

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 57971 Télex:
625852-625853 FAOI Cables: Fódagrí Rome Facsimile:

OFICINA CONJUNTA:

(6)5797.4593

ALINORM 93/29

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**
20º periodo de sesiones
Ginebra, 28 de junio - 7 de julio de 1993

**INFORME DE LA 8ª REUNION DEL COMITE DEL
CODEX SOBRE CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS**
Washington, D.C. 26-30 de octubre de 1992

Nota: El presente informe incorpora la circular del Codex CL 1992/32-CPL

A: - Participantes en la octava reunión del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas
- Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados

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

Asunto: Distribución del informe de la octava reunión del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres v Leguminosas ALINORM 93/29

PARTE A CUESTIONES QUE HAN DE SOMETERSE A LA APROBACION DE LA COMISION

Se señalarán a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º periodo de sesiones, las cuestiones siguientes con miras a su aprobación:

1. Anteproyecto de niveles de referencia y planes de muestreo provisionales para las aflatoxinas presentes en el maní en el Trámite 5 (párrs. 25-32, ALINORM 93/29 y Apéndice II, ALINORM 91/29).
2. Anteproyecto de Normas Mundiales del Codex para el Arroz, el Trigo, el Trigo Duro, el Maní y la Avena en el Trámite 5 (Apéndices II, III, IV, V y VI respectivamente, ALINORM 93/29).
3. Anteproyecto de enmienda del límite de acidez de la grasa y método correspondiente de análisis en la Norma Mundial del Codex para la Harina de Trigo en el Trámite 5 (párrs. 114-118, ALINORM 93/29).

Los gobiernos que deseen formular observaciones en relación con las repercusiones que las cuestiones susodichas o cualesquiera disposiciones de las mismas pudieran tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex en el Trámite 5 (véase Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, séptima edición) y remitirlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 31 de mayo de 1993.

PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION

1. Proyecto de niveles de referencia para los contaminantes en cereales, legumbres v leguminosas en el Trámite 6 (párrs. 13-24, ALINORM 93/29)
El Comité convino en devolver los proyectos de niveles de referencia para el arsénico y el mercurio (párr. 20) y para el cadmio y el plomo (párr. 24) presentes en los cereales, legumbres y leguminosas al Trámite 6 con objeto de recabar más información, según las indicaciones.
2. Anteproyectos de Normas Mundiales del Codex para el Trigo/Trigo Duro v el Maní en el Trámite 5 (párrs. 59 v 73 respectivamente, ALINORM 93/29)
El Comité convino en solicitar más información sobre las disposiciones de las normas susodichas relativas a la tolerancia de defectos que figuraban entre corchetes, en espera de su aprobación por la Comisión en el Trámite 5.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones sobre la cuestión susodicha a que las envíen para el 1º de junio de 1994 a la dirección siguiente: Sr. Steven N. Tanner, Assistant to the Administrator for Technology, Federal Grain Inspection Service, Department of Agriculture, Room 1095 South Building, P.O. Box 96454, Washington, D.C. 20090-6454, Estados Unidos, remitiendo una copia de las observaciones al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, en su octava reunión, llegó a las siguientes conclusiones en el curso de sus deliberaciones:

CUESTIONES QUE HAN DE SOMETERSE A LA CONSIDERACION DE LA COMISION

- Recomendó la adopción de un anteproyecto de niveles de referencia y planes de muestreo provisionales para las aflatoxinas presentes en el maní en el Trámite 5 (párr. 32);
- Recomendó la adopción del anteproyecto de Normas Mundiales del Codex para el Arroz, el Trigo y el Trigo Duro, el Maní y la Avena en el Trámite 5 (párrs. 48, 65, 79 y 90 respectivamente); y,
- Recomendó la adopción de un anteproyecto de enmienda a la disposición relativa a la acidez de la grasa y método correspondiente de análisis en la Norma del Codex para la Harina de Trigo en el Trámite 5, en espera de su examen por el Grupo Especial de Trabajo sobre Normas de los Estados Unidos (párr. 118).

OTRAS CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION

- Convino en devolver al Trámite 6 el proyecto de niveles de referencia para el arsénico, el cadmio, el plomo y el mercurio con el fin de recabar información complementaria (párrs. 20 y 24);
- Decidió establecer un Grupo de Trabajo sobre Normas, bajo la dirección del Reino Unido, encargado de examinar las secciones suprimidas de los anteproyectos de Normas del Codex para el Arroz, el Trigo Duro, el Trigo, el Maní y la Avena, con el fin de determinar su necesidad en la norma o en un texto consultivo (párr. 49);
- Decidió establecer un Grupo de Trabajo sobre Normas, bajo la dirección de los Estados Unidos, encargado de examinar las Normas Mundiales y Regionales para cereales y productos a base de cereales, con miras a su simplificación y/o conversión para su uso mundial respectivamente (párrs. 98 y 105); y,
- Decidió que el Grupo de Trabajo sobre Normas de los Estados Unidos determinara la necesidad de incluir parámetros relativos al tamaño de las partículas y a la acidez de la grasa (así como métodos correspondientes de análisis) en la norma del Codex para la Sémola y Harina de Trigo Duro, o en un texto consultivo (párrs. 112 y 113).

INDICE

| | <u>Párrafos</u> |
|---|-----------------|
| INTRODUCCION | 1 |
| APERTURA DE LA REUNION | 2 - 3 |
| APROBACION DEL PROGRAMA CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL | 4 - 5 |
| CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DE LAS ACTIVIDADES | 6 - 11 |
| DE ORGANISMOS INTERNACIONALES EXAMEN DE PROYECTOS DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LOS | 12 |
| CONTAMINANTES PRESENTES EN CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA Y | 13 - 24 |
| PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS EN EL MANI | 25 - 32 |
| EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL ARROZ EXAMEN DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX | 33 - 49 |
| PARA EL TRIGO Y EL TRIGO DURO | 50 - 66 |
| EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANI | 67 - 80 |
| EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA AVENA EXAMEN DEL FORMATO DE LAS NORMAS MUNDIALES DEL CODEX PARA CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y CONVERSIÓN DE | 81 - 91 |
| LAS NORMAS REGIONALES EN NORMAS MUNDIALES DEL CODEX ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS Y LA NORMA DEL CODEX PARA LA | 92 - 106 |
| HARINA Y SEMOLA DE TRIGO DURO ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LA | 107 - 113 |
| HARINA DE TRIGO | 114 - 118 |
| OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS | 119 - 120 |
| FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION | 121 |

LISTA DE APENDICES

| | <u>Páginas</u> |
|--|----------------|
| APENDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES | 17 |
| APENDICE II: ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL ARROZ | 22 |
| APENDICE III: ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL TRIGO | 25 |
| APENDICE IV: ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL TRIGO DURO | 28 |
| APENDICE V: ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANI | 31 |
| APENDICE VI: ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA AVENA | 34 |

INTRODUCCION

1. La octava reunión del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas se celebró en Washington, D.C. del 26 al 30 de octubre de 1992, por cortesía del Gobierno de Estados Unidos de América. La reunión estuvo presidida por el señor Steven Tanner, Subadministrador de Tecnología, Servicio Federal de Inspección de Aridos, Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Se adjunta como Apéndice I a este informe una lista de participantes en la reunión.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del Programa)

2. El Sr. John Frydenlund, Ayudante Adjunto de Servicios de Comercialización e Inspección, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, se dirigió al Comité por invitación del Presidente. Aludió a la importancia del trabajo del Codex para el comercio agropecuario mundial y advirtió que la conclusión de la Ronda Uruguay aumentarla en gran medida la influencia del Codex. El Sr. Frydenlund subrayó la necesidad de que las normas relacionadas con la salud se fundamentaran en pruebas científicas a fin de que no pudieran utilizarse como obstáculos al comercio.

3. El Sr. Frydenlund también señaló los esfuerzos realizados por el Codex para aumentar la participación de los consumidores y la industria, simplificar el proceso de establecimiento de normas y establecer prioridades para los temas que considerará el Codex. Respaldó la necesidad de utilizar un enfoque horizontal frente a un enfoque específico para productos en la elaboración de las normas. Terminó aplaudiendo la labor del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas por su éxito en la formulación de normas internacionales.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

4. El Comité tuvo ante sí el programa provisional de la reunión (CX/CPL 92/1). El Comité, atendiendo a la propuesta de la Delegación de los Países Bajos, decidió analizar las repercusiones de la biotecnología sobre las normas alimentarias internacionales y los Códigos de Prácticas en el Tema 13 del Programa (Otros asuntos y trabajos futuros). El Comité decidió también debatir el tema 10 del programa (Examen del Formato de las Normas del Codex) antes que el tema 6 del programa,

5. El Comité convino en aprobar el programa provisional según fue revisado.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 3 (a) del Programa)

6. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/CPL 92/2 y el documento de sala Nº 2, en los que se resumían cuestiones de interés dimanantes de las actividades de la Comisión y de otros Comités del Codex, así como del Comité del Codex sobre Principios Generales, respectivamente.

7. El Comité tomó nota de que había diversos asuntos que serían analizados en otros temas del programa, y convino en aplazar el análisis específico de dichas cuestiones hasta que se trataran los temas respectivos del programa.

8. El Comité centró sus debates en el siguiente asunto:

Situación de los textos consultivos del Codex y procedimientos para su elaboración

9. El Comité tomó nota de que la Comisión había determinado en su 19ª reunión que todos los textos del Codex debían, en principio, estar sujetos a procedimientos de

elaboración completos y transparentes, con la plena y equitativa participación de todos los Estados Miembros y otras partes interesadas. La Comisión había solicitado a todos los Comités que aseguraran que en los textos que no hubieran sido definidos como normas o límites máximos para residuos se indicara claramente su carácter no obligatorio así como su aplicación propuesta. La Comisión también acordó que todos estos textos debían elaborarse en forma abierta y con el mismo rigor científico. La Comisión había solicitado a aquellos Comités que habían preparado textos consultivos que analizaran las repercusiones de las recomendaciones, especialmente en lo relativo al comercio internacional (párrs. 98-100, ALINORM 91/40).

10. El Comité también tomó nota de que la 10ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales había expresado preocupación por el hecho de que cierto número de directrices que había establecido o estaba elaborando la Comisión pudieran aplicarse en la coyuntura posterior a la Ronda Uruguay para la resolución de impugnaciones y controversias. El CCGP advirtió que el principio de "equivalencia" contenido en el texto sobre disposiciones sanitarias y fitosanitarias (SPS) de la Ronda Uruguay reconocía que podían aplicarse diferentes criterios para alcanzar el mismo grado de protección de la salud (párrs. 63-66, ALINORM 93/33).

11. Se notificaron al Comité estas opiniones, tal como había solicitado el Comité del Codex sobre Principios Generales, habida cuenta de la importancia de examinar los textos del CCCPL a fin de asegurar que eran apropiados para el comercio internacional y cumplían las condiciones necesarias de rigor científico.

CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DE LAS ACTIVIDADES DE ORGANISMOS INTERNACIONALES (Tema 3 (b) del programa)

AOAC Internacional

12. El representante de la Asociación Internacional de Químicos Analíticos Oficiales declaró que la Asociación había emprendido programas de validación de nuevos métodos, incluidos un "programa de pruebas de resultados de equipos de ensayo" y un "programa verificado por homólogos". El observador informó al Comité de que se había constituido el Instituto de Investigación de la AOAC para aplicar el programa de pruebas de resultados de equipos de ensayo y que la Asociación seguía participando en la elaboración de métodos y protocolos armonizados de sistemas de calidad. La AOAC había recopilado un gran número de métodos de etiquetado de nutrientes y en 1991 se habían adoptado setenta y dos métodos en el primer trámite mientras que en el mismo período se había confeccionado una lista de sesenta y nueve métodos que se habían sometido al trámite final.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NIVELES DE REFERENCIA PARA LOS CONTAMINANTES PRESENTES EN CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS (Tema 4 del programa)

13. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/CPL 92/3 y el documento de sala Nº 3, en los que se resumían las observaciones de los gobiernos sobre los anteproyectos de niveles de referencia (párr. 24, ALINORM 91/29) para el arsénico, el cadmio, el mercurio y el plomo, presentadas por Dinamarca, Estados Unidos, Francia, Japón, Noruega, Países Bajos y Suecia en respuesta a la circular CL 1991/30-CPL.

14. El Comité recordó que en su última reunión había decidido adelantar los anteproyectos de niveles de referencia, por conducto del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), para su ratificación ,

y presentarlos a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (párrs. 19-24, ALINORM 91/29).

15. En su 23^a reunión, el CCFAC había ratificado temporalmente los niveles propuestos para el arsénico, el mercurio y el plomo, y había aplazado la aprobación del cadmio (párrs. 78-81, ALINORM 91/12A). El CCFAC había solicitado al CCCPL que examinara la necesidad de niveles para el arsénico y el mercurio, así como los niveles propuestos para todos los contaminantes en cuestión.

16. La Comisión, en su 19 período de sesiones, había adoptado los anteproyectos de niveles de referencia en el Trámite 5 (párrs. 347-349, ALINORM 91/40), en el entendimiento de que las observaciones precedentes del CCFAC se someterían a la consideración del CCCPL, especialmente con respecto a la etapa de elaboración a la que se aplicarían los niveles.

17. Para facilitar sus debates, el Comité decidió examinar los anteproyectos de niveles de referencia para el arsénico/mercurio y para el cadmio/plomo como temas separados. El Comité advirtió que en la actualidad estas propuestas se están examinando en el Trámite 7.

Arsénico v Mercurio

18. Varias delegaciones advirtieron que el establecimiento de niveles de referencia para el arsénico y el mercurio era innecesario, ya que estos compuestos habían dejado de utilizarse en la producción agrícola y no representaban un problema en el comercio internacional. Otras delegaciones, si bien se mostraron de acuerdo en que el arsénico y el mercurio habían dejado de utilizarse para su aplicación directa a los cultivos, indicaron que podrían tener su origen en la contaminación ambiental, y por tanto apoyaron la necesidad de establecer niveles de referencia para proteger a los consumidores. Algunas delegaciones señalaron también que el nivel de referencia para el arsénico era demasiado alto.

19. Muchas delegaciones advirtieron que no había datos suficientes en la actualidad para analizar los anteproyectos de niveles y propusieron que se aplazara su debate hasta la próxima reunión del CCCPL.

20. El Comité convino en devolver los anteproyectos de niveles de referencia para el arsénico y el mercurio (a saber 0,5 y 0,05 mg/kg respectivamente) al Trámite 6, en el entendimiento de que se recabaría información en relación con los siguientes puntos:

- 1) necesidad de establecer límites para los dos elementos con miras a proteger a los consumidores y facilitar el comercio;
- 2) información y datos sobre la presencia de arsénico y mercurio en los cereales, legumbres y leguminosas, y;
- 3) definición de la forma química (orgánica o inorgánica) en la que deberían basarse los niveles.

Cadmio v Plomo

21. El Comité tomó nota de que el JECFA tenía previsto el examen toxicológico del cadmio y el plomo en su 41^a reunión, que se celebraría del 9 al 18 de febrero de 1993.

22. Varias delegaciones indicaron que el nivel propuesto para el cadmio no era realista, ya que su presencia estaba sujeta a una gran variación en diferentes cultivos y regiones, y que también se producía naturalmente. Se advirtió que se sabía que el cadmio era un contaminante muy tóxico y que había de tenerse en cuenta el riesgo para

la salud humana a la luz de una ingestión dietética procedente de distintas fuentes alimentarias. Se indicó que los cereales, legumbres y leguminosas constituían una proporción considerable de la dieta en varias regiones del mundo, por lo que su ingestión diaria podía ser relativamente alta.

23. Con respecto al proyecto de nivel de referencia para el plomo, varias delegaciones estimaron que el nivel propuesto, de 0,5 mg/kg, era demasiado elevado y que un nivel de 0,1 mg/kg podría ser más realista si solo se aplicara a los cereales sin salvado, teniendo al mismo tiempo en cuenta el efecto tóxico de la exposición al plomo en los niños. Varias delegaciones indicaron que los niveles habituales eran más elevados que el nivel propuesto, por lo que señalaron que dicho nivel era demasiado bajo.

24. El Comité tomó nota de las preocupaciones de varias delegaciones en relación con los niveles propuestos para el cadmio y el plomo y, teniendo en cuenta que estos dos elementos serían reevaluados por el JECFA, decidió devolver los anteproyectos de niveles (a saber, 0,1 y 0,5 mg/kg respectivamente) al Trámite 6 del Procedimiento del Codex para obtener más información y datos de los gobiernos en espera de la evaluación del JECFA.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NIVELES DE REFERENCIA Y PLANES DE MUESTREO PARA LAS AFLATOXINAS EN EL MANÍ (Tema 5 del programa)

25. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí los documentos CX/CPL 92/4 y los documentos de sala N^o 4 y 11, en los que se resumían las observaciones presentadas por los gobiernos de Dinamarca, Francia, India, Países Bajos, España, Suecia y Tailandia en respuesta a las circulares CL 1990/42-CPL y CL 1991/30-CPL. La Delegación del Reino Unido presentó también sus observaciones y su proyecto de plan de muestreo, que no se habían reproducido, en relación con este tema del programa. La Delegación del Reino Unido indicó que proponían un nivel de 4 mg/kg en el caso del maní listo para el consumo y de 10 mg/kg en el del maní que requería una elaboración posterior.

26. El Comité recordó sus debates precedentes en relación con este tema en los que se había decidido distribuir dos anteproyectos de planes de muestreo así como niveles de referencia para aflatoxinas en el maní, con el fin de recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (párrs. 25-32 y Apéndice II, ALINORM 91/29). En su séptima reunión, el CCPL habla recomendado también la convocación de una consulta de expertos en planes de muestreo para aflatoxinas a fin de examinar las distintas cuestiones relacionadas con este tema.

27. En su 23^a reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había analizado el anteproyecto de niveles de referencia y habla decidido solicitar al CCCPL más datos que justificaran los niveles propuestos, así como información sobre la etapa de elaboración a la que se aplicarían los niveles (párrs. 119-120, ALINORM 91/12A). El CCFAC habla respaldado la convocación de una consulta de expertos en planes de muestreo para las aflatoxinas. Además, en su 24^a reunión, el CCFAC habla convenido en proponer un mandato general para la consulta (párrs. 95-99, ALINORM 93/12).

28. En su 192 periodo de sesiones, la Comisión habla apoyado las propuestas y procedimientos recomendados por el CCCPL, en el entendimiento de que también se tendrían en cuenta las preocupaciones del CCFAC (párrs. 216 y 352-354, ALINORM 91/40). Después del 19^o periodo de sesiones de la Comisión, la 8^a reunión del Comité

Coordinador para Asia habla reiterado su postura previa de que el Codex examinara el establecimiento de límites realistas y prácticos para las micotoxinas en los alimentos, especialmente en vista de los grandes esfuerzos hechos por los países de la región para reducir la contaminación (párr. 67, ALINORM 93/15).

29. Al debatir este tema del programa, la Secretaría informó al Comité de que se había previsto provisionalmente celebrar la Consulta de Expertos de la FAO en Planes de Muestreo para el Análisis de Aflatoxinas en los Alimentos del 15 al 19 de marzo de 1993 en la Sede de la FAO en Roma. Sin embargo se señaló que aún estaban considerándose las fuentes finales de financiamiento, la determinación de los expertos y la contratación de consultores para la preparación de los documentos de trabajo.

30. El Comité mantuvo un amplio debate acerca de los niveles propuestos en su reunión anterior, a la vez que tomó nota de que los niveles establecidos para la contaminación con aflatoxinas variaban ampliamente de un país a otro. Varias delegaciones respaldaron los niveles previamente propuestos por el Comité, mientras que otras indicaron que debían establecerse niveles más altos o más bajos. También se hizo hincapié en la necesidad de reducir los niveles hasta donde resultara técnicamente posible protegiendo al mismo tiempo la salud de los consumidores y evitando obstáculos técnicos al comercio internacional.

31. Además, se tomó nota de que los niveles y las mediciones de la aflatoxina en cuanto a la aflatoxina total a la aflatoxina B1 variaban en distintos países del mundo. Una Delegación señaló que el nivel debía expresarse en aflatoxina B1, teniendo en cuenta su toxicidad. Sin embargo, el Comité recalcó la importancia de establecer un vínculo entre el nivel propuesto, el plan de muestreo y el método de análisis.

32. Con el fin de que la próxima consulta propuesta pudiera llegar a una decisión en relación con un plan de muestreo vinculado a un nivel específico, el Comité decidió someter a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º periodo de sesiones, los niveles (a saber, 10 mg/kg para el maní elaborado y 15 mg/kg para el maní sin elaborar) y los planes de muestreo analizados previamente (Apéndice II, ALINORM 91/29) entre corchetes en el trámite 5 con carácter provisional. El Comité pidió también asesoramiento a la Consulta de Expertos sobre el establecimiento de planes de muestreo basados en niveles más altos o más bajos que los actualmente propuestos. Esta decisión se adoptó en el entendimiento de que el anteproyecto de niveles se remitiría también al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para su conocimiento.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL ARROZ (Tema 6 del Programa)

33. El Comité tuvo ante sí el documento CX/CPL 92/5 y los documentos de sala N° 5 y 11, en los que se resumían las observaciones de los gobiernos sobre el anteproyecto de Norma del Codex para el Arroz (Apéndice IV, ALINORM 91/29), presentadas por Francia, Alemania, España, India, Italia, Tailandia, Países Bajos, Estados Unidos y la Asociación de Elaboradores de Arroz de Europa del Norte (NERMA) en respuesta a la circular CL 1990/42-CPL.

34. El Comité recordó que, en su 19º periodo de Sesiones, la Comisión (párr. 114, ALINORM 91/40) había reiterado su decisión, adoptada en su 182 periodo de sesiones (párrs. 475-477, ALINORM 89/40), de que se elaborara una norma para el arroz por conducto del CCCPL. En su 7ª reunión, el CCCPL había decidido incluir como apéndice

de su informe el Anteproyecto de Norma para distribuirlo y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (párrs. 47-54, ALINORM 91/29).

35. El Comité decidió examinar el Anteproyecto de Norma punto por punto y convino en los cambios siguientes:

Sección 1 - Ambito de aplicación

36. El Comité convino en incluir "arroz descascarado, arroz elaborado y arroz sancochado" en esta sección de la norma para aclarar su ámbito de aplicación. El Comité también decidió agregar "o arroz glutinoso" al final de la sección a fin de excluir este producto del ámbito de aplicación de la norma.

Sección 2 - Descripción

37. El Comité acordó suprimir la referencia al arroz glutinoso en la Sección 2.1 en vista de la decisión precedente, así como numerar de nuevo los apartados restantes de la Sección 2. Como consecuencia de esta decisión, el Comité decidió incluir una descripción del arroz glutinoso en un nuevo rubro 2.1.5 y enmendar la definición del arroz sancochado en un nuevo rubro 2.1.4. El Comité convino además en introducir otras modificaciones secundarias en las secciones 2.3 y 2.4 originales, y eliminar al mismo tiempo la Sección 2.6, dado que se recogía en la sección relativa al ámbito de aplicación revisada.

Sección 3 - Clasificación

38. El Comité tomó nota de que no se habla podido llegar a un acuerdo en torno a las tres propuestas de diferentes clasificaciones del arroz, por lo que decidió eliminar esta sección de la norma, en el entendimiento de que sería examinada por el Grupo de Trabajo del Reino Unido con miras a su posible inclusión como texto consultivo sobre la norma (véase párr. 49).

Sección 4 - Composición esencial v factores de calidad

39. El Comité decidió dar a esta sección el nuevo nombre de "Factores Esenciales de Calidad", ya que los factores relativos a la composición se hablan eliminado (véase infra).

Sección 4.1 - Composición esencial

40. El Comité revisó esta sección eliminando todas las definiciones relacionadas con la composición esencial (es decir, los defectos de los productos), ya que no concernían a la salud del consumidor, en el entendimiento de que el Grupo de Trabajo del Reino Unido examinaría las definiciones para su posible inclusión como textos consultivos de la norma (véase párr. 49).

Sección 4.2 - Factores de calidad - Generales

41. El Comité eliminó de la Sección 4.2.1 la expresión "de buena calidad" debido a su ambigüedad. Se eliminó, por haber dejado de ser pertinente, la última parte de la Sección 4.2.2, es decir, "y su contenido de impurezas no deberá exceder del máximo establecido en la Sección 4.5".

Sección 4.3 - Factores de calidad - Específicos

42. El Comité decidió suprimir la Sección 4.3.2, relativa a los nutrientes, por ser inapropiada para la norma.

Sección 4.4 - Defectos

43. El Comité convino en eliminar todas las definiciones de defectos incluidas en esta sección para su examen como textos consultivos de la norma, en el entendimiento de que se mantendría el apartado relativo a las "materias extrañas" constituidas por componentes orgánicos o inorgánicos, dadas sus repercusiones para la salud y la inocuidad.

Sección 4.5 - Tolerancia de defectos

44. El Comité convino en cambiar el párrafo 4.5.1 de modo que hiciera referencia solamente al contenido máximo de materias extrañas y a los valores especificados en el Cuadro 1 en relación con los límites para materias orgánicas e inorgánicas. Se eliminaron todas las demás partes concernientes a los granos defectuosos (4.5.1), granos quebrados (4.5.2) y la nota a los gobiernos, para someterlas al examen del Grupo de Trabajo.

Secciones 5, 6 v 8 (Contaminantes, higiene v etiquetado)

45. Estas secciones se revisaron, como se habla propuesto en el Tema 10 del programa (párrs. 95-100). Los términos relacionados con la clasificación de la Sección 8.1 se eliminaron para someterlos al examen del Grupo de Trabajo del Reino Unido. La Sección 8.2, relacionada con la declaración del valor nutritivo, se suprimió por ser inapropiada para la norma.

Sección 7 Envasado

46. El Comité convino en eliminar la última frase de la Sección 7.2 ya que era inapropiada y enmendó la Sección 7.3 de modo que dijera que los sacos también pueden ser "sellados".

Sección 9 - Métodos de análisis v muestreo

47. El Comité efectuó pequeñas revisiones en esta sección en el entendimiento de que sería analizada y actualizada por la Secretaria antes de su adopción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Estado de tramitación de la Norma

48. El Comité convino en adelantar el Anteproyecto de Norma del Codex para el Arroz al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para su adopción en el 20º periodo de sesiones de la Comisión. La norma revisada se adjunta a este informe como Apéndice II.

49. Al adoptar esta decisión, el Comité tomó también nota de que, teniendo en cuenta los debates mantenidos al examinar el Tema 10 del programa (párrs. 95-100) sería necesario considerar si las secciones suprimidas de la norma debían incluirse en un texto consultivo o eliminarse por completo de la Norma. Se decidió establecer un grupo de trabajo, bajo la dirección del Reino Unido con la asistencia de Argentina, Australia, la República Popular de China, Egipto, Francia, los Países Bajos, Nigeria, Tailandia y los Estados Unidos, para llevar a cabo esta labor. Se convino en que el Grupo de Trabajo del Reino Unido prepararía recomendaciones entre las reuniones del Comité, con el fin de que estas propuestas se examinaran en la 9ª reunión del CCCPL. El Comité decidió también aplicar el mismo procedimiento a los anteproyectos de normas para el trigo, el trigo duro, el maní y la avena.

EXAMEN DE LOS ANTEPROYECTOS DE NORMAS DEL CODEX PARA EL TRIGO Y EL TRIGO DURO (Tema 7 del programa)

50. El Comité tuvo ante sí el documento CX/CPL 92/6, que contenía los Anteproyectos de Normas del Codex para el trigo y el trigo duro, que había preparado Estados Unidos con ayuda de Argentina, Australia, Canadá, España, Francia, India, Italia y Países Bajos. El Comité examinó también el documento de sala N^o 8 en el que se resumían las observaciones presentadas en el Trámite 3 por el gobierno de los Estados Unidos.

51. El Comité recordó que, en su 19^o período de sesiones, la Comisión (párrs. 356-357, ALINORM 91/40) había convenido en elaborar estas normas, y señaló la importancia de tener en cuenta las normas análogas elaboradas por la Organización Internacional de Normalización.

52. El Comité decidió debatir simultáneamente las normas para el trigo y el trigo duro, aplicando el mismo procedimiento y los cambios generales aprobados con anterioridad al analizar el Anteproyecto de Norma para el Arroz. El Comité convino en introducir los cambios siguientes:

Sección 1 - Ámbito de aplicación

53. El Comité convino en modificar el ámbito de aplicación de las dos normas propuestas de modo que hicieran referencia al producto "destinado a elaboración para el consumo humano" y se omitiera la frase "es decir, listo para su uso previsto como alimento humano, presentado en forma envasada o vendido suelto directamente del envase al consumidor"*

Sección 2 - Descripción

54. El Comité decidió eliminar la expresión "ámbar (blanco)" de esta sección de la Norma para el Trigo Duro, ya que estaba relacionada con un factor cualitativo.

Sección 3 - Composición esencial y factores de calidad

65. El Comité decidió cambiar el título de esta sección en ambas normas de modo que dijera "factores esenciales de calidad", ya que los factores de composición no se incluían en las normas. El Comité convino en cambiar la Sección 3.1.1 en ambas normas de modo que especificara que el producto será "sano y adecuado a su elaboración para el consumo humano" y la Sección 3.1.2 de modo que indicara que los productos estarán exentos de "sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos".

66. El Comité, al debatir los límites máximos para el contenido de humedad (Sección 3.2.1) en las normas para el trigo y el trigo duro, decidió revisar las cifras de modo que se leyera "no deberá exceder de 15,5 y del 14,0 por ciento, respectivamente*" En vista de los diferentes requisitos de humedad utilizados en el comercio internacional, el Comité también incluyó una nota a pie de página en estas secciones que indicara que "podrán requerirse contenidos de humedad más bajos para ciertos destinos, en relación con el clima y la duración del transporte y del almacenamiento*" Se solicita a los gobiernos que, al aceptar la norma, indiquen los requisitos vigentes en su país".

67. El Comité decidió eliminar la Sección 3.2.2 relacionada con los nutrientes por ser inapropiada para las normas, y retirar las secciones 3.3.1, 3.3.2, 3.3.4 y 3.3.5 de la Sección de Definición de Defectos (es decir, 3.3), ya que no guardaban relación directa con la salud del consumidor, en el entendimiento de que estos temas serían examinados por el Grupo de Trabajo del Reino Unido como textos consultivos*

68. Se revisó y numeró de nuevo como 3.3.1, la definición de materias extrañas (3.3.3), mientras que se agregaron nuevas secciones relacionadas con las materias extrañas orgánicas e inorgánicas (secciones 3.3.1.1 y 3.3.1.2, respectivamente).

69. Se revisaron ligeramente y numeraron de nuevo las definiciones existentes de defectos para el cornezuelo (3.3.6) y las semillas tóxicas o nocivas (3.3.7). Varias delegaciones que las tolerancias de defectos estipuladas en el proyecto de texto para las materia extrañas eran demasiado bajas* Una delegación propuso un límite máximo del 2,0 por ciento para el total de materias extrañas y del 0,5 por ciento para las semillas tóxicas o nocivas* Otras delegaciones señalaron que estos límites eran demasiado altos y sugirieron que debían ser del 1,5 y 0,1 por ciento respectivamente. Se convino en que todas las tolerancias de defectos actuales para las materias extrañas orgánicas e inorgánicas, el cornezuelo y las semillas tóxicas o nocivas (Sección 3.4) debían colocarse entre corchetes y que se debían recabar más observaciones de los gobiernos. Se eliminaron todas las demás secciones relativas a tolerancias de defectos.

Sección 4 - Contaminantes

70. Esta sección se revisó tal como se proponía en el Tema 10 del programa (véanse párrs. 95-100).

Sección 5 - Higiene

71. El Comité, al tiempo que tomó nota de los cambios introducidos en la sección relativa al ámbito de aplicación de las dos normas, decidió incluir en la Sección 5.2 la palabra "límpido" para aclarar el estado de elaboración y asimismo añadir la frase "después de limpiado y seleccionado, y antes de someterlo a elaboración ulterior" al final de la primera frase en la Sección 5.3.

Sección 6 - Envasado

62. El Comité convino en eliminar la última frase de la Sección 6.2 ya que era inapropiada y enmendó la Sección 6.3 de modo que indicara que los sacos también pueden estar "sellados".

Sección 7 - Etiquetado

63. Se eliminó la Sección 7.2, relativa a la declaración del valor nutritivo ya que era inapropiada en ambas normas.

Sección 8 - Método de análisis v muestreo

64. El Comité realizó pequeñas revisiones en esta sección en ambas normas en el entendimiento de que sería analizada y actualizada por la Secretaría antes de su aprobación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Estado de tramitación de las Normas

65. El Comité convino en adelantar los dos Anteproyectos de Normas del Codex para el Trigo y el Trigo Duro al Trámite 5 del Procedimiento del Codex con miras a su adopción en el 20º periodo de sesiones de la Comisión* Los anteproyectos revisados de Normas del Codex se adjuntan al presente informe como Apéndices III y IV respectivamente.

66. Al adoptar esta decisión, el Comité tomó también nota de que las secciones que se hablan eliminado se remitirían al Grupo de Trabajo del Reino Unido para que adoptara las medidas oportunas de conformidad con los procedimientos indicados en el párr. 49.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ (Tema 8 del programa)

67. El Comité tuvo ante sí el documento CX/CPL/ 92/7 que contenía el Anteproyecto de Norma para el Maní, preparado por Estados Unidos con ayuda de Australia y Egipto y distribuido para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3.

68. El Comité recordó que el 19º periodo de sesiones de la Comisión (párrs. 356-357, ALINORM 91/40) habla convenido en elaborar el Anteproyecto de Norma para el Maní al tiempo que habla señalado que también debería tenerse en cuenta la norma pertinente elaborada por la ISO.

69. El Comité decidió debatir el Anteproyecto de Norma punto por punto, y accedió a los cambios siguientes:

Sección 1 - Ambito de aplicación

70. El Comité convino en cambiar el ámbito de aplicación de la norma de modo que hiciera referencia al maní "destinado a la elaboración para el consumo humano".

Sección 3 - Composición esencial v factores de calidad

71. El Comité convino en cambiar el nombre de esta sección por el de "factores esenciales de calidad", ya que los temas relacionados con la composición no se incluían en la norma. El Comité decidió incorporar las mismas enmiendas introducidas en las normas anteriores (por ejemplo, el trigo) con respecto a los factores de calidad, inclusive la especificación en la Sección 3.1.1 de que el maní será "sano y adecuado a la elaboración para consumo humano" y la indicación en la Sección 3.1.2 de que el maní estará exento de "sabores y olores anormales e insectos vivos".

72. Con respecto al contenido de humedad, algunas delegaciones pidieron un límite más bajo del 8,0 por ciento, mientras que otras propusieron límites más elevados. Sin embargo, el Comité convino en que en la Sección 3.2.1 el contenido de humedad para el maní con cáscara y el maní en grano no debía exceder del 10,0 y 9,0 por ciento, respectivamente.

73. Con referencia a la Sección 3.3.1, varias delegaciones indicaron que los límites para las materias extrañas debían mantenerse tal como se indicaba en el Cuadro 1, mientras que otras delegaciones consideraron que los límites propuestos eran demasiado bajos, en especial para el maní con cáscara. El Comité convino en modificar ligeramente la definición de materias extrañas añadir definiciones relativas a materias extrañas orgánicas e inorgánicas y dejar los límites propuestos de 0,5 por ciento para el maní con cáscara y 0,2 por ciento para el maní en grano en una nueva sección sobre tolerancia de defectos y entre corchetes para recabar observaciones de los gobiernos y someterlos al examen de la próxima reunión del CCCPL.

74. El Comité, de acuerdo con las recomendaciones del Comité del Codex sobre Principios Generales (párr. 96) y tal como se había previsto en el párr. 49 decidió eliminar todas las definiciones de defectos restantes en esta sección con miras a su examen como textos consultivos de la norma por el Grupo de Trabajo del Reino Unido. Puesto que las tolerancias de defectos relacionadas con las materias extrañas estaban ya incluidas en la sección relativa a la definición de defectos, se suprimió el Cuadro 1 por haber dejado de ser pertinente. Se numeraron de nuevo todos los apartados de la Sección 3.

Sección 4 - Contaminantes

75. Se examinó esta sección, tal como se había propuesto en el Tema 10 del Programa.

Sección 6 - Envasado

76. El Comité convino en eliminar la última frase de la Sección 6.2, ya que era inapropiada y enmendó la Sección 6.3 de modo que indicara que los sacos también pueden estar "sellados".

Sección 7 - Etiquetado

77. Se eliminó la Sección 7.2 relativa al marcado de la fecha por ser inapropiada para la norma.

Sección 8 - Método de análisis y muestreo

78. El Comité efectuó pequeñas revisiones en esta sección en el entendimiento de que sería analizada y actualizada por la Secretaría antes de su adopción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Estado de tramitación de la Norma

79. El Comité convino en adelantar el Anteproyecto de Norma de Codex para el Maní al Trámite 5 del Procedimiento del Codex con miras a su adopción en el 20º período de sesiones de la Comisión. La norma revisada se adjunta al presente informe como Apéndice V.

80. Al adoptar esta decisión, el Comité tomó también nota de que las secciones que se habían eliminado se remitirían al Grupo de Trabajo del Reino Unido para que adoptara las medidas oportunas de conformidad con los procedimientos indicados en el párr. 49.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA AVENA (Tema 9 del programa)

81. El Comité tuvo ante sí el Documento CX/CPL 92/8, que contenía el Anteproyecto de Norma del Codex para la Avena, preparado por Argentina con ayuda de Suecia, y el documento de sala Nº 6, en el que se resumían las observaciones de Dinamarca, Egipto, Noruega, los Estados Unidos y la Asociación Europea de Cereales para el Desayuno.

82. El Comité recordó que en su 19º período de sesiones, de la Comisión (párrs. 356-357, ALINORM 91/40) había accedido a la elaboración de la norma.

83. El Comité decidió debatir el Anteproyecto de Norma punto por punto, y convino en los cambios siguientes:

Sección 1 - Aplicación

84. El Comité convino en cambiar el título de esta sección por el de "Ámbito de Aplicación", tal como se describía en otras normas del Codex, y limitar su aplicación a la avena en grano "destinada a la elaboración para el consumo humano". El Comité también omitió en la última parte de la frase la referencia "a granel o en sacos".

Sección 2 - Descripción

85. La Delegación de Francia señaló que entre las variedades existentes debía incluirse la variedad Avena *Nuda*, así como las variaciones de color. El Comité no estuvo de acuerdo con esta propuesta.

Sección 3 - Composición esencial v factores de calidad

86. El Comité decidió cambiar el título de esta sección por el de "Factores esenciales de calidad", ya que los factores de composición no estaban incluidos en la norma, y eliminar la Sección 3.1.1 sobre el peso hectolítrico. El Comité también agregó las dos secciones nuevas siguientes:

"3.1.1 La avena será inocua y adecuada a la elaboración para consumo humano".

"3.1.2 La avena estará exenta de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos".

87. El Comité decidió cambiar el título de la antigua Sección 3.1.2 de forma que dijera "materias extrañas", definirla de nuevo bajo una nueva "Definición de defectos" y eliminar las secciones 3.1.3, 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8 y 3.1.9, ya que no guardaban relación directa con la salud del consumidor, en el entendimiento de que estos apartados serían examinados por el Grupo de Trabajo del Reino Unido como textos consultivos. Se mantuvieron las tolerancias de defectos en la Sección 3.2 únicamente para las materias extrañas también se agregó una disposición relativa al contenido de humedad en una nueva sección específica sobre factores de calidad. La Sección 3 se numeró de nuevo en vista de los cambios susodichos.

Secciones 4, 5, 6 v 7 Contaminantes, higiene, envasado v etiquetado

88. Estas secciones se revisaron, tal como se había propuesto, en el Tema 10 del Programa (párrs. 95-100).

Sección 8 - Métodos de análisis v muestreo

89. El Comité realizó pequeñas revisiones en esta sección en el entendido de que las disposiciones restantes serían analizadas y actualizadas por la Secretaría antes de su adopción por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. El Comité también eliminó la Sección 8.3 relativa al Peso hectolítrico por haber dejado de ser aplicable.

Estado de tramitación de la Norma

90. El Comité convino en adelantar el anteproyecto de Norma del Codex para la avena al Trámite 5 del Procedimiento del Codex con miras a su adopción en el 20^o período de sesiones de la Comisión. El anteproyecto revisado de Norma se adjunta a este informe como Apéndice VI.

91. Al adoptar esta decisión, el Comité tomó también nota de que las secciones que se habían eliminado se remitirían al Grupo de Trabajo del Reino Unido de conformidad con los procedimientos indicados en el párr. 49.

EXAMEN DEL FORMATO DE LAS NORMAS MUNDIALES DEL CODEX PARA CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES Y CONVERSION DE LAS NORMAS REGIONALES EN NORMAS MUNDIALES DEL CODEX (Tema 10 del programa)

92. Al debatir ese tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/CPL 92/2, que contenía las propuestas de la Secretaría con respecto a las cuestiones susodichas. Además, en los documentos CX/CPL 92/9-Add.I y el documento de sala N° 9 se resumían las observaciones presentadas por los gobiernos de Egipto y los Estados Unidos y la AOAC Internacional en relación con esta cuestión.

93. También se recordó al Comité que en el documento de sala N° 2 (Tema 3a del Programa) se ponían de relieve los debates celebrados en la décima reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales en relación con el formato de las normas revisadas del Codex.

94. El Comité examinó el formato de las normas del Codex para cereales y productos a base de cereales y la conversión de las Normas Regionales del Codex para Cereales y productos a base de cereales en Normas Mundiales del Codex como temas separados a fin de facilitar su debate, tal como se describe a continuación.

Examen del formato de las Normas del Codex para cereales y productos a base de cereales

95. Se informó al Comité de los debates celebrados en la 10ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) en relación con este tema (párrs. 67-68, ALINORM 93/33). El CCGP habla recordado las recomendaciones de la Conferencia sobre Normas Alimentarias, aprobadas por la Comisión, de que se revisaran todas las normas del Codex a la luz de su importancia y aceptación en el comercio internacional, y desde la perspectiva del enfoque horizontal. Se había propuesto mantener en las normas sólo las disposiciones que parecieran esenciales y que fueran utilizadas por los gobiernos como medidas reglamentarias de control respecto de las preocupaciones por la salud, la inocuidad y la protección de los consumidores, así como otros elementos esenciales necesarios para asegurar unas prácticas comerciales equitativas y proteger contra el fraude. Las demás disposiciones relativas a cuestiones no esenciales, tales como la calidad comercial, se eliminarían o transferirían a textos de carácter consultivo. En el caso de que el material no esencial se transfiriese a un apéndice de la norma, en éste habría de indicarse claramente que no estaba sujeto a una aceptación oficial como lo estaba el texto principal de la norma.

96. El CCGP había expresado su apoyo a esta orientación y a la necesidad de formular recomendaciones claras a los comités sobre productos con objeto de que pudieran llevar a cabo esta revisión. El Comité del Codex sobre Principios Generales habla convenido en las siguientes recomendaciones propuestas para su examen por el próximo periodo de sesiones de la Comisión:

1. Se recomienda que las normas nuevamente redactadas contengan únicamente las disposiciones esenciales utilizadas por los gobiernos como medidas reglamentarias de control respecto de las preocupaciones relativas a la salud, la inocuidad y la protección de los consumidores, así como otros elementos necesarios para asegurar unas prácticas comerciales equitativas y proteger contra el fraude. Las demás disposiciones deberán suprimirse por completo o transferirse a un apéndice de la norma o a otro texto consultivo. En el caso de que datos no esenciales, se transfieran a un apéndice de la norma, será

necesario que en este apéndice se indique claramente que no está sujeto a una aprobación formal como lo está el texto principal de la norma.

2. Se recomienda que las secciones sobre etiquetado de todas las normas del Codex se enmienden y simplifiquen de acuerdo con las instrucciones de la Comisión (véanse págs. 123-125) del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius). Esto entrañaría la incorporación, mediante referencia, de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985). De este modo, sólo se incluirán las secciones sobre etiquetado que difieran de la Norma General. Esta enmienda requeriría también la inclusión de enmiendas a las disposiciones sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, cuando procediera*

3. Se recomienda que la sección pertinente de las Disposiciones Generales sobre la Higiene de los Alimentos (véase Apéndice II, ALINORM 93/13), que se presentará a la Comisión en su 20º periodo de sesiones con miras a su adopción en el Trámite 8, se incorpore en todas las normas del Codex, dependiendo del carácter del producto.

4. Se recomienda que la sección sobre contaminantes de todas las normas del Codex se enmiende, cuando proceda, de modo que diga lo siguiente:

X. CONTAMINANTES

X.X Metales pesados

(a) Incluir las disposiciones específicas, o hacer referencia a ellas, establecidas para el producto y respaldadas por el Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes de los Alimentos que las ha establecido;
o

(b) incluir la declaración siguiente: "(Nombre del producto) estará exente de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana"

X.X Residuos de plaguicidas

Incluir la declaración siguiente: "(Nombre del producto) se ajustará a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto".

97. Al examinar el documento sobre la revisión del formato de las normas del Codex (CX/CPL 92/9) y las recomendaciones del CCGP, el CCCPL acordó revisar las secciones sobre Higiene, Contaminantes y Etiquetado conforme a la propuesta susodicha en todas las normas para cereales y productos a base de cereales adoptadas con anterioridad por la Comisión (véase la lista infra). También se decidió incluir la opción (a) de la sección sobre contaminantes relativa a los metales pesados. Una delegación recomendó también que en la Parte C del tercer apartado de las Disposiciones Generales sobre Higiene (véase Apéndice II, ALINORM 93/13) se hiciera referencia a las disposiciones específicas para el producto aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentario y Contaminantes de los Alimentos. Además, el Comité acordó que podrían ser necesarias otras revisiones extensas a fin de simplificar y racionalizar estas normas de acuerdo con la recomendación del CCGP.

98. Teniendo en cuenta el considerable volumen de trabajo que implicaba la observación de las recomendaciones del CCGP, el Comité decidió establecer un Grupo Especial de Trabajo sobre Normas que revisara las siguientes normas para cereales y

productos a base de cereales, aprobadas con anterioridad por la Comisión, teniendo en cuenta las recomendaciones susodichas del CCGP:

- Harina de trigo y enmiendas (CODEX STAN 152-1985; CAC/VOL XVIII-Ed. 1 y Suplemento 2);
- Maíz (CODEX STAN 153-1985; CAC/VOL XVIII-Ed. 1);
- Harina integral de maíz (CODEX STAN 154-1985; CAC/VOL XVIII-Ed. 1);
- Harina y sémola de maíz sin germen (CODEX STAN 155-1985; CAC/VOL XVIII-Ed. 1)
- Determinadas legumbres (CODEX STAN 171-1989; CAC/VOL XVIII-Ed. 1, Suplemento 1);
- Sorgo en grano (CODEX STAN 172-1989; CAC/VOL XVIII-Ed. 1, Suplemento 1);
- Harina de sorgo (CODEX STAN 173-1989; CAC/VOL XVIII-Ed. 1, Suplemento 1), y
- Harina y sémola de trigo duro (CODEX STAN 178-1992); CAC/VOL XVIII-Ed. 1, Suplemento 2).

99. Se acordó que el Grupo Especial de Trabajo realizaría sus tareas por correspondencia bajo la dirección de los Estados Unidos, con la ayuda de los gobiernos de Canadá, Francia, Japón, Países Bajos, Suiza y el Reino Unido. También se acordó que el grupo revisaría las normas susodichas con miras a su distribución para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 tan pronto fuera posible.

100. Se llegó a la conclusión de que podría ser necesario que el Grupo Especial de Trabajo de los Estados Unidos se reuniera antes de la novena reunión del Comité para considerar las observaciones remitidas por los gobiernos y la posible elaboración de textos consultivos y proponer normas revisadas y simplificadas al Comité para su examen en el Trámite 4. También podría ser necesario que el grupo de trabajo de los Estados Unidos examinara el informe y las recomendaciones del otro grupo de trabajo bajo la dirección del Reino Unido (véase párr. 49).

Conversión de las Normas Regionales del Codex para Cereales y Productos a base de Cereales en Normas Mundiales del Codex

101. Se informó al Comité de que en su 19^o período de sesiones la Comisión (párrs. 93-94, ALINORM 91/40) había tomado nota de que las normas regionales preparadas por los Comités Coordinadores Regionales para Europa y África regulaban productos que, en general, se comercializaban fuera de la región a la cual estaban destinados inicialmente.

102. La Comisión había decidido considerar la posibilidad de convertir y adoptar las normas regionales del Codex vigentes en normas mundiales del Codex una vez analizadas por todos los países a través del Procedimiento de Trámites del Codex. Esto se había estimado necesario a fin de asegurar una aportación adecuada por parte de los países que no habían participado en su elaboración inicial,

103. En consecuencia, la Comisión había recomendado que las normas regionales vigentes se presentaran nuevamente a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 3, con miras a su elaboración como normas mundiales. Se habían encomendado el CCCPL, para su conversión en normas mundiales del Codex,

las siguientes Normas Regionales del Codex para cereales y productos a base de cereales:

- Gari y enmiendas {CODEX STAN 151-1985; CAC/VOL XII-Ed. 1, Suplementos 1 Y 3};
- Mijo perla en granos enteros y decorticados (CODEX STAN 169-1989; CAC/VOL XVIII-Ed. 1, Suplemento 1);
- Harina de mijo perla (CODEX STAN 170-1989; CAC/VOL XVIII-Ed. 1, Suplemento 1), y
- Harina comestible de yuca (CODEX STAN 176-1991); CAC/VOL XII-Ed. 1, Suplemento 4).

104. La Secretaría indicó que se había invitado a los gobiernos y organismos internacionales a que formularan observaciones sobre todos los aspectos de las normas regionales del Codex susodichas, tal como figuraban en los Apéndices I-IV del documento CX/CPL 92/9, con miras a su revisión y conversión en normas mundiales del Codex. Se aclaró también que las normas incluidas en el documento de trabajo se habían revisado ya conforme a las recomendaciones del CCGP mediante referencia a las secciones sobre Etiquetado, Higiene y Contaminantes.

105. El Comité decidió tratar estas normas regionales en la forma convenida para el examen de las normas mundiales del Codex (véanse párrs. 98-100). Al adoptar esta decisión, el Comité convino también en hacer pequeñas modificaciones a las normas, al tiempo que se introducían cambios análogos en la Sección sobre Metales Pesados, tal como se había previsto anteriormente (véase párr. 97).

106. El Comité decidió también que, según el carácter de las observaciones presentadas, podría ser necesario que el grupo Especial de Trabajo sobre Normas de los Estados Unidos, que tenía previsto reunirse inmediatamente antes de la novena reunión del Comité (véase párr. 100), incluyera en sus debates la conversión de normas regionales en normas mundiales y su simplificación. El Grupo de Trabajo examinaría las observaciones presentadas por los gobiernos con miras a la posible elaboración de textos consultivos y propondría normas revisadas y simplificadas al Comité para su examen en el Trámite 4.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS Y LA NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA Y SEMOLA DE TRIGO DURO (Tema 11 del programa)

107. Al debatir este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/CPL 92/10 y los documentos de sala N^o 7 y 12, en los que se resumían las observaciones presentadas por los gobiernos de Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia e Italia en respuesta a la circular 1991/30-CPL.

108. Se recordó al Comité que en su 19^o período de sesiones la Comisión había aprobado la Norma del Codex para la Harina y la Sémola de Trigo Duro (Apéndice III, ALINORM 91/29) en el Trámite 8 (párrs 343-344, ALINORM 91/40). Al adoptar esta decisión, la Comisión había expresado su acuerdo con una recomendación del CCCPL (párrs 43-44, ALINORM 91/29) de que se elaborara un método de análisis para la determinación del tamaño de las partículas así como el límite de acidez de la grasa y el método correspondiente de análisis como futuras enmiendas de la norma (párr. 355, ALINORM 91/40). Mediante la circular 1991/30-CPL se invitó a los gobiernos a que propusiesen un método adecuado de análisis para determinar el tamaño de las

partículas así como un límite de acidez de la grasa y un método correspondiente de análisis.

109. El Comité decidió debatir las cuestiones del tamaño de las partículas y la acidez de la grasa como temas separados.

Método de análisis para determinar el tamaño de las partículas

110. Al debatir esta cuestión, el Comité convino en la importancia de un requisito relativo al tamaño de las partículas a fin de establecer una diferencia entre la sémola y la harina. Sin embargo, se advirtió que en caso de que se cambiara el nombre del producto por el de trigo duro elaborado, el requisito relativo al tamaño de las partículas dejarla de ser necesario.

111. Otras delegaciones se opusieron al nivel efectivo adoptado en la norma (Sección 2.1.2), ya que estaba en contradicción con otros requisitos nacionales. La Delegación de Francia presentó un proyecto de método (documento de sala N° 12), tal como habla solicitado el CCCPL, para someterlo al examen del Comité, aunque una delegación indicó que el método no se ajustaba al requisito sobre el tamaño de las partículas establecido en la Norma.

112. El Comité decidió pedir al Grupo de Trabajo sobre Normas bajo la dirección de los Estados Unidos que determinase la necesidad de un límite para el tamaño de las partículas y un método correspondiente de análisis al examinar la Norma para la Sémola y Harina de Trigo Duro, ya que se señaló que estas disposiciones también podían incluirse en un texto consultivo.

Límite de acidez de la grasa v método correspondiente de análisis

113. Teniendo en cuenta el debate precedente, el Comité convino en solicitar al Grupo de Trabajo sobre Normas bajo la dirección de los Estados Unidos que determinase la necesidad de un límite para la acidez de la grasa y un método correspondiente de análisis, en el que se previera la posibilidad de incluir dichos parámetros en un texto consultivo en caso necesario.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA DE TRIGO (Tema 12 del programa)

114. Al debatir este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/CPL 92/11 y el documento de sala N° 1 en los que se incluía información básica sobre este tema, y una copia del método de la ISO para la determinación de la Acidez de la Grasa (ISO 7305-1986), respectivamente. El Comité tomó también nota de las observaciones presentadas por el Gobierno de Egipto en el documento de sala N° 10.

115. El Comité recordó que la Comisión había aprobado el proyecto de enmienda de la Sección 3.3.2 de la Norma del Codex para la Harina de Trigo, según el cual la disposición relativa a acidez de la grasa se modificaba de mg 30 a mg 50 KOH/100g. Esta decisión se había adoptado en el entendimiento de que se mantendría el método correspondiente de análisis de la AOAC (párrs. 345-346, ALINORM 91/40).

116. Sin embargo, la Comisión había aprobado también una propuesta del CCCPL de elaborar una nueva base y medición para determinar la acidez de la grasa con arreglo a un método de análisis de la ISO, siempre que se sometiese dicha enmienda al procedimiento completo de elaboración de las normas del Codex (párrs. 350-351, ALINORM 91/40)

117. La propuesta de cambiar el valor de la acidez de la grasa a 70 mg/100 g (expresado como ácido sulfúrico), sobre la base del método 7305 de la ISO, se distribuyó para recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, con el documento CX/CPL 92/11.

118. El Comité, al tiempo que convino en que el Grupo de Trabajo sobre Normas de los Estados Unidos considerase la posibilidad de incluir una disposición de este tipo en un texto consultivo al analizar la norma para la harina de trigo, decidió aceptar la propuesta y someterla a la evaluación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. La propuesta se sometería también a la Comisión para su aprobación en el Trámite 5. El Anteproyecto de Norma revisada del Codex para la Harina de Trigo rezarla así:

3.3.2 Acidez de grasa - No más de 70 mg por 100 gr de harina respecto a la materia seca expresada como ácido sulfúrico.

9.5 Determinación de la acidez de la grasa. Con arreglo al Método 7305 de la ISO (ISO 7305-1986).

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del programa)

119. La Delegación de los Países Bajos presentó al Comité, a título informativo, un documento sobre la "Inocuidad de los alimentos elaborados mediante la nueva biotecnología" (documento de sala N^o 13). Se señaló que el documento formaba parte de un informe consultivo preparado por el Comité del Consejo de la Salud de los Países Bajos.

120. El Comité acordó que en su novena reunión se examinarían las cuestiones siguientes:

- Proyectos de Normas Mundiales del Codex para el Arroz, el Trigo, el Trigo Duro, el Maní y la Avena (en el Trámite 7);
- Anteproyectos de Normas Revisadas del Codex para la Harina de Trigo, Maíz, Harina Integral de maíz, Harina y Sémola de maíz sin germen, determinadas Legumbres, Sorgo en Grano, Harina de Sorgo, Sémola y Harina de Trigo Duro, Gari, Mijo Perla en Granos Enteros y Decorticados, Harina de Mijo Perla y Harina de Yuca Comestible (en el Trámite 4);
- Proyecto de Niveles de Referencia para los Contaminantes presentes en Cereales, Legumbres y Leguminosas (en el Trámite 7);
- Anteproyecto de Niveles de Referencia y Planes de Muestreo para las aflatoxinas presentes en el Maní (en el Trámite 7); y
- Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Harina de Trigo (en el Trámite 7).

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 14 del programa)

121. Se informó al Comité que se había previsto provisionalmente celebrar su novena reunión en Washington, D.C., del 10 al 14 de octubre de 1994, previa aprobación de la Comisión.

COMITE DEL CODEX SOBRE CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS
Resumen del estado de los trabajos

| Norma/nivel de referencia | Trámite | Encomendado a: | Documento de referencia |
|--|----------|---|---|
| Proyecto de niveles de referencia para el arsénico/mercurio y el cadmio/plomo presentes en los cereales, legumbres y leguminosas | 6 | Gobiernos 92 CCCPL | párrs. 20 y 24 respectivamente, ALINORM 93/29 |
| Anteproyectos de niveles de referencia y planes de muestreo provisionales para las aflatoxinas presentes en el maní | 5 | Consulta de Expertos en Planes de Muestreo 20 ^º CCA Gobiernos 9 ^º CCCPL | párr. 32, ALINORM 93/29 y Apéndice II, ALINORM 91/29 |
| Anteproyecto de Normas Mundiales del Codex para el Arroz, el Trigo, el Trigo Duro, el Maní y la Avena | 5 | 20 ^º CCA Grupo de Trabajo sobre Normas del Reino Unido Gobiernos 9 ^º CCCPL | Apéndices II, III, IV, V y VI respectivamente, ALINORM 93/29 |
| Anteproyecto de enmienda al límite de acidez de la grasa/método de análisis en la Norma Mundial del Codex para la Harina de Trigo | 5 | 20 ^º CCA Grupo de Trabajo sobre Normas de los Estados Unidos Gobiernos 9 ^º CCCPL | párrs. 114-118, ALINORM 93/29 |
| Examen, simplificación y/o conversión de las Normas Mundiales y Regionales del Codex para cereales y productos a base de cereales | 1, 2 y 3 | Grupo de Trabajo sobre Normas de los Estados Unidos Gobiernos 9 ^º CCCPL | párrs. 98 y 105, ALINORM 93/29 |
| Examen de las disposiciones relativas al tamaño de las partículas/acidez de la grasa en las Normas Mundiales del Codex para la Sémola y Harina de Trigo Duro | 1, 2 y 3 | Grupo de Trabajo sobre Normas de los Estados Unidos Gobiernos 9 ^º CCCPL | párrs. 112 y 113, ALINORM 93/29 |

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

Chairman: Mr. Steven N. Tanner
Président: Assistant to the Administrator for
Presidente: Technology
Federal Grain Inspection Service
Department of Agriculture
Room 1095 South Building
P.O. Box 96454
Washington, D.C. 20090-6454,
U.S.A.

Assistant to
Chairman: Mr. Les Malone
Assistant au
Président: Director, Quality Assurance and
Asistente al Research Division
Presidente: USDA/FGIS
Technical Center
P.O. Box 20285
Kansas City, Missouri 64195,
U.S.A.

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA ARGENTINE

Mr. Federico S. Fische
Second Secretary
Commercial and Economic Affairs
Embassy of Argentina
Commercial Section
1901 L Street, N.W., Suite 801
Washington, D.C. 20036, U.S.A.

Ms. Ana Maria Di Giulio de Suarez
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad
Vegetal
Paseo Colón 367 9º piso
Buenos Aires
Argentina

AUSTRALIA

AUSTRALIE

Mr. John Sault
Counsellor for Agriculture
1601 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036, U.S.A.

Dr. Kevin Tiller
Chief Research Scientist
CSIRO
Wait Road, ürrbrae PMB 2
Glen Osmond
Adelaide S.A. JO64, Australia

Ms. Helen Freeman
Senior Trade Analyst
Embassy of Australia
1601 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036, U.S.A.

BRAZIL

BRESIL

BRASIL

Mr. Paulo Cesar Meira de Vasconcellos
First Secretary
Embassy of Brazil
3006 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

CANADA

Dr. R. Tkachuk
Head, Basic Wheat Research
Canadian Grain Commission
Agriculture Canada
303 Main Street, Suite 1404
Winnipeg, Manitoba R3C 3G8
Canada

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

Mr. Yue Ning
Inspection Control Division, SACI
No. 15 Fangcaodixijie Street
Chaoyang District
P.O. Code 100020
Beijing
P.R. of China

Mr. Shen Baowei
Inspection Control Division, SACI
No. 15 Fangcaodixijie Street
Chaoyang District
P.O. Code 100020
Beijing
P.R. of China

DOMINICA

Mme. Angela H. Benjamín
Ambassador of Dominica to FAO, UN
Via Laurentina,
767 00143 Rome, Italy

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Dr. Ahmed Khorshed
Director
Food Technology Research Institute
Egypt

**FRANCE
FRANCIA**

Madame Izel
Ministère de L'Economie et des
Finances
Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la
Représentation des Fraudes
Carré Diderot
3-5 Boulevard Diderot
75012 Paris, France

Mme. de Bellaigue
Office National Interprofessionnel des
Céréales (ONIC)
21 Avenue Bosquet
75007 Paris, France

**JAPAN
JAPON**

Mr. Norio Tanaka
Deputy Director
Crop Production Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100, Japan

Dr. Kazuko Kimura
Deputy Director
Food Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo 100, Japan

MADAGASCAR

Mr. Biclair H.G. Andrianantoandro
Counselor for Economic and
Commercial Affairs
Embassy of Madagascar
2374 Massachusetts Ave., N.W.
Washington, D.C. 20006, U.S.A

MÉXICO
MEXIQUE

Mr. José L. Chavez García
Jefe de Departamento de Normas
Lope de Vega No. 125
Col. Polanco
11570 México, D.F., México

Mr. José F. Vazquez Martínez
Lope de Vegas No. 125
Col. Polanco
11570 México, D.F.
México

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BASOS

Mr. A.J.F. Heydendael
Coordinator
International Quality Affairs
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for Arable Farming and
Horticulture
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Mrs. M. de Schutter
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Food and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mr. Willem J. de Koe
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mr. O.C. Knottnerus
General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
The Netherlands

NIGERIA

Dr. S.C. Opara
Deputy Director
Food and Drugs Administration and
Control
Federal Ministry of Health and Human
Services
Federal Secretariat
P.M.B. 12525 Lagos
Nigeria

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Eva Lonberg
Principal Administrative Officer
Legal Division
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. P. Rossier
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16, CH-3000
Berne 14
Switzerland

Mrs. D. Magnolato
Nestec SA
CH-1800 Vevey
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr. Arun Anprasertporn
Rice Manager
SGS Far East Ltd.
994 Sukhumvit Road
Bangkok 10110
Thailand

Mr. Kamchai Iamsuri
Chairman
Kamolkiij Co., Ltd.
293 Suriwong Road
Bangkok 10500
Thailand

Mr. Phot Inganinanda
Rice Inspection Committee
Board of Trade of Thailand
134/7 Thanon Phaya Thai
Bangkok 10400
Thailand

Miss Ngamchuen Kongseree
Department of Agriculture
Rice Research Institute
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Picheast Leelavachirophas
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Bangkok 10200
Thailand

Miss Kanigar Somsakul
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Bangkok 10200
Thailand

Miss Yawanit Thongpahasatcha
Industrial Counsellor
Office of the Industrial Counsellor
Royal Thai Embassy
1660 C Street, N.W.
Suite 304
Washington, D.C. 20008
U.S.A.

Mr. Vuttichai Wanglee
Board of Trade of Thailand
134/7 Thanon Phaya Thai
Bangkok 10400
Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. C. Cockbill
Head
Consumer Protection División
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

Dr. M. Woolfe
Head of Branch
Food Science División
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

UNITED STATES
ETATS UNIS
ESTADOS UNIDOS

Mr. Charles W. Cooper
Assistant Director
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-3)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. David R. Shipman
Director
Field Management División
U.S. Department of Agriculture, FGIS
Room 1641, South Building
P.O. Box 96454
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Ms. Elizabeth J. Campbell
Chief
Regulations & Industry Activities Branch
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-312)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Ms. Janet Springer
Director
Division of Mathematics
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-100)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. Durward Dodgen
Acting Special Assistant for International
Regulatory Affairs
Division of Food and Color Additives
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-330)
1110 Vermont Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Mr. Roy Barrett
Marketing Specialist
Foreign Agriculture Service
U.S. Department of Agriculture
Room 5545, South Building
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Mr. John Mack Manis
Agricultural Marketing Specialist
U.S. Department of Agriculture, FGIS
P.O. Box 96454, Room 1669-S
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Dr. Thomas B. Whitaker
USDA, ARS
Campus Box 7625
North Carolina State University
Raleigh, North Carolina 27695-7625
U.S.A.

Ms. Marianne Plaus
Agricultural Marketing Specialist
U.S. Department of Agriculture, FGIS
P.O. Box 96454, Room 1661-S
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Dr. William Horwitz
Scientific Advisor
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-7)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Dr. James F. Lin
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-414)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Dr. John P. Modderman
Staff Scientist
Keller and Heckman
Washington Center
1001 G Street, N.W., Suite 500W
Washington, D.C. 20001, U.S.A.

Mrs. Gloria E.S. Cox
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring, Maryland 20902
U.S.A.

Mr. William V. Eisenberg
Consultant
Food Quality Assurance
6408 Tone Drive
Bethesda, Maryland 20817
U.S.A.

Ms. Amy Relyea
Regulatory Technologist
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Dr. William J. Cook
Mount Gretna Inn
Kauffman and Pine Streets
Mount Gretna, Pennsylvania 17064
U.S.A.

Ms. Betsy Faga
President
American Corn Millers Federation
600 Maryland Avenue, S.W.,
Suite 205W
Washington, D.C. 20024, U.S.A.

Mr. Thomas C. O'Conner
Director of Technical Services
National Grain and Feed Association
1201 New York Avenue, N.W.,
Suite 830
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Mr. Kyd D. Brenner
Director of Public Affairs
Corn Refiners Association, Inc.
1100 Connecticut Avenue, N.W.
Suite 1120
Washington, D.C. 20006, U.S.A.

Mr. Gary McKinney
Manager
International Operations for Latin
America and Middle East
U.S. Feed Grains Council
1400 K Street, N.W., Suite 1200
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Ms. Connie Hofland
National Sunflower Association
4023 N. State Street
Bismark, North Dakota 58501
U.S.A.

Mr. Mike Kashtock
Chief
Regulations and Guidelines Section
(HFF-312)
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. Shane Brown
Staff Assistant
Fresh Products Branch
AMS-USDA
14th and Independence Avenue, S.W.
Room 2058, South Building
Washington D.C. 20250, U.S.A.

Mr. Paul Manol
Assistant Head of Grading
Fresh Products Branch
AMS-USDA
14th and Independence Avenue, S.W.
Room 2058, South Building
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

**AMERICAN ASSOCIATION OF
CEREAL CHEMISTS (AACC)**

Mr. Raymond J. Tarleton
American Association of Cereal
Chemists
3340 Pilot Knob Road
St. Paul, MN 55121, U.S.A.

**ASSOCIATION OF ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)**

Mr. George R. Heavner
Technical Coordinator
AOAC International
2200 Wilson Boulevard
Suite 400
Arlington, Virginia 22201-3301, U.S.A.

**INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR
CEREAL SCIENCE AND
TECHNOLOGY (ICC)**

Dr. Willem J. de Koe
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen
The Netherlands

**INTERNATIONAL ASSEMBLY OF
GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS (IFGMA)**

Ms. Gloria Brooks-Ray
Director
Regulatory Affairs and Nutritional
Sciences
CPC International Inc.
Box 8000, International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey 07632
U.S.A.

**INTERNATIONAL PEANUT FORUM
(IPF)**

Ms. Jeannette Anderson
Executive Director
National Peanut Council of America
1500 King Street, Suite 301
Alexandria, Virginia 22314
U.S.A.

Ms. Julie Adaxns
Director, European Operations
National Peanut Council of America
Regent Arcade House
19-25 Argyll Street
London W1V 1AA, U.K.

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Enrico Casadei
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. David Byron
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

U.S. SECRETARIAT

Ms. Rhonda Nally
Executive Officer for Codex Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3175, South Building
Washington, D.C. 20250-3700, U.S.A.

Ms. Patty L. Woodall
Staff Assistant for Codex Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3175, South Building
Washington, D.C. 20250-3700, U.S.A.

Ms. Natalie D. Zalc
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3175, South Building
Washington, D.C. 20250-3700, U.S.A.

Ms. Becky LaQuay
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3175, South Building
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Ms. Barbara H. Hayden
Staff Assistant for International Activities
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-3)
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

SPECIAL

Mr. John Frydenlund
Deputy Assistant for Marketing and
Inspection Services
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Mr. David Galliat
Deputy Administrator
Federal Grain Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
P.O. Box 96454
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

ALINORM 93/29

Apéndice II

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL ARROZ

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al arroz descascarado, arroz elaborado y arroz sancochado, destinado al consumo humano directo, es decir lista para su uso previsto como alimento humano, presentado en forma envasada o vendido suelto directamente del envase al consumidor. No se aplica a otros proedectos derivados del arroz o arroz glutinoso.

2. DESCRIPCION

2.1 Arroz: granos enteros o quebrados de la especie *Oryza sativa* L.

2.1.1 Arroz cáscara: arroz que conserva su cáscara después de la trilla.

2.1.2 Arroz descascarado (arroz pardo, arroz de embarque o arroz entero): arroz cáscara del que sólo se ha eliminado la cáscara. El proceso de descascarado y manipulación puede ocasionar una pérdida parcial del salvado.

2.1.3 Arroz elaborado (arroz blanco): arroz descascarado del que se han eliminado, total o parcialmente, por elaboración el salvado y el germen. Se clasifica además en las categorías siguientes según su grado de elaboración:

2.1.3.1 Arroz semielaborado: se obtiene por elaboración del arroz descascarado, pero no en el grado necesario para satisfacer los requisitos del arroz bien elaborado.

2.1.3.2 Arroz bien elaborado: se obtiene por elaboración del arroz descascarado, de forma que se eliminen parte del germen y todas las capas externas y la mayoría de las capas internas del salvado.

2.1.3.3 Arroz muy bien elaborado: se obtiene por elaboración del arroz descascarado, de forma que se elimina casi por completo el germen, todas las capas externas y la mayor parte de las capas internas del salvado, así como parte del endosperma.

2.1.4 Arroz sancochado: puede ser arroz descascarado o elaborado a partir del arroz cáscara o arroz descascarado que ha sido remojado en agua y sometido a un tratamiento térmico, de forma que se gelatinice completamente el almidón, seguido de un proceso de secado.

2.1.5 Arroz glutinoso, arroz ceroso: variedades especiales de arroz (*Oryza sativa* L. *glutinosa*) cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca. El almidón del arroz glutinoso consiste casi completamente en amilopectina. Los granos tienen una tendencia a adherirse entre si después de la cocción.

3. FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD 3.1 Factores de calidad - generales

3.1.1 El arroz deberá ser sano y adecuado para el consumo humano.

3.1.2 El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales y de insectos vivos.

3.2 Factores de calidad – específicos

3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad del arroz no excederá del 15 por ciento.

3.3 Definición de defectos

3.3.1 Materias extrañas: Componentes orgánicos o inorgánicos distintos de los granos de arroz.

3.3.1.1 Materias extrañas orgánicas, tales como semillas extrañas, cáscaras, slavado, fragmentos de paja, insectos muertos, etc.

3.3.1.2 Materias extrañas inorgánicas, tales como piedras, arena, polvo, etc. 3.4 Tolerancia de defectos

Es una muestra, el contenido máximo de materias extrañas orgánicas o inorgánicas no deberá superar los valores especificados en el cuadro siguiente:

TOLERANCIAS DE DEFECTOS EN RELACION CON MATERIAS EXTRAÑAS

| Defectos | Arroz descascarado % | Arroz elaborado % | Arroz descascarado sancochado % | Arroz elaborado sancochado % |
|----------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Materias orgánicas | 1,5 | 0,5 | 1,5 | 0,5 |
| Materias inorgánicas | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

El arroz se ajustará a los límites de metales pesados establecidos por el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos para este producto.

4.2 Residuos de plaguicidas

El arroz se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por el comité del Codex sobre residuos de plaguicidas para este producto.

5. HIGIENE

5.1 e recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del código internacional recomendado de prácticas - principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

5.2 En la medida de lo posible con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias extrañas.

5.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y examen, el producto:

- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

6.1 El arroz se envasará en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento.

6.2 Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores indeseables.

6.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberá ser "arroz descascarado", "arroz elaborado", "arroz descascarado sancochado" o "arroz elaborado sancochado", según corresponda.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá configurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase*. No obstante, el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

8.1 Muestreo

8.1.1 ISO 950-1981 cereales - muestreo (en granos)*

8.1.2 Otros métodos:

AACC 64-70A - Trigo y cereales enteros

AACC 64-50 muestreo de cereales para piensos y forrajes.

AOAC 14a ed. (1984) 7.001 muestreo de sacos

8.2 Determinación del contenido de humedad

8.2.1 ISO 712-1985 Cereales y productos de cereales - determinación del contenido de humedad (Tipo I).

8.2.2 ICC 110/1 Determinación del contenido de humedad en los cereales y productos de cereales (Declarado idéntico al método ISO 712-1985).

8.3 Métodos de ensayo

ISO 7301 (Anexo A).

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL TRIGO

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al trigo según se define en la sección 2, destinado a elaboración para el consumo humano* En ella se especifican los requisitos relativos al trigo común de grano entero (*triticum aestivum* L.). No se aplica al trigo ramificado (*triticum compactum host.*), al trigo ámbar (blanco) o rojo duro (*triticum durum desf.*), o a los productos derivados del trigo.

2. DESCRIPCION

El trigo es el grano obtenido de las variedades de la especie *triticum aestivum* L.

3. FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad - generalidades

3.1.1 El trigo deberá ser sano y adecuado a la elaboración para el consumo humano.

3.1.2 El trigo deberá estar exento de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos.

3.2 Factores de calidad - específicos

3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad del trigo no deberá exceder del 15,5%.¹

¹ Pueden requerirse contenidos de humedad más bajos para ciertos destinos, en relación con el clima, y la duración al transporte y el almacenamiento. Se solicita a los gobiernos que al aceptar la norma, indiquen los requisitos vigentes en su país.

3.3 Definición de defectos

3.3.1 Materias extrañas - componentes orgánicos o inorgánicos que no sean granos de trigo y otros cereales y legumbres.

3.3.1.1 Materias extrañas orgánicas como semillas extrañas, semillas extrañas, semillas tóxicas y nocivas, tallos, cornezuelo, insectos muertos, etc.

3.3.1.2 Materias extrañas inorgánicas como piedras, arena, polvo, etc.

3.3.2 Cornezuelo - Escleroto del hongo *Claviceps purpurea*.

3.3.3 Semillas tóxicas o nocivas, como crotalaria (*crotalaria* spp.), neguilla (*Agrostemma githago* L.), semilla del ricino (*Ricinus communis* L.) y otras semillas que comúnmente se consideran perjudiciales para la salud.

3.4 Tolerancia de defectos

En una muestra, el trigo no deberá superar los siguientes porcentajes:

3.4.1 Materias extrañas

Orgánicas [0,5%]

Inorgánicas [0,5%]

3.4.2 Cornezuelo [0,05%]

3.4.3 Semillas tóxicas o nocivas [El trigo deberá estar exento de semillas tóxicas o nocivas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.]

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

El trigo se ajustará a los límites de metales pesados establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para este producto.

4.2 Residuos de plaguicidas

El trigo se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985) y otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

5.2 En la medida de lo posible con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, el producto limpio estará exento de materias objetables.

5.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y examen, el producto, después de limpiado y seleccionando, y antes de someterlo a elaboración ulterior:

- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud;
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

6.1 El trigo se envasará en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

6.2 Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores indeseables.

6.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberá ser "trigo".

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

8.1 Muestreo

8.1.1 ISO 950-1981 Cereales - Muestreo (en grano).

Otros métodos:

AACC 64-70A - Trigo y cereales enteros.

AACC 64-70 - Muestreo de cereales para piensos y forrajes.

AOAC 14^a ed. (1984) 7.001 Muestreo de sacos.

8.2 Determinación del contenido de humedad

8.2.1 ISO 712-1979 Cereales y productos de los cereales - Determinación del contenido de humedad (Tipo I).

8.2.2 ICC 110/1 Determinación del contenido de humedad de los cereales y productos de los cereales (Declarado idéntico al método ISO 712-1979).

8.3 Métodos de ensayo

ISO 7970-1989 (Anexo C)

ALINORM 93/29

Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL TRIGO DURO

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al trigo duro según se define en la Sección 2, detenido a elaboración para el consumo humano. En ella se especifican los requisitos relativos al trigo duro de grano (*triticum durum* Desf.). No se aplica al trigo común (*triticum aestivum* L.), al trigo ramificado (*triticum compactum* Host.), al trigo duro rojo, a la sémola de trigo duro, o a los productos derivados del trigo.

2. DESCRIPCION

El trigo duro es el grano obtenido de las variedades de la especie *triticum durum* Desf.

3. FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad - generales

3.1.1 El trigo deberá ser sano y adecuado a la elaboración para el consumo humano.

3.1.2 El trigo deberá estar exento de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos.

3.2 Factores de calidad - específicos 3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad del trigo no deberá exceder del 14,0%.

3.3 Definición de defectos

1

Podrán requerirse contenidos de humedad más bajos para ciertos destinos, en relación con el clima y la duración del transporte y del almacenamiento. Se solicita a los gobiernos que al aceptar la norma, indiquen los requisitos vigentes en su país.

3.3.1 Materias extrañas - Componentes orgánicos o inorgánicos que no sean granos de trigo y otros cereales y legumbres.

3.3.1.1 Materias extrañas orgánicas tales como semillas extrañas, semillas tóxicas y nocivas, tallos, cornezuelo, insectos muertos, etc.

3.3.1.2 Materias extrañas inorgánicas tales como piedras, arena, polvo, etc. 3.3.2 Cornezuelo. Escleroto del hongo *Claviceps purpurea*.

3.3.3 Semillas tóxicas o nocivas, como crotalaria (*Crotalaria spp.*), neguilla (*Agrostemma githago* L.), semilla de ricino (*Ricinus communis* L.) y otras semillas que comúnmente se consideran perjudiciales para la salud.

3.4 Tolerancia de defectos

En una muestra, el trigo no deberá superar los siguientes porcentajes:

3.4.1 Materias extrañas

| | |
|-------------|--------|
| Orgánicas | [0,5%] |
| Inorgánicas | [0,5%] |

| | |
|------------------|---------|
| 3.4.2 Cornezuelo | [0,05%] |
|------------------|---------|

3.4.3 Semillas tóxicas o nocivas - El trigo duro deberá estar exento de semillas tóxicas o nocivas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

El trigo duro se ajustará a los límites de metales pesados establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para este producto.

4.2 Residuos de plaguicidas

El trigo duro se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985) y otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

5.2 En la medida de lo posible con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, el producto limpio estará exento de materias objetables.

5.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y examen, el producto, después de limpiado y seleccionado, y antes de someterlo a elaboración ulterior:

- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

6.1 El trigo duro se envasará en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

6.2 Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores indeseables.

6.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberá ser "trigo duro"

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

8.1 Muestreo

8.1.1 ISO 950-1981 - Muestreo (en grano).

Otros métodos:

AACC 64-70A - Trigo y cereales enteros

AACC 64-50 - Muestreo de cereales para piensos y forrajes.

AOAC 14^a ed. (1984) 7.001 Muestreo de sacos.

8.2 Determinación del contenido de humedad

8.2.1 ISO 712-1979 - Cereales y productos de los cereales - Determinación del contenido de humedad (Tipo I).

8.2.2 ICC 110/1 Determinación del contenido de humedad de los cereales y productos de los cereales (Declarado idéntico al método ISO 712-1979).

8.3 Métodos de ensayo

ISO 7970-1989 (Anexo C).

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL MANI

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al maní según se define en la Sección 2, destinado a la elaboración para el consumo humano. En ella se especifican los requisitos relativos al maní (*Arachis hypogaea* L.) con cáscara o en grano.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El maní, ya sea con cáscara o en grano, se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L.

3. FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad - generales

3.1.1 El maní deberá ser sano y adecuado a la elaboración para el consumo humano.

3.1.2 El maní deberá estar exento de sabores y olores anormales y de insectos vivos.

3.2 Factores de calidad – específicos

3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad del maní con cáscara y en grano no deberá exceder del 10,0% y 9,0%, respectivamente.¹

¹ Podrán requerirse contenidos de humedad más bajos para ciertos destinos, en relación con el clima y la duración del transporte y del almacenamiento. Se solicita a los gobiernos que, al aceptar la norma, indiquen los requisitos vigentes en su país.

3.3 Definición de defectos

3.3.1 Materias extrañas - Componentes orgánicos o inorgánicos distintos de los granos de maní.

3.3.1.1 Materias extrañas orgánicas como tallos, paja, insectos muertos, etc.

3.3.1.2 Materias extrañas inorgánicas como polvo, piedras, vidrio, etc.

3.4 Tolerancias de defectos

En una muestra, las materias orgánicas o inorgánicas no deberán exceder de un valor de [0,5%] o [0,2%] para el maní con cáscara y en grano, respectivamente.

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

El maní se ajustará a los límites de metales pesados establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes Alimentarios para este producto.

4.2 Residuos de plaguicidas

El maní se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985) y otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

5.2 En la medida de lo posible con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y examen, el producto:

- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud*

6. ENVASADO

6.1 El maní se envasará de manera que se salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. El envase será resistente, y estará limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos.

6.2 El material de envasado deberá estar fabricado con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, los envases de hojalata y las cajas o sacos de plástico o papel nuevos y limpios. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores indeseables.

6.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberá ser "maní" y la variedad o variedades de maní.

7.2 Identificación del lote (No se aplica a los envases que no están destinados a la venta al por menor).

Cada saco, caja u otro envase individual deberá marcarse en código o de modo que indique claramente el envasador y el lote.

7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el

nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

8.1 Muestreo

8.1.1 ISO 950-1981 Cereales - Muestreo (en grano)

Otros métodos:

AACC 64-70A - Trigo y cereales enteros.

AACC 64-50 - Muestreo de cereales para piensos y forrajes.

AOAC 141 ed. (1984) 7.001 Muestreo de sacos.

8.2 Determinación del contenido de humedad

8.2.1 ISO 712-1979 Cereales y productos de los cereales - Determinación del contenido de humedad (Método de referencia de rutina). (Tipo I, horno de aire).

8.2.2 ICC 110/1 Determinación del contenido de humedad de los cereales y productos de los cereales (Método de referencia) Declarado idéntico al método ISO 712-1979.

8.3 Métodos de ensayo

8.3.1 ISO 712 y Anexo A a ISO/DIS 7301.

ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA LA AVENA

(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a la avena en grano según se define en la Sección 2, destinada a la elaboración para el consumo humano directo, a granel o en sacos.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por avena los granos de *Avena sativa* y *Avena byzantina*.

3. FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad - generales

3.1.1 La avena deberá ser sana y adecuada a la elaboración para el consumo humano.

3.1.2 La avena deberá estar exenta de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos.

3.2 Factores de calidad - específicos

3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad de la avena no deberá exceder del 14.0%.¹

¹ Podrán requerirse contenidos de humedad, más bajos para ciertos destinos, en relación con el clima y la duración del transporte y del almacenamiento. Se solicita a los gobiernos que, al aceptar la norma, indiquen los requisitos vigentes en su país.

3.3 Definición de defectos

3.3.1 Materias extrañas

Componentes orgánicos e inorgánicos que no sean granos de avena y otros cereales y legumbres.

3.3.1.1 Materias extrañas orgánicas como semillas extrañas, semillas tóxicas y nocivas, tallos, cornezuelo, insectos muertos, etc.

3.3.1.2 Materias extrañas inorgánicas como piedras, arena, polvo, etc.

3.4 Tolerancia de defectos

En una muestra, la avena no deberá contener más del 2,0% de materias extrañas orgánicas o inorgánicas.

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

La avena se ajustará a los límites de metales pesados establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para este producto.

4.2 Residuos de plaguicidas

La avena se ajustará a los límites de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las apropiadas disposiciones de esta norma se prepare y manipule de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985) y otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

5.2 En la medida de lo posible con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, el producto limpio estará exento de materias objetables.

5.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y examen, el producto, después de limpiado y seleccionado, y antes de someterlo a elaboración ulterior:

- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

6.1 La avena se envasará en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnologías y organolépticas del producto.

6.2 Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores indeseables.

6.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberán ser "avena".

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

- 8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO
- 8.1 Muestreo
[por elaborarse]
- 8.2 Determinación del contenido de humedad
- 8.2.1 AOAC 14.004.
- 8.2.2 AACC 44-15A.