

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 85/19

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

16º período de sesiones

Ginebra, 1-12 de julio de 1985

INFORME DE LA 14ª REUNION DEL COMITE COORDINADOR PARA EUROPA

Thun, Suiza, 4-8 de junio de 1985

S

INTRODUCCION (Tema 1 del programa)

1. La 14ª reunión del Comité Coordinador para Europa se celebró en Thun, del 4 al 8 de junio de 1984, por invitación del Gobierno de Suiza. Presidió la reunión el Sr. P. Rossier, Coordinador para Europa.

2. Abrió la reunión el Sr. Rossier, que dio la bienvenida a los delegados en nombre del Sr. Alphonse Egli, Consejero Federal. El Coordinador expuso someramente la historia del Comité y puso de relieve los progresos que se habían realizado durante la presidencia del Profesor Dr. H. Woidich (Austria). Expresó la esperanza de que el Comité continuara siendo un foro donde pudieran debatir sus asuntos los países de la Región Europea de la Comisión del Codex Alimentarius. El Sr. Lerch, Vicepresidente de la ciudad de Thun, expresó su calurosa acogida a los delegados a Thun.

3. La Sra. Dix de la Secretaría del Codex pidió al Presidente que transmitiera a las autoridades suizas el agradecimiento de los Directores Generales de la OMS y la FAO por haber hospedado tan amablemente la reunión. Recordó la importancia que Suiza había atribuido siempre a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius desde su creación. La Sra. Dix expresó también el aprecio de la Comisión para con Austria y Suiza por los excelentes servicios proporcionados para el Comité y en el caso de Suiza también para los Comités del Codex sobre Sopas y Caldos, sobre Productos del Cacao y el Chocolate y sobre Aguas Minerales Naturales.

4. Asistieron a la reunión delegaciones de los países siguientes: Austria, Bélgica, Checoslovaquia, España, Francia, Hungría, Irlanda, Italia, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, República Federal de Alemania, Reino Unido, Suecia, Suiza y Yugoslavia.

Asistieron también observadores de la República Federal de Alemania y de las siguientes organizaciones internacionales: Comunidad Económica Europea, Comité des Industries des Mayonnaises et Sauces Condimentaires de la CEE (CIMSCEE), Comité Permanent International du Vinaigre (CPIV), Groupement Européen des Sources d'Eaux Minérales (GESEM).

En el Apéndice I de este informe figura la lista de los participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

5. El Comité tuvo a la vista el programa provisional de la reunión, el documento CX/EURO 84/1. El Presidente informó al Comité de que se había recibido un documento de la República Federal de Alemania relativo a los futuros trabajos del presente Comité (documento de la reunión No. 4). El Comité convino en examinar dicho documento al tratar del tema 13 del programa sobre los trabajos futuros (véanse párrs. 168-179).

w/M7737

6. El Comité tomó nota de que las cuestiones relacionadas con la Norma Regional Europea del Codex para las Aguas Minerales Naturales eran de carácter altamente técnico (tema 7 del programa) y acordó nombrar un Grupo Especial de Trabajo bajo la presidencia del Prof. Dr. H. Woidich (Austria), para examinar los documentos de trabajo pertinentes, considerar los problemas relacionados con las especificaciones microbiológicas, los límites máximos para la radioactividad y los métodos de análisis, así como para recomendar al pleno nuevas medidas sobre estas cuestiones. El Comité acordó también que Suiza actuara de relator del Grupo de Trabajo, que estuvo integrado por miembros de las delegaciones siguientes: Austria, Bélgica, España, Francia, Italia, Portugal, Reino Unido, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza y Yugoslavia. El Comité convino en que el Presidente del Grupo Especial de Trabajo presentara informe al pleno al tratar del tema 7 del programa (véanse Párrs. 104-111).

7. El Comité examinó también la cuestión del establecimiento de un grupo especial de Trabajo sobre métodos de análisis, contaminantes y toma de muestras para contaminantes en el vinagre y posiblemente en la mayonesa. La delegación de Bélgica propuso que las cuestiones relativas a la mayonesa fueran examinadas por el pleno, ya que la norma se hallaba todavía en el Trámite 3 del Procedimiento. El Comité acordó limitar el examen del Grupo de Trabajo al vinagre y a los planes de toma de muestras para contaminantes en general. La delegación de España aceptó la presidencia del Grupo de Trabajo para las cuestiones relativas a los Métodos de Análisis (Dr. Heredia) y la delegación de la República Federal de Alemania para los contaminantes (Dr. H. Mürau), actuando de relator la delegación del Reino Unido (Dr. R. Burt). El Grupo de Trabajo estuvo integrado por miembros de las delegaciones de Austria, España, Portugal, el Reino Unido, la República Federal de Alemania y Suiza. Para el informe del Grupo de Trabajo véase el Apéndice III y el párr. 62.

8. El Comité acordó unánimemente adoptar el programa provisional de la reunión. La delegación de Bélgica expresó su preocupación por la tardía llegada de varios de los documentos en francés. La Secretaría señaló que algunos documentos y observaciones se habían recibido en fecha muy atrasada y se había hecho todo lo posible por distribuir los documentos de trabajo con suficiente antelación a la reunión.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 3 del programa)

9. El Comité tuvo a la vista el documento CX/EURO 84/2 que contenía un resumen de las cuestiones de interés para el Comité planteadas en el 15º período de sesiones de la Comisión y en reuniones de otros comités, el documento CX/EURO 84/6 sobre la necesidad de elaborar normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical, así como el documento de la reunión No. 3 sobre planes de toma de muestras incluidos en las normas del Codex y que le habían sido remitidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su 17ª reunión.

Longitud y contenido de los informes del Codex (párrs. 13 y 14 de ALINORM 83/43)

10. Se informó al Comité de que se había pedido al Comité Ejecutivo, en su 30ª reunión, que examinara la posibilidad de reducir la longitud de los informes de los Comités del Codex y de mejorar su estructura. El Comité Ejecutivo había reconocido que los diferentes comités podían tener exigencias diversas, pero había decidido que en todos los informes se subrayaran las palabras clave importantes sobre las medidas necesarias o las decisiones adoptadas, para mejorar la legibilidad de los informes.

11. El Comité tomó nota de que la Comisión había aceptado la antedicha recomendación del Comité Ejecutivo. La Comisión había pedido también a los Comités del Codex que decidieran sobre el tipo de informe que consideraba más apropiado para el propio Comité. Varias delegaciones que intervinieron a propósito de esta cuestión, opinaron que los informes del presente Comité, tal como se redactaban actualmente, satisfacían plenamente las necesidades del mismo. El Comité acordó retener los informes en su actual formato, pero subrayando las palabras claves y las decisiones importantes, para mejorar la legibilidad del documento.

Código internacional uniforme para la identificación de cortes de carne (párrafos 16 y 17 de ALINORM 83/43)

12. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 31ª reunión, había de examinar el documento de trabajo preparado por Canadá sobre sistemas actuales de codificación y sobre la magnitud del comercio internacional de cortes de carne empaquetados. El Comité recordó su interés por que se elaborara una norma para carne deshuesada y dio instrucciones a la Secretaría para que le mantuviera informado sobre las decisiones que tomara al respecto el Comité Ejecutivo en su próxima reunión.

Necesidad y viabilidad de elaborar normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de particular interés, desde el punto de vista comercial, para los países en desarrollo (párrafos 85-94 de ALINORM 83/43)

13. El Comité tuvo a la vista el documento CX/EURO 84/6 que contenía el material de base sobre la necesidad de elaborar normas del Codex para frutas y hortalizas de origen tropical, cuestión que se propuso por primera vez en el 15º período de sesiones de la Comisión. Las conclusiones de la Comisión se recogen en el párr. 94 del informe de su 15º período de sesiones (ALINORM 83/43) que se reproduce a continuación.

"94. En vista de la divergencia de opiniones acerca de este asunto y teniendo en cuenta el hecho de que la mayoría de las delegaciones opinaban que no había llegado el momento oportuno para poder tomar una decisión sobre esta cuestión, la Comisión acordó que, por el momento, no tomaría una decisión acerca de este asunto. La Comisión acordó que esta cuestión fuera considerada por los Comités Coordinadores, y que la Secretaría enviara otra carta circular con objeto de obtener más respuestas. La Comisión acordó discutir este asunto en su próximo período de sesiones (véase también párr. 544)."

14. Se informó al Comité de las recomendaciones hechas por los Comités Coordinadores para África, Asia y América Latina en las reuniones que habían celebrado recientemente, a saber:

- Comité Coordinador para África - La normalización de productos de particular interés para la Región de África debería emprenderse por conducto de la Región, o en consulta con ella. Era una cuestión de principio que había que señalar a la atención de la Comisión, habida cuenta sobre todo de que tales actividades de normalización pueden tener repercusiones económicas en los intereses de exportación de los países africanos.

- Comité Coordinador para Asia - No se necesitaban normas mundiales para frutas y hortalizas frescas de origen tropical.

- Comité Coordinador para América Latina - En la Región de América Latina había un consenso favorable al establecimiento de normas del Codex para dichos productos.

15. El Comité examinó la propuesta y no vio por el momento la necesidad de establecer normas internacionales para frutas frescas de origen tropical. El Comité tomó nota de que tanto la OCDE como la CEPE habían iniciado ya actividades para la preparación de normas europeas para determinadas frutas exóticas. El Comité recomendó por tanto que no se adoptaran nuevas medidas, hasta que se hubieran terminado los trabajos, momento en el cual la Comisión debería examinar los resultados.

Propuesta del Comité Ejecutivo de enmendar el Artículo 6.3 del Reglamento de la Comisión y su examen de la cláusula (d) del mandato de este Comité (párrafos 245-246, 101-103, y 547 de ALINORM 83/43)

16. El Comité recordó que había examinado en varias reuniones el mandato revisado que había sido propuesto para todos los Comités Coordinadores, y que había aceptado dicho mandato revisado excepto la cláusula (d) que dice lo siguiente: "elaborar normas regionales para los productos alimenticios que son objeto exclusivamente, o casi exclusivamente, del comercio intrarregional". El Comité, en su 13ª reunión había confirmado que la antedicha cláusula (d) limitaba gravemente las posibilidades del Comité de elaborar normas regionales, porque no había productos que circularan exclusivamente en el comercio intrarregional europeo. El Comité había acordado por consiguiente enmendar como sigue la cláusula (d) de su mandato: "elaborar normas regionales para los productos alimenticios de interés especial para el comercio intrarregional".

17. Habida cuenta de que el Comité Ejecutivo había pedido a la Comisión que examinara la enmienda del Artículo VI.3, que se refería a dicho problema, el Comité en su 13ª reunión, había decidido esperar la decisión de la Comisión sobre la enmienda del Artículo VI.3.

18. Se informó al Comité de que la propuesta de enmendar el Artículo VI.3 había sido presentada, sí, a la Comisión, en su 15º período de sesiones, pero la Comisión no había podido examinar dicha cuestión por falta del quorum necesario para enmendar su reglamento.

19. El Comité decidió aplazar todo nuevo examen de la cláusula (d) hasta que la Comisión hubiera concluido la enmienda del Artículo VI.3.

Carácter y aspectos de inocuidad de las especificaciones de los aditivos alimentarios (párrafos 144-148 de ALINORM 83/43)

20. El Comité tomó nota de que la Comisión había decidido que:

- i) Las especificaciones del Codex son orientativas y no están sujetas a la aceptación de los gobiernos.
- ii) La calidad alimentaria se conseguía cumpliendo las especificaciones en conjunto y no sólo los criterios pertinentes en términos de inocuidad.

21. El Comité convino en que se señalara a la atención de los gobiernos la antedicha decisión, especialmente en relación con la aceptación de las normas del Codex.

Principio de transferencia (párrafos 247-248 de ALINORM 83/43)

22. Se informó al Comité de que la Comisión había convenido con la opinión de este Comité en que el principio de transferencia no era pertinente para las normas elaboradas hasta la fecha y en que se había incluido una nota al respecto en los Volúmenes II y XII del Codex Alimentarius.

Directrices generales para el uso de proteínas de la leche en productos no lácteos (párrafos 503-504 de ALINORM 83/43)

23. El Comité tomó nota del ofrecimiento hecho por el Grupo Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales en el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos de asesorar sobre el uso de las proteínas de la leche a todos los Comités del Codex que desearán incluir proteínas de la leche en normas para productos de su competencia y, si fuera necesario, elaborar directrices generales para este fin.

Informe sobre la propuesta de enmendar el Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos (CAC/RCP 20-1979)

24. Se informó al Comité de los antecedentes que condujeron a la presentación de la propuesta de enmendar el Código de Etica del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos. Dicho Código contenía algunas disposiciones que permitían la publicidad, la promoción y la difusión de información de sucedáneos de la leche materna, alimentos de destete y en general todos los alimentos para niños pequeños y de corta edad. En cambio, el Código Internacional de Comercialización de los Sucédáneos de la Leche Materna contiene algunas disposiciones que no permiten la publicidad ni el fomento de los sucedáneos de la leche materna, y regula la difusión de información sobre el contenido de dichos productos. Era necesario asegurar la complementariedad de ambos códigos (para más detalles véanse ALINORM 83/3, párr. 38; ALINORM 83/38-Parte II; ALINORM 83/4, párrs. 6-16).

25. Como consecuencia de todo ello la Comisión, en su 15º período de sesiones, pidió: (i) a los gobiernos que presentaran observaciones escritas indicando su posición y (ii) a los Comités Coordinadores Regionales que estudiaran el asunto en sus próximas reuniones (véase ALINORM 83/43, párrafos 524-527). Entretanto, la decisión final sobre la enmienda del Código de Etica había sido aplazada al próximo período de sesiones (16º) de la Comisión del Codex Alimentarius.

26. El Comité Coordinador Regional del Codex para Europa, en su 14ª reunión, examinó detenidamente diversas consideraciones de la enmienda propuesta al Código de Etica del Codex y concluyó que no era posible efectuar una comparación palabra por palabra de ambos códigos, subrayando al mismo tiempo que ambos códigos deberían ser complementarios. La delegación de la República Federal de Alemania opinó que había que evitar en lo posible la duplicación de textos en ambos códigos. Hubo unanimidad sobre el texto del párrafo del preámbulo propuesto por el Comité Ejecutivo, que dice así:

"(g) El Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna estipula principios para la protección y promoción de la alimentación del lactante con leche materna, lo que constituye un aspecto importante de la atención primaria de salud". Al examinar el párr. 5.9, las delegaciones se mostraron favorables al siguiente texto propuesto: "5.9 - Los alimentos para lactantes, niños y otros grupos vulnerables deberán ajustarse a las normas preparadas por la Comisión del Codex Alimentarius. No deberán permitirse en forma alguna indicaciones que induzcan directa o indirectamente a la madre para que no alimente a su hijo con la leche materna, o que implique la idea de que los sucedáneos de la leche materna son superiores a dicha leche materna".

27. Se acordó también unánimemente redactar como sigue el párrafo 5.10(b): "La información relativa al valor nutritivo del alimento no deberá inducir a error al público".

28. El Presidente, resumiendo el debate, dijo que las conclusiones del Comité serían transmitidas a la Comisión. Invitó también a los gobiernos a que presentaran sus observaciones escritas a la Secretaría, para que la Comisión del Codex Alimentarius pudiera adoptar una decisión final en su próximo (16º) período de sesiones.

Materiales de envasado para los alimentos (párrafos 534-539 de ALINORM 83/43)

29. La Secretaría recordó que el presente Comité, en diversas ocasiones, había examinado brevemente los problemas sobre las sustancias que pasaban de los materiales de envasado a los alimentos y que representaban un riesgo para la salud.

30. La delegación de Noruega había vuelto a plantear esta cuestión en el 15º período de sesiones de la Comisión. Noruega había opinado que como diversos países adoptaban soluciones diferentes para este problema, y los consumidores expresaban una preocupación cada vez mayor, la Comisión del Codex Alimentarius debería examinar esta cuestión.

31. Varias delegaciones que asistieron al 15º período de sesiones de la Comisión señalaron a la atención de los presentes la labor realizada ya por algunos países y otros organismos internacionales, tales como el Consejo de Europa y la CEE. Se había pedido también que se decidiera si era oportuno que el Codex emprendiera dichos trabajos, que se referían a las latas, los materiales de envasado de plástico, etc. La Comisión había reconocido que se trataba de un tema muy complejo y había decidido contratar un consultor que preparara un informe general, para que la Comisión lo examinara en su 16º período de sesiones.

32. El Comité fue informado además de que el CCFA, en su 17ª reunión, había examinado un documento preparado por Canadá (CX/FA 84/11) que proporcionaba datos sobre materiales que entraban en contacto con los alimentos, que podrían contener cloruro de vinilo, acrilonitrilo, estireno y di-(2-etilexil) ftalato, y había establecido un mandato para el consultor.

33. El Comité tomó nota de que el CCFA examinaría más a fondo las estimaciones de ingestión de las cuatro sustancias químicas mencionadas anteriormente, estimaciones que se basaban en dosis halladas en los alimentos, y que el mandato propuesto para el consultor había sido remitido al Comité Ejecutivo en su 31ª reunión.

34. El Comité pidió a la Secretaría que le tuviera informado sobre las novedades que se registraran en relación con esta cuestión.

Cuestiones relativas al proyecto de norma regional europea para el vinagre

35. El Comité decidió examinar la Parte B del documento, que se refería a la antedicha norma, al tratar el tema 5 del programa (véanse párrafos 39-63).

Cuestiones relacionadas con la norma regional europea del Codex para las aguas minerales naturales

36. Se informó al Comité de que la Comisión había aprobado que se enmendara la antedicha norma para incluir especificaciones microbiológicas y había acordado examinar la enmienda propuesta en el Trámite 3.

37. El Comité convino en remitir las cuestiones expuestas en la Parte C del documento y el Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales tal como figura en el Apéndice I del documento CX/EURO 84/2 al Grupo de Trabajo sobre Aguas Minerales Naturales (véanse párrafos 104-111).

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (tema 4 del programa)

38. Los representantes de la FAO y la OMS informaron detalladamente al Comité acerca de las actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión. El Comité expresó su aprecio por dichos informes y acordó adjuntarlos como apéndice al presente informe. El Comité tomó nota de las opiniones de las delegaciones, que consideraron que los detalles facilitados sobre las publicaciones, con sus referencias completas y la indicación de los idiomas, eran muy útiles (véase Apéndice V).

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE EN EL TRAMITE 7 (tema 5 del programa)

39. El Comité tuvo a la vista el antedicho proyecto de norma, tal como figura en el Apéndice II de ALINORM 83/19, así como las observaciones hechas al respecto que figuraban en los documentos de trabajo (CX/EURO 83/3-Parte I y Add. 1). Se habían recibido observaciones de Dinamarca, Egipto, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Irlanda, Polonia, República Federal de Alemania, Reino Unido, Suecia y Tailandia. La delegación de España había preparado un documento sobre

estudios en colaboración y datos adicionales sobre métodos de análisis idóneos para los parámetros incluidos en la norma (CX/EURO 84/3 - Parte II), y el CPIV había preparado una encuesta sobre contaminantes (CX/EURO 84/3 - Parte III). El Presidente expresó el aprecio del Comité a la delegación de España y al Representante del CPIV, respectivamente, por los documentos que habían presentado. El informe del Grupo Especial de Trabajo establecido anteriormente en la reunión para examinar los métodos de análisis propuestos y los contaminantes, incluidos los procedimientos de toma de muestras para contaminantes, figuran en el Apéndice III (véase también el párr. 62).

40. El Comité tomó nota de que varias de las observaciones recibidas, y en particular las de los Estados Unidos se referían a cuestiones fundamentales de la normalización de los vinagres. Los Estados Unidos habían declarado su oposición a la norma tal como estaba redactada actualmente, ya que en su opinión daría lugar a excesivas restricciones del comercio en la región europea, así como en las regiones no europeas. Los Estados Unidos habían propuesto, por tanto, o bien incluir todos los vinagres en la norma o bien limitar el etiquetado a los productos actualmente regulados por la norma. Los Estados Unidos habían reafirmado también su opinión de que el vinagre no era objeto apropiado para una norma regional, porque no se comercializaba exclusivamente, o casi exclusivamente, en el ámbito de la región europea.

41. El Comité tomó nota también de que había diferentes opiniones sobre qué tipos de productos se regularían bajo el nombre de vinagre, así como las materias primas que debían utilizarse en el proceso de fabricación. Se señaló en especial a la atención de los presentes la inclusión de productos de origen silvícola en la norma propuesta.

42. La mayoría del Comité se mostró favorable a que se retuviera el texto actual que aplicaba el término "vinagre" al vinagre de fermentación. Varias delegaciones opinaron que se trataba también de un problema lingüístico. El Comité decidió, sin embargo, retener el título actual. La delegación de los Países Bajos, secundada por la delegación de Noruega, insistieron en que el título y el ámbito de aplicación de la norma deberían ser "vinagre de fermentación" ya que en varios países se vendían como vinagre productos que no se ajustaban a la norma.

43. Varias delegaciones opinaron que, en la definición del producto, deberían incluirse los productos de origen silvícola entre las materias primas. Las delegaciones de Noruega, Suecia y Suiza expresaron su firme apoyo a la inclusión de tales productos en la norma. Las delegaciones de Bélgica, Francia, Portugal y España se opusieron a la inclusión de tales productos como materias primas y señalaron que la mayor parte del vinagre producido en la región derivaba de productos de origen agrícola. Además, varias delegaciones señalaron que algunos países prohibían el vinagre fabricado con productos silvícolas. No obstante, después de mucho debatir, el Comité convino en incluir el vinagre fabricado con productos de origen silvícola. Las delegaciones de Bélgica, Holanda y España expresaron sus reservas.

44. El Comité debatió acerca de si la segunda frase de la sección del ámbito de aplicación era todavía apropiada, habida cuenta de que en la definición de vinagre se incluían ahora los productos de origen silvícola. El Comité decidió suprimir la segunda frase y redactar de nuevo el texto como sigue:

"La presente norma se aplica a los productos que se definen más adelante en la sección 2.1."

Sección 2 - Definiciones

Sección 2.1.1 - Definición de vinagre

45. El Comité tomó nota de que se habían recibido varias observaciones sobre esta sección, en particular, observaciones relativas a la inclusión del vinagre producido con materias primas de origen silvícola. El Comité confirmó su decisión de incluir materias primas de origen silvícola y tomó nota una vez más de las reservas de las delegaciones de Bélgica, Irlanda y España. El Comité acordó también no incluir materias primas sintéticas.

46. El Comité decidió modificar el texto a la Sección 2.1.1 como sigue:

"2.1.1 El vinagre es un líquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente con productos idóneos que contengan almidón o azúcares, o almidón y azúcares, por el procedimiento de doble fermentación, alcohólica y acética, tal como se define más detalladamente en las secciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8. El vinagre contiene una cantidad especificada de ácido acético. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, según se indica en la sección 3.2".

Sección 2.1.1.3 - Definición de vinagre de alcohol

47. Habida cuenta del debate y el acuerdo de incluir en la definición de vinagre materias primas de origen silvícola, el Comité acordó volver a redactar la sección 2.1.1.3 como sigue:

"Vinagre de alcohol es el vinagre obtenido por fermentación acética de alcohol destilado."

Sección 3 - Factores esenciales de composición y calidad

Sección 3.1 - Materias primas

48. El Comité aceptó la propuesta hecha por el Reino Unido de incluir un cuarto elemento en la lista de materias primas, que hiciera relación al uso de productos de origen silvícola. El Comité decidió revisar la lista de materias primas para incluir la cláusula siguiente:

"(iv) - Alcohol destilado de origen silvícola."

Sección 3.2 - Ingredientes facultativos

Sección 3.2.6 - Sal

49. El Comité tomó nota de que se había elaborado una norma del Codex para la sal de calidad alimentaria y convino en que se enmendara la presente sección como sigue:

"Sal, tal como ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius."

Sección 3.3 - Contenido total de ácidos

50. El Comité tomó nota de las observaciones recibidas de los Estados Unidos en las que se sugería que el contenido total de ácido para todos los vinagres no debería ser inferior a 40 g por litro, así como de la propuesta de Finlandia de enmendar la sección 3.2.3. La delegación de Suiza simpatizó con la posición de los Estados Unidos, pero recomendó una dosis no inferior a 45 g por litro. La delegación de Francia señaló que las directrices de la CEE estipulaban 60 g por litro para el vinagre de vino y proponía también 50 g por litro para otros vinagres. El Comité decidió no enmendar esta sección.

Sección 3.3.1 - Vinagre de vino

51. El Comité convino con las observaciones hechas anteriormente por la delegación de Francia para el vinagre de vino, por lo que no se enmendó esta sección.

Sección 3.3.3 - Contenido total máximo de ácidos

52. Varias delegaciones recomendaron que se suprimiera esta sección. Las delegaciones de España y Francia señalaron que se trataba de un factor autolimitador y por consiguiente, no era necesario retenerlo. El Comité convino en aquel momento en suprimir la sección 3.3.3 haciendo notar el hecho de que el proceso tecnológico utilizado era autolimitador. La delegación de la República Federal de Alemania señaló, sin embargo, que era posible aumentar el contenido total de ácido con otros métodos, por lo que recomendó que se retuviera la sección 3.3.3, para que el vinagre no tuviera un contenido de ácido superior al del vinagre preparado por procedimientos normales; había que tener en cuenta también los aspectos relacionados con la salud. La delegación de España se opuso a la reconsideración de esta cuestión. El Comité revisó su decisión anterior y retuvo la sección, sin enmendarla.

Sección 3.4 - Contenido de alcohol residual

53. La delegación de Polonia propuso incrementar de 0,5% v/v a 0,7% v/v el nivel máximo de alcohol residual para el vinagre de sidra. Varias delegaciones expresaron su preocupación por el nivel máximo residual de metanol que pudiera hallarse presente. Tras nuevos debates sobre la cuestión el Comité acordó no enmendar esta sección.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

Sección 4.1 - Dióxido de azufre

54. Las delegaciones de Francia, España y Suecia propusieron que se aumentara de 70 mg/kg a 100 mg/kg el nivel máximo de dióxido de azufre. El Presidente señaló que el valor indicado como nivel máximo representaba la dosis máxima permitida en el producto final y no estaba relacionado con las cantidades utilizadas en la elaboración. Se señaló también que la cifra de 70 mg/kg había sido examinada y aprobada por el CCFA en su última reunión. La delegación de Francia indicó que Francia había expresado sus reservas al respecto al CCFA y pondría también reservas en la presente ocasión. La delegación de España apoyó la posición de la delegación de Francia y declaró que debería aumentarse la cifra para garantizar la estabilidad y fiabilidad.

Varias delegaciones señalaron que era el producto final el que había que tener en cuenta y se trataba más bien de una cuestión de control del producto final. El Comité acordó mantener el nivel de 70 mg/kg, tomando nota de las reservas de las delegaciones de Francia, Polonia, España y Suecia.

Secciones 4.3 - 4.5 - Colorantes

55. La delegación de Austria se opuso al uso de colorantes para el vinagre, ya que en dicho uso podría dar la apariencia de una mejor calidad. Ello contradiría el principio de proteger al consumidor contra el fraude.

Sección 4.7 - Acentuadores del aroma

Sección 4.7.1 - Glutamatos monosódico, monopotásico y cálcico

56. Varias delegaciones propusieron que se eliminara esta sección y señalaron que si se recomendaba el uso y la necesidad de glutamatos en el vinagre, tal disposición fuera ratificada por el CCFA, para lo cual se requería una justificación tecnológica. La delegación de Suiza explicó que el uso de glutamatos era equiparable al uso de las sustancias comprendidas entre los ingredientes facultativos. Las delegaciones de Bélgica y Francia mencionaron las numerosas razones por las que la CEE no había incluido los glutamatos como ingredientes permitidos. El Reino Unido recordó que el uso de glutamato monosódico no estaba prohibido en la CEE. Las delegaciones de Austria, Bélgica y Francia reservaron su posición con relación a la inclusión de los antedichos glutamatos. La delegación de Suiza explicó el proceso de fabricación de vinagre utilizando glutamatos e indicó que se añadía poca cantidad de esta sustancia, y señaló que la cantidad de vinagre consumida por persona era por otra parte mínima. Se hizo la propuesta de limitar a 10 g/kg el uso de los glutamatos.

57. Para apoyar esta propuesta, la delegación de Suiza presentó la siguiente declaración:

"Para acentuar el aroma y sabor de los alimentos se utilizan diversos ingredientes alimentarios fermentados, tales como las salsas de soja o las proteínas hidrolizadas. Uno de los componentes muy conocidos que contribuyen a acentuar el aroma es el glutamato monosódico. El efecto del glutamato es el de acentuar las cualidades aromáticas de un ingrediente ya presentes y/o de subsanar la posible pérdida de aroma durante la elaboración. Es importante indicar que el glutamato proporciona los efectos acentuadores, sin que se noten a veces los aromas típicos no deseados de otros ingredientes. El vinagre representa un tipo de ingrediente alimentario que se utiliza cuando se desea el sabor ácido, obteniendo al mismo tiempo efectos aromáticos: por ejemplo, para salsas de ensalada, otras salsas, encurtidos mixtos y para otros fines. Las salsas se utilizan con la carne, la pasta, el pescado, etc. Normalmente no se añade glutamato a los vinagres puros como el vinagre de vino o vinagre de malta. No obstante, los vinagres preparados para uso especial contienen a menudo una variedad de ingredientes facultativos (especias, hierbas aromáticas, azúcar, sal, etc.) para conferirle el carácter organoléptico deseado. Se puede completar el número de estos ingredientes con el glutamato monosódico que produce en este caso un efecto adicional, a saber, el de moderar el sabor del vinagre. La necesidad técnica de utilizar los glutamatos se justifica por los efectos favorables descritos anteriormente. La dosis que ha de utilizarse es variable y puede indicarse entre 2 y 12 g por litro de vinagre. La IDA fijada por el JECFA es de 120 mg de ácido glutámico/kg que corresponde a 7,2 g de ácido glutámico (ó 9,2 g de glutamato por día) para una persona adulta. Teniendo en cuenta que la cantidad de vinagre utilizada por día puede estimarse en unos 20 a 50 ml, que es ya una estimación elevada, queda justificado el límite de 10 g de glutamato por litro de vinagre, que por tanto se propone."

58. El Comité acordó presentar esta justificación al CCFA para la inclusión del glutamato.

Sección 8.1 - Nombre del alimento

Sección 8.1.3

59. La delegación del Reino Unido propuso que se enmendara esta sección para incluir el término "inferior" después de la palabra entera en la última línea, de forma que se redondeara el porcentaje al número entero inferior más próximo. El Comité aceptó la antedicha propuesta.

Sección 8.1.5

60. El Presidente señaló a la atención de los presentes que el CCFL había pedido a este Comité que volviera a examinar la sección 8.1.5. El Comité convino en que una declaración negativa como la que se había incluido en la sección 8.1.5 podría ciertamente engañar al consumidor y decidió por consiguiente, suprimir la sección 8.1.5.

Sección 8.5 - País de origen

61. La delegación de Austria declaró que no podía aceptar esta sección tal como estaba redactada actualmente. Debería declararse siempre el país de origen, salvo cuando el producto se comercializara en el mismo país en que haya sido producido.

Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Contaminantes y Métodos de Análisis y Toma de Muestras

62. El Comité recibió los informes de los presidentes y el relator sobre las recomendaciones concernientes a los contaminantes (Sección 5) y los métodos de análisis y toma de muestras (Sección 9). Para más detalles véase el Apéndice III de este informe. El Comité convino con las recomendaciones hechas por el Grupo de Trabajo y agradeció a éste su excelente labor. El Comité tomó nota de las reservas hechas por la delegación de Polonia en relación con la sección sobre los contaminantes.

Estado de la norma

63. El Comité acordó unánimemente adelantar al Trámite 8 del Procedimiento el proyecto de norma regional europea para el vinagre, tal como figura en el Apéndice II.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA LA MAYONESA EN EL TRAMITE 4 DEL PROCEDIMIENTO (Tema 6)

64. El Comité tuvo a la vista la antedicha norma, tal como figura en el documento CX/EURO 84/4, así como las observaciones al respecto recogidas en el documento CX/EURO 84/4-Add. 1 (Francia, Irlanda, Países Bajos, Polonia, Portugal, Suecia, Suiza y el Reino Unido) y en el documento CX/EURO 84/4 - Add. 2 (Finlandia, República Federal de Alemania y Hungría).

65. El Presidente recordó que este Comité, en su 13ª reunión, había decidido incluir en la antedicha norma sólo los productos de elevado contenido de grasa y había aceptado el amable ofrecimiento del CIMSCEE de redactar de nuevo la norma, con la ayuda de la delegación de Bélgica.

66. La delegación de Bélgica presentó el documento e indicó que la norma había sido revisada por un pequeño grupo de trabajo que se había reunido con ocasión del 15º período de sesiones de la Comisión. Señaló que la mayonesa era una salsa emulsionante que difería de los productos análogos por su elevado contenido de grasa y la presencia de algunos ingredientes facultativos. La delegación de Bélgica declaró que el presente proyecto regulaba la mayonesa destinada al consumo humano directo, así como los productos que formaban parte de productos compuestos.

67. La delegación de Bélgica informó al Comité de que en el Grupo de Trabajo se habían registrado grandes divergencias sobre si la sección relativa a los ingredientes facultativos (Sección 3.4) debiera contener una lista exhaustiva o selectiva. Señaló también la larga lista de aditivos alimentarios, la cual podría abreviarse considerablemente en espera de la decisión que tomara el Comité sobre los ingredientes facultativos.

68. El Presidente agradeció al observador del CIMSCEE y a la delegación de Bélgica por el excelente documento preparado. El Comité tomó nota de las observaciones hechas por Finlandia y decidió examinar la norma sección por sección, teniendo en cuenta que se hallaba en el Trámite 3.

69. La delegación de la República Federal de Alemania deseaba obtener cifras comerciales relativas a los tipos de productos regulados por la norma. Se señaló que la Comisión había sido informada del deseo del Comité de elaborar una norma para la mayonesa y había aprobado tal iniciativa, porque había encontrado satisfactorios los datos presentados.

Sección 1 - Ambito de aplicación

70. La delegación del Reino Unido preguntó si la norma regulaba también el uso de mayonesa en los productos compuestos, ya que la mayonesa utilizada en tales productos podría requerir diferentes tipos de aditivos. El Comité convino en que, tal como estaba redactado actualmente, el ámbito de aplicación regulaba los productos destinados al consumo humano directo y los productos destinados a ser utilizados como ingredientes. El Comité acordó además volver a tratar del ámbito de aplicación después de haber examinado la sección 4, que se refiere a los aditivos alimentarios.

Sección 2 - Definición

71. El Comité acordó sustituir el término "definición" por el término "descripción" para ajustarse al formato usual de las normas del Codex (versión inglesa solamente).

72. Hubo un largo debate sobre si el vinagre era un ingrediente esencial en la mayonesa, o si la norma debería permitir su sustitución total o parcial por una solución de ácido alimentario o zumo de limón. Se informó al Comité de que la producción de mayonesa se realizaba en una fase única. El observador del CIMSCEE explicó que toda clase de mayonesas se fabricaba con vinagre como fase acuosa y que deberían utilizarse soluciones de ácidos alimentarios además del vinagre. Algunas delegaciones señalaron que en sus países se permitía el uso de ácido acético diluido. El zumo de limón se utilizaba principalmente como ingrediente facultativo para conferir un aroma específico. Por consiguiente, el zumo de limón estaba regulado por la sección 3.4.7. El Comité decidió colocar entre corchetes la expresión "o una solución de ácido alimentario".

73. El Comité convino asimismo en que en la definición se mencionara el tipo de emulsión, es decir, de aceite en agua. Para aclarar que la mayonesa podía contener ingredientes facultativos adicionales, el Comité decidió incluir una frase análoga a la incluida en la definición de vinagre en el proyecto de norma para el vinagre.

74. La delegación de Irlanda se mostró partidaria de que se colocara entre corchetes el término "esencialmente", según la propuesta hecha por la delegación de Francia.

Sección 3 - Factores esenciales de composición y calidad

Sección 3.1.1

75. El Comité convino en que el término "limpio" no estaba bien definido y acordó suprimirlo de dicha sección.

Sección 3.1.2

76. No se hizo ninguna enmienda a esta sección.

Sección 3.1.3

77. El Comité decidió retener esta sección para aclarar que para la producción de mayonesas sólo debían permitirse huevos de gallina y productos de huevo de gallina. El Comité tomó nota de que en varios países los productos de huevo, es decir, también los huevos que no habían sido rotos en la granja misma, habían de pasterizarse, porque podían ser causa de enfermedades transmitidas por alimentos. El Comité acordó incluir en esta sección la frase siguiente: "los productos de huevo deberán pasterizarse".

Sección 3.1.4 (nueva)

78. El Comité decidió incluir una sección que estipulara que el vinagre debía ajustarse a la definición de vinagre establecida por la Comisión del Codex Alimentarius.

Sección 3.1.5 (nueva)

79. El Comité convino en incluir como nueva sección la definición de aceite comestible establecida en las normas del Codex para aceites comestibles. El texto de la nueva sección 3.1.5 dice así: "por "aceite vegetal" se entienden los aceites y grasas que han sido sometidos a tratamientos de modificación, pero sin incluir los aceites y grasas que deben ser sometidos a dichos tratamientos para que resulten adecuados para el consumo humano."

80. La delegación de los Países Bajos propuso que se incluyera un límite máximo del 5% de contenido de ácido erúxico, tal como se estipula en la correspondiente directiva de la CEE.

81. La Secretaría señaló que el Comité sobre Grasas y Aceites había debatido exhaustivamente la necesidad de tal límite en las normas para grasas compuestas, tales como margarina y minarina y grasas y aceites regulados por la Norma General para Grasas y Aceites no Regulados por Normas Individuales, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Grasas y Aceites para la Nutrición Humana. No se habían establecido límites en dichas normas mundiales, porque el CCFO había estimado que tal limitación podía ser perjudicial para las poblaciones cuyo nivel de ingestión de grasas era muy bajo. Dicho Comité había elaborado normas para el aceite de colza tanto con elevado como con bajo contenido de ácido erúxico (inferior al 5% del contenido de ácidos grasos).

82. El Comité tomó nota de la opinión expresada por los Países Bajos de que en Europa no se registraban tales niveles bajos de ingestión de grasas y que, tratándose de una norma regional europea, debería limitarse el contenido de ácido erúcido por razones de salud, pero decidió no tomar ninguna medida.

Sección 3.2

83. El Comité convino con la opinión expresada por varias delegaciones y en observaciones escritas en que dicha sección no era clara ni añadía nada importante a la norma. Se decidió por tanto eliminar la sección. La delegación del Reino Unido propuso también que se suprimiera la sección 3.4.1 (véase también párr. 91).

Sección 3.3 - Requisitos de composición

84. El Comité sostuvo un extenso debate sobre si en esta sección debería figurar un requisito para el contenido total de grasa de la mayonesa, es decir, incluida la derivada de grasas y aceites vegetales, así como de la yema de huevo, y posiblemente también para los productos lácteos facultativos, o si había que establecer un contenido mínimo de aceites y grasas vegetales.

85. Varias delegaciones opinaron que la prescripción de un contenido mínimo de aceites y grasas vegetales era un criterio esencial de composición del producto. Las delegaciones que se mostraron a favor del criterio de un contenido total de grasa explicaron que el análisis diferenciado de las grasas era muy complicado y crearía excesivas dificultades y gastos. El Comité acordó establecer un contenido mínimo de grasas y aceites vegetales.

86. La delegación de la República Federal de Alemania propuso que se suprimiera la referencia a grasas y aceites comestibles de origen vegetal en esta sección y en la definición. Otras delegaciones señalaron que algunos aceites, como el aceite de palma y el aceite de coco, eran sólidos a la temperatura ambiente y debían calentarse cuando se utilizaban en la mayonesa. Además, a veces se utilizaban fracciones de aceites que tenían una consistencia diferente de la de los originales. El Comité decidió retener el texto actual.

87. Se informó al Comité de que el nivel máximo de 80% que había sido propuesto para el contenido total de grasa era más o menos equivalente al nivel mínimo de 77% establecido para las grasas y aceites vegetales.

88. Se hizo la propuesta de reducir el nivel mínimo a 75%, para tener en cuenta la demanda de productos de menor contenido de grasa por parte de los consumidores. Se informó al Comité de que ello era tecnológicamente posible y que era necesario utilizar 74-75% de grasa o aceite para obtener un producto estable. No obstante, se señaló también que tal producto podría requerir aditivos alimentarios adicionales para mantener su estabilidad. El Comité tomó nota también de que la cifra del 77% representaba ya una solución intermedia respecto a las legislaciones nacionales de varios países, donde se estipulaba un contenido de grasa incluso mayor.

89. El Comité acordó retener la cifra del 77% y tomó nota de la reserva hecha por Suiza, que hubiese preferido un contenido mínimo del 75% de grasas y aceites vegetales.

90. El Comité acordó enmendar la disposición para indicar que el contenido del 6% de yema de huevo representaba el valor mínimo y no un requisito absoluto. El Comité aceptó también la propuesta de enmendar la nota al pie de página, incluyendo una referencia a la definición de yema de huevo técnicamente pura, dada por la CEPE.

Sección 3.4 - Ingredientes facultativos

Sección 3.4.1 -

91. La delegación de Bélgica señaló a la atención de los presentes la necesidad de decidir si la lista de ingredientes facultativos era exhaustiva o selectiva. Se opinó que la lista debería incluir, por referencia directa, todos los ingredientes facultativos y que no debería permitirse ningún otro ingrediente facultativo. En consecuencia debería suprimirse la sección 3.4.1. Esta opinión fue secundada por Austria, Francia y Suiza. No pudo llegarse a un acuerdo sobre este punto y se propuso colocar la sección entre corchetes, para pedir más observaciones sobre esta cuestión. La Secretaría propuso modificar la disposición, introduciendo el significado de la sección 3.2, que había sido suprimida, a saber, que los ingredientes que se añadieran para impartir un aroma característico al producto debían añadirse en cantidades significativas, especialmente cuando se etiquetaban de conformidad con la sección 7.1.2. El Comité decidió dejar inalterado el texto, colocarlo entre corchetes y pedir observaciones sobre esta cuestión.

Secciones 3.4.2 a 3.4.10

92. El Comité tomó nota de que se habían formulado observaciones escritas sobre varias de las antedichas secciones y que era necesario examinar más a fondo las secciones. Por falta de tiempo, se aplazó dicho examen a la próxima reunión del Comité.

Sección 3.4.11

93. Algunas delegaciones opinaron que no debería permitirse en absoluto la adición de almidón en la mayonesa. Otras delegaciones opinaron que deberían añadirse "almidones modificados" además de "almidón", incluidos los almidones modificados física, enzimática y químicamente. El Comité decidió incluir en la sección 3.4.11 estos diferentes tipos de almidones, salvo los almidones modificados químicamente, y colocar la sección entre corchetes, para pedir observaciones específicas a los gobiernos.

94. El Comité convino asimismo en incluir en la sección sobre aditivos alimentarios una disposición para los almidones modificados químicamente, con una dosis máxima de 3 g/kg.

95. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Francia y Suiza manifestaron sus reservas sobre el uso de los almidones naturales y los almidones en general.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

96. El Comité tomó nota de que se había recibido gran número de observaciones sobre esta sección y que varias delegaciones habían expresado su preocupación por la lista tan larga de aditivos alimentarios que, según ellos, no era necesaria. Dichas delegaciones propusieron también que los países interesados en la inclusión de determinados aditivos deberían proporcionar una justificación tecnológica apropiada para su uso.

97. El Comité reconoció que, por falta de tiempo, no estaba en condiciones de examinar exhaustivamente los aditivos. Por consiguiente, decidió colocar todas las secciones entre corchetes. El observador del CIMSCEE aceptó amablemente preparar un documento de trabajo con la justificación tecnológica de cada uno de los aditivos incluidos en la Sección 4. Dicho documento se sometería luego a los gobiernos junto con la norma para que formularan observaciones sobre los aspectos siguientes: qué aditivos eran necesarios, la justificación tecnológica para su uso y, en su caso, los niveles numéricos máximos. En el documento de trabajo para la próxima reunión se incluirían también las observaciones presentadas para esta reunión, si así lo deseaban los respectivos países.

98. El Reino Unido declaró que hubiera preferido examinar esta sección en la presente reunión, pero que aceptaría con reservas el procedimiento descrito anteriormente.

Contaminantes

99. El observador del CIMSCEE acordó también preparar un breve documento sobre contaminantes para su posible inclusión en la norma. Se convino en pedir observaciones sobre el documento antes de la próxima reunión.

Sección 5 - Higiene, Sección 6 - Envasado, y Sección 7 - Etiquetado

100. El Comité no pudo examinar dichas secciones y dio instrucciones a la Secretaría para que incluyera observaciones al respecto en los documentos de trabajo para la próxima reunión del Comité como se había decidido para los aditivos.

Sección 8 - Métodos de análisis

101. El observador del CIMSCEE aceptó redactar una sección sobre métodos de análisis para su posible inclusión en la norma. El Comité reiteró su petición de que el documento que había de preparar el CIMSCEE sobre aditivos alimentarios, contaminantes y métodos de análisis fuera enviado, para que se formularan observaciones, con suficiente anticipación a la próxima reunión. Se acordó que el proyecto de norma revisado y el documento del CIMSCEE se distribuirían juntos, dentro de unos seis meses, para que se formularan observaciones. La delegación de la República Federal de Alemania estimó que los datos sobre producción y comercio eran importantes y convino en obtener todos los datos estadísticos disponibles para presentarlos en la próxima reunión.

Estado de la Norma

102. El Comité decidió devolver el anteproyecto de norma regional europea para la mayonesa al Trámite 3 del Procedimiento, para que el Comité examinara a fondo todas las secciones en su próxima reunión. El texto revisado se distribuiría junto con el documento mencionado anteriormente en el párr. 97.

EXAMEN DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES (Tema 7)

103. El Comité recibió un informe del Presidente del Grupo Especial de Trabajo sobre Aguas Minerales Naturales (Prof. H. Woidich, Austria). El informe del Grupo de Trabajo se adjunta como Apéndice IV al informe del Comité. El Comité agradeció al Grupo de Trabajo y su Presidente por la labor que habían realizado.

Criterios microbiológicos

104. El Comité debatió si, en caso de que no se encontrara Pseudomonas aeruginosa en el primer examen, podía aceptarse la consignación, o si debían examinarse siempre las cinco unidades de muestra para la detección de este microorganismo. Se reconoció que el rechazo de toda la consignación sobre la base de una unidad de muestra que contuviera P. aeruginosa representaba un requisito riguroso. Por otra parte, algunos consideraron que la aceptación de una consignación sobre la base de la ausencia de P. aeruginosa en una sola unidad de muestra no era estadísticamente aceptable. Tras algunos debates se acordó estipular la obligatoriedad de un segundo examen de otras cuatro unidades de muestra, cuando el primer examen revelara la presencia de coliformes y/o estreptococos del grupo D. Se acordó también que, aunque no se encontrara P. aeruginosa en el primer examen, y se indicara un segundo examen, éste debería incluir siempre ensayos para los tres microorganismos especificados.

105. El Comité tomó nota de que las directivas de la CEE concordaban básicamente con este enfoque, salvo para la cuestión de la necesidad de realizar ensayos para Clostridia reductores de sulfito. Se convino en que tal vez era necesario volver a examinar esta cuestión en una reunión futura. La delegación del Reino Unido expresó sus reservas respecto al criterio de muestreo microbiológico adoptado por el Grupo de Trabajo, tal como había sido enmendado anteriormente, ya que la CEE no había presentado ninguna propuesta y se necesitaba más tiempo para discutir la cuestión.

106. Se planteó también la cuestión de cuáles serían las consecuencias, si en la misma unidad de muestra se encontraban tanto coliformes como estreptococos del grupo D. Se señaló que ello no debería crear dificultades por lo que respecta a aplicar el plan de toma de muestras, siempre que no se superara el valor de M.

107. El Comité decidió adelantar al Trámite 5 del Procedimiento las especificaciones microbiológicas como proyecto de enmienda a la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales, pero expresó el deseo de que no se omitieran los Trámites 6 y 7. Quedó entendido que dicho procedimiento permitiría a los gobiernos y al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos examinar la enmienda propuesta.

Radioactividad en las aguas minerales naturales

108. El Comité examinó y aceptó las propuestas del Grupo de Trabajo respecto de la necesidad de enmendar la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales. La delegación del Reino Unido opinó que para las aguas minerales naturales deberían aplicarse los mismos límites de radioactividad que los recomendados por la OMS para el agua potable. La delegación de Italia opinó que, cuando se superaban los límites orientativos que habían de incluirse en las normas del Codex, debería exigirse la declaración del nivel de radioactividad en la etiqueta. El Comité tomó nota de que esta cuestión no había sido examinada por el Grupo de Trabajo y que los distintos países habían de tomar medidas respecto a las aguas minerales que superaran la dosis máxima orientativa de radioactividad.

109. Se acordó presentar el proyecto de enmienda relativo a la radioactividad a la Comisión, en el Trámite 5 (sin omitir los Trámites 6 y 7), con la indicación de que en la próxima reunión se examinaría también la posibilidad de incrementar a 0,1 Bq/l el límite total de actividad Beta. 1/

Métodos de análisis

110. El Comité aceptó las propuestas del Grupo de Trabajo por lo que respecta a las medidas que habían de tomarse sobre la elaboración de métodos de análisis apropiados del Codex.

Código de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de aguas minerales naturales

111. El Comité aceptó las propuestas del Grupo de Trabajo por lo que respecta a la elaboración del antedicho código de prácticas de higiene por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

1/ Con sujeción a la aprobación del procedimiento de enmienda, por la Comisión, en su 16º período de sesiones.

INFORME SOBRE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX POR PAISES DE LAS REGIONES EUROPEAS (Tema 8 del programa)

112. El Comité tuvo a la vista un informe sobre el antedicho tema, presentado por la Secretaría (CX/EURO 84/7). Señaló a la atención del Comité las notificaciones adicionales recibidas de países de la región europea todavía no incluidas en el documento del Codex (CAC/Aceptaciones Vol. I y Vol. II) e informó al Comité de que Hungría había enviado nuevas notificaciones de aceptaciones (no incluidas en el documento). La Secretaría opinó que el sistema de enviar notificaciones de aceptaciones no sólo representaba parte de la labor de armonización de normas alimentarias, sino que servía también para conocer la aceptabilidad de las distintas normas del Codex y límites máximos del Codex para residuos.

113. La Secretaría sugirió que tal vez sería útil realizar un estudio de la aceptabilidad, por ejemplo, de dos o tres normas del Codex no reguladas por directivas de la CEE, dentro de la región europea, como un estudio de casos en que se pudieran ver los diversos obstáculos con que se tropieza en la aceptación de las normas del Codex. Se señaló que, como consecuencia de tal estudio piloto, el Comité podría formular algunas recomendaciones destinadas a fomentar la aplicación de normas del Codex en el comercio internacional.

114. La Secretaría informó también al Comité acerca de las aceptaciones recibidas sobre límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas (LMR). Habida cuenta del gran número de posibles combinaciones de plaguicidas/alimentos/países, la FAO estaba tomando medidas para computerizar la información. Se informó también al Comité de la terminación, por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, de las directrices sobre prácticas reglamentarias destinadas a fomentar la aceptación de LMRs del Codex. La forma de "aceptación limitada" (es decir, la aplicación de LMRs del Codex a las importaciones, cuando se aplicaban LMR inferiores en el ámbito nacional) y otras disposiciones más oficiosas, estaban teniendo, al parecer, cada vez mayor acogida por parte de los gobiernos, y habíansido además un criterio recomendado por el Comité Coordinador para Asia.

115. La delegación de Suecia secundó la propuesta de la Secretaría de que sería útil realizar un estudio piloto detallado sobre la aceptabilidad de algunas normas del Codex. La mayoría de los países tenía una larga tradición legislativa que era difícil de cambiar. Suecia iba a estudiar las normas y los LMR del Codex y, aunque deseaba concentrarse en la aplicación de los reglamentos más que en la extensión de los mismos, reservaría una consideración favorable a las normas del Codex.

116. La delegación de Checoslovaquia indicó que su país continuaría adaptando una actitud favorable respecto a la aceptación de normas del Codex. Checoslovaquia estaba procediendo al examen de normas del Codex para productos del cacao y también de LMRs, y notificaría oportunamente sus decisiones a la Secretaría.

117. El representante de la CEE expresó su interés y apoyó el estudio detallado propuesto por la Secretaría.

118. La delegación de Suiza informó al Comité de que se aceptarían los LMR del Codex para productos no producidos en Suiza. Por lo que respecta a los productos tanto producidos en el país como importados, se trataría de aplicar un criterio que reconociera la validez de los LMR del Codex para los alimentos importados.

119. La Secretaría, leyendo una declaración de Polonia, informó al Comité de que Polonia estaba terminando el examen de normas del Codex para productos lácteos e informaría a la Secretaría, en un futuro muy próximo, acerca de la aceptación de dichas normas del Codex.

120. El Comité convino en que debería emprenderse un estudio detallado sobre la aceptabilidad de tres normas del Codex (jamón cocido curado en conserva, ensalada de frutas tropicales en conserva y aceite comestible de maní), y pidió a la Secretaría que adoptara las medidas oportunas. Se convino también en examinar esta cuestión en la próxima reunión (véase párr. 178).

INFORME SOBRE EL ANALISIS COMPARATIVO DE NORMAS DEL CODEX Y NORMAS DEL CAEM Y DE LAS DIRECTIVAS DE LA CEE (Tema 9 del programa)

Normas de la CAEM (Tema 9(a) del programa)

121. La delegación de Hungría presentó el documento CX/EURO 84/8 preparado por Hungría, en el que se mostraban las diferencias entre 96 normas del Codex, del CAEM y de Hungría para una variedad de productos alimenticios. Esta tarea fue realizada en el interés de facilitar los debates con miras a armonizar las normas europeas para alimentos o, en todo caso, reducir las diferencias entre ellas. Se estimó que ello era necesario para facilitar y desarrollar el Comercio alimentario con vistas a la cooperación económica entre los países europeos pertenecientes a diferentes agrupaciones económicas.

122. La labor comparativa realizada por Hungría había sido considerada vital por el Grupo de Trabajo del CAEM sobre Normalización y Evaluación de la Calidad de los Alimentos. El CAEM tenía la intención de ampliar el alcance del estudio hecho por Hungría a otros miembros del CAEM. Se informó también al Comité de que las directivas del CAEM para la armonización exigían que, siempre que fuera posible, se adoptaran recomendaciones internacionales. No obstante, en algunos pocos casos, las normas del Codex y del CAEM diferían sustancialmente en cuanto al formato y al contenido. Se había terminado el estudio comparativo de normas del Codex con las de los distintos países del CAEM, y se esperaba iniciar el proceso de armonización en 1984. Hungría estaba haciendo todo lo posible por adoptar las normas del Codex como base para la armonización dentro del CAEM.

123. El Comité tomó nota de que el estudio comparativo realizado por Hungría había revelado notables diferencias entre las normas del Codex y del CAEM para los chocolates. En respuesta a una pregunta, la delegación de Hungría informó al Comité de que, cuando se trataba de productos para los que no había normas del Codex, Hungría tuvo en cuenta normas de la ISO y la CEE o normas de otros organismos internacionales.

124. El Presidente y la Secretaría expresaron su aprecio a Hungría por este útil trabajo, que representó un importante primer paso hacia la armonización de las normas alimentarias. El Comité fue informado de que el Comité Ejecutivo, en su 31ª reunión, examinaría también el estudio comparativo de Hungría en el contexto más amplio de la aceptación de normas del Codex por grupos económicos.

Directivas de la CEE (Tema 9(b))

125. El Comité tuvo a la vista el documento CX/EURO 84/9 - Informe sobre el análisis comparativo de normas del Codex y de directivas de la CEE, preparado por la Secretaría.

126. Se recordó que en el 15º período de sesiones de la Comisión, al examinar el informe sobre las aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, se comunicó que la Secretaría del Codex y funcionarios de la CEE estaban estudiando formas y medios de facilitar posibles aceptaciones de normas del Codex por parte de los Estados Miembros de la CEE, así como de examinar las diferencias, en cuanto a detalles, que había entre las directivas de la Comunidad y los correspondientes textos del Codex. De conformidad con la petición hecha por la Comisión, prosiguió el estudio entre las Secretarías del Codex y de la CEE, las cuales convinieron en que, si los recursos lo permitían, se contrataría un consultor para realizar un estudio comparativo de las directivas de la CEE y las correspondientes normas alimentarias del Codex y límites para residuos de plaguicidas.

127. La Secretaría informó al Comité de que, actualmente, un consultor estaba preparando un estudio general que, una vez aprobado por la CEE, sería presentado a la Comisión del Codex Alimentarius.

128. El observador de la CEE confirmó que la CEE apreciaba la iniciativa adoptada por la Comisión y estudiaría el documento apenas estuviera terminado, con miras a tomar las medidas apropiadas por lo que respecta a la aceptación y a las notificaciones pertinentes.

129. El mandato del Consultor era el siguiente:

- i) Realizar un examen comparativo de las directivas y proyectos de directivas de la CEE con las correspondientes normas del Codex, indicando los aspectos comunes y las diferencias, y sugiriendo el tipo de aceptación conveniente para la CEE.
- ii) Proponer cuáles de las normas del Codex para productos no regulados por las directivas de la CEE podrían ser aceptadas por la CEE, o aceptadas con excepciones o con el permiso de libre circulación, dentro de la Comunidad, de productos de países terceros, siempre que los productos se ajustaran a normas del Codex y a cualesquiera requisitos pertinentes de la CEE.

- iii) Examinar plaguicidas de la CEE y LMR del Codex y concebir formas convenientes por las que la CEE pudiera aceptar plaguicidas regulados en las directivas de la CEE.
- iv) Dar una opinión sobre la importancia de la sentencia relativa al "Cassis de Dijon" y otras decisiones legales pertinentes de la CEE a propósito de la aceptación de normas del Codex por miembros de la CEE.

130. El Comité tomó nota de que el examen abarcaba los temas generales siguientes, a saber, la naturaleza de las normas alimentarias internacionales y nacionales; cuestiones constitucionales y jurídicas; trabajos y prioridades; la importancia de la sentencia relativa al "Cassis de Dijon"; cuestiones concernientes al nombre y la descripción de las normas; los progresos realizados en la Comunidad Europea en materia de normas alimentarias; una comparación de las directivas de la CEE con las correspondientes normas del Codex; un examen de las normas del Codex publicadas en los volúmenes del Codex Alimentarius no reguladas específicamente por la legislación comunitaria; un debate sobre armonización y líneas de acción propuestas para las aceptaciones, y algunas conclusiones y recomendaciones para el examen conjunto por los oficiales de la Comunidad Europea y la Secretaría del Codex.

131. A la antedicha sección narrativa del examen se adjuntarán seis anexos detallados. Los anexos comprenderán los temas siguientes:

- I) Una comparación sonóptica de las normas del Codex con los reglamentos de la Comunidad (presentado en forma tabular).
- II) Una comparación narrativa de las normas del Codex con las directivas de la CEE y formas propuestas de aceptación por la CEE, de conformidad con los Principios Generales del Codex Alimentarius.
- III) Una comparación narrativa y tabular de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas y los límites y recomendaciones de la Comunidad en materia de plaguicidas.
- IV) Información sobre la importancia de la sentencia relativa al "Cassis de Dijon" y otras decisiones jurídicas pertinentes de la CEE a propósito de la aceptación de normas del Codex por los Estados Miembros de la CEE.
- V) Un modelo de aceptación propuesto.
- VI) Directrices para la aceptación.

132. El Comité expresó su aprecio por la labor realizada por el consultor y por las Secretarías de la Comisión de la CEE y del Codex, y manifestó la esperanza de que las directrices serían también útiles para los Estados Miembros de la CEE cuando presentaran sus aportaciones al estudio piloto previsto por este Comité (véase párr. 120).

INFORMES SOBRE LAS ACTIVIDADES DE ORGANISMOS INTERNACIONALES Y GRUPOS ECONOMICOS DE EUROPA EN MATERIA DE ARMONIZACION Y NORMALIZACION DE ALIMENTOS (Tema 10 del programa)

133. El Comité recordó que en sus reuniones anteriores había recibido informes orales de grupos económicos específicos, y tomó nota con satisfacción de que se presentaron informes sobre la labor realizada por la CEE, la CEPE y el CAEM.

Comunidad Económica Europea (CEE)

134. El observador de la CEE señaló un error cometido en el párrafo 152 de ALINORM 83/19, el informe de la 13ª reunión del Comité, donde la referencia a los productos lácteos debería decir "leches conservadas" (es decir, leche en polvo y leche evaporada) en vez de "leche envasada".

135. El observador presentó el informe siguiente:

"1. Directivas adoptadas en 1983

Caseína y caseinatos
Segunda enmienda de las directivas sobre "leche conservada".

2. Directivas y reglamentos propuestos por la Comisión y sometidas al examen del Consejo.

Directivas sobre aromas
Directivas sobre etiquetado de bebidas alcohólicas
Reglamentos concernientes a las bebidas espirituosas
Directivas para la enmienda de las directivas sobre "emulsionantes"
Directivas para la enmienda de las directivas sobre cacao y chocolate

Directivas sobre residuos de plaguicidas en productos vegetales y animales
Directiva para la enmienda de la directiva sobre café soluble
Directiva sobre la posible adopción de métodos de análisis comunes
para verificar la conformidad con el etiquetado de los productos
Directiva sobre la mayonesa, tiabendazol y bisulfito de potasio
Directivas sobre leche tratada térmicamente
Directiva sobre leches no tratadas.

3. Observaciones

a) Los textos adoptados o propuestos por la Comisión figuran en el "Official Journal".

b) La mayor parte del trabajo se refiere a la enmienda de antiguas directivas para tener en cuenta las disposiciones adoptadas en la directiva sobre "etiquetado".

c) Por lo que respecta a los productos alimenticios como tales, hay o se están elaborando disposiciones comunitarias en el sector de la metrología, para la protección del consumidor (por ejemplo, normalización, una indicación de precios por unidad) y en el sector relativo a las prácticas sanitarias y veterinarias."

136. La Secretaría opinó que era esencial que las secretarías de la Comisión de la CEE y del Codex colaboraran plenamente en sus trabajos sobre aromas.

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE)

137. La Secretaría leyó un informe presentado por la Secretaría de la CEPE en el que se describían las siguientes actividades de la CEPE:

138. Desde 1982, el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Alimentos Perecederos se ha ocupado intensamente de las propuestas de armonizar los programas de trabajo propios con los de la Comisión del Codex Alimentarius. En su 39ª reunión, en octubre de 1983, el Grupo de Trabajo aceptó las propuestas hechas a este fin. Dichas propuestas habían sido ratificadas por el Comité de la CEPE sobre Problemas Agrícolas en su 35ª reunión, celebrada en marzo de 1984, y han sido presentadas ahora al Comité ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.

139. El Grupo de Trabajo acordó también comenzar los trabajos sobre la normalización de frutas exóticas. Estos trabajos se han comenzado ya con arreglo al Plan de la OCDE, cuyos resultados se transmiten luego al Grupo de la CEPE de Expertos en la Coordinación de la Normalización de frutas y Hortalizas Frescas y, si se acepta en esta fase, se remiten luego al Grupo de Trabajo. El Grupo de Trabajo, al examinar estos trabajos, convino en enviar todas las recomendaciones sobre frutas exóticas a todos los Estados Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius, por conducto del sistema de cartas circulares del Codex, e informar a los países no europeos de su derecho de participar en estos trabajos en virtud del Artículo 11 del mandato de la Comisión Económica para Europa. Con sujeción a futuras decisiones de la Comisión del Codex Alimentarius, el Grupo de Trabajo opinó también que el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos podría ser considerado el órgano apropiado para emprender estos trabajos en el futuro.

140. En 1983, el Grupo de Trabajo adoptó las siguientes normas, nuevas y revisadas, de la CEPE:

<u>"Normas nuevas</u>	<u>Normas revisadas</u>
Castañas comestibles	Tomates
Ruibarbo	Achicoria Witloof
Nueces de nogal sin cáscara	Nueces de nogal con cáscara"

Además el Grupo de Trabajo adoptó nuevas Recomendaciones de la CEPE (válidas para un período de prueba de dos años) para:

- Aguacates
- Rábanos
- Productos de huevo
- Carne de aves

Se revisó la recomendación vigente para almendras dulces decorticadas.

141. El Grupo de Trabajo había emprendido trabajos sobre las condiciones generales de venta de leche y productos lácteos. Habida cuenta de las opiniones expresadas por el Grupo de Expertos en Prácticas de Comercio Internacional Relativas a los productos agrícolas y por la Federación Internacional de Lechería, el Comité de Problemas Agrícolas, en su 35ª reunión, en marzo de 1984, decidió suspender esta actividad.

142. Se han continuado también en 1984 los trabajos relativos a la revisión del Protocolo de Ginebra sobre la normalización de frutas y hortalizas y sobre la estructura de las normas para estos productos. En julio de 1984, en una reunión conjunta del Grupo de Expertos en la Coordinación de la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas y del Grupo de Expertos en la Normalización de Productos (frutas) Secos y Desecados se trataría de adelantar los trabajos casi hasta la terminación.

Consejo de Asistencia Económica Mútua (CAEM)

143. La delegación de Hungría presentó la siguiente información sobre los trabajos realizados por el CAEM.

144. Los países miembros del CAEM han examinado ya las normas del Codex en relación con la elaboración de normas nacionales. En las normas del CAEM ya vigentes, aunque todavía no muy numerosas, se han tenido en cuenta las disposiciones de las normas del Codex y de la ISO.

145. Tal como aparece en el informe analítico hecho por Hungría, hay varios sectores para los que el CAEM no ha elaborado normas, aunque existen normas aprobadas del Codex.

146. Se informó al Comité Coordinador de que el CAEM inició este año un programa de normalización de gran escala en el interés de mejorar el suministro y la calidad de los productos alimenticios. En el marco de este trabajo se conciliarán y elaborarán rápidamente gran número de normas alimentarias.

147. En los casos en que ya existen normas del Codex, éstas sirven de base para las normas del CAEM. Este organismo se propone elaborar normas del CAEM que sean idénticas en lo posible a las correspondientes normas del Codex. Se tienen en cuenta los resultados de la ISO y otros organismos internacionales.

148. La delegación de Hungría opina que el gran número de nuevas normas detalladas del CAEM que se están elaborando contribuirán a fomentar la aceptación de normas del Codex.

149. El Comité expresó su aprecio por la labor realizada por los tres organismos internacionales.

CUESTIONES RELACIONADAS CON LA INSPECCION ALIMENTARIA EN EUROPA (Tema 11 del programa)

150. Al exponer las recientes actividades planificadas de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos, se informó al Comité de que la Oficina Regional de la OMS para Europa continuaba prestando su ayuda al Gobierno de España para resolver los problemas toxicológicos y clínicos relacionados con la epidemia de intoxicación alimentaria en masa registrada en 1981. Un Grupo de Trabajo sobre Síndrome Toxicológico del Aceite de Colza Desnaturalizado, que se reunió en Madrid, en marzo de 1983, examinó y evaluó los datos disponibles respecto a la aparición de la epidemia, así como los resultados de extensos estudios clínicos y toxicológicos y de investigaciones analíticas en varios países. El Grupo concluyó que la ingestión de aceite alimentario adulterado que contenía aceite de colza refinado desnaturalizado fue la causa de la epidemia.

151. En 1983, la OMS participó en un cursillo sobre inspección alimentaria, organizado por el Ministerio de Sanidad de España, para mejorar la preparación de sus inspectores y capacitar a participantes de las provincias autónomas de España.

152. También en 1983, un consultor de la OMS visitó Portugal, a petición de su Gobierno, para evaluar la inspección alimentaria y hacer recomendaciones para la capacitación de personal de inspección alimentaria.

153. La OMS proporcionó ayuda económica para dos cursos internacionales para posgraduados, que habían de celebrarse en Zeist, Países Bajos, más tarde durante el año en curso, y la OMS EURO había invitado a los Estados Miembros a que nombraran candidatos para asistir a dichos cursos, a saber:

- i) el Noveno Curso de Microbiología e Higiene Alimentaria para Posgraduados, 1-20 de octubre de 1984;
- ii) El Primer Curso de Análisis de Contaminantes Químicos de los Alimentos para Posgraduados, 30 de octubre - 24 de noviembre de 1984.

154. La Oficina Regional de la OMS publicó en 1983 (en inglés) una obra titulada "Mass Catering". Dicha obra se destina a los oficiales sanitarios que tienen pocos conocimientos de los servicios comerciales de comidas, y a los que en el sector oficial y comercial se ocupan del comercio de alimentos, y a otros sectores que tienen escasos conocimientos de salud pública.

155. Se está procediendo también a la traducción al francés de dicha publicación. Se prevé asimismo que la publicación se traduzca posiblemente a otros idiomas, es decir, al alemán, al ruso, al italiano y al español.

156. Se informó también al Comité de que un Grupo de Trabajo sobre Inspección Alimentaria, que se reunió en Copenhage en noviembre de 1983, convino en que la inocuidad e higiene puede controlarse de forma más rentable mediante la inspección de la higiene alimentaria que mediante el análisis del producto final. Se instó a una mayor utilización del sistema de puntos críticos de control para el análisis de riesgos (HACCP) en materia de inspección alimentaria, ya que es un sistema que identifica sectores donde se requiere un mayor esfuerzo de inspección. La función de los inspectores en el sistema HACCP debería ser la de verificar los resultados de la vigilancia y los programas de control de calidad establecidos por la industria. Otra recomendación importante se refería a la necesidad de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria. Ello era particularmente importante, habida cuenta de que todavía parecen aumentar en Europa los casos de enfermedades transmitidas por alimentos. No obstante, el delegado de Suiza indicó que en su país iba disminuyendo dicha incidencia. Atribuyó esta reducción al sistema de capacitación obligatoria en higiene alimentaria prevista para los manipuladores de alimentos en los locales de preparación de comidas, y al sistema riguroso de licencias para locales destinados a comidas. (En el documento CX/EURO 84/10 hay un informe resumido).

157. Como complemento a la publicación del libro "Mass Catering" y el informe del Grupo de Trabajo de la OMS sobre la Inspección de los Alimentos, se habían iniciado preparativos para un Grupo de Trabajo de la OMS sobre "aspectos higiénicos de la distribución de alimentos", que había de celebrarse en Novi Sad, Yugoslavia, del 5 al 9 de noviembre de 1984. Se esperaba que en la reunión se hicieran recomendaciones para la aplicación práctica de las orientaciones dadas en la publicación "Mass Catering" de la Oficina Europea y en el informe del Grupo de Trabajo sobre Inspección Alimentaria.

158. Como complemento de la publicación OMS - EURO "Food Safety Services" (1981), se iniciarán este año los trabajos para la segunda edición, pidiendo primero a todos los Estados Miembros que hagan observaciones sobre la información dada en las respectivas secciones y actualicen dicha información.

159. El Comité, al tomar nota del informe sobre la labor de la Oficina Regional de la OMS para Europa, pidió que, cuando se publicara el informe del Grupo de Trabajo sobre Inspección Alimentaria, fuera distribuido a todos los puntos de contacto nacionales del Codex de Europa.

160. Con arreglo a este tema del programa, el Comité examinó también el informe resumido del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos, Ginebra 30 de mayo - 6 de junio de 1983 (Documento CX/EURO 84/10-Add.1). La Secretaría hizo referencia a las cuestiones planteadas en el informe, incluido el hecho de que todavía no había sido reconocido suficientemente, ni abordado eficazmente por los organismos internacionales, el hecho de los efectos de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los suministros alimentarios.

161. Se hizo referencia a la extensión del problema en términos de mortalidad y morbilidad, ya que en 1980 hubo más de 1 000 millones de casos de diarrea aguda en niños menores de cinco años en el mundo en desarrollo (excluida la China), con 5 millones de niños muertos, lo que equivale a 10 muertes de diarrea por cada día de cada año. Un número sustancial de estas muertes se debieron a los alimentos, directamente por contaminación microbiológica e indirectamente por un estado nutricional deficiente en niños marginalmente nutridos. De igual importancia era el efecto de tal debilitamiento agudo y crónico general en la condición económica y financiera de la comunidad mundial.

162. El Comité de Expertos había recomendado lo siguiente:

"El Comité de Expertos había recomendado una estrategia que recalca diversos puntos. Primero, la solución de los problemas de contaminación de los alimentos debe basarse en el conocimiento de la cultura y las prácticas económicas y en la información relativa a la incidencia y las causas de las enfermedades. Segundo, se necesitaba tanto la intervención nacional como local. A nivel nacional, era esencial disponer de leyes y reglamentos nacionales bien coordinados, rigurosamente aplicados por funcionarios capacitados e incorruptibles; a nivel local, la inocuidad alimentaria debería formar parte integrante de la atención primaria de salud y basarse en una educación e información apropiadas del público en general y de las madres en particular. Los expertos insistieron también en la necesidad de elaborar tecnologías sencillas para reducir las enfermedades transmitidas por alimentos y aplicar tecnologías más complejas (tales como la irradiación de alimentos) para resolver problemas específicos de inocuidad de los alimentos. Las enfermedades y la falta de bienestar, con la consiguiente menor productividad económica, debido al consumo de alimentos contaminados, constituyen tal vez los problemas sanitarios más difundidos en el mundo contemporáneo. Era por esta razón que los expertos exhortaban a los gobiernos y los organismos internacionales a atribuir a esta cuestión una importante prioridad. El informe de este Comité de Expertos se ha publicado más tarde durante el año en curso en la serie de informes técnicos de la OMS."

163. En el debate subsiguiente se planteó la cuestión de la necesidad de capacitar al personal que se ocupa de las actividades de abastecimiento de alimentos en todos los aspectos relativos a la higiene, y también de educar al público. A este respecto se insistió también en el peligro de dejar los alimentos durante largo tiempo a la temperatura ambiente antes de consumirlos. Resumiendo, el Presidente expresó su aprecio por la labor del Comité de Expertos.

NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR PARA EUROPA (Tema 12 del programa)

164. La Secretaría recordó que el Sr. Rossier, el actual Coordinador para Europa, había sido elegido por la Comisión, para que desempeñara sus funciones desde el final del 15º hasta el final del 16º período de sesiones de la Comisión. Explicó también el Artículo II.4 estipulado en el Manual de Procedimiento de la Comisión, que regula el nombramiento de los coordinadores.

165. Se tomó nota de que los coordinadores podían ser elegidos para que desempeñaran sus funciones por dos mandatos consecutivos, debiendo determinar la Comisión el mandato exacto y que, por tanto, el Sr. Rossier era elegible para otro mandato.

166. El Comité expresó su gran satisfacción por la presidencia competente del Sr. Rossier y decidió unánimemente proponerlo a la Comisión en su 16º período de sesiones, como candidato a Coordinador para Europa durante otro mandato.

167. El Sr. Rossier agradeció al Comité por su constante apoyo y cooperación y aceptó la candidatura.

EXAMEN DE LAS ACTIVIDADES FUTURAS DEL COMITE COORDINADOR PARA EUROPA (Tema 13)

168. El Comité recibió, presentado en un documento de la reunión (CRD Nº 4), una nota preparada por el Gobierno de la República Federal de Alemania. En el documento, la República Federal de Alemania expresaba la opinión de que la labor del Comité Coordinador para Europa en sus funciones de órgano coordinador dentro de la Región Europea y de célula primordial del Codex Alimentarius, entrañaba particular importancia. La importancia de las actividades del Comité no podía limitarse, por tanto, a Europa, sino que había que considerarla en el contexto de las actividades del Codex Alimentarius de alcance mundial.

169. El Comité aceptó la propuesta que se le hacía en el documento de que emprendiera nuevas tareas que fueran provechosas para la Región y para las actividades de carácter mundial de la Comisión. El Comité convino además con las opiniones expresadas en el documento de que los estudios comparativos de las normas del Codex con la labor realizada por la CP, la CEE, el CAEM y la OCDE podrían contribuir a armonizar algunas disposiciones en el ámbito europeo.

170. El Comité tomó nota de una propuesta de que la coordinación de las normas tal vez podría realizarse con arreglo a los diferentes Trámites del Procedimiento.

171. La delegación de Suiza señaló a la atención de los presentes el hecho de que, si bien el Comité sobre Productos del Cacao y el Chocolate había aplazado sine die sus reuniones, la Comisión no había adoptado todavía el proyecto de norma para el chocolate blanco y había aplazado la terminación de la norma. La delegación de Suiza recordó que en los países europeos que comercializan el producto se habían mostrado favorables a la adopción de la norma y propuso que se examinara la posibilidad de cambiar el carácter de la norma, de norma mundial a norma regional europea. La delegación de Suiza declaró también que ni los países productores de cacao ni los países norteamericanos habían expresado ninguna oposición contra la composición del producto, sino que sólo se habían opuesto a la denominación de "chocolate blanco".

172. La Secretaría indicó que era posible tal cambio con arreglo al procedimiento, no obstante, señaló también que quedaba pendiente la decisión sobre la cláusula d) del mandato del Comité en relación con las propuestas para la enmienda del Artículo VI.3. La Secretaría indicó también que pudiera haber dificultades en obtener la aprobación de la Comisión para elaborar una norma regional para un producto que se comercializaba a escala mundial.

173. La delegación de los Países Bajos opinó que debería examinarse muy cuidadosamente la antedicha propuesta, ya que podría tropezar con una fuerte oposición por parte de los países de otras regiones. La delegación de Francia señaló que la materia prima para el chocolate blanco no se producía en los países europeos y consideraba también que el establecimiento de una norma regional podría crear obstáculos en el comercio con países que no hubieran aceptado la norma. La delegación de Austria estimó que cualquiera que fuera la medida que hubiera de adoptarse, debería considerarse en el marco del mandato del Comité.

174. La delegación de Suecia propuso que se realizara una encuesta sobre la aplicación de las leyes alimentarias que se refiriera en particular a la coordinación entre las autoridades encargadas de la inspección alimentaria y en la que se examinara también la función de los puntos de contacto del Codex, sus recursos, participación en la toma de decisiones y relaciones de trabajo con las autoridades nacionales. La delegación de Suecia consideró también que los puntos de contacto del Codex podrían cooperar en las cuestiones de capacitación, así como en la difusión de información sobre cursos, seminarios y actividades de capacitación para posgraduados en materia de inocuidad alimentaria.

175. El observador de la CEE declaró que la directiva de la CEE sobre las aguas minerales naturales hacía referencia a los límites de los contaminantes en la correspondiente norma del Codex y que se habían encontrado dificultades respecto a los límites muy bajos de los nitratos. La CEE y los expertos de la GESEM estaban examinando ahora la posibilidad de establecer niveles más elevados. Se habían observado otras divergencias respecto a los límites de sustancias no nocivas directamente, como el flúor. El Comité opinó que era necesario obtener datos más detallados antes de pasar a examinar si convenía o no enmendar la norma del Codex. Se acordó que, si se presentaba una petición detallada, podría examinarse junto con otras cuestiones pertinentes a las aguas minerales naturales.

176. El Presidente del Comité señaló la importancia del Comité como foro para todos los países europeos para examinar cuestiones relacionadas con la inspección de los alimentos y las normas alimentarias, muchas de las cuales se habían mencionado ya anteriormente durante los debates y que, por consiguiente, el Comité debería continuar reuniéndose, incluso cuando se hubieran terminado los trabajos sobre la norma regional.

177. La delegación del Reino Unido declaró que era esencial incluir temas sustanciales y concretos en el programa del Comité.

178. El Comité decidió realizar el estudio piloto lo antes posible (véase párr. 107).

179. El comité acordó incluir los siguientes temas en su futuro programa de trabajo:

- Proyecto de norma regional europea para el vinagre en el Trámite 8.
- Anteproyecto de norma regional europea para la mayonesa en el Trámite 3.
- Documento de trabajo sobre aditivos alimentarios y su justificación tecnológica, y sobre contaminantes y métodos de análisis para la mayonesa (preparada por el CIMSCEE).

- Cuestiones relacionadas con la norma regional europea del Codex para las aguas minerales naturales.
- Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión y otros Comités del Codex (por ejemplo, sobre etiquetado).
- Actividades de la FAO y la OMS.
- Informes sobre trabajos de normalización de otros grupos económicos.
- Cuestiones relacionadas con la inspección alimentaria en Europa y asuntos de inspección alimentaria de importancia para la Región Europea.
- Encuesta sobre cooperación y aplicación de la legislación alimentaria (preparado por Suecia).
- Cuestiones relacionadas con las aceptaciones (informe sobre aceptaciones, nuevas medidas adoptadas sobre los estudios comparativos del CAEM y la CEE).
- Estudio piloto sobre aceptaciones de normas específicas o sobre las correspondientes notificaciones, por parte de países de la Región (véase párr. 120, incluida la indicación de obstáculos para la aceptación).
- Evaluación de los antedichos estudios con miras a proponer la revisión de determinadas disposiciones incluidas en la norma.
- Informe sobre las aceptaciones de LMR de plaguicidas y sobre directrices elaboradas al respecto por la Comisión del Codex Alimentarius.

OTROS ASUNTOS (Tema 14)

180. No hubo otros asuntos que examinar.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 15)

181. El Presidente informó al Comité de que la próxima reunión se celebraría en 1986, en fecha y lugar que habrían de determinar de común acuerdo el Gobierno de Suiza y la Secretaría.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL EUROPEA PARA EL VINAGRE
(Adelantado al Trámite 8)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los productos definidos más adelante en la sección 2.1.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 El vinagre es un líquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente con productos idóneos que contengan almidón o azúcares, o almidón y azúcares, por el procedimiento de doble fermentación, alcohólica y acética, tal como se define más detalladamente en las secciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8. El vinagre contiene una cantidad especificada de ácido acético. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, según se indica en la sección 3.2.

2.1.1.1 Vinagre de vino es el vinagre obtenido del vino por fermentación acética, salvo que en las materias primas podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles.

2.1.1.2 Vinagre de fruta (vino), vinagre de baya (vino), vinagre de sidra, son vinagres obtenidos por fermentación acética del vino de fruta o del de bayas o de la sidra, salvo que en las materias primas podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles. Los productos pueden obtenerse también de las frutas por el procedimiento definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.3 Vinagre de alcohol es el vinagre obtenido por fermentación acética de alcohol destilado.

2.1.1.4 Vinagre de grano es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la sección 2.1.1, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante un procedimiento distinto del de sólo la diastasa de la cebada malteada.

2.1.1.5 Vinagre de malta es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la sección 2.1.1, a partir de la cebada malteada, con o sin adición de cereales en grano cuyo almidón se ha convertido en azúcares únicamente mediante la diastasa de la cebada malteada.

2.1.1.6 Vinagre de malta destilado es el vinagre producido por destilación del vinagre de malta definido en la precedente sección 2.1.1.5, a presión reducida. Contiene solamente los constituyentes volátiles del vinagre de malta del que deriva.

2.1.1.7 Vinagre de suero es un vinagre obtenido del suero, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la sección 2.1.1.

2.1.1.8 Vinagre de miel es un vinagre obtenido de la miel, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la sección 2.1.1.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

- 3.1.1
- i) Productos de origen agrícola que contienen almidón, azúcares o almidón y azúcares, especialmente, pero no sólo de: fruta, bayas, cereales en grano, cebada malteada, suero, miel.
 - ii) Vino de uvas, de frutas o bayas, de sidra.
 - iii) Alcohol destilado de origen agrícola.
 - iv) Alcohol destilado de origen silvícola.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse al vinagre los ingredientes siguientes, en las cantidades necesarias para conferir al producto un aroma característico:

3.2.1 Plantas, en particular hierbas aromáticas, especias y frutas, o sus partes o extractos aptos para aromatizar.

3.2.2 Suero.

3.2.3 Zumos (jugo) de frutas, o su equivalente de zumos (jugos) concentrados de frutas.

3.2.4 Azúcares, tal como han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.5 Miel, tal como ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.6 Sal, de calidad alimentaria, tal como ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.3 Contenido total de ácido

3.3.1 Vinagre de vino: 60 gramos como mínimo, por litro (calculado como ácido acético).

3.3.2 Otros vinagres: 50 gramos, como mínimo, por litro (calculado como ácido acético).

3.3.3 Todos los vinagres: no más de la cantidad obtenible por fermentación biológica.

3.4 Contenido de alcohol residual

Alcohol residual: 0,5% v/v, como máximo, excepto en el vinagre de vino, que podrá ser del 1% v/v.

3.5 Sólidos solubles

El contenido de sólidos solubles, con exclusión de los azúcares o la sal añadidos, de:

i) los vinagres definidos en la sección 2.1.1.1, no será menor de 1,3 gramos por 1000 ml por 1% de ácido acético

ii) los vinagres definidos en la sección 2.1.1.2, no será menor de 2,0 gramos por 1000 ml por 1% de ácido acético.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	<u>Dosis máxima</u>
4.1 Dióxido de azufre	70 mg/kg
4.2 Acido L-ascórbico (como antioxidante)	400 mg/kg
4.3 Color caramelo (natural)	PCF
4.4 Color caramelo (procedimiento del sulfito de amonio)	1 g/kg
4.5 *Color caramelo (procedimiento del amoníaco) (Sólo para el vinagre de malta)	1 g/kg

4.6 Aromas

Aromas y aromatizantes naturales según se definen a efectos del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el Uso Inocuo de los Aditivos Alimentarios (CAC/FAL 5-1979)).

4.7 Acentuadores del aroma

4.7.1 *Glutamatos monosódico, monopotásico y cálcico.

4.8 Principio de transferencia

4.8.1 Se aplicará la sección 3 del "Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos" (ALINORM 76/12, Apéndice III).

4.9 Coadyuvantes de elaboración

4.9.1 Nutrientes para acetobacterias (como extractos de levadura, autolisatos y aminoácidos) y sales nutrientes.

4.9.2 Clarificantes y filtrantes como han sido aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y usados según prácticas correctas de fabricación.

5. CONTAMINANTES (con sujeción a la aprobación del CCFA)

	<u>Dosis máxima</u>
5.1 Arsénico (As)	1 mg/kg
5.2 Plomo (Pb)	1 mg/kg
5.3 Suma de cobre (Cu) y zinc (Zn)	10 mg/kg
5.4 Hierro (Fe)	10 mg/kg

* Sujeto a la aprobación del CCFA.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969)

6.2 Cuando se analice con métodos apropiados de toma de muestras y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento en cantidades que representen un riesgo para la salud;
- b) no deberá contener anguillulas del vinagre o cantidades sustanciales de otras materias y sedimentos en suspensión; y deberá estar exento de la turbiedad causada por microorganismos (madre del vinagre);
- c) no deberá contener ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El vinagre no deberá ocupar menos del 90 por ciento v/v de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20°C que puede contener el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones:

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El producto fabricado de una única materia prima se denominará "vinagre de x", donde "x" representa el nombre de la materia prima utilizada.

8.1.2 El producto fabricado de más de una materia prima se denominará "vinagre de y", donde "y" representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones.

8.1.3 El contenido total de ácido se declarará junto al nombre del alimento mediante el término "x%", donde "x" es el contenido mínimo total de ácido en g/100 ml, calculado como ácido acético y redondeado al número entero más próximo.

8.1.4 Cuando, de conformidad con la subsección 3.2 y/o 4.6, se hayan añadido uno o varios ingredientes que comuniquen al alimento el aroma distintivo de ese ingrediente o ingredientes, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión descriptiva apropiada.

8.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá declararse una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será preciso declarar las sustancias presentes que se ajusten a la subsección 4.8 y 4.9. Si el alimento deriva exclusivamente de un único producto básico, y no se ha añadido ningún otro ingrediente, no hace falta dar una lista de ingredientes.

8.3 Contenido neto

El contenido neto deberá declararse en volumen, en unidades del sistema métrico (unidades del "Système International") o "avoirdupois", o en ambos sistemas de medida, según se exija en el país en que se venda el alimento.

8.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

8.5 País de origen

Deberá declararse el país de origen, si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

8.6 Identificación del lote

En cada envase deberá estar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en caracteres indelebles, una indicación en clave o en claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

9. METODOS DE ANALISIS Y DE TOMA DE MUESTRAS

9.1 Determinación del contenido total de ácido (expresado como CH₃COOH) (Tipo II)

Según el método AOAC (titulación directa) (Official Methods of Analysis of the AOAC), 1980, XIIIth Ed. 30.071.

9.2 Determinación del contenido de alcohol residual

Según los métodos siguientes:

9.2.1 Método AOAC (gravedad específica por picnómetro) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed., 9.012-9.013) Tipo II.

9.2.2 Método OIV, Recueil des méthodes internationales d'analyses du vin, 1969, A-2-16. Tipo III.

9.3 Determinación de sólidos solubles (Tipo I)

Según el método AOAC (evaporación en baño de María) (Official Methods of the AOAC, 1980, XIIIth Ed., 30.064. Tipo I.

9.4 Determinación del dióxido de azufre (Tipo II)

Según el método OIV (titulación yodométrica), Recueil des méthodes internationales d'analyses du vin, 1969, A-17, Tipo II.

9.5 Determinación del arsénico (Tipo II)

Según el método colorimétrico de la AOAC (dietilditiocarbamato de plata) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed., 25.012-25.013. Tipo II).

9.6 Determinación del plomo (Tipo II)

Según el método AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.061-25.067. Type II).

9.7 Determinación del cobre (Tipo II)

Según el método de absorción atómica de la AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.044-25.048, Type II).

9.8 Determinación del zinc (Tipo II)

Según el método de absorción atómica de la AOAC (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIIIth Ed. 25.150-25.153, Type II).

9.9 Determinación del hierro

Según el método FIJU N° 15, 1964, Determinación del hierro (método fotométrico). La determinación se efectuará después del secado de la ceniza, como se describe en la Sección 5 - Punto (b). Los resultados se expresan en mg de hierro/kg, Tipo II.

ALINORM 85/19

APENDICE III

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE CONTAMINANTES EN EL VINAGRE Y LOS CORRESPONDIENTES METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

1. El Grupo Especial de Trabajo se reunió bajo las presidencias, respectivamente,

- del Dr. Múrau (República Federal de Alemania y el Comité Permanente Internacional para el Vinagre) para los contaminantes y
- del Dr. Heredia (España) para el examen de los métodos de análisis y toma de muestras.

El grupo Especial de Trabajo estuvo integrado además por miembros de las delegaciones de Portugal, Austria, República Democrática de Alemania, República Federal de Alemania, España, Reino Unido y la Secretaría de la FAO. Actuó el relator, el Dr. Burt (Reino Unido).

2. Se pidió al Grupo Especial de Trabajo que examinara las disposiciones para contaminantes, métodos de análisis y toma de muestras incluidas en el proyecto de norma regional europeo para el vinagre (ALINORM 83/19, Apéndice II), así como los procedimientos de toma de muestras en general.

a) Contaminantes

3. Al examinar las disposiciones sobre contaminantes, el Grupo Especial de Trabajo observó que la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado en 1983 los Principios Generales para la Selección de Planes de Toma de Muestras del Codex. Los Principios Generales indican que los valores de los criterios establecidos en las normas deberán elaborarse en lo posible junto con los planes de toma de muestras para aceptación (es decir, los valores han de establecerse en términos de "media estadística", lo cual hará que a veces se obtengan valores que superen los valores prescritos en la norma). El Grupo Especial de Trabajo reconoció que se estaban elaborando notas orientativas sobre la aplicación de los Principios Generales para la Selección de Planes de Toma de Muestras del Codex y estarían terminadas definitivamente al final de 1984.

4. El Grupo Especial de Trabajo examinó los datos presentados en el documento CX/EURO 84/3 - Parte III, sobre las dosis de contaminantes en los vinagres, que habían facilitado los países en respuesta a la circular CL 1983/12 (Europa). Era evidente que se disponía de datos insuficientes para establecer valores estadísticamente significativos para los contaminantes presentes en el vinagre. Además, el Grupo Especial de Trabajo reconoció que había que examinar otros dos factores importantes. Primero, que el vinagre se fabricaba a partir de numerosas materias primas diferentes y, como estos eran probablemente la fuente principal de los contaminantes, teóricamente, deberían elaborarse criterios aparte para cada tipo de vinagre. Esta solución era claramente poco práctica. Segundo, que el vinagre era un producto de importancia secundaria en la alimentación, ya que el consumo medio de todas las fuentes era de unos 1,4 litros por año al 10% de acidez, por lo que era muy improbable que la ingestión dietética de metales pesados procedentes de esta fuente representara un riesgo para la salud. El Grupo Especial de Trabajo concluyó, por tanto, que los criterios habían de establecerse con arreglo al concepto de que "todos y cada uno de los productos deben cumplirlos"

5. El Grupo Especial de Trabajo convino en recomendar los siguientes límites para contaminantes:

		<u>Dosis máxima</u>
5.1	Arsénico (As)	1 mg/kg
5.2	Plomo (Pb)	1 mg/kg
5.3	Cobre (Cu)	Suma no superior a 10 mg/kg
5.4	Zinc (Zn)	
5.5	Hierro (Fe)	10 mg/kg

b) Métodos de análisis

6. El Grupo Especial de Trabajo examinó los métodos de análisis incluidos en el proyecto de norma regional europea para el vinagre y, en particular, las conclusiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, recogidas en ALINORM 83/23 párrs. 50-51 y el Anexo II al Apéndice III. Además de los resultados de ensayos en colaboración sobre métodos para la determinación del dióxido de azufre, se examinó también el contenido de alcohol residual y de sólidos solubles (véase CX/EURO 84/3 - Parte II). El Grupo Especial de Trabajo expresó su agradecimiento a la delegación de España por haber realizado los ensayos en colaboración sobre estos métodos de análisis y tomó nota de las conclusiones satisfactorias sobre la repetibilidad y reproductibilidad de los métodos.

7. Las conclusiones del Grupo Especial de Trabajo fueron las siguientes:

"9.1 Determinación del contenido total de ácido

Se tomó nota de que el CCMAS había aprobado el método presentado en el proyecto de norma, clasificándolo como del Tipo II.

9.2 Determinación del contenido de alcohol residual

Los resultados del ensayo en colaboración de que se informa en el documento CX/EURO 84/3 - Parte II, sobre los métodos AOAC y OIV fueron satisfactorios, por lo que se recomendó la inclusión de ambos métodos en la norma, clasificándolos como métodos del Tipo II y Tipo III. Se especificó la referencia al método como sigue:

"9.2 Determinación del contenido de alcohol residual

9.2.1 Según el método AOAC (gravedad específica por picnómetro) (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1980, XIII Ed., 9.012-9.013). Tipo II.

9.2.2 Según el método OIV, Recueil des methodes internationales d'analyses du vin, 1969, A-2-16. Tipo III".

9.3 Determinación de sólidos solubles

El Grupo Especial de Trabajo tomó nota de que los resultados de los ensayos en colaboración sobre el método AOAC resultaron satisfactorios y recomendó su adopción como método del Tipo I. La referencia completa del método es la siguiente:

"9.3 Determinación de sólidos solubles

Según el método AOAC (evaporación en baño de María) (Official Methods of Analysis of the AOAC), 1980, XIIIth Ed. 30.064. Tipo I."

9.4 Determinación del dióxido de azufre

Los resultados de los ensayos en colaboración mostraron que el método OIV que figura en el proyecto de norma era idóneo, por lo que recomendó que se incluyera en la norma como método del Tipo II.

9.5 Determinación del ácido L-ascórbico

El Grupo Especial de Trabajo tomó nota de que las normas del Codex normalmente no incluían métodos de análisis para aditivos alimentarios, por lo que recomendó que se suprimiera esta disposición del proyecto de norma regional europea para el vinagre. El Grupo Especial de Trabajo puso además en duda la necesidad de la adición de ácido L-ascórbico al vinagre.

9.6 Determinación del arsénico

9.7 Determinación del plomo

9.8 Determinación del cobre

9.9 Determinación del zinc

9.10 Determinación del hierro"

El Grupo Especial de Trabajo tomó nota de que el CCMAS había aprobado los métodos propuestos como métodos del Tipo II. Se hizo notar también que el CCMAS desearía recibir los resultados de un estudio en colaboración, apenas se dispusiera de ellos, sobre el método para la determinación del hierro.

c) Toma de muestras

8. El Grupo Especial de Trabajo examinó diversos documentos del Codex, sobre toma de muestras, que se pusieron a su disposición, incluido el documento de la reunión No. 3 y el informe de la 13ª reunión del CCMAS (ALINORM 83/23, párrs. 59-69). El Grupo Especial de Trabajo apreció en gran medida las orientaciones impartidas por la Secretaría de la FAO en sus deliberaciones.

9. El Grupo de Trabajo acordó los siguientes puntos respecto a la toma de muestras y, en particular, sobre la información que se pedía en el documento de la reunión N° 3:

- a) Como se ha indicado anteriormente, se necesitan datos abundantes para establecer criterios sobre la base de los análisis estadísticos de los resultados. Por lo que respecta a los criterios para el vinagre, no se disponía de tales datos. El Grupo Especial de Trabajo concluyó que, en la norma, los criterios para contaminantes deberían establecerse con arreglo al concepto de que "todos y cada uno de los productos deben cumplirlos".
 - b) Se hizo notar que se recibirían nuevos datos y orientaciones, tanto del CCMAS como del CCFA, sobre la toma de muestras, y que estas conclusiones podrían modificarse a la luz de dichas orientaciones.
 - c) Se recomendó que se aplicaran las antedichas conclusiones a otras normas regionales del Codex elaboradas por el Comité.
-

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO SOBRE
AGUAS MINERALES NATURALES

1. El Grupo de Trabajo se reunió bajo la presidencia del Prof. H. Woidich (Austria) para examinar diversos aspectos de la Norma del Codex para las Aguas Minerales Naturales (CODEX STAN 108-1981). El Grupo de Trabajo estuvo integrado por delegados de los países siguientes: Austria, Bélgica, Checoslovaquia, España, Francia, Hungría, Italia, Noruega, Portugal, Reino Unido, República Federal de Alemania, Suiza, Yugoslavia y representantes de la CEE y de la GESEM. Actuaron de secretarios funcionarios de la OMS y la FAO, y de relator el Sr. O. Bindschedler (Suiza).

2. El Grupo examinó propuestas relativas a los criterios microbiológicos para las aguas minerales naturales (CX/EURO 84/85-Parte I), disposiciones para la radioactividad en las aguas minerales naturales (CX/EURO 84/5 - Parte II y Add. 1 y 3) y métodos de análisis (CX/EURO 84/5 - Parte III).

Criterios microbiológicos

3. El Grupo de Trabajo examinó el proyecto de especificaciones microbiológicas preparado por Suiza (CX/EURO 84/5 - Parte I, Apéndice I). Expresó la opinión de que era necesario indicar de forma general, en el preámbulo de las especificaciones microbiológicas, en el párr. 5.2 (nuevo 5.4), que las aguas minerales naturales deberán ser de calidad tal que no representen un riesgo para la salud del consumidor (ausencia de microorganismos patógenos). Por otra parte, debería enmendarse la primera frase del párr. 5.2 (nuevo 5.4) como sigue: "durante la comercialización, el agua mineral deberá...". El Grupo de Trabajo acordó que en las especificaciones microbiológicas no se incluyeran ya más, Clostridia reductores de sulfito, teniendo entendido que, si en el futuro se demostrara necesario y justificable hacerlo, deberían reintroducirse las disposiciones para estos microorganismos en las especificaciones microbiológicas. Se aceptó el que se cambiara la denominación "estreptococos fecales" por "estreptococos del grupo D".

4. El Grupo de Trabajo hizo alusión a la dificultad de aceptar el plan de toma de muestras propuesto por razones económicas. Convino en que se aplicara un plan de toma de muestras en dos fases, después de la selección de una muestra consistente en cinco unidades:

- Primera fase: examen de una unidad de muestra;
- Segunda fase: si el examen de la unidad de muestra de la "primera fase" resultara positivo para coliformes o estreptococos del grupo D, se examinarán las otras cuatro unidades de muestras para dichos microorganismos y para P. Aeruginosa, siempre que no se haya superado el valor de M (véase Apéndice I);
- Después del examen de la segunda fase, se da el dictamen respecto de las cinco unidades de muestra (primera y segunda fase).

5. Se debatió acerca del valor que había de asignarse a "c", es decir, 1 ó 2, por lo que respecta a los coliformes y los estreptococos del grupo D. El Grupo de Trabajo aceptó por último la propuesta de c = 1. Por otra parte, el Grupo de Trabajo decidió que el valor de M fuera 2 en vez de 1.

6. El Grupo de Trabajo convino en hacer referencia a los métodos existentes de la ISO o en elaborar nuevos métodos.

Radioactividad en las aguas minerales naturales

7. El Grupo de Trabajo tomó nota de que las directrices de la OMS hacían referencia a un nivel de actividad alfa y beta en el agua potable de forma que, si se superaban, deberían tomarse medidas para investigar la exposición del consumidor a la radioactividad procedente del abastecimiento público de agua. La superación de los niveles establecidos en la directriz de la OMS no quería decir que el agua en cuestión no fuera apta para el consumo humano. Por otra parte, las disposiciones para las actividades alfa y beta en la norma del Codex, tal como estaba redactada actualmente, hacían referencia al producto que circulaba en el comercio y representaban una dosis máxima obligatoria que no debía superarse. El Grupo de Trabajo convino en que las disposiciones para la radioactividad que se incluyeran en la norma del Codex hicieran referencia al producto que circulaba en el comercio y fueran de carácter orientativo y no obligatorio, conforme a lo estipulado en las directrices de la OMS para las aguas potables. Por otra parte, se reconoció que los niveles para la radioactividad en las aguas minerales naturales deberían ser diferentes de los que se apliquen para la vigilancia del abastecimiento público de agua.

8. A esta propósito, se acordó que la actividad alfa debería referirse solamente al Radium²²⁶, ya que el Radon²²² de breve vida y volátil plantearía dificultades para establecer un nivel máximo orientativo apropiado y fiable para el producto final. Había que establecer claramente esta particularidad en la disposición. Se confirmó que la actual actividad alfa máxima expresada en Bq/l (1 Bq/l) era apropiada para las aguas minerales naturales normalmente obtenidas de estratos biológicos profundos. Por lo que respecta a la actividad beta, se confirmó que el actual nivel expresado en Pq/l y ligeramente redondeado a 0,05 Pq/l era apropiada, ya que las aguas minerales naturales estaban menos contaminadas por radionucleidos artificiales que el abastecimiento público de agua. Por tal razón, se consideró apropiado excluir K^{40} y H^3 de la actividad beta total.

9. Se pidió a la Secretaría que distribuyera a los gobiernos y los organismos internacionales interesados las disposiciones orientativas ligeramente enmendadas para las actividades alfa y beta, para que formularan observaciones de forma que pudieran compararse con las encuestas que habían de realizar la GESEM y los países interesados.

Método de análisis

10. El Grupo de Trabajo tomó nota de que se habían hecho progresos en lo que respecta a la elaboración de métodos de análisis apropiados para las aguas minerales naturales, particularmente por el Prof. Ninard (Francia), pero no era posible llegar a conclusiones definitivas sobre los métodos que debían seleccionarse como métodos del Codex. El Grupo de Trabajo convino con la Secretaría en que con carácter prioritario, había que finalizar los métodos que definían determinadas disposiciones que figuran en la norma del Codex.

11. El Grupo de Trabajo pidió a la GESEM que organizara un estudio en colaboración e hiciera recomendaciones sobre: a) métodos de definición; b) otros métodos apropiados que se indican en el documento de la Secretaría, y presentara un informe al Comité Coordinador para Europa en su próxima reunión. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Italia, Suiza, Francia y España indicaron su deseo de cooperar. Se pidió a la Secretaría que enviara a la GESEM todos los documentos pertinentes del Codex sobre métodos de análisis para las aguas minerales naturales, incluido el formato del Codex para la presentación de métodos del Codex.

Enmiendas propuestas a la norma del Codex

12. El Grupo de Trabajo pidió al Comité Coordinador para Europa que adelantara al Trámite 5 del Procedimiento las enmiendas propuestas a la Norma Regional Europea del Codex para las Aguas Minerales Naturales (véase Apéndice I).

Código de Prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales

13. El Grupo de Trabajo examinó también los criterios microbiológicos incluidos en el Apéndice V, ALINORM 83/13. Respecto al título de la versión francesa del Código se acordó adoptar el siguiente: "Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles". Se convino asimismo en armonizar las especificaciones para el producto final que figuran en la sección VIII del Código con las especificaciones para el producto final que habrían de incluirse en la norma del Codex (véase el Apéndice I al presente informe). Por lo que respecta a la sección 7.10 del Código, se invitó al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos a que examinara la propuesta de Suiza que figura en el Apéndice 1 al documento CX/EURO 84/5-Parte I.

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA DEL CODEX PARA
LAS AGUAS MINERALES NATURALES
(En el Trámite 5)

- 3.2 Límites de determinadas sustancias
- 3.2.16 Actividad Ra²²⁶ no debería ser superior a 1 Bq/l.
4. CONTAMINANTES
- 4.2 Actividad beta
Toda actividad-beta (excepto K⁴⁰ y H³) no debería ser superior a 0,05 Bq/l.
5. HIGIENE
- 5.1 Añadir la referencia al Código de Prácticas de Higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales que está preparando el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (Apéndice IV, ALINORM 85/13).
- 5.4 Requisitos microbiológicos
Durante la comercialización, el agua mineral natural:
- i) deberá ser de calidad tal que no represente un riesgo para la salud del consumidor (ausencia de microorganismos patógenos);
 - ii) además deberá ajustarse a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Primer examen	Decisión
Coliformes : 1 x 250 ml)	si exento se acepta
Estreptococos del grupo D: 1 x 250 ml)	si ≥ 1 ó $\leq 2^*$ se realiza un segundo examen ^{1/}
	si > 2 se rechaza
<u>P. Aeruginosa</u> : 1 x 250 ml)	si exento se acepta
	si ≥ 1 se rechaza

Segundo examen (4 x 250 ml)			
	c <u>2/</u>	m	M
Coliformes	1	0	2*)
Estreptococos del grupo D	1	0	2) Métodos ISO <u>3/</u>
<u>P. Aeruginosa</u>	0	0	0)

^{1/} El segundo examen comprenderá la detección de coliformes, de estreptococos del grupo D y de P. Aeruginosa.

^{2/} Resultados del primero y segundo examen.

^{3/} Métodos por elaborar

* No deberán ser E. coli.

ALINORM 85/19
APENDICE V

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA
LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

(Presentado por los Representantes de la FAO y de la OMS)

Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y
Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

1. Se informó al Comité de que ambos órganos de expertos se habían reunido anualmente durante más de 20 años y de que asesoraban al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), respectivamente.
2. El hecho de que todas las normas y LMR del Codex puedan ser considerados inocuos constituía en gran parte el objetivo de la labor de ambos Comités. El JECFA, además de sus trabajos sobre aditivos alimentarios, había examinado también determinados contaminantes de alimentos, tales como el plomo, el cadmio, el mercurio, el arsénico, el estaño y los agentes anabólicos (acetato de trembolona y zeranol).
3. Si, sobre la base de los datos presentados por estos órganos de expertos, se podía concluir que no había riesgos apreciables para la salud, que derivaran de la ingestión de cantidades pequeñas inevitables de residuos de plaguicidas o del consumo de aditivos alimentarios, los órganos de expertos establecían la, así llamada, "ingestión diaria admisible" (IDA). Estas dosis toxicológicas orientativas constituyen la condición previa para el establecimiento de LMR de productos utilizados según buenas prácticas agrícolas, y de dosis máximas para aditivos alimentarios utilizados también según prácticas correctas de fabricación.

Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Sustancias Químicas Utilizadas en la Ganadería y la Medicina Veterinaria (medicamentos veterinarios) Presentes en los Alimentos

4. En muchos países productores de carne de reses y de aves de corral, particularmente en los que se practica la cría intensiva de animales, así como en las condiciones en que funcionan las modernas granjas de explotación de pescado, era común hoy día el uso de agentes estimuladores del crecimiento. También se practicaba ampliamente la aplicación de medicinas profilácticas o curativas en estas condiciones, para intensificar al máximo la producción de carne de reses y aves y de pescado. No obstante, se había expresado preocupación, porque dichos compuestos químicos podrían dejar residuos significativos desde el punto de vista de la salud pública en los tejidos comestibles obtenidos de estos animales utilizados para la alimentación. Se habían celebrado ya varias reuniones internacionales o se tiene previsto celebrar, para examinar este problema. Por tal razón, la Comisión del Codex Alimentarius, en su 15º período de sesiones, en julio de 1983, examinó la necesidad de que el Codex adoptara medidas a este respecto. La Comisión opinó que, habida cuenta de los complejos aspectos científicos y tecnológicos que entrañaba esta cuestión, ésta debía ser examinada primero por la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos, y que las recomendaciones de dicha consulta podrían ser examinadas luego por la Comisión, que tomaría las medidas oportunas, estableciendo si fuera necesario un nuevo Comité del Codex.
5. La Secretaría informó al Comité de que se tenía previsto celebrar ahora una Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Medicamentos Veterinarios en la Sede de la FAO, del 29 de octubre al 5 de noviembre de 1984. Se había invitado provisionalmente a expertos de 12 países, entre ellos algunos países europeos. Para los fines de dicha consulta se había dado la interpretación más amplia posible a la expresión "medicamento veterinario", es decir, ... toda sustancia aplicada o administrada oral o parenteralmente a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como animales para carne o producción de leche, aves de corral, pescado o abejas, bien para fines terapéuticos, profilácticos o diagnósticos, o bien para modificación de las funciones fisiológicas o del comportamiento.
6. Se informó al comité de que a la Consulta se le pediría que evitara todo examen detallado de la evaluación de la inocuidad, de los métodos de análisis, la detección y el control, y más bien se le pediría que recomendara a la Comisión del Codex Alimentarius formas por las que el actual acervo de opinión científica y preocupación pública pueda traducirse en recomendaciones prácticas para los gobiernos.

Irradiación de los alimentos

7. Se informó al Comité de que, en 1980, un Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos en la Comestibilidad de Alimentos Irradiados había concluido que la irradiación de cualquier producto alimenticio hasta una dosis media general de 10 kgy

(1 MRAD) no presentaría ningún riesgo toxicológico ni introduciría particulares problemas nutricionales o microbiológicos (para más detalles, véase Serie de Informes Técnicos de la OMS, núm. 659).

8. Se informó también al Comité de que, en 1982, la FAO y la OMS habían pedido al Comité Internacional sobre Microbiología e Higiene Alimentaria una segunda opinión respecto a la inocuidad microbiológica de la irradiación de los alimentos con dosis reducidas (≤ 10 KGy). El Comité concluyó sus deliberaciones, tras haber analizado los conocimientos científicos alcanzados hasta la fecha, diciendo que estaba convencido de que no había motivos de preocupación. Al contrario, la irradiación de los alimentos se consideraba un importante complemento de los métodos de control de patógenos transmitidos por los alimentos y no presentaba ningún riesgo adicional por variaciones de la microflora o cambios en los atributos de los microorganismos (para más detalles véase el documento CX/FH 83/9).

9. Teniendo en cuenta estas conclusiones, la Comisión del Codex Alimentarius, en su 15º período de sesiones, en 1983, había adoptado la Norma General del Codex para los Alimentos Irradiados y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de los alimentos.

10. El Comité del Codex sobre etiquetado de los Alimentos, en su 17ª reunión, en 1983, había examinado las cuestiones y los problemas relacionados con el etiquetado de alimentos irradiados. Se acordó que dichos alimentos fueran etiquetados como sigue: "tratado con energía ionizante". No obstante, no se llegó a ningún acuerdo respecto al etiquetado de alimentos compuestos en que uno o más de los ingredientes habían sido irradiados, ni respecto a los productos de un solo ingrediente, preparados con materia prima irradiada.

11. Los Directores Generales de la FAO, la OIEA y la OMS, en su circular D 6.22 Circ. del 21.6.83, habían propuesto a sus Estados Miembros que se estableciera un Grupo Consultivo Internacional sobre irradiación de los alimentos. Las funciones de dicho Grupo Consultivo serían las siguientes:

- a) evaluar las novedades generales que se registraran en el sector de la irradiación de alimentos;
- b) establecer un centro de asesoramiento sobre la aplicación de la irradiación de alimentos para los Estados Miembros y los organismos; y
- c) facilitar a la Comisión del Codex Alimentarius la información necesaria por conducto de los organismos.

Posteriormente, la OIEA había anunciado (Comunicado de Prensa PR 84/13 del 16 de mayo de 1984) el establecimiento de dicho Grupo Consultivo Internacional.

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

12. Este programa, iniciado en 1976, es una de las actividades relacionadas con la salud del Sistema Global de Control del Medio Ambiente (GEMS), creado por el PNUMA para poner en práctica la recomendación de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente, celebrada en 1972. El Programa tiene los objetivos siguientes: i) recoger datos sobre niveles de determinadas sustancias químicas presentes en los distintos alimentos y en muestras de la dieta completa, y evaluarlos, examinar las tendencias, y preparar y difundir resúmenes, para estimular así el establecimiento de medidas apropiadas de control alimentario y de gestión de los recursos; ii) obtener estimaciones de la ingestión, a través de los alimentos, de sustancias químicas específicas, con miras a comparar estos datos con los de la ingestión derivada de otras fuentes, para poder estimar la ingestión total del contaminante en cuestión; iii) cooperar en el campo técnico con los gobiernos de otros países que desean iniciar o reforzar sus programas de vigilancia de la contaminación de alimentos; y iv) facilitar a la Comisión del Codex Alimentarius información sobre las dosis de contaminantes en los alimentos, para apoyar y acelerar la labor en materia de normas internacionales sobre los contaminantes presentes en los alimentos.

13. Actualmente, estaban colaborando en este programa 22 Estados Miembros. Uno de los componentes del programa trata de la seguridad de la calidad analítica, para ayudar a los laboratorios a mejorar sus capacidades analíticas y fomentar en consecuencia la comparabilidad y la obtención de datos de control de calidad.

14. Se informó al Comité de que la tercera reunión del Comité Asesor Técnico (CAT) se celebró en Roma en diciembre de 1983 y examinó las actividades que se estaban realizando con arreglo al programa. Se subrayó la función de los estudios entre laboratorios para fomentar el control de calidad. Además, el CAT instó a que se incrementara la cooperación técnica entre los países en desarrollo, para que más países en desarrollo pudieran participar en este programa.

15. Se informó también al Comité de que con arreglo al programa se había celebrado una reunión conjunta FAO/OMS en 1982 y se había preparado un proyecto de directrices revisado para el estudio de la ingestión dietética de contaminantes químicos. Dichas directrices se habían presentado al CCPR y al CCFA y se había obtenido su consenso. Se está preparando el texto definitivo de las directrices, que se prevé estará listo al final de 1984. Las directrices se distribuirán a los centros colaboradores FAO/OMS para el Programa de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos, así como a los puntos de contacto del Codex y otros destinatarios, para estimular la recopilación de datos sobre la ingestión de contaminantes químicos presentes en los alimentos, a fin de evaluar los riesgos potenciales para la salud humana, que derivan de tal exposición.

Publicaciones

16. La FAO y la OMS siguen preparando diversos manuales y directrices que tratan de cuestiones de políticas, estrategias y de técnicas. Se han preparado dos publicaciones, una por la FAO, sobre pérdidas de calidad de los cereales de consumo humano y la otra conjuntamente por la FAO y la OMS, titulada "Guidelines for Can Manufacturers and Food Processors on the Prevention and Reduction of Lead and Tin Contamination of Canned Foods". Se prevé que ambas publicaciones estarán listas en 1984.

17. La FAO, con la ayuda del PNUMA ha revisado el Manual de control de calidad de los alimentos titulado "Food Inspection" (Serie FAO: Alimentación y nutrición, N° 14.5 Prob.), que se editó en 1981 para su uso en los países en desarrollo. El manual revisado se publicará en inglés, francés, español y árabe y se prevé que estará listo para la distribución al final de 1984.

18. La FAO, en cooperación con el SIDA está revisando el Manual de control de calidad de los alimentos, N° 14.2 "Chemical Analysis, Contaminants, Techniques", que se prevé estará listo para la distribución al final de 1984.

19. Se informó al Comité de que la OMS había publicado o está preparando varias directrices y publicaciones, entre las cuales se incluyen las siguientes:

- i) Guidelines for Drinking Water Quality, Vol. 1. Recommendations, OMS Ginebra. Precio 17 FS. (I, F) A*E* (Vols. 2 y 3 en imprenta).
- ii) Guidelines on small slaughterhouses and meat hygiene for developing countries. WPH 83.56 OMS, Ginebra (se puede obtener gratis a petición) (I).
- iii) Parálisis tóxica por ingestión de mariscos. Publicación en offset N° 79. OMS, Ginebra (I. F. E.). Precio 6FR.
- iv) Guidelines on Prevention and Control of Salmonellosis. VPH 83.42 OMS, Ginebra (I) (se puede obtener gratis a petición).
- v) Microbiological Criteria for Foods - Summary of Recommendations of FAO/WHO Expert Consultations and Working Groups - 1975/1981. VPH 83.54 WHO, Ginebra, (I) (se puede obtener gratis a petición)
- (vi) Health Aspects of residues of Anabolics in meat: Report on a WHO Working Group (Bilthoven 1981) WHO, Copenhagen. Precio 4 FS.
- (vii) Food Safety - An International source list of audiovisual materials. (edición provisional) WHO, Ginebra (I). Se puede obtener gratis a petición.
- (viii) Manual on Virology. VPH 83.46 WHO, Ginebra. (I). Se puede obtener gratis a petición.

* Se tiene prevista la traducción.

- ix) Mass Catering, by R.H.G. Charles. Publicaciones Regionales de la OMS. Serie europea: núm. 15. OMS, Copenhage. Precio 13 FS (I) (F).
- x) Directrices para la capacitación en manipulación higiénica de los alimentos en hoteles, restaurantes y establecimientos análogos, OMS, Ginebra (en preparación).
- xi) Directrices para la preparación de material docente sobre higiene ambiental para la inocuidad de los alimentos, OMS, Ginebra (en preparación).
- xiii) Perfil profesional - El inspector de alimentos, OMS; Ginebra (en preparación).

Programa de Vigilancia para Control de Infecciones e Intoxicaciones Transmitidas por Alimentos

20. El programa estaba coordinado por la Oficina Europea de la OMS y participaban en él varios países europeos. Los objetivos del programa eran: i) proporcionar infraestructuras que sirvieran de base para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos; ii) ayudar a las autoridades nacionales a identificar prioridades para la asignación de recursos. Con arreglo a este programa, se ha preparado un manual sobre vigilancia de infecciones e intoxicaciones transmitidas por alimentos. Se esperaba que este programa europeo sirviera de modelo para programas análogos en otras regiones del mundo.

Programa Internacional de Inocuidad de las Sustancias Químicas (IPCS)

21. Varios países de Europa participaban o estaban interesados en participar activamente en el Programa Conjunto OIT/PNUMA/OMS. La elaboración de metodologías y la formación de personal en el sector de la toxicología constituían las prioridades del IPCS. Con arreglo a este programa, se estaban publicando también documentos sobre criterios de higiene medioambiental muchos de los cuales trataban de sustancias químicas de interés en el sector de la inocuidad de los alimentos.

International Digest of Health Legislation

22. Esta publicación trimestral, que se publicaba en inglés y francés, contenía textos jurídicos nacionales e internacionales que trataban de todos los aspectos de la salud pública, incluida la inocuidad de los alimentos y nutrición.

Código Internacional de Comercialización de los Sucedáneos de la Leche Materna

23. El Código, en el párrafo 4 de su parte dispositiva, pedía a la Comisión del Codex Alimentarius que examinara detalladamente las medidas que podía adoptar en relación con las normas para alimentos para niños de pecho, y que apoyara y fomentara la aplicación del código.

24. Se informó al Comité de que un consultor había revisado todas las normas pertinentes del Codex, a la luz del Código Internacional. Dicha revisión sería examinada en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (CCFSDU).

Valor nutricional e inocuidad de los productos destinados específicamente a la alimentación de niños pequeños y de corta edad - Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud WHA 34.23

25. En la resolución se pedía a la OMS que evaluara los cambios que se registraban en la calidad y el valor nutricional de los productos durante el almacenamiento y el transporte en condiciones climáticas extremas.

26. Se informó al Comité de que un consultor de la FAO había visitado tres países (India, las Filipinas y Trinidad y Tabago) para estudiar dichos problemas. El informe del consultor sería examinado en la próxima reunión del CCFSDU.

27. Se informó al Comité de que la FAO continuaba prestando ayuda a los países miembros especialmente a los países en desarrollo, para elaborar y reforzar sistemas nacionales integrados de control de los alimentos, y para establecer programas de vigilancia y control de los contaminantes de los alimentos a nivel nacional o regional. Se prestaba apoyo y asesoramiento para formular y aplicar estrategias nacionales o regionales de control de calidad de los alimentos, lo que incluía también servicios de asesoramiento y extensión, para ayudar a la población urbana y rural pobre. La capacitación constituía un sector de elevada prioridad y se fomentaba la CTPD. Se estimulaba a la población a mejorar las prácticas de manipulación de alimentos en las aldeas y los hogares.

Cursillos nacionales sobre estrategia de control de calidad de los alimentos

28. Con objeto de proporcionar un cierto grado de coherencia a los sistemas nacionales de control de calidad de los alimentos, la FAO ha cooperado con varios países, prestándoles también apoyo, para organizar cursillos nacionales sobre

estrategias de control de calidad de los alimentos. Tratándose de un tema multisectorial que abarca los sectores de agricultura, sanidad y comercio, estos cursillos sobre políticas han permitido elaborar políticas y programas para el mejoramiento general de los sistemas alimentarios, con el fin de asegurar la calidad y la inocuidad de los suministros alimentarios y proteger a los consumidores de los riesgos alimentarios. Se han celebrado cursillos en Siria, Egipto, Senegal, India, Indonesia, México, Perú y Uruguay. En noviembre de 1983 la CARICOM y la OPS celebraron conjuntamente un cursillo regional para los países del Caribe. Se tenía previsto celebrar cursillos análogos en el Brasil y Liberia en 1984.

Encuestas sobre contaminación de los alimentos y capacitación para su control

29. Se habían hecho encuestas en varios países sobre los servicios de control de los contaminantes de alimentos, con miras a su designación como centros colaboradores con arreglo al Programa FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos. En virtud del "Estudio sobre la contaminación de alimentos para Asia y el Lejano Oriente", un proyecto financiado por Noruega, se habían organizado cursos de capacitación en materia de análisis y vigilancia de contaminantes de alimentos, que comprendían también la capacitación en reparación y mantenimiento de instrumentos de laboratorio. A cada uno de los cuatro países asiáticos se proporcionaban servicios de asesoramiento y equipo de laboratorio. En una inspección reciente de este proyecto se verificó la competencia de los laboratorios participantes, así como los resultados de los análisis, que fueron alentadores, por lo que se ha prorrogado el proyecto hasta mediados de 1984. Continúa necesitándose ayuda adicional, y se han hecho peticiones de financiación para prorrogar el proyecto.

30. Se han emprendido también estudios sobre contaminación de alimentos con la ayuda de la FAO e Indonesia, la República de Corea, el Perú y Tanzania.

31. Se ha iniciado ahora un programa de capacitación denominado "Actividades de capacitación FAO/PNUMA/URSS sobre contaminación de alimentos con especial referencia a las micotoxinas" con el apoyo del PNUMA. Las actividades comprenden dos cursos de capacitación, un programa de becas, cursillos y seminarios. El primer programa de capacitación se inició en abril de 1984, en Moscú, con participantes de 16 países en desarrollo.

Manipulación de alimentos

32. Habida cuenta de la necesidad de mejorar las prácticas de manipulación de alimentos en las aldeas y los hogares, con miras a asegurar la calidad, inocuidad y comestibilidad de los alimentos, y mejorar así el estado nutricional de la población, se han celebrado dos cursillos regionales, uno en Zambia para los países de Africa oriental y otro en Tailandia para los países de Asia. En estos cursillos se hicieron recomendaciones para que los gobiernos atribuyeran la necesaria prioridad en el orden práctico, y reforzaran las instituciones nacionales, con vistas a emprender trabajos destinados a mejorar la manipulación de los alimentos en las aldeas y los hogares. Además, los cursillos confirmaron la validez de los objetivos y criterios prácticos para mejorar la manipulación de los alimentos, propuestos por la FAO, y recomendó su adopción en los programas nacionales. Se tiene previsto celebrar en octubre de 1984 un seminario análogo para los países francófonos. Como algunos problemas de calidad e inocuidad de los alimentos, así como de pérdidas de alimentos, derivan de la inapropiada manipulación de los alimentos, las actividades que se emprendan en este sector deberían destinarse a satisfacer las necesidades en materia de nutrición, desarrollo rural y protección del consumidor.

33. La FAO ha iniciado recientemente estudios para determinar los tipos y niveles de contaminantes encontrados en los alimentos vendidos por vendedores ambulantes. Dichos estudios incluirán también la obtención de datos socioeconómicos y, como consecuencia, deberían proporcionar una base de información que permita recomendar ulteriores medidas complementarias. Dicho estudio se está realizando actualmente en Indonesia y se tienen planificados otros estudios en India y América Latina.

34. Resumiendo los informes orales de la FAO y la OMS, que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, el Presidente tomó nota de la variedad de las actividades emprendidas, y felicitó a las dos organizaciones internacionales por sus trabajos.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session: Pierre Rossier
Président de la session: Chef de la Section Codex
Presidente de la reunión: Office fédéral de la santé publique
Division du contrôle des denrées alimentaires
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne, Switzerland

DELEGATES
DELEGUES
DELEGADOS

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Wien

Dr. O-to Braun
Arbeitsgemeinschaft Gärungssiegerzeuger
Oesterreichs
Trinkhausstrasse 10
A-1110 Wien

Prof. Franz Lorenz
Marktamt der Stadt Wien
Viktor-Adler-Platz 14
A-1100 Wien

Dr. Heinrich Neukirchen
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittel-
industrie Oesterreichs
Zaunergasse 1-3
A-1030 Wien

Dr. Michael Schack
Bundesministerium für Handel, Gewerbe und
Industrie
Stubenring 1
A-1010 Wien

Dr. Richard Wildner
Generalsekretär
Regierungsgebäude
Stubenring 1
A-1010 Wien

Prof. Dr. Herbert Woidich
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstrasse 29
A-1190 Wien

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Theo Biebaut
Ministerie Economische Zaken
Levensmiddelen industrie
De Meeussquare 23
B-1040 Bruxelles

Charles Cremer
Inspection des denrées alimentaires
Ministère de la santé publique
Cité administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Bruxelles

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dipl. Ing. Otokar Zálabský
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
CS-Praha 1

FRANCE
FRANCIA

Pierre Alric
Inspecteur Divisionnaire
Direction de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
13, Rue Saint-Georges
F-75009 Paris

Paul Bordier
Président de la Chambre syndicale des eaux
minérales
10, Rue Clément Marot
F-75008 Paris

FRANCE (Cont.)

Françoise Lambroschini
Secrétaire général de la Chambre syndicale
des eaux minérales
10, Rue Clément Marot
F-75008 Paris

Prof. Henri Leclerc
INSERM - Unité 146
Domaine du CERTIA
369, Rue Jules Guesde
F-59650 Villeneuve d'Asq

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rep. Fed. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

Dr. Wilhelm Hellwig
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2

Matthias Horst
Hauptgeschäftsführer
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittellekunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2

Dr. Karl-Heinz Schlegel
Kraft GmbH
Postfach 5520
D-6236 Eschborn

Dr. Wilhelm Schneider
Institut Fresenius
Im Maisel
Taunerstein

Annemarie Stodt
Verband Deutscher Mineralbrunnen
Kennedyallee 28
D-5320 Bonn-Bad Godesberg

Dr. Klaus Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Kálmán Sütő
President of Hungarian Codex Committee
Hungarian Office for Standardization
Üllői út 25
Budapest, IX

József Marosj
Head of Division
Hungarian Office for Standardization
Üllői út 25
Budapest, IX

Dr. Istvan Nagy
Head of Department
Administrative and Legal Dept.
Ministry of Agriculture and Food
Kossuth L. Tér. 9-11

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Ronald O'Longain
Irish Permanent Representation
45-47 Rue de Lausanne
Case Postale
CH-1211 Geneva 2 - Cornavin, Switzerland

Anna Troy
Irish Permanent Representation
45-47 Rue de Lausanne
Case Postale
CH-1211 Geneva 2 - Cornavin, Switzerland

ITALY
ITALIE
ITALIA

Prof. Dr. Giordano de Felip
Dirigente Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
I-00161 Roma

Generoso Paolo Santaroni
Ricercatore
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via Ardeatina 546
I-00100 Roma

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Alfred Feberwee
Nutrition and Quality Affairs Services
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
NL-2500 EK The Hague

Dr. Jan J.L. Mees
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry

Unilever N.V.
P.O. Box 760
NL-3000 DK Rotterdam

NORWAY

NORVEGE

NORUEGA

Ruth Stabel
Norwegian Codex Alimentarius Committee
P.O. Box 8139 Dep.
N-0033 Oslo 1

POLAND

POLOGNE

POLONIA

Andrzej Pszczółkowski
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia Strasse
00-950 Warsaw

PORTUGAL

António Martins Nunes
Direcção de Serviços de Águas Minerais
Rua Diogo do Couto, 1 - 1
1100 Lisboa

Francisco José Cortes Simões
Sub-Comissão do Codex Alimentarius
Palácio das Necessidades
1354 Lisboa

SPAIN

ESPAGNE

ESPAÑA

Dr. Juan Ponz
Director General
Inspección del Consumo
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid 14

SPAIN (Cont.)

Pedro A. García Gonzales
Subdirector General de Información del
Mercado

Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado, 18-20
Madrid 14

Ing. Fernando Heredia
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel No. 1
Madrid

Benito Oliver

Pharmacien

GESEM

Consejo de Ciento, 306

Barcelona 7

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

Barbro Blomberg
Deputy Head of Division
Swedish National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala

Tomas Andersson

Salubrin/Druvan

Box 51

S-241 00 Eslov

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Prof. Dr. E. Matthey
Président du Comité national suisse du
Codex Alimentarius
Résidence Les Moulins
26, Route de la Conversion
CH-1065 Lutry

Dr. Friedrich von Beust
Nestec
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz

Olivier Bindschedler
Nestec
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz

Max Salvisberg
Thomi & Franck AG
Horbürgstrasse 105
CH-4057 Basel

SWITZERLAND (Cont.)

Dr. Gianfranco Schubiger
Nestec
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz

Dr. Yvo Siegwart
Chef de la division du contrôle des
denrées alimentaires
Office fédéral de la santé publique
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Charles Cockbill
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

Dr. Richard Burt
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

Edmund William Kingcott
Department of Health, Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1

Alex Lagarejos
CPC (United Kingdom) Ltd.
Claygate House
Esher
Surry KT10 9PN

Ernest Newman
British Vinegars Ltd.
36, Park Street
Croydon
Surrey CR9 1TT

Bronwen W. Vittery
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Prof. Dr. Ozim Vojko
University of Maribor, VTS
Smetanova 17
62000 Maribor

Dr. Bogomil Gorenc
Univ. Prof.
Dept. of Chemistry
University of E. Kardelj
Murnikova 6
61000 Ljubljana

Miroslawa Penava
Association of Mineral Water Producers
Lomina 8-10
11000 Beograd

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

GERMANY, Democratic Republic
ALLEMAGNE, Rep. Dem. d'
ALEMANIA, Rep. Dem. de

Dr. Horst Paulenz
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstrasse 3
DDR-1020 Berlin

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Gilbert Vos
EEC Commission
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles

Luciano Robotti
EEC Council
D6 B1 Agri.
170, Rue de la Loi
B-1048 Bruxelles

COMITE DES INDUSTRIES DES MAYONNAISES ET
SAUCES CONDIMENTAIRES DE LA CEE (CIMSCEE)

Dr. Karl-Heinz Schlegel
172, Ave. de Cortenberg
B-1040 Bruxelles

COMITE PERMANENT INTERNATIONAL DU VINAIGRE
(CPIV)

Dr. Hans-Joachim Mürau
Comité International du Vinaigre
Reuterstrasse 151
D-5300 Bonn 1

GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES
D'EAUX MINERALES (GESEM)

Paul Bordier
Président de la Chambre syndicale des
eaux minérales
10, Rue Clément Marot
F-75008 Paris

Jacques Burton
Chaufontaine Monopole
7, Rue de Cristal
B-4930 Chaufontaine

Paul D. Machtelinckx
Institut d'hydrologie Henri-Jean
2, Rue Servais
B-4880 Spa

Gianfranco Marcoli
Henniez-Lithinée SA
CH-1599 Henniez

Gerard Mialonier
Chef du laboratoire des eaux minérales d'E
d'Evian
19, Route Nationale
F-74503 Evian

Benito Oliver
Pharmacien
Laboratorio Dr. Oliver Rodés
Consejo de Ciento, 306
Barcelona 7

Edgar Rouge
Henniez-Lithinée SA
CH-1599 Henniez

FAO/WHO SECRETARIAT

Mrs. Barbara Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

FAO/WHO SECRETARIAT (Cont.)

Dr. Leslie George Ladomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Richard Dawson
Nutrition Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Marina Cianfanelli
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Robert F. Davies
Scientist
Food Safety Programme
Division of Environmental Health
World Health Organization
Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27

Dr. Hend Galal Gorchev
Division of Environmental Health
World Health Organization
Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27

SWISS SECRETARIAT

Helene Griessen
Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

Käthi Nufer
Office fédéral de la santé publique
Bollwerk 27
CH-3001 Berne