

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/36

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

19º período de sesiones

Roma, 1º - 10 de julio de 1991

INFORME DE LA SEPTIMA REUNION DEL
COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE
San José, Costa Rica, 25 de febrero - 1º de marzo 1991

Nota: En este documento se incorpora la circular del Codex CL 1991/17-LAC.

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

CX 3/15

CL 1991/17-LAC
Junio 1991

A: - Puntos de Contacto del Codex
- Participantes en la Séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe
- Organizaciones internacionales interesadas

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

ASUNTO: Distribución del informe de la Séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (ALINORM 91/36)

El informe de la Séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones que se celebrará en Roma del 1º al 10 de julio de 1991.

PETICION DE OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS Y OTRAS ORGANIZACIONES

- Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública, ALINORM 91/36, párrs. 159-174 y Apéndice IV

El Comité examinó ampliamente el proyecto de Código y acordó adelantarle al Trámite 5.

De conformidad con los procedimientos del Codex para la elaboración de normas del Codex y otros textos, la Comisión examinará debidamente todas las observaciones que presenten sus miembros con respecto a las repercusiones que los anteproyectos de documentos, que se hallan en el Trámite 5, o cualesquiera disposiciones de ellos tengan para sus intereses económicos. Por ello, se invita a hacer observaciones acerca de este documento. Las observaciones deberán enviarse al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN DE LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En la séptima reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (San José, Costa Rica, 25 de febrero - 1º de marzo de 1991, ALINORM 91/36), se formularon las siguientes conclusiones y recomendaciones:

El Comité:

- Hizo un decidido llamamiento a todos los Estados Miembros del Codex para que incrementaran las aceptaciones de las Normas del Codex (párr. 28) y recomendó que se adoptaran las Normas del Codex en el comercio intrarregional (párr. 33).
- Apoyó decididamente la realización de programas de certificación de las importaciones/exportaciones y los consideró actividad prioritaria para la Región (párrs. 21, 95).
- Examinó la aplicación de las recomendaciones del primer Taller sobre programas de control de los alimentos importados/exportados (febrero 1989) y estuvo de acuerdo en la necesidad de un sistema mundial de información sobre las exportaciones/importaciones de alimentos (párr. 99).
- Expresó su apoyo a la colaboración entre la Comisión del Codex Alimentarius y el GATT (párrs. 133, 136).
- Apoyó la propuesta de México de que la Comisión del Codex Alimentarius establezca un plan de certificación, y propuso que el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias estudiara los mecanismos para dicho plan (párrs. 143, 147-148).
- Apoyó decididamente la propuesta de proyecto relativo a una red de capacitación en control alimentario en América Latina, e instó a los países de la Región a expresar ante el PNUD su interés y apoyo con respecto al proyecto (párrs. 61-62).
- Acordó pedir a la FAO/OPS que estudiaran la posibilidad de ayudar a la Región a organizar talleres sobre capacitación en envasado, embalaje y transporte de alimentos (párr. 99); estuvo de acuerdo en la organización de talleres sobre uso adecuado de plaguicidas, análisis de residuos de plaguicidas y muestreo para análisis microbiológico (párrs. 101, 109).
- Examinó un proyecto revisado de Norma para el azúcar crudo de caña y acordó presentarlo para su ulterior elaboración en el Trámite 4 por el Comité del Codex sobre Azúcares (párr. 158 y Apéndice III).
- Revisó el proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública y acordó adelantarle al Trámite 5 para su aprobación por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (párrs. 172-174 y Apéndice IV).
- Apoyó varias iniciativas y documentos encaminados a mejorar la comunicación y reforzar los puntos de contacto y comités nacionales del Codex: El Directorio de puntos de contacto del Codex (párr. 178), las Directrices revisadas para el establecimiento de comités nacionales del Codex (párr. 180).
- Acordó apoyar las recomendaciones de la reunión de puntos de contacto del Codex de América Latina, celebrada en Santiago de Chile en diciembre de 1990 (párr. 187, Ap. V) y pidió que se organizara una reunión análoga para los países anglófonos del Caribe, posiblemente, en Trinidad y Tabago (párrs. 60, 187).

- Acordó apoyar la elaboración por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de límites para patulina y ocratoxina (párr. 118).
- Acordó refrendar las recomendaciones del Taller conjunto FAO/OPS sobre Prevención y control de micotoxinas (San José, 23 de febrero de 1991) e instó a los países de la Región a aplicar dichas recomendaciones en cooperación con las organizaciones internacionales (párr. 127 y Ap. II).
- Examinó las actividades de armonización de normas en la Región e instó a los países de la Región y a las instituciones interesadas en la normalización de alimentos a que aplicaran las Normas del Codex.
- Acordó distribuir una lista de 13 productos de interés para la Región con el fin de que los gobiernos hicieran observaciones sobre la necesidad de elaborar normas regionales o mundiales (párr. 200 y Ap. VI).
- Acordó que debía prestarse apoyo continuo a las actividades de inocuidad de los alimentos en la Región, e instó a los países a que participaran más activamente en la red de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos en América Latina (párrs. 214-215).
- Acordó pedir a las organizaciones internacionales que apoyaran una aplicación más amplia del principio de ARPCC (párr. 216).
- Expresó su apoyo a la continuación de los trabajos del Codex en materia de regulación de productos de la biotecnología (párr. 220).
- Acordó presentar la candidatura del Sr. Carlos Alberto Ferreira Guimaraes (Brasil) con el fin de que la Comisión lo nombrara Coordinador para la Región (párr. 221).

INDICE

	<u>Párrafo</u>
INTRODUCCION	1 - 13
APROBACION DEL PROGRAMA	14 - 16
ELECCION DEL VICEPRESIDENTE	17
CUESTIONES PLANTEADAS EN EL INFORME DE LA COMISION (18º período de sesiones) Y DE OTROS COMITES DEL CODEX	18 - 22
EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS POR LOS PAISES MIEMBROS DE LA REGION	23 - 33
INFORME SOBRE ACTIVIDADES DE CONTROL Y DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION:	34
- Actividades Conjuntas FAO/OMS	35 - 47
- Actividades de la FAO	48 - 62
- Informe Sobre las Actividades de la OMS	63 - 69
- Informe Sobre las Actividades de la Organizacion Panamericana de la Salud (OPS)	70 - 78
- Informe Relativo al Seminario Latinoamericano Sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos "Alimentos para la Paz" (San José, Costa Rica, abril de 1989)	79 - 80
Informes de Otras Organizaciones	81 - 86
INFORME SOBRE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL PRIMER TALLER FAO/OPS SOBRE PROGRAMAS DE CONTROL Y PROTECCION DE ALIMENTOS IMPORTADOS Y DESTINADOS A LA EXPORTACION EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE Y DEL CUARTO TALLER SOBRE NORMALIZACION Y SALUD	87 - 109
ACTUALIZACION EN MATERIA DE CONTROL DE CONTAMINANTES Y RESIDUOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL	110 - 118
INFORME DEL SEMINARIO FAO/OPS SOBRE PREVENCION Y CONTROL DE MICOTOXINAS	119 - 127
RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES	128 - 148
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL AZUCAR NO REFINADO	149 - 158
EXAMEN DE UN PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LAS CALLES	159 - 174
EXAMEN DE LA SITUACION DE LOS PUNTOS DE CONTACTO Y COMITES NACIONALES DEL CODEX	175 - 187
EXAMEN DE UN INFORME SOBRE LA ARMONIZACION DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES CON LAS NORMAS DEL CODEX	188 - 201
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE VIGILANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGION	202 - 216
BIOTECNOLOGIA - ASPECTOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONSECUENCIAS PARA LAS NORMAS INTERNACIONALES	217 - 220
NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR REGIONAL	221
TRABAJOS FUTUROS	222 - 223
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	224 - 225

APENDICES

		<u>Page</u>
APENDICE I	- LISTA DE PARTICIPANTES	27
APENDICE II	- RECOMENDACIONES DEL TALLER CONJUNTO FAO/OPS SOBRE PREVENCION Y CONTROL DE MICOTOXINAS EN LOS PAISES DE AMERICA LATINA Y EL CARIBE	35
APENDICE III	- PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL AZUCAR CRUDO DE CAÑA	36
APENDICE IV	- CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA	38
APENDICE V	- RECOMENDACIONES DE LA REUNION DE PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX ALIMENTARIUS DE AMERICA LATINA	47
APENDICE VI	- LISTA DE PRODUCTOS DE INTERES PARA LA REGION	48

INTRODUCCION

1. La Séptima Reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe se celebró en San José, Costa Rica, del 25 de febrero al 1º de marzo de 1991, por cortesía del Gobierno de Costa Rica. Presidió la reunión la Lic. María Eugenia Chacón Mórux, Coordinadora Regional.
2. Asistieron a la reunión delegados de los siguientes países de la región: Argentina, Bahamas, Belice, Brasil, Bolivia, Colombia, Costa Rica, Cuba, Chile, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela. Asistieron también observadores de España, CARICOM, ICAITI y la Organización de Estados Americanos. La lista completa de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO, OMS y la OPS, aparece como Apéndice I al presente informe.
3. La sesión de apertura tuvo lugar el 25 de febrero de 1991 en presencia del Presidente de la República de Costa Rica en funciones, Lic. Arnoldo Lopez Echandi, el Viceministro de Economía, Industria y Comercio, Lic. Gustavo Gutierrez Castro, y de representantes del cuerpo diplomático.
4. En su alocución, el Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Ing. Eduardo Méndez Rubello, subrayó que la composición actual de la Comisión, que incluye 138 estados miembros que representan más del 97% de la población total del mundo, es una indicación clara del gran impacto que esta organización ejerce en el comercio mundial de alimentos. El Presidente señaló que, desde su creación hace unos 30 años, la Comisión ha ido enriqueciendo a sus estados miembros y a la legislación alimentaria mundial con más de 200 normas alimentarias, 40 códigos de prácticas y más de 2 000 límites máximos para residuos de plaguicidas. Recientemente había surgido una nueva oportunidad de intensificar el impacto de los textos del Codex al ser reconocidos como base para los acuerdos dentro de las negociaciones de la Ronda Uruguay de Negociaciones del GATT. El orador elogió la hospitalidad, los esfuerzos y el espíritu de cooperación del Gobierno de Costa Rica como anfitrión del Comité, y deseó a los delegados toda clase de éxitos en su trabajo.
5. El Dr. Raúl Penna Melo, representante de la OPS/OMS en Costa Rica, dirigió la palabra a los delegados en nombre del Director General de la OMS y del Director de la OPS. Centró la atención en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius como ejemplo de cooperación productiva entre los distintos organismos empeñados en los objetivos comunes de garantizar alimentos inocuos y bien distribuidos. El orador indicó que no debe considerarse la salud fuera del contexto del desarrollo y señaló especialmente la necesidad de una integración regional. El representante de la OPS/OMS desatacó también las grandes posibilidades de la labor de la Comisión en términos de impacto técnico y político.
6. El Sr. Rafael Moreno, Subdirector General y Representante Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, saludó a los participantes en nombre del Director General de la FAO. Expresó su satisfacción por el interés creciente en la normalización de los alimentos dentro de la Región, como parte de los esfuerzos generales para reforzar los programas de control alimentario encaminados a proteger a los consumidores contra los riesgos para la salud y los fraudes, así como para asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos, esfuerzos a los cuales la FAO había prestado su asistencia.
7. A este respecto destacó también la importancia de los trabajos del Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio (GATT) y el hecho de que se había reconocido a la Comisión del Codex Alimentarius como organismo encargado de asesorar y ayudar al GATT en casos de controversias relacionadas con los productos agrícolas.
8. El Sr. Moreno subrayó la importancia de los comités coordinadores del Codex para promover la normalización de los alimentos y analizar problemas de interés nacional y mundial, tales como la normalización de frutas y hortalizas frescas, que conduciría a la creación de un comité especial del Codex. Señaló asimismo la importante función de los puntos de contacto del Codex y aludió a la reunión

organizada con óptimos resultados por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, expresando la esperanza de poder organizar otra reunión igual para los países anglófonos del Caribe. El orador instó a que no se ahorraran esfuerzos para alcanzar los objetivos del Codex Alimentarius.

9. Por último, el Sr. Moreno señaló que la normalización y el control de los alimentos son un instrumento importante para la seguridad alimentaria y deberían tenerse en cuenta para su examen en la Conferencia Internacional sobre Nutrición, organizada conjuntamente por la FAO y la OMS, que iba a celebrarse en Roma a fines de 1992.

10. El Viceministro de Economía, Industria y Comercio, Lic. Gustavo Gutiérrez, dio la bienvenida a los delegados en nombre del Dr. Gonzalo Fajardo, Ministro de Economía, Industria y Comercio. Señaló la creciente participación de los países de la región en las reuniones del Codex a pesar de la crisis económica, y destacó la importancia de la labor del Codex para la aplicación de acuerdos comerciales libres en la zona. Hizo referencia a los acuerdos especiales firmados por los países de América Central en Antigua y Puntarenas orientados a coordinar las políticas para incorporar la agricultura en el desarrollo económico y social, y puso de relieve su importancia para la seguridad alimentaria en América Central.

11. Señaló la importancia de la armonización de las normas alimentarias en la Región utilizando los criterios del Codex Alimentarius, para eliminar barreras técnicas al comercio en la subregión e incrementar la capacidad competitiva de los productos alimenticios de América Central en los mercados extranjeros.

12. El Lic. Arnoldo López Echandi, Presidente en funciones de la República de Costa Rica, destacó los esfuerzos de los organizadores de esta reunión y dio a los participantes la bienvenida a Costa Rica. Puso de relieve la importancia que tenía para Costa Rica el hospedar al Comité Regional y los beneficios que se derivaban para el país de esta actividad.

13. Subrayó también el interés de Costa Rica en mejorar la capacidad competitiva de sus productos y la apertura de nuevos mercados internacionales. Señaló que esto exigiría un desarrollo tecnológico intensivo y una política de control de calidad claramente definida. Además, subrayó la necesidad de realizar programas de control de calidad para las importaciones/exportaciones de alimentos, a fin de proteger al consumidor, incrementar los ingresos en divisas y proteger a los mercados nacionales contra las pérdidas provocadas por el "dumping" de alimentos de calidad inferior o inadecuados para el consumo.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

14. Al introducir el tema 1 del programa provisional presentado en el documento CX/LAC 91/1, la Presidenta hizo una propuesta relativa a la creación de un Grupo Especial de Redacción con el mandato de a) examinar el informe y las recomendaciones del Taller sobre venta callejera de alimentos celebrado en Guatemala en 1990; b) examinar las recientes observaciones y propuestas hechas por los Comités Coordinadores para Asia y Africa; c) examinar las observaciones hechas por los delegados en la reunión con vistas a preparar la versión revisada del código. Las delegaciones de Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Perú y la República Dominicana acordaron formar parte del Grupo.

15. La Presidenta propuso también que se fundieran los temas 12 y 13 del programa en un único tema dedicado al estado y mejoramiento de la comunicación entre los comités nacionales y puntos de contacto del Codex en los países de la Región. Se incluirían en él los resultados y recomendaciones del Taller sobre los puntos de contacto del Codex celebrado en Chile en diciembre de 1990, el Directorio de los puntos de contacto del Codex y las Directrices revisadas para el establecimiento de comités nacionales del Codex.

16. Tras el apoyo expresado por las delegaciones de la Argentina y Chile, el Comité estuvo de acuerdo con estas propuestas.

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE (Tema 3 del programa)

17. La delegación de Costa Rica propuso que se eligiera Vicepresidente al Dr. Juan Cuellar de Colombia. Varias delegaciones apoyaron la candidatura y el Dr. Cuellar fue elegido Vicepresidente por unanimidad.

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL INFORME DE LA COMISION (18º período de sesiones) Y DE OTROS COMITES DEL CODEX (tema 4 del programa)

18. La Secretaría presentó brevemente las secciones más pertinentes del documento CX/LAC 91/2 que los delegados tenían ante sí para su examen

19. El Comité tomó nota de que la Comisión había aceptado la decisión del Comité Ejecutivo (37ª reunión, ALINORM 89/4, párr.31) referente a la propuesta del CCLAC (6ª reunión) de preparar documentos separados sobre el estado de los trabajos de los comités del Codex. El Comité Ejecutivo había decidido que, como todos los informes de las reuniones del Codex contienen un " resumen de las conclusiones y recomendaciones" y "un estado de los trabajos", se necesitaría adoptar medidas sólo si se viera que hay un problema generalizado en la comprensión del estado de los trabajos según este sistema.

20. El Comité expresó su satisfacción por el progreso en la elaboración de las normas para piña, mango, papaya y otros productos dentro del Comité del Codex sobre frutas y hortalizas tropicales frescas.

21. El Comité tomó nota de que los Comités Coordinadores para Asia, América del Norte y el Pacífico Sudoccidental y Africa habían dedicado una atención especial a las barreras no arancelarias regionales, a los acuerdos comerciales regionales y a los programas de certificación de las importaciones/exportaciones, y que se estaban realizando o estaban previstos varios proyectos y programas en estos sectores. El Comité convino en que los programas de certificación tienen importancia decisiva también para la región de América Latina y el Caribe y que debería dárseles la máxima prioridad. Con relación a la propuesta del Comité Ejecutivo (ALINORM 91/3 párrs. 39-43) referente a la conversión de normas regionales del Codex en normas mundiales, la delegación de la Argentina señaló que podrían surgir graves dificultades, si se hacía la conversión sin realizar estudios preliminares, tal como había ocurrido con las normas regionales europeas para la mayonesa y el vinagre. Dicha delegación advirtió que cualquier propuesta de este tipo debería prever varios grados de adaptación de la norma regional.

22. En relación con los debates sostenidos en la quinta reunión del Comité del Codex sobre Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, el Comité tomó nota de la gran importancia de la red de laboratorios regionales de referencia para el control de residuos de medicamentos y otras sustancias químicas en los alimentos.

EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS POR LOS PAISES MIEMBROS DE LA REGION (Tema 5 del programa).

23. Los delegados tuvieron ante sí el documento CX/LAC 91/3 (Documento de Sala 3) donde se exponían algunas medidas tomadas por la Comisión para facilitar la aceptación de las normas del Codex, tales como las directrices revisadas para las aceptaciones, la aceptación de las normas por las agrupaciones económicas regionales y el nuevo procedimiento para la aceptación de límites máximos de residuos de plaguicidas. Al presentar el documento, la Secretaría señaló que la notificación de aceptaciones por los países de la región había sido muy escasa y que no se habían recibido respuestas al documento sobre LMR de plaguicidas distribuido en julio de 1990.

24. La delegación de la Argentina declaró que iba a aceptar 24 normas del Codex para productos lácteos. La misma delegación reiteró la afirmación que hiciera anteriormente en el sentido de que la mayor parte de las aceptaciones proceden de países en desarrollo y que también los países desarrollados deberían intensificar sus aceptaciones.

25. La delegación de México presentó a la Secretaría una notificación escrita sobre la aceptación completa por su Gobierno de 30 límites máximos para los residuos de 9 plaguicidas.

26. La delegación de Cuba destacó la utilidad de la labor de la CCA y la importancia de las aceptaciones para los países de la Región. Cuba había aceptado 2 normas del Codex para quesos. La misma delegación comunicó también al Comité que se estaban actualizando los documentos nacionales sobre residuos de plaguicidas basándose en estudios nacionales y en los límites del Codex para residuos. Se distribuyó a los delegados el compendio de plaguicidas permitidos en Cuba.

27. La delegación de Costa Rica notificó al Comité la aceptación de seis normas para productos cárnicos, cinco normas de etiquetado y directrices sobre el marcado de la fecha, 28 normas para productos lácteos y dos códigos de prácticas de higiene. Se otorgaba la aceptación completa de LMR de plaguicidas en leche cruda, melón, fresas, cacao y piña. La misma delegación sugirió que el Codex especificara LMR de plaguicidas para el banano, el chayote y el tiquisque.

28. El Comité acordó hacer un llamamiento decidido a todos los Estados Miembros para que incrementaran las aceptaciones de normas y LMR del Codex, especialmente en el contexto de la creciente importancia de los textos del Codex en el comercio internacional de alimentos. El Comité opinó que los países desarrollados deberían estudiar las posibilidades de ampliar sus aceptaciones.

Integración Económica en América Central

29. La Presidente presentó el documento CX/LAC 91/3 Add. 1 e informó al Comité sobre los acontecimientos registrados recientemente en América Central relacionados con muchos aspectos de la labor del Codex. Los presidentes de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá se habían reunido en Antigua en 1990 y habían acordado la Declaración de Antigua y el Plan de Acción Económica de Centroamérica (PAECA) encaminado a la reconstrucción y desarrollo del potencial productivo y manufacturero de la subregión, la coordinación de las políticas agrarias y la promoción del desarrollo de los recursos humanos. Algunos aspectos del Plan se relacionan con los objetivos del Codex Alimentarius, tales como la normalización en materia de sanidad vegetal y animal, reglamentaciones y procedimientos, normas de calidad que influyen en el comercio intrarregional y exterior, desarrollo tecnológico agrícola, y sistemas de información sobre el mercado.

30. La delegación del Brasil indicó al Comité que, durante la reciente visita del Presidente de México al Brasil, se había expresado pleno apoyo al Plan de Acción de Centroamérica. La misma delegación señaló también que se había firmado en 1989 entre Brasil y Argentina un tratado que incluía la cooperación económica, la integración y la eliminación de barreras comerciales. Otro tratado entre los países del Cono Sur, es decir, Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, se aplicaría en 1994 con la eliminación de barreras comerciales y la adopción de procedimientos y mecanismos reglamentarios comunes.

31. Las delegaciones de Argentina, Brasil y Uruguay apoyaron plenamente esta declaración y la delegación del Uruguay señaló que en dicha integración se utilizarían totalmente las normas del Codex.

32. La delegación de Costa Rica invitó a los países de la región a apoyar el Plan de Acción tanto para el Cono Sur como para América Central, especialmente en lo que respecta a las normas alimentarias y la calidad de los alimentos.

33. El Comité acordó expresar su apoyo al Plan de Acción y recomendar que se aprobaran y adoptaran las normas del Codex para el comercio internacional. El Comité consideró que debería prestarse atención especial a la adopción de la Norma del Codex para el etiquetado y su texto concomitante.

INFORME SOBRE ACTIVIDADES DE CONTROL Y DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION (Tema 6 del programa)

34. Los delegados tuvieron ante sí el documento CX/LAC 91/4 (partes I, II y III).

1) ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS

35 La Secretaría hizo centrar la atención en algunas actividades más sobresalientes de particular interés para el Comité.

Comité FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

36. El Comité fue informado acerca de las principales reuniones del Comité Mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios que se habían celebrado desde la última reunión del Comité Coordinador (34ª - 38ª reuniones). Se habían evaluado aditivos alimentarios y contaminantes, así como residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.

37. El Comité tomó nota de los programas intensivos del JECFA y de la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas, que ofrecían un riguroso asesoramiento científico a la labor de la Comisión y sus órganos auxiliares.

Programa Conjunto PNUMA/FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos

38. Este programa forma parte de las actividades de vigilancia en relación con la salud que realiza el Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente del PNUMA.

39. El programa funcionaba desde 1976 con el fin de recoger y evaluar información sobre la presencia de contaminantes, de plaguicidas (organoclorados y organofosforados), metales tóxicos y aflatoxinas en determinados alimentos y en muestras de dieta total. Esta información podía ofrecer una estimación de la ingestión dietética de contaminantes, que podía tenerse en cuenta al establecer límites para ellos en los alimentos. Participaban en el Sistema 40 instituciones de 36 países.

40. Para fomentar la comparabilidad y el control de calidad de los datos presentados en el ámbito del Programa Conjunto, continuarían realizándose trabajos acerca de la garantía de calidad analítica. En 1988 se había publicado un informe sobre estudios de garantía de calidad analítica en 1985-87.

Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario, Roma, 18 - 27 de marzo de 1991

41. El Comité tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius había recomendado en su 18º período de sesiones celebrado en julio de 1989 que la FAO y la OMS convocaran una Conferencia sobre Normas Alimentarias para dar orientaciones al programa del Codex, con vistas a los trabajos de la FAO y del Codex en relación con el GATT. Como la FAO había propuesto una consulta técnica sobre problemas de importación y exportación de alimentos para el bienio de 1991 y la OMS había propuesto una cuarta Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos y Contaminantes, se había decidido combinar ambas en una Conferencia General FAO/OMS. Dicha Conferencia se iba a celebrar en marzo de 1991 y asistirían a ella autoridades gubernamentales de alto nivel empeñadas en actividades de control, calidad e inocuidad de los alimentos.

Consulta Mixta FAO/OMS sobre Evaluación de la Biotecnología en la producción de alimentos en lo que respecta a su inocuidad, Ginebra, 5-10 de octubre de 1990

42. La biotecnología puede revolucionar los suministros alimentarios humanos tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo. El problema es elaborar procedimientos apropiados de evaluación de la inocuidad para garantizar que estas nuevas fuentes de alimentos sean seguras para el consumo humano. La consulta había definido una estrategia para evaluar la inocuidad de alimentos derivados de la biotecnología y ofrecer una sólida base técnica para la adopción de medidas por los organismos nacionales de legislación alimentaria y la industria de los alimentos. El informe de la Consulta estaría disponible en 1991.

Conferencia Internacional sobre Nutrición

43. El Comité tomó nota de que la FAO y la OMS proyectaban celebrar conjuntamente una Conferencia Internacional sobre Nutrición en diciembre de 1992. Los objetivos de la misma serían los siguientes:

- a) fomentar el reconocimiento de la importancia de una sólida base nutricional para el desarrollo humano;
- b) formular estrategias para la acción - en los hogares, comunidades y países, e internacionalmente - y asegurar un buen estado nutricional para todos;
- c) movilizar los recursos políticos, humanos y ciersos necesarios a tal efecto; y
- d) proporcionar un centro de atención general sobre nutrición para el cuarto Decenio de las Naciones Unidas para el Desarrollo (1991-2000).

44. Aunque las cuestiones más importantes se relacionaban con necesidades nutricionales de los pobres de todos los países, en la Conferencia se plantearían también los problemas nutricionales de poblaciones con relativo bienestar. El mensaje central de la Conferencia se dirigiría a la necesidad de un planteamiento integrado y convergente para mejorar el estado nutricional de los grupos que no participan, o lo hacen sólo marginalmente, en los beneficios nutricionales derivados del progreso social y económico conseguido por el mundo en su conjunto.

Comentarios relacionados con las actividades conjuntas FAO/OMS

45. La delegación de la Argentina comunicó al Comité que su país había sido designado como el centro de referencia para la capacitación en América Latina de operadores y supervisores de instalaciones de irradiación de alimentos.

46. El Comité expresó su satisfacción por la amplitud e importancia de los problemas que se iban a tratar en las dos conferencias conjuntas sobre normas alimentarias y nutrición. Expresó también su interés por una distribución lo más amplia posible de los documentos dimanantes de ambas conferencias en beneficio de los países de la Región.

47. El Comité acordó también señalar a los países de la Región la necesidad de capacitación e intercambio de experiencias en la amplia aplicación de los programas de garantía de la calidad analítica en los trabajos de los laboratorios de la Región.

2) ACTIVIDADES DE LA FAO

48. El representante de la FAO comunicó al Comité que la FAO seguía atribuyendo gran importancia a sus actividades nacionales y regionales relacionadas con el reforzamiento de los sistemas de control alimentario en la zona. La cooperación técnica de la FAO incluía la asistencia para examinar la infraestructura y las estrategias nacionales de control de los alimentos y para la preparación de propuestas de proyectos con el fin de reforzar la capacidad nacional.

49. Se informó al Comité sobre varios tipos de proyectos para los que la FAO había ofrecido su apoyo en materias relacionadas con el control alimentario, el seguimiento de la contaminación de los alimentos, etc. Durante el período analizado, se había prestado cooperación técnica a los siguientes países de América Latina y el Caribe: Bolivia, Brasil, Costa Rica, Cuba, Ecuador, México, Nicaragua y Uruguay. Se estaba proyectando prestar asistencia a Belice y a la República Dominicana.

50. El Comité fue informado acerca de las distintas actividades de capacitación realizadas en diferentes países de la región, tales como el curso de capacitación en gestión de laboratorios de control alimentario (Costa Rica, mayo de 1990), el taller internacional sobre venta callejera de alimentos (Guatemala, octubre de 1990) y el taller regional sobre métodos de análisis de alimentos para detectar la contaminación por radionucléidos, celebrado en México en noviembre de 1990.

51. El Comité tomo nota del gran interés en estas actividades y de la importancia atribuida a promover la información y el intercambio de conocimientos técnicos dentro de los países de la región.

52. Las delegaciones del Brasil y Panamá señalaron los beneficios recibidos de un curso regional de capacitación organizado por la FAO sobre la inspección y control de calidad del pescado y productos pesqueros, que se había celebrado en Fortaleza, Brasil, en 1990.

53. La delegación de Costa Rica señaló que se estaba preparando en su país un decreto para la creación de un sistema de acreditación de laboratorios y un manual de procedimiento para los laboratorios acreditados.

54. Se informó al Comité de que durante el Taller internacional sobre venta callejera de alimentos, celebrado en Guatemala se había propuesto un Plan de Acción para la utilización de una Guía didáctica para la capacitación de vendedores callejeros de alimentos, preparada por la FAO. Como complemento de este taller, países como Bolivia, Colombia, la República Dominicana y el Perú, habían realizado varias actividades de capacitación utilizando esta Guía. Se disponía ya de una guía sobre venta callejera de alimentos en Asia y estaría disponible en breve otra guía adaptada a la situación en América Latina.

55. El Comité tomó nota de que, en el Taller organizado en Guatemala, se había examinado el proyecto de Código de Conducta para la venta de alimentos en las calles preparado por la Comisión del Codex Alimentarius y se habían hechos sugerencias para su mejora. El Comité fue informado de que la FAO seguiría coordinando las actividades y ayudando a los países en sus esfuerzos por mejorar las prácticas de manipulación de alimentos.

56. Habían continuado las actividades apoyadas por la FAO en materia de contaminación de los alimentos, especialmente de los contaminantes que afectan al comercio internacional. El Comité señaló la importancia del estudio hecho por la FAO en este sector, en el que se analizaba la situación de 28 países, incluidos 6 de la región (Argentina, Brasil, Chile, Ecuador, México y Uruguay).

57. Se había prestado asistencia directa a varios países de la región, tales como Brasil, Colombia y México, para organizar actividades nacionales de capacitación en control de las exportaciones/importaciones y la contaminación de los alimentos.

58. En abril de 1989 se había celebrado en Trinidad y Tabago un taller sobre análisis de micotoxinas para los países anglófonos del Caribe y, como complemento, se habían iniciado actividades sobre garantía de calidad de los laboratorios con la coordinación de la West Indies University.

59. Se habían preparado varias publicaciones sobre control alimentario y contaminación de los alimentos, que estaban disponibles para los estados miembros. Estaba ya a disposición la versión inglesa de una publicación sobre análisis de los alimentos para la detección de micotoxinas y se estaba preparando un manual de garantía de calidad para los alimentos.

60. Se informó al Comité sobre el apoyo cada vez mayor que la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe facilitaba para las actividades de control alimentario, especialmente en el sector de la venta callejera de alimentos. Recientemente la Oficina había prestado también un sólido apoyo para la reunión de Puntos de contacto del Codex de América Latina que se había celebrado en Santiago, Chile, en diciembre de 1990. El Comité reconoció que deberían seguir convocándose reuniones de este tipo en el futuro y hacerse lo posible para organizar una reunión para los países anglófonos del Caribe.

61. Se informó también al Comité sobre los esfuerzos realizados por la FAO para la aplicación de la Red de Capacitación en Control Alimentario en América Latina, según lo solicitado por el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe en su sexta reunión, por el Comité de Agricultura de la FAO en su décima reunión y en la reciente 24ª Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Aunque se había presentado la propuesta del proyecto al PNUD para su financiación dentro de su programa regional para América Latina, quinto ciclo, se estaba esperando todavía una decisión sobre este asunto.

62. A este respecto, el Comité recalcó la importancia de esta propuesta para la Región y convino en pedir al Coordinador Regional que enviara al PNUD una comunicación solicitando una consideración especial para la misma. Se acordó

también que los gobiernos del Brasil, Costa Rica, Chile y México, probables anfitriones de los cursos regionales de capacitación, así como distintos países de la Región, expresaran su interés en esta propuesta al PNUD y la apoyaran.

3) INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA OMS

63. El Representante de la OMS informó sobre las actividades mundiales e interregionales de la Organización. Subrayó el interés e importancia que la OMS atribuía a la educación sanitaria e inocuidad de los alimentos, como uno de los aspectos más importantes para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Se habían organizado varias reuniones sobre el tema, siendo una de las más importantes Conferencia Interregional sobre Educación Sanitaria e Inocuidad de los Alimentos, celebrada en Islamabad, Pakistán, en 1990. Varias publicaciones recientes de la OMS estaban consagradas a este asunto.

64. La OMS estaba estimulando actividades de investigación y capacitación en la aplicación del sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (ARPC), con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos durante su elaboración en el hogar y por la industrias de tamaño pequeño y medio, así como actividades de educación sanitaria basadas en los resultados obtenidos del sistema ARPC.

65. Se había celebrado en Ginebra, del 3 al 7 de diciembre de 1990, una reunión del Grupo de Acción sobre Enfoques integrados para la educación sanitaria y la inocuidad de los alimentos. El Grupo había pedido que la OMS organizara y realizara un proyecto especial para la integración de la inocuidad de los alimentos en las actividades de atención primaria de salud, especialmente mediante la educación sanitaria y la participación de la comunidad.

66. Con la cooperación de la GTZ (Sociedad alemana de cooperación técnica), el Industry Council for Development y otras organizaciones, la OMS estaba desarrollando proyectos especiales para promover la educación sanitaria y la inocuidad de los alimentos. Los países donde estos proyectos habían avanzado más eran la República Dominicana y Pakistán.

67. Se informó al Comité acerca de las actividades realizadas para promover la vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) en todas las regiones. Las principales actividades estaban orientadas a la preparación de un banco de datos sobre las ETA a nivel mundial y la formación de redes nacionales y regionales de vigilancia epidemiológica de tales enfermedades.

68. Del 3 al 17 de noviembre de 1989, se había celebrado en Neuherberg, Alemania, una consulta sobre aspectos de inocuidad de los alimentos relacionados con la aplicación de equipo de vigilancia con rayos X durante la inspección aduanera de cargamentos de alimentos. Se había publicado el informe como Boletín de la OMS, Vol. 68 (3), 1990.

69. Se había celebrado cuatro importantes consultas de expertos sobre: 1) aspectos de la salud pública de las enfermedades zoonóticas transmitidas por mariscos, 2) investigación sobre nuevas tecnologías en los mataderos para reducir la contaminación cruzada, 3) emergencia epidemiológica de la salmonelosis en aves de corral y huevos, 4) control de la salmonelosis en las granjas. El Comité tomó nota de que se publicarían los documentos resultantes de todas estas consultas.

4) INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD (OPS)

70. El Comité tomó nota de que el Programa Regional de Cooperación Técnica en protección de los alimentos iniciado en 1986 continuaría a través del Programa de Veterinaria de Salud Pública.

71. Se había facilitado directamente coordinación técnica para el desarrollo de programas integrados de protección de los alimentos a Colombia, Guatemala, Guyana, Jamaica, México, Panamá, Paraguay y Venezuela.

72. La OPS había participado en la organización y realización de un Seminario sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos para América Latina, celebrado en Costa Rica y el Taller andino sobre legislación alimentaria celebrado en Perú, en

colaboración con el Gobierno de España. Como resultado del Taller FAO/OPS celebrado en México, se había publicado un libro sobre legislación alimentaria en América Latina.

73. Para reforzar los servicios analíticos, en el Laboratorio de residuos del CEPANZO se había dado capacitación a 14 funcionarios de Argentina, Colombia, Honduras, México, Paraguay y Venezuela. Se había establecido una red de laboratorios en los países anglófonos del Caribe. Se había prestado apoyo a México para realizar un curso sobre análisis de riesgos y puntos críticos de control, un curso regional de garantía de calidad de los laboratorios de microbiología de alimentos y el seminario nacional sobre irradiación de alimentos. Se había concluido un documento sobre la creación de la red latinoamericana de laboratorios de análisis de alimentos.

74. Se habían organizado en el CEPANZO (Centro Panamericano de Zoonosis) cursos sobre inspecciones del pescado, mariscos y productos cárnicos. Al mismo tiempo, la OPS había seguido actuando como Secretaría ex-officio de la Comisión de Inspección Veterinaria de los países de la cuenca del Plata (CINVEC).

75. Se informó al Comité de que se habían celebrado dos reuniones del Grupo de Trabajo sobre Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en la República Dominicana y en Argentina, para la creación de una Red Latinoamericana de Vigilancia Epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos (RELAVETA). Participaban en la red Argentina, Brasil, Colombia, Cuba, México, la República Dominicana y Venezuela, y se incorporarían progresivamente otros países. Asimismo, se había celebrado en Cuba un curso internacional sobre vigilancia epidemiológica de las ETA, y en Guatemala, un taller sobre intoxicación paralizante por los mariscos, que servían de base para organizar el sistema de vigilancia con respecto a este problema. Se siguió apoyando el proyecto sobre ciguatera en la República Dominicana. Por último, se había publicado un manual sobre enfermedades transmitidas por alimentos. Estos cursos se repetirían en 1991. Se había prestado apoyo para la celebración de una semana de protección de los alimentos en Guatemala, que había incluido la capacitación de vendedores ambulantes y amplios programas educativos emitidos por radio y televisión.

76. Las delegaciones de Argentina, Colombia, Cuba, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Panamá y República Dominicana expresaron su reconocimiento a la OPS y a la OMS por la importante cooperación ofrecida a sus países.

77. Las delegaciones de Argentina, Belice, Colombia, Cuba, El Salvador, Guatemala, Panamá y República Dominicana expresaron su reconocimiento a la OPS y a la OMS por la labor realizada en la Región. Algunas de estas delegaciones ofrecieron un resumen de las actividades realizadas en sus países.

78. El Comité elogió la labor de la FAO y la OPS/OMS en la Región, y pidió a estas organizaciones que siguieran prestando su asistencia.

5) INFORME RELATIVO AL SEMINARIO LATINOAMERICANO SOBRE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS "ALIMENTOS PARA LA PAZ" (San José, Costa Rica, abril de 1989)

79. La Presidenta informó a los delegados sobre los temas y recomendaciones principales del Seminario y sobre la propuesta de crear la Red Iberoamericana de Ordenamiento Alimentario, así como acerca del apoyo prestado por el Gobierno de España y la OPS a esta iniciativa.

80. El Comité reconoció la importancia para la Región de las recomendaciones del Seminario e instó a los países de la Región a que participaran activamente en su aplicación.

6) INFORMES DE OTRAS ORGANIZACIONES

81. El representante de España expresó el aprecio de su gobierno por haber sido invitado a la Reunión. Presentó después un resumen de las actividades realizadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo por medio del Instituto de Cooperación Iberoamericano, la OPS y las organizaciones colaboradoras ICAP (Guatemala), INDOTEC (República Dominicana) y CLELBA (Perú) que habían hospedados los cursos.

82. Hizo referencia a los cursos I y II sobre higiene y tecnología de los alimentos para América Central y el Caribe celebrados en Santo Domingo (República Dominicana) en 1989 y 1990, y al Seminario/Taller sobre legislación alimentaria para los países andinos celebrado en Lima, Perú, en noviembre de 1990.

83. Por medio de estas actividades se habían identificado varios sectores en los que prestar asistencia en el futuro en el marco del programa de cooperación entre el ICI y la OPS, especialmente en lo relacionado con la realización de la Red Iberoamericana de "Ordenamiento Alimentario" (RIOA) y el reforzamiento de las actividades multidisciplinarias sobre legislación alimentaria.

84. Se refirió también a las actividades realizadas por el Ministerio de Economía, Hacienda y Comercio de España en cooperación con la FAO y algunos países de la Región, en relación con la certificación de alimentos prioritarios para la exportación. Tales actividades se habían realizado en Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica y Chile.

85. El representante del ICAITI presentó un resumen de las actividades de esta organización, especialmente las relacionadas con los servicios facilitados a las industrias. Se habían prestado también servicios a la Comisión Guatemalteca de Normas en materia de normalización de alimentos, métodos de análisis, etiquetado, buenas prácticas de fabricación, etc. Mencionó en especial las actividades relacionadas con la armonización de las normas del ICAITI y COPANT con las del Codex.

86. El representante del CARICOM comentó los problemas con que se enfrentaban los países anglófonos del Caribe para la realización de actividades relacionadas con el control y la normalización de los alimentos, y señaló que se estaban haciendo esfuerzos para utilizar las normas del Codex.

INFORME SOBRE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL PRIMER TALLER FAO/OPS SOBRE PROGRAMAS DE CONTROL Y PROTECCION DE ALIMENTOS IMPORTADOS Y DESTINADOS A LA EXPORTACION EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE Y DEL CUARTO TALLER SOBRE NORMALIZACION Y SALUD (Tema 7 del programa)

87. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 91/5 que contenía un análisis y resumen de las conclusiones de los cuestionarios distribuidos por la Coordinadora Regional para el seguimiento de la aplicación de las recomendaciones del Taller, que se había celebrado en febrero de 1989, antes de la sexta reunión del CCLAC. Al presentar el documento, la Presidenta observó que se habían cumplido las recomendaciones en la Región, pero que se habían identificado dos esferas principales en las que necesitaban asistencia para que los países pudieran:

- a) desarrollar un sistema de información y consultas (CTPD) con el objetivo de facilitar soluciones rápidas en casos de rechazo y formular las recomendaciones apropiadas sobre problemas comunes en el control de las exportaciones e importaciones de alimentos;
- b) promover la realización de talleres y cursos de capacitación en envasado y transporte de alimentos.

88. La delegación del Uruguay indicó la conveniencia de utilizar la infraestructura y experiencia disponibles en la Región para la organización de los talleres.

89. La delegación de Cuba presentó al Comité las actividades realizadas en su país como complemento del taller sobre alimentos importados y para exportación.

90. La delegación de México subrayó la importancia del control de las exportaciones e importaciones de alimentos y destacó la necesidad de armonizar los criterios para los servicios responsables de certificar las exportaciones. La misma delegación presentó brevemente una propuesta para la inclusión de planes de certificación en los trabajos del Codex Alimentarius. El Comité decidió examinar detalladamente esta propuesta en el tema 9, pero varias delegaciones hicieron breves observaciones sobre la idea presentada por México.

91. La delegación del Uruguay apoyó la propuesta de México y señaló la importancia de la certificación de los laboratorios de control alimentario para facilitar el comercio regional e internacional.

92. La delegación de Cuba estuvo de acuerdo en principio con la propuesta de México y subrayó la importancia que la armonización de las normas alimentarias en la Región tiene para la certificación de las exportaciones.

93. La delegación de la Argentina informó al Comité sobre el acuerdo de cooperación económica firmado entre su país y el Brasil y subrayó la importancia de la armonización de las normas alimentarias en este proceso, utilizando como base las normas recomendadas por el Codex Alimentarius.

94. La delegación de México sugirió que se incluyera en los trabajos futuros del Comité una investigación más amplia de las causas del rechazo de productos exportados en la Región, y la creación de un banco de datos sobre este asunto. Además, subrayó la necesidad urgente de tener un sistema de alarma para avisar a los países y practicar el seguimiento de las remesas que se hayan rechazado.

95. Tras el debate de esta cuestión, el Comité convino en examinar con carácter prioritario en sus trabajos futuros la cuestión de la certificación de las importaciones y exportaciones.

96. La Secretaría informó al Comité sobre las principales actividades realizadas por la FAO como complemento del taller sobre control de las importaciones y exportaciones de alimentos.

97. Se informó al Comité acerca de los resultados de un estudio sobre los principales contaminantes de los alimentos que influyen en el comercio internacional, realizado por la FAO con el apoyo del Gobierno de Finlandia. El estudio indicaba claramente la existencia de notables diferencias entre los países en el sector de los códigos y reglamentos alimentarios, la certificación obligatoria, las declaraciones que han de facilitar los países exportadores y la especialización de los organismos de control alimentario para aplicar y hacer cumplir los requisitos reglamentarios. Además, el estudio mostraba la falta de datos fiables sobre cuestiones relacionadas con los casos de rechazo o detención e indicaba la necesidad de estudiar el establecimiento de un centro de información, dentro de la FAO, para satisfacer estas necesidades e incrementar la asistencia de la Organización a los países para la gestión de programas de control de los alimentos importados y exportados.

98. Se informó también al Comité acerca del apoyo proporcionado por la FAO a los estados miembros para organizar talleres y cursos de capacitación nacionales sobre las importaciones/exportaciones, la ejecución en Costa Rica de un proyecto de certificación de alimentos no tradicionales destinados a la exportación y la preparación de la nueva versión de un manual sobre control de las exportaciones de alimentos.

99. El Comité tomó nota de las conclusiones del cuestionario complementario del Taller, estuvo de acuerdo en la necesidad de un sistema mundial de información sobre exportaciones/importaciones de alimentos y convino en recomendar que lo considerara prioritario la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre normas alimentarias, sustancias químicas en los alimentos y comercio alimentario. El Comité acordó pedir a la FAO y a la OPS que estudiaran la posibilidad de prestar asistencia a la Región para organizar talleres y cursos de capacitación en envasado y transporte de alimentos.

Informe sobre la aplicación de las recomendaciones del cuarto taller sobre normalización de alimentos y salud

100. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 91/5-Add.2 que contenía un análisis y resumen de las conclusiones de los cuestionarios distribuidos por la Coordinadora Regional para seguir la aplicación de las recomendaciones del cuarto taller que se había celebrado antes de la sexta reunión del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe.

101. Al presentar el documento, la Presidenta observó que las recomendaciones habían sido aplicadas en gran medida por los países. Se identificaron esferas generales en las que debería prestarse asistencia por medio de talleres sobre los temas siguientes:

- a) utilización y manipulación adecuadas de plaguicidas;
- b) residuos de plaguicidas en alimentos y su determinación;
- c) uso de planes de muestreo prácticos y fácilmente aplicables, tales como los recomendados por la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos o por el Codex.

102. Las delegaciones de Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Guatemala y otros países apoyaron la realización de estos talleres.

103. Las delegaciones de Belice, Colombia, Cuba, Chile y Panamá y el representante del CARICOM comentaron los adelantos logrados en el sector del control de plaguicidas, las delegaciones de Cuba y Chile distribuyeron documentos entre los delegados.

104. El representante de la OPS indicó que el libro sobre el estado de la salud en las Américas incluye un capítulo sobre los efectos adversos de los plaguicidas.

105. La Secretaría informó sobre las actividades realizadas por la FAO en el sector de los plaguicidas.

106. El representante de la OMS puso en guardia a los delegados sobre la mala situación en lo que respecta al establecimiento de criterios microbiológicos para los alimentos en la Región.

107. El representante de la OPS comentó los adelantos logrados en la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos y en la realización de una red latinoamericana para la vigilancia de tales enfermedades.

108. Algunas delegaciones informaron al Comité sobre la situación de los sistemas nacionales de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos.

109. El Comité tomó nota de las conclusiones del cuestionario complementario del cuarto Taller sobre Normalización y Salud y estuvo de acuerdo en la realización de los talleres mencionados en el párrafo 101.

ACTUALIZACION EN MATERIA DE CONTROL DE CONTAMINANTES Y RESIDUOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL (Tema 8 del programa)

110. La Secretaría presentó el documento para este tema, CX/LAC 91/6, que contenía un resumen de las novedades registradas en relación con algunos contaminantes dentro del sistema del Codex. Se informó al Comité acerca de los niveles de referencia propuestos de 10 microgramos (μg)/kg para aflatoxinas en alimentos y piensos, de la reciente evaluación toxicológica de patulina y ocratoxina, y de la petición del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de que se hicieran observaciones sobre si debían establecerse límites máximos para estas dos micotoxinas. Se presentó en forma tabular el estado de la evaluación y los límites máximos para residuos de 21 medicamentos veterinarios. Se informó también al Comité sobre las propuestas para transformar en límites permanentes los niveles de referencia del Codex para radionucleidos.

111. La delegación de la Argentina comunicó al Comité que en un Taller organizado en diciembre de 1990, se habían estudiado en su país límites para Pu-239, Sr-90, Cs 134 y Cs-136. Sugirió que cada país realizara estudios con el esfuerzo conjunto de las tres principales instituciones cuyos puntos de vista no siempre coinciden: las encargadas respectivamente de la salud, la agricultura y la industria de la energía atómica.

112. La delegación del Brasil reafirmó la posición que había adoptado el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de que los límites para micotoxinas deben estar relacionados con planes de toma de muestras y métodos de análisis específicos, lo que no ocurría con los límites que estaban propuestos.

113. La delegación del Perú declaró que, para combatir la entrada de alimentos contaminados con radionucléidos por medio de donaciones o importaciones, se habían establecido límites nacionales para Cs-14 de 70 Bq/l en la leche y 600 Bq/kg en otros alimentos.

114. La delegación de Venezuela apoyó la declaración del Brasil (párr. 112) y señaló también que, debido a las condiciones locales, no se podía alcanzar el nivel de referencia del Codex, de 10 µg/kg, que se había propuesto, y que probablemente se cumpliría el límite de EE.UU. de 20 µg/kg.

115. Las delegaciones de Guatemala y Colombia apoyaron la posición del Brasil respecto de los planes de muestreo para aflatoxinas y estuvieron también de acuerdo con Venezuela en que debería mantenerse el límite de 20 µg/kg para aflatoxinas.

116. También la delegación de Cuba apoyó la declaración brasileña e informó de que su país tenía sus propios límites para aflatoxinas y algunos aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas. El sistema de seguimiento de los alimentos del país incluía también los radionucléidos. La misma delegación expresó su aprecio a la FAO y la OPS por la ayuda prestada al taller sobre control de los alimentos en la exportación/importación.

117. La delegación de Costa Rica informó al Comité sobre el seguimiento de varios contaminantes. Se aplicaba un límite de 20 µg/kg para aflatoxinas en el maíz y la industria había realizado un amplio seguimiento de las aflatoxinas. Se habían adoptado en el país los límites de referencia del Codex. Se habían realizado amplias actividades en el sector del seguimiento de los residuos de plaguicidas en hortalizas y productos cárnicos. Se había prestado atención especial a la capacitación de aplicadores de plaguicidas y a la educación del consumidor.

118. El Comité convino en apoyar la elaboración por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de límites para patulina y ocratoxina. El Comité subrayó también que los límites máximos para micotoxinas en alimentos y piensos deberían estar vinculados a planes y métodos de muestreo apropiados. El Comité convino en que la capacitación del personal técnico en análisis y muestreo de contaminantes debería seguir siendo una actividad prioritaria.

INFORME DEL SEMINARIO FAO/OPS SOBRE PREVENCIÓN Y CONTROL DE MICOTOXINAS
(Tema 8 del programa)

119. La Secretaría presentó el documento de sala Nº 4 que constituía un breve informe del taller celebrado en San José de Costa Rica, el 23 de febrero de 1991 con la participación de 60 especialistas de 22 países de la Región.

120. Los objetivos fundamentales del taller eran examinar la importancia económica y sanitaria de la contaminación de alimentos y piensos por micotoxinas y, basándose en las necesidades de la Región, proponer prioridades para la prevención y control de micotoxinas. El programa del mismo incluía conferencias y debates. Se informó al Comité sobre las recomendaciones del taller que se adjuntan al presente informe como Apéndice II.

121. La delegación de Cuba señaló la importancia del taller y de la aplicación de sus recomendaciones para el control de las micotoxinas en los países de la Región. Subrayó la necesidad de organizar cursos de capacitación y de poner en juego recursos nacionales y regionales. La evaluación de la situación debería incluir otras micotoxinas además de las aflatoxinas, ya que estas últimas no son las más importantes en la Región.

122. La delegación de la Argentina apoyó las recomendaciones del taller y la idea de que la evaluación de la situación en lo que respecta a las micotoxinas se base en todas las micotoxinas.

123. La delegación de México señaló a la atención del Comité la necesidad de organizar talleres dedicados a las metodologías analíticas y realizados con la participación de avanzados laboratorios e instituciones de EE.UU, Canadá y otros países. Informó también al Comité sobre un proyecto de preparación de juegos de

instrumentos analíticos para las micotoxinas por un instituto mexicano y se ofreció a facilitar tales juegos a la FAO y a la OPS para que los utilizaran en sus proyectos.

124. La delegación de Guatemala subrayó la necesidad de capacitación de técnicos de la Región en muestreo y análisis de otras micotoxinas además de las aflatoxinas.

125. La delegación de Venezuela destacó la importancia de la contaminación por micotoxinas e insistió en la necesidad de mejorar las actividades de prevención y control en la Región.

126. El Comité tomó nota con satisfacción de que el taller había estado muy bien estructurado y expresó su aprecio por el trabajo de los organizadores y de todas las personas que habían intervenido. Se agradeció también la ayuda prestada por la FAO y la OPS.

127. El Comité acordó hacer suyas las recomendaciones del taller y examinar en su próxima reunión la aplicación de las mismas por los países de la Región. Se acordó también recomendar que se estudiara la posibilidad de organizar talleres sobre métodos de muestreo y análisis en colaboración con laboratorios avanzados de países como EE.UU. y Canadá. El Comité instó a los países a aplicar las recomendaciones del Taller y expresó su agradecimiento a la FAO, la OPS y las autoridades nacionales por la organización del Taller.

RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES (Tema 9 del programa)

128. La Secretaría presentó el documento para este tema CX/LAC 91/7 y expuso la situación de las negociaciones hasta la suspensión de las mismas en diciembre de 1990.

129. La Ronda Uruguay de Negociaciones del GATT había comenzado en Punta del Este, Uruguay, en septiembre de 1986. En abril de 1988 se habían reunido los ministros de los Estados Miembros y habían determinado los reglamentos sanitarios y fitosanitarios como un sector donde prácticas desleales pueden socavar los principios del GATT. La Conferencia Interministerial final de la Ronda Uruguay del GATT se había suspendido el 7 de diciembre de 1990 y se había decidido reanudar las negociaciones a comienzos de 1991.

130. Esencialmente, la decisión propuesta del GATT sobre medidas sanitarias y fitosanitarias reconocía que, si bien los países conservan su derecho a adoptar medidas sanitarias y fitosanitarias para la protección de la vida de los seres humanos, los animales y las plantas, tales medidas deberían aplicarse sólo en cuanto sean necesarias para alcanzar su objetivo y cuando sean compatibles con pruebas científicas reconocidas. Además, la decisión propuesta exigía que no se apliquen medidas sanitarias y fitosanitarias de forma que creen obstáculos arbitrarios, camuflados o injustificables al comercio internacional.

131. La situación de los países en desarrollo recibía un particular reconocimiento en la decisión propuesta, en la que se instaba a que se preste asistencia para que los países menos adelantados puedan aplicar adecuadamente las medidas sanitarias y fitosanitarias

132. Aun cuando la Ronda Uruguay llegara a fracasar por razones no relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias existía ya un reconocimiento positivo y duradero de los principios generales del Codex Alimentarius, que tratan de alcanzar las mismas metas de forma voluntaria. Seguiría también siendo necesario reforzar la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.

133. La delegación de la Argentina señaló al Comité la incompatibilidad entre una aplicación fácil de las normas alimentarias encaminadas a proteger al consumidor, por una parte, y los precios generalmente bajos de los productos agrícolas mantenidos mediante subvenciones, por otra. La misma delegación puso de relieve las consecuencias perjudiciales de tales subsidios para la Región y recordó la recomendación aprobada anteriormente por el Comité en la que se solicita que los países industrializados importadores de alimentos den a los alimentos importados el mismo trato que a los de producción interna (ALINORM 89/36 párr.86.5). Propuso que, en la nueva ronda de negociaciones del GATT, los Estados Miembros de la Región hicieran un esfuerzo por salvaguardar la economía de la Región tratando de frenar

estos subsidios y prácticas distorsionantes en el comercio internacional, tales como las altas exigencias relacionadas con la sanidad animal y vegetal. Se lograría así un incremento del comercio internacional de los países en desarrollo, especialmente de los de la Región de América Latina y el Caribe.

134. La delegación del Brasil manifestó su acuerdo con el concepto expuesto por la delegación de Argentina.

135. La delegación de México señaló al Comité el capítulo sobre "trato especial y diferencial para los países en desarrollo" en el Acuerdo sobre barreras técnicas al comercio. Indicó que este trato especial se daba sólo en términos generales, que no había ninguna referencia específica al mismo en el resto del documento y que no aparecía claro cómo debía ser considerado por los países en desarrollo.

136. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Argentina y expresó su apoyo a la colaboración entre la Comisión del Codex Alimentarius y las Negociaciones del GATT.

137. La delegación de la Argentina recordó un documento anterior, presentado en abril de 1989 a la reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CX/GP 89/6), que contenía algunas recomendaciones básicas referentes a la relación entre la Comisión del Codex Alimentarius y el GATT, las cuales, a juicio de dicha delegación, deberían tenerse en cuenta en cualquier cooperación futura entre las dos organizaciones. Se recomendaba evitar la duplicación de actividades y estudiar un mecanismo de notificación para el intercambio de información con vistas a su revisión y mejor utilización por la Comisión del Codex Alimentarius. (ALINORM 89/33, parr. 29 y Ap.V)

138. Respondiendo a una petición de la delegación de México, el representante de España informó al Comité sobre las instituciones de la CEE y su funcionamiento, los procedimientos de normalización, el principio de libre circulación de mercancías y los mecanismos de salvaguardia.

139. Refiriéndose a la propuesta hecha precedentemente por la delegación de México (párr. 90, tema 7), el representante del CARICOM estuvo de acuerdo en principio con la propuesta y apoyó decididamente el establecimiento de marcas regionales de conformidad, que deberían ser reconocidas por otros países. El mismo representante instó a que se establecieran tales marcas dentro de la Región de América Latina y el Caribe antes del establecimiento del mercado común europeo en 1992.

140. La Delegación de México apoyó la declaración del CARICOM y recordó que su propuesta trascendía los arreglos regionales y tenía en cuenta particularmente la situación de los países en desarrollo.

141. Al presentar el documento de sala N° 8 donde se exponía la propuesta de México, la delegación de este país señaló que, de conformidad con los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius y teniendo en cuenta los problemas con que se enfrentaban la mayoría de los Estados Miembros para alcanzarlos, proponía que se autorizara al Programa FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para convertirse en organismo internacional de certificación, además de realizar sus funciones de normalización. Las enormes dificultades de los países en desarrollo en este sector deberían recibir particular atención dado que dichos países representaban el 70% de los miembros de la Comisión.

142. La misma delegación insistió en que, según el plan vigente, no cabía esperar que en un período razonable de tiempo, estos miembros consiguieran armonizar sus normas y reglamentaciones técnicas para cumplir las normas internacionales y proceder después a la creación de la infraestructura necesaria para un sistema fiable de certificación (metrología, acreditación de laboratorio y planes de certificación). Asimismo, y suponiendo que estos países lograran realizar dicha tarea, tendrían que recorrer aún un largo camino hasta conseguir que su sistema de certificación fuera reconocido por los miembros que quizás representen sus principales intereses de mercado. El hacer que la Comisión intervenga de forma más operativa en estas actividades podría garantizar prácticas comerciales leales y la protección de la salud del consumidor, que, a su vez, constituyen los principales objetivos de la Comisión.

143. La delegación de México propuso después las siguientes líneas de acción para que las siguiera la Comisión:

- Prestar el servicio de certificación en todos los países miembros de la Comisión, bien sea mediante la apertura de una oficina propia o mediante el reconocimiento y supervisión de sistemas nacionales ya establecidos.
- Establecer una marca o símbolo distintivo de conformidad con las normas y códigos de prácticas del Codex y autorizar su uso.
- Otorgar asistencia técnica, a solicitud de parte, para alcanzar la conformidad con normas y códigos, así como sobre las aceptaciones de los diversos países miembros.
- En su caso, gestionar y obtener de las autoridades competentes en un país de destino, la justificación y soporte técnico sobre la negativa de aceptación completa o parcial de las normas y códigos de prácticas del Codex para remitirlos al país que pretenda exportar, asesorando a este último sobre los procedimientos disponibles para manifestar su inconformidad.
- Emitir certificados de conformidad con normas y códigos de prácticas.
- Elaborar su programa anual de trabajo y someterlo a la consideración de la Comisión, así como la presentación ante la misma de informes periódicos.
- Gestionar su presupuesto de operación ante las autoridades de la FAO y OMS.

144. Expresaron su apoyo general a la propuesta de México las delegaciones del Perú, Brasil, Costa Rica, Nicaragua y Uruguay.

145. La Secretaría tomó nota del amplio apoyo a la idea de la delegación de México e informó al Comité de que propuestas que influyen de forma tan fundamental en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius suelen ser objeto de una consideración más amplia a varios niveles. La Secretaría indicó que la próxima Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre normas alimentarias, sustancias químicas en los alimentos y comercio alimentario constituiría un foro adecuado para el examen de la propuesta.

146. El representante de la OMS recordó que la certificación no era una actividad desconocida para la OPS, y señaló que la Comisión podría ayudar a los países de la región, pero que sobre la magnitud de este empeño debería discutirse a otro nivel. Indicó que, en la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario, se podían examinar varias cuestiones, nuevas políticas y las necesidades de los países de la región. El representante citó también los documentos preparados para la Conferencia en los que se examinaba también la intervención de la Comisión en actividades de certificación.

147. El Comité acordó recomendar que la Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario estudiara la posibilidad de que la Comisión del Codex Alimentarius establezca un plan de certificación que preste servicios a los estados miembros con arreglo a la propuesta que figura en el párrafo 143 de este informe.

148. El Comité acordó proponer al Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias que estudiara los mecanismos más adecuados dentro del sistema a fin de poder aplicar, en un plazo de tiempo razonable, el plan de certificación en beneficio de todos los Estados Miembros.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL AZUCAR NO REFINADO (Tema 10 del programa)

149. La delegación de Cuba presentó el documento para este tema, CX/LAC 91/18, que contenía el proyecto revisado y recordó la iniciación de los trabajos sobre esta norma dentro del CCLAC.

150. En su sexta reunión celebrada en 1989, el CCLAC había examinado un anteproyecto de Norma mundial para azúcares no refinados. La delegación de Cuba había informado al Comité de que, debido a la introducción de cambios sustanciales en los métodos de análisis para los azúcares, algunas de las disposiciones del proyecto habían quedado anticuadas. El Comité había decidido pedir a la delegación de Cuba que volviera a redactar la norma en consulta con el Comité del Codex sobre Azúcares. Se habían pedido observaciones sobre el citado proyecto mediante la CL 1990/23-LAC.

151. La Presidenta invitó a las delegaciones a hacer observaciones y se refirió a la decisión de la Comisión de que el Comité del Codex sobre Azúcares se encargara de la elaboración de esta Norma a partir del trámite 4. (ALINORM 89/40, párrs. 171-173).

152. La delegación de México expresó la preocupación de la industria azucarera de su país en el sentido de que los requisitos de calidad del proyecto de norma no eran adecuados para caracterizar plenamente al azúcar no refinado. Sugirió que se estudiara la posibilidad de incluir varias disposiciones nuevas que no se habían propuesto hasta el momento y que son de gran importancia para el comercio de azúcar no refinado destinado a refundirse en la refinería.

153. La delegación de Venezuela apoyó plenamente la propuesta de la delegación de México y subrayó en especial la importancia de las disposiciones granulométricas y las características microbiológicas para levaduras, hongos y Euconostoc.

154. La delegación de Costa Rica se mostró de acuerdo con el anteproyecto, pero sugirió que se incluyeran disposiciones sobre aditivos.

155. La delegación del Brasil propuso que se revisara y actualizara la sección sobre métodos, y presentó métodos publicados de la ICUMSA para que se estudiara su inclusión en la Norma.

156. Además de esto, las delegaciones de México, Panamá, Venezuela y Brasil y el observador del CARICOM tenían observaciones y propuestas específicas y sustantivas sobre las distintas secciones del anteproyecto de norma y, por sugerencia de la Secretaría, sus observaciones escritas serían transmitidas por ésta a la Secretaría del Comité del Codex sobre Azúcares.

157. El Comité expresó su preocupación por el posible retraso en la continuación de la elaboración de la Norma, a causa del aplazamiento sine die de las reuniones del citado Comité.

158. El Comité acordó recomendar el anteproyecto revisado para su ulterior elaboración en el trámite 4 por el Comité del Codex sobre Azúcares, de conformidad con la decisión de la Comisión (17º período de sesiones, ALINORM 87/39, párr. 320). Se adjunta la norma al presente informe como Apéndice III.

EXAMEN DE UN PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LAS CALLES (Tema 11 del programa)

159. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 91/9, en el que figuraban los antecedentes de la elaboración del Código en el CCLAC, así como el examen del tema en la Comisión y otros comités del Codex.

160. En la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe, la delegación del Perú había presentado una versión totalmente revisada del código. El Comité había acordado distribuir el proyecto revisado del Código para que se hicieran observaciones en el trámite 3 del Procedimiento del Codex (ALINORM 89/36, párrs. 105, 108 y Apéndice III; CL 1989/18-LAC, CL 1990/23-LAC).

161. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 18º período de sesiones celebrado en julio de 1989, había decidido que el proyecto de código propuesto se distribuyera en el trámite 3 y que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos se encargara de elaborar elementos básicos comunes para un Código de Prácticas de Higiene para Alimentos de Venta Callejera, y de coordinar la labor referente a las versiones regionales de dicho código.

162. El Comité Coordinador para Asia había examinado también este tema en su reunión de 1990 y había preparado su propio Código de Prácticas de Higiene. El Comité Coordinador para Africa había hecho observaciones sobre ambos proyectos y había apoyado decididamente la elaboración de códigos para los alimentos vendidos en las calles.

163. El Sr. Juan Cuellar (Colombia), que actuó como coordinador del Grupo de Redacción creado precedentemente (véase párr. 14), presentó el texto revisado del Código de Prácticas de Higiene, basado en el texto publicado como Apéndice IV de ALINORM 89/36.

164. El proyecto de Código había sido revisado a la luz de las recomendaciones y observaciones que sobre el mismo se formularan en el Taller Internacional sobre venta callejera de alimentos realizado en Guatemala del 1 al 15 de octubre de 1990, y teniendo en cuenta también los debates sostenidos dentro del Grupo de Redacción.

165. La delegación de la Argentina expresó su conformidad con el proyecto de Código de Prácticas puesto que su concepción y su contenido eran los apropiados para este tipo de documentos, por lo cual sugirió que se adelantara su paso al trámite siguiente. La propuesta fue respaldada, entre otras, por las delegaciones de Brasil, Colombia, Panamá y la República Dominicana.

166. La delegación de Costa Rica puso de relieve varios factores que consideraba importantes para el problema de los alimentos vendidos en las calles, tales como el definir el tipo y las características del vendedor callejero, establecer un centro nacional de capacitación de manipuladores de alimentos, orientar a los vendedores callejeros hacia la venta de alimentos preparados y con pocos riesgos y tratar de evitar la preparación de los alimentos en la vía pública.

167. La delegación de México, si bien se mostró de acuerdo en que se adelantará el proyecto al trámite siguiente, propugnó que los países dieran una solución de fondo al problema de la venta callejera de alimentos limitándola e introduciendo lugares más permanentes para tales comidas.

168. La delegación de Chile reconoció la necesidad de definir claramente lo que se entiende por alimentos vendidos en las calles, ya que el Código de Prácticas propuesto parecía ser más un documento referente a la venta de alimentos en lugares fijos, mientras que la venta callejera es esencialmente un comercio itinerante. La misma delegación opinó también que la venta de alimentos en las calles debe limitarse a alimentos preenvasados y de poco riesgo y que, en general, debe desalentarse esta actividad.

169. Las delegaciones de Argentina, Brasil, la República Dominicana y otros países insistieron en que se siguiera elaborando el Código por medio del procedimiento de trámites. Este código debería servir como guía de prácticas de higiene para los distintos países de la Región y adaptarse a las diferentes condiciones locales.

170. El representante de la OMS señaló que amplios estudios realizados en la región con el procedimiento de análisis de riesgos y puntos críticos de control demostraban que los alimentos vendidos en las calles pueden ser un grave vehículo de enfermedades transmitidas por alimentos. La OPS estaba realizando varias actividades en la región, tales como talleres de capacitación (Lima) y diversas publicaciones.

171. El Oficial Regional de la FAO informó al Comité acerca de un estudio mundial de la FAO sobre alimentos vendidos en las calles, en el que se mostraban los efectos económicos y sanitarios de esta actividad. Informó también sobre un Plan de Acción para la mejora y control de los alimentos vendidos en las calles, que había sido recomendado por el taller internacional sobre venta callejera de alimentos celebrado en Guatemala en 1990. Informó asimismo sobre una Guía didáctica para vendedores callejeros de alimentos que había preparado y distribuía la Oficina Regional de la FAO en toda la región.

172. El Comité tomó nota de que el proyecto revisado del Código tenía el formato y las disposiciones adecuadas y serviría de orientación y estímulo para la aplicación de prácticas higiénicas en la producción y venta de alimentos en las calles.

173. El Comité acordó que el Código tendría que ser completado con una intensa actividad de capacitación y educación de los manipuladores y consumidores de los alimentos y, a este respecto, el Comité tomó nota del Plan de Acción elaborado en el Taller sobre venta callejera de alimentos, en Guatemala.

Estado del Proyecto de Código

174. El Comité convino en aprobar el proyecto revisado del Código y adelantarlo al trámite 5 con vistas a someterlo a la aprobación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

EXAMEN DE LA SITUACION DE LOS PUNTOS DE CONTACTO Y COMITES NACIONALES DEL CODEX
(Tema 12 del programa)

175. La Presidenta, al presentar el documento CX/LAC 91/10-Add.1, informó al Comité sobre las respuestas de 24 países a un cuestionario por el que se había pedido información para un Directorio, según lo recomendado en la sexta reunión del CCLAC (ALINORM 89/36, párr. 138). El Directorio preparado sobre la base de tales respuestas se distribuyó a los delegados durante la reunión.

176. Las delegaciones de Argentina, Brasil, Cuba y México y el representante del CARICOM felicitaron a la Coordinadora Regional por el trabajo realizado.

177. Las delegaciones de Brasil y Cuba pidieron que se introdujeran algunas modificaciones en la información incluida en el Directorio. El representante del CARICOM señaló que había una distinción entre el punto de contacto del CARICOM y el de Trinidad y Tabago y se ofreció a facilitar la información necesaria para la siguiente actualización del documento.

178. El Comité acordó que se actualizara continuamente el Directorio y solicitó la colaboración de los países a tal efecto.

179. La delegación de Cuba presentó el proyecto revisado de Directrices para establecer comités nacionales del Codex (CX/LAC/91/11).

180. El Comité consideró que las Directrices constituían un marco de referencia para facilitar a los países la organización de los comités nacionales del Codex.

181. El representante de la FAO informó al Comité sobre la reunión de puntos de contacto del Codex Alimentarius celebrada en la Oficina Regional de la FAO en Santiago de Chile, del 4 al 6 de diciembre de 1990. Expuso los objetivos de la reunión y los acuerdos concertados con el fin de poner en práctica el Plan de Acción para fortalecer los puntos de contacto y comités nacionales del Codex, que figuraba en el informe final de la reunión que se había distribuido a las delegaciones (RLAC/90/34-NUT-47).

182. Las delegaciones de Argentina, Brasil, Colombia, Cuba, Guatemala, México, Nicaragua, Panamá, República Dominicana y Uruguay y el representante del CARICOM felicitaron a la FAO por esta iniciativa y solicitaron que se siguieran celebrando periódicamente reuniones de este tipo.

183. El representante de la OPS felicitó también a la FAO por la iniciativa adoptada e indicó la disponibilidad de su organización a prestar asistencia a los países en este sentido.

184. El representante del CARICOM solicitó que se organizara una reunión similar para los países anglófonos del Caribe y ofreció como sede para ella las instalaciones existentes en Trinidad y Tabago.

185. La delegación del Brasil destacó la importancia que tendría la realización de tales reuniones.

186. La Coordinadora Regional se refirió al mandato que le había conferido la reunión de puntos de contacto del Codex para gestionar la elaboración de un manual de procedimiento para los puntos de contacto, que sería preparado por la Secretaría del Codex.

187. El Comité acordó apoyar las recomendaciones hechas por la reunión de puntos de contacto del Codex, solicitar la celebración de una reunión de los puntos de contacto del Codex de los países anglófonos del Caribe sugiriendo como sede Trinidad y Tabago, y promover la celebración periódica de este tipo de reuniones. Las recomendaciones figuran como Apéndice V al presente informe.

EXAMEN DE UN INFORME SOBRE LA ARMONIZACION DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES CON LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 13 del programa)

188. La delegación de Cuba presentó el informe de la segunda Reunión de Armonización celebrada en La Habana, Cuba, del 9 al 11 de enero de 1991. Expuso brevemente los antecedentes de las actividades de armonización dentro del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe y resumió los trabajos que se habían realizado desde la primera Reunión del Grupo de Armonización celebrada en La Habana en mayo de 1986.

189. La misma delegación señaló que el trabajo de armonización, coordinado por Cuba y realizado fundamentalmente por ICAITI y COPANT, hace que los países de la Región se acerquen más al objetivo final de la armonización que es conseguir que puedan utilizarse las normas del Codex en el comercio de alimentos.

190. Desde la primera Reunión del Grupo, se había armonizado un total de 60 normas elaboradas por el Codex, ICAITI y COPANT referentes a 22 alimentos, y COPANT e ICAITI estaban preparando nuevos proyectos de normas para 15 productos. La reunión había preparado una lista de 13 productos de interés para la Región con vistas a someterlos a la Comisión para la elaboración de normas mundiales o regionales del Codex. Se había preparado otra lista de 31 productos para su examen por los países de la Región como posibles propuestas futuras para normas mundiales o regionales.

191. La Presidenta señaló que cualquier otra recomendación relativa a la armonización debería ser examinada atentamente, debido a los enormes esfuerzos y recursos que requería esta actividad. Sugirió que se estimulara a ICAITI y COPANT a adoptar las normas del Codex, teniendo en cuenta los esfuerzos de los países de la Región por conseguir acceso a los mercados mundiales. A tal efecto, debería insistirse a los países de la Región a adoptar tales normas.

192. La delegación del Uruguay subrayó que el trabajo de normalización es muy especializado y podían ahorrarse grandes esfuerzos tomando las normas del Codex como referencia.

193. El observador del ICAITI presentó una exposición de los planteamientos de su organización en la preparación de nuevas normas. En el sector de los productos alimenticios, tanto ICAITI como COPANT tomaban como base las normas del Codex y las distribuían para que los estados miembros hicieran observaciones y sugerencias. El citado observador destacó la amplia gama de instituciones a las que se consultaba, entre los que se incluía la industria, los consumidores y los intereses generales.

194. La delegación de México apoyó decididamente la propuesta de la Presidenta y subrayó la necesidad de una cuidadosa selección en la armonización de las normas. La misma delegación señaló que la normalización es un proceso muy complicado que requiere mucho tiempo, por lo que elogió los esfuerzos del Grupo sobre armonización. A efectos de la exportación, son válidas exclusivamente las normas y reglamentaciones adoptadas y exigidas por el país importador, y no las normas regionales o mundiales si no han sido aceptadas formalmente por la parte importadora.

195. La delegación de la República Dominicana comunicó al Comité que, en la elaboración de normas nacionales, se utilizaban como referencia las normas ICAITI y COPANT. Elogió los trabajos de la delegación de Cuba y de ICAITI, y apoyó la armonización de las normas propuestas. La delegación pidió que aumentara la aceptación de las normas del Codex como medio de facilitar el acceso de los países de la Región a los mercados mundiales.

196. El representante de la OMS notificó al Comité que las Normas Sanitarias Panamericanas eran obligatorias para los países de América Central. Se había previsto revisar y actualizar las normas pero después se las había considerado de poca utilidad y se había decidido concentrar los esfuerzos y recursos en lograr la utilización de normas del Codex. El citado representante señaló que, cuando no se disponía de normas del Codex, se utilizaban normas regionales, pero había una voluntad decidida de emplear las normas del Codex.

197. La delegación de Costa Rica comunicó al Comité que se había completado la armonización de sus normas nacionales y del Codex, y se había facilitado a la delegación de Cuba un informe para su uso por el Grupo de Armonización.

198. El Comité expresó su aprecio de la labor realizada por la delegación de Cuba, ICAITI y COPANT para la armonización.

199. El Comité acordó instar a los países de la Región y a las instituciones implicadas en la normalización a aplicar las normas del Codex.

200. Refiriéndose a su mandato y en cumplimiento de los Procedimientos de la Comisión, el Comité acordó someter los 13 productos alimenticios propuestos por la Reunión de Armonización, para que los gobiernos hicieran observaciones sobre la necesidad de elaborar normas del Codex regionales o mundiales. Se adjunta la lista como Apéndice VI.

201. El Comité acordó pedir a la Coordinadora Regional de Costa Rica que revisara la lista de los 31 productos propuestos por Reunión de Armonización y la distribuyera dentro de los países de Región para que se hicieran observaciones preliminares sobre la necesidad de normalización.

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE VIGILANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGION (Tema 14 del programa)

202. El representante de la OMS, hizo una presentación del tema señalando la necesidad de que los países establezcan Programas Nacionales Integrados de Inocuidad de Alimentos, con participación de los diferentes Organismos y Ministerios, sin esperar a que ocurran brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) de consecuencias lamentables. Se debía aceptar que los países del área tienen problemas de ETA si bien la OMS no tenía pruebas de brotes epidémicos del cólera debido a alimentos importados; por otra parte el agente productor de este mal es poco resistente.

203. Algunos países de la Región como Argentina, Cuba, Guatemala y México entre otros, estaban organizando Redes de Vigilancia Epidemiológica de las ETA, y habían preparado informes y guías de vigilancia que podían ser examinadas. La aplicación de las 10 reglas de oro de la OMS y la ejecución de Programas Nacionales Integrados son la mejor manera de estar preparados para evitar las ETA.

204. La delegación de Argentina informó de que se habían realizado en su país programas de seguimiento, prevención, vigilancia y laboratorios para evitar la contaminación de alimentos por Salmonella, Marea Roja y Listeria. Se había fomentado la educación alimentaria en escuelas primarias y secundarias, así como sistemas de difusión de información y capacitación a través de comunicados manuales y talleres destinados a las personas relacionadas con productos alimentarios; además se estaba aplicando el Sistema de Análisis de Riesgos y Determinación de Puntos Críticos de Control (ARPCC). Estas actividades eran realizadas especialmente por PRONAPAL. Se está elaborando además el Acuerdo de complementación de normas de Brasil y Argentina.

205. La delegación de Guatemala informó de que el control de alimentos es interministerial y que, además, las municipalidades autorizan los puestos de ventas en los mercados, las ventas callejeras y los rastros. Se habían impartido cursos de saneamiento e identificación de áreas críticas como lo son los productos lácteos y cárnicos y las ventas callejeras. Sin embargo la división de responsabilidades ponía en evidencia la necesidad de una ley básica de alimentos y un trabajo coordinado entre los sectores interesados. Guatemala se había integrado a la Red Latinoamericana de Vigilancia Epidemiológica de las ETA, y había recibido colaboración de la OPS y de otros organismos en el desarrollo de sus programas.

206. La delegación de la República Dominicana indicó que en el campo de la protección de los alimentos, con la colaboración de la OPS/OMS, se había realizado un diagnóstico de situación, así como el Programa Nacional de Protección de Alimentos. En la vigilancia de las ETA se había aprovechado la experiencia obtenida a través del proyecto Estudio Epidemiológico de la Ciguatera. Se habían centrado los esfuerzos en la implantación del sistema de ARPCC en la industria de

alimentos, hoteles, restaurantes y bares. Se habían incorporado en la escuela primaria los temas de la higiene de alimentos. Las grandes deficiencias del país se hallaban en la legislación alimentaria y los laboratorios de control de calidad.

207. La delegación de Costa Rica informó de que el control de alimentos lo realiza el Ministerio de Salud a través del Departamento de Control de Alimentos, perteneciente a la División de Saneamiento Ambiental y cuenta con el marco jurídico de la Ley General de Salud y la Ley Organica del Ministerio de Salud. El objetivo principal es garantizar la inocuidad de los productos a través de sistemas de registro, vigilancia, inspección y muestreo en industrias alimentarias así como mediante la capacitación del personal responsable. Propuso a la FAO/OMS organizar un seminario sobre residuos de medicamentos veterinarios en productos de origen animal para consumo humano, ya que el empleo adecuado de medicamentos veterinarios protege al consumidor y garantiza el libre comercio entre países, considerando que los países de America Latina presentan condiciones semejantes de clima, temperatura, manejo pecuario, razas, enfermedades y, por ende, se usan los mismos medicamentos.

208. La delegación de Cuba señaló que en su país existían programas de vigilancia de las ETA y de contaminantes químicos y microbiológicos, principalmente para los alimentos de alto riesgo. Estos programas estaban dirigidos por el Ministerio de Salud Pública quien realizaba muestreos sistemáticos, aspectos que se recogen en el sistema de normas sanitarias de alimentos, en la Ley de Salud Pública y en otras leyes, decretos y resoluciones ministeriales.

209. La delegación de Panamá informó sobre las actividades en materia de inocuidad de alimentos efectuadas en su país, resaltando la realización de talleres y cursos sobre inspección de productos lácteos y pesqueros.

210. La delegación de Belice informó sobre la intensa actividad que se realizaba para el control de los alimentos especialmente en lo que se refiere a la educación sanitaria.

211. La delegación de Colombia informó de que se habían establecido cuatro centros piloto para la vigilancia epidemiológica de ETA, mediante un proyecto desarrollado con la cooperación del gobierno español. Se había promovido la aplicación del sistema de ARPCC en establecimientos hoteleros y de servicio de alimentos en áreas de mucho turismo, en coordinación con la OPS y la Corporación Nacional de Turismo; también se había promovido la aplicación del sistema en las plantas de sacrificio a través de talleres de inspección sanitaria de mataderos organizados con ayuda de la OPS. Se habían desarrollado campañas educativas sobre la contaminación de alimentos, las ETA y para la prevención del cólera. Se había incrementado la legislación alimentaria mediante la adopción de normas reglamentarias para productos de reciente aparición en el mercado.

212. La delegación de Chile informó al Comité de que la legislación alimentaria de país estaba en proceso de revisión, y de que existía el registro de alimentos importados y su control de calidad. En cuanto a la vigilancia de las ETA en el caso de un brote, se detectaba el alimento pero no el agente causal; subrayó que en su país no se exigía el carné sanitario a los manipuladores.

213. La delegación del Perú indicó al Comité que se estaba desarrollando en su país un programa nacional de protección de los alimentos sobre la base de una reglamentación promulgada por el Ministerio de Salud. Se daba prioridad a la educación sanitaria, la legislación alimentaria y la armonización entre los distintos sectores implicados. Expresó también su agradecimiento a la OPS/OMS por el continuo apoyo técnico facilitado y a la FAO por la asistencia prestada en el sector de la venta callejera de alimentos, que tiene particular importancia para el país.

214. El Comité acordó proponer que se continuara apoyando la labor de los países en las actividades de vigilancia de la inocuidad de los alimentos en la Región.

215. El Comité instó a los países de la Región a participar más activamente en la Red Latinoamericana de Vigilancia de las ETA y organizar redes nacionales donde no existían.

216. El Comité convino en solicitar a las Organizaciones Internacionales un apoyo más amplio en la difusión del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control.

BIOTECNOLOGIA - ASPECTOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONSECUENCIAS PARA LAS NORMAS INTERNACIONALES (Tema 15 del programa)

217. El representante de la OMS informó al Comité sobre la Consulta Mixta FAO/OMS sobre evaluación de la biotecnología en la producción y elaboración de alimentos y su relación con la inocuidad, celebrada en Ginebra en 1990. En particular, destacó algunas de las principales recomendaciones tales como la necesidad de contar con una adecuada reglamentación alimentaria para proteger la salud del consumidor, y un banco de datos para facilitar la evaluación de los alimentos producidos por la nueva biotecnología. Además era necesario ofrecer al consumidor una información completa y con base científica. Asimismo, señaló que la OPS había establecido un programa continental de nueva biotecnología.

218. El representante de la FAO informó al Comité sobre una red de biotecnología aplicada a la producción agrícola que iba a crear la Oficina Regional de la FAO en un futuro próximo.

219. La delegación de Cuba informó al Comité sobre los avances conseguidos por su país en la biotecnología, especialmente en el desarrollo de métodos de inmunoensayo enzimático para micotoxinas. Se había progresado también en la detección de toxinas marinas plaguicidas de baja toxicidad.

220. El Comité manifestó su apoyo a los trabajos futuros dentro del sistema del Codex en relación con los aspectos de reglamentación de los productos obtenidos por nueva biotecnología.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR REGIONAL (Tema 16 del programa)

221. La Coordinadora actual, Licda. María Eugenia Chacón Mórux (Costa Rica) había ejercido su cargo por dos mandatos consecutivos y no podía ser reelegida. La delegación de Costa Rica propuso que se nombrara Coordinador para la Región a Carlos Alberto Ferreira Guimaraes, Brasil. La propuesta recibió el apoyo unánime del Comité.

TRABAJOS FUTUROS (Tema 17 del programa)

222. El Comité acordó considerar la inclusión de los temas siguientes en el programa de sus futuras reuniones:

- Certificación de alimentos de exportación e importación;
- Barreras no arancelarias a nivel subregional, regional y mundial;
- Coordinación y armonización de la legislación y reglamentación regional, incluyendo normas y códigos;
- Revisión de los estados de las aceptaciones de normas del Codex por los países de la región;
- Informes sobre la situación de los puntos de contacto y los comités nacionales del Codex;
- Banco de datos para intercambio de información sobre rechazos;
- Código de Prácticas de Higiene y diversos aspectos relacionados con la venta callejera de alimentos.

223. La delegación de Belice propuso que se considere incrementar las actividades en los países de habla inglesa.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 18 del programa)

224. El Comité fue informado de que su próxima reunión se celebraría, probablemente, en febrero o marzo de 1993 en Brasilia o Río de Janeiro.

225. Con motivo de la próxima finalización de su mandato como Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, diversas delegaciones felicitaron al Ing. Eduardo Méndez por su extraordinaria labor como Presidente y su aportación a los trabajos de la Comisión. El Ing. Méndez, a su vez, agradeció las expresiones de adhesión de delegaciones, destacando la satisfacción y el honor que le había brindado el Codex y prometió seguir interesándose de sus actividades.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO/RECOMENDACION	TRAMITE	ACCION POR	DOCUMENTO
1. Proyecto revisado de norma mundial para el azúcar crudo de caña	4	CC sobre azúcares	ALINORM 91/36, párr. 158, Ap. III
2. Proyecto revisado de código de prácticas de higiene para los alimentos vendidos en la vía pública	5	CCA, CCFH, gobiernos, CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36, párrs. 172-174 y Ap. IV
3. Programas de certificación de alimentos exportados/importados. Informe	-	CCA, FAO/OPS, gobiernos. Secretaría, CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36, párrs. 21, 95, 143, 147-148
4. Aceptaciones de Normas del Codex. Informe	-	Secretaría, CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36, párrs. 28, 33
5. Propuestas para elaboración de normas regionales/mundiales:	-		
A. Lista de 13 productos para observaciones de los gobiernos	-	Gobiernos, Secretaría, CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36 párr. 200, Ap. VI
B. Lista de 31 productos para examen preliminar	-	Coordinador Regional, países de la Región, CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36, párr. 201
6. Cursos/seminarios de capacitación propuestos sobre:	-		
- Envasado y transporte de alimentos		FAO/OPS Gobiernos	ALINORM 91/36 párr. 99
- Uso adecuado de plaguicidas, análisis de residuos, muestreo para análisis microbiológico		FAO/OPS Gobiernos	ALINORM 91/36, párrs. 101, 109
7. Reunión propuesta de puntos de contacto del Codex de países anglófonos del Caribe	-	FAO/OPS, Gobiernos (Trinidad y Tabago)	ALINORM 91/36, párrs. 60, 187

8. Directorio de puntos de contacto y comités nacionales del Codex en la Región (actualización)	-	Gobiernos, Coordinador Regional	ALINORM 91/36, párr. 180
9. Manual de Procedimiento y material didáctico para los puntos de contacto del Codex	-	FAO, Oficina Regional de ALC, Secre- taría, CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36 párr. 187 y Apéndice V
10. Informe sobre la aplicación de las recomendaciones de la reunión de Puntos de Contacto del Codex	-	Coordinador Regional CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36, párr. 187 y Apéndice V
11. Aplicación de las recomendaciones del Taller sobre micotoxinas. Informe	-	Gobiernos FAO/QMS/OPS Secretaría, CCLAC (8ª)	ALINORM 91/36 párr. 127 y Apéndice II

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairwoman: Licda. María Eugenia Chacón Mórux
Président: Presidenta del Comité Coordinador del
Presidenta: Codex para América Latina y el Caribe
Directora de la Oficina Nacional de Normas
y Unidades de Medida
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
A.P. 10216
1000 San José, Costa Rica
Telex No.: 2414 MEIC
Fax No.: 22-23-05
Tel.: 22.15.66

DELEGATES
DELEGUES
DELEGADOS

ARGENTINA
ARGENTINE

Cristina Vallina
Consejero Económico
Embajada de Argentina
Apdo. Postal 7-1120
San José, Costa Rica
Telex: 3513
Fax: 55.32.04
Tel: 22.16.57

Angel Mario Sánchez
Punto de Contacto del Codex Alimentarius
Ministerio de Economía
(Sub-Secretaría Comercio Exterior)
1000 Buenos Aires, Argentina
Telex: SECIO AR 21622
Tel.: 331-0306

BOLIVIA
BOLIVIE

Delfina Morales de Arnez
Catedrático
Jefe de Laboratorio de Toxicología
Universidad Mayor de San Andrés
A.P. 2523
La Paz, Bolivia
Tel.: 794517

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Francisco Bezerra Da Silva
Representante/MARA/Assuntos do Codex
Alimentarius FAO/WHO
Ministerio da Agricultura e Reforma
Agraria - MARA
SQS404 Bloco K-307
70238 Brasilia DF, Brazil
Telex: (61) 6112
Tel.: (061) 224-8098

BRAZIL (Cont.d)

Jorge Mauro de Moraes
Biochemistry
Assoc. Brasileira Industrias Da
Alimentações
Av. Bric. Faria Lima 2003/11o.
Sao Paulo SP01451, Brazil
Telex: (11) 80330

Dra. Lucia Helena Bregagnolo
Ministerio de Salud
Esplanada Dos Ministerios
Bloco 11, 8° Andar, Sala 806
Brasilia-CEP: 70058, Brazil
Telex: 612515
Tel.: (061) 226-8153

Julio Sergio Mirilli de Souza
Director de Normalización y Calidad
Instituto Nacional de Metrología,
Normalización y Calidad
Av. Rio Branco No. 311/8o. AND
CEP-20040 Rio de Janeiro, Brazil
Telex: (21) 30672
Fax: 779-1507

Carlos Alberto Ferreira Guimaraes
Consejero
División de Organismos Internacionales
Ministerio de Relaciones Exteriores
Sala 418
Brasilia, DF 70.170, Brazil
Fax: (005561) 2237362 and 2246360
Telex: (003861) 1311 and 1319
Tel.: (061) 211-6330
211-6617

**CHILE
CHILI**

José Olavarria Muñoz
Ingeniero Agrónomo
Coordinador Nacional Programa Postcosecha
INIA Est. Exp. La Platina
Casilla 439/3
Santiago, Chile
Fax: 5586061 Anexo 225
Tel.: 5586061

Claudio R. Romo R.
Director
Centro de Estudios en Ciencia y
Tecnología de Alimentos
Universidad de Santiago
Apartado: 33074
Santiago, Chile
Telex: 441674 USACH CZ
Fax: (562) 681 2108
Tel.: (562) 681 1381

Jimena López Aravena
Jefe Departamento Frutas y Hortalizas
Asociación de Exportadores de Chile, A.G.
Moneda 920, Of. 1103
Santiago, Chile
Telex: 240316 ASDEX
Fax: 727791
Tel.: (56) 6987968 - 721420

Daniel Juricic Villalon
Jefe Departamento de Programas sobre el
Ambiente
Ministerio de Salud
Mac-Iver 541
Santiago, Chile
Tel.: 381843

**COLOMBIA
COLOMBIE**

Juan Cuellar Solano
Jefe División de Alimentos y
Zoonosis
Ministerio de Salud
Calle 55 No. 10-32 of. 309
Bogotá, Colombia
Fax: 23-58577
Tel.: 25 50205

José Segura Peña
Profesional ATC.
Instituto Colombiano Agrop. ICA
Apartado Aéreo 9777
Bogotá, Colombia

COSTA RICA

José Alberto Artavia Quirós
Químico Analista
El Gallito Industrial S:A:
Apartado 623
1000 San José, Costa Rica
Telex: 2539
Fax: (506) 24-2681
Tel.: (506) 24-2424

María Barrantes Rodriguez
Jefe Laboratorio Control de Calidad
Consejo Nacional de Producción
Apartado 2205
1000 San José, Costa Rica
Fax: 33-96-60
Tel.: 37-37-11

Marco Antonio Aguilar
Jefe Asesoramiento y Control de Calidad
El Dorado S.A.
Apartado 1742
1000 San José, Costa Rica
Fax: 35 85 73
Tel.: 35 23 23

Miguel Mora
Director
CIGRAS
U.C.R.
San José, Costa Rica
Fax: 53 37 62
Tel.: 25 91 80

Claudio Gómez Vargas
Departamento de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Apartado: 10123
1000 San José, Costa Rica
Tel.: 55 44 26

Bernardo Monge Ureña
Director de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Apartado: 10123
1000 San José, Costa Rica
Tel.: 55 44 26

Victoria Chan
Profesora
Instituto Tecnológico de Costa Rica

Shirley Bocca Aguilar
Jefe Control de Calidad
Alimentos INCASA
Coronado, Costa Rica
Tel.: (506) 29 02 02

COSTA RICA (Cont.d)

William Barbee
Gerente de Proyectos Especiales
CINDE, División Agrícola
Apartado No. 7170
1000 San José, Costa Rica
Fax: (506) 204752
Tel.: (506) 20 00 36

José Carlos Barquero Arce
Director Ejecutivo
Cámara de Insumos Agropecuarios
San José, Costa Rica
Fax: 34 98 19
Tel.: 34 98 12

Olger Antonio Chaves Garita
Tecnólogo de Alimentos
Cinta Azul, S.A.
Apartado No.: 2905
1000 San José, Costa Rica
Fax: 42 00 12
Tel.: 41 09 09

Ana Isabel González Rojas
Asistente Químico II
Dirección General de Sanidad Vegetal
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Grecia, Centro
Apartado No.: 248
1000 San José, Costa Rica
Tel.: 44 69 30

Jennifer Lee Alvarado
Ministerio de Salud
Apartado No.: 10123
1000 San José, Costa Rica
Tel.: 55 44 26

Carlos Martínez Salas
Gerente de Aseguramiento de la Calidad
Embotelladora Tica S.A.
Apartado No.: 2025
1000 San José, Costa Rica
Fax: 21 65 31
Tel.: 33 93 33

Ana Zita Bermúdez Loría
Jefe
Departamento Análisis e Información
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado No.: 10.094
1000 San José, Costa Rica
Fax: 32 78 90
Tel.: 31 37 23

Ana Elena Vargas
Tecnóloga de Alimentos
200 metros sur Centro Comercial de Pavas
Golden, S.A.
Costa Rica
Tel.: 32 00 36

COSTA RICA (Cont.d)

Adrián Arias Porras
Gerente General
Alimentos Kamuk Internacional
Apartado No.: 405
1000 San José, Costa Rica
Telex: 2113 REMARSA
Fax: 21 40 51
Tel.: 74 62 03

Adelita Ruiz
Química
Costa Rican Cocoa
San José, Costa Rica
Telex: 2449 COCOA
Tel.: 25 26 11/ 25 28 11

José Armando Rodríguez Solano
Químico del Laboratorio de Residuos
de Plaguicidas
Dirección General de Sanidad Vegetal
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartamento 10-14 Urb. Topacio, Moravia
San José, Costa Rica
Tel.: 27 34 84

Luis Rímolo Napolitano
Gerente Control de Calidad
Pozuelo, S.A.
Apartado No.: 1750
1000 San José, Costa Rica
Tel.: 32 32 22

Gloria Torelli Mendieta
Asesora Tecnología de Alimentos
Instituto Nacional de Aprendizaje
Apartado No.: 5200
1000 San José, Costa Rica
Fax: 32 50 79
Tel.: 32 44 22, Ext. 301-302

Marvin Hidalgo Suárez
Gerente de Producción
Embotelladora del Valle
San José, Costa Rica
Fax: 24 66 01
Tel.: 24 72 44

B.Q. Róger Iriás Campos
Jefe Programa de Hidrocarburos
Oficina Nacional de Normas y Unidades
de Medida
Ministerio de Economía, Industria y
Comercio
Apartado 10216
1000 San José, Costa Rica
Telex: 2414 MEIC
Fax: 22 23 05
Tel.: 22 15 66

COSTA RICA (Cont.d)

Lic. Fanny Levin Picado
Asesora en Tecnología de Alimentos
Oficina Nacional de Normas y Unidades
de Medida
Ministerio de Economía, Industria y
Comercio
Apartado 10216
1000 San José, Costa Rica
Telex: 2414 MEIC
Fax: 22 23 05
Tel.: 22 15 66

Lic. Victor Prialé
Gerente de Control de Calidad
Compañía Numar S.A.
San José, Costa Rica
Fax: 55 28 92
Tel.: 23 96 66

Dr. Oscar Johanning Mora
Coordinador Técnico Recursos Externos
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartamento 10-14 Urb. Topacio, Moravia
San José, Costa Rica
Fax: 55 25 01
Tel.: 55 22 03/ 55 22 04

B.Q. Gerardo Díaz
Jefe Laboratorio Investigaciones y
Nuevos Productos
Cooperativa de Productores de Leche R L.
San José, Costa Rica
Fax: 23 23 02
Tel.: 23 88 22

CUBA

Josefa Yip Aramillo
Jefe Depto. Investigación de Alimentos
Comité Estatal de Normalización (CEN)
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana, Cuba
Telex: 512245
Fax: (53-7) 627657

Olga Sánchez Regueiro
Jefe Laboratorio Biotoxicidad
Instituto de Nutrición del MINSAP
Infanta No. 1158 Llinás y Clavel
La Habana, Cuba
Telex: 0511017

**DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA**

Gladys Echavarría de Batista
Encargada de Laboratorio Bromatología
Secretaría de Agricultura
(Dirección General)
CESDA San Cristóbal
Dominican Republic
Tel.: 528-3979

DOMINICAN REPUBLIC (Cont.d)

Alfonso Arias Jiménez
Embajador en Costa Rica
Embajada de República Dominicana
Apartado No.: 4746
1000 San José, Costa Rica

Persia Alicia Alvarez Rodríguez
Instituto Dominicano de Tecnología
Industrial (INDOTEC)
329-2 Santo Domingo, Dominican Republic
Tel.: 566-8121

EL SALVADOR

Juana Celia Alfaro Aguillón
Supervisor de Alimentos
Departamento Saneamiento Ambiental
Ministerio de Salud Pública
Hospital Rosales
Contiguo Escuela de Enfermería
Santa Tecla, El Salvador
Tel.: 232661

GUATEMALA

Eugenia Canahui Carrillo
Supervisora, Sección Contaminantes
Laboratorio Unificado de Control de
Alimentos y Medicamentos
Coordinadora Red Nacional Micotoxinas,
Guatemala
Apartado Postal 1188
01011 Ciudad Guatemala, Guatemala
Telex: 5659 INCAP GU
Fax: 715658
Tel.: 71-7336 (directo)
72-3762 ext. 456

HONDURAS

Roberto García
Director de la Unidad Postcosecha
Ministerio de Recursos Naturales
Apartado: 459
Tegucigalpa, Honduras
Fax: (00504) 311242
Tel.: 32 06 45

Servio Tulio Alvarenga
Jefe Depto. Control Alimentos (Región 6)
Ministerio de Salud Pública
Depto. Control de Alimentos La Ceiba
Tegucigalpa, Honduras
Tel.: 42 01 56

Schneider Kurt
Asesor COSUDE
Apartado: 3202
Tegucigalpa, Honduras
Fax: (00504) 31 12 42
Tel.: 32 62 39

JAMAICA
JAMAIQUE

Ricardo Alexander Forbes
Training Officer
Food Storage, Prevention of
Infestation Division
Ministry of Industry Production and
Commerce
Lot 91 Enfield Ave., Bridge Port
St. Catherine, Jamaica

MEXICO
MEXIQUE

Ricardo González Aguilar
Director de Normalización
Dirección General de Normas
SECOFI
Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México DF, Mexico
Tel.: 5208530

José Luis Lozano Jiménez
Gerente de Inventarios y Control de
Calidad
CONASUPO, México
Insurgentes Sur 489, 5° Piso
México D.F., Mexico
Fax: 524 6010
Tel.: 677 41 90

Magda Carvajal Moreno
Investigadora, Instituto de Biología
Universidad Nacional Autónoma de México
Asesora Secretaría de Salud
Dep. de Botánica
Instituto de Biología (UNAM)
Apartado Postal 70-233
México D.F., Mexico
Telex: 774523 UNAMME
Fax: 5-48-82-07
Tel.: (5) 50-58-83 (oficina)
(5) 652-40-18 (casa)

Silvia Canseco González
Directora Ejecutiva
ILSI de México
Chicagó No. 162, Col. Nápoles
México D.F., Mexico
Telex: 1760038 SPEME
Fax: 543 9189
Tel.: (5) 669-0429

Ing. Manuel Gil Gutiérrez
Gerente del Centro de Investigaciones
(CENICCANDSA)
Rabaul No. 500, Jardín Aspeitca
Atzacapozalco, Mexico
Tel.: 352-74-28

MEXICO (Cont.d)

QFB. Amada Vélez Méndez
Jefe del Departamento de Estudios y
Análisis de Plaguicidas
Secretaría de Agricultura y Recursos
Humanos.
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
Coyoacán D.F., Mexico 10400
Tel.: 544-72-05

Ing. Guillermo Monroy Flores
Subpresidente Guía de Control e
Investigación
Ingenio Azucarero Plan de Ayala
Jaime Huno No. 425
Col. Vergel CD. Valles S.L.P.
Mexico
Tel.: 91 13 2-20-58

NICARAGUA

Olivia Gutiérrez
Vice Decano
Escuela Tecnología de Alimentos,
Nicaragua
Habitación: 514
Managua, Nicaragua
Fax: 505-311-4970

Pirkko Laitinen
Asesora UCA, Nicaragua
Iglesia El Carmen
lg al Cayo 1/2 abajo
Managua, Nicaragua
Fax: 66 21 91
Tel.: 51342

Patricia Vásquez Díaz
Coordinador de Sección de Instrumental
NINSA - CENTRAL, Centro Nacional de
Higiene y Epidemiología
Apartado: 5192
Managua, Nicaragua

Ryokas Auli Katariina
Asesora
Ministerio de Economía y Desarrollo
Apartado: 8
Managua, Nicaragua
Fax: 70095
Tel.: 67 45 91

William Cruz Alicea
Químico
Ministerio de Salud
Centro Nacional de Higiene y
Epidemiología
Apartado: 5192
Managua, Nicaragua
Tel.: 94604

NICARAGUA (Cont.d)

Uwe Müller
Asesor
MINSA - CNHE
Apartado 5192
Managua, Nicaragua
Tel.: 40617

Reyneris Toledo Hurtado
Dirección General de Ciencia y
Tecnología
Depto. Aseguramiento de la Calidad
Ministerio de Economía y Desarrollo
Apartado: No. 8
Managua, Nicaragua
Telex: 2410 NK
Fax: 70095
Tel.: 674591 - 74671

PANAMA

Carmen de Solís
Jefe de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Apartado: 2048
Panama
Fax: 624354
Tel.: 621619

Rogelio Santamaría García
Técnico
Dirección de Normas y Tecnología
Ministerio de Comercio de Panamá
Apartado: 9658 Zona 4
Panama
Telex: 3197 COMERIN P.6
Fax: 27-4134
Tel.: 27-4749

**PERU
PEROU**

Nelson Abner Medrano Meza
Director de Protección de Alimentos y
Zoonosis
Dirección General Salud Ambiental
Ministerio de Salud
Jirón Las Amapolas No. 350 Lince
Lima, Peru
Tel.: 403890

URUGUAY

Esteban Alberto Marchelli Brivio
Subdirector Técnico
Dr. en Química Farmacéutica
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Avda. Italia 6201
Montevideo, Uruguay
Fax: 598-2-604753
Tel.: 613724 - 613730

VENEZUELA

Amaury Martínez
Profesor
Universidad Central de Venezuela ICTA
Apartado: 47194
Caracas, Venezuela
Fax: 058-752 5897
Tel.: (02) 7524743 - 7523871

NON-MEMBER COUNTRIES

PAYS NON-MEMBRES

PAISES NON-MIEMBROS

BAHAMAS

Gregory Ranming
Senior Chemist
Department of Agriculture
P.O. Box 3028
Nassau, Bahamas
Tel.: 809-3246079

BELIZE

BELICE

Sylbur Granville Arthurs
Head
Bureau of Standards
Ministry of Trade and Industry Belmopan
Belize
Tel.: (08) 22199

OBSERVER COUNTRY

PAYS OBSERVATEUR

PAIS OBSERVADOR

SPAIN

ESPAGNE

ESPAÑA

Fernando Tovar Hernández
Secretario General de la Comisión
Interministerial para la Ordenación
Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Bravo Murillo, 4
28071 Madrid, Spain
Fax: (91) 4474563
Tel.: (91) 4474350

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**CENTRAL AMERICAN INSTITUTE OF RESEARCH
AND INDUSTRIAL TECHNOLOGY (ICAITI)**

Ing. Joaquín Bayer Santacoloma
Jefe de División de Normalización
Gestión Calidad y Metrología
ICAITI
18 Av. A 5-06 Zona 15
Guatemala, C.A.
Telex: 5312 ICAITI-GU
Fax: 502-2-317470
Tel.: 310631

CARIBBEAN COMMUNITY (CARICOM)

Gene A. Hutchinson
Chairman
CARICOM Standards Council
40. Trinidad and Tobago Bureau of
Standards
P.O. Box 467
Port-of-Spain, Trinidad and Tobago
Fax: 1809-663-4335
Tel.: (1809) 662-8827

ORGANIZATION OF AMERICAN STATES (O.E.A.)

Gregorio Contreras Morales
Director
Organización de Estados Americanos en
Costa Rica
Apartado No.: 10166
1000 San José, Costa Rica
Telex: 506 - 291814
Fax: 29 18 14
Tel.: 29 08 10

**PAN-AMERICAN HEALTH ORGANIZATION
(PAHO/OPS)**

Jaime Estupiñán
Asesor Regional Programa de Salud
Pública Veterinaria
525 Twenty Third Street N.W.
Washington D.C. 20007, USA
Tel.: (202) 861 3190/92

Eutimio González Luarca
Consultor Programa de Salud Pública
Veterinaria
Apartado: 7260 2.p.s.
Panama
Fax: 27-2270
Tel.: (07) 27-0082

Adam Trujillo
Asesor OPS
525 Twenty Third Street N.W.
Washington D.C. 20007, USA
Tel.: (202) 861-3192

PAHO/OPS (Cont.d)

Dra. Marit de Campos
Asesora OPS/OMS
Lucam
Apartado 1188
Ciudad Guatemala, Guatemala
Telex: 5659 INÇAP CU
Fax: 715658
Tel.: 717336

Jorge Torroba
Jefe Residuos Químicos en Alimentos
CEPANZO
Talcahuano 1660
1640 Martínez
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 792-088/4047

Dr. Raúl Penna Melo
Representante en Costa Rica
OPS/OMS
1000 San José, Costa Rica

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

Dra. María de Lourdes Costarrica González
Oficial de Control de Alimentos
Food Quality & Consumer Protection Group
Food Quality and Standards Service, ESNS
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Telex: 610181 FAO I
Fax: (6) 5146172/57973152
Tel.: 5797-6060

Cecilio Morón
Oficial Regional de Política Alimentaria
y Nutrición
Oficina Regional de la FAO para América
Latina y el Caribe
Avenida Santa María 6700
Casilla 10095
Santiago, Chile
Telex: 340279 FAOCHI CK
Fax: 562-208312
Tel.: 2288056

Silvia Liliana Resnik
Consultor
Facultad Ciencias Exactas y Naturales
Ciudad Universitaria, (1428)
Buenos Aires, Argentina
Telex: 21418 SINTUAR
Fax: (541) 312 08 22
Tel.: (541) 781-5021/29, Int. 360

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Ing. Eduardo Méndez Rubello
Presidente de la Comisión del Codex
Alimentarius
Asesor de la Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio
Apartado Postal 60-486
México D.F. 03810, Mexico

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTA FAO/OMS

Dr. Georgi K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
(ESNSs)
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Telex: 610181 FAO I
Fax: (6) 5146172/57973152
Tel.: 5797-4420

Dr. Fernando Quevedo
Unidad de Inocuidad de Alimentos
OMS/WHO
Avenue Appia 20
1211 Geneva 27
Switzerland
Telex: 41 54 16
Fax: 79 10 746
Tel.: (4122) 791-356

RECOMENDACIONES DEL TALLER CONJUNTO FAO/OPS SOBRE
PREVENCIÓN Y CONTROL DE MICOTOXINAS
EN LOS PAISES DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
(véase párr. 127)

1. Pedir a los gobiernos de la región la ejecución de programas nacionales de vigilancia, prevención y control de la contaminación por micotoxinas a lo largo de la cadena alimentaria, basados en la evaluación de la situación de cada país y en la coordinación de los diversos sectores interesados en el problema.
2. Fortalecer los esfuerzos regionales que se vienen desarrollando para el establecimiento de una Red de Cooperación Técnica sobre Micotoxinas que, como parte de los programas de protección y control de alimentos, abarque las actividades de coordinación, el intercambio de experiencias e información, incluyendo un banco de datos, y la capacitación e investigación.
3. Establecer programas de capacitación que incluyan aspectos relacionados con la organización de sistemas de vigilancia, técnicas analíticas, muestreo, métodos de descontaminación y detoxificación, y seguridad en los laboratorios. Los gobiernos deben fomentar las actividades de prevención primaria de la contaminación, así como la aplicación de prácticas agrícolas adecuadas después de la cosecha.
4. Impulsar el desarrollo y establecimiento de normas nacionales e internacionales sobre micotoxinas en alimentos y piensos, basadas en estudios que consideren la realidad de los países de la región.
5. Fomentar en el sector de la investigación el desarrollo de variedades resistentes al ataque de hongos, la realización de encuestas alimentarias y de estudios epidemiológicos y toxicológicos, y el desarrollo de métodos sencillos y baratos de análisis y de detoxificación de bajo costo adecuados a las condiciones de la región.
6. Promover la difusión del conocimiento de esta problemática desde los niveles gubernamentales hasta los pequeños productores y consumidores a fin de estimular las actividades de prevención y control de micotoxinas.
7. Crear en los niveles de decisión política una conciencia mayor del impacto negativo de la contaminación con micotoxinas en la salud humana y animal, así como en el comercio de alimentos y piensos, con el objeto de lograr el apoyo necesario para el desarrollo de estas actividades.
8. Pedir a la FAO, OPS/OMS y otros organismos de cooperación técnica y financiera el apoyo necesario para el cumplimiento de las recomendaciones de este Taller.

PROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL AZÚCAR CRUDO DE CAÑA
(Norma mundial)

1. AMBITO

Esta norma se aplica al azúcar crudo, producido a partir de la caña de azúcar.

2. DESCRIPCION

Se entiende por azúcar crudo de caña al producto sólido obtenido de la caña de azúcar constituido por cristales sueltos de sacarosa cubiertos por una película de melaza. ^{1/}

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

Polarización	No menos de 96°Z
Pérdida por desecación	No más de 0,6% m/m
Color	No más de 2 500 unidades ICUMSA

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Está por definirse.

5. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2, 1985).

6. ENVASADO

El producto se entregará a granel o envasado en sacos.

7. ETIQUETADO

Además de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto que se declara en la etiqueta deberá ser "Azúcar Crudo de Caña", o cualquier otra denominación de acuerdo con la ley y costumbres del país productor.

7.2 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en el sistema métrico (unidades del Sistema Internacional).

^{1/} La Secretaría del Reino Unido del Comité del Codex sobre Azúcares ha sugerido el siguiente texto para esta Sección:

"El azúcar refinado es sacarosa, parcialmente purificada, cristalizada a partir del líquido producido por la extracción, purificación y concentración del jugo de caña y se caracteriza por estar compuesta de cristales cubiertos con una película de melaza".

7.3 País de origen

Debe indicarse el país de origen del producto.

8. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS, EXAMEN Y ANALISIS

8.1 Toma de muestras

Según el método de muestreo utilizado de acuerdo a las disposiciones vigentes en el país productor.

8.2 Examen y análisis

8.2.1 Determinación de la Polarización

Según el método FAO/OMS del Codex Alimentarius para el análisis de azúcar (CAC/RM 7-1969, Determinación de la Polarización). Los resultados se expresan en %.

8.2.2 Pérdida por Dsecación

Según el método FAO/OMS del Codex Alimentarius para el análisis de azúcares (CAC/RM 3-1969, Determinación de la Pérdida por Dsecación a 105°C durante 3 horas). Los resultados se expresan en % m/m de pérdida por dsecación.

8.2.3 Determinación de Color

Según el método 2 del ICUMSA a 560 (Sugar Analysis ICUMSA Method F. Schneider, 1979).

ALINORM 91/36
Apéndice IV

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y
EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA
(Preparado por Perú)

INDICE

- SECCION 1 - GENERALIDADES**
- SECCION 2 - DEFINICIONES**
- SECCION 3 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES**
- 3.1 - ADQUISICION DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES
 - 3.2 - TRANSPORTE, RECEPCION Y CONSERVACION DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES
- SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION**
- 4.1 - LOCAL DE PREPARACION
 - 4.2 - AMBIENTE DE PREPARACION FINAL
 - 4.3 - FACILIDADES SANITARIAS
 - 4.4 - SUPERFICIE DE TRABAJO
 - 4.5 - UTENSILIOS
- SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINARES**
- 5.1 - MANIPULACION DE UTENSILIOS
 - 5.2 - HABITOS DE HIGIENE
- SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL**
- 6.1 - TRATAMIENTO Y MANIPULACION
 - 6.2 - HABITOS DE HIGIENE
- SECCION 7 - REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS**
- SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION**
- 8.1 - EL PUESTO DE VENTA Y ALREDEDORES
 - 8.2 - PROTECCION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS
 - 8.3 - REQUISITOS INHERENTES AL VENDEDOR MANIPULADOR
 - 8.4 - MANIPULACION Y ELIMINACION DE RESIDUOS
 - 8.5 - CONTROL DE VECTORES

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y
EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA

SECCION 1 - GENERALIDADES

Este Código contiene una serie de requisitos y prácticas a observarse durante la elaboración y venta de comidas y bebidas de consumo directo y que se expendirán en la calle.

A esta Norma se sujetarán todas las personas naturales o jurídicas dedicadas a la elaboración y/o venta de comidas y bebidas en la vía pública y se aplica a los locales donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados. Tiene como propósito lograr un producto alimenticio de carácter inócuo, apto para el consumo a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

SECCION 2 - DEFINICIONES

Para los fines del presente Código, se entiende por:

- Agua corriente: Que sale de un grifo.
- Aguas servidas: Procedentes de desagües domésticos e industriales.
- Alimentos vendidos en vía pública: Alimentos y bebidas listas para consumir, preparados y/o vendidos por personas en la calle y lugares públicos.*
- Ambiente: Lo que rodea al alimento.
- Agua potable: Tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.
- Comidas y bebidas de consumo directo: Cualquier tipo de alimento o bebidas frías o calientes, que para consumirse requieren de algún grado de preparación.
- Coprocultivo: Siembra de excremento en un medio de cultivo para identificar microorganismos patógenos.
- Degustar: Probar el sabor o sazón de un alimento.
- Esputo: Secreción nasofaríngea que se escupe.
- Entérico: Perteneciente o relativo a los intestinos.
- Gérmenes: Microbio.
- Hermético: Cierre completo, impenetrable.

* Alimentos vendidos en vía pública: Términos aprobados durante el Taller sobre alimentos vendidos en vía pública tenido en Yogyakarta (Indonesia), en noviembre de 1986.

- **Ingredientes:** Lo que entra en la composición de una mezcla.
- **Impermeable:** Que no se deja atravesar por el agua.
- **Informal:** No oficial ni autorizado.
- **Insumo:** Elemento necesario para obtener un producto.
- **Organoléptico:** Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, paladar).
- **Perecedero:** Que se altera o descompone fácilmente.
- **Puesto de venta:** Toda estructura fija o móvil dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.
- **Plagas:** Presencia de animales indeseables.
- **Vajilla:** Conjunto de vasos, platos, fuentes, que se destinan al servicio de la mesa.

SECCION 3 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

3.1 Adquisición de los insumos e ingredientes

3.1.1 Adquiera insumos e ingredientes que se vendan en puestos limpios, que estén colocados sobre estantes, cajones, canastas, etc. PORQUE así no estarán contaminados. Nunca adquiera aquellos que estén directamente sobre el piso.

3.1.2 Tratándose de carnes, éstas deben proceder de mataderos oficiales, rechazando las de procedencia clandestina, PORQUE, la carne clandestina no ha sido objeto de inspección y puede proceder de animales enfermos.

3.1.3 Adquiera insumos e ingredientes envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación y no de origen informal, sin etiquetado, ni rotulado, PORQUE, de presentarse alguna enfermedad provocada por su consumo, se puede fácilmente ubicar a la fábrica o al productor para deslindar responsabilidades y evitar nuevos brotes.

3.1.4 Adquiera productos cuyas propiedades organolépticas (olor, sabor, color, textura, etc.) respondan a alimentos frescos, no alterados PORQUE así con gran acierto se estará adquiriendo alimentos de calidad óptima para ser consumidos.

3.2 Transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes

3.2.1 El transporte de los productos que se utilizarán en la preparación de las comidas, se hará de tal manera sin alteración por acción del calor y demora en el viaje así como la contaminación por sustancias o productos indeseables que puedan transportarse conjuntamente con los alimentos. Porque en forma accidental pueden mezclarse sustancias contaminantes con los alimentos y ser causa de intoxicación.

3.2.2 Los insumos e ingredientes deben recibirse en un lugar limpio y protegido; las carnes, menudencias y pescado se depositarán en bandejas, los productos a granel en envases limpios.

3.2.3 Si se trata de alimentos no perecederos y que no se utilicen de inmediato deberán guardarse protegidos cubiertos, en recipientes cerrados etc. PORQUE, de este modo se evita el contacto con plagas (moscas, cucarachas, roedores) que puedan contaminarles.

3.2.4 Si se trata de alimentos perecederos (leche, pescados, carnes y mariscos) que no se van a preparar de inmediato deben mantenerse en refrigeración PORQUE, así evitamos que estos alimentos se alteren siendo peligroso su consumo.

3.2.5 Mantener bien identificados los recipientes que contengan alimentos en áreas separadas de los que contengan jabón, tóxicos, o venenos PORQUE identificándolos correctamente se evitarán accidentes fatales.

SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

4.1 Local de Preparación: La preparación de alimentos se hará en un espacio destinado exclusivamente para ello, con iluminación suficiente, se mantendrá limpio y lejos de cualquier foco de contaminación (basuras, aguas servidas, animales) PORQUE con frecuencia es durante la preparación cuanto mayor contaminación sufren los alimentos y esto es más grave si el alimento se va a consumir crudo o ligeramente cocido.

4.2 Ambiente de Preparación final: Igualmente si los alimentos se terminan de preparar en los puestos de venta en la vía pública, el área deberá estar limpia, protegida del sol, viento, separada y no accesible al público POR iguales razones que el punto 4.1.

4.3 Facilidades Sanitarias: Los lugares de preparación deberán disponer de agua potable, así como facilidades para disposición de las aguas servidas, depósitos para la basura y desperdicios, PORQUE son los elementos de saneamiento básicos necesarios para obtener alimentos libres de contaminantes.

4.3.1 Cuando los alimentos se preparan en los puestos de la vía pública igualmente se asegurará agua de buena calidad, así mismo el acceso a servicios de disposición de aguas servidas y de basura.

4.3.2 El agua en el puesto de venta se puede conservar por medio de depósitos de material inoxidable, de por lo menos (20) litros debidamente protegidos. Los depósitos para la basura y desperdicios de material impermeable, de fácil limpieza con bolsa de plástico en el interior para facilitar la manipulación de los desperdicios.

4.4 Superficie de Trabajo: La superficie de trabajo o de preparación, de material sanitario, impermeable y de fácil limpieza en buenas condiciones de conservación, a una altura no menor de 60 a 70 cm. del suelo.

4.5 Utensilios: Ollas, utensilios y vajillas en buenas condiciones de conservación y limpieza, se prohibirá el uso de material no apto, como los hechos a base de cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos. PORQUE estos materiales reaccionan fácilmente con los alimentos sobre todo si son ácidos y forman compuestos tóxicos.

SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINAR

5.1 Manipulación de Utensilios

5.1.1 Lavar con agua, jabón, detergente y cepillo las superficies que entren en contacto con los alimentos luego de cada operación PORQUE así se evita la recontaminación del alimento que se manipula si el producto que anteriormente contactó con la superficie estuvo contaminado. De este modo los gérmenes y restos de alimentos que quedan en la superficie son eliminados.

5.1.2 Lavar con agua y jabón todos los utensilios que se vayan a utilizar, PORQUE así se disminuyen los riesgos de contaminar los alimentos con los utensilios sucios.

5.1.3 Mantener el combustible o cualquier producto inflamable alejado de los alimentos; así como también de la cocina, en recipientes cerrados e identificados.

5.1.4 Cuando se mezclan preparaciones previas, antes de cocinarlas o servir las, hacerlo en recipientes destinados específicamente para tal fin.

No utilizar otros que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico impregnado en el recipiente (ejemplo: envases de insecticida, envases de pintura, aceite de motor u otros) PORQUE puede quedar algún resto del tóxico impregnado en el recipiente, pudiendo pasar al alimento y porque además el material de que están fabricados no es apto para contener alimentos.

5.2 Hábitos de Higiene

5.2.1 Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a manipular cualquier alimento, o cuando se cambie de actividad. Se dispondrá de un recipiente exclusivo para lavarse las manos PORQUE las manos sucias son la principal fuente de contaminación y vehículo de la mayor parte de enfermedades transmisibles por alimentos.

5.2.2 Lavar con abundante agua las hortalizas y verduras, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas PORQUE estas verduras pueden haber sido regadas con aguas servidas, quedando altamente contaminadas por lo cual su consumo será de elevado riesgo para la salud.

5.2.3 Lavar todo alimento que se vaya a preparar, inclusive las carnes para disminuir los riesgos de contaminación.

5.2.4 El agua que se utilice en el lavado debe ser potable y corriente PORQUE su efecto de arrastre disminuye los contaminantes de los alimentos.

5.2.5 Utilizar protección para la ropa y cabello, como blusa, delantal y gorro durante toda la manipulación de los alimentos PORQUE de este modo se evita el contacto de los alimentos con la ropa y la posibilidad de que caigan cabellos dentro de las comidas.

5.2.6 No utilizar anillos, pulseras, etc, en las manos mientras se manipulan alimentos.

5.2.7 No se deben manipular alimentos cuando se tenga heridas PORQUE las heridas son un foco de infección que puede contaminar el alimento al contactar con el.

SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL

6.1 Tratamiento y Manipulación

6.1.1 Cocinar suficientemente los alimentos, sea que se hiervan o se sometan a fuego directo PORQUE el calor destruye muchos contaminantes, principalmente gérmenes y quistes de parásitos.

6.1.2 Si los alimentos no se sirven de inmediato, mantenerlos en un lugar fresco, ventilado o mejor en refrigeración, nunca a la intemperie, a temperatura ambiente o expuestos al sol PORQUE si no se conservan fríos crecen los gérmenes con facilidad.

6.1.3 Si se va a recalentar un alimento, será solamente la porción a servirse. El alimento no debe recalentarse por más de una vez PORQUE el recalentamiento a medias y por más de una vez permite el crecimiento de gérmenes que puedan estar en el alimento hasta hacerlo peligroso.

6.1.4 Los utensilios para cocinar deben ser de material adecuado y sanitario, así como los recipientes deben ser resistentes al calor y sólo ser utilizados en la preparación de alimentos.

6.2 Hábitos de Higiene

6.2.1 Al probar los alimentos, no introduzca de nuevo el utensilio utilizado, sin lavarlo previamente PORQUE se estaría contaminando la preparación con gérmenes de la boca del manipulador.

6.2.2 Se debe evitar estornudar o tocar sobre los alimentos, especialmente cuando están listos para ser servidos PORQUE en la tos y estornudo hay gérmenes que pueden contaminar el alimento.

6.2.3 Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la preparación y en todo momento que se cambie de actividad durante la manipulación de los alimentos.

6.2.4 Las ensaladas deben prepararse empleando utensilios, nunca con las manos PORQUE las manos son el principal vehículo de contaminación.

SECCION 7 - REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS

7.1 Si el alimento es transportado al lugar de su venta, hacerlo en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para que no contacte con superficies sucias PORQUE si el vehículo no es adecuado para el transporte de sustancias alimenticias, se deben tener las máximas precauciones de protección sobre los alimentos.

7.2 El lugar de preparación de los alimentos debe estar lo más cerca de los lugares de expendio para evitar los largos transportes de los mismos y su deterioro.

SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION

8.1 El puesto de venta y sus alrededores

8.1.1 Los puestos de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc. serán construidos de material sólido, resistente, en buenas condiciones de conservación y limpieza y cuando no se utilicen se guardarán en locales limpios. No se usarán para otro propósito.

8.1.2 Se ubicarán en lugares que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal; en áreas establecidas por las autoridades.

8.1.3 Mantener el puesto siempre limpio y ordenado, incluyendo: Superficie de trabajo, toldo, mesa, bancos, así como cajones, armarios, vitrinas, etc. PORQUE además de dar un buen aspecto debe ser apto para el expendio de alimentos.

8.1.4 Nunca mantener en el puesto elementos ajenos a la manipulación y comercialización de alimentos, como ropas, frazadas, calzados, pañales, etc. PORQUE de esta forma evitamos fuentes adicionales de contaminación para los alimentos.

8.1.5 No se utilizará el puesto como vivienda permanente o temporal. El puesto debe ser exclusivo para la manipulación y/o comercialización de alimentos PORQUE de esta forma evitamos fuentes adicionales de contaminación para los alimentos.

8.1.6 Mantener los alrededores del puesto limpios sin desperdicios PORQUE además de ser más agradable al consumidor, se evita la mayor contaminación del medio ambiente y de este sobre los alimentos.

8.1.7 No se debe permitir la presencia de animales en el puesto, cerca de el o en sus alrededores PORQUE los animales pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades.

8.2 Protección y servicio de los alimentos

8.2.1 Los alimentos y bebidas que se exponen a la venta deben estar protegidos en vitrinas y cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico a una altura no menor de 60 a 70 cm.

8.2.2 Las comidas y bebidas se servirán utilizando de preferencia platos, cubiertos y vasos de material descartables. De no ser posible, los platos, cubiertos y vasos deberán estar en buen estado de conservación y limpieza.

8.2.3 Si el puesto de venta es un vehículo, el compartimiento de manejo estará debidamente separado del área donde se manejan los alimentos.

8.2.4 Las comidas preparadas, no vendidas durante el día no podrán utilizarse al día siguiente.

8.2.5 Cuando se venden alimentos para llevar a casa se envolverán utilizando papel y/o plástico de primer uso. Prohibiéndose el uso de papel plástico impreso, especialmente si contacta con el alimento.

8.2.6 En el puesto de venta sólo se permitirá la preparación final, el calentamiento y servido del alimento.

8.2.7 Mantener los utensilios para expendio de alimentos limpios, cubiertos y protegidos PORQUE si se dejan sucios o desprotegidos se contaminan fácilmente.

8.2.8 Lavar los utensilios con detergente y agua potable circulante, deshechando definitivamente el uso de baldes o recipientes con agua sin renovar PORQUE si se utiliza agua sin renovar, se favorece la contaminación y recontaminación de los utensilios que sumergen en ella.

8.2.9 Servir los alimentos en utensilios de fácil lavado PORQUE será más difícil que queden restos de comida que permitan el desarrollo de gérmenes.

8.2.10 Servir los alimentos tomando los utensilios (pinzas, tenazas, etc.) de manera que se evite todo contacto de las manos con el alimento o superficie que contactará con el.

8.2.11 No manipular dinero ni alimentos en forma simultánea, PORQUE el dinero es el elemento contaminado. Deben utilizarse recipientes para recibir el dinero y observar la precaución de lavarse las manos si han tenido contacto con el dinero.

8.3 Requisitos inherentes al vendedor/manipulador

8.3.1 Todo vendedor/manipulador de alimentos debe vestir ropa adecuada, consistente por lo menos en delantal y gorro (hombres) redecilla o pañoleta (mujer), siempre limpios y bien conservados; serán preferiblemente blancos o de colores claros.

8.3.2 Todo vendedor/manipulador debe recibir capacitación sobre manipulación higiénica de los alimentos. PORQUE la capacitación ofrece al manipulador/vendedor los conocimientos para la obtención de un producto alimenticio de consumo directo, en adecuadas condiciones higiénicas.

8.3.3 El manipulador/vendedor debe observar hábitos higiénicos elementales: cabello corto, uñas limpias y cortas, manos limpias, no toser ni estornudar sobre los alimentos, tampoco manipularlos con lesiones o infecciones en la piel, ni fumar durante la preparación de servicio de alimentos PORQUE la práctica de hábitos higiénicos permite ofrecer al público consumidor alimentos preparados y servidos en las mejores condiciones de higiene.

8.4 Manipulación y eliminación de residuos

8.4.1 Mantener los recipientes para residuos alejados de donde se manipulan alimentos y siempre con tapa PORQUE así el recipiente que contiene desperdicios no actúa como foco de atracción para las plagas.

8.4.2 Establecer la separación absoluta y necesaria de desperdicios sólidos (resto de basura de barrido, etc.) de los desperdicios líquidos (agua de lavado) PORQUE de este modo es más fácil su eliminación y se disminuye el riesgo de contaminación.

8.4.3 El destino de los residuos ya separados será el siguiente

- Los residuos de limpieza se depositarán en un recipiente destinado para tal fin (contenedor) para su posterior eliminación por el Servicio de Limpieza Correspondiente.
- Los residuos líquidos se depositarán al desagüe más próximo.

PORQUE de esta manera se evita la obstrucción de los canales de desagüe con sólidos, convirtiéndose en un foco de contaminación y proliferación de plagas.

8.5 Control de Vectores

- Mantener el área limpia y ordenada PORQUE de esta manera se evita la proliferación de artrópodos y roedores.
 - Fumigar periódicamente el área por métodos aprobados por la autoridad sanitaria PORQUE de esta forma se evitarán enfermedades.
 - Dar un manejo adecuado a las basuras manteniéndolas en un recipiente con tapa y evacuándolas periódicamente.
 - No dejar restos de alimentos en el puesto de venta.
-

RECOMENDACIONES DE LA REUNION DE PUNTOS DE CONTACTO
DEL CODEX ALIMENTARIUS DE AMERICA LATINA
(Santiago de Chile, 4 al 6 de diciembre de 1990)
(véase párr. 187)

1. Gestionar ante las autoridades gubernamentales el apoyo y una dinámica participación en las actividades del Codex Alimentarius.
2. Informar a los niveles de decisión política y a las instituciones con responsabilidad en el sector alimentario sobre el Plan de Acción para fortalecer los puntos de contacto y los comités nacionales del Codex de América Latina.
3. Pedir al Comité Coordinador del Codex para América Latina Y el Caribe que gestione la elaboración de un manual de procedimientos para los puntos de contacto del Codex y material didáctico, escrito y audiovisual, para apoyar sus actividades y motivar a las autoridades nacionales.
4. Informar anualmente al Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe sobre los avances realizados por los puntos de contacto y el estado de aceptación de las normas.
5. Establecer un plan a plazos mediano y largo para institucionalizar los puntos de contacto y los comités nacionales del Codex.
6. Incorporar las actividades del Codex en los planes y programas relacionados con alimentos, homologando las normas nacionales con las del Codex.
7. Pedir a los organismos internacionales la cooperación técnica y financiera para el cumplimiento del Plan de Acción en sus respectivos países.
8. Los participantes en la reunión asumieron la responsabilidad de la aplicación de estas recomendaciones y del Plan de Acción en sus respectivos países.

LISTA DE PRODUCTOS DE INTERES PARA LA REGION
(véase párr. 200)

1. Manzanas en almibar
2. Mermelada de fresa
3. Mermelada de frambuesa
4. Mermelada de mora
5. Mermelada de ciruela
6. Mermelada de pera
7. Mermelada de albaricoque
8. Mermelada de durazno
9. Mermelada de piña
10. Mermelada de guayaba
11. Mermelada de membrillo
12. Galletas
13. Pastas alimenticias