

ALINORM 72/35  
Febrero 1973

INFORME DEL NOVENO PERIODO DE SESIONES  
DE LA  
COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Roma, 6-17 noviembre 1972

INDICE

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
<u>PARTE I</u>		
Participantes y funcionarios presentes en el Noveno período de sesiones de la Comisión .....	1	1-2
Discurso del Director de Política Alimentaria y Nutrición de la FAO.....	1	3-9
Contestación del Presidente de la Comisión.....	2	10-11
Elección de la Mesa de la Comisión y de los Miembros del Comité Ejecutivo.....	3	12-13
Nombramiento del Coodinador para Europa.....	3	14
Aprobación del Programa.....	3	15
<u>PARTE II</u>		
Comité Ejecutivo - Informe del 18º Período de sesiones	3	16-27
- Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes.....	3	17
- Décimosexta Conferencia de la FAO.....	4	18
- Sinopsis propuesta del trabajo de los organismos internacionales en el campo de las normas alimentarias.	4	19
- Problemas planteados por la aparición de productos alimenticios no convencionales en el mercado internacional.....	4	20-22
- Marca o símbolo del Codex.....	5	23
- Denominaciones de origen.....	5	24
- Grupo de Trabajo sobre problemas de temperatura - Alimentos congelados rápidamente.....	5	25
- Memorando del Prof. E.J. Bigwood, Director del "Centre de Recherches sur le Droit de l'Alimentation" - Bruselas, sobre la marcha de los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius.....	5	26
- Propuesta de Francia sobre las normas de grupo para el pescado y los productos pesqueros.....	5	27
<u>PARTE III</u>		
Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius.....	6	28
Informe sobre el estado de las aceptaciones de las Normas Recomendadas del Codex.....	7	29-44
<u>PARTE IV</u>		
Finanzas del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para el bienio 1972/73.....	10	45-48
- Distribución de cupos gratuitos de las Normas Recomendadas del Codex, actualmente, publicaciones con precio	10	47
<u>PARTE V</u>		
Información sobre las actividades en la FAO y en la OMS de interés para la Comisión.....	10	49-73
- Aditivos Alimentarios.....	10	49-52
- Residuos de plaguicidas.....	11	53-54
- Irradiación de los alimentos.....	11	55
- Toxinas marinas en el pescado.....	11	56
- Control de los alimentos.....	12	57-61
- Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano (Estocolmo, junio 1972).....	12	62
- Higiene de los alimentos.....	12	63-73

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
<u>PARTE VI</u>		
Información sobre las actividades de otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de los alimentos y materias afines.....	14	74-95
- Consejo de Europa (Acuerdo Parcial).....	14	75-78
- Organización Árabe para la Normalización y Metrología	14	79-82
- Comunidad Económica Europea.....	15	83-84
- Consejo de Asistencia Económica Mutua.....	16	85-86
- Consejo de Cooperación Aduanera.....	16	87
- Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT).....	17	88
- Comisión Internacional de Normas Microbiológicas para los alimentos.....	17	89
- Organización Internacional de Normalización (ISO).....	17	90-94
- Comité de Cooperación Internacional (AQAO).....	18	95
<u>PARTE VII</u>		
Informe sobre la cuestión del empleo del idioma español en las reuniones de los Comités del Codex.....	18	96-98
<u>PARTE VIII</u>		
Conferencia Regional FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para Africa .....	19	99-103
Creación de un Comité Coordinador para Africa.....	20	104-106
<u>PARTE IX</u>		
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas		
- Consideración de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex.....	20	107-156
- Introducción.....	20	107-110
- Observaciones generales.....	21	111-114
- Setas (hongos) en conserva.....	22	115-118
- Espárragos en conserva.....	22	119-120
- Concentrado de tomate elaborado.....	22	121-124
- Guisantes (arvejas) verdes en conserva.....	23	125-127
- Uvas pasas.....	24	128-130
- Ciruelas en conserva.....	24	131-134
- Frambuesas en conserva.....	25	135-137
- Cóctel de frutas en conserva.....	26	138-141
- Mandarinas en conserva.....	26	142-143
- Peras en conserva.....	27	144-147
- Nuevo examen de la Norma para fresas en conserva aprobada y retenida en el Trámite 8.....	27	148-150
- Consideración de las Normas en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex		
- Compotas (conservas de frutas y jaleas).....	27	151
- Mermelada de agrios.....	27	151
- Consideración de las enmiendas propuestas a las Normas en el Trámite 9 para melocotones (duraznos) en conserva, piña (ananá) en conserva y tomates en conserva.....	28	152-154
- Enmiendas propuestas a la Norma para frijoles verdes y frijolillos en conserva en el Trámite 9.....	28	155
- Confirmación de la presidencia del Comité.....	28	156
Reunión Mixta Codex/COI sobre la normalización de las Aceitunas de Mesa.....	28	157-162
- Consideración de la Norma para Aceitunas de Mesa en el Trámite 5.....	28	157-162
Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales		
- Consideración del Proyecto de Norma para Fórmula para Niños de Pecho.....	29	163-168
	29	163-165

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
<u>PARTE IX (cont.)</u>		
-Consideración del Proyecto de Norma para los Alimentos Envasados para Niños de Pecho en el Trámite 5.....	30	166-167
-Confirmación de la presidencia del Comité.....	30	168
Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados.....	30	169-181
-Consideración de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento de Elaboración de Normas Mundiales del Codex		
- Carne tipo "Corned Beef".....	30	170-179
- Examen del Informe del Sexto período de sesiones del Comité	32	180
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	32	181
Comité del Codex sobre la Carne.....	32	182-189
-Consideración de los textos en el Trámite 8 del Procedimiento		
- Descripción de los métodos de cortes de las unidades comerciales de canales, medias canales, y cuartos de canales, que son objeto del comercio internacional.....	32	183
-Consideración de los textos en el Trámite 5 del Procedimiento		
- Descripción de los métodos de corte de las unidades comerciales de canales que son objeto del comercio internacional (cortes pistola).....	32	184
- Sistema para la descripción de las canales de las especies bovina y porcina.....	33	185
-Carne deshuesada.....	33	186-188
-Confirmación de la Presidencia del Comité.....	33	189
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.....	33	190-198
-Consideración de los Códigos de Prácticas de Higiene en el Trámite 8		
- Nueces de árbol.....	33	191-193
- Elaboración de las Aves de Corral.....	34	194
-Consideración de los Códigos de Prácticas de Higiene en el Trámite 5		
- Productos a base de huevos.....	34	195
-Publicación de los Códigos de Prácticas de Higiene.....	34	196
-Redacción de las disposiciones sobre higiene en las Normas..	34	197
-Confirmación de la Presidencia del Comité.....	35	198
Comité del Codex sobre Higiene de la Carne.....	35	199-201
-Consideración de los Códigos de Prácticas de Higiene en el Trámite 5		
- Carne fresca.....	35	200
-Confirmación de la Presidencia del Comité.....	35	201
Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (jugos) de Fruta.....	35	202-216
-Observaciones generales.....	35	202
-Consideración de las Normas en el Trámite 8		
- Zumo (jugo) de uva Tipo Vinífera.....	35	203-208
- Zumo (jugo) concentrado de uva Tipo Vinífera.....	36	209-210
- Zumo (jugo) concentrado de manzana.....	36	211-212
- Zumo (jugo) concentrado de naranja.....	36	213-215
-Métodos de análisis y toma de muestras en las normas para los zumos (jugos) concentrados de frutas.....	37	216
Comité Coordinador para Europa y Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales.....	37	217-237
-Consideración de la Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales en el Trámite 8 del Procedimiento .....	37	217-221
-Confirmación de la Presidencia del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales.....	39	222
-Establecimiento de un Comité del Codex sobre Helados Comestibles.....	39	223-230
-Examen de la elaboración de Normas para la sal, el vinagre y los huevos.....	40	231-236
- Sal.....	40	232-234
- Vinagre.....	41	235
- Huevos.....	41	236



	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
- Enmiendas al método de determinación de la actividad de la diastasa en la Norma Regional Europea para la Miel en el Trámite 9.....	41	237
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.....	41	238-248
- Informe del Grupo Especial de Trabajo del Comité.....	41	238
- Extracto del Informe del Sexto período de sesiones del Comité.....	41	239
- Definiciones de "plaguicida", "residuo de plaguicida", "buenas prácticas agrícolas en el empleo de plaguicidas" y "Tolerancias del Codex (límite de residuos máximos, según el Codex".....	42	240
- Enmienda al Procedimiento de Elaboración de Tolerancias Codex para residuos de plaguicidas.....	42	241
- Consideración del Procedimiento de Aceptación del Codex, en relación con las tolerancias para residuos de plaguicidas.	43	242-243
- Dificultades en relación con el establecimiento de las tolerancias para residuos de plaguicidas.....	43	244
- Cambios de las tolerancias en el Trámite 9 del Procedimiento	44	245
- Tolerancias y límites prácticos de residuos en el Trámite 8 del Procedimiento.....	44	246
- Tolerancias y límites prácticos de residuos en el Trámite 5 del Procedimiento.....	44	247
- Confirmación de la Presidencia.....	45	248
Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente.....	45	249-251
- Examen del Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente en el Trámite 5.....	45	249-250
- Cuestiones dimanantes del Informe del Séptimo período de sesiones.....	45	251
Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.....	45	252-267
- Consideración de la Norma para carne de cangrejo en conserva en el Trámite 5.....	45	253-257
- Examen de los Informes del Sexto y Séptimo período de sesiones del Comité.....	46	258-266
- "Congelado rápidamente" frente a "congelado".....	46	259
- Sardinas en conserva y productos tipo sardina.....	46	260
- Códigos de prácticas.....	47	261
- Propuesta relativa a la elaboración de normas de grupo..	47	262
- Costuras de las latas.....	47	263
- Camarones en conserva, desecados o envasados en salmuera; ancas de rana y caracoles.....	47	264
- Asistencia al Séptimo período de sesiones del Comité....	47	265
- Enmiendas a las Normas Recomendadas Internacionales para los Camarones en conserva (CAC/RS 37-1970) y para el Salmón del Pacífico en conserva (CAC/RS 3-1969).....	47	266
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	48	267
Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate.....	48	268-281
- Consideración de las Normas en el Trámite 5 del Procedimiento		
- Cacao en grano, cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvo de cacao para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate	48	269-273
- Mantecas de cacao.....	48	274
- Cacao en polvo (cacao) y cacao en polvo edulcorado (cacao edulcorado).....	49	275-278
- Chocolate.....	49	279
- Otras cuestiones.....	49	280
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	50	281
Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras	50	282-283
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	50	283

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.....	50	284-287
Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.....	51	288-289
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	51	289
Comité del Codex sobre Azúcares.....	51	290-291
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	51	291
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.....	51	292-299
- Introducción.....	51	292-293
- Definiciones de "aditivo alimentario" y "contaminante".	52	294
- Principios generales para el uso de aditivos alimentarios.....	52	295
- Especificaciones de identidad y pureza para sal de calidad comestible.....	52	296
- Sección sobre contaminantes en las Normas del Codex sobre Productos.....	52	297
- Otras cuestiones dimanantes del Informe del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.....	53	298
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	53	299
Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.....	53	300-316
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	55	316
Comité del Codex sobre Principios Generales.....	56	317-334
- Confirmación de la Presidencia del Comité.....	58	334
 <u>PARTE X</u>		
- Proyecto de Norma General que se propone.....	59	335
- Examen del documento preparado por la Secretaría titulado "El café y el consumidor".....	59	336-340
- Té.....	60	341-342
- Propuesta del Brasil para que se establezca un Comité Coordinador para América Latina.....	60	343-345
- Calendario provisional propuesto de las reuniones del Codex para 1973-76.....	61	346-353
 <u>PARTE XI</u>		
- Otros asuntos.....	62	
- Propuesta conjunta para la celebración de un seminario y el establecimiento de un Comité Coordinador para Asia.....	62	354-355
 <u>PARTE XII</u>		
- Palabras de despedida.....	63	356
 <u>APENDICES</u>		
Apéndice I - Lista de Participantes.....	64	
Apéndice II - Proyecto de Programa para la propuesta Conferencia sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (1973).....	82	
Apéndice III - Aceptaciones de las Normas Recomendadas al 17 de noviembre de 1972.....	83	
Apéndice IV - Recomendaciones de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano (Estocolmo 5-16 junio 1972) de interés para la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.....	90	

APENDICES (cont.)

		<u>Página</u>
Apéndice V	- Proyecto de Programa provisional para la Conferencia Regional Mixta FAO/OMS de Normas Alimentarias para Africa.....	92
Apéndice VI	- Resumen de las conclusiones de la Segunda Consulta de la OMS concerniente el Proyecto de Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales.....	92
Apéndice VII	- Definiciones de "Plaguicida", "Residuo de Plaguicida", "Práctica agrícola correcta en el empleo de plaguicidas" y "Tolerancia del Codex (residuo máximo fijado por el Codex)" adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su Noveno período de sesiones....	93

-----

INFORME DEL NOVENO PERIODO DE SESIONES DE LA  
COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Roma, 6-17 noviembre 1972

PARTE I

Introducción

1. El Noveno período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius se celebró en la Sede de la FAO, en Roma, del 6 al 17 de noviembre de 1972. Asistieron al período de sesiones 301 participantes, incluidos los representantes y observadores de 61 países y los observadores de 26 organizaciones internacionales (véase en el Apéndice I la lista de participantes).

2. Presidió la Comisión su Presidente, Sr. G. Weill (Francia), y sus tres Vicepresidentes: Dr. N.A. de Heer (Ghana), Sr. A. Miklovicz (Hungría) y Sr. J.R. Grange (Estados Unidos de América). Actuaron como cosecretarios los Sres. G.O. Kermodé y H.J. McNally (FAO) y el Dr. J. Munn (OMS).

Discurso del Director de Política Alimentaria y Nutrición de la FAO

3. El Noveno período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius fue convocado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS, y lo inauguró, con un discurso de bienvenida, en nombre de ambos Directores Generales, el Dr. M. Ganzin, Director de Política Alimentaria y Nutrición.

4. El Dr. Ganzin se congratuló del creciente interés que despierta la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, como lo demuestra el hecho de que, desde que se celebró el Octavo período de sesiones de la Comisión, se han hecho Miembros de la misma diez países más, lo que hace que, actualmente, el número de Miembros de la Comisión sea de 98. Dió la bienvenida especialmente a los representantes de los nuevos Miembros, así como a los representantes de los países observadores que participan por primera vez en un período de sesiones de la Comisión. Expresó su esperanza de que los países observadores llegasen a ser Miembros de la Comisión. Se refirió, también, a la alentadora respuesta, obtenida hasta ahora, de un considerable número de Gobiernos Miembros en cuanto a la aceptación, o medidas que se habían tomado, o que se habían previsto, respecto a las normas recomendadas que se habían remitido hasta la fecha a los Gobiernos, para su aceptación.

5. El Dr. Ganzin informó, asimismo, a la Comisión de que la FAO estaba recibiendo un creciente número de peticiones de información, asesoramiento, orientación y asistencia de los países en desarrollo que proyectaban reforzar sus servicios de control alimentario. El Director General de la FAO, teniendo en cuenta las necesidades de estos países y el deseo de la Comisión de que sus normas tengan una aceptación lo más amplia posible, ha procedido a una reorganización interna de las dependencias de la FAO que se ocupan de las normas alimentarias y del control de los alimentos. El Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias ha pasado a depender de la Dirección de Política Alimentaria y Nutrición. Un Grupo de Control de Alimentos y un Grupo de Composición y Análisis de Alimentos se han unido al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para constituir el Servicio de Normas y Control Alimentarios. El Dr. Ganzin manifestó que se esperaba que este Servicio, al mismo tiempo que seguía cumpliendo los deseos de la Comisión, se encontrase en mejor posición de satisfacer las necesidades de los países en desarrollo, ayudándoles, en el plano nacional, a reforzar sus servicios y legislación sobre control de los alimentos, y facilitándoles la aplicación de las recomendaciones de la Comisión. Dentro del marco del Servicio y de la Dirección, proseguirían los procedimientos presupuestarios y de trabajo del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, como actividad independientemente identificable.

6. El Dr. Ganzin se refirió, a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano, celebrada en Estocolmo, en junio de 1972, y, a las dos resoluciones de la citada Conferencia que presentaban interés especial para la Comisión. Estas resoluciones eran las siguientes:

"Se recomienda que se preste mayor apoyo a la Comisión del Codex Alimentarius, con el fin de establecer normas internacionales relativas a los contaminantes de los alimentos y un código de ética para el comercio internacional de productos alimenticios, y que se amplíe la capacidad de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la

Salud para ayudar materialmente y orientar a los países en desarrollo en la esfera del control de los alimentos".

"Se recomienda que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud, teniendo en cuenta los programas nacionales, establezcan y desarrollen conjuntamente programas, coordinados a nivel internacional, de investigación y vigilancia de la contaminación de los alimentos por agentes químicos y biológicos, y que los resultados de esta vigilancia se reúnan, evalúen y difundan rápidamente, a fin de proporcionar pronto información sobre la tendencia al aumento de la contaminación y sobre los niveles que puedan considerarse indeseables o puedan conducir a absorciones peligrosas para el hombre".

7. El Dr. Ganzin observó que la dos resoluciones citadas, junto con otra información pertinente acerca de los resultados de la Conferencia de Estocolmo, que se incluían en un documento presentado a la Comisión por la Secretaría serían debatidas bajo el tema apropiado del Programa de la Comisión. Subrayó, especialmente, que sería sumamente útil que la Comisión expresara sus puntos de vista sobre la cuestión de un Código de Ética, con el fin de que las opiniones de la Comisión puedan ser remitidas a la Secretaría de las Naciones Unidas lo más pronto posible.

8. Mencionó que se había obtenido la aprobación presupuestaria para celebrar en 1973, en Africa una Conferencia Regional FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, y que, en las propuestas presupuestarias que se presentarían a los organismos rectores de ambas Organizaciones se había incluido una propuesta para celebrar en Asia otra conferencia, en 1974/75. Señaló, también, que, desde el último período de sesiones de la Comisión, con la ayuda del UNICEF, se había celebrado en Teherán, un Seminario sobre control de los Alimentos, y que estaba programada la celebración de otro, que se celebrará en Beirut, a principios de 1973. Añadió que se esperaba que sería posible celebrar, en Africa Occidental, a principios de 1973, un Seminario sobre Control de los Alimentos destinado al personal de los servicios de control alimentario de varios de los países de habla francesa de dicha Región. Asimismo, se esperaba poder celebrar seminarios similares en otras partes del mundo.

9. El Dr. Ganzin terminó elogiando la labor del Presidente saliente Sr. G. Weill (Francia), que había estado tan íntima y activamente vinculado a los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius desde que ésta fue creada, y pronunció, también, palabras de elogio para los demás miembros salientes del Comité Ejecutivo.

#### Contestación del Presidente de la Comisión

10. El Presidente dió las gracias al Dr. Ganzin por su discurso de apertura del período de sesiones, y por sus interesantes observaciones sobre la labor de la Comisión, propiamente dicha, y en relación con las actividades previstas dentro del nuevo Servicio de Normas y Control Alimentarios para ayudar a los países en desarrollo a reforzar sus servicios de control alimentario a fin de que, dichos países puedan encontrarse en mejor posición para poder aceptar y aplicar las normas recomendadas por la Comisión. A este respecto, recordó a la Comisión que, ahora se cumplía el décimo aniversario de la Creación del Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, y que cuando la Comisión celebró en 1963 su Primer período de sesiones estaba formada por unos 30 países, casi todos ellos países desarrollados. El número de Miembros se ha triplicado desde dicha fecha, y de los 98 países que actualmente integran la Comisión, unos dos tercios son países en desarrollo. En vista de esta circunstancia es oportuno, por tanto, que se preste una atención, cada vez mayor, a las necesidades de los países en desarrollo en relación con el trabajo de la Comisión. El Comité Ejecutivo ha puesto también de relieve esta necesidad.

11. El Presidente convino en que las respuestas recibidas hasta la fecha de los gobiernos, respecto a la aceptación de las Normas Recomendadas de la Comisión, o sobre las medidas que estaban adoptando, o que se proponían adoptar, eran muy estimulantes, y demostraban la importancia atribuida por los gobiernos a la labor de la Comisión. Algunas de dichas respuestas exponían con gran detalle las medidas que se estaban tomando en relación con las Normas Recomendadas. La labor de otras organizaciones internacionales en materia de normas alimentarias y en la armonización de la legislación sobre productos alimenticios, atestiguaba, también, la importancia fundamental que se concede a las normas que prepara la Comisión, y más recientemente, algunas de las recomendaciones formuladas por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano, celebrada en Estocolmo, eran otra prueba de la importancia que se atribuía a la labor de la Comisión. El Presidente puso de relieve el importante papel de la OMS en la labor del

Programa de Normas Alimentarias, y expresó su confianza en que la reorganización de la FAO, a la que se había referido el Dr. Ganzin, promovería los objetivos del Programa, en la forma más completa posible.

#### Elección de la Mesa de la Comisión y de los Miembros del Comité Ejecutivo

12. La Comisión, durante el período de sesiones, eligió al Sr. A. Miklovicz (Hungría) Presidente de la Comisión, para que desempeñe este cargo desde la terminación del Noveno período de sesiones hasta la terminación del Décimo período de sesiones. La Comisión eligió también al Dr. D.G. Chapman (Canadá), al Dr. E. Matthey (Suiza) y al Dr. E. Méndez (México) Vicepresidentes de la Comisión; deberán desempeñar estos cargos desde la terminación del Noveno período de sesiones hasta la terminación del Décimo período de sesiones.

13. La Comisión, de entre sus Miembros, eligió los representantes de las siguientes zonas geográficas en el Comité Ejecutivo; sus mandatos durarán desde la terminación del Noveno período de sesiones hasta la terminación del Undécimo período de sesiones de la Comisión, de conformidad con las disposiciones del Artículo III.1 del Reglamento de la Comisión: Africa - Túnez; Asia - Tailandia; Europa - República Federal de Alemania; América Latina - Brasil; América del Norte - EE.UU. y Pacífico Sudoccidental - Australia.

#### Nombramiento del Coordinador para Europa

14. La Comisión nombró al Sr. H. Woidich (Austria) Coordinador para Europa, de conformidad con las disposiciones de los Artículos II.4 a) y II.4 b) para que desempeñe dicho cargo desde la terminación del Noveno período de sesiones hasta la terminación del 12º período de sesiones de la Comisión. La Comisión expresó su agradecimiento al Dr. R. Wildner (Austria) Coordinador para Europa saliente, por la excelente labor desarrollada, quien no podía ser reelegido para ocupar este mismo cargo por haber servido dos mandatos consecutivos.

#### Aprobación del Programa

15. La Comisión aprobó el Programa provisional, con un pequeño reajuste en el orden de los temas que habían de examinarse.

### PARTE II

#### Informe del Presidente sobre el 18º período de sesiones del Comité Ejecutivo

16. La Comisión recibió el Informe del 18º período de sesiones del Comité Ejecutivo, celebrado en la Sede de la FAO, en Roma, del 15 al 18 de mayo de 1972. El Presidente, al presentar el informe, indicó que la mayoría de los temas básicos considerados por el Comité Ejecutivo serían tratados por la Comisión al discutir los temas del Programa relativos a los asuntos correspondientes. Las cuestiones tratadas bajo este tema del Programa fueron las siguientes:

#### Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes

17. Los representantes de la FAO y de la OMS informaron a la Comisión de que se haría todo lo posible para que pudiese celebrarse la Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes hacia finales de 1973. La Comisión tomó nota de que la esfera de actividad de la Conferencia que, en un principio, había de abarcar solamente los aditivos alimentarios, se había ampliado para que abarcara, también, el examen de los contaminantes. El lugar elegido para su celebración sería Roma o Ginebra. También se informó a la Comisión de que se había preparado un proyecto de programa para la Conferencia. Varias delegaciones manifestaron que era importante conocer lo antes posible el lugar y fecha de celebración de la Conferencia, y un delegado subrayó que, debido a la necesidad de que en su país debían adoptarse disposiciones presupuestarias en 1972 para asistir a las reuniones programadas para 1973, era importante que el Gobierno de su país conociese esta información antes de finalizar el año 1972. El Presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios hizo resaltar la necesidad de que la Conferencia se celebre antes del período de sesiones, que el Comité del Codex ha de celebrar en 1973, con el fin de que este Comité tenga a su disposición las opiniones y recomendaciones de la Conferencia. Se acordó que, con objeto de acelerar este asunto, se distribuya el proyecto de programa para la Conferencia como Documento de Sala de Conferencias, durante el actual período de sesiones de la Comisión, a fin de que los países interesados, representados en este período de sesiones, puedan formular sus observaciones. Sin embargo, la Comisión decidió no discutir el proyecto de programa (Apéndice II a este Informe) detenidamente, acordando



que se enviase a los gobiernos, junto con una carta circular, solicitando observaciones. La Comisión tomó nota de que la Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes se celebraría hacia finales de 1973, preferiblemente antes de los períodos de sesiones de los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Residuos de Plaguicidas.

#### Décimosexta Conferencia de la FAO

18. La Comisión tomó nota de que la Conferencia de la FAO, en su 16<sup>o</sup> período de sesiones, se había mostrado de acuerdo con la recomendación de la Comisión de que se dejase a discreción de ésta, cuál sería el momento oportuno para seguir estudiando las enmiendas al Artículo VI.3, relativo a la elaboración de normas regionales. La Comisión observó además, que la Conferencia de la FAO había expresado su satisfacción por el hecho de que el Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, hubiese armonizado totalmente sus procedimientos con los de la Comisión.

#### Sinopsis propuesta del trabajo de los organismos internacionales en el campo de las normas alimentarias

19. La Comisión tomó nota de que el Comité Ejecutivo había examinado un informe preparado por la Secretaría acerca de la cuestión de preparar una sinopsis de los trabajos que llevan a cabo otras organizaciones internacionales en el campo de las normas alimentarias y otros afines. La Comisión se mostró de acuerdo con la conclusión del Comité Ejecutivo de que, en vista del actual programa de trabajo de la Comisión, y teniendo en cuenta las prioridades del mismo, la Secretaría no procediese por el momento a la preparación de dicha sinopsis. La Comisión observó que el Comité Ejecutivo había pedido que la Secretaría, de tiempo en tiempo, facilite a los Miembros de la Comisión información sobre las actividades de otros organismos internacionales que parezcan estar relacionadas con cualquier materia que la Comisión pueda tener en estudio, y que se proponga incluir en su programa de trabajo, o que puedan ser de interés general para los Miembros de la Comisión.

#### Problemas planteados por la aparición de productos alimenticios no convencionales en el mercado internacional

20. Se informó a la Comisión de que el Comité Ejecutivo, teniendo en cuenta un documento de trabajo preparado por el Dr. M.L. Debatisse (Francia) había considerado los problemas que planteaba la aparición de alimentos de tipo no convencional en el mercado internacional y el posible interés de éstos para la Comisión del Codex Alimentarius. El Comité Ejecutivo había tomado nota del rápido desarrollo del comercio de productos alimenticios no convencionales, como son los sucedáneos de la carne y de los productos lácteos, los sucedáneos del azúcar y las bebidas sintéticas, y consideró las posibles repercusiones que estos productos pueden tener en la labor de la Comisión. El Comité Ejecutivo había examinado, en particular, los problemas que los "nuevos" alimentos podrían plantear por lo que se refiere a informar al consumidor y proteger su salud. El Comité del Codex sobre Alimentos para regímenes Especiales había emprendido ya ciertas actividades respecto a productos especiales comprendidos en su mandato, y el Grupo Asesor FAO/OMS/UNICEF sobre proteínas estaba estudiando los aspectos nutricionales y toxicológicos y las repercusiones sobre la salud, principalmente de los niños de los alimentos no convencionales. El representante de América del Norte, en el Comité Ejecutivo, había manifestado que, en su opinión, el interés del consumidor estaba, en la actualidad, grandemente protegido por diversas disposiciones de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El Comité Ejecutivo había decidido esperar a conocer el resultado de los estudios del Grupo Mixto sobre Proteínas acerca de esta cuestión, y había acordado asimismo que, más adelante, este tema tendrá que ser examinado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. El Comité Ejecutivo había, igualmente, acordado que en el momento oportuno volverá a examinar esta cuestión.

21. Aunque la Comisión estuvo de acuerdo con la conclusión del Comité Ejecutivo de que esta cuestión tendrá que ser examinada a su tiempo por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, se suscitó la cuestión de que será necesario indicar al Comité sobre Etiquetado cuáles son exactamente los productos de que se trata. A este respecto, se sugirió, también, que cada Comité sobre Productos, vigile los acontecimientos relativos a sucedáneos o productos "nuevos", que sean similares a los productos que abarca su propio mandato. Si bien se tomó nota de la labor del Grupo Asesor

sobre Proteínas en este campo, y la Comisión observó que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales estaría dispuesto a examinar más a fondo esta cuestión y que el asunto sería más ampliamente estudiado al ocuparse de las actividades de dicho Comité, se hizo notar que estos sucedáneos o productos "nuevos" no estaban limitados en modo alguno a los alimentos para regímenes especiales.

22. La Comisión, por regla general, se mostró de acuerdo con el Comité Ejecutivo en que, este Comité, en el momento apropiado, debiera examinar de nuevo dicho asunto, y que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos tendría un importante papel que desempeñar en este campo. No obstante, entre tanto, los Comités de Productos deberían estar atentos respecto a los acontecimientos que se produjesen en esta materia, especialmente por lo que se refiere a aquellos productos que caen dentro de sus campos de competencia. No se tenía intención de que los Comités de Productos iniciasen la elaboración de normas para dichos productos. Se convino en que el documento del Dr. Debatisse debiera ponerse a disposición de las delegaciones durante el presente período de sesiones de la Comisión.

#### Marca o símbolo del Codex

23. La Comisión tomó nota de que la Asesoría Jurídica de la FAO estaba reuniendo información acerca de la utilización de marcas o símbolos por otras organizaciones internacionales o asociaciones mercantiles. Se había escrito a varios de tales organismos, habiéndose recibido contestaciones de la Secretaría Lanera Internacional, del Instituto Internacional del Algodón, de la Asociación Internacional para el Ensayo de Semillas y del Consejo Oleícola Internacional. Se estaban esperando las respuestas de otros organismos, y se confiaba en que podría presentarse un informe completo sobre esta cuestión para que el Comité Ejecutivo pueda considerarlo en su próximo período de sesiones.

#### Denominaciones de origen

24. La Comisión tomó nota de que la Asesoría Jurídica de la FAO había preparado un documento sobre esta cuestión, y que este documento se había sometido al Comité Ejecutivo y, posteriormente, este Comité lo había presentado al Comité de la Leche y Productos Lácteos. La Comisión tomó nota de que este asunto sería examinado ulteriormente por el Comité Ejecutivo, en su próximo período de sesiones.

#### Grupo de trabajo sobre problemas de temperatura - alimentos congelados rápidamente

25. La Comisión tomó nota de que, de conformidad con los deseos expresados por el Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente, en su último período de sesiones, celebrado en Ginebra, en diciembre de 1971, se habían facilitado instalaciones necesarias, en la sede de la FAO, para celebrar una reunión del grupo de trabajo que se ocupa de examinar los problemas de temperatura; esta reunión debía celebrarse del 25 al 27 de octubre de 1972. El Grupo de Trabajo presentará su informe al próximo período de sesiones del Grupo Mixto de Expertos.

#### Memorando del Profesor E.J. Bigwood, Director del "Centre de Recherches sur le Droit de l'Alimentation" - Bruselas, sobre la marcha de los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius

26. La Comisión tomó nota de que el Comité Ejecutivo había examinado un memorando del Prof. E.J. Bigwood, Director del "Centre de Recherches sur le Droit de l'Alimentation" de Bruselas, relativo al concepto de norma alimentaria. En dicho memorando se sugería que, para los alimentos, debieran elaborarse normas menos detalladas, que regulasen principalmente los aspectos de su composición. Otras disposiciones de las normas, como son las que se refieren a la higiene, pesos y medidas, etiquetado, análisis y toma de muestras, debieran tratarse, independientemente, en textos apropiados de aplicación general a los alimentos. En opinión del autor, las normas muy detalladas es probable que den lugar a aceptaciones con muchas excepciones. El Comité Ejecutivo opinó que el formato y contenido de las normas que redactaban los Comités del Codex reflejaban fundamentalmente las prácticas vigentes de varios gobiernos por lo que se refiere a las normas y reglamentaciones nacionales. El Comité Ejecutivo, si bien reconocía el interés que el Prof. Bigwood había mostrado por el trabajo de la Comisión, convino en no aconsejar, por el momento, ninguna modificación en el formato y contenido de las normas del Codex. La Comisión aceptó esta recomendación.

#### Propuesta de Francia sobre las normas de grupo para el pescado y los productos pesqueros

27. Se informó a la Comisión de que Francia, en la última reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, había sometido una propuesta relativa a la elaboración de un texto que contenga disposiciones comunes a determinados productos

pesqueros elaborados. Esto pudiera obligar a tener que elaborar normas individuales menos detalladas, que contengan solamente disposiciones específicas para el producto de que se trate. El Comité Ejecutivo convino en que este procedimiento pudiera resultar práctico, y que podría constituir un tema de estudio para un futuro período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros convino en que la idea de las normas de "grupo", aplicables a determinados productos pesqueros, debía estudiarse detenidamente, pero observó, sin embargo, que se trataba de una cuestión de carácter general y que, por tanto, era también competencia de los trabajos de diversos otros Comités de Productos, y que el Comité Ejecutivo había considerado este asunto como un tema posible para someterlo al estudio del Comité del Codex sobre Principios Generales. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros había decidido que se solicitase de los gobiernos que estudiaran esta cuestión y enviaran a la Secretaría sus observaciones por escrito sobre la propuesta francesa, con tiempo suficiente para que pudiesen ser examinadas por dicho Comité en su próximo período de sesiones.

### PARTE III

#### Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius

28. La Comisión tuvo ocasión de examinar la lista de los Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius. Más abajo, se indica la lista de los Miembros de la Comisión al 17 de noviembre de 1972. La Comisión tomó nota de que, desde que se celebró su último período de sesiones, el número de Miembros había aumentado en diez países y que, actualmente, 98 países eran Miembros de la Comisión. La Comisión observó, igualmente, que uno de los nuevos miembros, Viti, no había indicado todavía de qué región deseaba formar parte, es decir, de Asia o de la Región del Pacífico Sudoccidental, y que, hasta tanto se conozcan los deseos del Gobierno de Viti, se había colocado provisionalmente a Viti en la Región del Pacífico Sudoccidental. Se observó que, si bien era elevado el número de Miembros representado en este período de sesiones, muchos Miembros - especialmente de los países en fase de desarrollo - no estaban representados. No obstante, la Comisión se daba cuenta de que el envío de representantes presentaba ciertos problemas cuando se trataba de países muy distantes.

<u>Región europea</u>	<u>América Latina</u>	
1. Alemania, Rep. Federal de	31. Argentina	59. Ghana
2. Austria	32. Barbados	60. Kenia
3. Bélgica	33. Bolivia	61. Liberia
4. Bulgaria	34. Brasil	62. Madagascar
5. Checoslovaquia	35. Colombia	63. Malawi *
6. Chipre	36. Chile	64. Marruecos
7. Dinamarca	37. Costa Rica	65. Mauricio *
8. España	38. Cuba	66. Nigeria
9. Finlandia	39. Ecuador	67. Rep. Centroafricana
10. Francia	40. Guatemala	68. Senegal
11. Grecia	41. Guyana	69. Sudán
12. Hungría	42. Jamaica	70. Togo
13. Irlanda	43. México	71. Túnez
14. Islandia	44. Nicaragua	72. Uganda
15. Israel	45. Paraguay	73. Zaire, Rep. de
16. Italia	46. Perú	74. Zambia *
17. Luxemburgo	47. Rep. Dominicana	
18. Malta	48. Trinidad y Tabago	<u>Pacífico sudoccidental</u>
19. Noruega	49. Uruguay	75. Australia
20. Países Bajos	50. Venezuela	76. Nueva Zelandia
21. Polonia		77. Viti *
22. Portugal	<u>Africa</u>	
23. Reino Unido	51. Argelia	<u>Asia</u>
24. Rumania	52. Burundi	78. Arabia Saudita
25. Suecia	53. Camerún	79. Corea, Rep. de
26. Suiza	54. Congo, Rep. Popular de	80. Filipinas
27. Turquía	55. Costa de Marfil	81. India
28. Yugoslavia	56. Egipto, Rep. Popular de	82. Indonesia
	57. Etiopía	83. Irak
<u>América del Norte</u>	58. Gambia	84. Irán
29. Canadá		85. Japón
30. Estados Unidos de América		86. Jordania

\* Nuevos miembros desde el octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Asia (cont.)

- |     |                      |     |                                    |
|-----|----------------------|-----|------------------------------------|
| 87. | Kuwait               | 96. | Tailandia                          |
| 88. | Líbano               | 97. | Viet Nam, Rep. de *                |
| 89. | Malasia *            | 98. | Yemen, Rep. Democrática Popular de |
| 90. | Omán *               |     |                                    |
| 91. | Paquistán            |     |                                    |
| 92. | Qatar                |     |                                    |
| 93. | Singapur             |     |                                    |
| 94. | Sri Lanka            |     |                                    |
| 95. | Siria, Rep. Arabe de |     |                                    |

Informe sobre el estado de las aceptaciones de las Normas Recomendadas del Codex

29. La Comisión tomó nota del contenido de los documentos ALINORM 72/5, Partes I, II, III, IV y V. En estos documentos, se daban detalles acerca de las respuestas que se habían recibido hasta la fecha de los gobiernos sobre la aceptación de las 42 normas recomendadas, que ya se les habían enviado para su aceptación. En estos documentos, separados de las contestaciones sobre las aceptaciones se indicaban también, detalles sobre las medidas adoptadas o que estaban en vías de adoptarse, o que se pensaba adoptar, en relación con las normas recomendadas. Más de 30 países habían comunicado ya sus posiciones respecto a la aceptación de las normas recomendadas. Muchos de estos países, un número importante de los cuales eran países en desarrollo, habían dado su plena aceptación a las normas.

Otros habían dado su aceptación diferida a varias de las normas, y otros varios habían comunicado su aceptación con excepciones secundarias. Además, un número considerable de países había comunicado detalles acerca de las medidas ya adoptadas, o que estaban en vías de adoptarse, o que se pensaba adoptar, respecto a las normas. Se señaló especialmente, a este respecto, los amplios y numerosos detalles facilitados por los Estados Unidos de América y Canadá. Se invitó a las delegaciones de los países que habían proporcionado a la Comisión información acerca de este asunto, que hiciesen observaciones verbales sobre las respuestas enviadas por sus países; también se invitó a otras delegaciones de otros países a que hiciesen uso de la palabra.

30. El delegado de los Estados Unidos de América, manifestó que, toda la información que se había facilitado acerca de su país, la información que figuraba en la Sección B del documento ALINORM 72/5-Parte II, era la que mejor resumía la posición de los EE.UU. sobre esta cuestión. El delegado se refirió especialmente a la detallada información acerca de los EE.UU. que figuraba en el documento ALINORM 72/5-Parte IV. En este documento se dan detalles acerca de la legislación propuesta, que se base en un examen y en las recomendaciones formuladas sobre las normas recomendadas del Codex para determinados azúcares, guisantes congelados y maíz dulce en conserva; figuran, igualmente, detalles de las normas recomendadas del Codex para determinados aceites comestibles para los que se habían solicitado el envío de observaciones. El delegado de los EE.UU., al referirse a la Sección B del documento ALINORM 72/5-Parte II, llamó la atención acerca de cómo se habían clasificado las diversas normas recomendadas. El delegado manifestó que, en aquellos casos en que los EE.UU. no tenían normas reglamentarias para los productos regulados por las normas recomendadas del Codex, y, cuando, además, los EE.UU. tampoco tenían intención de promulgar normas para tales productos, este país esperaba que, como mínimo, se autorizase a los productos que cumpliesen las normas recomendadas del Codex que pudiesen circular libremente a en los EE.UU.. El delegado de los EE.UU. manifestó también que constituía una nota muy satisfactoria observar las prontas respuestas favorables de muchos gobiernos aceptando las normas.

31. El delegado de Canadá subrayó algunos de los puntos principales de la contestación de su país, en la que se daban muchos detalles. Esta contestación figuraba en el documento ALINORM 72/5-Parte III. Canadá había llevado a cabo un estudio detallado de las normas recomendadas para etiquetado, residuos de plaguicidas (1ª y 2ª serie), determinados azúcares y determinados aceites comestibles. Respecto a la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, en la respuesta de Canadá se indicaba que, salvo un pequeño número de excepciones, las disposiciones de dicha norma eran aceptables para el Canadá. En cuanto a las otras normas recomendadas mencionadas más arriba, Canadá había indicado qué disposiciones de estas normas podrían

\* Nuevos miembros desde el octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

aceptarse, y los cambios que este país estaba dispuesto a hacer en su legislación para que las disposiciones aceptables pudiesen surtir efecto. Canadá había proporcionado resúmenes por escrito explicando su posición respecto a las aceptaciones, remitiéndose a las cuatro preguntas formuladas por el Comité Ejecutivo en el párrafo 79 del Informe de su 18<sup>o</sup> período de sesiones. La respuesta canadiense indicaba, asimismo, que cuando hubiese que hacer cambios en las reglamentaciones canadienses, las aceptaciones del Canadá entrarían en vigor cuando se hayan hecho las enmiendas necesarias en tales reglamentaciones siguiendo los procedimientos normales. Estos procedimientos se iniciarán cuando la Comisión del Codex Alimentarius determine a la vista de las aceptaciones recibidas, que sería oportuno publicar estas normas en el Codex Alimentarius. Canadá ha indicado que no tiene objeción alguna que oponer a la publicación en el Codex Alimentarius de las siguientes normas: Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, Primera y Segunda Serie de las Tolerancias para los Residuos de Plaguicidas, Normas para el Azúcar blanco, Azúcar en polvo (azúcar glacé), azúcares blandos, aceite de soja, aceite de cacahuete (maní), aceite de semilla de algodón, aceite de semilla de girasol, aceite de semilla de sésamo, aceite de semilla de cártamo y aceite de semilla de mostaza, aunque el Canadá tendría algunas reservas que hacer a ciertas disposiciones de estas normas, según se indica en la respuesta del Canadá.

32. El delegado de Hungría manifestó que Hungría había acordado aceptar unas veinte Normas Recomendadas del Codex relativas a los azúcares, frutas y hortalizas elaboradas, hongos y grasas y aceites. Se trata de una aceptación completa, excepto en algunos casos, en que sería una aceptación diferida. En el caso de las Normas Recomendadas para las grasas y aceites comestibles Hungría daría su aceptación con excepciones secundarias.

33. El delegado de Trinidad y Tabago indicó que, además de la información proporcionada en el documento ALINORM 72/5-Parte I, en la sección en que se exponen las posiciones de los países en cuanto a la aceptación de las Normas Recomendadas del Codex hasta el 30 de abril de 1972, Trinidad y Tabago desde dicha fecha había incorporado las normas, a las que ha dado aceptación diferida, en sus reglamentaciones sobre productos alimenticios y farmacéuticos. Trinidad y Tabago tiene también en estudio las Normas recomendadas para las frutas y hortalizas elaboradas, para los azúcares y la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados con la idea de incorporar éstas a las reglamentaciones nacionales sobre productos alimenticios y farmacéuticos. También se informó a la Comisión de que las normas recomendadas para las grasas y aceites comestibles se utilizarían como base para llegar a un acuerdo sobre las normas relativas a este sector, en la Zona de Libre Comercio del Caribe.

34. Varios delegados, incluidos los de India, Malasia, Senegal y el observador de la República Gabonesa, que todavía no se hallaban en condiciones de dar su aceptación a las normas recomendadas, expusieron las medidas ya adoptadas, o que estaban en vías de adoptarse o que se pensaban adoptar en sus países para estudiar las normas recomendadas, como son el establecimiento de comités técnicos adecuados, o el estudio de las normas por institutos o comités nacionales sobre normas alimentarias. Subrayaron la falta de infraestructura idónea, de laboratorios especialmente apropiados y de personal capacitado para poder llevar a cabo un estudio adecuado de las recomendaciones de los Comités del Codex y de la Comisión. El delegado de Ghana, además de referirse a la aceptación por su país de las normas recomendadas (la posición de Ghana en materia de aceptación aparece expuesta en el Documento de Sala de Conferencia ALINORM 72/5-Parte V) llamó la atención sobre las observaciones del Comité Ejecutivo en los párrafos 76 y 81 de ALINORM 72/3.

35. Otros delegados manifestaron que no consideraban necesario hablar en esta fase del debate, puesto que ya habían comunicado sus posiciones por escrito a la Secretaría, y que aquéllas aparecían reflejadas en los documentos de trabajo preparados para la reunión. Una comunicación relativa a la posición de Bélgica en materia de aceptaciones, que, en el fondo, es la misma que la de los demás Miembros de la Comunidad Económica Europea que habían contestado, no se había recibido con la suficiente antelación a la reunión para ser incluida en los documentos de trabajo presentados a la Comisión.

36. La Comisión advirtió con satisfacción las alentadoras respuestas que se habían recibido de los gobiernos sobre la cuestión de las aceptaciones, las cuales habían puesto en evidencia que las Normas Recomendadas del Codex estaban teniendo una influencia importante en la preparación y contenido de las normas nacionales. Las Normas Recomendadas del Codex estaban sirviendo también en muchos casos como base de discusión, o punto de partida para armonizar la legislación, como por ejemplo, en la CEE y en la Zona de Libre Comercio del Caribe. La posición más reciente sobre las aceptaciones se expone en forma de cuadro, norma por norma, en el Apéndice II a este Informe.

37. Una vez examinada la situación en materia de aceptaciones, la Comisión procedió a considerar los varios extremos y sugerencias que el Comité Ejecutivo había recomendado

a su atención, en su 18<sup>o</sup> período de sesiones, sobre la cuestión de las aceptaciones en general y otras materias conexas. La Comisión había encomendado al Comité Ejecutivo dos tareas fundamentales: (i) aconsejar a la Comisión si, a su juicio, una determinada Norma Recomendada del Codex debería o no publicarse en el Codex Alimentarius, y (ii) examinar el problema de cuáles criterios deberían aplicarse para determinar si una excepción calificada como secundaria era, efectivamente, secundaria.

38. Por lo que respecta a la primera cuestión, el Comité Ejecutivo llegó a la conclusión de que, sobre la base de las aceptaciones recibidas hasta la fecha, no había justificación alguna, actualmente - incluso aunque no se dispusiese de un criterio que sirviera de base para poder formular una recomendación -, para recomendar que cualquiera de las Normas Recomendadas se publicara, en este momento, en el Codex Alimentarius (véase párr. 78 de ALINORM 72/3). La Comisión se mostró conforme con esta conclusión.

39. La segunda cuestión examinada por el Comité Ejecutivo, se refería al concepto de aceptación con excepciones secundarias. En los párrafos 79-80 de ALINORM 72/3 se exponen detalladamente los motivos por los cuales el Comité Ejecutivo había recomendado a la Comisión que había llegado el momento de examinar de nuevo el Procedimiento de Aceptación y especialmente el concepto de Aceptación con excepciones secundarias. El Comité Ejecutivo decidió, por estas razones, recomendar a la Comisión que se convocase una reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales para volver a examinar dicha cuestión. Esta recomendación iba acompañada de consejos acerca de los puntos que el Comité del Codex sobre Principios Generales debería tener en cuenta al reexaminar especialmente, el concepto de aceptación con excepciones secundarias (véase párr. 83 de ALINORM 72/3). El Comité Ejecutivo recomendó, asimismo, que el Comité del Codex sobre Principios Generales examinara ciertas otras cuestiones, entre ellas la del Trámite 10 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales, con vistas a establecer criterios que pudieran resultar apropiados para determinar cuándo sería apropiado recomendar a la Comisión que una Norma Recomendada se publicara en el Codex Alimentarius. El Comité Ejecutivo recomendó, también, que el Comité del Codex sobre Principios Generales estudiara la forma en que debería tomarse en cuenta la opinión de la minoría en los órganos auxiliares de la Comisión. El Comité Ejecutivo concluyó subrayando que sería importante que la Secretaría preparara un amplio documento básico, que tratara de las diversas cuestiones suscitadas y las sugerencias hechas por el Comité Ejecutivo; este documento podría enviarse a los gobiernos para que lo comentaran de manera que el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su próximo período de sesiones, pudiera disponer del citado documento de trabajo y de las observaciones enviadas por los gobiernos.

40. En la Comisión hubo un intercambio general de opiniones acerca de las recomendaciones del Comité Ejecutivo. Un delegado consideró que el determinar si una excepción era o no "secundaria" era una cuestión para la que se exigía competencia técnica en relación con el producto, y que sólo podrían juzgarla los expertos del Comité del producto en cuestión. Otra delegación declaró que las condiciones y preferencias variaban tanto según las regiones y países que resultaba difícil determinar en qué forma podrían evitarse las diferencias regionales. Por lo tanto siempre habría excepciones en este sentido. También se llamó la atención sobre el hecho de que, en el caso de las tolerancias para los residuos de plaguicidas, el concepto de aceptación con excepciones secundarias resultaba difícilmente aplicable, ya que un producto o estaba en conformidad con la tolerancia o no lo estaba.

41. La Comisión convino en que sería conveniente convocar una reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales para que estudiara todas estas cuestiones. La Secretaría debería preparar, como había sugerido el Comité Ejecutivo, un amplio documento de trabajo que se remitiría a los gobiernos para que formularan sus observaciones. El documento de trabajo y las observaciones que se recibieran se presentarían al Comité del Codex sobre Principios Generales. El Comité del Codex sobre Principios Generales, cuando examine de nuevo el concepto de aceptación con excepciones secundarias, deberá tener también en cuenta las cuestiones planteadas anteriormente sobre las tolerancias para los residuos de los plaguicidas y las diferentes disposiciones legislativas nacionales que reflejan distintas condiciones y preferencias.

42. La Comisión subrayó la importancia de las normas recomendadas del Codex, ya que ofrecían una base firme y válida para armonizar las legislaciones nacionales y para aquellos países que todavía no disponían de normas para los productos en cuestión.

43. Varios delegados subrayaron - y la Comisión estuvo de acuerdo con ello - que el propuesto examen del procedimiento de aceptación no debía desanimar ni retrasar, en forma alguna, la consideración por parte de los Gobiernos, con miras a su aceptación,



de las Normas Recomendadas adoptadas por la Comisión, de acuerdo con los Principios Generales del Codex Alimentarius.

44. La Comisión decidió que la Secretaría debería establecer una lista de temas para incluirla en el Proyecto de programa del próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales. Esta lista, en la que deben figurar las decisiones citadas en los párrafos precedentes, deberá entregarse a la Comisión para su consideración cuando se proceda a examinar el tema del Programa, relativo al Comité del Codex sobre Principios Generales. La lista podría, también, comprender, para someterla a la Comisión al considerar dicho tema del programa, la propuesta formulada de que debiera solicitarse de los Gobiernos que indiquen qué medidas tendrían que adoptar, en virtud de sus procedimientos nacionales, para que surtan efecto las aceptaciones de las Normas Recomendadas.

#### PARTE IV

##### Finanzas del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para el bienio 1972/73

45. La Comisión tuvo ocasión de examinar el documento ALINORM 72/6 en el que figuran detalles del presupuesto para el bienio 1972/73, aprobado por los órganos rectores de la FAO y de la OMS. El presupuesto conjunto para 1972/73 ascendía a \$623.400, sin incluir en esta cifra los gastos de reproducción y traducción internas, facilitados por la FAO, y que se elevan a \$492.500. En el presupuesto conjunto figuraba un aumento de \$16.400 para publicaciones y documentos. Este aumento permitirá cubrir los gastos de impresión de las normas adoptadas por la Comisión en el Trámite 9, en su Octavo período de sesiones, pero que se aplazó, en 1971, debido a dificultades presupuestarias. Otros aumentos que figuran en el presupuesto conjunto son debidos a los aumentos de los gastos comunes a la FAO y a la OMS.

46. La FAO, a mediados del año 1972, tuvo que enfrentarse con serias dificultades financieras debidas a un conjunto de factores externos, entre ellos las fluctuaciones habidas en el tipo de cambio del dólar estadounidense respecto a la lira. El Director General de la FAO, con objeto de poder hacer frente a la situación provocada por dichas dificultades, dispuso que se redujera en un 10% el importe de aquellas partidas del presupuesto de la FAO costeadas con fondos del Programa Ordinario. Esa reducción se aplicó a los fondos de la FAO puestos a disposición del Programa de Normas Alimentarias, y ascendió a \$96.000. Esta reducción del 10% se distribuyó en la siguiente forma: 35% para el personal y 65% para el Programa. Por lo que se refiere al Programa, se han hecho pequeñas reducciones en las partidas destinadas a los viajes y reuniones oficiales, y el resto de la reducción corresponde a los documentos. Esta reducción puede dar lugar al aplazamiento de determinadas publicaciones y de algunos documentos, tales como los que se refieren a los estudios de viabilidad, sobre la cuestión de si se debe iniciar o no la normalización de diversos productos o grupos de productos que todavía no han sido objeto de normalización por parte de la Comisión.

47. La Comisión tomó nota de los detalles que figuran en el documento mencionado anteriormente, relativo a la distribución de los cupos gratuitos de todas las normas en el Trámite 9, que, actualmente, eran publicaciones que se vendían. La Comisión tomó nota de que con los ingresos obtenidos con estas ventas se formaría un fondo mixto que se destinaría a la financiación de la reimpresión de las normas, según las necesidades.

48. La Comisión tomó nota, igualmente, de la lista de las reuniones del Codex, aprobada por los órganos rectores de la FAO para el bienio 1972/73. Esta lista, que se estableció en 1971, podría ser objeto de cambios limitados por lo que se refiere a las reuniones del Codex para 1973, teniendo en cuenta los deseos de la Comisión expresados en el presente período de sesiones. Se examinará esta cuestión cuando se estudie el tema del Programa que se refiere al Programa de reuniones del Codex para 1973/76 (véase el párrafo 347 de este Informe).

#### PARTE V

##### Información sobre las actividades en la FAO y en la OMS de interés para la Comisión (ALINORM 72/7-Add.1)

###### Aditivos alimentarios

49. Por lo que se refiere a la labor del Comité mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, los representantes de la FAO y de la OMS informaron a la Comisión acerca de la 15ª y 16ª reuniones celebradas en Roma, del 16 al 24 de junio de 1971, y en Ginebra, del 4 al 12 de abril de 1972.

50. La reunión de 1971 examinó los datos disponibles sobre ciertos preparados de enzimas, determinados compuestos de almidones modificados y sobre algunas sustancias de interés especial. En el caso de los preparados de enzimas de origen animal

y vegetal y de los compuestos de almidón, recomendó que su empleo debía limitarse solamente a unas buenas prácticas de fabricación. En cuanto a otras sustancias, se asignaron ingestiones diarias admisibles para algunos colorantes de caramelo, a los ésteres de los ácidos grasos de la semilla de soja, al alginato de propilenglicol y a ciertas sales del estearilactilato. De interés también, fue la nueva evaluación de los datos de toxicidad relativos a los compuestos de estaño y de cloruro estañoso. No se estableció ninguna ingestión diaria admisible, pero se señaló que la cantidad normalmente presente en los alimentos no planteaba un problema toxicológico grave para la salud pública.

51. En la reunión de 1972, además de evaluarse la toxicidad de diversos aditivos alimentarios, como el amaranto, los colores de caramelo preparados por procedimientos a base de amoníaco, el dietilpirocarbonato y los galatos de octilo, el Comité prestó considerable atención a los puntos siguientes del Programa:

- a) examen de los datos de la carga total de mercurio, plomo y cadmio, procedente de los alimentos y otras fuentes;
- b) examen de los niveles de estos metales en varios productos alimenticios y de los métodos para su análisis.

52. Por primera vez, el Comité había tomado en consideración la carga corporal total de estos contaminantes metálicos provenientes de los alimentos y de otras fuentes, como son, el aire y el agua. A diferencia del habitual procedimiento, consistente en asignar ingestiones diarias admisibles (IDA) para los aditivos alimentarios, se recomendaron, a título provisional, ingestiones semanales tolerables para estos contaminantes. El Comité hizo esto por las razones siguientes: (i) porque estos metales y sus derivados se acumulan en el cuerpo; (ii) por el pequeño margen de seguridad entre las dosis de esos metales, a que están expuestos algunos sectores de la población y los niveles a que son tóxicos; y (iii) por la inseguridad que se tiene respecto a los riesgos que existen para la salud cuando los niveles de exposición son ligeramente inferiores a los que se sabe que causan toxicidad. El Comité recomendó la elaboración de un programa integrado a escala internacional para la recogida sistemática de datos nacionales sobre los niveles de los contaminantes en los alimentos. Asimismo, formuló algunas instrucciones de carácter general para el establecimiento de servicios para el control de la contaminación de los alimentos, basados en la evaluación toxicológica.

#### Residuos de plaguicidas

53. La Reunión Mixta del Grupo de Trabajo FAO de Expertos en Residuos de Plaguicidas y del Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas, que se celebró en 1971, examinó varios plaguicidas y aclaró el significado de la expresión "buenas prácticas agrícolas". Dedicó atención especial al problema de los residuos de ión de bromuro. Recomendó que se mantenga la tolerancia para el ión de bromuro en los cereales sin tratar, pero que se deje en suspenso respecto a otros alimentos. No recomendó ningún cambio en las ingestiones diarias admisibles ni en las dosis de tolerancia de DDT. La Reunión recomendó que se prosiguiera el cálculo de las ingestiones diarias potenciales de residuos de plaguicidas.

54. Atendiendo a una petición de los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y sobre Residuos de Plaguicidas, y además, del Comité de Expertos antes mencionado, se celebró, recientemente, en Ginebra una consulta sobre la ingestión diaria potencial de aditivos, residuos de plaguicidas y contaminantes en los alimentos. Se formularon recomendaciones para la OMS y para los Gobiernos que han de permitir poner en claro cuáles deben ser los procedimientos que deben aplicarse en las futuras encuestas y cálculos sobre alimentación.

#### Irradiación de los alimentos

55. Como consecuencia de una petición del Proyecto Internacional sobre la Irradiación de Alimentos y de la FAO/OIEA, en octubre de 1972, se celebró, en Ginebra, una reunión de las Secretarías para determinar qué papeles han de desempeñar las organizaciones internacionales por lo que respecta al Proyecto, y la función de la OMS en particular, como organismo que se ocupa de la salud y sanidad. Se formularon recomendaciones que permitirán lograr una mayor coordinación, y que reforzarán el papel asesor de la OMS por lo que se refiere a los estudios emprendidos por el Proyecto.

#### Toxinas marinas en el pescado

56. Ciertos grupos de la región del Pacífico y de otras regiones del mundo interesados en esta cuestión, están recogiendo datos que se utilizarán para determinar los riesgos de intoxicación humana causada por pescados venenosos. Uno de tales centros es el Centro FAO/OMS de Referencia Internacional, de Colton, California, EE.UU. Según lo propuesto por la FAO/OMS se ha presentado al PNUD un proyecto destinado a apoyar la investigación en este campo, con el fin de asegurar la inocuidad de esta fuente de alimentación.

## Control de los alimentos

57. La FAO ha venido ayudando a los países en desarrollo a crear o reforzar la infraestructura necesaria para el control de los alimentos a nivel nacional. Esta ayuda se proporciona en forma de suministro de información técnica para redactar la legislación básica sobre alimentos, las normas alimentarias nacionales, el establecimiento de laboratorios, la capacitación de personal de laboratorio y de inspección y el asesoramiento general sobre cuestiones de organización. El desarrollo de tales sistemas nacionales de control de los alimentos permitirá a los países en desarrollo encontrarse en mejores condiciones para aceptar y aplicar las normas del Codex.

58. Además de los proyectos nacionales, se han celebrado, o se tenía proyectado celebrar, seminarios regionales y subregionales sobre control de los alimentos. En abril de 1972, se celebró, en Teherán, un seminario subregional conjunto FAO/OMS/UNICEF en el que participaron seis países. En mayo de 1973, está prevista la celebración de un segundo seminario subregional en dicha zona, en el que es probable que participen diez países. Se ha propuesto la celebración de un seminario conjunto FAO/OMS para los países de habla francesa de Africa Occidental, que, probablemente, será costeadado por medio de un Programa FAO/Gobierno y las Cooperativas. Se está haciendo lo posible para poder celebrar otro seminario para Asia y la Región Oriental, a reserva de la disponibilidad de fondos de fuentes extrapresupuestarias. La reciente Conferencia Regional de la FAO, celebrada en Nueva Delhi, del 17 al 27 de octubre de 1972, ha recomendado también la celebración de un seminario de este tipo, en el que deberá darse una gran importancia a las cuestiones de higiene alimentaria y sanidad.

59. La Subdirección de Legislación de la FAO, ha venido proporcionando información sobre legislación en forma de varias publicaciones, estudios de investigación y preparación de proyectos de disposiciones para ayudar a los Gobiernos de los Estados Miembros a elaborar reglamentaciones específicas.

60. Como consecuencia de la reorganización interna de la FAO y, especialmente, dentro de la Dirección de Política Alimentaria y Nutrición, en la que se ha constituido un Servicio de Normas y Control Alimentarios, se persigue la finalidad de intensificar y acelerar aún más las actividades en ese campo.

61. La Comisión, en relación con el párrafo 59 anterior, tomó nota, con satisfacción, de la declaración hecha por el Director de Política Alimentaria y Nutrición, en la sesión de apertura, y solicitó de las autoridades competentes de la FAO y de la OMS que continuasen determinando cuáles eran los niveles y los medios de asistencia más eficaces para los países en desarrollo en el campo de la legislación alimentaria.

### Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano (Estocolmo, junio 1972)

62. La Comisión advirtió que las recomendaciones de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano que figuran en el Apéndice IV a este Informe, eran de importancia especial para su labor. De conformidad con una de las recomendaciones, la FAO y la OMS están en fase de desarrollar una propuesta detallada para un Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia Internacional y Obtención de Datos en el campo de la contaminación de los alimentos. Este Programa proporcionaría un plan de acción adecuado que permitiría la obtención, reunión y evaluación de suficientes datos comparables, en zonas determinadas de contaminación de alimentos y aguas para determinar los necesarios programas de acción subsiguientes, con el fin de combatir tal contaminación. Dicho Programa comprenderá tanto la contaminación microbiológica, como la contaminación química de los alimentos, y estará basado, necesariamente, en los programas nacionales de vigilancia en este campo. Después de proceder a la evaluación, la información será difundida utilizando los medios de que, actualmente, disponen las dos Organizaciones, y a través de la Comisión y de sus órganos auxiliares.

## Higiene de los alimentos

63. La 25ª Asamblea Mundial de la Salud, plenamente consciente de los peligros que para la salud entraña el peligroso aumento de la contaminación del medio ambiente, decidió, formular, sobre esta cuestión, recomendaciones específicas a sus Estados Miembros, y pedir a la OMS que intensificara sus actividades en el marco de su programa de higiene alimentaria, incluyendo la intensificación de su participación en el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.

64. En diciembre de 1971, se celebró en Ginebra, con carácter extraoficial, una consulta sobre los principios de organización y administración de los programas de higiene alimentaria. La consulta formuló recomendaciones relativas al análisis de los factores que influyen en la higiene de los alimentos, la legislación, la capacitación y enseñanza, incluso la especialización, los sistemas modernos de planificación, actividades de laboratorio y vigilancia, y la preparación de una publicación sobre la organización y

administración de los programas de higiene de los alimentos.

65. La formación de especialistas en higiene de los alimentos ha proseguido en Kenia, donde, a partir de 1966, se han organizado cursillos anuales de inspección de carnes. Las delegaciones de Ghana y Kenia subrayaron la importancia de ampliar las citadas actividades de capacitación, y se mencionó la necesidad de iniciar actividades similares en el Africa Occidental. La OMS prestó también, atención al ulterior fomento de la capacitación de postgraduados en materia de microbiología alimentaria, especialmente, con objeto de satisfacer las necesidades de los países en desarrollo. En 1973, se iniciarán cursos de capacitación en este campo.

66. Las actividades sobre la unificación de los procedimientos microbiológicos y sobre la inspección de los alimentos, incluso los métodos de toma de muestras, así como las especificaciones microbiológicas para varios productos alimenticios, han proseguido en colaboración, entre otros, con la Comisión Internacional de Normas Microbiológicas para los Alimentos, (CINMA). Como resultado de esta cooperación se estaba ultimando la publicación titulada "Microorganisms in Foods - II. Sampling for Microbiological Analysis; Principles and Specific Applications", que se proyectaba publicar en 1973.

67. Han progresado satisfactoriamente los estudios inter-laboratorios, respaldados por la OMS, sobre los métodos para identificar los patógenos más importantes transmitidos por los alimentos. Con vistas a su publicación, en el Boletín de la OMS, se ha recibido un documento en el que se informa acerca de la labor llevada a cabo sobre Salmonellas.

68. La Cuarta Consulta Extraoficial sobre Virología Alimentaria, celebrada en Ginebra y Brno, ha analizado la situación actual del Programa de Virología Alimentaria de la OMS, realizado en cooperación con los investigadores de Brno, Checoslovaquia y Madison, Wisconsin, EE.UU. Actualmente, se estaba preparando un sistema de obtención de información, que permitirá utilizar, a nivel mundial, los datos y conclusiones compilados.

69. En el campo de la microbiología de los alimentos se han ampliado las investigaciones costeadas por la OMS para estudiar los problemas relacionados con las micotoxinas. Los laboratorios colaboradores de investigación se hallan situados en Copenhague y Moscú.

70. La OMS ha sufragado, asimismo, actividades en varios países relativas a la lucha contra algunas de las zoonosis más importantes, de las cuales los alimentos pueden constituir un importante vehículo de transmisión para el hombre, como la brucelosis, la leptospirosis, la toxoplasmosis, la equinococcosis, (hidatidosis), la cisticercosis, la triquinosis y otras enfermedades zoonóticas. La Comisión subrayó las ventajas de intensificar la colaboración entre los diversos organismos internacionales que participan en la elaboración de métodos microbiológicos de análisis en el campo de los productos alimenticios.

71. Para el año de 1973, se están organizando cuatro reuniones, en parte, en cooperación con la FAO y la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias, que tratarán de diversos aspectos de la higiene alimentaria:

- 1) Primera Consulta Extraoficial sobre Virología de los Alimentos;
- 2) Grupo de Estudio sobre Métodos de Toma de Muestras e Inspección de Alimentos y Productos Alimenticios para Vigilar los Brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos;
- 3) Comité de Expertos FAO/OMS sobre Higiene de los Alimentos (pescados y mariscos);
- 4) Conferencia Interregional FAO/OMS sobre la Lucha contra las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, Principios de Higiene Alimentaria y Normalización de los Alimentos.

72. La Comisión pidió a la Secretaría que envíe a los Miembros de la Comisión una lista de las publicaciones de la OMS de interés para la Comisión, poniéndola al día de cuando en cuando, según corresponda.

73. El delegado de Checoslovaquia llamó la atención respecto a la necesidad de que la OMS establezca una estrecha y eficaz cooperación con todos los órganos del Codex Alimentarius, y también a la necesidad de que la OMS asuma una mayor responsabilidad respecto a las normas del Codex, con objeto de proteger la salud de los consumidores.

PARTE VI

Información sobre las actividades de otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de los alimentos y materias afines

74. La Comisión recibió informes sobre las actividades de las organizaciones internacionales, que se mencionan más abajo, en el campo de las normas alimentarias, teniendo en cuenta el hecho de que una de las finalidades del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias era fomentar la coordinación de todas las actividades relativas a normas alimentarias llevadas a cabo por los organismos gubernamentales y no gubernamentales.

Consejo de Europa (Acuerdo Parcial) (ALINORM 72/7-Parte I)

75. La Comisión tuvo ocasión de examinar un informe sobre la marcha de las actividades del Consejo de Europa (Acuerdo Parcial). Tomó nota con interés de los trabajos que se habían realizado desde el último período de sesiones de la Comisión por los órganos auxiliares de dicha organización. La Comisión observó que el Subcomité sobre Sustancias Tóxicas en la Agricultura había adoptado unos principios generales para la clasificación de los plaguicidas a base de fórmula (Resolución AP 71/4). El Subcomité había aprobado, también, un estudio sobre el destino de los plaguicidas en los cereales importados, y estaba preparando la tercera edición de un folleto sobre "Plaguicidas agrícolas" en el que se trata de la información que han de suministrar los fabricantes que quieren comercializar nuevos plaguicidas. El Comité se había ocupado, también, del estudio de los problemas relacionados con la utilización inocua de los plaguicidas en los locales destinados al ganado y en los almacenes, así como otros aspectos, tales como los residuos en los alimentos y en los tejidos humanos, aspectos de sanidad pública, relacionados con las semillas que se destinan a la elaboración de aceites vegetales, y el problema de la eliminación de los sobrantes de plaguicidas.

76. El Subcomité para el Control Sanitario de los Productos Alimenticios había estudiado dos grupos de aditivos alimentarios: emulsionantes y estabilizadores; había estudiado, también, la cuestión del uso de los antibióticos para estimular el crecimiento de los animales y el uso de los nitratos en los productos alimenticios y en el abastecimiento de aguas. Otros temas nuevos, en estudio, son el empleo de desinfectantes en la industria de elaboración de alimentos.

77. El Grupo de Trabajo sobre Sustancias Aromatizantes había establecido listas de sustancias aromatizantes "artificiales" y "naturales", que había agrupado como "admisibles", "temporalmente admisibles" y "no admisibles". También había establecido una guía para los fabricantes, en la que se trataba de cuestiones relacionadas con la evaluación toxicológica de las sustancias aromatizantes, teniendo en cuenta los informes del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Dicho Grupo se está ocupando, también, del estudio de los aromatizantes en el tratamiento por ahumado y de las soluciones de ahumado.

78. El Grupo de Trabajo sobre Materiales de Envasado había adoptado directrices generales para la evaluación toxicológica de los componentes y los aditivos en los materiales plásticos para el envasado de los alimentos, y había completado la evaluación de tales aditivos. En las listas de aditivos y componentes de los materiales de plástico para envasado se indicarán los niveles aceptables de residuos en los alimentos. Se tomó nota, también, de que el Grupo de Trabajo había comenzado a estudiar el problema que presentaba la fuerte liberación de metal de los diversos tipos de recipientes.

Organización Árabe para la Normalización y Metrología (ASMO) (ALINORM 72/7-Parte II)

79. El representante de la ASMO expuso los fines, objetivos y actividades de dicha Organización. Los trabajos de la ASMO, que, actualmente, estaba formada por 13 Estados Miembros, tenían por objeto:

- a) Ayudar a los países árabes a crear y desarrollar sus organismos y laboratorios nacionales de normalización, metrología y control de calidad.
- b) Adoptar y publicar normas y recomendaciones unificadas árabes para las diversas materias primas, productos, instrumentos y equipo, así como para la terminología técnica, símbolos, códigos de prácticas, clasificaciones, métodos de análisis y sistemas de calibrado y control de calidad.
- c) Coordinar las normas y especificaciones árabes con las correspondientes normas internacionales y promover la cooperación árabe con otras organizaciones nacionales,

regionales e internacionales.

d) Organizar servicios y programas sobre:

- Documentación e información: divulgación e intercambio de información técnica, datos y estudios relacionados con la normalización, metrología, ensayos y control de calidad.
- Formación y capacitación de personal árabe empleado en actividades de normalización, metrología, ensayos y control de calidad.

80. Para alcanzar tales objetivos, las actividades de la ASMO comprenden estudios en los Estados Miembros, con la asistencia de la ONUDI y la UNESCO, para evaluar las potencialidades y necesidades de estos países, así como para fomentar y desarrollar sus actividades de normalización de los alimentos. Se han creado doce Comité Técnicos de la ASMO, que se encargarán de la redacción de normas uniformes árabes y de recomendaciones para los productos alimenticios, envasado y etiquetado de los alimentos. Además, se han organizado cursillos y simposios sobre la aplicación de la normalización, metrología y control de calidad. Se han organizado, igualmente, sobre dichas materias, cursos anuales de carácter regular, para capacitar especialistas y técnicos de los países árabes. El representante de la ASMO manifestó, también, que la cooperación con la Comisión del Codex Alimentarius constituía igualmente, una forma de promoción de los objetivos de su organización, indicando que varias de las normas y métodos de análisis, recomendados por la Comisión, habían sido considerados y, después adoptados como normas ASMO. La ASMO, actualmente, estaba traduciendo dichas normas al árabe. El representante de la ASMO manifestó que en el documento de la ASMO debe hacerse la siguiente corrección: en marzo de 1973 se celebrará, en El Cairo (en lugar de en Bagdad, en diciembre de 1972), un cursillo, en el que se estudiarán los problemas relacionados con el control de calidad en las industrias de alimentación.

81. Se señaló, especialmente, a la atención de la Comisión las conclusiones que figuran en el documento de la ASMO, que son las siguientes:

"Con objeto de consolidar los esfuerzos de la ASMO para la promoción y el desarrollo de las normas alimentarias y las actividades de control en los países árabes, se propone la iniciación de un Programa Conjunto FAO/ASMO con los siguientes objetivos:

- 1) Estudio de la capacidad y las necesidades relativas al control alimentario en los países árabes, con objeto de determinar la asistencia técnica necesaria a nivel nacional o regional.
- 2) Elaboración de normas legislativas modelo para ayudar a los países árabes a que formulen su propia legislación sobre control de alimentos.
- 3) Organización de programas especializados de capacitación y de cursillos para personal árabe empleado en actividades relacionadas con la normalización y el control de los alimentos.
- 4) Traducción al árabe de más Normas Recomendadas del Codex y de documentos que respondan a las necesidades de los países árabes".

82. En cuanto a la primera conclusión, la Secretaría indicó que la FAO estaba ya trabajando al respecto, y que se abrigaba la esperanza de que el Secretario General de la ASMO pudiera prestar alguna asistencia en relación con esta labor. Respecto a la segunda conclusión, la Secretaría indicó que ya se había iniciado un proyecto en el Sudán. En relación con la tercera conclusión, se citó el Seminario celebrado hace algún tiempo en Teherán, y se indicó que estaba prevista la celebración de otro seminario en Beirut. Por último, en cuanto a la última conclusión, la Secretaría llamó la atención sobre el hecho de que había mantenido correspondencia con el Secretario General de la ASMO, con el resultado de que varias de las Normas Recomendadas del Codex se estaban ya traduciendo al árabe.

#### Comunidad Económica Europea (CEE) (ALINORM 72/7-Add.3)

83. El representante de la CEE informó acerca del estado de los trabajos de la Comunidad relativos a la armonización de las legislaciones sobre los productos alimentarios. Indicó que el objetivo perseguido por la CEE era la elaboración de una legislación alimentaria uniforme, dentro del marco de la Comunidad, para conseguir el libre intercambio de los productos alimenticios, y de que, por este motivo, se imponía la elaboración de normas comunes para los alimentos. Asimismo indicó que, una vez que una norma había sido aprobada por el Consejo de Ministros, ésta tenía carácter obligatorio para los



países miembros de la Comunidad. La Comisión tomó nota de que la CEE había estudiado reglamentos generales para los alimentos para regímenes especiales, alimentos para regímenes especiales pobres en sodio, materiales de envasado, irradiación de alimentos, alimentos para niños de pecho y alimentos pobres en azúcares, y etiquetado. En el campo de los aditivos alimentarios, en la CEE estaban en vigor reglamentos sobre colorantes, agentes de conservación y antioxidantes, y se hallaban en curso de elaboración otras listas autorizadas para determinadas clases de aditivos alimentarios, incluso criterios de pureza para los aditivos, y métodos de análisis para su determinación en los alimentos. Por lo que se refiere a las normas aplicables a productos, o grupos determinados de productos, la Comunidad tenía en estudio un gran número de propuestas referentes a los productos cárnicos, cacao y chocolate, confituras, extractos alimenticios, caldos y sopas, zumos de fruta, productos de panadería y pastelería, y otros muchos. El representante de la CEE señaló también a la atención de la Comisión los trabajos emprendidos por la Comunidad sobre piensos, límites de tolerancia para los residuos de plaguicidas en las frutas y hortalizas frescas (excepto patatas) y los cereales y, también, sobre cuestiones de metrología (p.e. capacidad de los envases para líquidos, tolerancias para los pesos de alimentos sólidos, etc.), además de las actividades de la Comunidad que se enumeraban en el documento de trabajo ALINORM 72/7-Add.3.

84. Se planteó la cuestión de determinar hasta qué punto la labor que realizaba la CEE en el campo de la normalización de los alimentos podía armonizarse con la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. El representante de la CEE declaró que, aunque los Estados Miembros de la CEE se hallaban obligados, por un tratado, a aplicar las normas y reglamentos sobre alimentos, aprobados por el Consejo de Ministros, la CEE, al elaborar las normas de la Comunidad, daba la mayor importancia y estudiaba con sumo cuidado las Normas Recomendadas del Codex, algunas de las cuales formaban ya la base del proyecto de directrices para la armonización.

#### Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM)

85. La Comisión recibió un informe del representante del CAEM sobre las actividades de la Comisión Permanente de la Industria Alimentaria del CAEM. Señaló que la labor de la citada Comisión tenía por objeto fomentar la expansión y el perfeccionamiento de la cooperación económica, científica y técnica, así como el desarrollo de la integración económica socialista de los países miembros del Consejo. Entre otras actividades, dicha cooperación comprendía la adopción de medidas sobre la normalización de los productos alimenticios y la unificación de los métodos de ensayo de la calidad, así como la normalización de los envases y métodos de envasado sobre la base de un intercambio de datos científicos y técnicos, y de información acerca de la experiencia adquirida en la producción avanzada y de logros científicos, tecnológicos, etc. La Comisión del CAEM había formulado recomendaciones sobre los métodos analíticos para el ensayo de diversos productos alimenticios y sobre normas de calidad para la carne y los productos cárnicos, los productos lácteos y los alimentos enlatados. Preveía actividades futuras sobre otros productos alimenticios, tales como hortalizas, quesos, mantequilla y carnes de aves de corral enlatadas. Se estaban organizando nuevas actividades en el campo de la normalización de alimentos y la unificación de los métodos para el control de la calidad de los alimentos, normalización de las materias primas empleadas por la industria alimentaria, y normalización de todos los tipos de envasado. El representante del CAEM indicó que las recomendaciones de la Comisión del CAEM tenían carácter obligatorio para sus países miembros.

86. La Comisión, reconociendo que varias organizaciones que abarcaban grupos de países se mostraban activas en el campo de la normalización de alimentos, estimó que era necesario asegurar que se mantuviera a tales organizaciones perfectamente informadas de las recomendaciones de la Comisión relativas a las normas alimentarias internacionales, de forma que las citadas organizaciones pudieran tenerlas en cuenta. La delegación de la India puso de relieve la importancia de que los países adoptaran las Normas Recomendadas del Codex para facilitar así la exportación de alimentos de los países en desarrollo. La Comisión expresó su agradecimiento por la información facilitada por el representante del CAEM, especialmente, porque era la primera vez en que el CAEM estaba representado en un período de sesiones de la Comisión.

#### Consejo de Cooperación Aduanera

87. El delegado de Australia llamó la atención de la Comisión sobre esta Organización, que estudiaba la nomenclatura de los alimentos, y que, también, trabajaba en el campo

de los métodos de análisis. La Secretaría informó a la Comisión de que había estado en contacto con la citada Organización.

#### Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT)

##### Propuesto Código de Conducta del GATT para impedir las barreras al comercio

88. El delegado del Canadá señaló a la atención de la Comisión el propuesto Código de Conducta que, tal como está redactado actualmente, no excluye el alimento o alimentos sujetos a normas alimentarias. En su opinión, que fue apoyada por el delegado de los EE.UU., las estipulaciones del Código propuesto no eran adecuadas para la legislación alimentaria de carácter obligatorio. La Comisión pidió que la Secretaría hiciera presente la labor del Codex a la Secretaría del GATT, con el fin de que se adoptaran las medidas necesarias para hacer que el Código de Conducta no perjudique en ningún modo a la labor de la Comisión o de sus Miembros en la elaboración de leyes alimentarias. El orador pidió que el Comité Ejecutivo mantenga en estudio la cuestión.

##### Comisión Internacional de Normas Microbiológicas para los Alimentos (CINMA)

89. La Comisión escuchó un informe verbal del representante de la CINMA acerca de las actividades de la citada Comisión, establecida en 1962 por la Asociación Internacional de Sociedades Microbiológicas. Indicó que la CINMA estaba compuesta por 22 miembros, escogidos por su competencia de 14 países. Se habían establecido dos subcomisiones, una para la zona latinoamericana, y la otra para la zona danubiana de los Balcanes. Se estaba estudiando la posibilidad de establecer otras subcomisiones. La finalidad de la Comisión (CINMA) consiste en evaluar los alimentos desde el punto de vista de la salud pública, particularmente los de interés internacional, y formular recomendaciones apropiadas para contribuir al establecimiento, a escala internacional, de métodos analíticos y guías para interpretar el significado de los datos microbiológicos. Indicó, también, que la CINMA había publicado un manual titulado "Microorganisms in Foods - I - Their Significance and Methods of Enumeration", y que, en 1973 publicará otro titulado "Microorganisms in Foods - II - Sampling Plans for Microbiological Analysis - Principles and Specific Applications". El representante de la CINMA señaló también a la atención de la Comisión el resumen de las actividades de la CINMA, su finalidad, funciones, modo de funcionamiento, bases para el establecimiento de criterios microbiológicos para los alimentos, y labor realizada que figura como Apéndice III del Informe del Noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, ALINORM 72/13A. Terminó manifestando que la cooperación con los otros organismos internacionales estaba asegurada debido al gran interés que en ella tenían los miembros de la CINMA. La Comisión tomó nota con gran interés de este informe.

##### Organización Internacional de Normalización (ISO) - (ALINORM 72/7-Add.1, Parte IV y ALINORM 72/7-Add.2)

90. El representante de la ISO expuso la política de la ISO en el campo de los productos alimenticios agrícolas (véase ALINORM 72/7-Add.1). Indicó que la ISO se daba perfecta cuenta de la labor realizada por las organizaciones internacionales y, especialmente, de la labor efectuada por la Comisión del Codex Alimentarius, y que, a la luz de ella, la ISO se consideraba particularmente calificada en lo referente a terminología, toma de muestras, ensayos y análisis, y que estaba en condiciones de poder ofrecer también asistencia concreta en lo que se refiere a especificaciones de productos (incluso clasificación), envasado, almacenamiento y transporte. La ISO reconocía que de las recomendaciones que habían de llevarse a la práctica en el plano nacional, dentro del marco de los reglamentos, se podrían examinar más fácilmente por una organización intergubernamental, como la Comisión del Codex Alimentarius.

91. En cuanto a la exposición de la política de la ISO, la Comisión expresó su beneplácito por la estrecha cooperación mantenida durante muchos años entre la ISO y la Comisión, y por la valiosa contribución hecha por la ISO en aquellos campos de actividad para los cuales dicha organización se hallaba perfectamente calificada para aportar competencia y conocimientos técnicos. Especialmente, la Comisión apreciaba la aportación de la ISO en el campo de los métodos de análisis y toma de muestras, y en cuanto a la terminología técnica en la esfera de los alimentos. La Comisión se daba perfecta cuenta, igualmente, de la importante labor que la ISO estaba llevando a cabo en lo que respecta al envasado, almacenamiento y transporte. La Comisión tomó nota de que el objetivo principal de la exposición de la política de la ISO, aprobada por el Consejo de dicha organización, era evitar la duplicación del trabajo que se llevaba a cabo en

el campo de la normalización y, más especialmente, la duplicación de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.

92. En vista del hecho de que: a), en la mayoría de los países, los organismos reguladores gubernamentales eran los que se ocupaban de las normas alimentarias, y de que: b) la Comisión era un organismo intergubernamental, compuesto, actualmente, por 98 países, y con un mandato concreto, en virtud de sus estatutos, en el campo general de las normas alimentarias internacionales, la Comisión acordó recomendar a la ISO que, con objeto de evitar la duplicación de responsabilidades y trabajos, convendría, en interés de los Miembros de ambas organizaciones, que la ISO no emprendiera la elaboración de normas alimentarias internacionales sino que, más bien, por lo que respecta a la colaboración de la ISO con la Comisión, concentrara sus esfuerzos en aquellos campos de actividad, tales como los mencionados anteriormente, que tuvieran un carácter complementario de la labor de la Comisión, y que ésta tanto apreciaba.

93. La Comisión tomó nota de que la ISO había llevado a cabo una ingente labor acerca de las especificaciones para las especias y condimentos. La Comisión invitó a la ISO a que considerara el envío, en el momento oportuno, de dichas especificaciones a la Comisión para que ésta pudiese tomar las medidas oportunas a través del mecanismo del Codex.

94. La Comisión observó, con sumo interés, los progresos realizados por el Comité Técnico 34 de la ISO, tal como se exponen en el documento que había preparado para ser presentado a la Comisión, y expresó su agradecimiento por la valiosa asistencia que se le prestaba, particularmente en el campo de los métodos de análisis y toma de muestras, y acogió con satisfacción las actividades de apoyo y complementarias que el representante de la ISO había descrito en su exposición.

#### Comité de Cooperación Internacional (AQAO)

95. El Presidente del Comité de Cooperación Internacional, de la AQAO, (Dr. D.G. Chapman) informó a la Comisión de que la Asociación de Químicos Analistas Oficiales (AQAO) ha establecido un Comité de Cooperación Internacional, con el objetivo concreto de cooperar en el plano internacional con las otras organizaciones que se ocupan de establecer métodos normalizados de análisis. Señaló que, como varios de los métodos de la AQAO habían sido sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, convendría que se estableciera una cooperación estrecha con el citado Comité de la AQAO. La Comisión aceptó el ofrecimiento del Dr. Chapman de preparar un documento de trabajo para la próxima reunión de la Comisión, acerca de las actividades del Comité de Cooperación Internacional de la AQAO.

#### PARTE VII

#### Informe sobre la cuestión del empleo del idioma español en las reuniones de los Comités del Codex

96. La Comisión observó con satisfacción el progreso que se había logrado en la cuestión de la facilitación de servicios en idioma español en las reuniones de los Comités del Codex. Los detalles de tales servicios figuran expuestos en el documento ALINORM 72/8. Además de la información que figura en tal documento, la Comisión se enteró con agrado de que el gobierno de Hungría había proporcionado servicios de interpretación al español en la reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, celebrada en Budapest, del 12 al 18 de septiembre de 1972. Esta es la primera vez que el gobierno de Hungría ha actuado como hospedante de dicho Comité.

97. El representante de América Latina en el Comité Ejecutivo (Argentina) manifestó que le satisfacía observar los progresos conseguidos, y puso de relieve la necesidad de que los países de habla española participen en mayor grado en las reuniones de los varios comités del Codex, ya que esto, basándose en las indicaciones actuales, llevaría a la provisión de servicios en español en una medida mucho más amplia de la que se obtiene hasta el presente. Insistió, sin embargo, al igual que lo hicieron las delegaciones de Cuba, España y México, en la necesidad de que se proporcionen los servicios más completos posibles en español en todas las reuniones de los Comités del Codex. El delegado de México se refirió también a la necesidad de que, además de los servicios de interpretación, se proporcione, en español el proyecto de informe, en las reuniones de los Comités del Codex, ya que esto permitiría que las inexactitudes que pudieran existir en la versión española de los proyectos de normas fueran rectificadas por los expertos técnicos en la misma reunión.

98. La Comisión expresó la esperanza, tal como lo había hecho también el Comité Ejecutivo, de que todos los gobiernos que se comprometían a hospedar a Comités del Codex proporcionen servicios de interpretación en español, con el fin de obtener la participación más completa y más eficaz de los países de habla hispana en los trabajos de la Comisión. Asimismo, la Comisión tomó nota de que la Secretaría continuaría ayudando, en la medida en que lo permitan los recursos disponibles, a facilitar la documentación en español. La Comisión tomó nota de la declaración de la delegación de Nueva Zelanda de que el Gobierno de Nueva Zelanda, que hospedaba al Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, facilitará servicios de interpretación y sufragará el costo del suministro de documentación en español para la próxima reunión de dicho Comité. La Secretaría había facilitado la documentación en español para la última reunión de dicho Comité - que ha sido la primera que se ha celebrado - en vista del grandísimo interés existente por la labor del Comité, incluido particularmente el de los países sudamericanos exportadores de carne.

#### PARTE VIII

##### Conferencia Regional FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para Africa

99. La Comisión examinó la Parte A del documento ALINORM 72/11, preparado por la Secretaría, que contiene información relativa a la preparación y disposiciones adoptadas para la celebración de la Conferencia Regional Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para Africa, que habrá de celebrarse en 1973. Se informó a la Comisión, mediante un documento de la Sala de Conferencia (LIM.3), que la mayoría de los países africanos, que asistían a esta reunión de la Comisión, habían celebrado una breve reunión oficiosa, y habían propuesto un programa provisional revisado. Además, habían sugerido algunas formas para obtener la información previa requerida para la Conferencia, incluyendo un cuestionario detallado que habría de prepararse y distribuirse por la Secretaría y, en el que se solicitaría entre otras cosas, información sobre los puntos siguientes:

- i) legislación alimentaria y reglamentos correspondientes, actualmente vigentes;
- ii) medios y servicios existentes actualmente para el control de los alimentos:
  - a) laboratorios - sus equipos y personal
  - b) personal de inspección - número y distribución
  - c) requisitos que se exigen al personal empleado para (a) y (b);
- iii) productos que son de importancia para el comercio de exportación e importación de los países africanos y, también, para el comercio intra-africano.

100. El delegado de Ghana manifestó que debería hacerse todo lo posible para asegurar el éxito de la Conferencia y, a este respecto, estimaba que el cuestionario a que se aludía en el párrafo 99, debería enviarse a los países africanos junto con una carta en la que se explicasen los antecedentes de los problemas del control de alimentos, y también debiera enviarse el Programa Provisional Revisado. Al mismo tiempo, debiera invitarse a los países africanos a que creasen comités especiales nacionales, que se encargarían de coordinar su participación en los trabajos de la próxima Conferencia. Después esta propuesta se ajustaría, en forma análoga, a los métodos adoptados para la preparación del Segundo Congreso Mundial de la Alimentación, celebrado en 1970.

101. El delegado del Senegal estimó que el Tema 1 del Programa Provisional Revisado no hacía distinción alguna entre la preparación de disposiciones básicas relativas a la normalización, especificaciones, reglamentos y el control de los alimentos y que, por tanto, este tema debiera modificarse en forma adecuada.

102. El representante de Africa ante el Comité Ejecutivo (Túnez) manifestó que estaba de acuerdo con el Programa Provisional Revisado, y también con la enmienda propuesta por el delegado del Senegal; manifestó, igualmente, que lo estaba con las recomendaciones formuladas por el delegado de Ghana.

103. Las delegaciones de otros Estados Miembros africanos, presentes en la reunión, junto con los observadores de la República Gabonesa y la República Árabe de Libia, manifestaron que estaban de acuerdo con el Programa Provisional Revisado, en la forma enmendada por el delegado del Senegal, y convinieron en que fomentarían los objetivos perseguidos por la Conferencia en sus respectivos países, con objeto de prestar ayuda para asegurar su pleno éxito. La Comisión acordó que la Secretaría debía proseguir su labor en la forma indicada en los párrafos 100 y 101 anteriores. En el Apéndice V de este Informe aparece el Programa Provisional Revisado.

### Creación de un Comité Coordinador para Africa

104. La Comisión examinó el informe que había solicitado en su Octavo período de sesiones acerca de las consecuencias administrativas y financieras que podría tener el establecimiento de un Comité Coordinador para Africa, las cuales se exponen en el párrafo B de ALINORM 72/11. La Comisión tomó nota de que en las propuestas presupuestarias para el bienio 1974-75, se había previsto una partida para costear la reunión de un Comité Coordinador para Africa, que debería celebrarse durante el bienio 1974-75 junto con el Décimo período de sesiones de la Comisión. Se estima que, teniendo en cuenta la difícil situación financiera, ésta sería la forma más económica de celebrar dicha reunión.

105. El delegado de Ghana, apoyado por el representante de Africa ante el Comité Ejecutivo (Túnez), manifestó que las reuniones del Comité Coordinador para Africa deberían celebrarse al mismo tiempo que los períodos de sesiones de la Comisión, en Roma o en Ginebra, hasta que se presente el momento en que un país africano se ofrezca a actuar como país hospedante. Otras delegaciones africanas se mostraron de acuerdo con este punto de vista.

106. La Comisión, en virtud de las disposiciones del Artículo IX.1(b)(2) de su Reglamento, acordó establecer un Comité Coordinador para Africa, y acordó, igualmente, que el primer período de sesiones de este Comité se celebrase en Ginebra, junto con el Décimo período de sesiones de la Comisión. Los delegados africanos acordaron que sería útil que la Conferencia sobre Normas Alimentarias en Africa estudiase la posibilidad de nombrar un Coordinador para Africa, y decidió incluir un tema sobre este asunto en el Programa Provisional Revisado. La Comisión acordó que los Miembros y las funciones del Comité Coordinador para Africa fuesen las siguientes:

Miembros: Podrán ser Miembros del Comité, todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o OMS, que sean Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius, dentro de la zona geográfica de Africa.

Funciones: El Comité ejercerá la coordinación general en la preparación de normas relativas a la región de Africa, y ejercerá, además, cualesquiera otras funciones que le sean encomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius."

### PARTE IX

#### COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Examen de los Proyectos de Normas para las setas (hongos) en conserva, espárragos en conserva, concentrado de tomate elaborado, guisantes (arvejas) verdes en conserva, uvas pasas, ciruelas en conserva, frambuesas en conserva, cóctel de frutas en conserva, mandarinas en conserva y peras en conserva en el Trámite 8

107. La Comisión tuvo ocasión de examinar en el Trámite 8 los Proyectos de Normas mencionados, que figuraban en los Apéndices V y VI de ALINORM 72/20A, Apéndices IV y V de ALINORM 72/20 y Apéndices VII, II, III y IV de ALINORM 72/20A y Apéndices II y III de ALINORM 72/20, respectivamente.

108. El Relator (Sr. L. Beacham EE.UU.) informó a la Comisión que los Proyectos de Normas para las setas (hongos) en conserva, espárragos en conserva, ciruelas en conserva, frambuesas en conserva y cóctel de frutas en conserva, de acuerdo con las decisiones adoptadas por la Comisión, en su Octavo período de sesiones (párrafo 235, ALINORM 71/31), habían sido considerados de nuevo por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su Noveno período de sesiones, celebrado del 12 al 16 de junio de 1972. El Comité había examinado de nuevo estos Proyectos de Normas teniendo en cuenta las observaciones formuladas por los gobiernos, cuando se presentaron al Octavo período de sesiones de la Comisión para su consideración en el Trámite 8 (ALINORM 71/30 y Adendos) y, también, las observaciones de los gobiernos, que se habían recibido después del Octavo período de sesiones de la Comisión. El Relator recordó igualmente, que el Comité en su Octavo período de sesiones celebrado del 7 al 11 de junio de 1971 había adelantado al Trámite 8 los Proyectos de Normas para el concentrado de tomate elaborado, guisantes (arvejas) verdes en conserva, mandarinas en conserva y peras en conserva con objeto de que la Comisión los examinase en su Noveno período de sesiones. El Comité, en su Noveno período de sesiones, había adelantado al Trámite 8 el Proyecto de Norma para las uvas pasas. En el documento ALINORM 72/30, y en los Adendos I, II y III, figuraban las observaciones que se habían recibido en el Trámite 8 sobre dichos Proyectos de Normas.

109. El Relator se refirió a las enmiendas que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su Noveno período de sesiones, había recomendado que se hiciesen en los Proyectos de Normas para las mandarinas y las peras en conserva. Estas enmiendas, que se referían a las secciones relativas a los medios de cobertura y al etiquetado, eran consecuencia de las decisiones adoptadas por el Comité sobre estos puntos cuando examinó las normas para las ciruelas en conserva, las frambuesas en conserva y el cóctel de frutas en conserva. Las enmienda propuestas se habían enviado a los gobiernos antes de que se iniciase el período de sesiones de la Comisión.

110. El Relator informó a la Comisión que había examinado todas las observaciones enviadas en el Trámite 8 sobre estas normas, y que el Comité había estudiado todas las cuestiones de fondo en su última reunión, o en alguna de sus reuniones anteriores. En sus observaciones introductorias, indicó los puntos principales respecto a los cuales el Comité debía decidir; estos puntos se explicaban en el informe del Comité.

#### Observaciones generales

111. El delegado de la República Federal de Alemania señaló a la atención de la Comisión las observaciones enviadas por la República Federal de Alemania, según figuran en el documento ALINORM 72/30, sobre las Normas para frutas y hortalizas elaboradas en el Trámite 8. El delegado de la República Federal de Alemania manifestó que, si bien dichas observaciones reflejaban la situación actual en que se encontraban dichos productos en su país, se abstendría de insistir en que se sometieran a debate sus observaciones con objeto de no detener el progreso del examen de las normas. El delegado del Japón reiteró que la posición previa del Japón continuaba inalterada por lo que se refiere a los aditivos alimentarios y etiquetado, especialmente, el etiquetado de la fecha de fabricación, así como el nombre y la dirección del fabricante.

112. Varios delegados señalaron que el uso de algunos de los aditivos, que figuraban en la sección relativa a los aditivos alimentarios de las normas consideradas, no estaba autorizado para los productos en cuestión, de acuerdo con lo estipulado en sus reglamentos nacionales. Se señaló, sin embargo, que se reconocía que no todos los aditivos enumerados en las normas serían aceptables para todos los Estados Miembros, y que aquellos países que no autorizaban el uso de alguno de los aditivos, o clases de aditivos, enumerados, podían indicar esto en sus respuestas, cuando se les sometiesen las normas para su aceptación.

113. La Comisión confirmó, de nuevo, su anterior decisión de que los aditivos alimentarios que no habían sido aprobados, o que todavía estaban pendientes de aprobación por parte del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, serían eliminados de las Normas Recomendadas, que se habían enviado a los Gobiernos para su aceptación, pero que dichos aditivos se incorporarían de nuevo tan pronto como sean aprobados. Los delegados de Polonia y Portugal señalaron que este procedimiento podría dar lugar a dificultades por lo que respecta a la aceptación de las Normas Recomendadas, ya que la nueva inserción en las normas de tales aditivos implicaría que algunos gobiernos tendrían que considerar de nuevo la aceptación otorgada previamente a las secciones relativas a los aditivos alimentarios.

114. El delegado de España manifestó que en las Normas existía una laguna, ya que no se había previsto una sección relativa a los contaminantes, incluyendo los residuos de plaguicidas. Se señaló, sin embargo, que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas estaba estudiando la cuestión de los contaminantes en estos productos, y esperaba poder presentar propuestas adecuadas para su adopción por la Comisión, cuando estuviese en posesión de los datos necesarios que, actualmente, estaban reuniendo. Estas propuestas se someterán al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su sanción antes de presentarlas a la Comisión. La Comisión recordó que, en su Séptimo período de sesiones, había recomendado que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas debía considerar, además del estaño, la cuestión de otros contaminantes en todas las normas, incluidas aquéllas que habían sido aprobadas en el Trámite 8. Se señaló sin embargo que, entre tanto, en la sección relativa a la higiene de las Normas se estipulaban salvaguardias adecuadas. En cuanto a los residuos de plaguicidas, se hizo observar que las tolerancias aprobadas por la Comisión se publicaban por separado y se enviaban a los gobiernos para su aceptación. En las normas se mencionarían cualesquiera tolerancias para los residuos de plaguicidas, que fuesen aplicables a los productos que se estaban considerando, después de haber sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y sancionadas por la Comisión, de acuerdo con el formato establecido para las normas de productos del Codex.



#### PROYECTO DE NORMA PARA SETAS (HONGOS) EN CONSERVA

115. La Comisión examinó la recomendación formulada en su Noveno período de sesiones por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas de que en esta Norma se estipulase el uso de la pectina, dentro de la tolerancia general del 1% establecida para los almidones modificados, gomas vegetales, alginatos y alginato de propilenglicol. La Comisión tomó nota de que, en ciertas otras normas, se había previsto el empleo de pectina, y de que se debía exclusivamente al hecho de que el Noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas se hubiese celebrado después del último período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios el que la propuesta de incluir la pectina en la norma no se hubiera presentado al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su sanción. Sin embargo, después de escuchar una declaración del Presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en la que afirmó que no habría dificultades en sancionar este particular aditivo alimentario, la Comisión decidió estipular su empleo en la norma, de conformidad con la propuesta hecha por el Comité que se ocupa de este producto. No obstante, la Comisión deseaba subrayar que, a pesar de que había autorizado la inclusión de este aditivo en la norma sin la sanción oficial del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, esta medida no debería servir de precedente.

116. El delegado de la India pidió que se hiciese constar en acta sus reservas respecto a la cifra de 53% para el peso escurrido mínimo de este producto ya que, a su juicio, debiera ser 50%.

117. La Comisión aprobó, también, la enmienda propuesta por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos a la subsección 6.3 de la norma que trata del contenido neto. La versión enmendada de la subsección 6.3 dirá lo siguiente:

"El contenido neto deberá declararse, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según se exija por el país en que se venda el producto, salvo que las setas (hongos) en envasado regular o natural, como se indica en el párrafo 1.5(a), deberán llevar una declaración del peso escurrido del alimento."

#### Aprobación del Proyecto de Norma para Setas (Hongos) en Conserva en el Trámite 8

118. La Comisión aprobó como Norma Recomendada el Proyecto de Norma para Setas (Hongos) en Conserva, con la enmienda antes mencionada en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

#### PROYECTO DE NORMA PARA ESPARRAGOS EN CONSERVA

119. Por las razones indicadas en el caso de la norma para setas (hongos) en conserva, la Comisión acordó también autorizar el uso de la pectina en el Proyecto de Norma para Espárragos en Conserva. La Comisión aceptó, igualmente, una enmienda de redacción en la subsección 7.1.1 de la Norma, que trata del nombre del producto, propuesta por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. La versión revisada de la subsección 7.1.1 dirá así:

"El nombre del producto deberá ser "Espárragos" y se indicará la palabra "pelados" o "sin pelar", según los casos, si la legislación nacional así lo exige".

#### Aprobación del Proyecto de Norma para Espárragos en Conserva en el Trámite 8

120. La Comisión aprobó, como Norma Recomendada, el Proyecto de Norma para Espárragos en Conserva, con la enmienda antes mencionada, en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

#### PROYECTO DE NORMA PARA CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO

121. El delegado del Japón, refiriéndose a la sección de la norma que trata de los ingredientes permitidos, declaró que, a su juicio, no debería permitirse el empleo de otros aderezos o sustancias aromatizantes que no sean la sal en los concentrados de tomate destinados a la elaboración de zumo (jugo) de tomate y otros productos elaborados con tomate, ya que su adición alteraría el aroma y el sabor de los concentrados de tomate, por lo cual, los fabricantes de jugo de tomate y otros productos a base de tomate tropezarían con dificultades para cumplir las normas establecidas para tales productos. A este respecto, se refirió a la Norma Recomendada del Codex para el Zumo

(Jugo) de Tomate, que no permite la adición de ningún aderezo salvo la sal. Se indicó, sin embargo, que los concentrados de tomate tenían otras muchas aplicaciones además de las mencionadas por el delegado del Japón, y que la norma no exige que se empleen aderezos y sustancias aromatizantes, ya que su empleo es facultativo.

122. Se llamó la atención sobre un error de imprenta que aparece en la subsección 2.2.1 de la norma, en que uno de los encabezamientos del cuadro "Ejemplos" debiera decir "el valor medio no debe ser menor que" en vez de "el valor medio debe ser menor que". Varios delegados declararon que la designación del producto y las disposiciones relativas al nombre del producto no se ajustaban a las prácticas acostumbradas en sus países. Se indicó, sin embargo, que ya se había discutido a fondo este tema por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas cuyas conclusiones tal como se reflejan en la norma y se explican detalladamente en el Informe del Comité, eran un compromiso con vistas a no suscitar dificultades a ningún país particular.

123. Varios delegados hicieron reservas relativas a la disposición sobre recuento de mohos de la norma (no más de 50% de campos positivos). Se explicó que en los períodos de sesiones del Comité, algunas delegaciones habían solicitado una cifra superior y, en cambio, otras habían pedido una cifra inferior para los campos positivos, y que la cifra de 50% era un término medio. El delegado de Portugal se reservó su posición respecto al uso de los agentes reguladores del pH en los concentrados de tomate. El observador de la República Árabe de Libia se reservó su posición respecto a la sección sobre contaminantes, manifestando que debieran estipularse los siguientes niveles máximos en la norma: cobre - 50 ppm; plomo - 6 ppm; cinc - 300 ppm; otros metales 6 ppm; en total 362 ppm.

#### Aprobación del Proyecto de Norma para Concentrado de Tomate Elaborado en el Trámite 8

124. La Comisión aprobó, como Norma Recomendada, el Proyecto de Norma para Concentrado de Tomate Elaborado en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales. Los delegados de España e Italia reservaron su posición en cuanto a esta decisión.

#### PROYECTO DE NORMA PARA LOS GUISANTES (ARVEJAS) VERDES EN CONSERVA

125. Varias delegaciones declararon que era esencial estipular la clasificación obligatoria por tamaños para este producto, y que la falta de una clasificación obligatoria por tamaños disminuía gravemente el valor de la norma como instrumento para facilitar el comercio internacional del producto en cuestión. Se señaló - como los informes del Comité demuestran - que la cuestión de la clasificación por tamaños de los guisantes ya había sido discutida a fondo en varias de las reuniones del Comité. Este había considerado diversos sistemas de clasificación por tamaños, incluso el indicado en la Norma Recomendada del Codex para los Guisantes (Arvejas) Congelados Rápidamente. No había sido posible llegar a un acuerdo sobre un sistema de clasificación por tamaños que pudieran suscribir todos los países interesados. Por este motivo, el Comité, si bien reconociendo sumamente conveniente estipular en la norma un sistema de clasificación por tamaños, había llegado a la conclusión de que, por el momento, todo lo más que podía hacerse era incluir en la norma una disposición permitiendo un etiquetado facultativo del tamaño, de acuerdo con la legislación nacional. Varios delegados, presentes en el período de sesiones de la Comisión, opinaron que, a pesar de las dificultades, convenía intentar, una vez más llegar a un acuerdo sobre la clasificación por tamaños y que, mientras tanto, no debería aprobarse la norma en el Trámite 8. Sin embargo, otros no veían perspectivas razonables de conseguirlo, por lo menos en un futuro inmediato. Se sugirió que tal vez el Comité de Coordinación para Europa pudiera desempeñar un papel útil en relación con este problema, ya que ofrecería una tribuna para los debates tendentes a llegar a un acuerdo sobre la clasificación por tamaños de los guisantes (arvejas) en el plano europeo. Se indicó también que debería ser obligatorio el etiquetado de los guisantes que se presentan como tales, es decir, "sin clasificar por tamaños".

126. Se llamó la atención de la Comisión sobre el hecho de que, como resultado de un error tipográfico la pectina no se había incluido en la norma, y se tomó nota de que el error sería corregido. Varios delegados opinaron que la norma no debiera permitir el empleo de colorantes.

Aprobación del Proyecto de Norma para guisantes (arvejas) verdes en conserva en el Trámite 8

127. La Comisión aprobó, como Norma Recomendada, el Proyecto de Norma para guisantes (arvejas) verdes en conserva en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas había subrayado la necesidad de que los gobiernos prestasen especial atención a la clasificación por tamaños al considerar la aceptación de la norma. La Comisión admitió la conveniencia de estipular en la Norma Recomendada un sistema de clasificación por tamaños aceptable internacionalmente, y manifestó la esperanza de que esto pudiera conseguirse en el futuro. Como medida, en este sentido, la Comisión sugirió que el Comité de Coordinación para Europa examinara el problema de la clasificación por tamaños de los guisantes (arvejas) en conserva con vistas a llegar a un acuerdo sobre esta cuestión a nivel europeo. Se convino en que, una vez logrado este objetivo, el citado Comité debería informar a la Comisión, la cual a su vez, decidiría entonces cuál sería el curso más adecuado que debería seguirse, según el Procedimiento para la Enmienda de las Normas Recomendadas.

PROYECTO DE NORMA PARA UVAS PASAS

128. Varios delegados opinaron que el nivel de 1.500 mg/kg de dióxido de azufre permitido en la sección de la norma relativa a los aditivos alimentarios era demasiado elevado. Se hizo observar que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su último período de sesiones, había acordado aplazar la sanción del dióxido de azufre al nivel de 1.500 mg/kg, y había pedido al Comité que se ocupa de este producto que volviera a examinar dicho nivel. El Comité lo había hecho así, y había decidido, por las razones indicadas en el informe del Comité que era necesario mantener el nivel de 1.500 mg/kg, solamente para las uvas pasas blanqueadas. Debido a que dicho Comité se había reunido después de la celebración del último período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, este último no había tenido oportunidad de examinar la respuesta del Comité que se ocupa de este producto, y, como consecuencia, esta disposición no había sido sancionada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El delegado de la República Federal de Alemania, apoyado por otros varios delegados, manifestó que era contrario al empleo del aceite mineral, el cual, en su opinión, se estaba reemplazando por los mono o diglicéridos.

129. Se llamó la atención también respecto al hecho de que la sección sobre etiquetado de esta norma no había sido sancionada todavía por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. El Presidente de este último Comité estimó que sería conveniente prestar atención al empleo de la palabra "natural" en relación con este producto.

Estado de la Norma para las Uvas Pasas

130. El delegado de los EE.UU. señaló que el comercio internacional en uvas pasas blanqueadas era muy reducido, pero la Comisión, en vista de lo anterior, acordó devolver la norma al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, para que la volviera a estudiar en el Trámite 7, especialmente por lo que se refiere a la sección sobre aditivos alimentarios. Esto permitiría, también, que se presentaran para su sanción a los correspondientes Comités del Codex, las secciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado.

PROYECTO DE NORMA PARA LAS CIRUELAS EN CONSERVA

131. Se llamó la atención sobre el hecho de que el problema principal que la Comisión tiene que resolver en éste y otros proyectos de normas para frutas en conserva es la cuestión del número de categorías de concentración de jarabe que deben establecerse. Esta dificultad había sido resuelta en el Comité. Además, el Comité había ampliado la sección referente a los medios de cobertura en la norma y en las demás normas para frutas en conserva, con los consiguientes cambios en el etiquetado. En el Informe del Noveno período de sesiones del Comité figuran los detalles de las decisiones del Comité y las razones de las mismas. La Comisión observó que el Comité había examinado la propuesta de agrupar las ciruelas en diferentes categorías para fines de la concentración de jarabe, pero que había decidido no hacerlo dada la dificultad para determinar y llegar a un acuerdo sobre la cuestión de qué tipo de ciruelas corresponderían a cada categoría.

132. La Comisión acordó cambiar la redacción de la subsección 2.2.1 de la norma

relativa al color del producto, con objeto de ponerla de acuerdo con la subsección equivalente de la norma sobre los guisantes (arvejas) verdes en conserva, y adoptar una medida análoga respecto a las otras normas, sometidas a la Comisión en el Trámite 8, cuando esta medida fuese aplicable. La Comisión aceptó la propuesta del Comité, que se ocupa de este producto, de que no existía necesidad de establecer requisitos sobre el empleo de agentes acidificantes en este producto. La Comisión convino, por tanto, en que se suprimiese este requisito, que el Comité había hecho figurar entre corchetes.

133. La Comisión observó que las subsecciones 6.2 (Lista de ingredientes), 6.3 (Contenido neto), 6.4 (Nombre y dirección) y 6.5 (País de origen) habían sido inadvertidamente omitidas en la norma y debieran incorporarse a ella. La Comisión observó, también, que la subsección relativa al nombre del alimento incluía varios cambios, que habían sido hechos por el Comité de este producto como consecuencia de los cambios acordados por el propio Comité relativos a la sección de la norma que trata de los medios de cobertura. No había habido tiempo para presentar estas enmiendas al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para que las sancionase, pero, por recomendación del Presidente del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, la Comisión acordó aprobar estos cambios en la sección de la norma referente al etiquetado. Aunque se tomaba nota de la petición del Presidente del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos de que se redujesen a un mínimo las cuestiones relativas a etiquetado que no pasaban por el Comité de Etiquetado de Alimentos, la Comisión adoptó la misma decisión respecto a las demás normas para frutas en conserva, que le habían sido sometidas para su examen en el Trámite 8.

#### Aprobación del Proyecto de Norma para Ciruelas en Conserva en el Trámite 8

134. La Comisión aprobó, como Norma Recomendada, el Proyecto de Norma para las Ciruelas en Conserva en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

#### PROYECTO DE NORMA PARA LAS FRAMBUESAS EN CONSERVA

135. El delegado de Hungría estimó que la cifra relativa a los defectos totales de la subsección 2.2.4(a) y (b) debía aumentarse del 25% al 30%. Se señaló que la cifra del 25% había sido estudiada detenidamente por el Comité, y representaba el acuerdo unánime del Comité. El delegado de India preguntó por qué los límites máximos para los colorantes, en esta norma, eran superiores a los de otras normas que permitían el empleo de colorantes. Se indicó que el Comité estudiaba muy detenidamente la necesidad tecnológica del empleo de los aditivos alimentarios en cada producto, y que el Comité, solamente en aquellos casos en que se había demostrado la necesidad de su empleo, y a satisfacción del Comité, estaba dispuesto a admitir su utilización. El delegado de India manifestó que el empleo de aditivos alimentarios debiera reducirse a un mínimo. El delegado del Perú manifestó que reservaba su posición respecto al uso de colorantes en este producto.

136. El delegado del Japón llamó la atención sobre la subsección 6.2 de la norma, que trataba de la "Lista de ingredientes", y preguntaba si no existía una contradicción entre esta disposición, en la que se indicaba que no era preciso declarar el agua, y la subsección 6.2.1 del proyecto de norma para el cóctel de frutas en conserva, en la que se indicaba que no era preciso declarar el agua ni el zumo (jugo) de fruta. Se señaló que en el caso del cóctel de frutas en conserva, los zumos (jugos) de frutas, empleados como líquidos de envasado, eran solamente los zumos derivados de las frutas especificadas, definidas en la norma, en tanto que en la norma sobre las frambuesas los zumos empleados como líquidos de envasado podían ser zumos de frambuesas u otros zumos de frutas adecuadas. Sin embargo, el delegado del Japón no se mostró totalmente satisfecho con esta situación, indicada por el Relator, porque no estaba de acuerdo con la sección relativa a la "Lista de ingredientes" del proyecto de norma para el zumo (jugo) de uva tipo Vinífera ni con otras Normas Recomendadas para los zumos (jugos) de frutas, en las que se exigía que se declarase el hecho de la reconstitución, cuando éste fuera el caso, en la lista de ingredientes, con objeto de no inducir a error al consumidor.

#### Aprobación del Proyecto de Norma para las Frambuesas en Conserva en el Trámite 8

137. La Comisión aprobó, como Norma Recomendada, el Proyecto de Norma para las Frambuesas en Conserva, en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

PROYECTO DE NORMA PARA EL COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA

138. El problema principal que se presentaba en relación con este Proyecto de Norma era la cuestión del nombre "cóctel de frutas", que solamente debería emplearse para el producto que se describe en la norma. Se explicó que este problema se había debatido ampliamente en las reuniones anteriores del Comité que se ocupa de este producto, el cual había llegado a la conclusión de que el nombre de "cóctel de frutas" ("Fruit Cocktail") debía reservarse para el producto que se conocía tradicionalmente con esta denominación, establecida desde hacía mucho tiempo en el comercio internacional. La decisión adoptada por el Comité se basaba también en la consideración de que la mayor parte del cóctel de frutas, que se conocía en el comercio internacional, era el producto que se describía en la norma.

139. Un número bastante elevado de delegados, muchos de los cuales de países que no habían estado representados en las reuniones del Comité que se ocupa de este producto, manifestaron que retener la denominación de "cóctel de frutas" (Fruit Cocktail) para el producto descrito en la norma presentaría grandes dificultades para ellos. Muchos países empleaban la denominación "cóctel de frutas" para designar una mezcla de frutas que no eran las mismas que las que se enumeraban en la norma, esto sin entrar en analizar la cuestión de la proporción de frutas en el producto. Varios delegados manifestaron que la lista de frutas en la norma, para un producto de esta índole, no debía ser restrictiva. Varios delegados manifestaron que debería ser posible emplear la denominación "cóctel de frutas" en relación con las frutas tropicales. Se señaló que el Comité de productos en cuestión prepararía normas para la ensalada de frutas tropicales y otras mezclas de frutas, de acuerdo con su programa de trabajos futuros, pero algunos delegados manifestaron a este respecto, que había una gran diferencia entre las denominaciones "cóctel de frutas" y "ensalada de frutas". Se hizo observar igualmente que el término inglés "cocktail" se empleaba, también, en otros idiomas en las descripciones de frutas, por ejemplo, en español y francés. También se empleaban comúnmente otros términos, como la palabra italiana "macedonia".

140. Se sugirió que quizá fuese posible que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas preparase una Norma General para las Frutas Mezcladas, con normas individuales apropiadas que abarcasen las diferentes mezclas de frutas. La Comisión puso término al debate indicando que existía un problema tanto respecto a las mezclas de frutas como a su nomenclatura. La Comisión convino en que la Secretaría solicitase información de los Estados Miembros sobre sus respectivas prácticas en relación con la producción de frutas mezcladas en conserva. En esta información se verá qué mezclas de frutas se ponen en conserva y qué denominaciones se utilizan para designar las diferentes mezclas. En la misma información deberán incluirse, también, cifras sobre el consumo nacional e importaciones y exportaciones de las diversas mezclas. Esta información debe someterse a la consideración del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, y este Comité deberá examinar, igualmente, la posibilidad de preparar una Norma General para las mezclas de frutas en conserva. Se acordó que el Comité de productos consulte al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, en la medida que lo juzgue oportuno. La Comisión tomó nota y estuvo de acuerdo con la recomendación del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, de que la forma para indicar al ácido l-ascórbico debiera ser: "ácido l-ascórbico como antioxidante" en lugar de "ácido l-ascórbico añadido para conservar el color".

Estado en que se encuentra el Proyecto de Norma para el Cóctel de Frutas en Conserva

141. La Comisión acordó no aprobar el Proyecto de norma para el cóctel de frutas en conserva en el Trámite 8 del Procedimiento, y que se devuelva al Comité para que éste lo considere de nuevo en el Trámite 7.

PROYECTO DE NORMA PARA LAS MANDARINAS EN CONSERVA

142. Al presentar el Proyecto de norma para las mandarinas en conserva, el Relator señaló a la atención de la Comisión varias enmiendas propuestas a la norma por la delegación del Japón. Las enmiendas propuestas se refieren principalmente a la clasificación por tamaños, pero afectan, también, a otras secciones del Proyecto de norma. Dado que estas enmiendas afectan al fondo del texto de la norma, y que el Japón considera que son de considerable importancia, el Relator, secundado por el delegado del Japón, propuso que se devolviese al Comité el Proyecto de norma para las mandarinas en conserva para ser examinado de nuevo en el Trámite 7. El Relator manifestó que el Japón tendría que presentar pronto su propuesta concreta, junto con los datos justificantes, al Presidente del Comité, con objeto de que esta norma pueda examinarse de nuevo en la reunión de 1973 del Comité.

Estado en que se encuentra el Proyecto de norma para mandarinas en conserva

143. La Comisión acordó devolver el Proyecto de norma para mandarinas en conserva al Trámite 7 del Procedimiento para que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas lo examine de nuevo, especialmente en lo que se refiere a las enmiendas que ha propuesto la delegación del Japón.

PROYECTO DE NORMA PARA PERAS EN CONSERVA

144. Al presentar el Proyecto de norma para peras en conserva, el Relator llamó la atención sobre las enmiendas recomendadas por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su Noveno período de sesiones, y que se refieren a la sección sobre medios de cobertura, y a la subsección relativa al nombre del producto de la sección sobre etiquetado de la norma. Estas recomendaciones estaban conformes con las decisiones adoptadas por el Comité que se ocupa de estos productos en relación con las otras normas para frutas en conserva, que había examinado en su última reunión.

145. Varios delegados, entre ellos los de la República Federal de Alemania, Portugal, Suiza y Yugoslavia reservaron su posición en cuanto al empleo de colorantes artificiales en relación con las peras en conserva. A juicio del delegado de la India, para los colorantes debería estipularse el mismo límite máximo en todas las normas sobre las frutas y hortalizas en conserva. Sin embargo, se señaló que el empleo de colorantes para las peras en conserva tenía por objeto dar a éstas una coloración muy diferente a la del producto natural, y que su empleo se limitaba a los envases de especialidades exclusivamente, y se convino en que esto debe indicarse claramente en la norma. El delegado de Ghana figuraba entre los delegados que expresaron reservas acerca del empleo de colorantes para este producto, y manifestó la opinión de que el Comité de productos debería examinar el volumen del comercio de este tipo de especialidades.

146. La Comisión convino en que, en el futuro deberá hacerse constar claramente en la norma el empleo restringido de un aditivo alimentario, como ocurre en este caso. La Comisión subrayó la necesidad de que se estudie más a fondo la necesidad tecnológica de emplear aditivos alimentarios.

Aprobación del Proyecto de norma para peras en conserva en el Trámite 8

147. La Comisión aprobó el Proyecto de norma para peras en conserva en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

Nuevo examen de la Norma para fresas en conserva aprobada y retenida en el Trámite 8

148. La Comisión tomó nota de las recomendaciones formuladas por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su Noveno período de sesiones, respecto a esta norma, y acordó aprobar las enmiendas que se proponen a la sección de medios de cobertura, así como las enmiendas resultantes a la sección de etiquetado de la norma.

149. La Comisión tomó nota de que, como ocurre en el caso de las otras normas para frutas en conserva, examinadas por el Comité en su Noveno período de sesiones, el calendario de las reuniones no permitió que las enmiendas a las disposiciones sobre etiquetado que se proponían se presentaran para su sanción al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Atendiendo a una recomendación del Presidente del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, la Comisión acordó aprobar las modificaciones que se proponen para la sección sobre etiquetado de la norma.

Aprobación de la versión enmendada de la Norma para fresas en conserva en el Trámite 8

150. La Comisión aprobó la versión enmendada de la norma para las fresas en conserva en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

Consideración de los Proyectos de Normas para: a) Compotas (conservas de frutas y jaleas) y b) Mermelada de agrios, en el Trámite 5

151. Si bien la Comisión acordó adelantar estos dos Proyectos de normas al Trámite 6 del Procedimiento, los delegados de España y de la República Federal de Alemania manifestaron que el Comité debía estudiar detenidamente la sección relativa a los aditivos alimentarios, y que solamente debían autorizarse en las normas aquellos aditivos que fuesen tecnológicamente indispensables. El delegado de Noruega reiteró su opinión de

que era innecesario establecer niveles mínimos para los sólidos solubles en estas normas.

Consideración en el Trámite 5 de las enmiendas propuestas a las normas que se encuentran en el Trámite 9 para los melocotones (duraznos) en conserva, pina (ananá) en conserva y tomates en conserva

152. La Comisión consideró las enmiendas a las citadas tres normas en el Trámite 9, que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas había propuesto en su Noveno período de sesiones, y que figuraban en los Apéndices X, XI y XII del documento ALINORM 72/20A. La Comisión tomó nota de la recomendación del Comité de productos de que, respecto a las enmiendas propuestas a las normas para los melocotones (duraznos) en conserva y para la piña (ananá) en conserva, se omitiesen los Trámites 6, 7 y 8. La Comisión observó que el límite máximo de 700 mg/kg propuesto para el ácido l-ascórbico en la norma para los melocotones (duraznos) en conserva en el Trámite 9, no se había presentado todavía al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su sanción. Varios delegados estimaron que el nivel de ácido l-ascórbico propuesto para ser autorizado en este producto era algo elevado. La Comisión, al no poder llegar a un acuerdo unánime de que se omitieran los Trámites 6, 7 y 8, acordó que la enmienda propuesta a la norma para los melocotones (duraznos) en conserva, en el Trámite 9, se adelantase al Trámite 6 del Procedimiento.

153. La Comisión examinó la enmienda propuesta por el Comité de productos a la norma para la piña (ananá) en conserva en el Trámite 9, y acordó, al no existir objeciones, que la enmienda se aprobara en el Trámite 8.

154. La Comisión examinó la enmienda propuesta por el Comité de Productos a la norma para los tomates en conserva en el Trámite 9 y, observando que el Comité no había expresado el deseo de que se omitieran los Trámites 6, 7 y 8, acordó adelantar la enmienda propuesta al Trámite 6 del Procedimiento.

Enmiendas propuestas a la norma para frijoles verdes y frijolillos en conserva en el Trámite 9

155. La Comisión tomó nota del contenido del párrafo 119 de ALINORM 72/20A que se refiere a las enmiendas propuestas a la norma antes mencionada en el Trámite 9. La Comisión tomó nota, también, de que estas enmiendas no habían sido todavía examinadas por el Comité de productos, y que no se pretendía que la Comisión adoptase ninguna decisión sobre ellas en el presente período de sesiones dentro del marco del Procedimiento para la Enmienda de las Normas Recomendadas del Codex. La situación, por tanto, era que el Comité de productos tenía intención de solicitar observaciones sobre estas enmiendas propuestas, con el fin de que el Comité pudiera estudiarlas con más conocimiento de causa en su próximo período de sesiones. Por consiguiente, las enmiendas propuestas a la norma mencionada no se hallaban, en este momento, en ningún Trámite del Procedimiento relativo a las enmiendas.

Confirmación de la presidencia del Comité

156. La Comisión confirmó, en virtud del Artículo IX.10, que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas continúe bajo la presidencia del Gobierno de los Estados Unidos.

REUNION MIXTA CODEX/COI SOBRE LA NORMALIZACION DE LAS ACEITUNAS DE MESA

Examen del Proyecto de Norma para las Aceitunas de Mesa en el Trámite 5

157. La Comisión tomó nota de que del 13 al 16 de diciembre de 1971 se había celebrado en Madrid una Reunión Mixta Codex/COI sobre Normalización de las Aceitunas de Mesa, y que dicha Reunión Mixta había sometido a la Comisión un Proyecto de Norma Propuesto para las Aceitunas de Mesa, para su examen en el Trámite 5. Se llamó la atención de la Comisión sobre los párrafos 45, 46 y 47 del Informe de la Reunión Mixta, documento ALINORM 72/21, así como sobre las opiniones del Comité Ejecutivo, que figuran en los párrafos 36-40 de ALINORM 72/3.

158. En la Reunión Mixta no fue posible llegar a un acuerdo acerca de una calidad mínima para las aceitunas de mesa que fuese aceptable para todos los países. Por esta razón, la Reunión Mixta había acordado que era necesario incorporar a la norma clases de calidad superiores a la mínima establecida en la norma. La intención era que aquellos países que no consideraran aceptable la categoría de calidad del Codex pudieran, sin



embargo, aceptar la norma respecto a las categorías de calidad superiores. El Comité Ejecutivo había acordado, teniendo en cuenta el significado de "aceptación", tal como está establecido en los Principios Generales del Codex Alimentarius, que era esencial mantener el principio de que las normas del Codex estipulasen solamente una calidad. Al mismo tiempo, el Comité Ejecutivo deseaba hallar una solución al problema planteado por la Reunión Mixta. El Comité Ejecutivo acordó la siguiente fórmula: la norma del Codex deberá incluir una nota en la que, sustancialmente, se indique lo siguiente: i) que los requisitos de calidad de la norma del Codex corresponden a la clase comercial de la norma del COI, y ii) que las dos clases de calidad superiores de la norma del COI, que se recogerán en un Anexo a la norma del Codex, sólo figurarán allí a título de información, ya que dicho Anexo no formará parte de la norma del Codex.

159. Los delegados de Italia y España se mostraron de acuerdo con las conclusiones del Comité Ejecutivo que figuran en el Informe de su 18º período de sesiones. El delegado de Francia manifestó que el comercio internacional de aceitunas de mesa se basaba, en efecto, en tres clases de calidad, y añadió que hubiera preferido que se incorporasen totalmente las tres clases de calidad en la norma, en lugar de estipular las dos calidades superiores en forma de anexos, tal como había sugerido el Comité Ejecutivo.

160. El Asesor Jurídico de la FAO, contestando a una pregunta formulada por una delegación, manifestó que en los Principios Generales no existía una disposición específica que impidiese a la Comisión adoptar una norma especificando más de una sola clase de calidad, dejando a la discreción de los gobiernos, al aceptar una Norma Recomendada, que declarasen por qué clase de calidad habían optado. En el Formato existía una disposición según la cual los factores de calidad esenciales para la definición o composición del producto "en esta fase, no incluyen los grados o clases de calidad". Del examen de la Introducción al Formato, parece deducirse que sus disposiciones tenían por objeto, principalmente, servir de guía a los Comités de Productos del Codex.

161. El Asesor Jurídico de la FAO agregó que, en vista de la declaración que figura en el Formato, que comprende los términos "en esta fase", parece que el párrafo 3 de los Principios Generales, que estipula que las normas deben redactarse de conformidad con el Formato, no tenía la intención de obligar a la Comisión a especificar una sola clase de calidad en todos los casos. En consecuencia, la Comisión siempre que lo considere necesario u oportuno, podría introducir dos o más clases de calidad en el texto de la norma. Sin embargo, según se indica en el párrafo anterior, todo país, al aceptar una determinada norma, tendrá que aceptar una de las clases de calidad así especificadas.

#### Estado del Proyecto de Norma para las Aceitunas de Mesa

162. La Comisión acordó que se adelantase al Trámite 6 del Procedimiento, el Proyecto de norma para las aceitunas de mesa, a fin de estudiarlo, teniendo en cuenta las observaciones enviadas por los gobiernos, en una ulterior Reunión Mixta Codex/COI, que se celebrará en 1973. El representante del COI expresó la satisfacción de este organismo por la estrecha colaboración que existe entre el COI y la Comisión del Codex Alimentarius en la preparación de la norma internacional para las aceitunas de mesa.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

##### Consideración del Proyecto de norma para fórmula para niños de pecho en el Trámite 8

163. La Comisión examinó la citada norma, que figura en el Apéndice III de ALINORM 72/26. El Presidente del Comité actuó de relator. La Comisión tomó nota de que todavía el Proyecto de norma no contenía disposiciones relativas a los aditivos alimentarios. Sin embargo, la Comisión quedó informada de que en el Séptimo período de sesiones del Comité (Colonia, octubre 1972), cuyo informe todavía no había sido entregado a la Comisión, se había discutido una lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios para este producto. Esta lista tendrá que ser examinada con vista a su aprobación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su Noveno período de sesiones, que se celebrará en 1973. La Comisión tomó nota, también, del hecho de que las disposiciones sobre contaminantes, higiene y etiquetado tendrán que ser examinadas de nuevo por los Comités de Asuntos Generales del Codex, competentes.

164. La Comisión tomó nota de que se habían propuesto en el Trámite 8 varias enmiendas al Proyecto de Norma, y que el Grupo Asesor FAO/OMS/UNICEF (PAG) sobre proteínas examinaría esta norma en la reunión que sobre Alimentación de Niños de Edad Preescolar se celebrará en Ginebra en diciembre de 1972. El PAG encargado de asesorar la FAO y la

OMS en lo referente a los aspectos nutricionales de los alimentos, especialmente aquellos destinados a la alimentación de niños de pecho y de niños de corta edad, examinará la Norma, con especial referencia a la calidad proteica y a los oligoelementos en las fórmulas no preparadas a base de leche. Además, la OMS convocará en 1973 una reunión sobre los requisitos de oligoelementos, cuyo informe podría influir en los criterios de composición de la Norma.

#### Situación del Proyecto de Norma para Fórmula para Niños de Pecho

165. En vista de estas circunstancias, la Comisión decidió no aprobar el Proyecto de Norma para Fórmula para Niños de Pecho en el Trámite 8 del Procedimiento, y devolverlo al Comité, en el Trámite 7 del Procedimiento.

#### Consideración del Proyecto de Norma que se propone para los Alimentos Envasados para Niños de Pecho en el Trámite 5

166. La Comisión examinó el Proyecto de Norma para Alimentos Envasados para Niños de Pecho que se propone, y que figura en el Apéndice IV de ALINORM 72/26, en el Trámite 5. Los delegados de la India y de Ghana declararon que convendría prestar cuidadosa atención a la posible alteración del producto en los climas cálidos y de que, por lo tanto, deberían incluirse disposiciones relativas al contenido máximo de humedad, fecha de elaboración y fecha a partir de la cual el producto ya no debe consumirse. El observador de la República Árabe de Libia manifestó que consideraba que el Proyecto de norma para alimentos envasados para niños de pecho debía comprender los niveles máximos y mínimos de nutrientes, especialmente de proteínas, minerales y vitaminas, ya que dichos alimentos se destinaban a los niños en edad pre-escolar, en la fase peligrosa del destete. Por tanto, el observador de la República Árabe de Libia estimaba que el proyecto de norma debía estudiarse detenidamente desde el punto de vista nutricional, y que, quizá, fuese conveniente que dicho proyecto fuera examinado por el Grupo Asesor FAO/OMS/UNICEF sobre Proteínas (PAG).

#### Situación del Proyecto de Norma para Alimentos Envasados para Niños de Pecho

167. La Comisión decidió avanzar este Proyecto de norma al Trámite 6 del Procedimiento.

#### Confirmación de la presidencia del Comité

168. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales continúa bajo la presidencia del Gobierno de la República Federal de Alemania. La Comisión tomó nota de la declaración del delegado de la República Federal de Alemania de que el próximo período de sesiones del Comité se celebrará a principios de 1974.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS

169. La Comisión tuvo ante sí el informe del Sexto período de sesiones del mencionado Comité (ALINORM 72/16). El delegado de Dinamarca, país hospedante de este Comité, actuó como relator.

#### Examen del Proyecto de norma para la carne tipo "corned beef" en el Trámite 8

170. La Comisión observó que muchas de las observaciones y reservas formuladas respecto al proyecto de norma para la carne tipo "corned beef" (ALINORM 72/16, Apéndice IV) se referían a la cuestión del nombre del producto, es decir a si la sección correspondiente al Ambito de Aplicación debiera limitarse al producto tradicional sudamericano, conocido como "corned beef enlatada" o si debiera también abarcar otros productos etiquetados como "corned beef", unido a una designación geográfica o de otra clase, pero que diferían en su composición del tipo de producto sudamericano.

171. El Comité de Productos, basándose en la información recibida, acordó en su Sexta reunión que la norma se aplicara solamente al producto tradicional, y pidió a la Oficina de Asuntos Jurídicos de la FAO que examinase las consecuencias de la posible aceptación de la norma, en relación con el comercio de productos similares, no cubiertos por las disposiciones de la norma, pero que llevaban el término "corned beef" como parte de su denominación.

172. Teniendo en cuenta la respuesta dada a tal pregunta por la Oficina de Asuntos

Jurídicos de la FAO, varios delegados manifestaron la opinión de que el proyecto de norma debiera abarcar todos los productos conocidos corrientemente como "corned beef", en una u otra forma. A este respecto, la Comisión debatió con bastante amplitud una de las conclusiones a que llegaba la respuesta de la Oficina de Asuntos Jurídicos de la FAO, referente al uso de los nombres descriptivos del producto, es decir que la adición de designaciones descriptivas, tales como "con cereales" o "con caldo", parecerían a la vez convenientes y legalmente admisibles, a condición de que el componente "corned beef" del producto se ajustase a las disposiciones obligatorias de la norma sobre composición.

173. Algunos delegados señalaron que los tipos europeos, y de otra procedencia, no tradicionales de "corned beef" no se ajustaban, y no podían ajustarse a este requisito y, por tanto, opinaban que la norma podría tener como resultado el poner restricciones al comercio de dichos productos.

174. Otros delegados indicaron que el producto de importancia principal en el comercio internacional era el tipo de "corned beef" sudamericano y que, por consiguiente, era apropiado que la norma del Codex se limitara a este producto.

175. La Comisión acordó que la denominación "corned beef", sin descripciones calificatorias, debiera aplicarse exclusivamente al tipo de producto tradicional sudamericano.

176. La Comisión examinó sumariamente las disposiciones de la norma y las observaciones hechas por escrito sobre las mismas por los gobiernos, y observó, en particular, lo siguiente:

- a) Varios delegados señalaron que consideraban que el límite establecido para el contenido total de grasa era demasiado elevado, y que para el producto tradicional sudamericano el límite máximo pudiera ser del 15% m/m.
- b) Se había propuesto que la disposición de la sección titulada "Descripción" de la norma, relativa a la limitación del peso de la carne de vacuno precocida se combinara con un método analítico de control. El Presidente del Comité comunicó a la Comisión que, en el Sexto período de sesiones de la Comisión se había avanzado notablemente en cuanto a hallar una expresión relativa al contenido de carne de los jamones y espaldillas de cerdo enlatados y que en una fase posterior, los trabajos sobre el contenido de carne se ampliarían, si era posible, a otros productos, teniendo en cuenta los datos pertinentes.
- c) Se propuso, asimismo, que los límites fijados en la norma para el contenido de nitrato y nitrito debieran rebajarse, e incluirse disposiciones referentes a la incubación del producto. El Presidente del Comité informó a la Comisión de que los niveles de nitrato y nitrito habían sido sancionados temporalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, hasta que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios los examinase de nuevo. Por lo que se refiere a las pruebas de incubación, éstas habrán de ser consideradas por el Comité sobre Productos Cárnicos Elaborados, una vez que pueda disponer de los Planes de Toma de Muestras preparados por la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (véase el párrafo 66 de este Informe).

177. La Comisión tomó nota, también, de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había aceptado la sección de la norma relativa a Higiene en la forma en que ésta estaba redactada, y que la sección sobre Etiquetado había sido aprobada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos con dos enmiendas. En relación con una de estas enmiendas, el delegado de Nueva Zelanda suscitó la cuestión de si no era más apropiado mantener la redacción propuesta por el Comité de Productos, que el propio Comité sobre Etiquetado consideraba que era clara, y no sustituirla por el extracto acostumbrado de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. Se acordó que ésta era una cuestión de carácter general que afectaba a todas las normas sobre productos, y que debiera tratarse bajo otro tema del Programa (véase párrafo 313 de este Informe).

#### Estado del Proyecto de norma para la carne tipo "corned beef"

178. El delegado de Argentina señaló que sería conveniente que la norma para la carne tipo "corned beef" quedase retenida en el Trámite 8 del Procedimiento con la sola finalidad de que se completaran los estudios sobre aditivos y sobre el tiempo y la temperatura de incubación que está llevando a cabo la ISO y la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas. No obstante, en vista de las deliberaciones relativas

al nombre del producto en relación con el ámbito de aplicación de la norma y, también, acerca de las enmiendas propuestas a las disposiciones de la norma, la Comisión acordó devolver ésta al Trámite 7 del Procedimiento.

179. La Comisión reconoció que el Comité sobre Productos Cárnicos Elaborados había examinado ya la cuestión de la conveniencia de ampliar la norma. El Comité acordó, sin embargo, que el Comité que se ocupaba de este producto examinara, una vez más, el asunto en su totalidad. Al hacer esto, el Comité debiera tener presente la respuesta dada por la Oficina de Asuntos Jurídicos de la FAO a la cuestión que había planteado el Comité, y tener, asimismo, en cuenta las opiniones de los países productores de "corned beef", que no era del tipo sudamericano tradicional.

#### Examen del Informe del Sexto período de sesiones del Comité

180. El delegado del Canadá, en relación con este Informe, expresó su preocupación porque la labor sobre jamones enlatados y otros importantes productos cárnicos elaborados envasados, que tenían importancia en el comercio mundial, se había fundido, en una base demasiado general y amplia, con la labor sobre jamones curados cocidos, etc. En opinión del delegado del Canadá, el Comité debiera adoptar las disposiciones finales en la elaboración de las normas para estos productos tradicionalmente envasados y tratados (enlatados, totalmente conservados), que ya están bien definidos, como ocurre con la carne tipo "corned beef" enlatada, y más tarde proseguir preparando, si se considera necesario, normas para otros productos conexos que, actualmente, entran en el comercio (por ejemplo, productos semiconservados en bolsas de plástico). La Comisión, sin embargo, recordó las observaciones del Presidente del Comité llamando la atención sobre ciertas cuestiones que se habían suscitado en el Comité acerca de la consecuencia del Procedimiento de Aceptación en relación con el nombre del producto y el Ambito de Aplicación de las normas.

#### Confirmación de la presidencia

181. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados continúe bajo la presidencia del Gobierno de Dinamarca.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE LA CARNE

182. La Comisión tuvo ocasión de examinar el informe del Sexto período de sesiones de dicho Comité (ALINORM 72/17). El delegado de la República Federal de Alemania, país hospedante de este Comité, actuó como Relator.

#### Consideración del Proyecto de descripción de los métodos de cortes de las unidades comerciales de canales, medias canales, y cuartos de canales, que son objeto del comercio internacional, en el Trámite 8 (ALINORM 72/17, Apéndice IV)

183. El Relator señaló que el documento que se estaba examinado debía considerarse junto con el Proyecto de descripción que se propone de los métodos de corte de las unidades comerciales de canales, en el comercio internacional, (Cortes pistola) (ALINORM 72/17, Apéndice V), ya que, en opinión de la mayoría de los delegados que asistieron a la última reunión del Comité, este documento (Apéndice V) debería fundirse con el documento anterior, es decir, con el Apéndice IV. La Comisión decidió, en relación con el documento principal (Apéndice IV), aceptar todas las observaciones que se habían recibido por escrito, en el Trámite 8. La Comisión aprobó el Apéndice IV en el Trámite 8, cuyo texto se modificaría convenientemente para incorporar las observaciones recibidas en el Trámite 8. La Comisión decidió, igualmente, que el Apéndice IV, en su redacción definitiva, no debía adelantarse al Trámite 9 hasta que el texto relativo a los cortes pistola (Apéndice V) se hubiese, igualmente, aprobado en el Trámite 8.

#### Consideración del Proyecto de descripción que se propone de los métodos de corte de las unidades comerciales de canales que son objeto del comercio internacional (cortes pistola), en el Trámite 5 (ALINORM 72/17, Apéndice V)

184. La Comisión examinó la propuesta formulada por el Comité del Codex sobre la Carne, de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8 del Procedimiento con objeto de que pueda fundirse el Apéndice V con las descripciones de los métodos de corte de las canales, medias canales y cuartos de canales (Apéndice IV). La Comisión opinó que, si bien la fusión

de estos documentos parecía apropiada, el texto del Apéndice V debía ser revisado ulteriormente por el Comité del Codex sobre la Carne. La Comisión acordó adelantar dicho documento al Trámite 6 del Procedimiento y pedir al Comité del Codex sobre la Carne que hiciese los reajustes de redacción necesarios en el texto del documento, en una forma tal que pudiese refundirse con el documento principal (Apéndice IV).

Examen del Proyecto de sistema propuesto para la descripción de las canales de las especies bovina y porcina, en el Trámite 5

185. La Comisión examinó en el Trámite 5 del Procedimiento el mencionado documento, que figura en el Apéndice II de ALINORM 72/17, y decidió adelantar el documento al Trámite 6.

Carne deshuesada

186. La Comisión decidió en su anterior reunión que "los trabajos relativos a la carne deshuesada debían limitarse a las cuestiones de higiene" (ALINORM 71/31, párr. 165) y que "el problema de la composición - contenido de grasa, músculo, fibras, etc. - del producto solía determinarse en las especificaciones comerciales y en los contratos entre compradores y vendedores". En su Sexto período de sesiones, el Comité del Codex sobre la Carne volvió a debatir el problema y convino, por mayoría, pedir a la Comisión que reconsiderara su decisión, con objeto de que los trabajos para la determinación de los criterios de composición de la carne deshuesada corrieran a cargo del Comité del Codex sobre la Carne (ALINORM 72/17, párr. 60).

187. Varios delegados declararon que la mayor parte del comercio de carne deshuesada se limitaba a los envases a granel, destinados a elaboración ulterior, y que sólo en medida muy pequeña incluían unidades destinadas a la venta directa al consumidor. No obstante, otros delegados declararon que cantidades importantes de carne deshuesada se destinaban al consumo directo. Algunos delegados estimaron que sería necesario examinar la cuestión de establecer una norma para la carne deshuesada, a la luz de los criterios que se siguen para determinar las prioridades de trabajo, que figuran en el Manual de Procedimiento, y que no habían sido observadas. Además, se tomó nota de que el mandato del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados abarcaba la elaboración de normas para carnes envasadas para el consumo.

188. Se pidió a la Secretaría que, en colaboración con el Presidente del Comité del Codex sobre la Carne, preparara y distribuyera un cuestionario referente al comercio de carne deshuesada. El objetivo del cuestionario sería averiguar el volumen del comercio internacional de la carne deshuesada: (a) destinada al consumo directo, y (b) destinada a ulterior elaboración. La información que se recibiera sería comparada y evaluada por la Secretaría con vistas a que la examinara la Comisión en su 10º período de sesiones.

Confirmación de la presidencia

189. La Comisión, en virtud de las disposiciones del Artículo IX.10 de su Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre la Carne continúe bajo la presidencia de la República Federal de Alemania.

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

190. La Comisión tuvo ocasión de examinar los informes del Octavo y Noveno períodos de sesiones del citado Comité (ALINORM 72/13 y ALINORM 72/13A). Actuó de Relator el delegado de los Estados Unidos, país hospedante del Comité.

Examen del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Nueces de Arboles, en el Trámite 8

191. La Comisión examinó el citado Proyecto de Código, que figura en el Apéndice II de ALINORM 72/13. Convino en introducir dos modificaciones secundarias de carácter aclaratorio en la subsección III.B.5 "Protección de las nueces contra la contaminación":

- 1) El primer párrafo dirá: "... para evitar que las nueces resulten contaminadas por animales domésticos, insectos, ácaros (y otros artrópodos, parásitos, pájaros .....".

- 2) El párrafo cuarto dirá: "en el caso de que exista alguna probabilidad de que las nueces resulten infestadas por insectos o por artrópodos deberán someterse a fumigación u otros medios apropiados antes de su almacenamiento o elaboración".

192. El delegado del Senegal declaró que, en su país, y más especialmente en las sabanas del Africa Occidental, las nueces de anacardo (*Anacardium occidentale*) no se cultivaban en plantaciones, sino que, principalmente, crecían silvestres, y que los procedimientos de recolección se ajustaban a esta situación. A este respecto, la posible aplicación práctica del Código en el Senegal era bastante limitada, especialmente porque no regulaba ciertas prácticas relativas al secado de las nueces inmaduras. Explicó que las nueces de anacardo inmaduras contenían sustancias tóxicas que desaparecían cuando se sometían a un prolongado proceso de desecación al sol. Sin embargo, con frecuencia las nueces se tostaban para acelerar el procedimiento de secado, con lo cual, las sustancias tóxicas podían continuar estando presentes. Por ello estimaba que el Código debía mantenerse en el Trámite 8 del Procedimiento. No obstante, se indicó que el Código trataba de la higiene y no de las prácticas tecnológicas.

#### Aprobación del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Nueces de Arboles en el Trámite 8

193. La Comisión aprobó el Proyecto de código de prácticas de higiene para las nueces de árboles en el Trámite 8 del Procedimiento como Código Recomendado.

#### Consideración del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración de las Aves de Corral en el Trámite 8

194. La Comisión examinó el citado Proyecto de Código, que figuraba en el Apéndice II de ALINORM 72/13A. El Relator propuso, y la Comisión se mostró de acuerdo con ello, que, en vista del número de observaciones por escrito que se habían recibido, que afectaban al fondo de este documento, el Código debería devolverse al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, para que éste lo examine de nuevo, en el Trámite 7 del Procedimiento. La Comisión expresó su agradecimiento al Comité, por la notable y excelente labor realizada al preparar dicho documento.

#### Examen del Proyecto propuesto de Código de Prácticas de Higiene para los Productos a base de Huevos, en el Trámite 5

195. La Comisión examinó este Código, que figura en el Apéndice III de ALINORM 72/13, en el Trámite 5 del Procedimiento, y decidió adelantarlo al Trámite 6.

#### Publicación de los códigos de prácticas de higiene

196. La Comisión, respecto a la cuestión de la forma en que debían publicarse los códigos de prácticas de higiene, se mostró de acuerdo con la decisión tomada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en el sentido de que el Comité indicaría específicamente los casos en que, a su juicio, un código debería publicarse o no por separado (véase también ALINORM 72/13A, párrafo 6). Esta decisión estaba de acuerdo con los puntos de vista expresados por el Comité Ejecutivo en su 18<sup>o</sup> período de sesiones.

#### Redacción de las disposiciones sobre higiene en las normas

197. Se señaló que en el Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, este Comité había debatido la disposición relativa a las toxinas producidas por microorganismos, que figuraba en muchas normas, y que había sido sancionada por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. El Comité sobre Aditivos Alimentarios ha propuesto que se adopte una redacción diferente, indicando que no deben estar presentes las sustancias de origen microbiológico "que puedan constituir un peligro para la salud". La Comisión acordó no hacer modificación alguna en la sección de Higiene de las normas, ya que consideraba que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos debía examinar, en primer lugar, esta cuestión en su próxima reunión. La delegación de Noruega propuso que se añadieran las palabras "del consumidor" al texto propuesto anteriormente para armonizarlo con la terminología usada de un modo general.

#### Confirmación de la presidencia

198. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos continúe bajo la presidencia del Gobierno de los EE.UU.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LA CARNE

199. La Comisión tuvo ocasión de examinar el Informe del Primer período de sesiones de dicho Comité. El delegado de Nueva Zelandia, país hospedante del Comité, actuó como Relator.

#### Proyecto de Código propuesto sobre Prácticas de Higiene para la Carne Fresca

200. La Comisión examinó en el Trámite 5 del Procedimiento el citado Código, que figura en el Apéndice II de ALINORM 72/15, y decidió adelantarle al Trámite 6.

#### Confirmación de la presidencia

201. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne continúe bajo la presidencia del Gobierno de Nueva Zelandia.

#### GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACION DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTA

##### Observaciones generales

202. El delegado de Polonia manifestó que Polonia había ya indicado, en el Trámite 5, su oposición general al nivel autorizado de contaminación metálica en los zumos (jugos) concentrados, expresado respecto al zumo (jugo) reconstituido, y consideraba que este asunto debía continuar estudiándose. El delegado de Bélgica se mostró de acuerdo con la opinión del delegado de Polonia. Este último añadió que una serie de exámenes analíticos de los zumos (jugos) de frutas, llevados a cabo en Polonia, había demostrado que la contaminación metálica (plomo, arsénico, cobre, cinc, hierro) era de un nivel análogo en los zumos (jugos) de fruta y en los zumos (jugos) de fruta concentrados.

#### Examen del Proyecto de norma para el zumo (jugo) de uva tipo Vinifera, en el Trámite 8

203. La Comisión tuvo a su disposición el Proyecto de norma mencionado, que figuraba en el Apéndice II a ALINORM 72/14. El Presidente del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Fruta, Prof. W. Pilnik (Países Bajos) informó a la Comisión de las razones por las que el Grupo Mixto de Expertos había decidido elaborar dos normas diferentes para el jugo natural de uva; una para la uva del tipo "vinifera" y otra para la uva "Concord" o "tipo Concord".

204. Una de las principales razones había sido la posible necesidad de tener que añadir azúcar a las uvas Concord o tipo Concord que son, principalmente, de la variedad Vitis labrusca y que, ordinariamente, no se producen en Europa, en tanto que la adición de azúcar a la variedad de Vitis vinifera o sus híbridos, generalmente no está permitida en Europa. Las diferencias técnicas y cualitativas entre esas dos variedades y sus híbridos se ha considerado suficiente para justificar la división del Proyecto de norma para el zumo (jugo) de uva en dos normas diferentes y, por tal razón, se ha añadido a cada norma una sección adecuada explicando el ámbito de aplicación en la que se definen claramente qué zumos (jugos) quedarán abarcados por las respectivas normas.

205. El Grupo Mixto de Expertos ha decidido adelantar la norma para la uva "Vinifera" y "tipo Vinifera" al Trámite 8 del Procedimiento, y ha considerado que la norma para la uva tipo Vitis labrusca, después de su nueva redacción y con la conformidad del Comité Ejecutivo, podría ser considerada en el Trámite 6 del Procedimiento.

206. La Comisión tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 18<sup>o</sup> período de sesiones (párrafos 89 y 90 de ALINORM 72/3) había acordado que el proyecto de norma para el zumo (jugo) de uva Concord y tipo Concord debiera considerarse en el Trámite 6 del Procedimiento.

207. La Comisión fue informada, también, de que habría que hacer una pequeña enmienda de redacción en el Proyecto de norma para el zumo (jugo) de uva tipo Vinifera, en la segunda frase de la sección sobre Descripción, a saber, que se incluya la frase



"corregirse su acidez", y suprimir la mitad siguiente de dicha frase, ya que en la Norma se permiten tanto los agentes acidificantes como los desacidificantes. Además, se acordó que las enmiendas de redacción, propuestas por el Reino Unido en sus observaciones escritas (ALINORM 72/31), debieran también incluirse en esta norma, así como en las demás normas sobre zumos (jugos) de frutas, que tiene en estudio la Comisión en el Trámite 8. El delegado de Nueva Zelanda manifestó que, en su país, es necesario añadir azúcar al zumo (jugo) de uva tipo Vinífera y preguntó si las observaciones enviadas por escrito a este efecto habían sido tenidas en cuenta, ya que Nueva Zelanda no había estado representada en las reuniones del Grupo de Expertos. En los debates de la Comisión se planteó la cuestión de si, en las reuniones de los órganos auxiliares, era práctica usual presentar para su examen las observaciones enviadas por escrito por los países que no habían podido enviar una delegación a la reunión. Este procedimiento estaría de acuerdo con las disposiciones del Manual de Procedimiento. Se subrayó que esta práctica se adoptaba en todos los casos, y dichos países podían tener la seguridad de que se tenían en cuenta sus observaciones.

#### Estado del Proyecto de Norma para el zumo (jugo) de uva tipo Vinífera

208. El delegado de los Estados Unidos manifestó que aunque no tenía que hacer objeción alguna a que se adoptara el Proyecto de Norma en el Trámite 8, preferiría que se mantuviera en el Trámite 8 hasta el momento en que el Proyecto de Norma para el zumo (jugo) de uva Concord y tipo Concord sea presentado en el Trámite 8 del Procedimiento, con objeto de que ambas normas puedan ser examinadas, al mismo tiempo, por la Comisión. La Comisión acordó mantener el Proyecto de norma para el zumo (jugo) de uva tipo Vinífera en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

#### Examen del Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de uva tipo Vinífera, en el Trámite 8

209. La Comisión tuvo ante sí el mencionado Proyecto de norma, que figura en el Apéndice IV de ALINORM 72/14. Se informó a la Comisión de los puntos principales que habían sido considerados por el Grupo Mixto de Expertos, en relación con el Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de uva. Estos puntos eran pertinentes, igualmente, para los proyectos de normas para el zumo (jugo) concentrado de manzana y el zumo (jugo) concentrado de naranja. El Grupo Mixto de Expertos había tenido en cuenta que los zumos (jugos) concentrados, para los que estaba elaborando normas, estaban destinados al consumo directo, y teniendo esto presente, las disposiciones relativas al "uso de concentrado", "grado mínimo de concentración" y "cantidad de contaminantes" se habían basado en los zumos (jugos) naturales, y se habían hecho los ajustes correspondientes.

#### Estado del Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de uva tipo Vinífera

210. La Comisión tomó nota de que el Grupo Mixto de Expertos había decidido dividir la Norma para el zumo (jugo) concentrado de uva en dos normas diferentes, en la misma forma que se había hecho para los zumos naturales y acordó, por consiguiente, mantener el Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de uva tipo Vinífera en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales.

#### Examen del Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de manzana, en el Trámite 8

211. La Comisión tuvo ocasión de examinar el citado Proyecto de norma, que figura en el Apéndice III de ALINORM 72/14.

#### Aprobación del Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de manzana, en el Trámite 8

212. La Comisión observó que no había puntos fundamentales en esta norma y, por consiguiente, decidió aprobar el Proyecto de Norma para el zumo (jugo) concentrado de manzana en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales, como Norma Recomendada.

#### Examen del Proyecto de norma para el zumo (jugo) de naranja concentrado, en el Trámite 8

213. La Comisión tuvo ante sí el citado Proyecto de norma, contenido en el Apéndice VII de ALINORM 72/14. Se informó a la Comisión de que el Grupo Mixto de Expertos, teniendo en cuenta que la cifra correspondiente al mínimo de sólidos solubles (con exclusión de los azúcares añadidos) para el jugo natural de naranja era de 10° Brix, autorizó

un contenido mínimo de sólidos solubles de 11<sup>o</sup> Brix, para el zumo (jugo) reconstituido de naranja, habiendo convenido en que el Brix mínimo para los zumos (jugos) naturales no debe servir necesariamente de base para el zumo (jugo) concentrado (párrafo 84, ALINORM 72/14).

214. El delegado de Australia recordó a la Comisión la decisión que había tomado en su último período de sesiones sobre el zumo (jugo) natural de naranja, teniendo presentes las dificultades con que tropezaban los fabricantes australianos de zumo (jugo) de naranja para producir un producto con una graduación Brix adecuadamente elevada. Sin embargo, teniendo en cuenta la recomendación del Grupo Mixto de Expertos para establecer una graduación Brix más elevada para el zumo (jugo) reconstituido de naranja, se acordó aceptar la cifra de 11<sup>o</sup> Brix.

#### Aprobación del Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de naranja en el Trámite 8

215. La Comisión aprobó el Proyecto de norma para el zumo (jugo) concentrado de naranja en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales, como Norma Recomendada del Codex.

#### Métodos de análisis y toma de muestras en las normas para los zumos (jugos) concentrados de frutas

216. El delegado del Senegal señaló que en las normas para los zumos (jugos) concentrados de frutas en el Trámite 8, se indicaba que todavía tenían que elaborarse los métodos de análisis y toma de muestras. La Comisión observó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había ya aprobado un gran número de métodos de análisis para zumos (jugos) de frutas, pero que el difícil problema de seleccionar los métodos de análisis apropiados se había dejado en manos de un Grupo de Trabajo, en el que la Federación Internacional de Productores de Zumos (jugos) de Frutas había colaborado con la AQAQO y la Oficina Internacional de la Viña y del Vino. La Comisión observó, sin embargo, que el Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos, todavía no había propuesto métodos concretos para el análisis de concentrados, y recomendó que las propuestas de métodos apropiados siguieran el procedimiento establecido, y se sometieran para su sanción al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en una futura reunión.

#### COMITE COORDINADOR PARA EUROPA Y COMITE DEL CODEX SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES

##### Examen del proyecto de norma regional europea para aguas minerales naturales en el Trámite 8

217. La Comisión tuvo ante sí el mencionado Proyecto de norma contenido en el Apéndice II del Informe del 9<sup>o</sup> período de sesiones del Comité Coordinador para Europa (ALINORM 72/19A), así como un Anexo propuesto a dicha norma, en el que se estipulan las especificaciones y criterios para la aplicación de la definición de la norma (Apéndice III a ALINORM 72/19A). Además, la Comisión dispuso asimismo del Informe del 8<sup>o</sup> período de sesiones del Comité Coordinador para Europa (ALINORM 72/19), del Informe del 4<sup>o</sup> período de sesiones del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales (ALINORM 72/19B), del Informe de la Segunda Consulta de la OMS, relativa al Proyecto de norma regional europea para aguas minerales naturales (CX/MIN 72/2), una nota de la Secretaría conjunta (ALINORM 72/34), y de un documento preparado por la delegación suiza, que se refiere a la información necesaria para la identificación de un agua como agua mineral natural, así como a los métodos de análisis para los componentes de tales aguas (documento de Sala de Conferencia, LIM.1).

218. El Coordinador para Europa, al presentar los informes del Comité Coordinador para Europa, señaló que el Proyecto de norma para las aguas minerales naturales había sido discutido ampliamente, y que las cuestiones planteadas en el Séptimo período de sesiones de la Comisión (ALINORM 70/43) se habían examinado muy detenidamente. El delegado de Suiza, hablando en nombre del Prof. O. Högl, Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, llamó la atención de la Comisión sobre los cambios propuestos por dicho Comité al Proyecto de norma, y al hecho de que tales cambios habían sido tomados en consideración por el Comité Coordinador para Europa. En su opinión, los cambios que afectan a las secciones de la norma relativas a la "Definición" y al "Etiquetado" eran importantes, y representaban un progreso considerable para poder eliminar las objeciones de la OMS respecto a las secciones correspondientes a la "Definición"

y "Etiquetado" en las que se aludía a las "Propiedades favorables para la salud". Esta opinión fue apoyada por varias delegaciones, en tanto que otras expresaron dudas acerca de si la Comisión debía aprobar tales alusiones, adoptando la Norma en la forma en que se le había presentado. El representante de la OMS señaló a la atención del Comité, el hecho de que la Norma se refería, actualmente, a las aguas minerales que se usan solamente como agua de mesa o como bebida. Además, hizo saber, que su Organización, atendiendo a la decisión de la Comisión, había obtenido la opinión de expertos médicos, respecto a la alegación de que tales aguas tienen "propiedades favorables para la salud". Estos expertos, después de estudiar varios informes que habían estimado era adecuados, no pudieron encontrar una base científica para poder hacer tales alegaciones. El representante de la OMS terminó informando a la Comisión de que, a juicio de su Organización, la Norma, tal como estaba redactada, planteaba todavía algunos problemas fundamentales que deberían ser resueltos, hasta donde fuera posible, antes de finalizar la Norma. Además, el Asesor Jurídico de la OMS informó la Comisión de que tales alegaciones médicas plantearían una cuestión de principio para su Organización.

219. Varias delegaciones opinaron que algunas cuestiones necesitaban ser examinadas nuevamente a la luz de las conclusiones y recomendaciones de la Segunda Consulta de la OMS sobre el Proyecto de Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales, de las que se hace un resumen en ALINORM 72/34, y en las cuales los expertos habían llegado por unanimidad a las conclusiones que figuran en el Apéndice VI de este Informe. Por lo que se refiere a las disposiciones facultativas sobre el etiquetado, en particular las relacionadas con las "propiedades favorables a la salud" se hizo observar que el proyecto de norma exige que tales alegaciones estén de acuerdo con la legislación del país en que se vende el producto. Algunos delegados consideraron que esa disposición permitiría superar las dificultades derivadas de las actitudes divergentes respecto a las alegaciones relativas a la salud. Otros delegados señalaron, sin embargo, que la inclusión de una disposición de este tipo en la Norma podría inducir a los fabricantes a manifestar o sugerir en la etiqueta que la afirmación de propiedades favorables a la salud había sido aprobada por la OMS, particularmente si se tiene presente el hecho de que tales propiedades se mencionaban también en la sección relativa a la "Definición" de la Norma. El representante de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores (IOCU) recomendó firmemente que se prohíba que figuren en la etiqueta de los productos alimenticios y bebidas, alegaciones referentes a la salud. A este respecto, algunas delegaciones de la región europea opinaron que las "propiedades favorables a la salud" no implicaban cualidades medicinales, ya que tales propiedades debían interpretarse en el contexto de la sección relativa al "Ambito de aplicación", que excluía las aguas ofrecidas a la venta con fines medicinales. Se llamó la atención de la Comisión sobre las recomendaciones que figuran en el Informe de la Segunda Consulta de la OMS (CX/MIN 72/2, Parte V) relativas a los criterios higiénicos, declaraciones en el etiquetado y alegaciones terapéuticas.

220. El Presidente del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos hizo observar que algunos aspectos de la Sección relativa al "Etiquetado" tenían que ser aprobados todavía. La Comisión observó, también, que los métodos de análisis para las aguas minerales naturales estaban igualmente pendientes de aprobación por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, y que la cuestión del Apéndice III a la Norma (ALINORM 72/19A), aprobado por el Noveno período de sesiones del Comité Coordinador, estaba pendiente de las observaciones de los gobiernos. La Comisión tomó nota, asimismo, de las propuestas por escrito del delegado de Francia, apoyadas por algunos otros delegados, que ya habían sido discutidas por el Comité Coordinador para Europa en su última reunión, de enmendar el segundo párrafo de la Sección sobre "Definición" en la forma siguiente: "Estas características, que pueden conferir propiedades favorables a la salud, deberán determinarse examinándolas de acuerdo con métodos científicos aprobados, en lo que se refiere a: ..." y enmendar el tercer párrafo de la misma Sección añadiendo la frase siguiente: "Estos exámenes podrán, sin embargo, ser exigidos por la autoridad competente en el país de origen".

#### Situación del Proyecto de Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales

221. La Comisión estimó que todavía quedaban por resolver varias cuestiones, incluidas las enmiendas propuestas por Francia. Por tanto, la Comisión decidió retener la Norma en el Trámite 8. Además, el Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales, o un grupo de expertos nombrado por el Comité, deberá examinar el Apéndice propuesto a la Norma, a la luz de las observaciones enviadas por los Gobiernos, y deberá considerar la cuestión de los métodos de análisis teniendo presente el documento de Sala de Conferencias (LIM. 1) preparado por Suiza. Las secciones sobre etiquetado y métodos

de análisis deberán someterse después a los Comités del Codex sobre Etiquetado y Métodos de Análisis para que éstos las examinen y aprueben. Por último, el Presidente del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales se mantendrá en contacto con la OMS, con objeto de llegar a un acuerdo sobre la cuestión de las alegaciones facultativas relativas a las propiedades favorables para la salud.

#### Confirmación de la Presidencia

222. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre las Aguas Minerales Naturales continúe bajo la presidencia del Gobierno de Suiza.

#### EXAMEN DE LA POSIBILIDAD DE ESTABLECER UN COMITE DEL CODEX SOBRE HELADOS COMESTIBLES

223. La Comisión, en su Séptimo período de sesiones, pidió al Comité Coordinador para Europa que considerara la cuestión de si sería o no conveniente emprender la elaboración de una norma regional europea para los helados comestibles y que la asesorara al respecto (ALINORM 70/43, párr. 210). El Comité Coordinador para Europa, en su Octavo período de sesiones examinó esta cuestión y recomendó que debiera elaborarse una norma o normas para helados comestibles sobre una base regional europea, y que se encomendara la responsabilidad a un Comité Regional del Codex, cuyo gobierno hospedante sería Suecia (véase ALINORM 72/19, párr. 9). Atendiendo a la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo, en su 18<sup>o</sup> Período de sesiones, la Secretaría recogió información actualizada sobre el comercio internacional de helados comestibles con el fin de ayudar a la Comisión en sus debates. La Comisión tomó nota con agradecimiento de que el Gobierno de Suecia había manifestado que estaba dispuesto a asumir la responsabilidad de país hospedante de un Comité del Codex sobre helados comestibles, ya fuera de carácter mundial o regional. La delegación de Suecia declaró sin embargo, que preferiría encargarse de la elaboración de una norma mundial.

224. La Comisión examinó un documento preparado por la Secretaría sobre el comercio internacional de helados comestibles (ALINORM 72/3 y Add.1) y convino en que, sobre la base de la información relativa al comercio internacional de este producto, convenía elaborar normas para los distintos tipos de helados comestibles.

225. Hubo divergencias de opinión en cuanto a la cuestión de si tales normas deberían elaborarse sobre una base regional europea o sobre una base mundial. Varios delegados expresaron la opinión de que, si bien los datos estadísticos disponibles sobre el comercio internacional de helados comestibles indicaban que en la región europea el comercio era al parecer mayor que en el ámbito mundial, el comercio mundial de este producto estaba aumentando y que con toda probabilidad seguiría haciéndolo. Dichas delegaciones declararon que aproximadamente el 10-20% de los helados comestibles producidos en Europa se exportaban a países situados fuera de dicha región. Además habría también que tener en cuenta otros aspectos, como se establece en los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 2<sup>da</sup> Edición). Entre ello figuran, entre otras cosas la protección del consumidor desde el punto de vista de la higiene y prácticas fraudulentas, volumen del consumo en cada país y volumen de producción. Se indicó además, que en el caso de que se estableciera un Comité del Codex, los países que no fueran miembros de la región sólo podrían participar en la labor del Comité como observadores. Si bien se reconocía que, de acuerdo con el procedimiento de la Comisión, las normas elaboradas sobre una base regional podrían subsiguientemente ser adoptadas como normas mundiales, no se veía ventaja alguna en empezar con la elaboración de normas regionales cuando el objetivo definitivo era la elaboración de normas mundiales. A este respecto se citó como ejemplo la Norma Regional para la Miel.

226. Otros delegados insistieron vigorosamente en favor de la elaboración de normas regionales para los helados comestibles. A juicio de estos delegados, las cifras sobre comercio indicaban claramente que los helados comestibles eran un producto de especial interés para la Región Europea. Además, en Europa existían varios helados tradicionales que exigían el establecimiento de normas regionales. Se indicó, asimismo, que la Comisión, en su Séptimo período de sesiones, había acordado que no había necesidad de elaborar una norma mundial, y que el Comité Coordinador para Europa en su Octavo período de sesiones, también formuló una recomendación similar. Además, la normalización de los helados comestibles era una cuestión compleja que exigía la elaboración de diversas normas, algunas de las cuales podrían aplicarse a productos que sólo eran típicos de la Región Europea.

227. Se declaró que sería necesario considerar además, los helados fabricados a base de grasa de leche y los helados a base de otras grasas, así como las mezclas y polvos

para helados para usos domésticos e industriales, quedando entendido que sería necesario recurrir a la competencia del Comité de Expertos Gubernamentales sobre la Leche y los productos Lácteos en cuanto a la elaboración de helados a base de grasa de leche.

228. En respuesta a una pregunta del delegado de España, el delegado de Suecia declaró que no podía precisar en este momento si su Gobierno estaría en condiciones de proveer servicios de interpretación y traducción en idioma español.

#### Creación de un Comité Mundial del Codex sobre Helados Comestibles

229. La Comisión, en virtud del Artículo IX.1(b)(i) del Reglamento, decidió establecer un Comité Mundial del Codex sobre Helados Comestibles bajo la Presidencia del Gobierno de Suecia. Se acordó que el mandato de dicho Comité fuera el siguiente:

"Elaborar normas mundiales, según proceda, para todos los tipos de helados comestibles, incluidas las mezclas y polvos que se emplean en su fabricación".

230. La Comisión subrayó la necesidad de mantener un enlace con el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos con objeto de evitar cualquier duplicación de trabajo de ambos órganos. Además de su labor de preparar normas mundiales, se pidió al Comité del Codex sobre Helados Comestibles que examinara en su primera reunión la cuestión de la necesidad de establecer una o más normas regionales para los helados comestibles, y que informara oportunamente al respecto a la Comisión. La Comisión expresó su agradecimiento al Gobierno de Suecia por haber aceptado la responsabilidad de hospedar a este Comité.

#### Examen de la elaboración de normas para la sal, el vinagre y los huevos

231. Se informó a la Comisión de que el Comité Coordinador para Europa, en su Noveno período de sesiones, había examinado la propuesta formulada por el Coordinador para Europa de que se elaboraran normas regionales para la sal, el vinagre y los huevos (ALINORM 72/19A, párr. 25). El Comité Coordinador para Europa había pedido a la Comisión que examinara esta cuestión.

#### Sal

232. La Comisión examinó la cuestión de si debería elaborarse una norma o normas para este producto, y de si se procedía a su elaboración sobre una base regional europea o sobre una base mundial. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su Octavo período de sesiones, había acordado que deberían elaborarse especificaciones de identidad y pureza para la sal de calidad comestible, y que había aprobado un proyecto de especificación que figura en el Apéndice VI de ALINORM 72/12. Se convino en que antes de remitir dichas especificaciones a los gobiernos para que estos envíen sus observaciones debería averiguarse cuales eran los puntos de vista de la Comisión sobre esta cuestión.

233. Se señaló a la Comisión que, en el comercio internacional entraban diversos productos como la sal de mesa, que se destinaba al consumo directo y la sal de calidad comestible que se empleaba, principalmente en la industria alimentaria, que requerirían el establecimiento de una norma. También existían otros productos, tales como las sales para curado, que podrían considerarse en este contexto. Varios delegados hicieron declaraciones acerca de los muchos y diversos usos alimentarios de la sal, según el país y la región. Hubo distintas opiniones acerca de si convenía elaborar la norma o normas sobre una base regional europea o sobre una base mundial. Se expresó la opinión de que para la sal de mesa lo adecuado sería una norma regional europea, pero que, en el caso de la sal de calidad comestible sería más apropiado una norma mundial.

234. Se indicó a la Comisión que en ciertas regiones del mundo se necesitaba emplear sal yodada y que este problema debiera ser, también, examinado por la Comisión. El Presidente del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales indicó que se trataba de una cuestión que podría considerar el citado Comité. A este respecto, la Comisión hizo observar que varias de las normas del Codex relativas a la adición de factores alimentarios, tales como vitaminas, yodo y otras sustancias nutricionales, eran responsabilidad de las autoridades nacionales. La Comisión estimó que antes de llegar a una decisión sobre la cuestión de si: a) había que elaborar una norma o normas para este producto, y b) si había que elaborar dichas normas sobre una base regional o mundial, hacía falta preparar un documento de trabajo en el que se justificara la elaboración de normas del Codex, tal como se establece en los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius (Manual

de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 2<sup>da</sup> Edición). Se pidió a la Secretaría que preparara dicho documento para presentarlo en el próximo período de sesiones de la Comisión. Se pidió al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que suspendiera su labor sobre las especificaciones para la sal de calidad comestible hasta que la Comisión examinara más a fondo esta cuestión.

#### Vinagre

235. La Comisión tomó nota de que el Comité Coordinador, en su Octavo período de sesiones, había convenido en que sería conveniente la elaboración de normas regionales europeas para los distintos tipos de vinagre y que, a este respecto, las normas incluidas en el Codex Alimentarius Austriacus servirían como base (ALINORM 72/19A, párr. 26). La Comisión estimó que, actualmente, no se hallaba en condiciones de tomar una decisión, ya que no contaba con un documento justificativo que se basara en los Criterios para el Establecimiento de sus prioridades de trabajo (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 2<sup>da</sup> Edición), y pidió a la Secretaría que preparara sobre esta cuestión un documento que abarcara los distintos tipos de vinagre, siguiendo las mismas directrices convenidas para la sal, documento que se presentaría a la Comisión para que lo examinara en su próximo período de sesiones.

#### Huevos

236. La Comisión tomó nota de que la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas estaba trabajando en la normalización de este producto y, asimismo, tomó nota de la labor que, a este respecto, realizaba la Comisión Huevera Internacional. La Comisión acordó que, antes de que prosiguiera el examen de esta cuestión, la Secretaría debería obtener información acerca de los progresos logrados en los trabajos realizados por las citadas organizaciones.

#### Enmiendas al método de determinación de la actividad de la diastasa en la Norma Regional Europea para la Miel en el Trámite 9

237. Se informó a la Comisión de que el Comité Coordinador para Europa en su Octavo período de sesiones, había acordado ciertas modificaciones en el citado método y que consideraba que los cambios propuestos sancionados por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras afectaban al fondo de la Norma y servían solamente para especificar de manera más completa un método ya adoptado. La Comisión convino en que deberían someterse a la atención de los Gobiernos las modificaciones propuestas por el Comité Coordinador para Europa con objeto de que pudieran incorporarse a la Norma Regional para la Miel.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

##### Informe del Grupo Especial de Trabajo del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

238. La Comisión consideró el Informe del Grupo de Trabajo Especial del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (ALINORM 72/24). La Secretaría señaló que el informe lo había considerado en detalle el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en su Sexto período de sesiones. El Grupo de Trabajo, que había sido convocado para debatir los asuntos fundamentales relativos al establecimiento de las tolerancias de residuos de plaguicidas en el Codex, y se había reunido en Dinamarca por invitación del Gobierno, había examinado el concepto de "buenas prácticas agrícolas" en relación con el establecimiento de dichas tolerancias del Codex, y había propuesto las definiciones de "buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas", así como de "tolerancias del Codex (límites máximos de residuos según el Codex)". Había examinado también, en detalle, el asunto de los conceptos de tolerancias "altas" comparadas con las "bajas", y había considerado los procedimientos de muestreo e interpretación de datos analíticos, como posible medio de obviar las dificultades planteadas por estos dos conceptos. La Comisión tomó nota del Informe del Grupo de Trabajo Especial, y expresó su agradecimiento al Gobierno de Dinamarca por haber hospedado a la reunión del Grupo.

##### Extracto del Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

239. La Comisión consideró un extracto del Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (ALINORM 72/24A, Extracto), y observó que dado el escasísimo tiempo transcurrido entre la reunión del Comité y la de la Comisión, no había sido posible redactar el informe completo. El Relator, Dr. P.H. Berben, hablando en nombre del Presidente del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, Dr. A. Kruyse, esbozó las dificultades particulares con que tropieza el Comité al

recomendar tolerancias de residuos de plaguicidas. Señaló que, a pesar de haberse convocado dos Grupos de Trabajo Especiales para que debatieran los asuntos fundamentales, todavía no se habían resuelto algunas cuestiones básicas. Esto se debía al hecho de que la elaboración de las tolerancias de residuos de plaguicidas presentaba un problema muy diferente del de la elaboración de otras normas del Codex, porque en las tolerancias de residuos de plaguicidas había que tener en cuenta las diversas necesidades de lucha contra las plagas de los distintos países y regiones del mundo, y la actitud de los mismos con respecto al empleo de ciertos plaguicidas. Por lo tanto el Codex recomendó tolerancias que, frecuentemente, eran más altas que las de ciertos países y, quizá, no siempre fuesen aceptables. El Relator informó a la Comisión de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había llegado a una etapa crítica en su labor, y había considerado seriamente, en su último período de sesiones, suspender la recomendación de tolerancias y la necesidad de examinar los procedimientos de aceptación de la Comisión, en vista de las dificultades particulares del establecimiento de tolerancias de residuos de plaguicidas para lograr buenos resultados en la continuación de la labor del Comité. El delegado del Japón manifestó que, debido a la falta de tiempo para examinar el Extracto del Informe del Sexto período de sesiones del Comité, se vió obligado a reservar la posición del Japón acerca de las cuestiones que figuraban en este documento. La Comisión consideró uno de los puntos que contiene el documento ALINORM 72/24A Extracto, y tomó las decisiones que aparecen a continuación:

#### Definiciones propuestas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

240. La Comisión consideró las definiciones de "plaguicidas", "residuos de plaguicidas", "buenas prácticas agrícolas en el empleo de plaguicidas" y "tolerancias del Codex (límite de residuos máximos, según el Codex)" aprobadas por el Comité en su Sexto período de sesiones. Observó que estas definiciones habían sido redactadas para los fines del Codex Alimentarius, y se habían debatido en forma muy detallada por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y su Grupo de Trabajo Especial, que se había reunido en Copenhague (véanse párrafos 1 y 2 de ALINORM 72/24 Extracto). La Comisión aprobó estas definiciones (véase Apéndice VII del presente Informe). En respuesta a una pregunta formulada por el observador de la República Árabe de Libia, quien indicó que su país no había recibido una copia del cuestionario sobre unas buenas prácticas agrícolas en el empleo de los plaguicidas, que había sido distribuido por la delegación de Canadá que asistió a la reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, se señaló que este cuestionario había sido enviado solamente a los Miembros de la Comisión.

#### Enmienda propuesta al Procedimiento de Elaboración de las Tolerancias Codex de Residuos de Plaguicidas

241. La Comisión consideró una propuesta del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para que se enmiende el procedimiento de elaboración de las Normas Mundiales del Codex respecto a las tolerancias de residuos de plaguicidas. La Comisión tomó nota de que la enmienda consistía en la omisión del Trámite 2 del Procedimiento del Codex, de manera que la Secretaría pudiera someter las proposiciones de la Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas directamente a la consideración de los Gobiernos pidiéndoles observaciones, y en añadir una disposición al párrafo 3 de la Introducción del Procedimiento del Codex, a efectos de que la omisión de uno o más de los Trámites 6, 7 y 8 se pueda realizar por la mayoría de dos tercios de los votos emitidos, siempre que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas haya indicado las tolerancias a las cuales se aplicará la omisión de dichos trámites. De dichas tolerancias se ocupará la Comisión, de acuerdo con la guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento del Codex. La Comisión estuvo de acuerdo con la opinión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas de que el nuevo procedimiento haría más rápido el trabajo de elaboración de las tolerancias de residuos de plaguicidas, según el Codex, y aprobó las enmiendas propuestas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, pero decidió suprimir la referencia a "contaminantes", al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El texto aprobado de la enmienda es el siguiente:

"Procedimiento para la elaboración de límites máximos mundiales del Codex para residuos de plaguicidas"

#### Trámites 1, 2 y 3

La Secretaría distribuye las recomendaciones para establecer límites máximos para residuos de plaguicidas, cuando hayan sido proporcionados por el Grupo Mixto de Trabajo de Expertos de la FAO y del Comité de Expertos de la OMS en Residuos de Plaguicidas, y solicita observaciones de los Gobiernos y Organizaciones internacionales interesadas.



#### Trámite 4

El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, a la vista de las observaciones recibidas, examina las recomendaciones sobre límites máximos para residuos. El Comité del Codex, al formular sus recomendaciones sobre el proyecto propuesto de límites máximos del Codex, tiene en cuenta todas las cuestiones apropiadas, incluida la necesidad de urgencia, las observaciones gubernamentales en el Trámite 3, y la probabilidad de que pueda disponerse de nuevas pruebas en un futuro inmediato y, basándose en estas consideraciones, indica a la Comisión el proyecto propuesto de límites máximos que, en su opinión, ha de pasar por todo el Procedimiento, y aquellos límites para los que podrían omitirse los Trámites 6, 7 y 8. Se sobrentiende que cualquier límite máximo en el Trámite 5, para el que se haya recomendado que podrían omitirse los Trámites 6, 7 y 8, o cualquier límite máximo en el Trámite 8, deberá estudiarse por la Comisión, de acuerdo con la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex.

#### Trámite 5-10

Sin modificar".

#### Introducción al Procedimiento para la Elaboración de Normas Codex y Códigos de Prácticas

Añadir lo siguiente al final del párrafo 3 del texto mencionado más arriba:

"La Comisión, sobre la base de la mayoría de dos tercios de los votos emitidos, podrá además autorizar la omisión de uno o más de los Trámites 6, 7 y 8 del Procedimiento, en las Partes 1 y 2 del presente documento respecto a las normas para los residuos de plaguicidas elaboradas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, cuando dicha omisión sea recomendada por el Comité".

#### Consideración del Procedimiento de Aceptación del Codex, en relación con las tolerancias para residuos de plaguicidas

242. La Comisión consideró una propuesta del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para aplicar las disposiciones del párrafo 4 B de los Principios Generales de la Comisión del Codex Alimentarius, en vez del párrafo 5 B de dichos Principios, al Procedimiento de Aceptación de las tolerancias de residuos de plaguicidas del Codex. El objeto de la enmienda era permitir que aquellos países que no puedan aceptar una tolerancia recomendada de residuos de plaguicidas, en virtud de una de las disposiciones del párrafo 5 A de la Aceptación de las Normas Generales del Codex, que indiquen, no obstante, que estarían dispuestos a permitir la libre distribución de aquellos alimentos que cumplan los límites de residuos máximos del Codex dentro de su jurisdicción territorial. La Comisión tomó nota de que dos países habían indicado que estaban dispuestos a considerar la libre distribución de los alimentos que cumplan las tolerancias del Codex respecto a los residuos de plaguicidas, incluso aunque ciertas tolerancias no pudiesen ser aceptadas, de acuerdo con el vigente procedimiento de aceptación, porque el uso de los plaguicidas en cuestión no estuviese autorizado en dichos países (véase párr. 163 del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión, ALINORM 70/43). Se señaló que convenía obtener más información de esta índole acerca de la manera en que los Estados estarían en condiciones de aceptar las tolerancias del Codex recomendadas. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había solicitado la clarificación de los procedimientos de aceptación del Codex en relación con las tolerancias del mismo y, particularmente, si un país, al aceptar dichas tolerancias, se comprometía o no a enmendar sus leyes para ajustarlas a los límites del Codex.

243. La Comisión estuvo de acuerdo en la conveniencia de que los procedimientos de aceptación del Codex fuesen examinados por el Comité del Codex sobre Principios Generales, en relación con las tolerancias de residuos de plaguicidas, y solicitó de la Secretaría que preparara un documento para el próximo período de sesiones de dicho Comité, en colaboración con la Secretaría de los Países Bajos.

#### Dificultades en relación con el establecimiento de las tolerancias para residuos de plaguicidas

244. La Comisión consideró un resumen, contenido en el Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, acerca de varias dificultades con que se tropezaba al recomendar tolerancias de residuos de plaguicidas (véase ALINORM 72/24 Extracto, párr. 5). La Comisión tomó nota de que el principio que había aplicado el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, al fundamentar las tolerancias

de residuos de plaguicidas internacionales recomendadas en un concepto amplio de "buenas prácticas agrícolas", se traducían en tolerancias superiores a las aceptables en varios países. Esto se debía al hecho de que, en las tolerancias internacionales recomendadas, se tenían en cuenta las necesidades particulares y cambiantes de la lucha contra las plagas en cada país o región. Por ejemplo, en algunos países se permite, en virtud de su ordenamiento jurídico, el empleo de determinados plaguicidas a niveles relativamente altos para afrontar circunstancias aparentemente excepcionales características de las modalidades de infestación por plagas en su respectiva región. Algunos países consideran difícil conciliar este concepto de aceptar tolerancias más altas, requeridas por unas buenas prácticas agrícolas de otros países, con el principio de no permitir el empleo de una cantidad mayor a la mínima requerida para controlar las plagas en las condiciones que "normalmente" imperan en dichos países. Además, la Comisión tomó nota de que aquellas tolerancias del Codex que se habían fundado en datos de plagas, obtenidos en circunstancias excepcionales, no eran aceptables en algunos países porque, a su entender, tales datos no eran apropiados para el establecimiento de las tolerancias internacionales de residuos de plaguicidas. Se informó a la Comisión acerca de otras dificultades como, por ejemplo, la selección de los datos sobre plaguicidas en relación cronológica con el grado de obligatoriedad de las tolerancias, con el significado de las tolerancias del Codex, a la luz del muestreo y el análisis y, también, en relación con la salud del consumidor. La Comisión estuvo de acuerdo en la conveniencia de que la Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes, que se proyecta celebrar en 1973, considere estos asuntos. Se pidió a la Secretaría que preparara, conjuntamente con los Países Bajos, un documento de trabajo para dicha Conferencia en el cual se planteen los problemas en forma detallada. Estuvo de acuerdo, también con la conveniencia de que el Comité Ejecutivo, de ser necesario, examine los problemas que considere pertinentes al respecto.

#### Cambios de las tolerancias en el Trámite 9 del Procedimiento del Codex

245. La Comisión tomó nota de que ciertas tolerancias y límites prácticos de residuos de plaguicidas en el Trámite 9 del Procedimiento del Codex que se habían recomendado con carácter temporal, la Reunión Mixta de Residuos de Plaguicidas no las continuaba considerando temporales. La Comisión estuvo de acuerdo con la opinión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas de que no era necesario que el Procedimiento de Enmienda del Codex se aplique a dichos cambios, y decidió aprobarlos e informar a los Gobiernos al respecto (véase ALINORM 72/24 A Extracto, párr. 8).

#### Tolerancias y límites prácticos de residuos en el Trámite 8 del Procedimiento

246. La Comisión consideró varias tolerancias y límites prácticos de residuos en el Trámite 8 del Procedimiento que aparecen en el párrafo 9 de ALINORM 72/24 A Extracto. Algunas delegaciones insistieron en que se aprobaran estas recomendaciones, dado el hecho de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas había seleccionado las tolerancias menos controversiales para someterlas en el Trámite 8 y, también, en vista de la necesidad de hacer más rápida la labor de la Comisión sobre tolerancias de residuos de plaguicidas. Otros delegados no estuvieron de acuerdo en que se sometieran estas tolerancias a la consideración de los Gobiernos en el Trámite 9. Considerando que las tolerancias mencionadas no habían sido dadas a conocer a los Gobiernos con suficiente anticipación a la Reunión de la Comisión, se decidió mantener las tolerancias propuestas en el Trámite 8 del Procedimiento y reconsiderarlas en el próximo período de sesiones, de acuerdo con la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8. En el curso del debate sobre las tolerancias de los residuos de plaguicidas, el delegado de India preguntó si en las tolerancias recomendadas se habían tenido en cuenta los diferentes niveles nutricionales y las costumbres dietéticas de los diferentes países, añadiendo que, en el caso de que no fuera así, estos factores podrían considerarse para tales fines.

#### Tolerancias y límites prácticos de residuos en el Trámite 5 del Procedimiento

247. La Comisión consideró las tolerancias de residuos de plaguicidas en el Trámite 5 del Procedimiento y una recomendación del Comité de que los Trámites 6, 7 y 8 se omitan (véase ALINORM 72/24 A Extracto, párr. 10). Consideró, también, las tolerancias y límites prácticos de residuos en el Trámite 5 sin ninguna recomendación análoga (véase ALINORM 72/24 A Extracto, párr. 11). La Comisión aprobó las tolerancias y límites prácticos de residuos recomendados en el Trámite 5, y decidió que convenía someterlas a la consideración de los Gobiernos para pedirles que envíen observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento. En lo que respecta a la propuesta del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, de que se omitan los Trámites 6, 7 y 8 sobre ciertas tolerancias de residuos de plaguicidas, la Comisión decidió no omitir dichos Trámites.

### Confirmación de la Presidencia

248. La Comisión, en virtud de lo dispuesto en el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas continúe bajo la Presidencia del Gobierno de los Países Bajos.

### GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACION DE ALIMENTOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

#### Examen del Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente, en el Trámite 5

249. La Comisión tuvo ocasión de examinar el Proyecto de Código mencionado, incluido en el Apéndice II de ALINORM 72/25. La Secretaría presentó el documento y recordó la decisión adoptada por el Grupo Mixto de Expertos de sustituir el Proyecto de Norma General para los Alimentos Congelados Rápidamente por un Código de Prácticas para los Alimentos Congelados Rápidamente (ALINORM 72/25, párrs. 42 y 43). El Proyecto de Código de Prácticas había sido preparado, examinado y revisado por el Grupo Mixto de Expertos teniendo en cuenta las observaciones de los Gobiernos, y se presentaba a la Comisión para que lo examinara en el Trámite 5 del Procedimiento. Se informó también a la Comisión de que un pequeño Grupo Especial de Trabajo, compuesto de expertos técnicos especializados en problemas de temperatura, estaba preparando un Apéndice al Proyecto de Código de Prácticas, con métodos para controlar las temperaturas de los alimentos congelados rápidamente; se comunicó que dicho Grupo de Trabajo se había reunido recientemente, y que su informe sería examinado por el Grupo Mixto de Expertos en su próximo período de sesiones. El delegado de la República Federal de Alemania se mostró preocupado por el hecho de que en el Código de Prácticas se permitieran temperaturas superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  por largos períodos de tiempo durante el transporte, la distribución y la venta al por menor. La Comisión insistió, una vez más, en la importancia de mantener los límites de temperatura lo más rigurosamente posible, especialmente por lo que se refiere a la conservación del producto.

#### Paso del Proyecto de Código de Prácticas al Trámite 6 del Procedimiento

250. La Comisión acordó adelantar el Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente al Trámite 6 del Procedimiento.

#### Cuestiones dimanantes del Informe del Séptimo período de sesiones

251. El delegado de España señaló a la atención de la Comisión el párrafo 5 del documento ALINORM 72/25, en el que se dice que al texto de la Norma Recomendada para los Guisantes (arvejas) Congelados Rápidamente (CAC/RS 41-1970), y a otras normas para alimentos congelados rápidamente, se ha añadido la nota que dice así: "Congelados: en algunos países de habla inglesa se utiliza este término en lugar de la expresión 'Congelados rápidamente'". El delegado de España señaló que, en su país, el término "congelado rápidamente" que corresponde al "quick frozen", plantea algunas dificultades por lo que se refiere al etiquetado y que el término "congelado" era más aceptable, por lo que pidió que esta nota se enmendara adecuadamente en todas las normas para los alimentos congelados rápidamente. La Comisión aprobó su propuesta.

### COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

252. La Comisión tuvo ocasión de examinar el informe del Sexto período de sesiones del Comité mencionado (ALINORM 72/18). Actuó como Relator el delegado de Noruega, país hospedante del Comité.

#### Proyecto de norma propuesto para la carne de cangrejo en conserva, en el Trámite 5

253. El Comité tuvo ocasión de examinar la norma mencionada, que figura en el Apéndice III de ALINORM 72/18.

#### Aditivos alimentarios

254. El delegado de Francia señaló que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su Octavo período de sesiones (1972), había examinado la sección sobre aditivos alimentarios de la Norma para la carne de cangrejo en conserva y, con excepción del calcio disódico EDTA y glutamato monosódico, que habían sido aprobados, había aplazado el examen de los demás aditivos, con la petición de que el Comité encargado de los

productos pesqueros hiciera aclaraciones o examinara de nuevo la cuestión ALINORM 72/12, párr. 31 y Apéndice II, párr. 11).

255. Varios delegados sostuvieron que se oponían al empleo de calcio disódico EDTA. El delegado de Francia, apoyado por el de la República Federal de Alemania indicó, además, que se oponía al empleo de polifosfatos en este producto. El delegado de Noruega insistió en la necesidad de disponer de nombres genéricos adecuados para los fosfatos. La Comisión acordó pedir al Comité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros que examine de nuevo atentamente el problema de los aditivos. Se hizo notar que antes de examinar la Norma para la carne de cangrejo en conserva, en el Trámite 8, era importante que la sección sobre aditivos fuera aprobada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

#### Contaminantes

256. Al debatir la norma sobre la carne de cangrejo en conserva, se planteó también la cuestión de los contaminantes, y se informó a la Comisión que el problema general de los contaminantes en los alimentos había sido examinado en el 16º Período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Se facilitó un breve resumen de las conclusiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos a propósito de la preparación de medidas para controlar la presencia de contaminantes en los alimentos. Se hizo notar el cuidado que había que tener antes de introducir ninguna medida de control, teniendo en cuenta el consumo excesivo respecto al consumo del producto por parte de la población, en relación con el contenido de contaminantes que, de hecho, se encuentra en una vasta gama de un producto determinado, y la eficacia de los diversos tipos de medidas de control que podrían adoptarse, como el establecimiento de límites jurídicos o administrativos para la presencia del contaminante en cuestión en los alimentos, o preparación de recomendaciones para restringir la ingesta de un alimento determinado. En vista de cuanto precede, la Comisión convino en no tomar ninguna decisión sobre el problema de los contaminantes, pero quiso que se hiciera constar en acta su preocupación por el problema. La Comisión expresó la esperanza de que la OMS pudiera seguir trabajando en el sector de los contaminantes, y pidió a los Gobiernos que enviaran observaciones concretas sobre el problema de los contaminantes cuando se examine la Norma en el Trámite 6.

#### Situación del Proyecto de Norma para la carne de cangrejo en conserva

257. El Comité decidió pasar el proyecto de norma propuesto para la carne de cangrejo en conserva al Trámite 6 del Procedimiento.

#### Examen de los Informes del Sexto y Séptimo Período de Sesiones del Comité

258. Al presentar las diversas cuestiones de interés derivadas del Informe del Sexto período de sesiones, se aludió a lo que había sucedido más tarde, durante el Séptimo período de sesiones (octubre 1972) del Comité, cuyo informe no se había publicado aún.

#### Congelado rápidamente frente a "congelado"

259. En el Octavo período de sesiones de la Comisión, se había pedido al delegado de Australia que preparara un documento de trabajo que habría de examinar el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, en el que se dieran detalles tecnológicos sobre los productos "congelados", y se facilitarían datos sobre la amplitud del comercio internacional de estos productos (ALINORM 71/31, párr. 150). El Comité, en su Séptimo período de sesiones, había examinado el documento detallado preparado por Australia y había considerado que era importante, y había recomendado a la Comisión que se señalara a la atención del Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en la Normalización de los Alimentos Congelados Rápidamente. El Comité había sugerido además, que el documento se pusiera a disposición del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Transporte de Alimentos Perecederos. La Comisión se mostró de acuerdo con la propuesta del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros.

#### Sardinias en conserva y productos tipo sardina

260. La Comisión tomó nota de que la cuestión relativa a las sardinias estaba todavía en estudio, y que se esperaba que pudiera encontrarse una solución a este problema.

### Códigos de prácticas

261. Se informó a la Comisión que el Comité, en su Séptimo período de sesiones, se había mostrado totalmente de acuerdo con las decisiones adoptadas por el Comité Ejecutivo por lo que se refiere a la fusión de los Códigos de Prácticas de Higiene y Tecnológicos para el pescado fresco, congelado y en conserva, así como respecto al procedimiento que debía seguirse. El Comité también había expresado su acuerdo con las propuestas formuladas por el Comité Ejecutivo, relativas a la elaboración de códigos más específicos para el pescado y los productos pesqueros.

### Propuesta relativa a la elaboración de normas de grupo

262. Se informó a la Comisión de que el Comité, en su Séptimo período de sesiones, había considerado brevemente una propuesta francesa para la elaboración de normas de grupo para el pescado y los productos pesqueros. El Comité había considerado que esta idea debía estudiarse detenidamente y que, en el próximo período de sesiones del Comité, esta cuestión se consideraría en detalle sobre la base de las observaciones enviadas por los gobiernos. El Comité hizo observar que esta cuestión era de carácter general, fundamental también para el trabajo de otros diversos Comités del Codex, y que el Comité Ejecutivo había considerado que este punto podría ser un posible tema de estudio para el Comité del Codex sobre Principios Generales. 1/

### Costuras de las latas

263. En el Sexto período de sesiones del Comité, se señaló que las normas del Codex para los productos pesqueros en conserva no contenían requisitos sobre la calidad de las costuras de las latas (ALINORM 72/18, párrafo 102). El Comité consideró que una disposición de este tipo era aplicable a todos los alimentos enlatados y, por tanto, sería necesario hacer una evaluación general y no solamente por lo que se refiere al pescado. Se informó a la Comisión que, por lo que respecta al pescado, el Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros en conserva (en preparación) regularía, en primer lugar, esta cuestión.

### Camarones en conserva, desecados o envasados en salmuera; ancas de rana y caracoles

264. El delegado de la India reiteró la declaración hecha por la delegación india en el Octavo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, respecto a la necesidad de que se elaborasen normas para los camarones en conserva, desecados o envasados en salmuera y, también, para las ancas de rana (ALINORM 71/31, párrafos 156 y 157). Varios delegados manifestaron que el principal problema que se presentaba por lo que se refiere a las ancas de rana era de carácter higiénico y, por tanto, si había de iniciarse el estudio de este producto, estimaban que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos era el Comité competente para ocuparse de esta cuestión. La Comisión acordó pedir al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que preparase un código de prácticas de higiene para las ancas de rana. El delegado de India expresó la esperanza de que, en una fase posterior, se elaborase una norma junto con el Código de prácticas de higiene. No se tomó ninguna decisión respecto a la preparación de normas para los camarones en conserva, desecados o envasados en salmuera, y para los caracoles.

### Asistencia al Séptimo período de sesiones del Comité

265. El presidente del Comité informó a la Comisión que no solamente habían asistido al Séptimo período de sesiones de este Comité representantes de 34 países, sino que, por primera vez, habían asistido delegados que no era productores, sino solamente consumidores de pescado y productos pesqueros.

### Enmiendas a las Normas Recomendadas Internacionales para los Camarones en conserva (CAC/RS 37-1970) y para el Salmón del Pacífico en Conserva (CAC/RS 3-1969)

266. La Comisión convino en enmendar en las citadas Normas Recomendadas Internacionales, la Sección relativa a Higiene, de forma que se incluyan las disposiciones ampliadas relativas a los requisitos microbiológicos, aprobados por el Comité de Higiene de los Alimentos para el Proyecto de norma sobre el atún y el bonito en conserva, en agua o en aceite. La Comisión acordó, además corregir la Norma Recomendada Internacional para

1/ Véase párrafo 326 del presente Informe, en el que la Comisión decidió solicitar de los Comités de Productos del Codex que expresaran su opinión sobre esta cuestión.

los Camarones, sustituyendo "beta-caroteno" por "Cantaxantine C.I. 75135", que era un colorante estrechamente relacionado con uno de los colores naturales de la carne de cangrejo.

#### Confirmación de la Presidencia del Comité

267. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros continúe bajo la presidencia del Gobierno de Noruega.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y CHOCOLATE

268. La Comisión tuvo ocasión de examinar el informe del Noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Productos de Cacao y Chocolate (ALINORM 72/10). Se informó a la Comisión que, este Comité, había adelantado al Trámite 5 la mayor parte de las normas para los productos de cacao y chocolate. La Comisión tomó nota de que, el Comité Ejecutivo, en su 18<sup>o</sup> período de sesiones, había aceptado excepcionalmente atender a la petición hecha por el Comité del Codex sobre Productos de Cacao y Chocolate de obtener observaciones de los gobiernos en el Trámite 6 sobre estas Normas, antes de que la Comisión las examinase en el Trámite 5. Esa medida sería autorizada sin perjuicio de cualquier otra decisión que la Comisión pueda adoptar en el Trámite 5, con objeto de facilitar el estudio de las Normas en la Décima reunión del Comité, que se celebrará a principios de 1973 (párrafos 34 y 35 de ALINORM 72/3).

#### Examen del Anteproyecto de norma para el cacao en grano, cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvo de cacao para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate en el Trámite 5 (Apéndice II de ALINORM 72/10)

269. El delegado de Suiza, en su calidad de Relator, señaló que quizá el Comité tendría que examinar de nuevo las definiciones que figuraban en la Norma, por ejemplo, las relativas al empleo del cacao en grano sin fermentar para ponerlo de acuerdo con la Ordenanza Modelo de la FAO y con el Código de Prácticas sobre el Cacao en Grano.

270. El delegado de Ghana aludió, igualmente, a la Ordenanza Modelo de la FAO y al Código de Prácticas, indicando que en Ghana y otros países productores se habían tomado medidas, a todos los niveles, para producir y comercializar el cacao en grano con arreglo a dicho Código. No obstante, en este Código se establecían dos clases de calidad, en tanto que en las normas del Codex Alimentarius sólo se había retenido una clase de calidad que comprendía dichas dos clases. El delegado de Ghana estimaba que no era necesario establecer una distinción entre ambas categorías de calidad.

271. La Comisión opinaba que debería haber uniformidad entre las normas y los acuerdos que se estipulasen en otros niveles internacionales, y convino en que quizá hubiese que modificar ligeramente algunas definiciones en la Décima Reunión del Comité.

272. Los delegados de la República Federal de Alemania y de Portugal opinaron que no debía autorizarse el uso de ácido fosfórico, que se mencionaba en la sección 4 de las normas. La delegación de Suiza manifestó que esta cuestión se había estudiado detenidamente en la Novena reunión del Comité, en la que se había acordado establecer la reducida dosis de 0,25% de ácido fosfórico, expresado como  $P_2O_5$ , después de haber observado que esta dosis quedaría aún más reducida al llegar al consumidor.

273. La Comisión decidió avanzar este Anteproyecto de norma al Trámite 6 del Procedimiento.

#### Consideración del Anteproyecto de norma para mantecas de cacao en el Trámite 5 (Apéndice III de ALINORM 72/10)

274. La Comisión decidió adelantar este Anteproyecto de norma al Trámite 6 del Procedimiento.

Consideración del Anteproyecto de norma para cacao en polvo (cacao) y cacao en polvo edulcorado (cacao edulcorado) en el Trámite 5 (Apéndice IV de ALINORM 72/10)

275. El delegado de España señaló a la atención de la Comisión la propuesta presentada por la delegación de los Países Bajos para que se incluyese en la Norma el polvo de cacao para fines industriales y la mezcla de polvo de cacao, la que, en su opinión, no debía haberse publicado en el informe del Comité. La Secretaría informó a la Comisión que esta propuesta se había examinado detenidamente en la Novena Reunión del Comité, el cual había decidido que se enviase a los gobiernos solicitando observaciones. Esta propuesta se había unido a la Norma en calidad de Anexo, para fines de referencia solamente, y no debía considerarse como una enmienda propuesta en el Trámite 5.

276. La propuesta comprendía tres grupos de productos:

- productos destinados para usos industriales
- productos destinados a la venta en máquinas automáticas
- la amplia gama de productos "instantáneos", basados en el cacao y azúcar, podrán abarcar también otros ingredientes, o los aditivos necesarios (véase párrafo 37 de ALINORM 72/10).

El delegado de Irlanda consideró que la Norma para el cacao en polvo edulcorado debía contener también una disposición relativa al "chocolate para beber". Además, era necesario aclarar igualmente la cuestión de los sólidos de la leche, especialmente si se incluían en la Norma la leche desnatada en polvo y el suero en polvo. El delegado de Bélgica opinó que el cacao en polvo para fines industriales debía examinarse a la luz de las categorías de calidad, y propuso que esta cuestión se examinase por el Comité del Codex sobre Principios Generales. El delegado de los Países Bajos mencionó que la Comisión había ya aprobado, e incluido en otras normas del Codex, otros productos para usos industriales, tales como el jarabe de glucosa. Se señaló a la atención de la Comisión el párrafo 38 del Informe de la Novena reunión, en el que se indicaba que esta propuesta se discutiría en el Décimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Productos de Cacao y Chocolate, tomando como base un nuevo documento que había de preparar la delegación de los Países Bajos, a la luz de las observaciones enviadas por los gobiernos. La Comisión acordó que el Comité debía aclarar la cuestión de los productos destinados a fines industriales, y que la propuesta de los Países Bajos, que debía considerarse como una sugerencia para su inclusión en la norma, o como una norma separada paralela, se discutiría en el Décimo período de sesiones del Comité.

277. El delegado de Polonia expresó una reserva respecto al nivel máximo de 50 ppm para el cobre. El delegado de Suiza manifestó que no se disponía de datos suficientes sobre el nivel real del cobre en estos productos, e invitó a los delegados a que enviasen al Presidente del Comité, cifras sobre el cobre, así como sobre otros contaminantes. La Comisión acordó que se examinase esta cuestión ulteriormente, cuando se dispusiera de nuevos datos sobre el contenido de cobre.

Estado del Proyecto de Norma

278. La Comisión decidió adelantar el Anteproyecto de norma al Trámite 6 del Procedimiento.

Consideración del Anteproyecto de norma para el chocolate en el Trámite 5

279. La Comisión decidió adelantar este Anteproyecto de Norma al Trámite 6 del Procedimiento.

Otras cuestiones

280. La Comisión hizo observar que el Artículo 52 del Proyecto de Acuerdo Internacional sobre el Cacao, que trataba de los sucedáneos del cacao, recomendaba que los países que firmasen el Acuerdo debían "tener en cuenta totalmente las recomendaciones y decisiones del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate", cuando preparasen o examinasen reglamentos relativos a esta cuestión.



### Confirmación de la Presidencia

281. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate continúe bajo la Presidencia del Gobierno de Suiza.

### COMITE DEL CODEX SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

282. El Presidente del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras informó a la Comisión que este Comité, en su Séptimo período de sesiones, había acordado que se diese alta prioridad a la cuestión de la toma de muestras (ALINORM 72/23, párrafos 5, 11 y 90). La Comisión hizo observar, por tanto, que el Octavo período de sesiones del Comité, cuya celebración se había programado para septiembre de 1973, se dedicaría, principalmente, al estudio de los problemas relativos a la toma de muestras, junto con el examen de la cuestión referente a la sanción de los métodos de análisis.

### Confirmación de la Presidencia del Comité

283. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras continúe bajo la Presidencia del Gobierno de Hungría.

### COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

284. Se informó a la Comisión de los resultados del 15<sup>o</sup> período de sesiones del Comité sobre la Leche, que se había celebrado del 25 al 30 de septiembre de 1972 en Roma, bajo la presidencia del Dr. H.W. Kay (República Federal de Alemania). Dicho Comité aprobó las definiciones para los productos elaborados con leche reconstituida y recombinada, y estableció para los quesos un sistema de clasificación, basado en su firmeza, contenido de grasa y características de curado, con el fin de reducir el número de normas internacionales individuales para los quesos. Los delegados de los Estados Unidos y de Italia habían llegado a un acuerdo extraoficial sobre las disposiciones de un proyecto de trabajo sobre una norma para los quesos duros para rallar, que se someterá a la consideración del Comité. El Comité, además, examinó los proyectos de norma para diversas variedades de queso, el yogur y la grasa anhidra. Se está preparando un Proyecto de norma para la caseína y los caseinatos comestibles. Han progresado muy satisfactoriamente los trabajos sobre los métodos de análisis para la leche y los productos lácteos, realizados conjuntamente por la FIL, la ISO y la AQAC.

285. El delegado de Nueva Zelanda sugirió que la Secretaría se pusiera en contacto con los países principalmente interesados en la caseína y los caseinatos, con objeto de que la ayuden a preparar un Proyecto de Norma para dichos productos. Esto estaba de acuerdo con la decisión del Comité sobre la Leche. En lo que se refiere a la norma para la grasa anhidra el delegado de Nueva Zelanda declaró además, que los requisitos de calidad satisfactoria, que figuran en la propuesta del gobierno de Nueva Zelanda eran de suma importancia para las industrias lecheras basadas en las técnicas de recombinación. El delegado de la India apoyó este punto de vista, e indicó que su país importaba grandes cantidades de este producto.

286. El delegado del Canadá, hablando en su calidad de Presidente del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos mencionó las opiniones expresadas por el Comité sobre la Leche, referentes a los requisitos de etiquetado para los quesos fundidos que se presentarían a la Comisión en su próximo período de sesiones, e indicó que habían diferencias de opiniones entre el Comité sobre la Leche y el Comité sobre Etiquetado, diferencias que la Comisión tendría que resolver. El Presidente de la Comisión recordó a sus Miembros el origen del Comité sobre la Leche, y explicó la relación que existe entre dicho Comité y el Comité sobre Etiquetado.

287. El delegado del Senegal llamó la atención sobre la cuestión de la intolerancia de ciertas poblaciones a la lactosa. La Comisión quedó informada de que la OMS tenía plena conciencia de este problema, y de que se estaban recogiendo datos para formarse una opinión suficientemente fundamentada. El Grupo Asesor sobre Proteínas de las Naciones Unidas, ha publicado una declaración sobre este tema, en el número de julio de 1972, de la Crónica de la OMS.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

288. La Comisión tomó nota de que el Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, se celebrará en la primavera de 1974, y de que dicho Comité examinará, entre otras cuestiones, posibles normas para el aceite de coco, el aceite de palma, el aceite de almendra de palma, productos para untar, de poco contenido graso, ciertos aceites de pescado o marinos, y criterios para cromatografía gas-líquido, aplicables a otras grasas y aceites.

#### Confirmación de la Presidencia

289. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 de su Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites continúe bajo la Presidencia del Gobierno del Reino Unido.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE AZUCARES

290. La Comisión tomó nota de que el sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Azúcares se celebrará conjuntamente con el del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, en la primavera de 1974. El Comité examinará las cuestiones citadas en ALINORM 72/33, referentes a los métodos de análisis, toma de muestras y una posible norma para la fructosa.

#### Confirmación de la Presidencia

291. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 de su Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Azúcares continúe bajo la Presidencia del Gobierno del Reino Unido.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

292. La Comisión examinó el Informe del octavo período de sesiones del Comité indicado (ALINORM 72/12). El Presidente del Comité, Dr. G.F. Vilmink, al presentar el informe, bosquejó la labor del Comité. Pidió que se prestase una atención especial a las conclusiones generales del Comité, contenidas en el párrafo 54 del Informe, relativas a la importancia de estimar la ingestión de aditivos alimentarios y la necesidad de que los comités sobre productos del Codex tengan debidamente en cuenta los Principios Generales para el uso de aditivos alimentarios, al proponer el consumo de sustancias en los alimentos en los límites que deben fijarse.

293. La Comisión hizo observar que, según el acuerdo de trabajo vigente:

- a) los Comités de Productos del Codex tienen la responsabilidad de presentar las propuestas de aditivos alimentarios sobre la base de la plena justificación de su uso y del estudio de unas buenas prácticas de fabricación. Las cantidades máximas de aditivos alimentarios propuestas de este modo, deben representar, por consiguiente, la cantidad mínima de los aditivos necesarios. También es obligación de los Comités sobre productos, proponer los niveles máximos de los diversos tipos de contaminantes que pueden aceptarse en los alimentos.
- b) Sobre la base de las recomendaciones del Comité mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios respecto a la seguridad en el uso de aditivos alimentarios (ingesta diaria aceptable (IDA) y otras restricciones) y de la estimación de las posibilidades y, cuando sea posible, de la ingesta efectiva de aquéllos, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios sanciona definitivamente, sanciona temporalmente, o no sanciona en absoluto las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas por los Comités sobre Productos. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios tuvo, también en cuenta la existencia de especificaciones de identidad y pureza de dichos aditivos y otras cuestiones pertinentes no tratadas por los demás organismos (véanse los párrafos 54-56, ALINORM 72/12).

La Comisión indicó que, antes de que se celebre su Décimo período de sesiones, en 1974, se celebrará una reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, y, posiblemente, otra del Comité mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, y otra de la Conferencia mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes.

### Definiciones de "Aditivo alimentario" y "Contaminante"

294. La Comisión examinó las definiciones indicadas, adoptadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (véase el Apéndice III al documento ALINORM 72/12). Se indicó que la definición de "aditivo alimentario" se ha redactado para excluir ingredientes típicos, como condimentos, especias, sal y sustancias nutritivas, como vitaminas, aminoácidos y oligoelementos. En cuanto a la definición de "contaminante", la Comisión tomó nota de que en ella se incluyen residuos de sustancias como antibióticos, hormonas y plaguicidas, que se hayan usado deliberadamente durante la producción del alimento. Se indicó que la definición de "aditivo alimentario", tal como ha sido redactada, comprende determinadas sustancias aromatizantes que muchos consideraban ingredientes, y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha de prestar una atención especial a esta cuestión. Teniendo en cuenta que dicho Comité ha examinado esas definiciones con gran detalle, y que se trata de definiciones de trabajo, redactadas a los fines del Codex Alimentarius, es decir, que no se pretende que sean aceptadas por los Gobiernos, la Comisión las aprobó sin ninguna enmienda. Quedó sobrentendido que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios seguirá prestando atención a la cuestión de las definiciones.

### Principios Generales para el uso de aditivos alimentarios

295. La Comisión examinó los Principios Generales indicados, que se recogen en el Apéndice IV al documento ALINORM 72/12. Tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha vuelto a considerar los Principios Generales, que se presentaron en el Séptimo período de sesiones de la Comisión, a la luz de las observaciones de los Gobiernos, pero que no se ha hecho ninguna enmienda sustancial. El representante de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores opinó que los Principios Generales deben hacer referencia específica a los informes apropiados del Comité mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, en relación con las recomendaciones contenidas en el párrafo 1 de dichos Principios Generales, de que las sustancias que se propongan para su utilización en los alimentos deben someterse a un examen toxicológico "apropiado". La Comisión estimó que éste sería demasiado restrictivo, y aprobó los Principios Generales sin enmiendas. Se acordó que éstos deben publicarse en la tercera edición del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius. El Presidente de la Comisión opinó que el texto francés del párrafo 1 de los Principios Generales debe decir lo siguiente: "...soumis aux tests et évaluation....".

### Especificaciones de identidad y pureza para sal de calidad comestible

296. En relación con el Informe del Octavo período de sesiones del Comité Coordinador para Europa (véase párrafo 234 de este Informe) se debatió la cuestión planteada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios referente a la elaboración de especificaciones para la sal para uso alimentario, (ALINORM 72/12, par. 73).

### Sección sobre contaminantes en las Normas del Codex sobre Productos

297. La Comisión examinó en detalle la cuestión de los contaminantes en los productos del cacao, el pescado y los productos pesqueros, y los zumos (jugos) de frutas y subrayó la importancia de proteger la salud del consumidor manteniendo lo más bajo posible el nivel de contaminación de los productos alimenticios con cobre, mercurio, estaño y otros metales pesados y metaloides. A propuesta del Presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, la Comisión, pidió a todos los Comités del Codex sobre Productos que prestaran plena atención a este problema. Se hizo hincapié en la necesidad de obtener más datos sobre los niveles actuales de contaminación de los productos alimenticios con objeto de que estos Comités puedan preparar una sección sobre contaminantes en los diferentes proyectos de Normas del Codex. Se hizo observar que varias de las Normas del Codex, no tenían una sección sobre contaminantes. En lo que respecta a los contaminantes en los zumos (jugos) de frutas, la Comisión quedó informada de que Italia, Polonia, Estados Unidos y el Reino Unido estaban llevando a cabo investigaciones, con objeto de obtener datos suficientes que podrían servir de base para formular recomendaciones de niveles máximos para estos contaminantes.

## Otras cuestiones dimanantes del Informe del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

298. Se expresó la opinión de que las Listas de Prioridades de trabajo, aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, deben referirse más estrechamente a los problemas específicos que causaban preocupación desde el punto de vista de la salud, como, por ejemplo, la cuestión de los fosfatos nítricos, nitrosaminas y micotoxinas. El delegado de Italia llamó la atención de la Comisión acerca de la necesidad de volver a evaluar el ácido l-tartárico ya que, según el resultado de las investigaciones recientemente llevadas a cabo en Italia, la ingesta diaria aceptable, establecida por el Comité Mixto FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios es al parecer demasiado baja. La Comisión hizo observar que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había solicitado de nuevo al Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios que examinara la solución adoptada por el Consejo de Europa (Acuerdo Parcial) respecto a la evaluación de las sustancias aromatizantes. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había convenido en que era necesario que el Comité mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios celebrase reuniones más frecuentes (véase ALINORM 72/12, párrafo 85). El representante de la OMS informó a la Comisión de que se haría todo lo posible para convocar en 1973 una reunión del Comité de Expertos, pero indicó que, a este respecto, se planteaban ciertas dificultades como resultado de la reunión prevista de la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes. También informó a la Comisión de que el Comité de Expertos examinaría lo antes posible entre varias otras importantes sustancias incluidas en las listas de prioridades del Codex, la aflatoxina y el estaño. El delegado del Canadá estimó que las publicaciones FAO/OMS sobre la Eficacia Tecnológica de los aditivos alimentarios eran sumamente útiles y que su país las tendría en cuenta cuando considerara la aceptación de las disposiciones de las normas del Codex relativas a aditivos alimentarios y, por tanto, recomendaba que se continuase este trabajo. Se indicó que, en lo que se refiere al empleo de aditivos alimentarios, las buenas prácticas de fabricación se veían influidas por las condiciones climáticas, y que había que tener en cuenta este problema cuando se recomendara el empleo de aditivos alimentarios para la preparación de alimentos. La Comisión convino en que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios debería estudiar la cuestión.

### Confirmación de la Presidencia

299. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios continúe bajo la Presidencia del Gobierno de los Países Bajos.

### COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

300. La Comisión consideró el informe del Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 72/22), presentado por el Presidente del Comité, Dr. D.G. Chapman (canadá). Se informó a la Comisión que había tres cuestiones dimanantes del Informe, respecto a las cuales el Comité pedía orientación a la Comisión. Dichas cuestiones se enumeran en el documento ALINORM 72/31, y se resumen como sigue:

- i) Solicitud de que la Comisión recomiende a todos los Comités de Productos que consideren atentamente la necesidad de que se indique claramente la fecha en la etiqueta de los productos particulares sobre los que se estaban elaborando normas;
- ii) la necesidad de una mayor colaboración entre los países donde se emplea un mismo idioma para lograr la presentación uniforme de la información en las etiquetas;
- iii) la cuestión de si se proyectaba fundamentar el cumplimiento de las disposiciones de las Normas Generales Internacionales Recomendadas sobre Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados en la declaración del contenido neto (párr. 3.3 de la Norma General) basándose en el "contenido medio" de los envases de una muestra suficiente, o si cada envase de la muestra debe tener el contenido neto que figura en la etiqueta.

301. Se informó, también, a la Comisión que respecto al inciso (iii) el Comité, en su Segundo período de sesiones trató de explicar el significado de contenido neto (párr. 53 de ALINORM 72/22), pero que aún no se había definido qué se entendía por "merma irrazonable".

302. El Presidente del Comité manifestó que, siempre que la Comisión estuviese de acuerdo, el Comité estaría dispuesto a volver a examinar estos asuntos más a fondo.

303. El delegado de los Países Bajos instó a que se pusiera en conocimiento del Comité de Productos, el asunto de indicación de la fecha, en lenguaje claro, y pidió que tratándose de alimentos en los cuales la indicación de la fecha es, al parecer, conveniente, se agregen instrucciones sobre su almacenamiento.

304. El delegado de Italia estuvo de acuerdo con la proposición general de pedir a los Comités de Productos que consideren el asunto de la indicación en claro de la fecha. Sin embargo, era de opinión que, ante todo, era necesario dar instrucciones. Consideró que, en cualquier caso, debería especificarse la fecha cuando se tratase de productos alimenticios; sin embargo, la fecha debería indicarse en claro, solamente cuando se tratase de productos alimenticios perecederos; es decir, productos que deben consumirse dentro de un plazo de 30 días, mientras que, para todos los demás productos alimenticios, la fecha debería indicarse en clave.

305. El observador de la IOCU apoyó la solicitud del delegado de los Países Bajos de que se agreguen instrucciones sobre el almacenamiento además de la clara indicación de la fecha, y sobre el contenido neto, manifestó que la mayoría de sus miembros se oponían al concepto de "peso medio". Declararon, además, que les confortaba en gran manera la labor que estaban realizando actualmente, los Comités del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales y Etiquetado de los Alimentos.

306. La delegación de Bélgica se refirió al párr. 43 del Informe del Comité, que se refiere a los tipos de indicación de la fecha enumerados. A su entender, la fecha "de venta" o "de retirada", la de duración mínima, la de caducidad, o la última fecha de consumo prevista, cuando se utilicen, por su misma naturaleza, deberán indicarse en claro. Deberán, igualmente ir acompañadas de las instrucciones de almacenamiento. No obstante, por lo que respecta a la fecha de producción o fabricación o envasado, consideraba que estas fechas podrían, en ciertos casos indicarse en clave, porque, a veces, en un año de buena cosecha, pueden acumularse grandes existencias de un producto que puede conservarse por largo tiempo, manteniéndose en perfectas condiciones, si se almacena y elabora en debida forma. Si se indicara claramente la fecha de producción, el consumidor podría pensar erróneamente que el producto no es de tan buena calidad como otros de fecha de producción más reciente. Por lo que se refiere a la expresión "merma irrazonable", del párr. 53 del informe del Comité, estuvo de acuerdo en la necesidad de definirlo con mayor claridad.

307. El delegado de Noruega manifestó que estaba dispuesto a preparar un documento de trabajo sobre el problema de la uniformación de las etiquetas en los países que tienen el mismo idioma, que se presentaría al próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

308. El delegado de la India indicó que, a su entender, la indicación en clave de la fecha de producción o fabricación podía inducir a error al consumidor, porque el mantenimiento de la calidad dependía del envase, almacenamiento y transporte y, salvo algunos productos, (como, por ejemplo, los alimentos para niños de pecho), no se consideraba conveniente y, por lo tanto, sería preferible que dichas fechas se indicaran en clave.

309. El delegado de Suiza estuvo de acuerdo en la conveniencia de dejar a los Comités de Productos que decidan si la indicación en claro de la fecha era idónea o no, respecto a los productos para los que estaban preparando normas. A este respecto, el delegado de Suecia, aunque apoyaba totalmente la propuesta de que los Comités de Productos del Codex sean los que decidan si ha de indicarse la fecha y las instrucciones de almacenamiento, manifestó la opinión que era un tanto desafortunado que el Comité del Codex sobre etiquetado de los Alimentos hubiese enumerado en su Informe, cinco tipos diferentes de indicación de fecha, de entre los que los Comités de Productos podían elegir. El delegado de Suecia opinó que solamente tres de las modalidades de indicación de fecha: la fecha de venta o la fecha de retirada, la fecha de duración mínima, y la fecha de caducidad o la última fecha de consumo prevista, eran las únicas que podían resultar beneficiosas para el consumidor.

310. El delegado de la República Federal de Alemania apoyó con insistencia la propuesta sobre la clara indicación de la fecha, pero expresó su preocupación, acerca del párrafo 38 del Informe del Comité que se refiere a las alegaciones, ya que, al parecer, posiblemente, existía el peligro de una duplicación de trabajo en relación con los trabajos que lleva a cabo sobre esta materia el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales. Como, actualmente, se estaban preparando los documentos de trabajo sobre muchos de los temas enumerados en el párrafo 38 para los alimentos destinados a usos dietéticos especiales, especialmente los relativos a la nutrición, consideraban que este aspecto de la labor del Comité de Etiquetado, quizá, pudiera aplazarse hasta después del siguiente período de sesiones del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales. El Presidente del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos estuvo de acuerdo con ese punto de vista, y manifestó que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos esperaría hasta conocer los resultados del estudio iniciado por el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales, entendiéndose que estos asuntos se remitirían oportunamente al Comité de Etiquetado.

311. El delegado del Japón manifestó que las leyes del Japón sobre pesos y medidas exigían la declaración del contenido neto en el momento de la venta al por menor, y que éste consistía en el peso neto, o sea, el peso escurrido del producto propiamente tal. La legislación permitía excepciones de tipo individual, según el producto, y por estas razones, no podían aceptar la declaración de contenido neto basada en el contenido medio como se proponía en uno de los documentos de trabajo para la última reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CX/FL 72/8), ya que esto requeriría que la industria llevara a cabo un muestreo diario.

312. El delegado de Suiza consideró que, por lo que se refiere al contenido neto, estaba de acuerdo con el punto de vista del Comité del Codex sobre Etiquetado, de que se refería al peso medio.

313. El delegado de Nueva Zelanda llamó la atención de la Comisión respecto al párrafo 3 del Informe del Comité, por el que se había acordado que, en relación con la redacción correspondiente a la "lista de ingredientes" en las Normas Generales Internacionales Recomendadas para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, el Comité había convenido en que la redacción propuesta por el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados (es decir, "por orden decreciente de cantidades, en peso, m/m) era más clara y más concreta, pero que debiera mantenerse por el momento la redacción original que figura en la Norma General, con el fin de que no afectara a las normas que ya se habían enviado a los gobiernos para su aceptación. El delegado de Nueva Zelanda instó a que se estudiase esta nueva terminología del etiquetado, porque consideraba que era mejor.

314. El delegado del Kuwait se refirió al párrafo 38 del Informe del Comité, en donde se trata de las alegaciones relativas a la preparación religiosa o ritual de los alimentos. El delegado manifestó que a este respecto la legislación Islámica exige que un producto que contenga carne de cerdo, o grasa de cerdo, deberá ser siempre declarado como tal en la etiqueta del producto.

315. La Comisión se mostró de acuerdo con las recomendaciones del Presidente del Comité sobre Etiquetado de Alimentos de que se examinen más detenidamente las tres cuestiones básicas antes referidas y que se pida a los Comités de Productos que estudien detenidamente la necesidad de la indicación de la fecha en claro, respecto a los productos para los que están preparando normas. La Comisión acordó, también, que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos adoptara primero una decisión sobre la cuestión del "contenido medio" o "contenido neto" individual y, seguidamente, según la decisión adoptada por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, examinara la cuestión de los procedimientos de toma de muestras, si fuese necesario. La Comisión tomó nota además, de que la delegación de Noruega preparará un documento de trabajo sobre la presentación uniforme de las etiquetas informativas en los países que tienen el mismo idioma.

#### Confirmación de la Presidencia

316. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos continúe bajo la presidencia del Gobierno de Canadá.

## COMITE DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES

317. La Comisión observó que el Comité Ejecutivo, en su 18<sup>o</sup> período de sesiones, había recomendado que se convocase una reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales para que examinase los progresos realizados en relación con la aceptación de la Normas Recomendadas (párrafos 76 a 87 de ALINORM 72/3).

318. El Comité Ejecutivo había llamado la atención, en particular, sobre las dificultades prácticas en la aplicación del concepto de aceptación con excepciones secundarias. Estas dificultades habían sido consignadas en detalle en el informe del Comité Ejecutivo. Si bien el Comité Ejecutivo había reconocido la finalidad de este concepto, en el momento en que fue aprobado por la Comisión, había llegado a la conclusión de que la experiencia posterior indicaba que sería conveniente volver a examinar la utilidad y viabilidad de este concepto como medio de fomentar la aceptación de las Normas Recomendadas. El Comité Ejecutivo había recomendado también que el Comité del Codex sobre Principios Generales debiera examinar, también, la adopción del Trámite Final del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales, relativo a la decisión de publicar una Norma Recomendada como Norma del Codex, en el Codex Alimentarius, con vistas a establecer criterios sobre los que poder basar tal decisión por parte de la Comisión. El Comité Ejecutivo recomendó, además, que el Comité del Codex sobre Principios Generales debía, igualmente, estudiar en qué forma los órganos auxiliares de la Comisión deberían considerar la opinión de la minoría.

319. El Comité Ejecutivo insistió, también, en que sería necesario que la Secretaría preparase un documento de trabajo completo para que lo estudiase el Comité del Codex sobre Principios Generales. En dicho documento de trabajo deberían incluirse las diversas ideas y sugerencias debatidas en el Comité Ejecutivo, y el documento debería enviarse a los Gobiernos solicitando sus observaciones, las cuales serían sometidas también al Comité del Codex sobre Principios Generales.

320. Durante el curso del período de sesiones de la Comisión, se mencionaron otros temas que podrían ser examinados útilmente por el Comité del Codex sobre Principios Generales. En particular, se llamó la atención sobre los problemas que llevaba consigo la aplicación del Procedimiento de Aceptación a las Tolerancias Internacionales Recomendadas para los Residuos de Plaguicidas. La idoneidad del Procedimiento de Aceptación para las Tolerancias Recomendadas para los residuos de Plaguicidas tendría que ser examinada, como lo había solicitado el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, por el Comité del Codex sobre Principios Generales.

321. De acuerdo con las instrucciones dadas por la Comisión, la Secretaría y el Presidente de la Comisión, prepararon una lista de asuntos para su posible inclusión en el Programa provisional del Próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales. Los asuntos mencionados son los siguientes:

1. Examen del Procedimiento para la aceptación de las normas del Codex Recomendadas, en particular, la aceptación con excepciones secundarias.
2. Examen del Procedimiento de aceptación para las tolerancias o niveles máximos recomendados de residuos de plaguicidas.
  - a) Dificultades en la aplicación del Procedimiento de Aceptación
  - b) Idoneidad del Procedimiento de aceptación
3. Examen de los posibles criterios para determinar cuándo procede publicar una Norma Recomendada en el Codex Alimentarius.
4. Examen del método de aceptación y publicación de las normas para la leche y los productos lácteos.
5. Estudio de la posibilidad de elaborar normas generales o para grupos de productos, para grupos o clases de alimentos similares (por ejemplo, la propuesta del Gobierno de Francia, relativa a los productos pesqueros derivados de especies de pescados similares).



6. Estudio de la posibilidad de establecer grados de calidad en las Normas de Productos del Codex.
7. Examen de las cuestiones relacionadas con la elaboración de una Norma Alimentaria General.
8. Examen de las repercusiones de la posible elaboración de un Código de Etica, como el previsto por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano.
9. Normas mundiales y normas regionales: normas y procedimientos para convertir las normas regionales en normas mundiales y viceversa.

322. Independientemente de la cuestión de si será oportuno incluir en el Programa provisional todos los asuntos antes mencionados, hubo acuerdo general en admitir que no sería posible prestar atención suficiente, en un período de sesiones de una semana, a un número tan elevado de asuntos, muchos de los cuales requerirían gran cantidad de tiempo para poder ser tratados satisfactoriamente. En consecuencia, la Comisión decidió que en el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales solamente se presentarán a discusión los asuntos que tuvieran máxima prioridad.

323. La Comisión se mostró de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo, de que había llegado el momento de volver a examinar el Procedimiento de aceptación para las Normas Recomendadas y, en particular, el de aceptación con excepciones secundarias. La Comisión estuvo, igualmente, de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo, en el sentido de que era necesario estudiar la cuestión de la posibilidad de establecer criterios para determinar cuándo era oportuna la publicación de una Norma Recomendada en el Codex Alimentarius. Durante el curso de los debates sobre el tema del programa relativo a las tolerancias de residuos de plaguicidas, la atención de la Comisión se había dirigido hacia los problemas relacionados con la aplicación del Procedimiento de aceptación a las tolerancias internacionales recomendadas para los residuos de plaguicidas. La Comisión convino en que los temas 1, 2 y 3, del párrafo 321 anterior eran temas fundamentales, de gran importancia, a los cuales atribuía la máxima prioridad. Por consiguiente, la Comisión acordó, que estos asuntos fueran considerados por el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su próximo período de sesiones.

324. En cuanto a las otras cuestiones enumeradas en el párrafo 321 anterior varios delegados expresaron opiniones diferentes respecto a la importancia relativa de estos puntos para concederles prioridad en la labor del Comité del Codex sobre Principios Generales.

325. En lo que se refiere al tema 4 anterior, la Comisión opinó unánimemente que, como el Comité sobre la Leche y los productos Lácteos había ajustado sus procedimientos a los de la Comisión del Codex Alimentarius, tal como solicitó la Conferencia de la FAO, no hacía falta conservar este tema entre los que debía considerar el Comité del Codex sobre Principios Generales. Sin embargo, se sugirió que el Comité del Codex sobre Principios Generales, al examinar el tema 1, *supra*, tal vez quisiera tener en cuenta los procedimientos específicos de aceptación y publicación, establecidos para las normas aplicables a la leche y los productos lácteos.

326. Por lo que se refiere al tema 5, relativo a la posibilidad de elaborar normas generales o grupos de normas para grupos o clases de alimentos similares, la Comisión, convino unánimemente en que sería mucho mejor que esta cuestión la examinaran los diversos Comités del Codex sobre Productos. A la luz del examen de esta cuestión por parte de los diversos Comités sobre Productos, la Comisión estaría en mejores condiciones para determinar si era o no necesario remitir el tema al Comité del Codex sobre Principios Generales.

327. En cuanto al tema 6, el delegado de los Estados Unidos declaró que se oponía firmemente a la idea de estipular en las normas del Codex sobre productos clases de calidad ya que, a su juicio, en virtud de los procedimientos de aceptación en vigor, ello significaría que la clasificación por calidades sería obligatoria, y que el vigente procedimiento de aceptación de las normas tendría que redactarse de nuevo por completo. En los Estados Unidos la clasificación por calidades tenía carácter voluntario. El delegado del Canadá declaró que concedía una prioridad muy baja a la idea de introducir clases de calidad en las Normas del Codex, especialmente, ya

que el Canadá aplicaba obligatoriamente dichas clases de calidad. Algunos de los delegados opinaron que la cuestión de estipular en las Normas del Codex clases de calidad era un tema que merecía ser debatido en el futuro, pero no se concedió prioridad a este asunto. Se admitió que la cuestión de las clases de calidad sería difícil y compleja. La Comisión acordó que no se incluyera este tema para ser debatido en el próximo período del Comité del Codex sobre Principios Generales.

328. Respecto al tema 7, la Comisión decidió que esta cuestión no merecía alta prioridad y no hacía falta discutirlo en el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales, pero que tal vez hubiera que tratarlo en el futuro en el seno del citado Comité (véase también el párrafo 335 de este Informe).

329. En cuanto al tema 8, la Comisión decidió que sería mucho más adecuado remitirlo al Comité Ejecutivo para que éste examinara, en su próximo período de sesiones, la cuestión de las consecuencias de la posible elaboración de un Código de Ética, como el previsto por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano.

330. Con referencia al tema 9, se indicó que la Comisión, en virtud de su Reglamento de Procedimiento, disponía ya de medios adecuados para convertir las normas regionales en normas mundiales. Respecto a la cuestión contraria, es decir, convertir las normas mundiales en normas regionales, varios delegados expresaron dudas en cuanto a la posibilidad de que este problema llegara a plantearse alguna vez. Sin embargo, se indicó que lo que se sugería era que en el caso de que las respuestas de los gobiernos sobre la aceptación de las normas del Codex mundiales resultara que en una región se producían este tipo de excepciones, tal vez mereciera la pena modificar una norma mundial, sobre la base de estas excepciones, para convertirla en una norma regional, lo que podría dar como resultado la aceptación completa por parte de los países de la Región. A juicio de la Comisión, se trataba de un asunto que, tal vez, deseara considerar en el futuro, pero que no creía que mereciera, por el momento, alta prioridad para ser debatido en el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales.

331. El delegado de los Estados Unidos declaró que, tal vez, fuera conveniente volver a examinar la Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 8, con objeto de evitar la dificultad que implicaba tener que considerar los comentarios que se reciben demasiado tarde para ser examinados por los delegados con suficiente anticipación al período de sesiones. El delegado de los Estados Unidos consideró, asimismo, que sería conveniente establecer una Guía para el Examen de las Normas en el Trámite 5, a fin de evitar que la Comisión tuviera que intervenir en la consideración técnica detallada de dichas Normas. Se acordó que el Comité del Codex sobre Principios Generales se ocupase de examinar estas cuestiones.

332. La Comisión decidió, por lo tanto que, en virtud del mandato del Comité del Codex sobre Principios Generales, los temas 1, 2 y 3 se consideraran como temas de fondo para que los examinara el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su próximo período de sesiones. La Comisión convino también en que, de acuerdo con las recomendaciones formuladas por el Consejo Ejecutivo, la Secretaría preparara uno o varios documentos, según proceda, sobre dichas cuestiones. La Comisión acordó que el documento o documentos de trabajo que prepare la Secretaría se remitieran a los Gobiernos para que éstos formularan sus observaciones con tiempo suficiente antes del período de sesiones. Se tomó, asimismo, nota de que el delegado de los Estados Unidos tenía el propósito de preparar un documento exponiendo su posición respecto a uno o más de los temas que iban a discutirse.

333. La Comisión expresó la esperanza de que el Gobierno francés pudiera proveer servicios de interpretación en español, lo mismo que en inglés y francés, en vista de la importancia de los asuntos que iban a discutirse. La Secretaría se comprometió a distribuir los documentos de trabajo para el próximo período de sesiones en inglés, francés y español.

#### Confirmación de la Presidencia del Comité

334. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 de su Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Principios Generales continúe bajo la presidencia del Gobierno de Francia.

PARTE X

Proyecto de Norma General que se propone

335. La Comisión examinó el documento de trabajo preparado por el Reino Unido (ALINORM 72/27) que incluía el texto revisado del Proyecto de Norma General propuesto y los comentarios de los Estados Unidos respecto al citado Proyecto (Addendum 1). Se tomó nota de que, al parecer, no existían diferencias de opinión entre los Miembros de la Comisión en lo que se refiere a que todos los alimentos no deben ser nocivos para la salud ni inadecuados para el consumo humano, estar adulterados o venderse de manera que puedan inducir a error o defraudar al consumidor. Sin embargo, como al parecer no había unanimidad de opinión acerca de la manera en que podrían incluirse en el Codex referencias adecuadas a estas cuestiones y, especialmente, acerca de si deberían formar parte de un requisito obligatorio o de una declaración de principios, la Comisión acordó dejar la cuestión "pendiente de examen". Se tomó nota de que toda acción ulterior necesitaría la intervención del Comité sobre Principios Generales, el cual se encontraba ahora plenamente ocupado con el estudio de las cuestiones de prioridad. Mientras tanto la versión actual y la anterior del Proyecto de Norma General se pondrían a disposición de los Estados Miembros como posible ayuda para el caso de que estén actualmente elaborando leyes alimentarias básicas.

Examen del documento preparado por la Secretaría titulado "El café y el consumidor"

336. La Comisión tuvo ante sí un documento preparado por la Secretaría titulado "El café y el consumidor, normas, reglamentos y control" (ALINORM 72/9). Este documento constituye una versión revisada del documento provisional distribuido en 1970 acerca del cual se habían recibido las observaciones de los gobiernos y de varias organizaciones internacionales. El citado documento se ocupa del café, los productos del café y los sucedáneos en general, así como de normas y reglamentos para los distintos productos del café que se ofrecen al consumidor. También se hace mención, en el mismo, de los reglamentos nacionales, regionales e internacionales sobre el café, y se presentan datos sobre el comercio internacional de productos del café. Contiene, asimismo, varias sugerencias respecto a la posible orientación de los trabajos futuros en materia de normalización a nivel internacional. El delegado de Portugal señaló una corrección que habrá de hacerse en el documento relativa a la legislación nacional portuguesa.

337. Varios delegados expresaron la opinión de que, quizá, la Comisión del Codex Alimentarius tuviera que estudiar la creación de un nuevo Comité del Codex. El observador de la IOCU señaló que aunque no se oponían a la idea de que se elaboren eventualmente, normas para los productos del café, podría ser más útil no considerar el café separadamente en estos momentos, sino más bien considerar los alimentos estimulantes en general, y conceder alta prioridad a los productos que nutricionalmente son más importantes. La opinión de la IOCU fue apoyada por la delegación de los Estados Unidos, la cual propuso que se incluyese este tema en el Programa de un futuro período de sesiones del Comité Ejecutivo, para que se discutiera la cuestión de si debía haber o no normas internacionales para los productos del café en un momento posterior. El delegado de los Estados Unidos consideró, sin embargo, que las normas del Codex para el café no era una cuestión prioritaria. El delegado del Canadá se refirió a los criterios para el establecimiento de prioridades en el trabajo y consideró que, aunque se cumplieren algunos de los criterios referentes al volumen de producción y de comercio internacional de este producto, habían otros criterios indicados que tendrían que estudiarse en relación con estos productos, como, por ejemplo, la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, genuinidad del producto, diversificación de las legislaciones nacionales, posibilidad de normalización del producto y labor ya realizada por otras organizaciones internacionales en este campo. Varias delegaciones se refirieron a la labor que la ISO está, actualmente, llevando a cabo en los sectores de la terminología, métodos de análisis y toma de muestras para el café y productos del café. Igualmente, se señaló que otros varios organismos participaban ya en los trabajos de carácter internacional sobre el café desde los puntos de vista económico, científico y tecnológico.

338. El delegado del Brasil opinó que la Comisión del Codex Alimentarius era el organismo competente para ocuparse de la normalización del café, a fin de complementar la labor de la ISO en este campo. El delegado de Francia manifestó que la Comisión debiera continuar preparando documentos sobre las bebidas estimulantes. También indicó que las bebidas estimulantes eran apreciadas por los consumidores sobre todo por sus propiedades atractivas, y que, en ciertos casos, las propiedades sensoriales eran consideradas por los nutricionistas tan importantes como las mismas propiedades nutricionales.

339. El delegado del Senegal se refirió a los aspectos nutricionales del café que se mencionan en el documento, e hizo observar que el consumo del café en el mundo es cada vez mayor, y que debiera informarse a los consumidores de la verdadera naturaleza de este producto mediante un etiquetado adecuado. El delegado de la República Federal de Alemania expresó la opinión de que, aunque no existía una necesidad urgente de establecer normas para el café, esta cuestión debiera ser examinada en lo futuro por la Comisión del Codex Alimentarius.

340. A propuesta de la delegación de Suiza, la Comisión acordó que el asunto del café, los productos del café y sus sucedáneos debiera tratarse en forma semejante a la que ya había acordado la Comisión para las sopas y caldos. El delegado de Francia accedió a preparar para el próximo período de sesiones de la Comisión un estudio complementario sobre tales productos, en el cual se tendrían plenamente en consideración los criterios sobre prioridades de trabajo, tal como aparecen en el Manual de Procedimiento de la Comisión. Este trabajo preliminar se llevará a cabo conjuntamente con la Asociación Científica Internacional del Café, cuya sede se halla en París, y con otras organizaciones internacionales interesadas. La Comisión se mostró de acuerdo con este procedimiento y convino en que esta cuestión se examinase más a fondo en su 10º período de sesiones, sobre la base del documento que ha de preparar el delegado de Francia, con vistas a llegar a una conclusión respecto a la labor futura sobre el café.

#### Té

341. El delegado de la India, refiriéndose al documento sobre el café, propuso que la Secretaría preparase un documento análogo sobre el té. Se informó a la Comisión de que, aunque la Secretaría no tendría dificultad en resumir la información sobre el comercio internacional del té, este estudio requeriría una información considerable por parte de los países productores y consumidores acerca de la tecnología, normas y legislación. Además, la situación financiera de la Organización había conducido a limitar ciertos estudios solicitados previamente por la Comisión. El delegado del Senegal hizo observar que podrían ser necesarios otros estudios, como los relativos a los cacahuetes (maní) y otras nueces con cáscara, y las nueces de cola, que se comercializaban corrientemente en la Región Africana.

342. Los delegados de la India y del Reino Unido convinieron en que estarían dispuestos a suministrar a la Secretaría información sobre los aspectos técnicos del té. Basándose en la propuesta hecha por el delegado de Kenia, la Comisión acordó que la Secretaría enviase un cuestionario relativo al té a los Puntos de Contacto del Codex, y que se presentase a la Comisión, en su 10º período de sesiones, un estudio sobre antecedentes básicos relativos al té.

#### Propuesta del Brasil para que se establezca un Comité Coordinador para América Latina

343. El delegado del Brasil propuso que la Comisión establezca un Comité Coordinador para América Latina, al amparo del Artículo IX.1(b)2 de su Reglamento. El delegado del Brasil indicó que los Miembros de la Región Latinoamericana preveían un Comité Coordinador de tipo práctico y más flexible, basado en la rotación por países, e hizo notar que esto facilitaría grandemente la armonización de las normas alimentarias en los países latinoamericanos y, a la vez, estaría de conformidad con la Resolución 9/72 de la 12ª Conferencia Regional de la FAO para América Latina celebrada en Cali, Colombia, en septiembre de 1972.

344. El delegado de Cuba, al apoyar esta propuesta, hizo observar que casi todos los países de América Latina eran, actualmente, Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius, y que un Comité Coordinador garantizaría la participación efectiva de la totalidad de los países en la Región en los trabajos de normalización de alimentos, ya que, en la actualidad, con las organizaciones existentes no se ha logrado este objetivo. Otros delegados de Estados Miembros de la Región Latinoamericana manifestaron que apoyaban incondicionalmente esta propuesta, y convinieron en que la misma facilitaría grandemente la aplicación de las Normas del Codex. Otros delegados de Estados Miembros, ajenos a dicha Región, veían con agrado la propuesta y manifestaron su apoyo a la misma. El delegado del Canadá sugirió que podría conseguirse la asistencia de la Oficina Regional de la OMS y de la Organización Panamericana de la Salud.

345. La Comisión acordó, en principio, que se estableciese un Comité Coordinador para América Latina, pero reconoció que ésta era una cuestión que tenía repercusiones administrativas y presupuestarias para la FAO y para la OMS, y consideró que como primera medida sería necesario que los Directores Generales de la FAO y de la OMS estudiaran

dichas repercusiones. La Comisión pidió que uno de los Vicepresidentes del Comité Ejecutivo (Sr. E.M. Méndez, de México) y el Representante Regional de América Latina en el Comité Ejecutivo (Brasil), junto con la Secretaría, estudiaran el asunto y sometieran propuestas detalladas al Comité Ejecutivo, en su próximo período de sesiones. De conformidad con el Artículo IX.9 del Reglamento de la Comisión, ésta expresó el deseo de tener a su disposición en su próximo período de sesiones, un informe de los Directores Generales de la FAO y de la OMS sobre las repercusiones administrativas y financieras de la creación de un Comité Coordinador para América Latina, junto con las recomendaciones del Comité Ejecutivo.

#### Calendario provisional propuesto de las reuniones del Codex para 1973-76

346. La Comisión consideró el calendario provisional propuesto de las reuniones del Codex para 1973-76, preparado por la Secretaría y que figura en el Apéndice al documento ALINORM 72/28. Este calendario de reuniones era la versión modificada del que se había presentado a la Comisión en su Octavo período de sesiones. En dicho calendario se había tenido en cuenta el progreso de los trabajos de los diversos Comités del Codex, y los deseos expresados por los Gobiernos hospedantes respecto al calendario de las reuniones.

347. El calendario tentativo de las reuniones que han de celebrarse hasta el próximo período de sesiones de la Comisión es el siguiente:

#### 1973

Enero	-
Febrero	-
Marzo	✓ Aguas Minerales Naturales (5°) 7 1/
Abril	Codex/COI Aceitunas de Mesa (2°)
Mayo	Alimentos Congelados Rápidamente (8°) Productos del Cacao y Chocolate (10°) Higiene de los Alimentos (10°) Frutas y Hortalizas Elaboradas (10°) Etiquetado de los Alimentos (8°)
Junio	Higiene de la Carne (2°) Carne (5°)
Julio	Comité Ejecutivo (19°) Zumos (jugos) de frutas (10°)
Agosto	-
Septiembre	Leche y Productos Lácteos (16°) Métodos de Análisis y Toma de Muestras (8°)
Octubre	Conferencia sobre Normas Alimentarias en Africa Pescado y Productos Pesqueros (8°) Helados Comestibles (1°)
Noviembre	Principios Generales (4°) Productos Cárnicos Elaborados (7°)
Diciembre	Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes Aditivos Alimentarios (9°) Residuos de Plaguicidas (7°)

#### 1974

Febrero	Alimentos Dietéticos (8°)
Marzo	Grasas y Aceites (7°)
Abril	Azúcares (6°)
Mayo	Higiene de los Alimentos (11°) Frutas y Hortalizas Elaboradas (11°) Etiquetado de los Alimentos (9°)
Junio/Julio	Comité Coordinador para Africa (1°) Comisión del Codex Alimentarius (10°)

La Secretaría puso de relieve que se trataba de una indicación preliminar del probable calendario de los períodos de sesiones, pero que, en varios casos, las fechas y lugares precisos de las reuniones estaban pendientes de llegar a un acuerdo con los Gobiernos hospedantes.

1/ Véase párrafo 221 de este Informe.

348. Varios delegados opinaron que los calendarios futuros deberían establecerse de tal modo que las reuniones de los Comités que se ocupan de productos se agruparan conjuntamente en la medida de lo posible, y que, posteriormente, se reunieran los Comités generales sobre los diversos productos. Esto tendría la ventaja de que los Comités generales sobre los diversos productos podrían dedicarse a la aprobación de secciones particulares de las normas sobre productos con anterioridad a la reunión de la Comisión. Se acordó que se tuviera presente este criterio al presentar el próximo calendario al 100 Período de sesiones de la Comisión.

349. A este respecto, se formuló una propuesta en el sentido de que no se celebraran las reuniones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y sobre Etiquetado de los Alimentos en mayo de 1973 como se había previsto, sino que se aplazasen a los primeros meses de 1974. No obstante, la Comisión acordó mantener el calendario para 1973 en la forma indicada.

350. Se mencionaron las recomendaciones del Noveno período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, en el sentido de que dicho Comité se reuniera a intervalos no superiores a 12 meses. La Comisión se manifestó de acuerdo en principio con esta propuesta, pero convino además en que la fecha del próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas dependería de las fechas establecidas para las reuniones de los Comités del Codex sobre Principios Generales y sobre Aditivos Alimentarios y de la Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes.

351. Se suscitó la cuestión de la fecha y lugar en que habría de celebrarse la propuesta Conferencia Regional sobre Normas Alimentarias en Africa. La Secretaría informó a la Comisión de que, a base de la información disponible actualmente, la Conferencia podía celebrarse en Kenia, conjuntamente con una Reunión Mixta BIRD/FMI y que, tan pronto como fuera posible, los Miembros de la Comisión recibirían más noticias acerca de esto.

352. Se propuso que el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne se reuniera al mismo tiempo que el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados, para facilitar el viaje de los delegados procedentes de países lejanos. Si bien se acordó que en lo futuro dichas reuniones podrían celebrarse en semanas consecutivas, se convino en que, debido a que el Comité de Productos Cárnicos Elaborados dependía del Comité de Higiene de la Carne para cierta parte de su trabajo, las reuniones de 1973 tenían que estar separadas una de otra a fin de que se pudieran preparar los documentos para el Comité de Productos Cárnicos Elaborados. En vista de estas circunstancias, se había acordado con las autoridades de la República Federal de Alemania y de Nueva Zelanda celebrar las reuniones de los Comités del Codex sobre la Carne y sobre Higiene de la Carne en semanas consecutivas del mes de junio, para facilitar la participación de los delegados en ambas reuniones.

353. La Comisión acordó que, en principio, debiera hacerse todo lo posible para incrementar la asistencia de delegados de ultramar coordinando las reuniones de los Comités que se ocupan de productos que tienen relación entre sí. Se acordó, asimismo, que el Comité Ejecutivo estudiase en su próxima reunión la frecuencia y coordinación de las reuniones de los órganos auxiliares de la Comisión, y que informara sobre este asunto al 100 Período de sesiones de la Comisión. La Comisión opinó, asimismo, que el Comité FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, se reuniera, después de su período de sesiones de 1973, una vez cada 18 meses, como lo hacía la Comisión.

#### PARTE XI

##### Otros asuntos

354. El delegado de la India, en nombre de los demás Miembros de la Región asiática que asistían al período de sesiones de la Comisión, pidió que se estudiase la cuestión del establecimiento de un Comité Coordinador para Asia, tal como se indica en la siguiente propuesta:

##### "Propuesta conjunta para la celebración de un seminario y el establecimiento de un Comité Coordinador para Asia"

Los delegados de la Región Asiática, presentes en el Noveno período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, se reunieron durante el mismo y decidieron unánimemente que se solicitara de la Comisión que ésta adoptara las disposiciones necesarias para encontrar la posibilidad de establecer un Comité Coordinador para la Región y, asimismo, resolvieron instar una vez más a la Comisión a que se celebre un seminario en la Región lo antes posible."

(Firmada por los delegados de la India, Japón, Kuwait, Malasia y Tailandia).

355. La Comisión acordó que el Comité Ejecutivo estudie esta petición del establecimiento de un Comité Coordinador para Asia y que la Secretaría continúe sus esfuerzos para hallar fondos extrapresupuestarios para la celebración de un seminario.

PARTE XII

Palabras de despedida

356. El Dr. N.A. de Heer (Ghana), uno de los Vicepresidente de la Comisión, en nombre de la Comisión del Codex Alimentarius, expresó el agradecimiento de la Comisión y de sus Miembros al Presidente saliente, Sr. G. Weill (Francia), por su dirección y guía, en su calidad de Presidente, y por su continuo y activo apoyo, prestado a la Comisión en calidad de delegado, desde su creación en 1962.



LIST OF PARTICIPANTS \*  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

MEMBERS OF THE COMMISSION  
MEMBRES DE LA COMMISSION  
MIEMBROS DE LA COMISION

ALGERIA  
ALGERIE  
ARGELIA

M. Abdellaoui  
Inspecteur divisionnaire de la  
répression des fraudes  
Ministère de l'Agriculture et de  
la réforme agraire  
12, Bd. Colonel Amirouche  
Alger

L. Bahri  
Direction des Industries alimentaires  
Alger

A. Vignote  
Chef, Service laboratoire  
Société nationale de conserveries  
Ministère de l'industrie  
87, rue Didouche Mourad  
Alger

ARGENTINA  
ARGENTINE

Ing. J.H. Piazzì  
Coordinador General del Codex  
Alimentarius  
Ministerio de Comercio  
Julio A. Roca 951  
Buenos Aires

L.J. Genta  
Secretario Comercial  
Embajada de Argentina  
Largo A. Sarti, 4  
Rome (Italy)

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

W.C.K. Hammer  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Barton, Canberra A.C.T. 2603

AUSTRALIA (contd.)

J.B. Donnelly  
Executive Officer  
Department of Primary Industry  
Barton, Canberra A.C.T. 2603

S.W.C. Smith  
Principal Chemist  
Commonwealth Department of Health  
P.O. Box 100  
Woden A.C.T. 2606

Dr. W.J. Stevenson  
Chief Health Officer  
State Health Department  
295 Queen Street  
Melbourne, Victoria 3000

AUSTRIA  
AUTRICHE

Dr. R. Wildner  
Coordinator for Europe  
Regierungsgebäude  
Vienna I

Dr. L. Blaschek  
Bundswirtschaftskammer  
Stubenring 12  
A-1010 Vienna

Dr. J. Ettl  
Ministerialrat  
Federal Ministry of Health and  
Environment Protection  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna

Dr. R. Harmer  
Renngasse 4  
A-1010 Vienna

---

\* The Heads of delegations are listed first; Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.

Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRIA (contd.)

H. Hauffe  
Ministerialrat  
Stubenring 1,  
A-1010 Vienna

H. Redl  
Sub-Director  
Federal Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna

Dr. H. Woidich  
Lebensmitteluntersuchungsanstalt  
Blaasstrasse 29  
A-1190 Vienna

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

T. Biebaut  
Secrétaire d'administration  
Ministère des affaires économiques  
Square de Meeus 23  
1040 Bruxelles

M. Cats  
Secrétaire général  
Fédération belge des eaux minérales  
26, rue du Lombard  
Bruxelles

L.P.J.A. Desmedt  
Ingénieur principal  
Chef de service  
Ministère de l'Agriculture  
10, rue du Méridien  
Bruxelles

M.P.V. Fondu  
Fédération des Industries  
alimentaires belges  
Borrewaterstraat  
Merksem

C. Kestens  
Conseiller  
Ministère de la santé publique  
Grijpegemlein 10  
B2520 Edegem

Dr. P. Lenelle  
Inspecteur en chef - Directeur  
Ministère de la santé publique  
6, rue Royale  
Bruxelles 13

R. Van Hauwermeiren  
Ambassadeur de Belgique auprès de la FAO  
Ambassade de Belgique  
Via A. Gramsci 9  
00197-Rome (Italy)

BOLIVIA  
BOLIVIE

R. Iriarte Paz  
Embajador de Bolivia en Italia  
Delegado Permanente ante la FAO  
Embajada de Boliyia  
Via Bruno Buozzi 107  
00197-Rome (Italy)

E. Cerlini  
Secretario  
Delegación Permanente ante la FAO  
Via S. Calepodio 54  
Rome (Italy)

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

F. Eymar da Cunha  
Ministerio da Agricultura - DIPC  
6º Andar  
Brasilia - DF

S.F.G. Bath  
Permanent Representative of Brazil to  
FAO  
Ambasciata del Brasile  
Piazza Navona 14  
Rome (Italy)

L. Tavares de Macedo  
Director  
Ministerio da Agricultura  
Divisão de Inspeção de Produtos de  
Origem Animal  
Brasilia - DF

BULGARIA  
BULGARIE

D. Dekov  
Représentant permanent de la Rép. pop.  
de la Bulgarie auprès de la FAO  
Via Sassoferato 11  
Rome (Italy)

Y. Kostovski  
Secrétaire commercial  
Légation de la Rép. pop. de Bulgarie  
Rue Gorizia 17  
Geneva

BURUNDI

Dr. L. Sahabo  
Laboratoire vétérinaire de Bujumbura  
B.P. 227  
Bujumbura

Dr. P. Mananda  
Ministère de la santé publique  
B.P. 1820  
Bujumbura

CANADA

Dr. D.G. Chapman  
Director, Food Advisory Bureau  
Health Protection Branch  
Department of National Health and  
Welfare  
Ottawa K1A 0L2, Ontario

C.M. Blackwood  
Director, Inspection Branch  
Fisheries Service  
Department of the Environment  
Ottawa, Ontario

K.H. Dean  
Chief, Processed Fruit and Vegetables  
Division  
Central Expt Farm  
Sir John Carling Building  
Ottawa, Ontario

H.E. Ryan  
Permanent Representative of Canada  
to FAO  
Embassy of Canada  
Via G.B. de Rossi 27  
Rome (Italy)

Dr. D.M. Smith  
Head, Office for International Food  
Standards  
Food Advisory Bureau  
Health Protection Branch  
Department of National Health and  
Welfare  
Ottawa K1A 0L2, Ontario

H.W. Wagner  
Chief, Food Division  
Department of Consumer and Corporate  
Affairs  
Tunneys' Pasture  
Ottawa, Ontario

T.G. Willis  
Coordinator  
International Agricultural Development  
Canada Department of Agriculture  
Sir John Carling Building  
Ottawa, Ontario

COLOMBIA  
COLOMBIE

H. Ruiz Varela  
Representante Permanente de Colombia  
ante la FAO  
Embajada de Colombia  
Via G. Pisanelli, 4  
00196-Rome (Italy)

CUBA

Dr. A. Paradoa Alvarez  
Jefe del Grupo Nacional de Nutrición  
e Higiene de los Alimentos  
Instituto Nacional de Higiene  
Infanta y Crucero  
La Habana

J.F. Iduate  
Jefe Oficina de Normas del Ministerio  
del Comercio Exterior  
Infanta No. 16  
La Habana

Dr. A. Brouwer Legaña  
Director Nacional de Control Sanitario  
Veterinario  
Instituto Nacional de Medicina Veterinaria  
15 y 12 - Vedado - Habana

CZECHOSLOVAKIA  
TCHECOSLOVAQUIE  
CZECOSLOVAQUIA

J. Vorisek  
Director, Department of Food Industry  
Ministry of Agriculture and Food  
Tesnov 65  
Praha 1

A. Burger  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture and Food  
Tesnov 65  
Praha 1

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

J.G. Madelung  
Head of Division  
Ministry of Agriculture  
10 Slotsholmsgade  
Copenhagen

K. Andreasen  
Veterinarian  
Landbrugsraadet  
Axeltorv 13  
1609 Copenhagen V

Mrs. A. Brincker  
Food Technologist  
Danish Meat Products Laboratory  
Howitzvej 13  
2000 Copenhagen F

V. Enggaard  
Assistant Director  
Danish Meat Products Laboratory  
Howitzvej 13  
2000 Copenhagen F

DENMARK (contd.)

H. Feilberg  
Secretary  
Ministry of Agriculture  
DK 1216 Copenhagen K

S.C. Hansen  
Head of Division  
National Food Institute  
Mørkhøj Bygade 19  
Søborg

C. Herforth  
Director General  
Emulsion A/S  
Palsgaard  
7130 Juelsminde

P.F. Jensen  
Director, Inspection Service for Fish  
Products  
Fiskeriministeriets Industritilsyn  
Dronningens Tværgade 21  
DK 1302 Copenhagen K

T. Johansen  
Commercial Attaché  
Embassy of Denmark  
Via XX Settembre 1  
Rome (Italy)

ECUADOR  
EQUATEUR

J. Ayala-Lasso  
Ministro, Encargado de Negocios a.i.  
Embajada del Ecuador  
Via F. Scarpellini 9  
00197-Rome (Italy)

EGYPT, ARAB REP. of  
EGYPTE, REP. ARABE d'  
EGIPTO, REP. ARABE de

Dr. M.A.H. Assem  
Director-General  
Food Control Department  
Ministry of Public Health  
Cairo

Dr. N. Adham  
Assistant Director  
Food Control Administration  
Ministry of Health  
Cairo

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

V. Aalto  
Chief Inspector for Foods  
Ministry of Trade and Industry  
Food Office  
Unioninkatu 5  
00130 Helsinki 13

FINLAND (contd.)

T.J. Jalkanen  
Permanent Representative of Finland  
to FAO  
Embassy of Finland  
P.le delle Belle Arti 3  
00196-Rome (Italy)

FRANCE  
FRANCIA

G. Weill \*  
Secrétaire général du Comité inter-  
ministériel de l'Alimentation et de  
l'Agriculture  
Ministère de l'Agriculture  
78, rue de Varenne  
Paris 7ème

R. Souverain  
Inspecteur général  
Service de la répression des fraudes  
42 bis, rue de Bourgogne  
75007 Paris

Mrs. M.A. Caillet  
Médecin inspecteur de la santé  
Ministère de la santé publique  
Direction générale de la santé  
(hygiène publique)  
20 bis, rue d'Estrées  
Paris 7ème

C. Castang  
Service de la répression des fraudes  
42 bis, rue de Bourgogne  
75007 Paris

Prof. C. Flachet  
Ecole nationale vétérinaire  
2, Quai Chauveau  
69337 Lyon Cedex 1

G. Jumel  
Délégué de l'Association nationale des  
Industries alimentaires  
3, rue de Logelbach  
Paris 17

Dr. B. Ninard  
Directeur de la section des études hydro-  
logiques et thermales du laboratoire  
national de la santé publique  
45, Bd. Victor  
Paris XV

Mrs. M. Roche  
Chef du bureau et conseiller médical  
Ministère de la santé publique  
20 bis, rue d'Estrées  
Paris 7ème

---

\* Chairman of the Commission  
Président de la Commission  
Presidente de la Comisión

GERMANY, FED. REP. of  
ALLEMAGNE, REP. FED. d'  
ALEMANIA, REP. FED. de

Dr. D. Eckert  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Jugend, Familie  
und Gesundheit  
Deutschherrenstrasse 87  
D-53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. K.H. Kiesgen  
Rechtsanwalt  
Am Hofgarten 16  
53 Bonn

C.H. Kriege  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft u. Forsten  
Bonnerstr. 85  
53 Bonn

H.P. Mollenhauer  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Jugend, Familie  
und Gesundheit  
Deutschherrenstrasse 87  
D-53 Bonn-Bad Godesberg

Mrs. I. Schön  
Secretariat, Codex Committee on Meat  
D 865 Kulmbach  
Blaich 6

Dr. F. Schulte  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Jugend, Familie  
und Gesundheit  
Deutschherrenstrasse 87  
D-53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. W. Schultheiss  
Geschäftsführer  
6146 Alsbach  
Schlosstrasse 5

Dr. H.B. Tolkmitt  
Rechtsanwalt  
29 Ohnhorstrasse  
2000 Hamburg 52

Dr. K. Trenkle  
Regierungsrat  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft u. Forsten  
Bonnerstrasse 85  
53 Bonn-Duisdorf

#### GHANA

Dr. N.A. de Heer  
Regional Medical Officer  
Ministry of Health  
P.O. Box 184  
Accra

#### GHANA (contd.)

A.A. Laryea  
Chief Agricultural Officer  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box M 37  
Accra

#### GUATEMALA

A. Rivera García  
Representante Permanente de Guatemala  
ante la FAO  
Embajada de Guatemala  
Via Archimede 35  
00197-Rome (Italy)

E. Cabrera-Passarelli  
Representante alterno  
Embajada de Guatemala  
Via Archimede 35  
00197-Rome (Italy)

#### HUNGARY

HONGRIE  
HUNGRIA

A. Miklovicz  
Director  
Ministry of Agriculture and Food  
P.O. Box 8  
Budapest 55

I. Nagy  
Deputy Department Chief  
Ministry of Agriculture and Food  
P.O. Box 8  
Budapest 55

J. Szilágyi  
Deputy Department Chief  
Ministry of Agriculture and Food  
P.O. Box 8  
Budapest 55

Dr. R. Tarján  
Director, Institute of Nutrition  
Gyáli ut. 3  
Budapest IX

#### INDIA

INDE

C.N. Modawal  
Director, Ministry of Foreign Trade  
Government of India  
New Delhi

D.S. Chadha  
Secretary, Central Committee for Food  
Standards and Liaison Officer,  
National Codex Committee  
Ministry of Health  
Government of India  
New Delhi

IRAQ  
IRAK

A.H. Mamdoch  
Minister Plenipotentiary  
Permanent Representative of Iraq to FAO  
Embassy of the Republic of Iraq  
Via L. Luciani 41  
00197-Rome (Italy)

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

P. Griffin  
Principal Officer  
Department of Agriculture and Fisheries  
Upper Merrion Street  
Dublin 2

T. J. Lynch  
Veterinary Services  
Department of Agriculture and Fisheries  
Upper Merrion Street  
Dublin 2

Miss K. Meenan  
Confederation of Irish Industry (Food  
Sector)  
28, Fitzwilliam Place  
Dublin 2

Dr. J.H. Walsh  
Department of Health  
Custom House  
Dublin 1

T. Whelton  
Chief Chemist  
Mitchelstown Creameries  
Mitchelstown, Co. Cork

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Dr. F. Ferretti  
Direttore di Divisione  
Ministero Agricoltura e Foreste  
Direzione Generale Alimentazione  
Via Sallustiana 10  
Rome

A. Agujari  
Comitato Nazionale Italiano Codex  
Settore Pesci e Prodotti della Pesca  
Ministero Agricoltura e Foreste  
Via Sallustiana 10  
Rome

Prof. R. Andreotti  
Tecnologo Alimentare  
Stazione Sperimentale Conserve  
Alimentari  
Viale Tanara 33  
Parma

ITALY (contd.)

Dr. C.F. Belli  
IRVAM  
Via Castelfidardo 43  
00185 Rome

Dr. G. Bellucci  
Stazione Sperimentale Conserve Alimentari  
Ministero Industria e Commercio  
Viale Tanara 33  
Parma

Prof. E. Bianchi  
Unione Nazionale Consumatori  
Viale Tanara 7  
Parma

Prof. F. Bucci  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome

Dr. C. Callipo  
Directeur  
Fédération italienne des eaux minérales  
Via Sicilia 186  
Rome

Dr. P. Caruso  
Direttore, Divisione Idrologia Medica  
Ministero della Sanità  
Via Liszt 34  
Rome

Dr. R. Chiorboli  
Chimico, Capo Laboratorio Dogane  
Ministero Finanze  
Via della Luce 35  
Rome

Dr. G. Ciafardini  
Direttore di Sezione  
Ministero Agricoltura e Foreste  
Direzione Generale Alimentazione  
Via Sallustiana 10  
Rome

Prof. F. Cotta-Ramusino  
I Ricercatore  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome

Dr. M. De Vanna  
IRVAM  
Via Castelfidardo 43  
Rome

Dr. G. Frati  
Stazione Sperimentale Conserve Alimentari  
Viale Tanara 33  
43100 Parma

ITALY (contd.)

Mrs. A. Fratoni  
Istituto Nazionale Nutrizione  
Cittá Universitaria  
Rome

Dr. T. Garlanda  
Aschimici  
Via Fatebenefratelli 10  
Milan

Dr. G. Giani  
Vice Direttore AIIPA  
Via P. Verri 8  
Milan

Dr. R. Giordani  
Confagricoltura  
Corso Vittorio 101  
Rome

Dr. G. Giordano  
Veterinario Provinciale Superiore  
Ministero della Sanitá  
Rome

G.P. Lembo  
Ufficio Relazioni Estere  
Coltivatori Diretti  
Viale XXIV Maggio  
Rome

Dr. G. Luft  
Viale Sabotino 19  
Milan

Dr. A. Maltese  
Aschimici  
Via Fatebenefratelli 10  
20121 Milan

Prof. G. Mantovani  
Assozucchero  
Via Bartolomeo Bosco 37/4  
16121 Genova

B. Mariani  
IRVAM  
Via Castelfidardo 43  
Rome

Mrs. A. Maroncelli  
Confindustria  
Piazza Venezia 11  
Rome

O. Massi  
Ufficio d'Igiene  
Comune di Roma  
Rome

ITALY (contd.)

S. Meschini  
Capo Divisione Igiene Carni  
Ministero della Sanitá  
Direzione Gen. S. Veterinari  
Rome

A. Montechiaro  
A.I.D.I.  
Via Veneto 54 b  
Rome

Dr. A. Paiella  
Ispettore Generale  
Ministero Agricoltura e Foreste  
Via XX Settembre  
Rome

Dr. U. Pellegrino  
Division Chief - Food Hygiene  
Ministero della Sanitá  
Rome

Dr. M. Pompilj  
Confindustria  
Viale Astronautica  
Rome (EUR)

Prof. G. Quaglia  
Ricercatore  
Istituto Nazionale Nutrizione  
Cittá Universitaria  
Rome

Dr. F. Quattrocchi  
Consigliere  
Ministero Finanze  
Direzione Generale Dogane  
Rome (EUR)

Mrs. E. Quattrucci  
Ricercatore  
Istituto Nazionale Nutrizione  
Cittá Universitaria  
Rome

Mrs. A.M. Rimoaldi  
Sperimentatore Superiore  
Ministero Agricoltura e Foreste  
Via XX Settembre  
Rome

G. Rizza  
IBP - Industrie Buitoni Perugina  
c/o Stabilimento Perugina  
San Sisto (Perugia)

Dr. A. Svaldi  
Ispettore Superiore  
Ministero Agricoltura, Ufficio CEE  
Via XX Settembre  
Rome



ITALY (contd.)

Dr. S. Valvassori  
c/o Federvini  
Via Mentana 2  
Rome

Dr. G. Verardi  
Assistant Head Chemist  
c/o Ministero della Sanità  
P.le Marconi 25  
00143-Rome

Dr. T. Vitale  
ANICAV  
Piazza dei Martiri, 58  
Naples

ISRAEL

E. Rosenstein  
Head of Department of Food and Tobacco  
Products  
Ministry of Commerce and Industry  
P.O. Box 299  
Jerusalem

JAPAN  
JAPON

C. Nagata  
Counsellor and Permanent Representative  
of Japan to FAO  
Embassy of Japan  
Via V. Orsini 18  
00192-Rome (Italy)

T. Arima  
Technical Official of the Prime  
Minister's Office  
Resources Division, Planning Bureau  
Science and Technology Agency  
Tokyo

H. Ichihara  
Food Chemistry Division  
Ministry of Health and Welfare  
Tokyo

K. Mimura  
Counsellor  
Embassy of Japan  
Via V. Orsini 18  
00192-Rome (Italy)

N. Yamamoto  
Acting Head, Consumer Division  
Enterprise and Marketing Department  
Economic Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture and Forestry  
2-1.1 Chome Kasumigaseki  
Tokyo

JAPAN (contd.)

O. Watanabe  
First Secretary  
Permanent Delegation of Japan in Geneva  
10, avenue de Budé  
Geneva (Switzerland)

KENYA  
KENIA

J.M. Ng'ang'a  
Assistant Director of Veterinary  
Services  
Veterinary Research Laboratories  
P.O. Kabete

KUWAIT  
KUWEIT

M. Al-Fraih  
Secretary of Food Standards  
Standard Section  
Ministry of Commerce and Industry  
P.O. Box 2944  
Kuwait

A. Alshalfan  
Controller of Industrial Development  
Department  
Ministry of Commerce and Industry  
Standard Section  
Kuwait

A.A.S. Alfaras  
Assistant Chief, Food Department  
Municipality of Kuwait, Food Section  
Kuwait

MADAGASCAR

A. Botralahy  
Ambassadeur et Représentant Permanent  
Ambassade de la République malgache  
Via R. Zandonai 84/A  
00194-Rome (Italy)

H. Andriantsilaniarivo  
Représentant permanent adjoint  
Ambassade de la République malgache  
Via R. Zandonai 84/A  
00194-Rome (Italy)

MALAYSIA  
MALAISIE  
MALASIA

Dr. K.O. Leong  
Director, Standards Institution of  
Malaysia  
P.O. Box 544  
Kuala Lumpur

MALAYSIA (contd.)

Dr. Kassim Bin Ismail  
Director General, Food Technology  
Division  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 207  
Sungei Besi  
Selangor

Ahmad Bin Haji Omar  
Principal Assistant Secretary  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
(Member of Pineapple Industry Board)  
Jalan Swettenham  
Kuala Lumpur

Miss L.O. Oo  
Standards Officer  
Standards Institution of Malaysia  
P.O. Box 544  
Kuala Lumpur

MEXICO  
MEXIQUE

G. Laveaga Aguilar  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Industria y Comercio  
Av. Cuauhtemoc No. 80  
1<sup>o</sup> Piso  
México 7 D.F.

Dr. E.R. Méndez Jr.  
Chairman, Food Standards Commission  
Secretaría de Industria y Comercio  
162 Chicago Street  
México 18 D.F.

E.E. Mora Blancas  
Depto. de Industrias Agrícolas  
Escuela Nacional de Agricultura  
Comisión Nacional de Fruticultura (SAG)  
Chapingo

Prof. C. del Río  
Istituto Italo Latino Americano  
Piazza Marconi 1  
00144-Rome (EUR) (Italy)

R. Herrera Saldaña  
Comisión Nacional de Fruticultura (SAG)  
Reforma No. 445 - 5<sup>o</sup> Piso  
México 5 D.F.

MOROCCO  
MAROC  
MARRUECOS

M. Senhaji  
Chef de la division de contrôle  
Office de commercialisation et  
d'exportation  
45, Avenue des Forces armées royales  
Casablanca

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Dr. G.F. Wilmink  
Cabinet Adviser  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
1 v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Dr. P.H. Berben  
Chief Health Inspector  
Ministry of Public Health  
Dr. Reyersstraat 10  
Leidschendam

O.C. Knottnerus  
Hoofdproduktschap Akkerbouw  
Stadhoudersplantsoen 12  
The Hague

M.J.H. Marijner  
Department of International Affairs  
Ministry of Public Health  
Dr. Reyersstraat 8  
Leidschendam

Dr. C. Neiman  
172 Joh. Verhulstraat  
Amsterdam

M.J.M. Osse  
Department of Industries and Inter-  
national Trade  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
1 v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Prof. Dr. W. Pilnik  
Agricultural University  
5 D. Boeslaan  
Wageningen

Dr. L.J. Schippers  
Hoofproduktschap Akkerbouw  
Stadhoudersplantsoen 12  
's-Gravenhage  
The Hague

NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

G.J. Batten  
Agricultural Adviser  
New Zealand High Commission  
Haymarket  
London S.W.1. (United Kingdom)

Dr. A. Ginsberg  
Veterinary Adviser (Meat Hygiene)  
New Zealand High Commission  
Haymarket  
London S.W.1 (United Kingdom)

NEW ZEALAND (contd.)

B.R. Mason  
Senior Investigating Officer  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 2298  
Wellington

I. Willis  
Chief Dairy Products Officer  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
New Zealand High Commission  
St. Olaf House  
Tooley Street  
London SE1 2P9 (United Kingdom)

NICARAGUA

B. Matamoros  
Representante Alterno de Nicaragua  
ante la FAO  
Embajada de la República de Nicaragua  
Via N. Porpora 12  
00198-Rome (Italy)

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan  
Government Vitamin Laboratory  
P.O. Box 187  
Bergen

P. Haram  
Counsellor  
Ministry of Fisheries  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

J.A. Race  
Chief of Section  
Norwegian Codex Alimentarius Committee  
P.O. Box 8139  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

O. Tvete  
Director, Government Food Inspection  
Gladengun 3b, 4th floor  
Oslo 6

R. Vollan  
Director of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture  
Oslo-Dep.  
Oslo

PARAGUAY

A. Fernández  
Representante Permanente del Paraguay  
en FAO  
Embajada del Paraguay  
Via Emilio de Cavallieri 12  
00198-Rome (Italy)

PERU  
PEROU

S. Arriola Sarmiento  
Embajador  
Misión Permanente del Perú  
Embajada del Perú  
Viale Giotto 3  
00153-Rome (Italy)

Mrs. S. Le Roux  
Director de Normalización  
Instituto de Investigación  
Tecnológica Industrial y de Normas  
Técnicas  
Avda. República de Chile 698, Aprt. 145  
Lima

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Dr. A. Czerni  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw

Dr. H. Sadowska  
Ministry of Health and Social Welfare  
15 Miodowa Street  
Warsaw

PORTUGAL

F.A. de Alcântara Carreira  
Président de la Commission portugaise  
du Codex  
Inspecteur général  
Comissão Portuguesa do Código Alimentar  
Palacio Necessidades  
Lisboa

SENEGAL

Dr. T. N'Doye  
Chef, Service de la Nutrition du  
Sénégal  
Ministère de la Santé publique et  
des Affaires sociales  
Dakar

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

J. Carballo  
Vocal de la Subcomisión de Expertos del  
Código Alimentario Español  
Instituto Investigaciones Agronómicas  
Av. Pta. Hierro 1/4  
Madrid

A. Giménez Cuende  
Inspector SOIVRE  
Avenida República Argentina, 14  
Sevilla

SPAIN (contd.)

I. Díaz-Yubero  
Jefe Normalización de Productos Agrarios  
Ministerio de Agricultura  
Madrid

Dr. M. Rodríguez-Rebollo  
Inspector Veterinario del Cuerpo  
Nacional  
Jefe de la Sección Industrias Cárnicas  
y Auxiliares de la Ganadería  
Ministerio de Agricultura  
Madrid 7

Ing. I. Unceta  
Sub-dirección General de Industrias  
Agrarias  
Ministerio de Agricultura  
Calle Infanta Isabel 1  
Madrid

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

G. Björkman  
Director General  
National Food Administration  
S-10401 Stockholm 60

O. Ågren  
Deputy Head of Food Standards Division  
Codex Secretariat  
National Food Administration  
S-10401 Stockholm 60

Dr. K.G.A. Edhborg  
AB Findus  
S-26700 Bjuv

Mrs. M. Holm  
Federation of Swedish Farmers  
S-105 33 Stockholm

T. Petrelius  
Head of Department  
National Food Administration  
S-10401 Stockholm 60

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

J. Ruffy  
Président du Comité national suisse  
du Codex Alimentarius  
Haslerstrasse 16  
3008 Berne

F. Ansermet  
Adjoint, Régie fédérale des alcools  
Längasstrasse 31  
CH-3000 Berne

SWITZERLAND (contd.)

Dr. W. Hausheer  
Société suisse pour l'Industrie  
chimique  
c/o F. Hoffmann-La Roche  
Grenzacherstrasse 124  
CH-4002 Basel

Dr. E. Matthey  
Chef du contrôle des denrées alimentaires  
Service fédéral de l'Hygiène publique  
Haslerstrasse 16  
3008 Berne

Prof. Dr. H. Mohler  
Oskar Biderstrasse 10  
8057 Zürich

H.U. Pfister  
Premier-Adjoint  
Chef de la Section Codex  
Service fédéral de l'hygiène publique  
Haslerstrasse 16  
3008 Berne

Dr. G. Schubiger  
SATPN  
Case Postale 88  
CH-1814 La Tour-de-Peilz

Dr. N. Voegeli  
Président de l'Association suisse des  
sources d'eaux minérales naturelles  
Bahnhofstrasse 73  
8001 Zürich

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Prof. Y. Bunnag  
Under Secretary of State  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 4

Prof. A. Bhumiratana  
Director, Institute of Food Research and  
Product Development  
Kasetsart University  
P.O. Box 4-170  
Bangkok 4

V. Isranṅkura  
Division of Agricultural Economics  
Ministry of Agriculture  
Bangkok

Mrs. B. Teovayanonda  
Department of Science  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok

THAILAND (contd.)

P. Vanasatit  
Senior Inspector  
Food and Drugs Control Division  
Ministry of Public Health  
Bangkok

TOGO

Ing. V. Kuwadah  
Ministère de l'Economie rurale  
Lomé

Ing. J. Tchinde  
Service de la protection des  
végétaux  
P.O. Box 1263  
Lomé

TRINIDAD AND TOBAGO  
TRINITE ET TOBAGO  
TRINIDAD Y TABAGO

M. Lines  
Assistant Director of Food and Drugs  
Chemistry/Food and Drugs Division  
115, Frederick Street  
Port-of-Spain

TUNISIA  
TUNISIE  
TUNEZ

Ing. A. Amraoui  
Chef de Division  
Technologie alimentaire  
Institut de nutrition et de  
technologie alimentaire  
120, avenue de la Liberté  
Tunis

TURKEY  
TURQUIE  
TURQUIA

A. Zekizkök  
Conseiller commercial  
Ambassade de Turquie  
Via Palestro 28  
00185-Rome (Italy)

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

R.F. Giles  
Head of Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

Dr. R.J.L. Allen  
Beecham House  
Brentford, Middlesex

UNITED KINGDOM (contd.)

R.B. Beedham  
Production's Technical Director  
Smedley H.P. Foods Ltd.  
Imperial House  
Leamington Spa  
Worcestershire

L.C.J. Brett  
Unilever Ltd.  
Unilever House  
Blackfriars  
London E.C.4.

J.A. Brown  
Principal, Pesticide Branch  
Ministry of Agriculture  
Ruskin Avenue  
Kew, Richmond, Surrey

P.O. Dennis  
Brooke Bond Oxo Ltd.  
Trosan Way, Purley Way  
Croydon, CR9 9EH

Dr. G.A.H. Elton  
Chief Scientific Adviser (Food)  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

L.G. Hanson  
Principal, Food Standards Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

R.A. Hendey  
Technical Manager  
Cow and Gate Baby Foods  
41/42 Stoke Road  
Guildford, Surrey

H.R. Hinton  
Campden Food Preservation Research  
Association  
Chipping Campden, Gloucestershire

Arthur W. Hubbard  
Superintendent, Food and Nutrition  
Division  
Laboratory of the Government Chemist  
Cornwall House  
Stamford Street  
London S.E.1.

Z. Hybs  
Robertson Foods Ltd.  
Brislington, Bristol 4

UNITED KINGDOM (contd.)

B. Larkey  
Company Secretary  
c/o Birds Eye Foods Ltd.  
Station Avenue  
Walton-on-Thames, Surrey

F. Lawton  
Director General  
Food Manufacturers Federation  
4, Lygon Place  
London S.W.1.

A.J. Macfarlane  
Head of Food Technology  
Glaxo Research Ltd.  
Stoke Poges, Bucks

D.L. Orme  
Senior Executive Officer  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

D.A. Threadgill  
Senior Scientific Officer  
Laboratory of the Government Chemist  
Cornwall House  
Stamford Street  
London S.E.1.

W.T. Watkins  
Chemist, Schweppes Research Laboratory  
Garrick Road  
Hendon  
London NW9 6AN

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

G.R. Grange  
U.S. Coordinator for Codex Alimentarius  
U.S. Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

R.C. Back  
Washington Representative  
Union Carbide Corp.  
777 14th Street N.W.  
Washington D.C. 20005

L.M. Beacham  
Assistant to Director for International  
Standards, Bureau of Foods  
Food and Drug Administration  
US Department of Health, Education and  
Welfare  
Washington D.C. 20204

E.F. Binkerd  
Vice-President, Armour & Co.  
801 W 22nd Street  
Oakbrook, Illinois 60521

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

James R. Brooker  
Fishery Products Research and Inspection  
NMFS/NOAA  
US Department of Commerce  
3300 Whitehaven Street  
Washington D.C. 20007

Richard C. Bruner  
Director, Industry Committee on  
Citrus Additives and Pesticides  
953 West Foothill Boulevard  
Claremont, California 91711

Frank T. Dierson  
Food and Drug Law Institute  
420 Lexington Avenue  
New York, N.Y. 10017

Charles Feldberg  
Manager, Food Regulations  
CPC International Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs  
N.J. 07632

Morgan M. Hoover  
Assistant Technical Director  
Manufacturing Chemists Association  
1825 Connecticut Avenue, N.W.  
Washington D.C. 20009

E.F. Kimbrell  
Assistant Coordinator for Codex  
Alimentarius  
US Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

David M. Leive  
Director, International Organizations  
Research Project  
American Society of International Law  
2223 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington D.C. 20008

R.C. Liebenow  
President  
Corn Refiners Association Inc.  
1001 Connecticut Avenue N.W.  
Washington D.C. 20036

Michael F. Markel  
Markel, Hill & Beyerle,  
1625-K Street N.W.  
Washington D.C. 20006

Daniel G. McPherson  
Vice-President  
General Mills Inc.  
9200 Wayzata Boulevard  
Minneapolis, Minn.

Albert H. Nagel  
Food Standards Coordinator  
General Foods Corporation Technical Center  
250 North Street, White Plains  
New York 10625

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Lee Nutting  
Director, Research Development  
Hills Bros. Coffee Inc.  
P.O. Box 3149  
San Francisco, California 94119

J. Bryan Stine  
Vice-President  
Kraft Foods  
500 Peshtigo Court  
Chicago, Illinois 60690

Daniel R. Thompson  
Attorney  
1001 Connecticut Avenue N.W.  
Washington D.C. 20036

Donald R. Thompson  
European Representative  
California-Arizona Citrus Industry  
Rue du Progrès 52  
1000 Brussels (Belgium)

Ronald Tolley  
Assistant to Ex. Vice-President  
National Canners Association  
1133-20th Street N.W.  
Washington D.C. 20036

V. Wodicka  
Director, Bureau of Foods  
Food and Drug Administration  
US Department of Health, Education and  
Welfare  
200 C Street S.W.  
Washington D.C. 20204

L.I. Wood  
President  
Food and Drug Law Institute  
1750 Pennsylvania Avenue N.W.  
Washington D.C. 20006

URUGUAY

D. Zorilla de San Martín  
Representante Alterno ante la FAO  
Misión Permanente del Uruguay  
ante la FAO  
Via SS. Quattro 47/5  
00184-Rome (Italy)

VENEZUELA

Luis Homero Vivas Ramírez  
Médico Adjunto al Director de la Salud  
Pública  
Ministerio de Sanidad y Asistencia Social  
Edificio Sur - Centro Simón Bolívar  
Caracas

VENEZUELA (contd.)

Manuel Cols Paez  
Jefe, Sección Registro Alimentos  
Ministerio de Sanidad y Asistencia  
Social  
Centro Simón Bolívar  
Caracas

A. Brugnoli Cruciani  
Representante Permanente de Venezuela  
ante la FAO  
Embajada de Venezuela  
Viale Bruno Buozzi 109  
00197-Rome (Italy)

YUGOSLAVIA  
YOUgoslavIE

Ing. M. Cvenkel  
Kontroller Production  
Streliska 29  
6100 Ljubljana

Mrs. Gordana Niketić-Aleksic  
Associate Professor  
Faculty of Agriculture  
and Secretariat of Standardization  
11080 Zemun-Belgrad

ZAIRE

N.M. Mfuni Shambuyl  
Représentant de la République du Zaïre  
Suppléant auprès de la FAO  
Ambassade de la République du Zaïre  
Via Mecenate 24-30  
00184-Rome (Italy)

ZAMBIA

Kennan Henry Nkwabilo  
Ambassador  
Zambian Embassy  
Via E.Q. Visconti, 8  
00193-Rome (Italy)

W.B. Chipalo  
Second Secretary  
Zambian Embassy  
Via E.Q. Visconti, 8  
00193-Rome (Italy)



OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

GABONESE REPUBLIC  
REPUBLIQUE GABONAISE  
REPUBLICA GABONESA

Louis Lapeby  
Inspecteur général au Ministère de  
l'Agriculture  
B.P. 551  
Libreville

Dr. Jean-Noël Gassita  
Inspecteur général des Pharmacies  
Inspection des Pharmacies  
B.P. 295  
Libreville

Guy-Honoré Ngoma  
Représentant permanent du Gabon auprès  
de la FAO  
Ambassade du Gabon  
Via XX Settembre 40  
00187-Rome (Italy)

LIBYAN ARAB REPUBLIC  
REPUBLIQUE ARABE LYBIENNE  
REPUBLICA ARABE DE LIBIA

Dr. Abdulgader Sherif  
Director General  
Ministry of Agriculture and Land  
Reform  
P.O. Box 3511  
Tripoli

Dardiva Saleh Yousef  
Head of Nutrition Division  
Ministry of Health  
Tripoli

En-Saida Mariam Abdulla Shelli  
Engineer in Food Technology  
Ministry of Industry  
Tripoli

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA

Willem Petrus Burger  
Agricultural Attaché  
South African Embassy  
51, avenue Hoche  
Paris 8ème (France)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL  
CHEMISTS (AOAC)

E.M. Beacham  
Box 540, Benjamin Franklin  
Washington D.C.  
U.S.A.

ARAB ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION AND  
METROLOGY - ARAB LEAGUE (ASMO)

Dr. M. Salama  
Secretary General  
11, Mohamed Marashly Street  
Zamalek, P.O. Box 690  
Cairo  
Arab Republic of Egypt

Zuhair Aref Zaher  
Technical Officer  
11, Mohamed Marashly Street  
Zamalek, P.O. Box 690  
Cairo  
Arab Republic of Egypt

ASSOCIATION DES INDUSTRIES D'ALIMENTS  
DIETETIQUES DE LA CEE (IDACE)

Edmond de Linières  
Secrétaire général  
5, rue Hamelin  
Paris 16ème  
France

CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONALE (COI)

Boubaker Rekik  
Chef de Service  
Juan Bravo 10  
Madrid 6  
Spain

COCOA PRODUCERS' ALLIANCE (COPAL)

Silas Kanga  
Secrétaire général adjoint  
P.O. Box 1718  
Lagos  
Nigeria

COUNCIL FOR MUTUAL ECONOMIC ASSISTANCE  
(CMEA)

Dr. Togor Kalinov  
Head of the Food Department of the  
CMEA Secretariat  
Kalinin Prospect 56  
Moscow  
U.S.S.R.

V. Sorokin  
Collaborator of the CMEA Secretariat  
Kalinin Prospect 56  
Moscow  
U.S.S.R.

COUNCIL OF EUROPE (CE)

J. Stegen  
Administrative Officer  
Partial Agreement in the Social and  
Public Health Field  
F.67000 Strasbourg  
France

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

G.G. Castille  
Administrateur principal  
Commission des Communautés européennes  
200, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

Egon Gaerner  
Administrateur principal  
Commission des Communautés européennes  
Direction générale de l'Agriculture  
200, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

Michael Graf  
Administrateur  
Secrétariat général du Conseil des  
Communautés européennes  
170, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

H. Hoffmann  
Administrateur principal  
Commission des Communautés européennes  
200, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

M. Macron  
Chef de Division  
Direction générale des affaires  
industrielles, technologiques et  
scientifiques  
Commission des Communautés européennes  
200, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (contd.)

Mrs. G. Maisonneuve  
Assistante à la Direction générale  
des affaires industrielles, techno-  
logiques et scientifiques  
Commission des Communautés européennes  
200, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

Philippe Mechelynck  
Administrateur principal  
Commission des Communautés européennes  
200, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

F. Serafini  
Administrateur principal  
Secrétariat général du Conseil des  
Communautés européennes  
170, rue de la Loi  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

Dr. H. Steiger  
Min. Dirigent a.D.  
Deutschherrenstrasse 98  
Bonn-Bad Godesberg  
Federal Republic of Germany

FEDERATION EUROPEENNE DES ASSOCIATIONS  
DE TORREFACTEURS DU CAFE (EUCA)

Dr. F. Massa  
Secrétaire général  
Via Pietro Verri 8  
Milan  
Italy

Dr. E. Illy  
Vice-Président, EUCA  
Locchi 8  
Trieste  
Italy

P. Viola  
Via Accademia degli Agiati 45  
00147 Rome  
Italy

FEDERATION EUROPEENNE DES FABRICANTS  
D'ADJUVANTS POUR LA NUTRITION ANIMALE  
(FEFANA)

P. Mainguy  
141 bis, rue Latour Maubourg  
Paris

FEDERATION INTERNATIONALE DES PRODUCTEURS  
DE JUS DE FRUITS (FIJU)

G. d'Eaubonne  
Secrétaire général  
10, rue de Liège  
Paris 75009  
France

GRUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES D'EAUX  
MINERALES (GESEM)

P. Bordier  
Secrétaire général  
Président, Chambre syndicale française  
24, rue du IV septembre  
Paris 2e  
France

C. Callipo  
Délégué GESEM  
Via Sicilia 186  
Rome  
Italy

M. Cats  
Secrétaire général  
Fédération belge d'eaux minérales  
26, rue du Lombard  
Bruxelles  
Belgium

INSTITUT EUROPEEN DE CANCEROLOGIE (INEC)

E.-G. Peeters  
Secrétaire général  
24 bis, rue des Fripiers  
1000 Bruxelles  
Belgium

INSTITUT EUROPEEN DE LA GOMME DE CAROUBE  
(INEC)

Dr. M. Caprioli  
Cesalpinia Spa  
Via Finanotte da Brembate 6  
Bergamo  
Italy

Dr. E. Nittner  
c/o Meyhall Chemical AG  
CH-8280 Kreuzlingen - Post Box  
Switzerland

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF SEED  
CRUSHERS (IASC)

L.C.J. Brett  
1, Watergate  
London E.C.4  
United Kingdom

INTERNATIONAL CHAMBER OF COMMERCE - PARIS

Dr. H.B. Volkmiest  
Rechtsanwalt  
29 Ohnhorststrasse  
2000 Hamburg 52  
Federal Republic of Germany

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE  
INDUSTRIES (IFG)

Dr. R. Bauer  
Secretary General  
134, Av. de Cortenberg  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

Ernst G. Rapp  
Attorney  
134, Av. de Cortenberg  
B 1040 Bruxelles  
Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE  
ASSOCIATIONS (IFMA)

Dr. P.W.M. Van der Weijden  
Raamweg 44  
The Hague  
Netherlands

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS  
UNIONS (IOCU)

Miss D. H. Grose  
14, Buckingham Street  
London W.C.2  
United Kingdom

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOUR  
INDUSTRY (IOFI)

Dr. F. Grundschober  
Scientific Adviser  
8, rue Charles Humbert  
Geneva  
Switzerland

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION (ISO)

Dr. H. N. Chopra  
Technical Director  
1, rue de Varembe  
Geneva  
Switzerland

Dr. K. Kocsis  
Technical Director  
Hungarian Office for Standardization  
Ulloi Ut 25  
Budapest IX  
Hungary

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL  
SPECIFICATIONS FOR FOODS (ICMSF)

Howard Bauman  
Vice-President  
Science and Technology  
The Pillsbury Co.  
311-2nd Street S.E.  
Minneapolis  
Minnesota 55414  
U.S.A.

INTERNATIONAL SECRETARIAT FOR THE  
INDUSTRIES OF DIETETIC FOOD PRODUCTS  
(ISDI)

Dr. W. Schultheiss  
Geschäftsführer  
Kelkheimerstrasse 10  
638 Bad Homburg v.d.H.  
Federal Republic of Germany

INTERNATIONAL UNION OF NUTRITION  
SCIENCES (IUNS)

Alain Gérard  
(délégué par le Professeur Bigwood)  
Directeur adjoint des recherches  
juridiques  
Institut d'Etudes européennes.  
Université libre de Bruxelles  
39, Avenue F.-D. Roosevelt  
1050 Bruxelles  
Belgium

OFFICE INTERNATIONAL DU CACAO ET DU  
CHOCOLAT (OICC)

Dr. G. Schubiger  
Président, Commission des Experts  
Case Postale 88  
CH-1814 La Tour-de-Peilz  
Switzerland

UNION DES ASSOCIATIONS DE BOISSONS  
GAZEUSES DES PAYS MEMBRES DE LA CEE  
(UNESDA)

R. Delville  
26, rue du Lombard  
Bruxelles  
Belgium

JOINT SECRETARIES  
CO-SECRETAIRES  
COSECRETARIOS

G.O. Kermode  
Chief, Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
00100-Rome, Italy

H.J. McNally  
Liaison Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100-Rome, Italy

Dr. J. Munn  
Food Additives Unit  
WHO  
Avenue Appia  
1211 Geneva 27  
Switzerland

WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS

Dr. Lars Reinius  
Food Hygienist  
WHO  
1211 Geneva 27  
Switzerland

Dr. S. Shubber  
Legal Adviser  
WHO  
Avenue Appia  
1211 Geneva 27  
Switzerland

FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO

Dr. C. Jardin  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100-Rome, Italy

Mr. W.L. de Haas  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100-Rome, Italy

Dr. L.G. Lodomery  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100-Rome, Italy

Mr. L.W. Jacobson  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100-Rome, Italy

Ing. H. Barrera-Benitez  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100-Rome, Italy

J.P. Dobbert  
Legal Office  
FAO  
00100-Rome, Italy

R. Garm  
Fishery Technologist  
FAC  
00100-Rome, Italy

R.K. Malik  
Nutrition Division  
FAO  
00100-Rome, Italy

Dr. F. Winkelmann  
Animal Production and Health Division  
FAO  
00100-Rome, Italy

PROYECTO DE PROGRAMA PARA LA PROPUESTA CONFERENCIA MIXTA FAO/OMS  
SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES (1973)

1. Elección del Presidente y Vicepresidente y nombramiento de relatores.
  2. Aprobación del Programa.
  3. Examen de las actividades realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (1955-1972):
    - a) Informe sobre los aditivos alimentarios evaluados y especificaciones establecidas  
  
Parte I: Evaluaciones toxicológicas  
Parte II: Especificaciones y métodos de análisis.
    - b) Informe general sobre los principios de las evaluaciones toxicológicas.
  4. Principios generales relativos al uso de aditivos alimentarios - consideraciones sobre protección del consumidor, eficacia tecnológica y buenas prácticas de fabricación.
  5. Problemas de la contaminación de los alimentos a través de la contaminación ambiental y recomendaciones formuladas por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano (Estocolmo, 1972).
  6. Medidas y acción internacional necesarias para determinar los niveles de contaminantes en los alimentos (incluidos los residuos de plaguicidas) y para evaluar sus riesgos, con objeto de prevenir y controlar éstos:
    - a) necesidad de vigilancia y control a nivel nacional;
    - b) necesidad de datos básicos sobre encuestas de consumo de alimentos, hábitos alimentarios y estudios de las dietas totales;
    - c) evaluación de los datos a nivel internacional en relación con la carga en el hombre procedente de todas las fuentes.
  7. Programas internacionales conexos que se ocupan de la vigilancia de sectores importantes del ambiente global, v. gr. océanos, aire, etc., y necesidad de su coordinación.
  8. Datos sobre ingestión de aditivos alimentarios - informe sobre la labor realizada.
  9. Establecimiento de procedimientos adecuados para la rápida evacuación de consultas internacionales y acción coordinada relativas a los aditivos alimentarios y contaminantes.
  10. Labor futura y actuación de los Comités de Expertos, y propuestas de prioridades.
  11. Otros asuntos.
  12. Aprobación del Informe.
-

ACEPTACIONES DE LAS NORMAS RECOMENDADAS AL 17 NOVIEMBRE 1972

NORMA RECOMENDADA	Tipo de aceptación indicado por los países que aceptan las normas			Aceptación otorgada, o donde figura una nota, que se supone otorgada pero no específicamente declarada como aceptación completa
	Aceptación completa	Aceptación diferida	Aceptación con excepciones secundarias	
Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-ensados (Ref. No CAC/RS 1-1969)	Bahrain, Ghana, Irán, Liberia, Mónaco, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos	Argentina, Estados Unidos de América	Bolivia, Filipinas, Portugal
Tolerancias Internacionales para residuos de plaguicidas (Ref. No CAC/RS 2-1969) 1/	Argentina, Bahrain, Ghana, Irán, Liberia, Mónaco, Rep. de Sudán, Tailandia, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Israel		Bolivia, Filipinas, Portugal
Salmón del Pacífico en conserva (Ref. No CAC/RS 3-1969) 2/	Bahrain, Irán, Liberia, Mónaco, Marruecos, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre	Argentina, Japón 3/	Bolivia, Filipinas, Portugal
Azúcar blanco (Ref. No CAC/RS 4-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire, Tailandia	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años) Marruecos	Argentina	Hungría
Azúcar en polvo (azúcar glacé) 1/ (Ref. No CAC/RS 5-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años) Marruecos	Argentina	Hungría
Azúcares blandos 1/ (Ref. No CAC/RS 6-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría
Dextrosa anhidra (Ref. No CAC/RS 7-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría

1/ La posición del Canadá figura en el documento ALINORM 72/5, Parte III

2/ La posición del Canadá figura en el documento ALINORM 72/5, Parte V

3/ El Japón ha declarado que da su aceptación a reserva de ciertas condiciones - parece a la Secretaría que se trata de aceptación con excepciones secundarias

NORMA RECOMENDADA	Tipo de aceptación indicado por los países que aceptan las normas			Aceptación otorgada o, donde figura una nota, que se supone otorgada pero no específicamente declarada como aceptación completa
	Aceptación completa	Aceptación diferida	Aceptación con excepciones secundarias	
Dextrosa monohidrato (Ref. No CAC/RS 8-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría
Jarabe de glucosa (Ref. No CAC/RS 9-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Marruecos, Rep. de Sudán, Tailandia, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría
Jarabe de glucosa deshidratada (Ref. No CAC/RS 10-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría
Lactosa (Ref. No CAC/RS 11-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría
Norma regional europea para la miel (Ref. No CAC/RS 12-1969)	Bahrain, Ghana, Irán, Liberia, Mónaco, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos	Argentina	Bolivia, Filipinas, Portugal. <sup>1/</sup> EE.UU. no aceptan la norma pero la miel que satisfaga completamente la norma puede distribuirse en los EE.UU.
Tomates en conserva (Ref. No CAC/RS 13-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años) Marruecos		Hungría
Melocotones (duraznos) en conserva (Ref. No CAC/RS 14-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricano, Ghana, Costa de Marfil, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos		Hungría, Israel

<sup>1/</sup> Portugal declara que la Norma Recomendada merece su aprobación total.

NORMA RECOMENDADA	Tipo de aceptación indicado por los países que aceptan las normas			Aceptación otorgada o, donde figura una nota, que se supone otorgada pero no específicamente declarada como aceptación completa
	Aceptación completa	Aceptación diferida	Aceptación con excepciones secundarias	
Pomelos en conserva (Ref. No CAC/RS 15-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa en un año) Marruecos		Hungría, Israel
Frijoles verdes y frijolillos en conserva (Ref. No CAC/RS 16-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años) Marruecos		Hungría
Compota de manzana en conserva (Ref. No CAC/RS 17-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Ghana, Costa de Marfil, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Sudán, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos		Hungría
Maíz dulce en conserva (Ref. No CAC/RS 18-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de un año) Marruecos		Hungría, Israel
Norma general para las grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (Ref. No CAC/RS 19-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Ghana, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría
Aceite de soja comestible (Ref. No CAC/RS 20-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Ghana, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos, Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)		Hungría
Aceite de cacahuate (maní) comestible (Ref. No CAC/RS 21-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos, Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Portugal	Hungría

1/ La posición del Canadá figura en el documento ALINORM 72/5, Parte III



NORMA RECOMENDADA	Tipo de aceptación indicado por los países que aceptan las normas			Aceptación otorgada o, donde figura una nota, que se supone otorgada pero no específicamente declarada como aceptación completa
	Aceptación completa	Aceptación diferida	Aceptación con excepciones secundarias	
Aceite de semilla de algodón comestible (Ref. No CAC/RS 22-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana*, Marruecos Trinidad y Tobago* *(intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina, Portugal	Hungría
Aceite de semilla de girasol comestible (Ref. No CAC/RS 23-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana*, Marruecos Trinidad y Tobago* *(intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Portugal	Hungría
Aceite de colza comestible (Ref. No CAC/RS 24-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana*, Marruecos Trinidad y Tobago* *(intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)		Hungría
Aceite de maíz comestible (Ref. No CAC/RS 25-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana*, Marruecos Trinidad y Tobago* *(intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Portugal	Hungría
Aceite de semilla de sésamo comestible (Ref. No CAC/RS 26-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana*, Marruecos Trinidad y Tobago* *(intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)		Hungría
Aceite de semilla de cártamo comestible (Ref. No CAC/RS 27-1969) 1/	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos, Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Portugal	Hungría
Manteca de cerdo (Ref. No CAC/RS 28-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Ghana, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina, Portugal	Hungría

1/ La posición del Canadá figura en el documento ALINORM 72/5. Parte III

NORMA RECOMENDADA	Tipo de aceptación indicado por los países que aceptan las normas			Aceptación otorgada o, donde figura una nota, que se supone otorgada pero no específicamente declarada como aceptación completa
	Aceptación completa	Aceptación diferida	Aceptación con excepciones secundarias	
Manteca de cerdo fundida (Ref. No 29-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana*, Trinidad y Tobago* (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina, Portugal	Hungría
Primeros jugos (Ref. No CAC/RS 30-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire, Rep. Centroafricana	Chipre, Ghana*, Trinidad y Tobago* *(intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina, Portugal	Hungría
Sebo comestible (Ref. No CAC/RS 31-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Portugal	Hungría
Margarina (Ref. No CAC/RS 32-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Trinidad y Tobago, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años), Marruecos	Argentina, Portugal	Hungría
Aceites de oliva (Ref. No CAC/RS 33-1969)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Portugal, Rep. de Sudáfrica, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Chipre, Marruecos	Hungría, República Dominicana <sup>2/</sup> , Jordania <sup>3/</sup>
Aceite de semilla de mostaza (Ref. No CAC/RS 34-1969) <sup>1/</sup>	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos, Trinidad y Tobago (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)		Hungría
Tolerancias Internacionales para residuos de plaguicidas (2ª serie) (Ref. No CAC/RS 35-1970) <sup>1/</sup>	Argentina, Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Ghana, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Marruecos		Hungría

<sup>1/</sup> La posición del Canadá figura en el documento ALINORM 72/5, Parte III

<sup>2/</sup> La República Dominicana declara que como no es país productor de aceite de oliva no ve algún inconveniente en aceptar la Norma Recomendada

<sup>3/</sup> Jordania declara estar de acuerdo con la Norma Recomendada.

NORMA RECOMENDADA	Tipo de aceptación indicado por los países que aceptan las normas			Aceptación otorgada o, donde figura una nota, que se supone otorgada pero no específicamente declarada como aceptación completa
	Aceptación completa	Aceptación diferida	Aceptación con excepciones secundarias	
Salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente (Ref. No CAC/RS 36-1970)	Argentina, Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Ghana, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire			Hungría
Camarones en conserva (Ref. No CAC/RS 37-1970)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Marruecos, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de dos años)	Argentina	Hungría
Norma general para los hongos y sus productos (Ref. No CAC/RS 38-1970)	Argentina, Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Marruecos, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de cinco años)		Hungría
Hongos comestibles desecados (Ref. No CAC/RS 39-1970)	Argentina, Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Marruecos, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de cinco años)		Hungría
Norma Regional Europea para hongos frescos "Chanterelle" (Ref. No CAC/RS 40-1970)	Argentina, Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Ghana, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire			Hungría
Guisantes (arvejas) congelados rápidamente (Ref. No CAC/RS 41-1970)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire			Hungría
Piña en conserva (Ref. No CAC/RS 42-1970)	Bahrain, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Costa de Marfil, Rep. de Sudán, Rep. Dem. Popular de Yemen, Rep. de Zaire	Chipre, Ghana (intención de pasar a la aceptación completa dentro de un año), Marruecos		Hungría

Nota: Los 26 países siguientes se enumeran en el Cuadro que figura más arriba: Argentina, Baharain, Bolivia, Rep. Fed. de Camerún, Rep. Centroafricana, Chipre, Costa de Marfil, República Dominicana, Filipinas, Ghana, Hungría, Irán, Israel, Japón, Jordania, Liberia, Mónaco, Marruecos, Portugal, Rep. de Sudáfrica, Rep. de Sudán, Tailandia, Trinidad y Tobago, Estados Unidos de América, Rep. Dem. Popular de Yemen y Rep. de Zaire.

Algunos de los países que figuran en el Cuadro también han proporcionado información adicional a la que se ha incluido en el Cuadro, pero esta información no parece que constituya por el momento ninguna forma de aceptación. Esta parece ser también la posición, con respecto a la información proporcionada en las contestaciones recibidas de los 16 países siguientes que no figuran en el Cuadro:

Alemania, Rep. Fed., Australia, Austria, Costa Rica, Checoslovaquia, Dinamarca, Francia, Irlanda, Italia, Países Bajos, Reino Unido, Senegal, Suecia, Suiza, Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas y República del Vietnam.

Se recibió también una contestación del Canadá y los detalles de la posición canadiense figuran en los documentos ALINORM 72/5, Parte III y Parte V.

Los detalles de la información mencionada más arriba así como los detalles de las excepciones secundarias indicadas por aquellos países enumerados en el Cuadro que han otorgado esta forma de aceptación pueden verse en los documentos ALINORM 71/6 y ALINORM 72/5, Partes I a V.

RECOMENDACIONES DE LA CONFERENCIA DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE EL  
MEDIO HUMANO (Estocolmo 5-16 junio de 1972) DE INTERES PARA  
LA COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

1. Contaminación de los alimentos

"la FAO y la OMS, teniendo en cuenta los programas nacionales, establezcan y desarrollen conjuntamente programas, coordinados a nivel internacional, de investigación y vigilancia de la contaminación de los alimentos por agentes químicos y biológicos, y que los resultados de esta vigilancia se recopilen, evalúen y difundan con la mayor rapidez a fin de proporcionar, prontamente, información sobre la tendencia al aumento de la contaminación y sobre los niveles que puedan considerarse indeseables o puedan conducir a ingestas peligrosas para el hombre."

2. Normas internacionales para los contaminantes

"Se recomienda que se preste mayor apoyo a la Comisión del Codex Alimentarius con el fin de que establezca normas internacionales relativas a los contaminantes de los alimentos y un código de ética para el comercio internacional de productos alimenticios, y que se amplíe la capacidad de la FAO y de la OMS para ayudar materialmente y orientar a los países en desarrollo en la esfera del control de los alimentos."

3. Uso de plaguicidas

"Se recomienda que los gobiernos, la FAO y la OMS, en colaboración con la UNESCO y el OIEA, refuercen y coordinen los programas internacionales de lucha integrada contra las plagas y de reducción de los efectos nocivos de los productos agroquímicos.

- Las actividades internacionales en curso para el intercambio de información, las investigaciones cooperativas y la asistencia técnica a los países en desarrollo deberían reforzarse con miras a apoyar los programas nacionales descritos anteriormente, con particular referencia a:
  - las investigaciones fundamentales sobre los efectos ecológicos de los plaguicidas y fertilizantes (Programa sobre el Hombre y la Biosfera)
  - el empleo de las técnicas basadas en los radioisótopos y en la irradiación para el estudio de la evolución de los plaguicidas en el medio (División Conjunta FAO/OIEA)
  - la evaluación de las posibilidades de utilizar plaguicidas de origen biológico para sustituir a ciertos insecticidas químicos que causan graves perturbaciones en el medio humano
  - la dosis y el calendario de aplicación de los fertilizantes y sus efectos en la productividad del suelo y en el medio (FAO)
  - los métodos de ordenación y las técnicas para la lucha integrada contra las plagas, incluida la lucha por medios biológicos (FAO/OMS)
  - la creación o reforzamiento de centros regionales y nacionales de lucha integrada contra las plagas, particularmente en los países en desarrollo (FAO/OMS)
- Los Comités de expertos de la FAO y de la OMS que se ocupan actualmente de los diversos aspectos de la lucha contra las plagas deberían reunirse periódicamente para:
  - evaluar los progresos recientes en los aspectos pertinentes de las investigaciones mencionadas más arriba
  - revisar y seguir elaborando pautas y normas internacionales, particularmente en lo que atañe a las condiciones nacionales y ecológicas en relación con la utilización de hidrocarburos clorados y plaguicidas que contengan metales pesados y el empleo y experimentación de medios de lucha biológicos
- Además, la FAO, la OMS y, cuando proceda, el OIEA deberían convocar grupos especiales de expertos a fin de que estudiaran problemas específicos y facilitasen la labor de los comités arriba mencionados.

4. Comercio internacional

"También se recomienda que el Secretario General vele por que:

- las organizaciones existentes de las Naciones Unidas tomen medidas adecuadas para identificar los principales riesgos que pueda correr el movimiento exportador debido a las preocupaciones ambientales, el carácter y la severidad de tales riesgos y la acción correctiva que pueda proyectarse;
- el sistema de las Naciones Unidas, en cooperación con otros organismos gubernamentales y no gubernamentales que trabajan en esta esfera, ayude a los gobiernos a elaborar normas internacionales comunes relativas al medio que sean mutuamente aceptables para productos considerados por los gobiernos de importancia para el comercio exterior. Los procedimientos de comprobación y certificación destinados a lograr que los productos se ajusten a esas normas deberán evitar las medidas arbitrarias y discriminatorias que puedan afectar al comercio de los países en desarrollo."

"Se recomienda que los gobiernos tomen las medidas necesarias para que:

- todos los países que asistan a la Conferencia convengan en no invocar preocupaciones de orden ambiental como pretexto para aplicar políticas comerciales discriminatorias o para limitar el acceso a los mercados, y reconozcan además que la carga que impongan las políticas ambientales de los países industrializados no deberá transferirse, ni directa ni indirectamente, a los países en desarrollo. Como norma general, ningún país resolverá ni desatenderá sus problemas ambientales a expensas de otros países;
- cuando las preocupaciones ambientales lleven a restringir el comercio o a imponer normas ambientales más rigurosas que puedan afectar adversamente a las exportaciones, especialmente de los países en desarrollo, se prevean medidas apropiadas de compensación dentro del marco de los arreglos contractuales e institucionales existentes de todo nuevo arreglo de esa índole que pueda adoptarse en el futuro;
- el GATT, entre otras organizaciones internacionales, se pueda utilizar para el examen de los problemas, concretamente por conducto del Grupo sobre Medidas Ambientales y Comercio Internacional recientemente establecido y de sus procedimientos generales para el ajuste bilateral y multilateral de controversias;
- siempre que sea posible (o sea, en los casos que no exijan una suspensión inmediata de las importaciones), los países informen por adelantado a las naciones con las que comercian acerca de la medida proyectada, a fin de que haya una oportunidad de celebrar consultas en el Grupo del GATT sobre Medidas Ambientales y Comercio Internacional, entre otras organizaciones internacionales. Habrá que ayudar a hacer frente a las consecuencias de unas normas ambientales más rigurosas, proporcionando asistencia técnica o financiera para realizar investigaciones con miras a suprimir los obstáculos con que puedan tropezar los productos de los países en desarrollo;
- todos los países convengan en que no debe exigirse que todos los países apliquen universalmente a determinados procesos o productos industriales unas normas ambientales uniformes, excepto en aquellos casos en que la perturbación del medio pueda constituir un peligro para otros países. Además, a fin de evitar que las diferentes normas aplicadas a los productos dificulten el acceso de los países en desarrollo a los mercados de los países industrializados, los gobiernos deben tratar de armonizar tales normas en el ámbito mundial. Deberán establecerse normas ambientales al nivel que sea necesario para salvaguardar el medio, sin que tales normas estén en ningún caso destinadas a obtener ventajas comerciales."

PROYECTO DE PROGRAMA PROVISIONAL PARA LA  
CONFERENCIA REGIONAL MIXTA FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS PARA AFRICA

1. Elaboración de disposiciones básicas sobre la normalización y control de los productos alimenticios para facilitar la armonización de la legislación alimentaria en Africa.
  - i) Papel que han de desempeñar los órganos regionales/subregionales, por ejemplo ASMO, CEPA, Comisión FAO/OMS/OAU, etc.
2. Inventarios de los productos importantes para el comercio de exportación e importación de los países africanos y, también, del comercio intra-africano, con objeto de determinar la necesidad de si han de establecerse normas internacionales del Codex, o posiblemente, normas regionales o normas para "grupos de países".
3. Evaluación de las necesidades de infraestructuras de los servicios nacionales para el control de los alimentos; instalaciones y servicios de laboratorio, personal de inspección, enseñanza y capacitación del personal, etc., y formulación de recomendaciones adecuadas para satisfacer estas necesidades en la medida de lo posible, mediante los medios de ayuda existentes, tanto multilaterales como bilaterales.
4. Asistencia actual y planificada mediante proyectos patrocinados por la FAO, la OMS y otros organismos especializados de las Naciones Unidas en el campo de la legislación alimentaria, normas alimentarias e infraestructura de apoyo.
5. Examen de las recomendaciones 78 y 82 de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano:
  - a) control de los alimentos
  - b) supervisión y vigilancia de los contaminantes de los alimentos.
6. Consideración de las candidaturas presentadas para el nombramiento de un Coordinador para Africa.

-----  
APENDICE VI

RESUMEN DE LAS CONCLUSIONES DE LA SEGUNDA CONSULTA DE LA OMS  
CONCERNIENTE EL PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA  
LAS AGUAS MINERALES NATURALES

Los Expertos en la Segunda Consulta de la OMS concerniente el Proyecto de Norma Regional Europea para las Aguas Minerales Naturales estuvieron de acuerdo unánimamente sobre las conclusiones siguientes:

a) No encontraron pruebas en apoyo de la alegación de que el agua mineral tiene propiedades profilácticas; aunque quedaron patentes algunos efectos farmacológicos -pero no terapéuticos- en el hombre, no pudieron fundamentar la alegación de que la administración por vía oral de aguas minerales era "favorable a la salud";

b) hicieron, también notar que la mayoría de los datos reunidos en el curso de las investigaciones no habían sido comprobados adecuadamente. Por otra parte, aconsejaron cautela ante los posibles efectos perjudiciales que pudieran derivarse de una gran concentración de ciertas sustancias o de la radiactividad de algunas aguas minerales;

c) en términos más generales, los expertos destacaron una contradicción en la reiterada declaración de que "las aguas minerales no debían considerarse medicinas, y, sin embargo, se consideraba que tenían un valor profiláctico o terapéutico".

DEFINICIONES DE "PLAGUICIDA", "RESIDUO DE PLAGUICIDA", "PRACTICA AGRICOLA CORRECTA EN EL EMPLEO DE PLAGUICIDAS" Y "TOLERANCIA DEL CODEX (RESIDUO MAXIMO FIJADO POR EL CODEX)" ADOPTADAS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU NOVENO PERIODO DE SESIONES

1. Plaguicida

"Para los fines del Codex Alimentarius, se entiende por "plaguicida" cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinada a impedir o combatir cualquier plaga y comprende cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinada a su empleo como regulador del crecimiento de las plantas, defoliador o desecador. El término excluye los fertilizantes y antibióticos u otras sustancias químicas administradas a los animales con otros fines, como, por ejemplo, para estimular su crecimiento o modificar su comportamiento reproductivo".

2. Residuo de plaguicida

"Para los fines del Codex Alimentarius, se entiende por "residuo de plaguicida" toda sustancia o sustancias que se encuentren en los alimentos para consumo humano o de animales como consecuencia del empleo de un "plaguicida". Abarca asimismo derivados especificados como, por ejemplo, los productos de degradación y transformación, los metabolitos y los productos de sus reacciones que se consideren de importancia toxicológica".

3. Práctica agrícola correcta en el uso de los plaguicidas

"Para los fines del Codex Alimentarius, se entiende por "práctica agrícola correcta en el uso de los plaguicidas" el empleo necesario, oficialmente recomendado o autorizado, de esas sustancias para combatir los insectos nocivos en condiciones prácticas en cualquier fase de la producción, el almacenamiento, el transporte, la distribución y elaboración, teniendo presentes las variaciones de las necesidades dentro de una misma región y entre una región y otra, habida cuenta asimismo de las cantidades mínimas necesarias para lograr un control adecuado y aplicando el producto de manera que el residuo que deje sea el más pequeño posible y resulte aceptable desde el punto de vista toxicológico."

4. Tolerancia del Codex (límite máximo de residuo fijado por el Codex)

"Para los fines del Codex Alimentarius, una tolerancia del Codex o límite máximo de residuo fijado por el Codex es la concentración máxima de un residuo de plaguicida que el Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente en un alimento o producto alimenticio. La concentración se expresa en partes en peso del residuo de plaguicida por partes por millón en peso del alimento o producto alimenticio."

Nota explicativa

En general, una tolerancia del Codex o un límite máximo de residuo fijado por el Codex se refiere al residuo resultante del uso de un plaguicida en circunstancias destinadas a proteger el alimento o producto alimenticio contra la plaga, con arreglo a una práctica agrícola correcta (según se ha definido). Cuando un residuo resulta de circunstancias no destinadas a proteger el alimento o producto alimenticio en cuestión contra los insectos nocivos, la concentración máxima recomendada se designa con la expresión "límite práctico de residuo".

En algunos países, las tolerancias nacionales o límites máximos de residuos que se han establecido comprenden no sólo las variaciones normales de las concentraciones de residuo observadas en ensayos dirigidos apropiados, sino las variaciones que se registran en el error de la toma de muestras. En otros países, las tolerancias nacionales o los límites máximos de residuo se han establecido en base al promedio de las concentraciones de residuos calculadas por ensayos dirigidos apropiados. En ambos casos, sólo de cuando en cuando se registran concentraciones altas. Que esto es así lo demuestra la escasa frecuencia con que se observan concentraciones altas de residuos en los programas nacionales de vigilancia.

Cuando las tolerancias o los límites de residuo se establecen en base al promedio, la concentración a la cual se rechazan las consignaciones es generalmente más



alta que este promedio. En esta diferencia se tiene en cuenta la distribución normal de los valores en relación con la concentración media. En los casos en que las tolerancias o los límites máximos de residuos fijados por el Codex comprenden los altos valores ocasionales, las consignaciones que exceden de esa cifra pueden ser rechazadas. Las recomendaciones del Codex Alimentarius han tenido en cuenta los altos valores ocasionales, que entran en la última categoría.

Salvo que se recomiende expresamente otra cosa, para los fines del Codex Alimentarius, la tolerancia del Codex o el límite máximo de residuo del Codex o el límite práctico de residuo se aplicará al alimento o al producto alimentario en el punto de entrada en un país o en el primer punto de entrada en los circuitos comerciales internos de un país.