

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

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

ALINORM 78/28

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
12º período de sesiones

INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES DEL
COMITE COORDINADOR PARA AFRICA
Accra, 26-30 septiembre 1977

S

INTRODUCCION

1. El tercer período de sesiones del Comité del Codex Coordinador para Africa se celebró en la sala de conferencias, Kwame Nkrumah Conference Center, del 26 al 30 de septiembre de 1977.
2. Participaron en la reunión delegados gubernamentales de los siguientes países: Argelia, Egipto, Ghana, Costa de Marfil, Kenya, Niger, Nigeria, Senegal, Togo y Zaire. Estuvieron presentes observadores de OATUU e ISO. La lista de participantes, incluidos los oficiales de la FAO y la OMS, figura en el Apéndice I de este informe.
3. El Excmo. Sr. Brig. N.A. Odartey-Wellington, Comisario de Agricultura, inauguró oficialmente la reunión y dió la bienvenida a los delegados en nombre del Gobierno de Ghana. El Comisario destacó la importancia de armonizar lo más posible los códigos alimentarios de la región africana en el marco del Modelo de Ley Alimentaria que el Comité había aprobado en su segundo período de sesiones. Señaló asimismo que la normalización regional o subregional de los alimentos debe tener por objeto la inclusión de los criterios del Codex como parte esencial de la elaboración de una legislación alimentaria moderna. El texto completo del discurso del comisario aparece como Apéndice II.
4. La Secretaría, hablando en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS, agradeció al Gobierno de Ghana por la generosidad demostrada al hospedar una vez más al Comité del Codex Coordinador para Africa. La promulgación de la legislación alimentaria es un paso primordial para la aplicación del control y la normalización de los alimentos en la región, y en el presente período de sesiones el Comité prestaría atención especial a determinados productos con vistas a su posible normalización en el ámbito regional o subregional.
5. El representante de la OMS, Dr. Matthey, subrayó la importancia que la OMS atribuye a la protección del consumidor mediante la elaboración de normas alimentarias en el ámbito regional.
6. El Coordinador para Africa, Dr. Robert Oteng, hizo una breve declaración al Comité en la que explicó que, en virtud del Artículo II.4 de la Comisión del Codex Alimentarius, su nombramiento como Coordinador duraría hasta el final del 12º período de sesiones de la Comisión y que normalmente actuaría como Presidente de este Comité. Sin embargo, dado que se hallaba con permiso para ausentarse de su cargo de Director de la Junta de Normas de Ghana, propuso que el Director en funciones, Dr. Twum-Danso, desempeñara las funciones de Presidente del período de sesiones en su lugar. El Comité aceptó esta propuesta.

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE Y DE LOS RELATORES

7. El Comité eligió por unanimidad al señor Amela Komla (Togo) como Vicepresidente y al Sr. G.O. Baptist (Nigeria) y al Dr. G.D. Kouthon (FAO) como relatores.
8. El Comité convino en aprobar el programa sin cambios.

ACTIVIDADES DE LA ISO

9. El observador de la ISO informó al Comité sobre la historia y estructura de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y en particular sobre sus actividades relacionadas con la normalización de alimentos. Se refirió a la labor del Comité Técnico 34 de la ISO y de sus órganos auxiliares, que se ocupan de productos específicos, así

W/10860

como de los correspondientes métodos de análisis químicos y microbiológico.

10. Señaló que la ISO y la Comisión del Codex Alimentarius trabajan en colaboración estrecha en la preparación de normas, con objeto de asegurar que su labor no sea competitiva sino complementaria.

11. Comunicó además al Comité que la ISO había creado en la Secretaría Central una dependencia de programas de desarrollo, que se encargaba de ayudar a los países en desarrollo en la normalización de productos y materias. La ayuda se fundará en las evaluaciones obtenidas de contactos constantes con directores de órganos de normalización de países en desarrollo y con los grupos regionales que actúen en estas zonas. Con objeto de ampliar la labor de la dependencia de programas de desarrollo, el Consejo de la ISO, en su última reunión celebrada en Ginebra del 21 al 23 de septiembre de 1977, aprobó el nombramiento de oficiales de enlace en las diversas regiones del mundo en desarrollo, para que trabajen en colaboración con la citada dependencia en la evaluación de las necesidades de dichas regiones, faciliten a la ISO información sobre lo que se necesita en la región y comprueben si la asistencia que se ofrece ha sido eficaz. El nombramiento de estos oficiales de enlace tendrá carácter honorario, pero la ISO se ocupará de que actúen y sean eficaces.

CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DEL 11º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE LAS REUNIONES DE OTROS COMITES DEL CODEX

12. El Comité tuvo a la vista el documento CX/AFRO 77/2. Tomó nota de los debates sostenidos en la Comisión con respecto a la normalización de productos de importancia para los consumidores de la región. La Comisión había recomendado que los Comités Coordinadores Regionales interesados en determinados productos reunieran información básica para determinar prioridades y presentar a la Comisión sus propuestas de normas juntamente con una documentación completa sobre los productos. El Comité observó que este asunto constituye un tema del programa del actual período de sesiones y será examinado en el momento oportuno.

13. En cuanto al debate sostenido en la Comisión sobre si deben prepararse normas para el café y sus derivados, se señaló que se había examinado también esta cuestión en el 23º período de sesiones del Comité Ejecutivo, celebrado en Ginebra del 12 al 15 de julio de 1977 (ALINORM 78/3, párr. 35-36), y se había acordado que constituyera un tema del programa del 12º período de sesiones de la Comisión.

14. Se comunicó también al Comité que el Comité del Codex sobre productos cárnicos elaborados (ALINORM 78/16, párr. 90-97) había acordado crear un grupo de trabajo, en el que la región estaba representada por Kenya, Nigeria y Sudán, que se encargaría de preparar un código de prácticas de higiene para la caza.

PROYECTOS ACTUALES Y PROPUESTOS DE INSPECCION DE LOS ALIMENTOS EN LA REGION AFRICANA

15. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX/AFRO 77/6 titulado "Examen de los Proyectos actuales y propuestos de inspección de los alimentos en la región africana". Al presentar el documento la Secretaría señaló que, desde sus comienzos, el Comité Coordinador Regional había centrado parte de sus esfuerzos en algunas necesidades básicas, tales como la definición de un programa de trabajo, prestando atención particular a la determinación de las esferas donde se plantean problemas específicos y urgentes. Examinó también ampliamente el Modelo de Ley Alimentaria que había llegado a aprobar. No obstante, se había hecho poco para reforzar los sistemas nacionales de inspección de los alimentos. La legislación alimentaria, en caso de que se aplique, tendrá poca utilidad si no existen estructuras apropiadas para su aplicación. Deberá invitarse, por tanto, a los gobiernos a que den prioridad al establecimiento de proyectos nacionales de inspección de los alimentos, utilizando, cuando sea necesario, la asistencia científica, técnica y financiera que puedan recibir de organismos de las Naciones Unidas o de fuentes de ayuda bilateral. Se señalaron al Comité medios para obtener ayuda de organismos como la FAO, OMS, PNUD, PNUMA y donantes bilaterales. Se comunicó asimismo al Comité que la FAO y la OMS organizarían en diciembre de 1977 una Conferencia para definir una estrategia con vistas a armonizar las actividades de inspección de los alimentos.

16. En los debates que siguieron, la delegación de Togo informó al Comité acerca de un proyecto de inspección de los alimentos que su Gobierno estaba planeando establecer con el apoyo del PNUD durante su ciclo de programación 1977-81. Expresó preocupación por el hecho de que, hasta que se instalasen laboratorios, no se podría capacitar personal técnico calificado, preparado para trabajar en el proyecto juntamente con los funcionarios internacionales. Comunicó que se disponía ya de edificios. La delegación de Nigeria informó al Comité de que su Gobierno tenía intención de capacitar más personal y construir más laboratorios de control alimentario. La Secretaría comunicó al Comité

que podría obtenerse asistencia técnica para países en desarrollo y asistencia en materia de control alimentario por medio del Programa de Cooperación Técnica de la FAO, el Programa de Cooperación FAO/Gobiernos o el PNUD y el PNUMA. La Secretaría indicó también que algunos gobiernos de países en desarrollo podrían estudiar la posibilidad de financiar tales proyectos en virtud de un acuerdo de fondos fiduciarios con la FAO.

MODELO DE LEY ALIMENTARIA

17. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX/AFRO 77/3 y los documentos de sala de conferencias CRD.1 y CRD.2, que contenían un resumen de las respuestas de los gobiernos al cuestionario que se había enviado (CX/AFRO 75/3) con objeto de comparar las legislaciones nacionales con este Modelo de Ley Alimentaria. Tuvo también a la vista un documento básico CX/AFRO 77/11 titulado "Deficiencias de la legislación alimentaria nacional en varios países de Africa y métodos propuestos para que los países africanos pongan en consonancia su legislación nacional con el Modelo de Ley Alimentaria del Codex".

18. El Comité tomó nota de que la legislación alimentaria de Kenya y la legislación alimentaria propuesta en Ghana estaban plenamente en consonancia con las disposiciones del Modelo de Ley Alimentaria. Las delegaciones de Egipto y Nigeria declararon que, aunque todos los puntos de este modelo de ley alimentaria están regulados en la legislación alimentaria de sus países, su disposición no es todavía la misma que la del Modelo. Otros países comunicaron al Comité que todavía no tienen una legislación alimentaria nacional. La Secretaría señaló que la región africana se hallaba en mejores condiciones de desarrollar una legislación alimentaria uniforme que las regiones donde existe ya desde hace tiempo un sistema legislativo, ya que éste suele estar estructurado de tal forma que la armonización resulta a veces muy difícil.

19. La delegación de Ghana indicó que la sección sobre importaciones, garantías y defensas del Modelo de Ley Alimentaria no figura en la legislación alimentaria de muchos países. Se comunicó al Comité que esta sección controla las importaciones de alimentos, pero ofrece a los fabricantes y comerciantes de alimentos los medios de volver a acondicionar o etiquetar, si es posible, todo alimento que no cumpla las normas de importación. La Secretaría se comprometió a examinar con las autoridades competentes de la FAO la necesidad de esta disposición y a facilitar después más información al Comité.

DEFINICION DE "VENTA"

20. En su 2^o periodo de sesiones (ALINORM 76/28, párr. 22) el Comité había pedido que se preparara una nueva definición de "venta" para incluir las donaciones y los trueques, y se había distribuido a los gobiernos, para que hicieran observaciones, un texto donde figuraban tales disposiciones (CL 1975/37, párr. 3).

21. Algunas delegaciones estimaron que las donaciones no pueden definirse jurídicamente como una transacción en términos de "venta" ya que no entrañan intercambio ni acción recíproca. Otras delegaciones consideraban que las donaciones deben incluirse en la definición con objeto de que, por ejemplo, cuando los países donantes suministren alimentos como donación, se ajusten también a las condiciones establecidas para las "ventas".

22. Tras ulteriores debates sobre la cuestión de si las donaciones deben incluirse o no en el texto, el Comité pidió que se formara un pequeño grupo de trabajo integrado por las delegaciones de Argelia, Ghana y Nigeria, para examinar el asunto y proponer una definición conveniente de "venta".

23. El Grupo de Trabajo presentó al Comité los siguientes textos posibles para su examen:

- i. "Vender" comprende todo acto de ofrecer, hacer propaganda, conservar, exponer, transmitir, transportar, entregar o preparar para vender, trocar o intercambiar, o desprenderse, como donación de un país a otro o por cualquier otra razón; o también, transmitir, transportar o entregar como ejecución de la citada finalidad de vender, trocar, donar, intercambiar o desprenderse.
- ii. "Vender" significa (a) ofrecer, hacer propaganda, conservar, exponer, transmitir, transportar, entregar o preparar para vender, trocar o intercambiar, o deshacerse de algo por cualquier razón; o también, transmitir, transportar o entregar como ejecución de la citada finalidad de vender, trocar, intercambiar o desprenderse o (b) a los efectos de esta ley alimentaria "prestar ayuda" o "ayudar" deberá considerarse que tiene el significado de "vender"; o (b) todas las donaciones deberán considerarse bajo las mismas condiciones que cualquier acto de venta.

24. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo no había podido llegar a un acuerdo sobre un texto definitivo y pidió a la Secretaría que pidiera asesoramiento jurídico sobre la cuestión de si el término "donación" puede admitirse o no en la definición de "venta".

INVENTARIO DE LOS SERVICIOS DE CONTROL ALIMENTARIO Y DEL PERSONAL DISPONIBLE EN LA REGION AFRICANA

25. El Comité tuvo a la vista el documento CX/AFRO 77/5 compilado por la Secretaría del Coordinador para que el Comité pudiera determinar los países en que podrían establecerse servicios regionales o subregionales (véase ALINORM 76/28, párrs. 30-32). El documento contenía, en forma tabulada, información de los siguientes países: Etiopía, Gambia, Ghana, Kenya, Marruecos, Nigeria, Togo y Alto Volta. El Comité tomó nota de que Egipto había facilitado también información que se incorporaría en el inventario posteriormente.

26. Se señaló que muchos países de la región no habían enviado todavía sus respuestas y que se necesitaba información más completa para poder examinar en detalle la planificación de la cooperación intraregional en la creación de una infraestructura regional o subregional, que incluyera proyectos de capacitación de personal y el establecimiento de un centro regional de capacitación. Se señaló que se trataba de planes a plazo relativamente largo y que podría facilitarse ayuda más rápidamente mediante seminarios y cursillos.

27. Varias delegaciones expusieron en detalle la situación actual del control alimentario en sus países. En los casos precedentes, se incorporaron estas explicaciones en el inventario (véase Apéndice III).

28. El Comité acordó que la Secretaría del Coordinador volviera a pedir información a los países de la región.

EXAMEN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA SU POSIBLE NORMALIZACION EN EL AMBITO REGIONAL O SUBREGIONAL

29. El Comité tuvo a la vista, para información y examen, los documentos CX/GEN 75/1-Rev.1, CX/AFRO 77/7, CX/AFRO 77/8 y los adenda 1, 2, 3, 4 y CX/AFRO 77/12.

30. Se recordó al Comité que, en su Segundo período de sesiones, uno de los temas del programa era el examen de productos alimenticios que podrían llegar a normalizarse en el ámbito regional, y que, a la sazón, el Comité había preparado una lista de productos de importancia en el comercio de los países africanos que podrían estudiarse para su posible normalización (ALINORM 76/28, párrs. 38-47).

En el 11^o período de sesiones de la Comisión (ALINORM 76/44, párr. 425) se señaló que, aunque se atribuía importancia a los cereales y sus derivados, y a los tubérculos y almidones y sus derivados, se necesitaban más datos sobre producción, comercio y consumo local de estos productos para poder llegar a una decisión sobre la practicabilidad de su normalización. Por consiguiente, se decidió que, en lo que respecta a la región africana, un consultor hiciera una encuesta sobre producción, consumo, comercio y legislación de los países africanos en relación con los tubérculos, otras raíces amiláceas y sus productos, cereales locales y sus productos, y algunas leguminosas de grano y sus productos.

31. El principal documento sobre el tema fue presentado por su autor, Srta. G. Acquah (Ghana).

32. El Comité tomó nota de que, como resultado de la encuesta, se recomendaba en el documento que se estudiara la posibilidad de preparar normas regionales para los siguientes productos y sus derivados:

- 1) Maíz seco en grano para el consumo humano directo;
- 2) Harina de maíz comestible elaborada industrialmente;
- 3) Harina fina de maíz comestible elaborada industrialmente;
- 4) Sorgo seco en grano para el consumo humano directo;
- 5) Legumbres secas en grano para el consumo humano;
- 6) Harina de maní elaborada industrialmente en Africa;
- 7) "Gari" (producto de harina de mandioca fermentada que se hace en el Africa occidental).

33. Otro documento preparado por el Sr. J.C. Obel (Kenya) y titulado "Reglamentos Alimentarios para Africa, productos de importancia para la región y recomendaciones para la elaboración de normas" (CX/AFRO 77/12), contenía una lista de productos regionales que se proponen para su normalización, tales como nueces de anacardo, naranjas, café, aceite vegetal, bebidas y bebidas analcohólicas, mariscos, pescado y productos de origen animal.

34. Se discutió bastante sobre los productos propuestos en ambos documentos. Se señaló que para muchos de los productos incluidos en la segunda lista se habían preparado ya normas o códigos de prácticas internacionales, y que la fruta fresca no es objeto del mandato del Codex. El Comité estimó que uno de los productos de la lista, las nueces de

anacardo, es digno de un estudio ulterior, y tomó nota de que el Gobierno de Kenya deseaba hospedar una reunión para decidir si proceder a su normalización.

35. El Comité decidió prestar atención prioritaria a las propuestas de la primera lista y pidió a las delegaciones que aceptaran la responsabilidad de coordinar la preparación de los proyectos de normas para estos productos. La delegación de Ghana aceptó proponer proyectos de normas para los artículos 1-4 de la lista, Kenya para el artículo 5, Níger para el artículo 6 (con la posible cooperación de Senegal) y Nigeria para el artículo 7. Además, las delegaciones de Togo y Nigeria aceptaron cooperar en la preparación de proyectos de normas para algunos tubérculos. El representante de la OMS destacó la importancia que su Organización atribuye a la preparación de tales normas.

36. El Comité subrayó que, a su juicio, la labor preparatoria podría realizarse por correspondencia y que, antes de presentar al Comité los proyectos de normas, deberían distribuirse a todos los países de la región para informarles y que hicieran observaciones. El Comité destacó también la importancia de que se incluya personal técnico en las delegaciones, a fin de poder estudiar de forma constructiva los proyectos de normas durante sus reuniones.

37. El Comité expresó su agradecimiento por el valioso trabajo realizado por la Srta. Acquah y el Sr. Obel en la preparación de los documentos de trabajo. (1)

PROYECTO DE CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

38. El Comité tuvo ocasión de examinar el citado Código que aparece en el documento CX/GEN 77/1 y se le comunicó que en varios períodos de sesiones de la Comisión y del Comité Ejecutivo se había examinado la necesidad de un Código de Etica. La recomendación de que se preparara este código surgió de la Recomendación 82 de la Conferencia de las N.U. sobre el Medio Humano (Estocolmo, junio 1972), que dió mayor apoyo a la Comisión del Codex Alimentarius en su labor de normalización.

39. El Comité tomó nota de que el documento se había publicado sólo recientemente y los gobiernos no habían tenido todavía tiempo para hacer observaciones.

40. El representante de la OMS consideró que el documento representa un paso importante para establecer directrices de conducta ética en el comercio de los alimentos. El Comité hizo suyo este punto de vista y convino por unanimidad en que, en espera de un estudio detallado, se aprueben los principios generales establecidos en el documento.

PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PROPUESTO PARA EL MANI

41. Se comunicó al Comité que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su 14ª reunión celebrada en Washington a comienzos del mes corriente, había continuado examinando muy en detalle el citado Código y había introducido en él otros cambios.

42. Al examinar las observaciones hechas sobre el Código, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había lamentado que no se hubieran presentado observaciones de países en desarrollo productores. Se había examinado la sugerencia de incluir en el Código dosis máximas para contaminantes, en particular para aflatoxinas, pero se aplazó la decisión en espera de los resultados de la Conferencia Mixta FAO/OMS/PNUMA sobre Micotoxinas, que se celebraría del 19 al 27 de septiembre de 1977 en Nairobi, Kenya. Se expresó la esperanza de que, como resultado de esta Conferencia, la especificación concreta para el producto final en relación con los contaminantes pudiera ser examinada en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

43. El Comité tomó nota de los cambios que había hecho el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y que, cuando procediera, el texto revisado del Código de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos se incorporaría en el Código actual. Se tomó nota asimismo de que el Código había sido adelantado al Trámite 5 del Procedimiento.

44. Algunos delegados consideraban que el texto actual del Código era demasiado complicado para satisfacer las necesidades de países en desarrollo. En particular, dicho Código no incluía métodos regionales de almacenamiento tales como el Método "pirámide" utilizado en Nigeria. Otros delegados pusieron en duda la necesidad de incluir disposiciones sobre el almacenamiento refrigerado.

(1) Nota de la Secretaría: Pueden pedirse a la Secretaría del Codex, Roma, otros ejemplares del documento de trabajo preparado por la Srta. G. Acquah titulado "Tubers, Cereals, Grain Legumes and their Products - Production, Consumption, Trade and Legislation in African Countries" (CX/AFRO 77/7) y de los documentos de trabajo preparados por el Sr. J.C. Obel (Kenya) titulados "Deficiencias of National Food Law in various African Countries and Suggested Methods for African Countries to bring their National Food Law into Conformity with the Codex Model Food Law" (CX/AFRO 77/11) y "Food Regulations for Africa - Products of Importance to the Region and Recommendations for Standards" (CX/AFRO 77/12), a los que el Comité atribuyó un valor especial.

45. Se señaló que el Código tiene por objeto servir de directriz para asegurar que el maíz se manipule y elabore de forma que quede protegido el consumidor y que, en algunos casos, podrán necesitarse medios especiales de transporte para evitar la contaminación por mohos.

46. En cuanto a las micotoxinas, se informó al Comité de que había terminado la Conferencia de Kenya sobre este tema. La delegación de Kenya, en la que figuraba ahora un representante que había asistido a la Conferencia, comunicó al Comité que se habían examinado métodos para detectar las micotoxinas en las explotaciones agrícolas, y que la Conferencia expresó la opinión de que debe concentrarse la ayuda financiera en investigaciones que permitan desarrollar un "equipo de detección" de aflatoxinas.

47. El representante de la OMS declaró que existían métodos sencillos para la detección de aflatoxinas, pero que a menudo el peligro para la salud humana reside en la transmisión de micotoxinas al consumidor a través de productos animales, como leche de vacas alimentadas con tortas oleaginosas contaminadas.

48. El Comité acordó que los gobiernos estuvieran preparados para hacer observaciones sobre el Código en el próximo período de sesiones de la Comisión y prestaran atención particular a las disposiciones relacionadas con el control de la contaminación por mohos.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL MAÍZ

49. El Comité examinó el documento CX/AFRO 77/7A que fue presentado por la delegación de Ghana, país autor. En el debate que siguió se hizo referencia a los siguientes puntos:

Tolerancias para defectos

50. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que la lista de defectos que se había establecido no indicaba claramente la relación entre los defectos y los límites totales permisibles. La delegación de Ghana señaló que el total combinado de defectos enumerados en "total de granos macados" (3.5.1.1 - 3.5.1.4) en ninguna circunstancia puede exceder del 5%, y que, como en el caso de los demás defectos enumerados (3.5.2 - 3.5.6), el que se supere cualquiera de los límites particulares es suficiente para descalificar el producto.

51. Teniendo en cuenta esta explicación el Comité convino en no introducir cambios en el texto.

Presentación

52. Algunas delegaciones opinaban que la tolerancia del 5% para granos de otros colores en el maíz amarillo era demasiado generosa. Se señaló que podría ser difícil obtener cifras más bajas debido a las variaciones naturales de color en las variedades del maíz blanco. El Comité acordó mantener la cifra del 5%. Convino también en revisar el texto referente al maíz blanco para aclarar el porcentaje de granos de color que se permite en dicho maíz.

Características analíticas

53. En cuanto a la cifra para el contenido de humedad, tras alguna discusión, el Comité decidió mantener la cifra actual del 15%, pero colocándola entre paréntesis (15%), y suprimir la referencia al peso del producto fresco, así como pedir a los gobiernos que facilitaran datos sobre los niveles de humedad que se utilizan en la práctica.

Contaminantes

54. Se comunicó al Comité que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, juntamente con el Comité Mixto de Expertos en Residuos de Plaguicidas, es el encargado de evaluar, establecer y aceptar dosis máximas para residuos en los alimentos.

55. El Comité acordó que, en lugar de especificar los residuos de plaguicidas por su nombre en la sección, sería preferible hacer una referencia general a las publicaciones del Codex sobre límites recomendados para residuos.

56. Se señaló que, aunque la evaluación de los residuos de plaguicidas se efectúa en el plano internacional, la región africana podría presentar condiciones que exijan la aplicación de determinados plaguicidas en dosis diferentes de las que se usan normalmente en zonas templadas, y que se prestaría un gran servicio para la evaluación de dosis máximas de residuos, si se facilitarían al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas datos de los países de la región. También sería importante que asistieran a las reuniones de dicho Comité expertos que pudieran representar los puntos de vista de la región.

57. El Comité acordó que el Proyecto de norma propuesto para el maíz se enviara a los gobiernos para que hicieran observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de normas regionales del Codex.

PRESENTACION DE CANDIDATURAS PARA EL CARGO DE COORDINADOR

58. El Comité tomó nota de las normas que rigen el nombramiento del coordinador (Artículo II.4, Manual de Procedimiento de la Comisión, cuarta edición), expuestas en el documento CX/AFRO 77/10.

59. La delegación de Togo indicó que el Dr. Robert Oteng de Ghana había completado ya dos mandatos consecutivos, por lo cual, según el Artículo II.4(b), no podía ser reelegido como coordinador. Se había seguido la práctica de que el país del coordinador facilitara los servicios para las reuniones del Comité Coordinador que se celebran en la región y, por esta razón, los dos períodos de sesiones precedentes del Comité se habían celebrado en un país de habla inglesa de la región.

60. La delegación de Togo estimó que había llegado el momento de que un país francófono de la región proporcionara el Coordinador regional y hospedara el cuarto período de sesiones del Comité. Señaló que el Dr. N'Doye (Senegal), actualmente Vicepresidente de la Comisión, había expresado el deseo de actuar como coordinador, pero actualmente le era imposible hacerlo, a causa de circunstancias imprevistas.

61. Hablando en nombre del Dr. N'Doye, un representante de la Embajada del Senegal en Ghana confirmó que el Dr. N'Doye aceptaría la candidatura y que el Gobierno del Senegal estaría dispuesto a hospedar el cuarto período de sesiones del Comité en Dakar.

62. El Comité presentó por unanimidad la candidatura del Dr. N'Doye para su nombramiento como Coordinador para África en el próximo período de sesiones de la Comisión.

63. El Comité expresó también unánimemente su agradecimiento al Coordinador saliente, Dr. Robert Oteng, por los valiosos servicios prestados en las etapas iniciales del Comité y en el desempeño de su cargo de Presidente durante los dos primeros períodos de sesiones.

64. En su respuesta, el Coordinador, Dr. Oteng, hizo un llamamiento a todos los interesados para que prestaran más apoyo al Comité manteniéndose en comunicación estrecha con la Secretaría regional y facilitando rápidamente los datos que se les pidieron. Hizo también referencia a la importancia que tiene la continuidad de los representantes de los países que asisten a los períodos de sesiones del Comité.

65. La delegación de Kenya apoyó decididamente las opiniones del Coordinador y señaló que se necesitaba el apoyo moral y material de los gobiernos de la región, particularmente de los gobiernos hospedantes, para lograr que el Coordinador pudiera desempeñar sus funciones.

66. Tras algunos debates, el Comité acordó incluir como apéndice del informe (Apéndice V) una resolución sobre estos puntos dirigida a los gobiernos de la región.

OTROS ASUNTOS

67. Se informó al Comité de que en la 12ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (Ottawa, 16-20 mayo 1977) se había debatido con cierta amplitud un documento de trabajo sobre etiquetado nutricional (CX/FL 77/5) preparado por la Secretaría canadiense.

68. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había acordado designar un grupo de expertos que estudiara este tema concreto y que entre los miembros del grupo de expertos propuesto figurarían expertos de zonas en desarrollo del mundo.

69. El Comité señaló asimismo que la delegación del Senegal había propuesto que se incluyera el tema en el programa de la reunión, pero que dicha delegación no pudo estar presente para hablar sobre el documento. Dado que el tema se hallaba en las primeras etapas de estudio en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, el Comité decidió aplazar para su cuarto período de sesiones el examen del documento sobre etiquetado nutricional.

RESOLUCION SOBRE NECESIDADES DE CAPACITACION

70. El Comité aceptó el principio de una resolución propuesta por la delegación de Nigeria sobre la creación de institutos regionales o subregionales de capacitación para disponer de una infraestructura suficiente de control alimentario. Pidió a las delegaciones de Ghana, Nigeria y Togo que formularan la resolución para incluirla como Apéndice del presente informe (Apéndice VI).

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

71. El Comité tomó nota de que su cuarto período de sesiones se celebraría en Dakar (Senegal) en septiembre de 1979 o antes. La fecha exacta se fijaría mediante un acuerdo entre el Gobierno de Senegal y la Comisión del Codex Alimentarius.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN - PRESIDENT - PRESIDENTE

Dr. L. Twum-Danso
Acting Director
Ghana Standards Board
P.O. Box M.245
Accra, Ghana

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Mustapha Abdellaoui
Deputy Director
Ministère de L'Agriculture de la
Révolution Agraire
12 Boulevard Colonel Amirouche
Algiers, Algeria

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

R. Afify
Chairman
Biscomisr Co.
P.O. Box 1470
Cairo, Egypt

Mohamed Saad Kershah
Chairman
Alexandria Confectionery and Chocolate
373 Canal El-Mahmoudia St.
Alexandria - El Hadara, Egypt

GHANA

Mrs. J.M. Kordylas
Head of Ghana Delegation
Officer-in-Charge
Food Research Institute
P.O. Box M.20
Accra, Ghana

Dr. K.O. Gyening
Deputy Director
Department of Veterinary Services
P.O. Box M.161
Accra, Ghana

K.K. Eyeson
Senior Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M.20
Accra, Ghana

V.N. Dowuona
Deputy Director of Fisheries
Fisheries Department
P.O. Box 630
Accra, Ghana

GHANA (cont.)

H. Mends
Permanent Representative of Ghana
to FAO
c/o Ghana Embassy
via Ostriana, 4
00199 Rome, Italy

Joshua Glover-Tay
Quality Control Manager
Ghana Industrial Holding Corporation
Cannery Division
P.O. Box 115
Nsawam, Ghana

F.G. MacBruce
Scientific Officer
Ghana Standards Board
P.O. Box M.245
Accra, Ghana

A.A. Laryea
Consultant
Ministry of Agriculture
P.O. Box M.37
Accra, Ghana

A.O. Ntiforo
Senior Scientific Officer
Acting Head of Food and Organic
Products Department
Ghana Standards Board
P.O. Box M.245
Accra, Ghana

J.K.B.A. Ata
Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M.20
Accra, Ghana

Dr. G.Y. Ahlijah
Principal Scientific Officer
Head, Drugs, Cosmetics & Forensic
Science Department
Ghana Standards Board
P.O. Box M.245
Accra, Ghana

GHANA (Cont.)

Mrs. Abigail Andah
Research Officer
Food Research Institute
P.O. Box M.20
Accra, Ghana

GHANA (OBSERVERS)

Joseph F.K. Acquaye
General Manager
Meat Products Division (GIHOC)
P.O. Box 792
Tema, Ghana

Ebenezer Barnor
Chief Chemist
Tata Brewery Limited
Private Post Bag
Achimota
Accra, Ghana

Dr. Thomas A. Duodu
Senior Nutrition Officer
Nutrition Division
Ministry of Health
P.O. Box M.78
Accra, Ghana

E.O. Mireku
Scientific Officer
Ghana Standards Board
P.O. Box M.245
Accra, Ghana

A.E. Pentsil
Production Manager (Edibles)
Lever Brothers
Tema, Ghana

J. Ben Osei
Regional Animal Husbandry Officer
Department of Animal Husbandry
P.O. Box 5779
Accra - North, Ghana

M.F. Awuku-Kwatia
Scientific Officer
Ghana Standards Board
Accra, Ghana

GHANA (OBSERVERS) (Cont.)

R.S. Baddoo
Sales Manager
Ghana Bottling Company
P.O. Box 867
Accra, Ghana

J.W. Boateng
Principal Chemist
Ghana Water and Sewerage Corporation
P.O. Box M.194
Accra, Ghana

E.K. Marfo
Chief Chemist
Food Specialities (Ghana) Limited
P.O. Box 1739
Accra, Ghana

Robert Ofori
Plant Manager
Accra Brewery Limited
P.O. Box 351
Accra, Ghana

I. van der-Puije
Chief Chemist
Cocoa Products Factory
Private Post Bag
Tema, Ghana

IVORY COAST
COTE-D'IVOIRE
COSTA DE MARFIL

Oukenze Kouamé (Ingenieur)
Responsable des Projets
au Comité National Pour L'Alimentation
B.P. V.190
Abidjan, Ivory Coast

KENYA

J.C. Obel
Chief Public Health Officer
Ministry of Health
P.O. Box 30016
Nairobi, Kenya

Dr. Richards Kimanzi
Senior Veterinary Officer
Veterinary Research Laboratories
P.O. Kebete, Kenya

NIGER

Assoumane Baoua
Ministère Développement Rural
Direction Agriculture
P.B. 323
Niamey, Niger

NIGERIA

G.O. Baptist
Acting Assistant Director
Federal Ministry of Health
Food & Drugs Administration
P.M.B. 12525
Lagos, Nigeria

Olusegun Erinle
Acting Senior Standards Officer
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
Lagos, Nigeria

SENEGAL

Laurent Diatta
1^{er} Conseiller à l'Ambassade du Sénégal
Ambassade du Sénégal
Rangoon Avenue
Accra, Ghana

TOGO

Amela Komla
Directeur
Direction de la Nutrition
B.P. 1242
Lome, Togo

Kokuvi Kwami
Directeur Général Adjoint
Opt, Lome B.P. 1334
Lome, Togo

ZAIRE

Kanda-Lonsa
Chef de Bureau Relations Internationales
Department de L'Agriculture
B.P. 8722
Kinshasa, Zaire

INTERNATIONAL ORGANISATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)**

Dr. Robert Oteng
Director of Development Programme
1, Rue De Verembé
Geneva, Switzerland

**JOINT FAO/WHO REGIONAL FOOD & NUTRITION
COMMISSION FOR AFRICA**

Dr. Miroslav Bohdal
Scientific Secretary, WHO
Joint FAO and Nutrition Commission for
Africa
P.O. Box 1628
Accra, Ghana

E. Bruce
Acting FAO Regional Representative for
Africa
FAO Regional Office for Africa
P.O. Box 1628
Accra, Ghana

Dr. E.O. Idusogie
Regional Nutrition Officer
FAO Regional Office for Africa
P.O. Box 1628
Accra, Ghana

ORGANISATION OF AFRICAN TRADE UNION UNITY

Silete Adogli
Directeur
OATUU
P.O. Box M.386
Accra, Ghana

FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO

James McNamara Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

FAO PERSONNEL (Cont.)

Dr. Gabriel Kouthon
Nutrition Officer
Food Policy and Nutrition Division
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS

Prof. Emile Matthey
Chief, Division of Control of Food
Additives
Federal Service of Public Hygiene
Haslerstrasse
16 Berne, Switzerland

DISCURSO INAUGURAL DEL COMISARIO DE AGRICULTURA BRIG. N.A. ODARTEY-WELLINGTON,
CON OCASION DEL TERCER PERIODO DE SESIONES DEL COMITE DEL CODEX
COORDINADOR PARA AFRICA, EL 26 DE SEPTIEMBRE DE 1977,
EN EL CENTRO DE CONFERENCIAS KWAME NKROMAH

Excelentísimos señores, colegas comisarios, Nananom, Nii Mei, distinguidos delegados, señoras y señores: En nombre del Jefe del Estado y Presidente del Consejo Supremo Militar, General I.K. Acheampong, y del Gobierno y pueblo de Ghana, les doy la bienvenida a este país con ocasión del tercer período de sesiones del Comité del Codex Coordinador para Africa. El Gobierno de Ghana se siente muy honrado de tener la segunda oportunidad de hospedar esta importantísima Conferencia del Comité Coordinador para Africa del Codex Alimentarius. Los miembros podrán recordar que Ghana hospedó el anterior período de sesiones de este Comité en septiembre de 1975.

Durante los próximos cinco días, distinguidos delegados, serán ustedes huéspedes del Gobierno y del pueblo de Ghana, y espero que su estancia en Accra sea grata.

Señor Presidente, excelentísimos señores, señoras y señores, mi deber es sencillo: proceder a la apertura oficial del tercer período de sesiones del Comité del Codex Coordinador para Africa.

Como ustedes saben, el Programa Conjunto FAO/CMS sobre Normas Alimentarias es una actividad mundial que tiene por objeto garantizar la protección de los consumidores mediante la elaboración de normas del Codex de conformidad con el Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

Al establecer el Comité Coordinador para Africa, Señor Presidente, la Comisión del Codex Alimentarius nos ha lanzado un gran reto a los africanos, en el contexto del comercio internacional en general y del comercio de alimentos en particular. Ustedes estarán de acuerdo en que el gesto laudable de la Comisión apunta al hecho de que las normas representan el mejor compromiso disponible entre las exigencias de calidad del consumidor y las limitaciones de la producción.

Estamos hoy aquí, en cuanto representantes de los estados africanos, para dar una respuesta a este reto. Se nos exige que movilizemos nuestros recursos humanos, intelectuales y materiales en el sector de los servicios de control de calidad de los alimentos y de la legislación alimentaria, para conseguir un marco infraestructural que asegure prácticas equitativas y elimine las prácticas fraudulentas en el comercio de alimentos.

No olvido, Señor Presidente, las deliberaciones del Comité en su segundo período de sesiones, especialmente la aprobación unánime del Modelo de Ley Alimentaria del Codex.

El Modelo de Ley Alimentaria pone de relieve todos los principios básicos necesarios en la legislación alimentaria, y prevé las diferencias de detalle que se presentarán necesariamente de un país a otro debido a las distintas circunstancias locales. Espero que los puntos de contacto del Codex de nuestros respectivos países conecten eficazmente con los departamentos gubernamentales competentes para adaptar este Modelo de Ley Alimentaria a las necesidades de cada uno de nuestros países y, al mismo tiempo, armonicen en la mayor medida posible los códigos alimentarios de la región africana. Es éste uno de los medios más seguros de facilitar el comercio de alimentos entre los países de Africa.

Todos tenemos presente la actual crisis económica mundial. Nuestro lema será, pues, vigilancia frente a los problemas económicos del día de hoy.

Es digno de mención que vuestro Comité tenga como uno de los temas de su programa la cuestión de la normalización de los alimentos en el ámbito regional o subregional. Espero que este tema sea objeto de seria atención por parte de los países africanos. Esto implica, Señor Presidente, el examen de determinados productos alimenticios para hacer que se ajusten, en primer lugar, a determinados criterios en el ámbito de una determinada subregión, y después, en el ámbito de todo el continente.

Para que Africa logre esta meta, debemos proponernos impedir todo intento de que se utilice este continente como terreno de "dumping" para productos de baja calidad, bien sean alimentos o bien otras mercancías.

Las actividades regionales o subregionales de normalización de los alimentos deben tratar de incluir los criterios del Codex en las legislaciones nacionales. Los países africanos deberán ser capaces de separar las normas teñidas de intereses económicos particulares de las normas que ayudarán a continuar la marcha de una armonización y coordinación efectivas.

La Conferencia, Sr. Presidente, debe examinar, por tanto, muy atentamente los asuntos que se relacionan con los criterios del Codex, como ingrediente esencial de la elaboración de una legislación alimentaria moderna, y los que se relacionan con la creación de agrupaciones subregionales más fuertes para consolidar la labor del Coordinador.

El Gobierno de Ghana ha apoyado siempre, y continuará apoyando, todo intento genuino de regionalización en todos los campos, incluido el de la normalización. Su contribución a la creación de la Comunidad Económica de los Estados de Africa Occidental (ECOWAS) y la ratificación de la Convención ACP, donde se detallan los términos de la relación entre la Comunidad Económica Europea y los Estados Africanos, del Caribe y del Pacífico, son el testimonio del deseo de Ghana de asegurar la emancipación económica de Africa.

Permítaseme recordar a los participantes que el nacimiento del Comité Coordinador es algo bueno para Africa y, como Estados Miembros tenemos el deber de cuidarlo y alimentarlo. El proceso puede exigir la adopción de fórmulas mutuamente aceptables con vistas a obtener un Comité funcional y dinámico cuyas medidas no se caractericen por recomendaciones sin fuerza y resoluciones sin contenido.

Tengo motivos para creer que en el curso de sus deliberaciones estudiarán atentamente la forma y la estructura del Comité Coordinador. Queremos disponer de un Comité que esté adaptado a la satisfacción de nuestras necesidades. Debemos evitar la mera reproducción de ejemplos de otros pueblos, ya que lo que es bueno para la gansa, puede no ser siempre bueno para el ganso.

Es verdad, Sr. Presidente, que la normalización ha ido hasta ahora en zaga en el caso de los productos agrícolas. Sin embargo, la situación está cambiando rápidamente, pero lo que importa es si nosotros, los africanos, seguimos el paso de este rápido cambio. Ustedes, como expertos en materia de normalización, se hallan en condiciones mejores de responder a esta pregunta. Pero, me permitirá señalar, Sr. Presidente, que el resultado de esta Conferencia reflejará en último término las realidades de un mundo en el que la política internacional cambia continuamente.

Sr. Presidente, espero haber conseguido centrar su atención en los asuntos que deben examinarse más seriamente. Permítaseme decir, como conclusión, que todo el mundo les observa y escucha en sus deliberaciones. Deben tratar, pues, de lograr los máximos resultados.

Ahora, en nombre del Gobierno y del pueblo de Ghana, tengo el honor de declarar abierto este tercer período de sesiones del Comité Coordinador para Africa.

Les deseo todo éxito en sus deliberaciones, y a quienes han venido de fuera a este país, les deseo una grata estancia en Ghana.

Muchas gracias.

APENDICE III

INVENTARIO DE SERVICIOS Y PERSONAL DISPONIBLE DE CONTROL ALIMENTARIO EN LA REGION AFRICANA

INTRODUCCION

En el segundo período de sesiones del Comité Coordinador para Africa, el Comité examinó a fondo la necesidad de una infraestructura adecuada de control alimentario para aplicar las normas y otros reglamentos alimentarios, tanto en el ámbito nacional como en el internacional. Algunas delegaciones pusieron de relieve las dificultades con que se enfrentan los países de la región para crear laboratorios suficientes, encontrar personal de inspección sobre el terreno y de análisis o capacitarlo, y en general, para establecer una infraestructura adecuada de control alimentario.

La delegación de Ghana propuso que se encomendara al Coordinador la tarea de hacer un inventario de los servicios y personal disponibles en la región para determinar si pueden desarrollarse algunos servicios regionales o subregionales. Se aludió también a la posibilidad de que los países se presten mutuamente personal durante períodos breves para que colabore en el desarrollo de la infraestructura. (Véase ALINORM 76/28, párrs. 30-32).

En consecuencia, se pidió a los Estados Miembros que facilitaran al Coordinador los datos disponibles. Se recibieron respuestas de Etiopía, Gambia, Ghana, Kenya, Marruecos, Nigeria, Togo y Alto Volta. Se ha preparado la información en forma tabulada y se ha completado con los datos facilitados por los delegados durante el tercer período de sesiones del Comité.

INVENTARIO - SERVICIOS Y PERSONAL DISPONIBLE DE CONTROL ALIMENTARIO EN LA REGION AFRICANA

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
ETIOPIA	a) Proclama de sanidad pública núm. 91 de 1947 y núm. 111 de 1950 b) Proclama de inspección de la carne, núm. 274 de 1970 c) Normas Etiópicas sobre aceites comestibles, legumbres y semillas oleaginosas	214 sanitarios 47 inspectores de carne Pocos inspectores en otras materias	Pocos, incluidos los técnicos de grado intermedio	3 laboratorios oficiales	Existen administrativos y supervisores	Colegio de Sanidad Pública para sanitarios e Instituto Nacional de Veterinaria para inspectores de la carne
GAMBIA	a) Ley sobre Plagas de 1966 b) Maní (Norma de Calidad, 1966)	10 inspectores de producción	1 químico de producción	Si	1 químico de producción, 1 oficial de protección de cultivos, 1 oficial de almacenes de productos	Ninguno
<u>GHANA</u> Fábrica de productos de cacao (GCMB)	Ley Alimentaria moderna en preparación	Ninguno	Químicos competentes	2 laboratorios	Personal administrativo eficiente	Los servicios de capacitación se organizan en otras instituciones dentro y fuera de Ghana
Instituto de investigaciones alimentarias		Personal técnico capacitado	2 técnicos alimentarios (química y análisis de alimentos); 2 bioquímicos especializados en nueces; 4 microbiólogos 1 técnico en alimentos (elaboración de aceite y semillas oleaginosas)	Laboratorio químico, laboratorio de microbiología, laboratorio de nueces/bioquímica	Director, Oficial de administración, asistente superior de administración, asistente de administración, oficinistas y mecanógrafos	Breve programa de capacitación para técnicos que trabajan en análisis y control de calidad de alimentos

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
GHANA Instituto de Investigaciones Alimentarias (Cont.)			1 científico/técn. en alimentos (elaboración de frutas y hortalizas); 1 bromatólogo (tecnología de los cereales); 2 bromatólogos (tecnología pesquera); 1 nutricionista (consumo de alimentos y planificación); 1 ingeniero alimentario			
Consejo de Normalización de Ghana	Decreto sobre Normas, NRCD 173 de 1973	Sólo un número limitado de personas participan en la inspección de las fábricas donde se elaboran alimentos, de conformidad con el Decreto y el plan de Marcas de Certificación	9 químicos 1 doctor en microbiología	Análisis químico, incluido análisis para contaminantes metálicos. Análisis de plaguicidas y sus residuos. Análisis microbiológico	Disponible en la sede	Pueden prestarse servicios de capacitación a otros países que lo soliciten
Ministerio de Sanidad, Dirección de Sanidad Ambiental		Oficiales de 2 grados - inspector sanitario - asistente de inspección sanitaria	Ninguno	Ninguno	El personal de inspección sanitaria actúa a nivel regional, distritual, ciudadano, municipal, urbano y rural.	a) Escuela de Higiene, Accra: curso de 3 años para obtener el diplomado de la Royal Society of Health para inspectores de sanidad pública

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
Ministerio de Sanidad, Dirección de Sanidad Ambiental (Cont.)						b) Escuela de Higiene, Tamale y Ho: curso de 2 años para que los asistentes de inspección sanitaria puedan obtener el certificado de inspectores de sanidad rural del Ministerio de Sanidad
Servicios Sanitarios de Laboratorio, Ministerio de Sanidad		Ninguno	1 especialista microbiólogo (M.D.) 1 biólogo 2 asistentes biólogos 1 tecnólogo de laboratorio	Instalaciones para examen microbiológico completo de productos alimenticios crudos, semi-elaborados y elaborados	2	Se da cierta capacitación en técnicas microbiológicas al personal de grado inferior
Dirección de Servicios de Veterinaria, Ministerio de Agricultura		26 inspectores de carne	2 cirujanos veterinarios 1 técnico de laboratorio 4 técnicos superiores de laboratorio	Laboratorios en Accra y Pong-Tamale	9 oficiales regionales de veterinaria; 47 veterinarios, 26 inspectores de carne, 2 oficiales de investigaciones veterinarias	Capacitación de técnicos de laboratorio y oficiales técnicos de campo en la Escuela de Veterinaria de Pong-Tamale
Departamento de Nutrición y Bromatología, Universidad de Ghana		Los miembros superiores del personal del departamento y el técnico jefe (10 en total) pueden actuar como personal de inspección	8 químicos 2 microbiólogos	Laboratorio universitario (plena-mente equipado)		Servicios de enseñanza/capacitación para obtener licenciatura y doctorado en bromatología y nutrición

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
GHANA Departamento de Química, Universidad de Ghana		Ninguno	Químicos y microbiólogo	Instalaciones de laboratorio		Plan de formación de técnicos en la Universidad. Podrían formarse técnicos en empleo de espectrofotometría de absorción atómica para determinar oligoelementos de metales pesados, como Hg, Pb, Sn, etc. en los alimentos
	Departamento de Bioquímica, Universidad de Ghana	Ninguno	Químicos competentes			
	Departamento de Química, Universidad de Cape Coast	Ninguno	12 químicos 10 asistentes técnicos	7 laboratorios bien equipados, pero no especialmente para el análisis de alimentos		
KENYA* Oficina de normalización de Kenya	Ley de normalización, 1973	4 oficiales de normalización		En proceso de crearse un laboratorio general unido al centro de metrología		
Ministerio de Sanidad	Alimentos, medicamentos y sustancias químicas, Act. Cap. 254. Ley de Control de la Carne, 1972	300 oficiales de sanidad pública, 15 oficiales de veterinaria, 100 inspectores de carne	Hay un número razonable	Laboratorio Nacional de Sanidad Pública, 5 laboratorios en mataderos y un laboratorio central	Número razonable en la sede, en las provincias y en los distritos	Servicios razonables para todas las categorías de personal de inspección de campo. Universidad de Nairobi, oficiales de veterinaria, Centro Regional de Capacitación - Inspectores de carne

* Más información: La Secretaría Nacional para el Medio Ambiente se está ocupando actualmente de métodos para vigilar los residuos de plaguicidas en los alimentos, y también de algunos aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos está prohibido.

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
MARRUECOS	Se dispone de una publicación de todos los decretos ley; instrumentos legislativos sobre la producción, fabricación y venta de productos alimenticios agrícolas y otros productos industriales	65 técnicos (ingenieros, inspectores, asistentes técnicos y personal auxiliar). 78 oficiales de campo 54 personas con diversas funciones	40 miembros del personal con 6 ingenieros	Plenamente equipado con instrumentos modernos	132	Niveles alto, intermedio y bajo
<u>NIGERIA</u> Departamento de Ciencia y Tecnología alimentarias, Universidad de Ife	Decreto sobre alimentos y medicamentos, 1974	13	6 químicos 3 microbiólogos	Hay algunas instalaciones esenciales para análisis de los alimentos	3	Hay también servicios de capacitación para pregraduados, programa para obtener el título en ciencia y tecnología alimentarias
Departamento de microbiología, Universidad de Nigeria, Nsukka		Ninguno	7 microbiólogos	Ninguno	43	Hay servicios de capacitación y cursos para obtener distintos títulos en microbiología, y servicios de capacitación en microbiología para personal técnico de grado intermedio
Dependencia de Bromatología y Nutrición aplicada, Universidad de Ibadan		Un equipo bien capacitado realiza encuestas de consumo de alimentos entre familias y comunidades, y controla los precios comerciales de los productos alimenticios. Pero no hay inspectores de alimentos	8	Ninguno	6	Servicios de capacitación con cursos para obtener (a) Certificado en bromatología y nutrición aplicada (b) Diploma de postgraduado en nutrición

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
NIGERIA (Cont.) Instituto Nacional de Investigaciones sobre cereales		Ninguno	12	7 laboratorios	Director, Director Adjunto, Personal auxiliar	Servicios locales e internacionales de capacitación de químicos agrícolas, microbiólogos y analistas de alimentos
Departamento de Bioquímica, Universidad de Ibadan		1	17	Laboratorios suficientes para análisis de alimentos		Capacitación para especialización en bioquímica, veterinaria y bromatología. Hay también cursos para postgraduados en nutrición, tecnología alimentaria y microbiología, y se puede obtener el diploma de postgraduado en contaminantes de alimentos y análisis forenses. Capacitación de técnicos y analistas de laboratorio
Departamento de Bioquímica, Universidad Ahmadu Bello		Ninguno	5			Servicios de capacitación en química, bioquímica y microbiología de los alimentos para graduados y postgraduados. Servicios de capacitación de técnicos de laboratorio y analistas de alimentos
Departamento de Tecnología Alimentaria, Universidad de Ibadan		4	4	Instalaciones para análisis, microbiología y química de los alimentos	4	Capacitación de estudiantes en tecnología alimentaria

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
NIGERIA (Cont.) Dirección administrativa de alimentos y medicamentos	Decretos sobre alimentos y medicamentos, 1974	Equipo de inspectores de alimentos (48)	Equipo de químicos y microbiólogos competentes, 12 químicos, 8 microbiólogos, 32 analistas	Instalaciones para análisis e inspección de alimentos y reglamentos alimentarios		Servicios de análisis e inspección de alimentos y reglamentos alimentarios
Instituto Federal de Investigaciones Industriales		Ninguno	15	Laboratorios suficientes para análisis y elaboración de alimentos	Equipo de personal administrativo	Servicios de investigación y capacitación en microbiología; química y tecnología de los cereales, tecnología de fermentación, elaboración de alimentos y toxicología
Nigeria, Instituto de oceanografía e investigación marinas		3 microbiólogos inspeccionan el pescado y el marisco en las industrias	10 químicos y microbiólogos competentes	Ninguno	Equipo de personal administrativo	Servicios de capacitación en análisis de alimentos, especialmente de pescado y productos pesqueros. Hay una escuela de pesca
Nigeria, Administración para el ganado y la carne			72 veterinarios competentes			Hay servicios de capacitación para personal de matadero y de inspección de la carne. Servicios de capacitación en tecnología lechera

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Laboratorios	Personal de administración general	Servicios de capacitación
NIGERIA (Cont.) Organización Nigeriana de Normalización (N.S.O.)	Decreto, 1971	Equipo de oficiales de normalización de los alimentos e inspectores de control de calidad	10	Instalaciones para análisis de alimentos		Capacitación de todo el personal reclutado recientemente
TOGO	Se está estudiando un proyecto de aplicación de reglamentos	1 biólogo (no actúa como inspector de campo por el momento)	1 químico 1 bioquímico 1 biólogo 1 fisiólogo 1 doctor en veterinaria	Edificios construidos, pero sin equipos	Ningún problema, todo en orden	Ninguno
ALTO VOLTA	Decreto sobre envasado y calidad, actualizado recientemente	Ninguno	Ninguno	Sin equipar del todo	5	Ninguno

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL MAIZ
(en el Trámite 3)

1. AMBITO DE APLICACION

En esta norma se especifican los requisitos del maíz en grano entero (Zea mays L.) que se ofrece para el consumo humano. No se aplica al maíz elaborado.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por maíz los granos desgranados y sin brácteas, uniformemente secados y maduros, característicos de las especies Zea mays L. (variedades Zea indurata (córneo) y Zea indentata (dentado)).

2.2 Presentación

2.2.1 El maíz que se presente podrá ser amarillo o blanco o una mezcla de ambos colores que son naturales a la especie. Podrá presentarse también, por separado, como córneo o dentado.

2.2.2 El maíz amarillo incluye todas las variedades de amarillo y no podrá incluir más del 5 por ciento, en peso, de granos de maíz de otros colores. El maíz blanco no deberá contener más del 2 por ciento, en peso, de granos de maíz de color. Se presentarán como maíz mezclado los lotes de maíz que no se ajusten a las clases de maíz blanco o amarillo.

2.2.3 Las tres clases básicas se calificarán ulteriormente como maíz córneo o maíz dentado, si el 95 por ciento o más, en peso, de los granos son de una determinada variedad.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Requisitos generales

3.1.1 Los lotes de maíz en grano no deberán contener granos con olores o aromas anormales o extraños.

3.1.2 Los lotes de maíz en grano deberán tener un color razonablemente uniforme según el tipo, estar enteros, limpios y prácticamente exentos de materias extrañas y de daños causados por insectos o enfermedades.

3.2 Adulteración

Los lotes de maíz en grano no deberán estar adulterados.

3.2.1 Se entiende por "adulteración" en este contexto, toda alteración de la composición del maíz por cualquier medio, de forma que la mezcla o combinación resultante o no sea de la naturaleza prescrita, o menoscabe su calidad o su aroma, o altere su volumen o masa.

3.3 Características analíticas

3.3.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad de los lotes de maíz seco en grano no deberá exceder de $\sqrt{15}$ por ciento (m/m).

3.3.2 Acidez de la grasa

La acidez de la grasa, expresada como el número de miligramos de hidróxido de potasio que se necesita normalmente para neutralizar los ácidos grasos libres de 100 g de granos, y calculado en relación con el producto exento de humedad, no deberá exceder de 20.

3.4 Definición de los defectos

3.4.1 Granos macados: granos dañados por insectos, con roña o enfermedades, o decolorados.

3.4.2 Granos quebrados o agrietados

Pueden definirse como granos que se han quebrado o agrietado más allá del pericarpio y el endospermo o en la zona del embrión (que no pasan por un tamiz de base plana perforado con agujeros redondos de 6 mm de diámetro).

3.4.3 Granos germinados

Granos que comienzan a echar brotes o donde el proceso de germinación es visible dentro del embrión.

3.4.4 Granos apergaminados

Granos que están apergaminados en toda su superficie, y no sólo en la zona inmediatamente superior al embrión.

3.4.5 Materias vegetales extrañas (M.V.E.): todo material de la hoja o mazorca de la planta del maíz, u otras materias vegetales extrañas, como hierbas u otros cereales.

3.4.6 Suciedad

Cualquier materia extraña, orgánica o inorgánica, que menoscabe el aspecto y la calidad del maíz.

3.5 Tolerancias para defectos

Tomando como base una unidad de muestra de 500 g, en el producto no deberán superarse los límites siguientes para defectos:

3.5.1 Total de granos macados	5 por ciento m/m
3.5.1.1 Granos con roña	ninguno
3.5.1.2 Granos dañados por insectos	5 por ciento m/m
3.5.1.3 Granos con enfermedades	3 por ciento m/m
3.5.1.4 Granos decolorados	2 por ciento m/m
3.5.2 Granos quebrados o agrietados	5 por ciento m/m
3.5.3 Granos germinados	1 por ciento m/m
3.5.4 Granos apergaminados	1 por ciento m/m
3.5.5 M.V.E.	1 por ciento m/m
3.5.6 Suciedad	0,5 por ciento m/m

4. CONTAMINANTES

Si se emplean plaguicidas u otros productos químicos permitidos para combatir insectos, roedores y otros animales, deberá tenerse sumo cuidado en la elección del producto y la técnica de aplicación, para evitar el peligro de contaminar los granos de maíz o añadirles residuos tóxicos. Los límites mínimos para residuos de plaguicidas deberán ser los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RS 65-1974, CAC/RS 71-1976).

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con lo establecido en el Código internacional de prácticas de higiene titulado "Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos" de la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 1-1969).

5.2 En la medida posible dentro de una práctica correcta de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

6. ENVASADO Y ETIQUETADO

6.1 Los sacos deberán estar limpios e íntegros, ser suficientemente fuertes y estar bien cocidos. Los sacos y revestimientos, si se utilizan, deberán ser de materiales que no presenten peligro alguno para la salud humana. Las marcas deberán estar hechas con tinta inocua o pintura exenta de plomo.

6.2 El saco de maíz en grano deberá estar sellado oficialmente. En el saco o en el sello deberá aparecer, por lo menos, la siguiente información:

- a) el país de origen
- b) el nombre del producto
- c) cualquier otra marca de identificación necesaria de conformidad con los reglamentos vigentes del Codex.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se indican a continuación se proponen como métodos internacionales de arbitraje.

7.1 Humedad - Método de horno de aire (Método AACC 44.15A).

Este método determina el contenido de humedad como pérdida de peso de una muestra cuando se calienta en determinadas condiciones.

Aparatos

- a) molinillo de laboratorio del tipo Wiley

- b) horno (con transporte por gravedad o mecánico), que pueda mantenerse a 130°C (+ 1°) y con buena ventilación
- c) cápsulas de humedad de unos 55 mm de diámetro y unos 15 mm de altura. Deben tener tapaderas quitables bien ajustadas que puedan colocarse debajo de la cápsula cuando se coloque ésta en el horno.
- d) desecador hermético
- e) balanza con una precisión de 1 mg por lo menos.

Procedimiento

Moler una muestra de 30-40 g en el molinillo, mezclar rápidamente con una espátula y pasar inmediatamente una porción de 2-3 g a 2 cápsulas de humedad secas. Cubrir y pesar enseguida. Despatar las cápsulas y, con la cubierta debajo, colocarlas en la repisa del horno. Calentar exactamente durante 60 minutos a 130°C. Sacar las cápsulas. Cubrir las inmediatamente y pasarlas lo más rápidamente posible a los desecadores. Pesar las cápsulas cuando alcancen la temperatura ambiente (45-60 minutos normalmente). Determinar la pérdida de peso como humedad. Las determinaciones replicadas deben coincidir en el margen de un 0,2 por ciento de humedad; de lo contrario, repetir la determinación.

Cálculo: $\% \text{ de humedad} = \frac{A}{B} \times 100$

donde A = pérdida de humedad en g
B = peso original de la muestra

7.2 Acidez de la grasa (método AACC 02-01)

La acidez de la grasa se define como el número de miligramos de hidróxido de potasio necesarios para neutralizar los ácidos grasos libres de 100 g de grano y calculados en base seca. Es una estimación de la medida en que los granos están en buen estado.

Reactivos

- a) Alcohol - benzeno - solución de fenolftaleína. A un litro de benzeno añadir un litro de etanol 95% y 0,4 g de fenolftaleína para obtener una solución al 0,02%.
- b) Alcohol - solución de fenolftaleína. A un litro de etanol 95% añadir 0,4 g de fenolftaleína (solución al 0,04%).
- c) Solución patrón de hidróxido de potasio - 0,0178N, solución patrón exenta de CO₂ (1 ml = 1 mg de KOH).
- d) Eter de petróleo, intervalo de ebullición, 40° - 60°C.

Aparatos

- a) Molinillo de grano, adecuado para moler muestras pequeñas.
- b) Extractor de grasa - Soxhlet (Cartuchos de papel doble o cartuchos de Alundum RA - 360).

Procedimiento

Obtener una muestra representativa de unos 200 g. Moler la muestra hasta que el 90 por ciento, por lo menos, pase por un tamiz estándar No. 40 U.S. (Malla de 40 µ). Si la muestra está demasiado húmeda para molerla fácilmente, secarla a una temperatura de unos 100°C durante el tiempo justamente suficiente para quitar el exceso de humedad. Extraer unos 10 g de la muestra molida con eter de petróleo durante unas 16 horas en un extractor. Comenzar la extracción lo antes posible después de moler, y no dejar nunca la muestra molida durante la noche. Evaporar completamente el disolvente de extracción en baño de vapor. Disolver el residuo en el matraz de extracción con 50 ml de solución de alcohol-benzeno-fenolftaleína. Titular el extracto disuelto con solución patrón de hidróxido de potasio (KOH) hasta color rosa definido; en caso de solución amarilla, hasta rosa anaranjado. Si se forma emulsión durante la titulación, romperla añadiendo una segunda porción de 50 ml de solución de benzeno-alcohol-fenolftaleína. El punto final debe igualar el color de la solución obtenida añadiendo 2,5 ml de solución al 0,01% de permanganato de potasio (KMnO₄) a 50 ml de solución de dicromato de potasio (K₂Cr₂O₇) de concentración adecuada para igualar el color de la solución original que se está titulando. (Añadir gota a gota solución al 0,5% de K₂Cr₂O₇ a 50 ml de agua hasta igualar el color. Añadir después 2,5 ml de solución al 0,01% de KMnO₄).

Hacer una titulación en blanco sobre 50 ml de solución de benzeno-alcohol-fenolftaleína y restar este valor del valor de titulación de la muestra. Si se añadió otra porción de 50 ml de solución de benzeno-alcohol-fenolftaleína, duplicar la titulación en blanco.

Cálculo

Expresar la acidez de la grasa en mg de KOH necesarios para neutralizar los ácidos grasos libres de 100 g de maíz en base seca, mediante la fórmula

Valor de la acidez de la grasa = 100 x (titulación - blanco).

7.3 Método de toma de muestras

Se recomienda que la toma de muestras se efectúe de conformidad con la norma para la toma de muestras de cereales (en grano) de la Organización Internacional de Normalización (ISO), 1969 (Ref. ISO/R 950-1969).

RESOLUCION DIRIGIDA A LOS GOBIERNOS

APENDICE V

El Comité del Codex Coordinador para Africa

Habiendo comprobado la importancia de la normalización para proteger al consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de productos de importancia para las economías de sus países.

Conociendo los esfuerzos hechos por otras naciones para asegurar la protección del consumidor y lograr prácticas comerciales equitativas mediante la participación activa en reuniones donde se elaboran normas mundiales para productos de interés para sus economías.

Consciente de la importancia creciente de los productos del continente africano en el comercio internacional.

Teniendo presente el hecho de que muchos países del mundo utilizan normas para determinar si permitir o no la entrada de productos básicos en sus países.

Teniendo asimismo presente el hecho de que las normas o especificaciones elaboradas para el comercio de productos básicos deben aprobarse por mutuo acuerdo y considerarse satisfactorias para todas las partes interesadas.

Reconociendo que el único modo de lograr que se expresen y tengan en cuenta efectivamente sus opiniones con respecto a sus circunstancias especiales es la participación activa en las sedes donde se elaboran las especificaciones para productos de interés para sus economías.

Desea señalar a la atención de sus gobiernos miembros el peligro que entraña el hecho de que no asistan ni participen en las reuniones donde se elaboran normas para productos regionales de interés para sus economías.

Recomienda a dichos gobiernos que consideren seriamente las invitaciones para asistir a las citadas reuniones, estudien atentamente los documentos del programa y, en particular, recomienden a los gobiernos de los países en desarrollo que provean a que sus representantes asistan al mayor número posible de estas reuniones y que, al nombrar dichos representantes, aseguren en la medida de lo posible la continuidad de su participación.

APENDICE VI

RESOLUCION PRESENTADA POR LA DELEGACION DE NIGERIA

Esta Conferencia, reconociendo la necesidad de mano de obra capacitada como elemento principal de la infraestructura de inspección de los alimentos, resuelve que:

1. Se establezcan en el ámbito regional o subregional institutos de capacitación:
 - a) en normalización
 - b) en control de calidad de los alimentos
 - c) en investigación a todos los niveles
 - d) de personal de laboratorio, y
 - e) se faciliten los servicios e instalaciones necesarios.
- 2.a) Se pida a la FAO, OMS, PNUD y PNUMA que ayuden de forma substancial a todos los gobiernos miembros en cuyos países hayan de crearse dichos institutos.
- b) Donde haya alguno de los proyectos enumerados en CX/AFRO 77/6, se pida a estas organizaciones de las N.U. que mejoren y refuercen sus esfuerzos.