos de fruta teniendo en cuenta la información tecnológica y los datos sobre el consumo. El documento tecnológico sobre el estaño subrayó la necesidad de realizar investigaciones toxicológicas, ya que los datos sobre la toxicidad del estaño, de que se disponía, eran limitados. Se tomó nota además de que era necesario identificar claramente las formas y compuestos de estaño, con el fin de que el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios pudiera efectuar una evaluación toxicológica teniendo en cuenta nuevos datos.
5. Durante el examen del documento varias delegaciones estimaron que la cuestión de la dosis máxima para el estaño en los zumos de fruta podía estudiarse desde dos puntos de vista. Uno podía ser desde el punto de vista puramente toxicológico, es decir, el establecimiento de una IDA o ingestión semanal admisible. Por otra parte, podía estudiarse el tema examinando las prácticas de fabricación y tratando seriamente de reducir cuanto fuera posible tecnológicamente la dosis de estaño en el producto. Idealmente, se han de tener en cuenta ambos aspectos.
6. La delegación de Estados Unidos de América proporcionó información sobre la dosis de estaño encontradas en los zumos de fruta envasados en diferentes envases y mantenidos en condiciones de almacenamiento a 100°F. Esta información indicó que el estaño, aunque es un contaminante, tiene también la finalidad funcional de proteger el color y el sabor del zumo. Se había examinado también brevemente la adición del cloruro estannoso, pero la información entonces disponible indicó que incluso cuando el producto contenía hasta 250 mg/kg, sólo mantenía un aceptable color y sabor durante un período de almacenamiento de tres meses. El Grupo convino en que se necesitaba estimular una mayor actividad para proporcionar información que permitiera al Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios realizar una evaluación toxicológica.

7. En el 12^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en Roma del 17 al 28 de abril de 1978, al examinarse el proyecto de norma para el néctar no pulposo de grosellas negras, varias delegaciones, incluida la India, señalaron que en ese proyecto de norma se había establecido una dosis máxima de estafío de 150 mg/kg, mientras en otras normas se había permitido 250 mg/kg de estafío. Estas delegaciones propusieron establecer provisionalmente una dosis máxima de estafío uniforme de 250 mg/kg para los zumos de fruta, hasta que se adoptara una decisión definitiva, basada en la evaluación tecnológica del componente de estafío que hiciera el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. El Presidente informó a la Comisión de que, debido a la naturaleza del producto, había que utilizar latas lacadas para el néctar no pulposo de grosella negra y que, por consiguiente, estaba justificada la dosis máxima de 150 mg/kg de estafío. Sin embargo, cuando se tratara de zumos de fruta de climas tropicales, había que exigir una dosis máxima de estafío más elevada y en las normas pertinentes se había incorporado un límite máximo de 250 mg/kg de estafío.

8. En la 11^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, celebrada en La Haya del 31 de mayo al 6 de junio de 1977, la delegación de la República Federal de Alemania expresó la opinión de que no se disponía de suficientes datos para decidir si se han de establecer o no límites de toxinas en los alimentos sometidos a examen, y recomendó que el Comité encargado del producto proporcionara datos apropiados.

9. En la 14^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas, celebrada en Washington del 26 al 29 de septiembre de 1978, al examinarse los proyectos de normas para pepinos encurtidos, las delegaciones de la República Federal de Alemania, los Países Bajos y Polonia reservaron su posición en cuanto al límite máximo de 250 mg/kg de estafío que en su opinión era demasiado elevado.

10. Se informó al Comité de que la Comisión, en uno de sus últimos períodos de sesiones, había recomendado específicamente incluir en las normas para frutas y hortalizas elaboradas una sección sobre contaminantes que comprendiera otros contaminantes además del estafío. El Comité atribuyó particular importancia a que se acordaran límites internacionales para contaminantes, especialmente estafío, pero también otros como plomo y cadmio, con objeto de proteger al consumidor y facilitar el comercio internacional.

11. Para llegar a un acuerdo sobre unos límites internacionales significativos, era necesario que los gobiernos intensificaran sus esfuerzos para proporcionar al Comité los datos necesarios sobre los límites que han de aplicarse en sus países, para que el Comité pudiera proponer al examen del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios límites máximos basados en un estudio de los datos disponibles. Al mismo tiempo, era necesario que los gobiernos facilitaran datos toxicológicos pertinentes al Comité mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

12. El problema principal era que hasta la fecha los gobiernos no habían facilitado muchos datos y el Comité deseaba señalar este asunto a la atención de la Comisión. El Comité deseaba asimismo manifestar a la Comisión su preocupación acerca de la importancia de este problema de los contaminantes, así como de la necesidad de realizar mayores progresos en este sector, especialmente respecto de las dosis máximas para el estafío. Era necesario que tanto los gobiernos, facilitando datos, como el Comité mixto FAO/OMS de expertos en Aditivos Alimentarios, dieran prioridad a este asunto.

13. Respecto de los límites para el estafío en las normas para frutas y hortalizas elaboradas, se señaló que la Comisión había aceptado la dosis provisional de 250 mg/kg, en espera de los resultados de los estudios toxicológicos. Aunque varias delegaciones opinaron que la dosis actual de 250 mg/kg para el estafío era demasiado elevada en algunas y, sin duda, en la mayor parte de las normas, la mayoría del Comité estimó que, como principio general de trabajo, no convenía cambiar esta dosis por el momento y sería mejor esperar el resultado de los estudios toxicológicos. No obstante, ello

no impediría al Comité recomendar las dosis que consideraba apropiadas respecto de los límites máximos para el estafío a las normas sometidas a examen en esa reunión. La delegación de México señaló a la atención la necesidad de tener en cuenta las pautas alimentarias de cada país.

14. Como medida práctica para resolver este problema, el Comité decidió establecer un Grupo de Trabajo integrado por miembros del Comité.

15. Se constituyó un Grupo de Trabajo integrado por representantes de Australia, Brasil, Canadá, República Federal de Alemania, India, Japón, México, Polonia, Tailandia y EE.UU. con el fin de obtener datos sobre las dosis de contaminantes observadas en las frutas y hortalizas elaboradas y hacer recomendaciones al Comité sobre los límites máximos que pueden incluirse en las normas para estos productos. El Presidente del Grupo de Trabajo, véase su carta No. 305-12-456 de fecha 9-2-1979, ha sugerido que, como primera medida para obtener los datos necesarios, se propone distribuir un cuestionario a todos los Puntos de Contacto del Codex. Se ha preparado un proyecto de cuestionario sobre la base de la información facilitada al Comité por el Gobierno de Polonia acerca de las dosis máximas de arsénico, cobre, plomo, estafío y zinc. Los miembros del Grupo de Trabajo han recibido una copia del proyecto de cuestionario para que formulen sus observaciones. El Presidente propuso que se distribuyera el cuestionario, cuando estuviera terminado, a primeros de abril de 1979. Se pedirá a los Estados Miembros que completen el cuestionario y lo devuelvan al Presidente del Grupo de Trabajo no más tarde del 1^o de septiembre de 1979. El Grupo de Trabajo compilará las respuestas a este cuestionario y las examinará un día antes de la reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas elaboradas que se celebrará en Washington en 1980.

16. Considerando lo que precede, esta Conferencia puede recomendar que se mantenga el status quo en las distintas normas del Codex en lo que respecta a los contaminantes, hasta que se terminen los estudios toxicológicos.

DISPOSICIONES ESPECIFICAS DE ETIQUETADO PARA PRODUCTOS CARNICOS
ELABORADOS EN RELACION CON LOS REQUISITOS RELIGIOSOS ISLAMICOS

(Preparado por la delegación de Malasia)

1. Objetivo del documento

En este documento se presenta un panorama general de las disposiciones de etiquetado para los productos cárnicos elaborados en relación con los requisitos religiosos islámicos en el contexto de Malasia. Se espera que este documento sirva de guía a las naciones que deseen aplicar tales requisitos de etiquetado en su país. Es necesario sin duda que el examen posterior de este asunto suscite en esta reunión, entre los países asiáticos, el interés por cooperar en la formulación de una disposición ejemplar de etiquetado en materia de requisitos islámicos, que pueda utilizarse como modelo en cualquier país.

2. Introducción

Según el informe de la primera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia, celebrada en Nueva Delhi del 10 al 16 de enero de 1978, algunos delegados expresaron la opinión de que, para respetar determinadas creencias religiosas, las normas del Codex para productos cárnicos elaborados debían contener disposiciones de etiquetado referentes al tipo de carne y al modo en que se matan los animales de los que se obtiene la carne. Se señaló que dicho objetivo podría obtenerse mejor a nivel nacional estableciendo requisitos específicos de etiquetado para tales productos en la legislación pertinente.

Para un musulmán, los alimentos que tiene prohibido consumir constituyen una cuestión muy personal y delicada. Según los requisitos religiosos islámicos, el musulmán tiene prohibido consumir alimentos que contienen impurezas y alimentos que, por su naturaleza u origen, están rigurosamente prohibidos según las leyes islámicas prescritas. Está muy claro qué es lo que se considera como impurezas o qué tipos de carne no se pueden comer, y se halla todo regulado en las leyes islámicas.

En Malasia hay más de 5,8 millones de musulmanes que representan alrededor del 53 por ciento de la población total. El Islam es también la religión oficial del país y está debidamente reconocido por la Constitución de Malasia. Por lo que respecta a la necesidad de impedir el abuso y la explotación por parte de personas irresponsables, el Gobierno de Malasia adoptó una medida positiva en 1975 al dictar una orden, conocida como Orden sobre el Comercio y las Descripciones (Marcado de los Alimentos) de 1975, por la que se obligaba a utilizar el etiquetado en los productos cárnicos elaborados. (Véanse Apéndices I y II).

3. Aspectos principales de las disposiciones de etiquetado

- i) En Malasia, toda carne y despojos, incluidos los de ave, que estén
 - a) frescos, refrigerados o congelados;
 - b) cocidos, en lata o conservados en algún otro modo, en las formas de cocción, enlatada o en conserva conocidas como "Halal" según el "Hukum Syarak" o Leyes del Islam, no se ofrecerán a la venta a no ser que estén marcados con la etiqueta, señal o cualquier otra forma de marcado que indique que se trata de "Halal". En otras palabras, sólo las carnes elaboradas que sean "Halal" se etiquetarán como tales en Malasia. Si la carne elaborada no es "Halal", no se utilizará la etiqueta "Halal".
- ii) En Malasia normalmente se etiqueta carne o productos alimenticios con términos como "Halal", "Ditanggung Halal", o "Muslim Food". Sus significados son básicamente iguales, y "Halal" constituye el término determinante y significa que el alimento en cuestión puede ser consumido por los musulmanes. Estas expresiones, cuando se utilicen en relación con tales alimentos en el comercio o los negocios, tendrá los significados siguientes:

- a) no es ni contiene ni consta de partes o materia de un animal que un musulmán tiene prohibido consumir en virtud del "Hukum Syarak" o que no ha sido sacrificado de conformidad con el Hukum Syarak (Leyes del Islam);
 - b) no contiene nada que se considere impuro según el "Hukum Syarak" (Leyes del Islam);
 - c) no ha sido preparado, elaborado ni fabricado utilizando instrumentos que no estuvieran exentos de impurezas según el "Hukum Syarak" (Leyes del Islam) y
 - d) durante la preparación, elaboración o almacenamiento no ha estado en contacto ni muy próximo a ninguno de los alimentos que no se ajustan a lo dispuesto en los párrafos (a), (b) o (c) o cualquier cosa que se considere impura según el "Hukum Syarak".
- iii) En el caso de Malasia, "Hukum Syarak" son las Leyes Islámicas incluidas en el Mazhab Shafie, y las Leyes Islámicas incluidas en cualquiera de los Mazhabs de Maliki, Hambali o Hanafi, aprobadas por el Yang di Pertuan Agong para aplicarlas al Territorio Federal, o por el gobernador de cualquiera de los estados para aplicarlas en los mismos.
- iv) Las impurezas o "najis" constituyen un aspecto importante en las disposiciones de etiquetado. Si los alimentos o productos cárnicos contienen "najis" o impurezas queda automáticamente prohibido su consumo a los musulmanes. El término "najis" es un término religioso que comprende los elementos siguientes:
- a) todas las partes del cerdo, el perro y sus productos
 - b) carne de animales no degollados salvo los peces y saltamontes
 - c) sangre, pus y elementos análogos, excepto el corazón
 - d) orina
 - e) heces
 - f) vómito
 - g) alcohol y otros intoxicantes.
- v) El islamismo prohíbe a los musulmanes consumir los siguientes tipos de carne:
- i) animales que pueden consumirse normalmente, pero no han sido sacrificados según los requisitos islámicos, considerándose entonces como cadáveres. Está rigurosamente prohibido consumir carne de cadáveres.
 - ii) Carne cortada de un animal vivo, aunque se trate de un animal cuyo consumo está permitido por el islamismo. Asimismo, los productos de tal carne se consideran como cadáveres.
 - iii) El cerdo, el perro y sus derivados.
 - iv) Animales salvajes que tengan garras como el tigre, el león, el oso, etc.
 - v) Animales voladores que tienen grandes garras y las utilizan para sujetar alimentos como las águilas, los murciélagos, etc.
 - vi) Animales cuya destrucción se fomenta en el islamismo, como ratas, escorpiones, etc.
 - vii) Animales cuya destrucción se prohíbe, como hormigas, arañas y sus semejantes.
 - viii) Los animales peligrosos para la salud humana y de aspecto desagradable, como moscas, lombrices y otros.

- ix) Animales que se alimentan principalmente de heces animales y humanas.
 - x) Animales venenosos y peligrosos para el hombre.
 - xi) Animales que pueden sobrevivir o vivir en dos medios diversos, es decir, en el agua y en tierra, como ranas, cocodrilos, lagartos gigantes y determinados tipos de cangrejos. Esta disposición es observada estrictamente por los musulmanes que siguen el Mazhab Shafie.
- vi) Según las obligaciones religiosas islámicas, el matadero y los instrumentos utilizados deben estar exentos de toda clase de impurezas. En realidad, en Malasia, los mataderos en que se sacrifican animales permitidos por el islamismo se hallan separados de los demás. Los caprinos, bovinos y ovinos son sacrificados totalmente por musulmanes y según las prescripciones del islamismo. La forma de sacrificio está incorporada en el Hukum Syarak (Leyes islámicas), debiendo cumplirse las condiciones siguientes:
- a) La persona que ejecuta el sacrificio debe ser musulmán, tener una mente sana y conocer cómo se ha de sacrificar según las prescripciones islámicas.
 - b) El animal debe estar vivo y en el acto del sacrificio se le cortarán el "halkum" (garganta/exófago) y el "mari" (tráquea).
 - c) Los instrumentos utilizados deben ser afilados y capaces de cortar y no deberán ser de hueso.

Los oficiales del Ministerio de Comercio e Industria de Malasia tienen atribuciones para aplicar estas disposiciones de etiquetado. Toda violación de los requisitos de etiquetado podrá ser castigada con una multa no superior a 5 000 dólares (de Malasia) o dos años de cárcel o ambas cosas. Para asegurar que en la etiqueta se utilice correctamente el término "Halal", se están estudiando algunas disposiciones que se incluirán en las leyes alimentarias.

Conclusión

No se puede negar que el etiquetado específico de los productos cárnicos elaborados en lo que respecta a los requisitos religiosos islámicos constituye un importante avance en Malasia. Las creencias religiosas se hallan profundamente arraigadas en los corazones de los musulmanes de Malasia y probablemente de todo el mundo, cuya población musulmana total supera los 800 millones. La población musulmana, aunque se concentra en torno al Medio Oriente, se ha extendido a gran parte de Asia y se está difundiendo rápidamente en Africa y en occidente. La población musulmana total en Pakistán, Bangladesh, Indonesia, India y Malasia asciende a unos 270 millones.

Ciertamente, por el hecho mismo de que una gran parte de la población mundial practica la religión musulmana y debido al resurgimiento general de la conciencia islámica entre los musulmanes en esta región, es oportuno y razonable prestar mayor atención a que los productos cárnicos elaborados sean aptos para que los musulmanes puedan consumirlos. La experiencia de Malasia de establecer disposiciones de etiquetado debe servir únicamente como directriz. Hay todavía mucho que mejorar.

Recomendación

Se recomienda, por tanto, al Comité Coordinador del Codex para Asia que examine la posibilidad de formular los medios necesarios para despertar la conciencia entre las naciones con el fin de asegurar que el etiquetado de alimentos de conformidad con los requisitos islámicos sea un hecho. Debería estudiarse también seriamente la posibilidad de hacer recomendaciones sobre observancia, técnicas y reglamentos, basadas en un modelo de ley sobre disposiciones de etiquetado según los requisitos islámicos, con el fin de impedir la injusta explotación y el abuso en el uso del etiquetado.

Apéndice I

LEY DE DESCRIPCIONES COMERCIALES, 1972

Ley 87 Haciendo uso de las atribuciones conferidas por la Sección II de la Ley de Descripciones Comerciales de 1972, el Ministro dicta por la presente la siguiente orden:

- Citación 1. Esta orden puede citarse como la Orden de Descripciones Comerciales (Marcado de los Alimentos) de 1975.
- Información que ha de facilitarse P.U. (A) 237/75 2. (1) No se suministrará ninguno de los alimentos especificados en el Anexo a la presente Orden, que se consideran "Halal" según la Orden de Descripciones Comerciales (uso de la expresión "Halal") de 1975, a no ser que vaya marcado con una etiqueta, señal o cualquier otra forma de marcado que indique que dicho alimento es "Halal".
- (2) No se suministrarán carnes ni despojos no cocidos, incluidos los de aves de corral, a no ser que vayan marcados con una etiqueta, señal o cualquier otra forma de marcado que indique si dichas carnes o despojos han sido refrigerados o congelados.

ANEXO

Toda carne y despojos, incluidos los de aves de corral, que estén

- (a) frescos, refrigerados o congelados;
- (b) cocidos, enlatados o conservados en cualquier otra forma y la cocción, el enlatado o la conserva se hayan efectuado en Malasia.

Hecha el 18^o día del mes de septiembre de 1975
/PN. (PU²) 120; B. PGK.O. 5001/3/32/

HAJI MOHAMED BIN YAACOB
Ministro de Industria y Comercio

Apéndice II

LEY DE DESCRIPCIONES COMERCIALES DE 1972

Haciendo uso de las atribuciones conferidas por la sección 10 de la Ley de Descripciones Comerciales de 1972, el Ministro dicta por la presente la siguiente orden: Ley 37

1. Esta Orden puede citarse como Orden de Descripciones Comerciales (Uso de la expresión "Halal") de 1975. Citación
2. En esta Orden, a no ser que el contexto exija otra cosa: Definición
"Hukum Syarak" significa las Leyes del Islamismo en el Mazhab Shafie o las Leyes de los demás Mazhabas de Maliki, Hambali o Hanafi aprobadas por el Yang di Pertuan Agong para aplicarlas al Territorio Federal, o por el gobernador de cualquier de los Estados para aplicarlas en los mismos.
3. Cuando se utilicen con relación a los alimentos presentados en cualesquiera formas en el comercio o en los negocios, como descripción comercial aplicada al alimento, o como parte de dicha descripción, las expresiones "Halal", "Ditanggung Halal" o "Makanan Islam" o cualquier otra expresión que indique o pueda dar a entender que indica que a los musulmanes su religión no les prohíbe consumir tal alimento, dichas expresiones indicarán que el alimento al que se aplican -
 - (a) no es, ni contiene, ni se compone de alguna parte o materia de un animal "Halal" que un musulmán tenga prohibido consumir en virtud del Huku Syarak" o que no ha sido sacrificado de conformidad con el "Hukum Syarak";
 - (b) no contiene nada que se considere impuro según el Hukum Syarak;
 - (c) no ha sido preparado, elaborado o fabricado utilizando instrumentos no exentos de impurezas según el "Hukum Syarak"; y
 - (d) durante la preparación, elaboración o almacenamiento, no ha estado en contacto con ningún alimento que no satisfaga lo dispuesto en los párrafos (a), (b) o (c), ni con nada que se considere impuro, según el "Hukum Syarak", ni ha estado muy próximo a ellos.

Hecha el 29^o día del mes de julio de 1975

PN.(PU2) 120; B.PGK. O.5001/3/32/

DATUK HAJI HAMZAH BIN HAJI ABU SAMAR
Ministro de Industria y Comercio

ALINORM 79/15
APENDICE VI

EXTRACTO DEL INFORME DEL CONSEJO DE LA FAO

(74º período de sesiones, 27 noviembre - 7 diciembre 1978)

- Asuntos relativos a las normas alimentarias, y a la labor de la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius 1/

72. El Consejo tuvo a la vista la respuesta de la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius a una petición del 71º período de sesiones del Consejo (junio 1977) en el sentido de que la Comisión examinase determinadas cuestiones relativas a las consecuencias económicas de las normas alimentarias internacionales para los países en desarrollo e informase al respecto. También dispuso de un informe sobre los cambios de contenido y orientación de la labor de la Comisión encaminados a insistir aún más y concentrarse en las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo, como se había solicitado en el 19º período de sesiones de la Conferencia de la FAO. El Consejo tomó nota de que estas cuestiones habían sido examinadas por el Comité del Programa en su 35º período de sesiones celebrado en octubre de 1978. El Consejo convino, en general, con los puntos de vista y recomendaciones del Comité del Programa sobre estas cuestiones.

73. El Consejo acogió satisfactoriamente las medidas adoptadas por la Comisión para atender las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo. En especial, aprobó la política y reorientación del trabajo de la Comisión y los nuevos procedimientos de evaluación del impacto económico de las normas alimentarias internacionales, que tenían por finalidad beneficiar a todos los países. El Consejo convino con el Comité del Programa en que la eficacia de los nuevos procedimientos dependería, en gran parte del mecanismo establecido por la Comisión y su Secretaría en relación con las repercusiones comerciales de las declaraciones de los Gobiernos, y decidió que el Comité del Programa y el propio Consejo velase por ello.

74. El Consejo aprobó la decisión de la Comisión de suspender determinados Comités del Codex y establecer un Comité del Codex sobre Cereales y sus Productos y otro Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales, y de reavivar las actividades del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne. También aprobó que la Comisión pusiera reiteradamente de relieve la importancia y función de los Comités de Coordinación Regional del Codex para África, Asia y América Latina. El Consejo reconoció con el Comité del Programa, la necesidad de actuar con prudencia al fijar las normas alimentarias regionales, ya que si no se limitan a los productos exclusivos del comercio intrarregional, podrían convertirse en barreras al comercio mundial. El Consejo convino también con el Comité del Programa en que, en principio, la Comisión siga dando prioridad, en sus actividades, a la elaboración de normas alimentarias para productos acabados, más que para materias primas. El Consejo hizo hincapié en la necesidad de reforzar las infraestructuras para el control de los alimentos en los países en desarrollo, con objeto de ayudarles a aplicar las recomendaciones de la Comisión.

75. El Consejo destacó la utilidad de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius para todos los países, y se mostró de acuerdo con el Comité del Programa en que, dada la importancia de esta labor para todo lo relativo al mejoramiento de la nutrición y la producción y el comercio de alimentos, el Consejo seguiría las tendencias generales de la política de la Comisión.