

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tel. 57971 Télex: 610181 FAOI. Cables Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/15

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

18º período de sesiones

Ginebra 3 - 14 de julio de 1989

INFORME DE LA SEXTA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

Denpasar, Indonesia
26 de enero - 9 de febrero de 1988

W/Z 3227

INDICE

Párr.

Introducción	1 - 2
Apertura de la reunión	3 - 6
Aprobación del programa	7
Elección del Vicepresidente	8
Cuestiones de interés del Comité	9 - 95
Examen relacionado con las aceptaciones de normas y de LMR	96 - 110
Reforzamiento de las estructuras del sistema nacional de inspección alimentaria	
- Actividades de la FAO	111 - 115
- Actividades de la OMS	116 - 123
Informe sobre las actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión	
- Actividades conjuntas FAO/OMS	124 - 146
- Actividades de la FAO	147 - 155
- Actividades de la OMS	156 - 168
Programa de certificación e inspección regional de exportaciones e importaciones de alimentos	169 - 177
Informe sobre el examen de la labor del Codex Alimentarius	178 - 185
Informes presentados por los Estados Miembros en relación con la resolución sobre la inocuidad de los alimentos	186 - 188
Establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos no normalizados	190 - 194
Situación actual en materia de normas internacionales para el café	195 - 203
Actividades en relación con los plaguicidas y sus residuos en los alimentos	204 - 213
Nombramiento del coordinador	214
Otros asuntos	
- Enmiendas a Normas del Codex para el Aceite de Palma y el Aceite de Almendra de palma	215 - 217
- Elaboración de normas para la olefina y la estearina de palma	218 - 220
- Etiquetado de alimentos elaborados que contienen aceite de palma, aceite de almendra de palma y aceite de coco	221 - 222
Programa para la séptima reunión del Comité Coordinador para Asia	223 - 225
Fecha y lugar de la próxima reunión	226
Declaración de agradecimiento al Gobierno de Indonesia	227
Agradecimiento al Presidente	228
Apéndice I - Lista de participantes	
Apéndice II - Discurso pronunciado por el Exmo. Ministro Subalterno de Producción de Alimentos	
Apéndice III - Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud	
Apéndice IV - Medidas adoptadas por los Gobiernos y los ONG en respuesta a la resolución sobre la inocuidad de los alimentos	
Apéndice V - Enmiendas a normas internacionales del Codex para el aceite de palma comestible y el aceite de almendra de palma comestible por puestas por el CC para Asia	

INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia celebró su sexta reunión en Denpasar, Indonesia, del 26 de enero al 19 de febrero de 1988, por amable invitación del Gobierno de Indonesia. La reunión estuvo presidida por el Coordinador para Asia, Prof. F.G. Winarno, Asesor del Ministro Subalterno de Producción de Alimentos, del Ministerio de Agricultura del Gobierno de Indonesia y Secretario del Consejo Nacional de Investigaciones de Indonesia.
2. Asistieron a la reunión 67 delegados y observadores de 12 países, de un país observador de la región, y de cuatro organizaciones internacionales. En el Apéndice I del presente informe figura la lista de participantes incluidos los oficiales de la FAO y la OMS.

DECLARACION INAUGURAL DEL MINISTRO SUBALTERNO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE LA REPUBLICA DE INDONESIA Y APERTURA DE LA REUNION

3. El Dr. Midian Sirait, Director General de Inspección de Alimentos y Medicamentos dio la bienvenida a los delegados y observadores asistentes a la reunión, declarando que se le había hecho un gran honor al Gobierno de Indonesia dándole la oportunidad de hospedar de nuevo al Comité Coordinador del Codex para Asia (sexta reunión). Señaló a la atención de los participantes la importancia atribuida por el Codex a la inocuidad de los suministros alimentarios y a la atención primaria de salud, así como a su función de prestar asistencia en la tarea de alcanzar el objetivo de la salud para todos en el año 2000. También el Excelentísimo Señor Ida Bagus Mantra, Gobernador de Bali y el Prof. F. G. Winarno, Coordinador para Asia, dieron la bienvenida a los delegados y observadores presentes en la reunión, y expresaron la esperanza de que la reunión produjera resultados fructíferos para todos los países desde el punto de vista del mejoramiento de la calidad de los alimentos y las exportaciones de productos alimenticios.
4. El Dr. Sathianathan, Representante de la OMS en Indonesia, señaló a la atención de los participantes dos objetivos del Codex, a saber, la protección de la salud de los consumidores y la facilitación del comercio internacional. Subrayó que la meta de suministrar alimentos inócuos exentos de contaminación, que no representen un peligro para la salud de los consumidores, constituye un requisito fundamental que su país se propone satisfacer para lograr el objetivo de la salud para todos en el año 2000.
5. El Sr. Hans Dall, Representante de la FAO en Indonesia hizo hincapié en la necesidad de aplicar normas alimentarias internacionales para asegurar prácticas comerciales equitativas y eliminar los obstáculos no arancelarios al comercio. Subrayó que los comités coordinadores representan un medio excelente para poner en práctica el concepto de cooperación técnica entre los países en desarrollo (CTPD), actividad que cuenta con el pleno apoyo del sistema de las Naciones Unidas. El Sr. Dall y el Dr. Sathianathan expresaron el agradecimiento y aprecio de los directores Generales de la FAO y la OMS al Gobierno de Indonesia por haber hospedado la reunión.
6. La sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia fue declarada formalmente abierta con el discurso que pronunció el Excmo. Sr. Wardoyo, Ministro de Producción de Alimentos de la República de Indonesia. Señaló a la atención de los participantes el hecho de que la normalización de alimentos entraña gran importancia para los países en desarrollo, los cuales deberían tratar de incrementar continuamente sus exportaciones de alimentos para obtener más divisas y contribuir así a su desarrollo económico. El texto del discurso del Ministro figura en el Apéndice II del presente informe.

APROBACION DE PROGRAMA

7. El Comité aprobó el programa provisional presentado en el documento CX/ASIA 88/1. El Comité convino en examinar el tema 10 del programa inmediatamente después del tema 7.

ELECCION DE VICEPRESIDENTE

8. La delegación de Malasia apoyada por la delegación de Indonesia propuso la candidatura del Dr. Pakdee Pothisiri (Tailandia) para ocupar el cargo de Vicepresidente. El Comité aceptó unánimemente la propuesta.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN EL 17º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS, EN REUNIONES DEL COMITE DEL CODEX Y OTROS FOROS

9. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/ASIA 88/2 y CX/ASIA 88/2-Add.1 que contenían las cuestiones de interés para el Comité.

Asuntos generales

10. Se informó al Comité acerca de la publicación del Codex Alimentarius, que es un compendio de normas alimentarias internacionales aprobadas en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que contiene también disposiciones de carácter orientativo en la forma de códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones, que tienen por objeto ayudar a lograr los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius. Dichas publicaciones pueden obtenerse gratuitamente solicitándolas a los puntos de contacto del Codex establecidos en cada país miembro, o de la Secretaría del Codex en Roma pagando los gastos de expedición. Se está haciendo lo posible por facilitar todavía más la disponibilidad de documentos del Codex a los posibles usuarios. En el documento CX/GEN 85/1-Rev.1 figura la lista de todos los textos finales del Codex publicados hasta la fecha (Sección 1 - Normas del Codex; Sección 2 - Códigos de Prácticas; Sección 3 - Métodos de Análisis del Codex, y Sección 4 - Normas para la Leche y los Productos Lácteos).

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN EL 17º PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Informe sobre la aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos

11. El Comité tomó nota de que el Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos (CAC/RCP 20-1979-Rev.1, 1985) había sido adoptado por la Comisión en su 13º período de sesiones, en diciembre de 1979, y había sido enviado posteriormente a todos los Estados Miembros de la FAO y la OMS participantes en el Codex, para que lo examinaran con miras a su aplicación. El Código, que es fruto de una amplia cooperación y acuerdo internacionales, había sido elaborado teniendo en cuenta que muchos países -particularmente los países en desarrollo- no disponen todavía de infraestructuras de inspección alimentaria apropiadas para proteger a los consumidores contra posibles riesgos que puedan entrañar los alimentos para la salud, y contra el fraude.

12. Las delegaciones de Indonesia y Tailandia informaron al Comité de que sus gobiernos habían aceptado el Código como punto de referencia. Tailandia informó además al Comité, de que en su país existían ya extensos reglamentos de inspección de las importaciones y que deseaban extender todavía más en el futuro.

13. La República de Corea había aplicado el Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos que observaba también el Código Internacional de la OMS de Comercialización de los Sucedáneos de la Leche Materna en lo que respecta a la publicidad de alimentos para lactantes. En ese país, los fabricantes mismos garantizaban la calidad de los productos alimenticios destinados a la exportación.

14. La delegación de China señaló que los principios del Código estaban reflejados en su ley nacional de 1982 sobre higiene de los alimentos. El Artículo 3 de dicha ley contenía disposiciones que regulaban aspectos de la producción y manipulación de los alimentos.

Informe y recomendaciones de una reunión intergubernamental especial del Codex convocada para examinar si es necesario elaborar normas internacionales para frutas y hortalizas frescas de origen tropical (Ciudad de México, febrero de 1979)

15. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 179 período de sesiones, reconociendo la urgencia y necesidad de normas de calidad para frutas y hortalizas frescas de origen tropical, acordó establecer un nuevo Comité del Codex para la normalización de frutas y hortalizas frescas de origen tropical, con sede en Ciudad de México, en el entendimiento de que se haría lo posible por evitar la duplicación de actividades y de que el nuevo Comité trabajaría en estrecha colaboración con la CEPE y la OCDE.

16. Se informó al Comité de que era la primera vez que un Comité del Codex fuera hospedado por un país en desarrollo. El Comité tomó nota de que la primera reunión de dicho Comité se celebraría en Ciudad de México del 6 al 10 de junio de 1988 y que se había pedido a los gobiernos miembros, por la circular CL 1987/43 TFFV, que indicaran las frutas y hortalizas frescas tropicales cultivadas exclusivamente en zonas tropicales para las cuales había que elaborar, con carácter prioritario, normas del Codex mundiales.

17. El Comité observó que muchas frutas y hortalizas frescas tropicales se cultivaban en regiones templadas y viceversa y que era difícil identificar las frutas y hortalizas frescas que se cultivaban exclusivamente en zonas tropicales. El Comité propuso, sin embargo, que se elaboraran con carácter prioritario normas mundiales del Codex para las siguientes frutas y hortalizas frescas de origen tropical:

Frutas tropicales

<u>Nombre común</u>	<u>Nombre científico</u>
1. Banano	<u>Musa sapientum</u>
2. Carambola	<u>Averthoa carambola</u>
3. Guayava	<u>Psidium Guajava</u>
4. Papaya	<u>Carica papaya</u>
5. Mango	<u>Mangifera indica</u>
6. Durián	<u>Durio zibethinus</u>
7. Longán	<u>Euphoria Longan</u>
8. Pomelo	<u>Citrus maxima</u>
9. Mangostán	<u>Garcinia mangostana</u>
10. Chirimoya	<u>Anona reticulata</u>
11. Rambután	<u>Nephelium lappaceum</u>
12. Piña	<u>Ananas carnosus</u>
13. Azufaifa	<u>Ziziphus mauritiana</u>
14. Aguacate	<u>Persea americana</u>
15. Zapote	<u>Calocarpun sapota</u>

Hortalizas tropicales

1. Col	<u>Brassica oleracea</u>
2. Tomate	<u>Lycopersicon esculentum</u>
3. Pimiento picante	<u>Capsicum frutescens</u>
4. Pimiento morrón	<u>Capsicum annun</u>
5. Quimbombó	<u>Abelmoschus esculentus</u>
6. Judías verdes	<u>Phaseolus vulgaris</u>
7. Coliflor	<u>Brassica oleracea</u>
8. Habas	<u>Vicia faba</u>
9. Guisantes	<u>Pisum sativum</u>

Establecimiento de un nuevo Comité del Codex sobre contaminantes ambientales

18. El Comité tomó nota de que la Comisión había acordado que no había necesidad, por el momento, de establecer un nuevo comité del Codex sobre contaminantes ambientales. La Comisión convino asimismo en que debería cambiarse el nombre del Comité sobre Aditivos Alimentarios por "Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes" pero señaló que ninguna de estas dos decisiones impediría que en el futuro se volviera a plantear la cuestión de la posible separación de las dos actividades y que de algunos contaminantes, por ejemplo los BPC, continuara ocupándose el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

Aceptación de métodos de análisis del Codex

19. El Comité tomó nota de que la Comisión había ratificado las obligaciones que contraen los países al aceptar los distintos tipos de métodos de análisis del Codex incluidos en las normas del Codex.

20. Como los métodos de "definición" del Codex son inseparables de las disposiciones concretas a las que se aplican, la no aceptación del método equivaldría a la aceptación de la norma con excepciones especificadas. También la no aceptación de métodos "de referencia" del Codex, que son obligatorios para casos de disputa, equivaldría a la aceptación de normas con excepciones especificadas. Los métodos del Tipo III (métodos alternativos) no comportarían ninguna obligación respecto a la aceptación.

Información que induce a error o engaño respecto al uso de aditivos alimentarios en los alimentos

21. El Comité tomó nota de los debates sostenidos sobre esta cuestión tanto en la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios como en el 17º período de sesiones de la Comisión. El Comité observó también que la cuestión de la declaración de la ausencia de aditivos alimentarios en los alimentos (declaraciones negativas) está contemplada en las "Directrices sobre Declaraciones de Propiedades" que está elaborando el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos.

22. El Comité tomó nota de que la OMS había publicado, como respuesta a la petición formulada por los Estados Miembros en el 17º período de sesiones de la Comisión, información sobre el uso inocuo de los aditivos alimentarios (concretamente la publicación Nº 51/1987: Aditivos Alimentarios) a la que se le había dado amplia publicidad en inglés y en francés.

Contenido máximo de estaño en los alimentos

23. La delegación de Tailandia señaló a la atención del Comité las investigaciones realizadas últimamente en Tailandia y otras partes del mundo que habían demostrado que el consumo de alimentos enlatados que contenían 250 mg de estaño/kg no habían dado lugar a síntomas perjudiciales en personas que se habían ofrecido voluntariamente para los experimentos.

24. El Comité tomó nota de que, en opinión del JECFA, la observación de que el consumo de bebidas a base de frutas, envasadas en envases de lata que contenían 200 mg de estaño por kg de bebida podía provocar fuerte irritación gástrica, debía considerarse secundario respecto a determinada otra información toxicológica y que no debería superarse el valor provisional asignado de ingesta diaria máxima tolerable de estaño de 2 mg/kg de peso corporal.

25. El Comité señaló que la cuestión de la toxicidad aguda del estaño no figuraba en el programa de temas de examen para la 33ª reunión del JECFA, que habría de celebrarse en marzo de 1988.

26. La delegación de Tailandia informó al Comité de que facilitaría al JECFA, para el examen en su 33ª reunión, los datos de que disponía sobre los efectos producidos en personas que se habían ofrecido voluntariamente por el consumo de alimentos enlatados que contenían 250 mg de estaño/kg del producto. Los datos indicaban que el consumo durante siete días consecutivos de alimentos enlatados que contenían 250 mg de estaño/kg del producto, por persona que se habían ofrecido voluntariamente, no dieron lugar a aumentos notables de los niveles de estaño en la sangre ni en la orina.

Niveles máximos permitidos de plomo en el azúcar (ALINORM 87/12, párrs. 109-110)

27. El Comité observó que el nivel máximo de plomo vigente para todos los azúcares excepto el azúcar blanco y la fructosa había sido de 2 mg/kg y que el CCFA, en su 18ª reunión, había ratificado temporalmente un nivel máximo de plomo más bajo, de 1 mg/kg para todos los azúcares y de 0,5 mg/kg para la fructosa. La Comisión ratificó esta decisión. La delegación de Suiza se mostró en principio de acuerdo con la decisión de la Comisión, pero expresó la opinión de que los países deberían continuar sus esfuerzos por reducir a 0,5 mg/kg el contenido de plomo en los azúcares.

28. Se informó al Comité de que la propuesta de Suiza de reducir los niveles de plomo de los azúcares tal vez se había basado en el hecho de que el nivel de los contaminantes en los alimentos (azúcares) consumidos por los lactantes debía mantenerse lo más bajo posible.

29. El Comité expresó la opinión de que sería posible reducir el contenido del plomo en los azúcares a 0,5 mg/kg, pero que ello podría dar lugar a un aumento del costo de producción. En China, se permitía un nivel máximo de 1 mg/kg de plomo en los azúcares.

Disposiciones para los contaminantes en la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria

30. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 169 período de sesiones, había adoptado los niveles de contaminantes en la sal de calidad alimentaria propuestos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 87/12, párrs. 183, 185).

31. La delegación de Tailandia había reservado su posición sobre la aceptación de un nivel de arsénico de 0,5 mg/kg en la sal de calidad alimentaria, ya que en su país, se permite un nivel de tolerancia de 1 mg/kg de arsénico en la sal de calidad alimentaria.

Estimación de los distintos aceites o grasas presentes en mezclas de aceites

32. El Comité recordó los debates sostenidos sobre esta cuestión en su carta reunión, en que la delegación de la India señaló a la atención del Comité la necesidad de elaborar métodos del Codex para estimar la proporción de los distintos aceites o grasas presentes en las mezcla de aceites. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había examinado detalladamente esta cuestión, pero no había podido identificar métodos de análisis a tal efecto. Por consiguiente, se había remitido la cuestión a la Reunión Interorganismos con la petición de que las organizaciones internacionales interesadas elaboraran métodos apropiados. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites había llegado a las mismas conclusiones. La Comisión había pedido a las organizaciones internacionales que tomaran nota de la necesidad de determinar, cualitativa o cuantitativamente, las distintas grasas y aceites presentes en las mezclas de estos productos y se ocuparan también, de ser posible, de elaborar métodos al respecto.

33. El Comité expresó la opinión de que, aunque el problema de estimar el contenido de las distintas grasas contenidas en las mezclas de aceites de estos productos era una tarea difícil, había que continuar en el empeño. Las delegaciones de Malasia y Omán apreciaron los esfuerzos del Codex, a través de su Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras

(CCMAS), por identificar métodos de análisis destinados a estimar el contenido de grasa de cerdo en los alimentos y expresó la opinión de que debían continuarse los esfuerzos por elaborar métodos idóneos. La delegación de la República de Corea informó al Comité de que en Corea, el aceite de sésamo, que es muy caro, se mezcla a menudo con otros tipos de aceites, por lo que propuso que esta cuestión debía señalarse a la atención del CCMAS para que identificara métodos destinados a detectar la adulteración del aceite de sésamo.

34. El Comité apoyó la propuesta de la India y expresó la opinión de que aunque el problema parecía difícil, el Codex debía insistir en su esfuerzo por identificar métodos idóneos para la estimación cualitativa y cuantitativa de los distintos aceites o grasas presentes en las mezclas de aceites. La delegación de China informó al Comité de que en su país se dispone de métodos de cromatografía de gases para estimar el contenido de aceite de sésamo y de soja en mezclas de aceites.

Niveles orientativos para el contenido de mercurio en el pescado (ALINORM 87/12A, párrs. 236-237)

35. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC) había acordado emprender los trabajos para establecer concentraciones máximas admisibles de mercurio en el pescado, ya que en su opinión, grupos de poblaciones que consumen elevadas porciones de pescado en su alimentación podrían estar expuestos a riesgos.

36. El Comité Mixto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) estableció una ingesta semanal tolerable provisional de 0,005 mg de mercurio/kg de peso corporal, equivalente a 0,0033 mg de mercurio expresado como metilmercurio/kg de peso corporal en los seres humano.

37. El CCFAC, en su 19ª reunión, había recomendado niveles orientativos para el mercurio en el pescado y productos pesqueros (0,5 mg/kg para todos los pescados, excepto para los peces depredadores, tales como el tiburón, el pez espada, el atún y el lucio, para los cuales se establecieron niveles de 1 mg/kg) y había acordado someterlos a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 3, si la Comisión aceptaba la recomendación. No obstante, la Comisión convino en que se aplazara la decisión sobre esta cuestión hasta que se dispusiera de la nueva evaluación del JECFA sobre el mercurio.

38. El Comité señaló que en los Estados Unidos de América, las tolerancias para el mercurio en el pescado se establecen por referencia al metilmercurio. Se informó al Comité de las encuestas realizadas en Indonesia y Corea sobre el contenido de mercurio en el pescado. En Indonesia, el contenido de mercurio en el atún variaba de 0,1 a 0,3 mg/kg, mientras que en la República de Corea el contenido de mercurio en el pescado (incluidos los mariscos) era, como promedio, de 0,5 mg/kg o menos.

Aflatoxinas en los alimentos y los piensos

39. El Comité tomó nota de los debates sostenidos sobre este tema en la 19ª reunión del CCFAC, que propuso niveles orientativos para las aflatoxinas en los alimentos y los piensos (ALINORM 87/12A, párr. 240).

40. La delegación de Indonesia informó al Comité de que en su país las dosis orientativas para las aflatoxinas en los alimentos y los piensos, propuestas por el CCFAC, se utilizan como referencia al elaborar las normas.

Normas y códigos de prácticas del Codex sobre grasas y aceites - normas para:

i) productos de grasa vegetal especificada y ii) productos a base de mezclas de grasas vegetales y animales especificadas

41. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 179 período de sesiones, había adoptado las normas para i) productos de grasa vegetal especificada y ii) productos a base de mezclas de grasas animales y vegetales especificadas. Las normas regulaban todos los productos sólidos y semisólidos constituidos por: i) una grasa vegetal comestible o una mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles y ii) grasas animales comestibles, incluidas las grasas marinas, con o sin la adición de aceites y grasas, vendidos como sucedáneos del ghee. Habida cuenta de la variedad de nombres comunes utilizados para estos productos en diversos países, por ejemplo, vanaspatí, etc., el Comité tomó nota de que se había incluido una cláusula en la sección sobre etiquetado al efecto de que el producto se designara de conformidad con las leyes y costumbres del país en que se vende el producto, de forma que no se induzca a error o engaño al consumidor.

Enmienda a la Norma del Codex para el aceite de colza comestible

42. El Comité tomó nota de que tras la adopción de la Norma para el Aceite de Colza Pobre en Acido Erúxico, la Comisión había acordado enmendar la Norma del Codex para el Aceite de Colza Comestible vigente. Las enmiendas consideradas se referían a: i) ámbito de aplicación, para que la Norma no se aplicara al aceite de colza de bajo contenido de ácido erúxico, ii) índice de saponificación, iii) índice de Crismer, iv) contenido de brassicasterol, v) contenido de ácido erúxico y vi) gamas de CGL.

43. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado las enmiendas a la Norma del Codex para el Aceite de Colza Comestible que figuran en el documento ALINORM 87/17, Apéndice V, en el Trámite 8 del Procedimiento.

Enmiendas a la Norma del Codex para el Aceite de Oliva

44. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado una enmienda al método para la determinación de ácidos grasos en posición 2 en el aceite de oliva, de forma que por ácidos grasos saturados en posición 2 se entiende la suma de los ácidos palmítico (16:0) y esteárico (18:0) expresada como porcentaje (m/m) del total de ácidos grasos en posición 2.

Proyecto de código de Prácticas para el almacenamiento y transporte de aceite y grasas comestibles a granel (ALINORM 87/17, Apéndice VII)

45. El Comité recordó la recomendación que había hecho en su cuarta reunión de elaborar un código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel, recomendación que fue aprobada por la Comisión en su 159 período de sesiones. Malasia preparó el proyecto del Código de Prácticas que fue enviado a los gobiernos miembros para que formularan observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex.

46. El Comité tomó nota de que el Código de Prácticas había sido adoptado por la Comisión, en su 179 período de sesiones, y que en el futuro se ampliaría el ámbito de aplicación del Código para tener en cuenta los problemas que se planteaban a causa de la contaminación cruzada de aceites con residuos de mercancías transportadas anteriormente en los depósitos y de otras fuentes. La Federación de Asociaciones de Aceites, Semillas y Grasas (FOSFA) que estaba estudiando ya el problema había acordado coordinar los trabajos futuros sobre esta cuestión.

47. El Comité elogió a Malasia por la preparación del proyecto de código de prácticas y por haberlo tramitado a través del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites y de la Comisión.

Enmiendas a normas del Codex para las distintas grasas y aceites (ALINORM 87/17, Apéndice III)

48. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 15º período de sesiones, no había aceptado la propuesta de la aplicación obligatoria de las gamas de ácidos grasos presentada por el CCFO en su 12ª reunión (ALINORM 83/43, párr. 284). Sin embargo, la Comisión, en su 17º período de sesiones, acordó otorgar carácter obligatorio a las gamas de ácidos grasos determinadas por CGL, incluidas en las normas del Codex para las distintas grasas y aceites.

Norma Mundial del Codex para la Miel

49. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado la Norma Mundial para la Miel en el Trámite 8. Se informó al Comité de que hubo considerables debates sobre la actividad de la diastasa y el contenido de hidroximetilfurfural (HMF) de la miel en el seno del CCPFV, que elaboró la Norma. Si bien en opinión de los países europeos, la actividad de la diastasa y el contenido de HMF se consideraban apropiados para describir la calidad, no opinaban así otros países. Se informó al Comité de que no se había elaborado todavía una norma del Codex para la jalea real.

Norma del Codex para mangos en conserva y salsa picante de mango

50. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado las Normas para i) Mangos en Conserva y ii) Salsa Picante de Mango en el Trámite 8. El Comité expresó la opinión de que las Normas tendrían interés para algunos países de la Región de Asia que son importantes exportadores de estos productos.

Propuesta para la elaboración de una norma general para zumos (jugos) de hortalizas

51. El Comité tomó nota de que la Comisión convino en que el Grupo de Expertos de la CEPE/Codex Alimentarius sobre Normalización de Zumos (Jugos) de Frutas elaborara una norma general para zumos (jugos) de hortalizas, y se invitó a los gobiernos, mediante la circular CL 1987/46-FJ, a que formularan observaciones al respecto.

Examen de la necesidad de elaborar una norma del Codex para bebidas a base de frutas con elevado contenido de zumo (jugo) de fruta

52. El Comité tomó nota de que la Comisión había decidido no proceder a la elaboración de una norma para bebidas a base de frutas con elevado contenido de zumo de fruta, porque no satisfacía los criterios del Codex para el establecimiento de prioridades para los trabajos.

Proyecto de Norma para Preparados Complementarios

53. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado el Proyecto de Norma para Preparados Complementarios en el Trámite 8. Se informó al Comité de que los preparados complementarios se fabricaban con leche de vaca u otros animales y de que otros productos proteínicos de origen animal/vegetal, que se habían demostrado idóneos para alimentar a lactantes, y que dichos alimentos se destinaban a ser utilizados como parte líquida de la alimentación de destete de los lactantes a partir del sexto mes, y para niños pequeños.

54. El observador de la IOCU señaló a la atención del Comité la conclusión de la Asamblea Mundial de la Alimentación de que, desde el punto de vista nutricional, productos como los preparados complementarios no eran necesarios en la alimentación de los lactantes. La Secretaría informó al Comité de que el asunto fue examinado por la Comisión en su 17º período de sesiones, que observó que las conclusiones de la Asamblea Mundial de la Alimentación no significaban que no pudiera elaborarse una norma para asegurar la idoneidad de la composición esencial y los factores de calidad de un producto que circula en el comercio internacional. Se informó también al Comité de que la Norma para preparados complementarios regulaba solo productos destinados como parte de la alimentación de destete de

los lactantes y, por consiguiente, no se aplicaba a ellos el Código de Comercialización de los Sucedáneos de la Leche Materna.

Especificación para el arroz elaborado

55. Se informó al Comité de que, de conformidad con las decisiones adoptadas por el Comité Ejecutivo en su 33ª reunión y tras el procedimiento aprobado por la Comisión, la Secretaría presentaría a los Comités Coordinadores, para que formularan observaciones, la especificación de la ISO sobre el arroz elaborado. Luego, el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) examinaría la especificación junto con las opiniones de los Comités Coordinadores, y recomendó a la Comisión que decidiera si debía elaborarse o no la Norma del Codex para el Arroz Elaborado.

56. El Comité recordó los debates sostenidos sobre esta cuestión en su tercera reunión, en la que se mostró particularmente preocupado de que el CCPL pudiera elaborar una norma que difiriera de las especificaciones de la ISO y expresó la opinión de que antes de adoptar una decisión sobre la elaboración de una norma del Codex para el arroz, deberían revisarse cuidadosamente las especificaciones de la ISO para el arroz.

57. El Comité observó que la ISO adoptaría los proyectos de especificaciones sobre el arroz para febrero de 1988. El Comité indicó que el proyecto de especificación de la ISO sobre el arroz elaborado abarcaba todos los aspectos y era completo. Expresó la opinión de que el Codex debería adaptar la especificación de la ISO sobre el arroz elaborado y que no era necesario que el CCPL elaborara una norma del Codex diferente para el arroz elaborado.

Proyecto de Norma para el Gluten de Trigo (ALINORM 87/30, Apéndice VII)

58. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado en el Trámite 8 el Proyecto de Norma para el Gluten de Trigo, que se produce por extracción húmeda de determinados constituyentes no proteínicos del trigo o de la harina del trigo, de forma que se obtenía un contenido proteínico del 80 por ciento.

Proyectos de normas y códigos de prácticas sobre la leche y los productos lácteos

59. El Comité tomó nota de que el Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos había emprendido los trabajos de elaboración de normas de grupo para los quesos en salmuera, que, debido a su calidad de conservación en condiciones desfavorables entrañaban especial interés para los países en desarrollo. El Comité estaba revisando asimismo la Norma Nº A-2: Productos Fabricados con la Grasa de la Leche, incluido el ghee, que entrañaba considerable interés para los países en desarrollo.

60. El Comité tomó nota también de que se estaba elaborando un código de prácticas sobre la conservación de la leche cruda mediante el sistema de lactoperoxidasa que podría utilizarse para la conservación de la leche cruda en las zonas donde no se disponía de equipo de refrigeración, y que podría ser útil particularmente para los países en desarrollo en las primeras fases de funcionamiento de una industria lechera. El Comité observó que el tema había sido examinado por la Federación Internacional de Lecherías (FIL) en la reunión que había celebrado recientemente en Helsinki, y se le informó de que el Proyecto de Código de Prácticas preparado por la FIL sería examinado primero por el Comité de la Leche en su próxima reunión, que había de celebrarse en 1990 y luego, tras la aprobación por el JECFA, sería enviado a los gobiernos para que formularan observaciones.

61. El Comité apoyó la iniciativa de elaborar el Código de Prácticas de Conservación de la Leche Cruda mediante el sistema de lactoperoxidasa.

Lista del Codex de aditivos alimentarios

62. El Comité tomó nota de que la Lista A del Codex contenía todos los aditivos alimentarios toxicológicamente sancionados por el JECFA, mientras que la Lista C del Codex, que es una lista negativa, contenía todos los aditivos alimentarios que en opinión del JECFA no deberían utilizarse en los alimentos. La Lista B del Codex contenía todos los aditivos alimentarios que podían utilizarse en los alimentos, a propósito de los cuales los gobiernos y organismos internacionales habían manifestado interés. Es una lista provisional de sustancias que requieren ser evaluadas por el JECFA.

63. El Comité observó asimismo que las listas A y C del Codex, de aditivos alimentarios, eran todavía orientativas y podían resultar útiles para los países que no disponían de listas nacionales aprobadas de aditivos alimentarios (por ejemplo, la lista GRAS de los Estados Unidos de América).

Lista orientativa de aditivos alimentarios utilizados en bebidas analcohólicas

64. El Comité expresó la opinión de que las listas orientativas de aditivos alimentarios para uso en bebidas analcohólicas serían muy útiles para muchos países en desarrollo que recurren al Codex para asesorarse, por lo que apoyaba firmemente la reanudación de esta práctica. El Comité propuso que se remitiera la cuestión al Comité Ejecutivo de la Comisión.

Disposiciones de etiquetado para productos cárnicos elaborados en relación con los requisitos religiosos islámicos

65. La Secretaría informó al Comité acerca de los progresos realizados hasta la fecha en esta materia desde su segunda reunión, celebrada en Manila en 1979, en que la delegación de Malasia presentó un documento en el que se exponía el panorama general de las disposiciones de etiquetado para los productos cárnicos elaborados en relación con los requisitos religiosos islámicos en el contexto de Malasia.

66. Cuando se examinó el tema en la 34ª reunión del Comité Ejecutivo (ALINORM 87/4, párr. 30), la Secretaría del Codex estimó que en realidad no era necesario que la Comisión del Codex Alimentarius prosiguiera con el examen de esta cuestión, habida cuenta de que se había publicado ya el informe de la reunión celebrada en Jeddah.

67. El Comité señaló que actualmente se disponen, sobre esta cuestión, los siguientes documentos:

- i) Informe de la Reunión Conjunta de la Liga Musulmana Mundial y la OMS sobre normas islámicas aplicables a los alimentos de origen animal (pueden obtenerse copias solicitándolas a la OMS);
- ii) un proyecto de norma árabe titulada "Requisitos que han de cumplirse en el sacrificio de animales", método islámico elaborado por la Organización Árabe de Normalización de Metrología;
- iii) instrucciones y requisitos para el sacrificio de animales según la Shariya del Islam, publicadas por el Centro Islámico de Brasil;
- iv) estudio general de las disposiciones de etiquetado para productos cárnicos elaborados en relación con los requisitos religiosos islámicos, presentados por Malasia en la segunda reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia,

y pidió a Malasia que iniciara el estudio sobre las disposiciones de etiquetado para productos cárnicos elaborados en relación con los requisitos religiosos islámicos.

Formas de incrementar la participación de los países asiáticos occidentales en la labor del Codex

68. La Secretaría informó al Comité acerca de los debates sostenidos sobre esta cuestión en las reuniones 33ª y 34ª del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 87/3, párrs. 132-136; ALINORM 87/4, párrs. 32-34).

69. El Comité se mostró de acuerdo en celebrar sus reuniones en el Medio Oriente en la primera oportunidad posible como medio de incrementar la participación de los países asiáticos occidentales en sus trabajos. Indicó además el firme deseo de que los estados miembros del Comité pertenecientes a países del Medio Oriente continuaran participando en las actividades del Comité y desempeñando una función más activa en sus trabajos. El Comité no apoyó la idea de establecer un Comité Coordinador del Codex para los países del Medio Oriente y posiblemente también del litoral norteafricano.

Cuestiones planteadas en el informe de la 17ª reunión del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la normalización de zumos (jugos) de frutas (ALINORM 87/14)

70. El Comité observó que, al examinar sus propuestas de enmendar las normas del Codex para el zumo de manzana y el zumo de uva, para incrementar de 150 mg/kg a 250 mg/kg el nivel máximo del contenido de estaño, el Grupo de Expertos acordó aumentar el nivel a 250 mg/kg, lo cual sería asequible para los productores y beneficiaría a los consumidores.

71. El Comité expresó la opinión de que el tema debería ser examinado de nuevo por el Grupo de Expertos, después de que el JECFA hubiera examinado la toxicidad aguda del estaño en su 33ª reunión.

Enmiendas propuestas por la India y el Iraq a la Norma General para Grasas y Aceites Comestibles (ALINORM 87/17)

72. El Comité tomó nota de que la propuesta formulada por la India y el Iraq en su tercera reunión de que se suprimieran los colores y aromas alimentarios incluidos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para Grasas y Aceites por razones de salud y por descontento de los consumidores (ALINORM 83/43, párrs. 281-282) no había recibido el apoyo del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.

73. La delegación de la India, sin embargo, reiteró su posición de que no era necesario añadir colores ni aromas alimentarios que se utilizan por razones estéticas y a veces para camuflar la deficiencia de calidad.

Contenido de tanino del sorgo en grano (ALINORM 87/25)

74. La delegación de la India informó al Comité de que en la India, el sorgo se consume en forma de harina integral sin decorticarlo y convino en comunicar cualquier información de que pudiera disponer sobre el contenido de tanino en el sorgo entero directamente al Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas que está recogiendo tal información.

Cuestiones planteadas en la 19ª reunión del Comité del Codex sobre etiquetado de los alimentos (CCFL) (ALINORM 87/22)

75. En el 17º período de sesiones de la Comisión, la India propuso que el CCFL emprendiera los trabajos de elaboración de un código sobre publicidad. Sin embargo, el CCFL no inició tal elaboración de un código sobre publicidad pero comenzó los trabajos sobre la revisión de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (Apéndice II, Anexo I de ALINORM 87/22) que actualmente se halla en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex.

76. El Comité propuso que el CCFL examinara la conveniencia de elaborar en un futuro inmediato un código sobre la publicidad.

Elaboración de un Código de Prácticas de Higiene sobre la Venta Ambulante de Alimentos

77. Los informes por países presentados en el Seminario Regional sobre Venta Ambulante de Alimentos en Asia, celebrado en Yogyakarta, Indonesia, del 3 al 7 de noviembre de 1986 revelaron que el fenómeno de la venta ambulante de alimentos había aumentado a partir de 1970, especialmente en los centros urbanos de muchos países de la Región de Asia. Entre los factores que contribuyeron al aumento figuraban la rápida urbanización debida a la emigración rural de la población que se había asentado en condiciones extremadamente pobres en las afueras de las grandes ciudades, donde se carece de servicios básicos de carreteras, transporte, alcantarillado, electricidad, mercados, escuelas, etc., o, en el mejor de los casos, son muy limitados. No obstante, debido a la falta de agua y electricidad, de facilidades para preparar los alimentos en casa, la distancia al mercado más próximo donde se puedan obtener suministros alimentarios crudos de primera calidad, la falta de instalaciones de almacenamiento y conservación y la distancia entre el hogar y el lugar de trabajo, resultaba imposible volver a casa para la comida del mediodía.

78. Entre los problemas que suscitan preocupación, relacionados con la venta ambulante de alimentos, el más grave parece ser el de las consecuencias que tienen para la salud las deficientes normas de higiene alimentaria observadas en la preparación y venta de alimentos en las calles. La falta de acceso al agua potable es el principal factor de posible contaminación. Las materias primas contienen frecuentemente patógenos que se transmiten por los alimentos, a los cuales se añaden los problemas relacionados con el mal uso del tiempo y la temperatura. Además, la contaminación de los alimentos puede derivar del uso de cultivos alimentarios no permitidos y de insectos y roedores.

79. Parece, pues, que es necesario elaborar un código de prácticas para tratar de reducir considerablemente las antedichas preocupaciones relacionadas con la venta ambulante de alimentos. El Comité observó que el Comité Ejecutivo, en su 13ª reunión había propuesto ya una actividad de este tipo.

80. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su 22ª reunión sostuvo la opinión de que los problemas de la venta ambulante de alimentos constituían ya un tema de debate en foros regionales y que, como la práctica y la reglamentación variaba ampliamente según las regiones sería imposible elaborar un código de prácticas internacional. Una solución mejor sería tratar de establecer prácticas apropiadas mediante programas educativos destinados a los consumidores en vez de tratar de elaborar un código internacional.

81. Se señalaron a la atención del Comité los esfuerzos que estaba realizando el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) para elaborar tal código de prácticas. El CCLAC, en su séptima reunión, había examinado un proyecto de código sobre requisitos sanitarios y prácticas higiénicas que han de observarse en la venta ambulante de alimentos y bebidas para consumo inmediato, que se distribuyó a todos los países del mundo para que formularan observaciones.

82. El Comité apoyó unánimemente la iniciativa de que se elaborara un código de prácticas para la venta ambulante de alimentos que fuera aplicable a la región asiática del Codex. La delegación de Indonesia se comprometió a preparar el proyecto de código que se enviaría luego a los gobiernos para que formularan observaciones en el Trámite 3.

Cuestiones de interés para el Comité planteadas en la 32ª reunión del JECFA y en la segunda reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los alimentos (CCRVPDF)

83. El Comité tomó nota de que el JECFA, en su 32ª reunión, dedicada principalmente al examen de los medicamentos veterinarios, (i) elaboró definiciones para medicamentos veterinarios y sus residuos, (ii) formuló una definición para nivel aceptable de residuos y

(iii) evaluó un agente antimicrobiano (Cloranfenicol), dos estimuladores xenobióticos del crecimiento (acetato de trembolona y zeranol) y tres estimuladores endógenos del crecimiento (extradiol - 17β , progesterona y testosterona).

84. El CCRVDF, en su segunda reunión, introdujo y elaboró proyectos de definiciones de "nivel máximo para residuos NMR" y "buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios", y examinó propuestas de procedimientos de elaboración y aceptación de NMR. Se decidió someter estos conceptos a los gobiernos para que formularan observaciones. El Comité acordó también elaborar un "Código de prácticas para el uso de medicamentos veterinarios" y estableció el Grupo de Trabajo sobre métodos de análisis y toma de muestras que actuaría independientemente del CCMAS, estableciendo la siguiente lista de sustancias que el JECFA había de examinar con carácter prioritario: (i) benzimidazol (albendazol), (ii) nitroimidazoles, (iii) sulfonamidas, (iv) trianocidas, (v) nitrofuranos y (vi) quinoxalina-di-N-óxidos.

85. El Comité indicó que la labor del CCRVDF se demostraría útil para algunos países de la región que exportan carne.

Examen sobre el glutamato monosódico (GMS)

86. El Comité recordó los debates que había sostenido sobre esta cuestión en su quinta reunión, en que expresó la opinión de que había que examinar la cuestión del GMS teniendo en cuenta los datos toxicológicos más recientes y la situación relativa a su consumo en la región de Asia.

87. Se informó al Comité de que el JECFA había examinado ya la cuestión del GMS en su 31ª reunión, llegando a la conclusión, sobre la base de análisis de niveles de ácido glutámico en la sangre realizados en seres humanos en relación con distintos regímenes alimentarios, que los niveles máximos encontrados en el plasma dependen del vehículo alimentario en el que se encuentra el GMS y que los lactantes metabolizan el GMS igual que los adultos. Teniendo en cuenta estos datos, el Comité asignó una IDA "no especificada" para el GMS cuando se encontraba incorporado en algún alimento o se utilizaba como condimento, aplicado a todos los glutamatos individualmente o en conjunto.

88. El observador de la IOCU expresó su preocupación por la recomendación del JECFA respecto a la asignación de una IDA ("no especificada") para los GMS, señalando a la atención de los participantes el uso indiscriminado del aditivo alimentario incluso en alimentos para lactantes, así como las actividades de la industria para fomentar su uso generalizado. En opinión del observador de la IOCU, los GMS no son nutritivos, por lo que no se recomienda su uso generalizado.

89. La Secretaría informó al Comité acerca de los procedimientos aplicados por la FAO y la OMS para seleccionar los miembros del Comité de Expertos. Los miembros son seleccionados por los respectivos Directores Generales de la FAO y la OMS de entre los organismos nacionales de reglamentación encargados de la observancia de la legislación de inocuidad alimentaria, o de instituciones académicas o de investigación reconocidas. En algunos pocos casos, se han contratado consultores del ramo de la industria para proporcionar información general al Comité acerca de los métodos y técnicas de fabricación utilizados en la preparación de aditivos alimentarios. Ello permite al Comité determinar especificaciones exactas de la pureza de las sustancias químicas de calidad alimentaria, sin que ello quiera decir que la información recibida de la industria crea una tendencia favorable a la industria. Todas las conclusiones del JECFA se basan en el examen crítico realizado por sus miembros, que trabajan a título personal únicamente.

90. Se informó al Comité de que la monografía toxicológica sobre los GMS estaba imprimiéndose en la Cambridge University Press como volumen de la serie de aditivos alimentarios de la OMS y estaría ultimada en breve.

91. El Comité tomó nota de que el JECFA, en su anterior evaluación, había concluido que sería prudente no aplicar la IDA establecida para los glutamatos a lactantes menores de 12 semanas de edad. Teniendo en cuenta que los lactantes metabolizan los GMS de forma análoga a los adultos, no se indicó ningún riesgo adicional para los lactantes. No obstante, el JECFA expresó la opinión general de que había que proceder con cuidado respecto al uso de cualquier aditivo alimentario en alimentos para lactantes.

92. La delegación de Singapur informó al Comité de que en Singapur está prohibido por ley el uso de aditivos alimentarios en cualesquiera alimentos para lactantes. El Comité observó que incumbe a los países miembros asegurar que, cuando se utilicen aditivos alimentarios en los alimentos, tal uso sea apropiado y conforme a los reglamentos nacionales.

Contaminación de los alimentos por radionucleidos

93. Se informó al comité respecto a la labor de la FAO y la OMS en relación con las consecuencias del accidente del reactor nuclear de Chernobyl en abril de 1986. La Secretaría comunicó al Comité que la FAO convocó en diciembre de 1986 una "Consulta de Expertos sobre Límites Recomendados para la Contaminación de Alimentos por Radionucleidos", en que se recomendó el uso de niveles de acción internacionales de carácter provisional para la contaminación por radionucleidos de alimentos que circulan en el comercio internacional. Se señaló además que las directrices de la FAO eran hasta la fecha las únicas directrices que los gobiernos miembros tenían a su disposición para establecer límites para los alimentos que circulan en el comercio internacional.

94. Se informó además al Comité que la OMS se había comprometido a elaborar directrices para la contaminación accidental de los alimentos por radionucleidos. En dichas directrices se proporcionaban métodos para calcular los niveles de intervención derivados y se daban valores orientativos generales para siete grupos de alimentos y el agua potable, que pueden ser contaminados por radionucleidos después de un accidente. El Consejo Ejecutivo del OMS, en su 81ª reunión, en enero de 1988, había revisado un informe sobre esta cuestión y adoptado en consecuencia una resolución que, entre otras cosas, pedía al Director General que continuara cooperando con la OMS con miras a establecer conjuntamente niveles máximos recomendados para los radionucleidos en los alimentos, que fueran examinados luego por la Comisión del Codex Alimentarius. Se había previsto que el Comité Ejecutivo de la Comisión, en su 35ª reunión, en julio de 1988, examinaría estas recomendaciones conjuntas y asesoraría a la Comisión, en su 18º período de sesiones, sobre las medidas que habían de adoptarse.

95. El Comité expresó su aprecio por la labor realizada por la FAO y la OMS con miras a establecer directrices apropiadas sobre contaminación de alimentos por radionucleidos. Teniendo en cuenta la opinión contraria del público a aceptar alimentos irradiados que sean inocuos, opinión generalizada en el público, el Comité recomendó vivamente que la propuesta conjunta de la FAO/OMS que había de someterse al examen de la Comisión fuera lo más baja posible. De lo contrario, los países de la Región no estarían en condiciones de adoptar dichas recomendaciones.

EXAMEN RELACIONADO CON LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS PAISES DE LA REGION DE ASIA

96. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 88/3 sobre los progresos realizados en materia de aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas en los países de la región de Asia. Se señaló que las normas del Codex y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta 1985, actualizados en algunos casos según fuera apropiado, estaban publicados en los volúmenes II a XVII del Codex Alimentarius y sus suplementos, y habían sido enviados a los gobiernos con la petición muchas veces renovada de que los aceptaran.

97. Se señaló que los siguientes países de la región de Asia habían notificado aceptaciones de algunas normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas: República Árabe del Yemen, Bahrein, República Democrática del Yemen, India, Irán, Iraq, Japón, Jordania, Kuwait, Filipinas, República de Corea, Singapur y Tailandia. En el documento figuraban también detalles de otras respuestas que se habían recibido de la India y Tailandia desde la última reunión del Comité, así como detalles de declaraciones sobre aceptaciones que habían sido formuladas en el 17º período de sesiones de la Comisión por las delegaciones de Tailandia, la India, China y la República de Corea. En estas últimas declaraciones se había indicado que algunos gobiernos estaban convirtiendo las normas alimentarias nacionales al formato del Codex y haciendo esfuerzos para dar a conocer mejor el Codex, traduciendo las publicaciones del Codex a los idiomas de sus propios países y distribuyéndolas a quienes estuvieran interesados.
98. La delegación de China declaró que debido a razones legislativas y técnicas, China no se encontraba todavía en condiciones de otorgar la aceptación formal de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. No obstante, China había reconocido la importancia de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, como podía verse por su amplio uso en la elaboración de reglamentos alimentarios.
99. La delegación de Indonesia declaró que, en general, se permitía la entrada libre en Indonesia de los alimentos que se ajustaran a las normas del Codex. Se habían traducido al idioma indonesio los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y otros códigos de prácticas del Codex para uso de las industrias alimentarias, lo cual había dado lugar a un mejoramiento de la calidad de los productos fabricados en el país. Indonesia utiliza las normas del Codex y los LMR del Codex como referencia. Los alimentos destinados a la exportación satisfacen siempre los requisitos del Codex; no obstante, en general, las especificaciones de los países importadores difieren de las especificaciones del Codex.
100. La delegación de la República de Corea declaró que se había adoptado el formato del Codex para las normas nacionales.
101. La delegación del Japón declaró que su país no había podido aceptar determinadas normas del Codex porque contradecían los reglamentos nacionales vigentes, en particular los relativos a la calidad y la higiene de los alimentos. No obstante, el Gobierno de Japón ha procurado aceptar las normas del Codex siempre que ha sido posible, cuando se ajustaban a los reglamentos vigentes. Se permite la entrada libre al país de los productos que se ajustan a las normas del Codex, así como su distribución en el territorio nacional.
102. La delegación de Tailandia declaró que las normas y los LMR del Codex se utilizaban como importante referencia para la formulación y la introducción de nuevas leyes y normas alimentarias en Tailandia. Tailandia ha aceptado plenamente, o con excepciones especificadas, las normas del Codex para (i) piña en conserva, (ii) azúcar blanco, (iii) jarabe de glucosa, (iv) salmón del Pacífico eviscerado y congelado rápidamente, (v) salmón del Pacífico en conserva, y (vi) etiquetado de alimentos preenvasados. El país está examinando la aceptación de la norma del Codex para alimentos irradiados y los LMR del Codex para el arroz elaborado y sin elaborar.
103. La delegación de Filipinas declaró que su país había aceptado varios LMR del Codex.
104. La delegación de la India declaró que en la Ley de Prevención de la Adulteración de Alimentos de 1954 y en el Reglamento de 1955, se habían establecido límites de tolerancia para 31 plaguicidas. Los límites de tolerancia para estas sustancias químicas en todos los productos alimenticios excepto los cereales en grano y los cereales molidos son iguales a los límites del Codex. En su país el límite máximo para un residuo de plaguicidas puede establecerse solamente en el marco del Reglamento para la Prevención de la

Adulteración de Alimentos, si el plaguicida en cuestión está registrado para su uso en productos alimenticios conforme a la Ley sobre Insecticidas de 1968, promulgada por el Ministerio de Agricultura. Se tienen en examen límites de tolerancia para otros 30 plaguicidas. De acuerdo con las disposiciones legislativas de la India, no es posible otorgar una aceptación limitada, y las decisiones hay que adoptarlas caso por caso.

105. La delegación de Kuwait y Omán indicaron que en sus países se aplicaban las normas del Codex.

106. La delegación de Singapur declaró que Singapur había aceptado todos los LMR del Codex. Se había otorgado también la aceptación completa o la aceptación con excepciones especificadas a muchas normas del Codex.

107. La delegación de Malasia declaró que no planteaba ningún problema para su país la cuestión de la aceptación del contenido técnico de las normas del Codex. Prueba de ello era el hecho de que la mayoría de las normas nacionales sobre alimentos se basaran en normas del Codex. No obstante, antes de que Malasia pudiera considerar la aceptación de normas y de LMR del Codex, necesitaba saber de los países que habían aceptado normas y LMR del Codex, así como de la Secretaría del Codex, las experiencias siguientes:

- a) Beneficios (tanto desde el punto de vista del importador como del exportador;
- b) consecuencias comerciales (desde el punto de vista del importador y del exportador); y
- c) problemas planteados en la aplicación.

108. La Secretaría señaló a la atención del Comité los debates sostenidos en el 17º período de sesiones de la Comisión sobre los estudios monográficos relativos a las consecuencias económicas de la labor del Codex en dos países miembros seleccionados, Estados Unidos y Brasil, así como las opiniones del Comité de Agricultura de la FAO sobre la función de las normas alimentarias en la seguridad y el comercio alimentarios y en la salud, y los debates sostenidos en la Asamblea Mundial de la Salud sobre la labor de la Comisión.

109. El Comité pidió a la Secretaría del Codex que recogiera, mediante una circular, las opiniones de los países de la región asiática del Codex sobre los beneficios, las consecuencias comerciales y los problemas experimentados tras la aceptación de normas del Codex y las presentaran en un documento, junto con la opinión de la Secretaría, para someterlo a examen en su próxima reunión.

110. Hubo considerable debate en el Comité sobre la diferencia entre aceptación completa de normas del Codex y el permiso de entrada libre en el país para los productos que se ajustan a las normas del Codex. La Secretaría señaló que si un país notificaba la aceptación completa de una norma del Codex tenía la obligación de asegurar que no se permitieran ni distribuyeran productos que no se ajustaran a dicha norma con el nombre y descripción establecidos en la norma en cuestión. El país estaba exento de esa obligación si autorizaba la entrada libre de productos que se ajustaran a las normas del Codex.

REFORZAMIENTO DE LAS ESTRUCTURAS DEL SISTEMA NACIONAL DE INSPECCION ALIMENTARIA

Actividades de la FAO

111. Al presentar el tema, la Secretaría se remitió al documento CX/ASIA 88/4 y subrayó que la FAO continuaba prestando asistencia a los países miembros en la elaboración y reforzamiento de sistemas nacionales integrados de inspección alimentaria, y en establecer programas de vigilancia y control de contaminantes alimentarios a nivel nacional o regional. Se examinaron ejemplos de la asistencia proporcionada, que incluía la concesión de equipo, suministros, capacitación y asesoramiento técnico, y que entrañaba especial interés para la Región. Se informó también al Comité de que, además de proporcionar asistencia a los

Estados Miembros con fondos del Programa Ordinario de la FAO, se había proporcionado también asistencia financiera a través del PNUD y el PNUMA, así como por donantes de gobiernos nacionales.

112. Se examinó también el proyecto regional FAO/PNUD para establecer en Asia una red de capacitación en inspección alimentaria. El Comité observó que los programas otorgaban la máxima prioridad a la capacitación de inspectores alimentarios y al intercambio de información entre los países de Asia. El proyecto estaba patrocinado conjuntamente por la FAO y el PNUD. En la red participaban cuatro centros de capacitación que estaban ubicados en Indonesia, Malasia, India y Tailandia. Los cursos de capacitación impartidos hasta la fecha se habían ocupado de técnicas de inspección alimentaria en general, la inspección de alimentos poco ácidos enlatados y la inspección de exportaciones de alimentos.

113. Se tiene previsto organizar otro curso para 1988 sobre gestión de programas nacionales de inspección alimentaria, así como una reunión de coordinadores nacionales para examinar el programa y recomendar cualesquiera modificaciones necesarias al mismo y preparar al mismo tiempo una propuesta de proyecto para ampliar las actividades que se están realizando. La Secretaría señaló que el proyecto terminaría en 1988. No obstante, se había propuesto la prórroga del mismo.

114. El delegado del Kuwait expresó la satisfacción de su país por la asistencia proporcionada en el marco de las actividades de la FAO. Varias otras delegaciones apoyaron al delegado del Kuwait, y las delegaciones de la República Popular de China y de Filipinas expresaron, en sus declaraciones, la opinión de que el concepto de capacitación era importante y pidió que se examinara la posibilidad de establecer centros de capacitación en sus países.

115. Continuando el debate sobre esta cuestión, el Comité Coordinador reconoció que esta actividad de preparar personas capacitadas en distintas disciplinas de inspección alimentaria se encontraba todavía en los comienzos, y el Comité expresó unánimemente su aprecio y reiteró su apoyo al concepto de la red de capacitación y recomendó que se prorrogara y ampliara el proyecto para que pudieran participar más personas. Se apoyaron vivamente los aspectos de CTPD del proyecto. El Comité en pleno elogió a la FAO por la ejecución del Programa y pidió que se comunicara al PNUD el apoyo y vivo interés del Comité por que se prorrogara el proyecto.

Actividades y proyectos de la OMS a nivel nacional y regional

116. Se recordó al Comité que la Región Asiática del Codex comprendía países que pertenecían a tres oficinas regionales de la OMS encargadas de actividades a nivel nacional y regional. El Comité recibió informes sobre actividades emprendidas por la Oficina Regional de Asia Sudoriental (SEARO) y la Oficina Regional del Pacífico Occidental (WPRO) que se habían presentado al Comité como documentos de sala CX/ASIA S8/4-Add.1 y Add. 2.

a) Región del Asia Sudoriental

117. Durante el bienio de 1986-87, continuó la cooperación de la OMS con los Estados Miembros de la región con miras a promover la elaboración y aplicación de programas de inocuidad alimentaria. Los objetivos regionales requieren que los países establezcan programas generales de inocuidad de los alimentos y se reduzcan o eliminen los riesgos para la salud relacionados con los alimentos contaminados. Las soluciones, y las actividades identificadas para lograr los objetivos establecidos son principalmente reforzar el desarrollo institucional para programas de inocuidad alimentaria, incluidos el saneamiento del medio ambiente, la higiene personal y familiar, la educación en materia de salud, requisitos nutricionales, legislación, el apoyo de laboratorios y relaciones públicas. Además, entre las soluciones esenciales para la realización del programa de la inocuidad de los alimentos, se hace hincapié en que las políticas y estrategias de inocuidad de los alimentos y su ejecución, se ajusten a los objetivos de la salud para todos para el año 2000 y de la atención primaria de salud.

118. En la cooperación de la OMS con los Estados Miembros de la Región del Sudeste Asiático se había llegado a una suma alrededor de 390 000 dólares EE.UU. en programas de inocuidad de los alimentos durante 1986-87, fondos que se asignaron de los recursos presupuestarios ordinarios de la OMS para la Región. La financiación para proyectos entre países totalizó 20 000 dólares EE.UU. Además, se emplearon fondos para un proyecto nacional específico y para organizar un seminario entre países, que fueron proporcionados por el PNUD y el Centro Colaborador FAO/OMS de Investigación y Capacitación en Higiene Alimentaria y zoonosis de Berlín (occidental) respectivamente.

b) Región del Pacífico occidental

119. En los dos últimos años, la cooperación de la OMS en la Región del Pacífico occidental se ha centrado en reforzar las infraestructuras nacionales de inspección alimentaria proporcionando consultores, becas, equipo y suministros con cargo a los recursos presupuestarios ordinarios de la OMS para los países. Además, el Centro Regional del Pacífico Occidental para el Fomento de la Planificación Ecológica y Estudios Aplicados (PEPAS) de Kuala Lumpur, Malasia, proporciona servicios técnicos e información en materia de inocuidad de los alimentos.

120. La mayoría de los 32 países o zonas de la Región están emprendiendo programas activos de inocuidad de los alimentos. En particular, se proporcionaron consultores a China, Laos, Malasia, Papua Nueva Guinea, Filipinas y la República de Corea para una variedad de actividades de cooperación, desde redactar nuevos reglamentos alimentarios a preparar cursos de capacitación para manipuladores de alimentos.

121. Una de las actividades regionales más importantes fue la convocación de la Segunda Reunión del Grupo de Trabajo sobre Inocuidad de los Alimentos, que se celebró en el PEPAS del 17 al 21 de agosto de 1987. La reunión formuló 19 recomendaciones a la OMS y sus Estados Miembros sobre diversas soluciones para mejorar la situación de la inocuidad de los alimentos en la Región. La OMS está preparando, en cumplimiento de las recomendaciones del Grupo de Trabajo, un plan de ejecución que afectará sin lugar a dudas a las actividades de inocuidad de los alimentos que emprenda la OMS en el futuro previsible.

122. El Presidente, en nombre del Comité, agradeció a los funcionarios de la Oficina Regional de la OMS por los informes que habían presentado. La delegación de la India expresó el deseo de que constara en acta su decepción por la ausencia del Oficial Regional de Inocuidad de los Alimentos, adscrito a la Oficina Regional para el sudeste asiático, en la presente reunión del Comité. Se expresó la esperanza de que en reuniones futuras pudiera participar en los trabajos del Comité. El Presidente, expresó, a su vez, la esperanza de que también un miembro competente del personal de la Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental pudiera participar en el futuro en las deliberaciones del Comité.

123. Agradeció a la Oficina Regional para el Pacífico Occidental el apoyo prestado a la labor del Comité enviando al Dr. Moy, Asesor para Cuestiones de Inocuidad de los Alimentos del PEPAS, a participar en la presente reunión, esperando que se repitiera esta participación en reuniones futuras.

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

124. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/ASIA 88/5 y 88/5-Add.1. La Secretaría informó al Comité de que, además de prestar apoyo a la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, ambas organizaciones emprendían varias actividades que representaban un apoyo adicional directo o indirecto a la labor del Comité.

A. Informe sobre las actividades conjuntas de la FAO y la OMS

Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)

125. Las evaluaciones y recomendaciones de la JMPR constituían en gran parte la base técnica de la labor del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y de la Comisión del Codex Alimentarius. La última reunión se había celebrado en Ginebra en 1987. Los informes y las monografías de la reunión de la JMPR se publican en la Serie Estudios FAO: Producción y Protección Vegetal.

Directrices para calcular la ingesta dietética de residuos de plaguicidas

126. Las Directrices habían sido elaboradas por una Consulta FAO/OMS convocada bajo los auspicios del Programa Conjunto PNUMA/FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos en colaboración con el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, que se reunió en Ginebra del 5 al 8 de octubre de 1987. Las Directrices pueden obtenerse solicitándolas a la Dependencia de Inocuidad de los Alimentos de la Dirección de Higiene del Medio Ambiente, OMS, Ginebra.

127. En las Directrices se describen los procedimientos para calcular la ingesta dietética de residuos de plaguicidas, y sirven para ayudar a las autoridades nacionales en sus consideraciones respecto a la aceptabilidad de los límites máximos del Codex para residuos (LMR) desde el punto de vista de la salud pública. Los procedimientos básicos descritos en el documento tienen por objeto proporcionar una seguridad razonable de que los LMR no darán lugar a ingestas dietéticas que superen la ingesta diaria admisible (IDA) de un plaguicida.

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

128. Las evaluaciones y recomendaciones del JECFA constituían en gran parte la base técnica de la labor del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y, últimamente, de la labor del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. La 32ª reunión celebrada en Roma se había dedicado exclusivamente a la evaluación de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal. Se informó al Comité de que la 34ª reunión, prevista para comienzos de 1989, se dedicaría también al examen de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.

129. Los informes de las reuniones del JECFA se publican en la Serie de Informes Técnicos de la OMS, y pueden obtenerse solicitándolos a la OMS, Ginebra (algunos de los informes de las primeras reuniones están ya agotados). Las monografías toxicológicas se publican en la Serie de Aditivos Alimentarios de la OMS, editados por la Cambridge University Press, mientras que las Especificaciones para la Identidad y Pureza se publican en la Serie de Estudios FAO: Alimentación y Nutrición.

Grupo Consultivo Internacional FAO/OIEA/OMS sobre Irradiación de los Alimentos

130. Para evaluar los progresos realizados en el mundo en materia de irradiación de los alimentos, y disponer de un centro de asesoramiento sobre la aplicación de esta técnica, la FAO, la OMS y el OIEA establecieron en mayo de 1984 el Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de Alimentos. El Grupo estaba integrado por 26 países miembros, nueve de los cuales pertenecían a la Región de Asia (Bangladesh, India, Indonesia, Iraq, Malasia, Pakistán, Filipinas, Siria y Tailandia).

Grupo de Acción sobre el Uso de la Irradiación para Asegurar la Calidad Higiénica de los Alimentos

131. Bajo los auspicios del Grupo Consultivo Internacional FAO/OMS/OIEA sobre Irradiación de los Alimentos, se convocó un grupo de acción sobre el uso de la irradiación para asegurar la calidad higiénica de los alimentos, que se reunió en Viena en julio de 1986. El

Grupo de Acción concluyó que, por el momento, no se disponía ni se preveía para el futuro ninguna tecnología para producir alimentos crudos de origen animal, en particular de aves de corral y cerdos, en que se pudiera garantizar la ausencia de determinados microorganismos y parásitos patógenos, tales como salmonella, campylobacter, toxoplasma y trichinella. Estimó que cuando estos alimentos entrañaban cierta importancia en la epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos, había que considerar seriamente la descontaminación/desinfección mediante la irradiación. El informe de esta reunión había sido publicado por la OMS.

132. Cabía citar entre las otras actividades del Grupo las reuniones de grupos de acción sobre fomento del comercio de alimentos irradiados, la viabilidad económica de la irradiación de alimentos y el uso de la irradiación como tratamiento de cuarentena. Se habían elaborado también directrices tecnológicas para aplicaciones de irradiación de los alimentos. Los informes correspondientes pueden obtenerse solicitándolos a la Secretaría del Grupo, a la dirección siguiente: Joint FAO/IAEA Division, IAEA, Viena, P.O. Box 100, Viena, Austria.

Seminario sobre irradiación de los alimentos para los funcionarios encargados de la inspección de los alimentos

133. También bajo los auspicios del Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de los Alimentos, se convocó en Budapest, Hungría, en mayo de 1987, un seminario práctico sobre contaminación de los alimentos para los funcionarios encargados de la inspección de los alimentos. En el seminario se señaló, entre otras cosas, que no se disponía por el momento de ninguna tecnología sencilla que permitiera confirmar que un determinado alimento había sido sometido al proceso de irradiación.

134. Una importante recomendación de este seminario fue que se emprendiera un programa de capacitación para operadores de instalaciones de irradiación que se ocupan o se ocuparán del tratamiento de los alimentos a escala comercial y, para inspectores de elaboración y procedimientos de control de los alimentos sobre irradiación de alimentos a escala práctica.

Grupo de Trabajo sobre las repercusiones de los alimentos irradiados en la salud y métodos de inspección

135. Este Grupo de Trabajo fue convocado por la Oficina Europea de la OMS en noviembre de 1986 en Neuherberg, República Federal de Alemania. El Grupo había recomendado que la irradiación de alimentos debía considerarse como un método importante de prevención del deterioro de los alimentos y de las enfermedades transmitidas por alimentos y que se estableciera un programa de investigación coordinado internacionalmente para elaborar y armonizar métodos de identificación.

Estudio sobre la irradiación de los alimentos

136. En 1989, la OMS, en colaboración con la FAO, publicará un estudio sobre la irradiación de los alimentos. Con la publicación de este estudio, las Organizaciones no desean proponer que la irradiación de los alimentos sea una panacea para resolver los numerosos problemas de inocuidad y pérdidas de alimentos en todo el mundo, sino que quieren convencer al público de que, en determinadas circunstancias puede utilizarse con toda seguridad este procedimiento para fomentar la inocuidad de los alimentos y reducir las pérdidas de los mismos.

Conferencia Internacional Mixta FAO/OIEA/CCI/(UNCTAD/GATT)/OMS sobre aceptación, control y comercio de alimentos irradiados

137. Del 12 al 16 de diciembre de 1988 se celebrará una conferencia internacional sobre aceptación, control y comercio de alimentos irradiados, copatrocinado por la FAO, la OIEA, la OMS y el CCI-UNCTAD/GATT, en el Centro Internacional de Conferencias de Ginebra, Suiza. La Secretaría de la Conferencia, por conducto del OIEA, envió el 21 de abril de 1987 una circular junto con un documento de situación en el que se anunciaba la convocación de la Conferencia a todos los Estados Miembros de las cuatro organizaciones patrocinadoras.

138. La conferencia tenía por objeto adoptar un documento internacionalmente acordado para la aceptación y control del comercio internacional de alimentos irradiados entre los Estados Miembros. Se evaluarían los efectos de la tecnología de irradiación de los alimentos en el aumento del comercio internacional de productos agrícolas, en la reducción de la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos y en las pérdidas generalizadas de alimentos después de la cosecha.

139. El Representante de la Dirección Conjunta FAO/OIEA, actuando en nombre de las organizaciones patrocinadoras de la Conferencia declaró que unos 60 gobiernos, entre ellos 17 de la Región Asiática del Codex, habían proporcionado a la Secretaría, información sobre su situación respecto a la aceptación, control y comercio de alimentos irradiados. Esta información es importante para que la Secretaría pueda elaborar el programa de temas y otros documentos que habrán de examinarse en la Conferencia. En la próxima circular que envíen las organizaciones patrocinadoras en marzo de 1988 se invitará a todos los gobiernos a que designen expertos en diversas disciplinas relacionadas con el tema de la Conferencia.

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

140. El Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos se había establecido en el marco del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (GEMS) del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, con el fin de coordinar y estimular las actividades de vigilancia a nivel nacional, regional y mundial para la rápida detección y control de la contaminación del medio ambiente. En el documento CX/ASIA 88/5 se describían las actividades del Programa. Se tomó nota de que funcionaban hasta la fecha 26 centros colaboradores y 12 instituciones participantes que colaboraban en el Programa. Se informó al Comité de que varios países de Asia: China, India, Japón y Tailandia, participaban en el Programa como centros colaboradores, con ocho laboratorios de la región designados como instituciones participantes entre las cuales figuraba la República de Corea.

141. Se señaló en particular que los datos compilados con arreglo al Programa estaban a disposición de los órganos auxiliares de la comisión para que pudieran utilizarlos al establecer niveles máximos de contaminantes en las normas para productos. Se destacó la importancia de los aspectos del Programa relacionados con las garantías de calidad de los laboratorios.

Micotoxinas

142. Se informó al Comité acerca de la Segunda Conferencia Internacional sobre Micotoxinas celebrada en Bangkok, Tailandia, del 28 de septiembre al 2 de octubre de 1987. Fue una reunión conjunta FAO/OMS/PNUMA. Durante los debates se hicieron en particular referencias a la contaminación por micotoxinas en los países asiáticos y a las actividades

emprendidas hasta la fecha en la Región en materia de prevención, control y capacitación. Se volvió a evaluar el programa de las micotoxinas teniendo en cuenta las actividades realizadas en este sector desde la primera Conferencia. Las recomendaciones que se hicieron a los gobiernos se refieren a la prevención del desarrollo de micotoxinas, la vigilancia y control de la contaminación por micotoxinas, así como a la capacitación, información e investigación sobre problemas relacionados con las micotoxinas. El informe de la Conferencia está todavía en preparación y estará listo a mediados de 1988.

Urbanización e inspección de los alimentos

143. Se reconoció el hecho de que el rápido aumento demográfico urbano planteaba nuevas y mayores demandas en los sistemas de transporte y distribución de alimentos y que a menudo comportaba el envío de alimentos a distancias mucho mayores, dando lugar a problemas de deterioro, descomposición y contaminación química y microbiológica de los alimentos. En diciembre de 1986 se celebró en Roma una Consulta de Expertos sobre protección de los alimentos para los consumidores urbanos. Se había distribuido ya el informe de esta Reunión Conjunta FAO/OMS. En la Consulta habían participado tres expertos de la Región de Asia.

144. Las principales cuestiones abordadas por la Consulta se refirieron a la falta de infraestructuras a nivel local para proporcionar un abastecimiento suficiente e inocuo de alimentos en situaciones de rápida expansión urbana. Se reconoció que, si bien existían a menudo planes y programas nacionales, se carecía sin embargo de interacciones prácticas y soluciones coordinadas entre las autoridades nacionales y locales, la industria alimentaria y los consumidores. Aunque se reconocían las dimensiones sociales y económicas de la "industria alimentaria no oficial", tales como las de los vendedores ambulantes de alimentos, no obstante, era absolutamente necesario mejorar tales operaciones. También la educación y la información del consumidor se consideraron elementos esenciales. Se reconoció asimismo que, si bien la prevención de la contaminación microbiológica de los alimentos constituía la prioridad principal, había que seguir de cerca la contaminación y adulteración química.

Conferencia Regional sobre protección de los alimentos

145. Se comunicó al Comité que los intentos por recabar fondos para financiar la celebración de una Conferencia Regional de Asia y el Pacífico sobre Protección de los Alimentos no habían tenido éxito hasta la fecha, debido a los problemas financieros con que tropezaban algunos países donantes. No obstante, la Secretaría continuaría explorando otras fuentes de financiación que pudieran hacer aportaciones para la celebración de dicha Conferencia en el futuro.

Folleto informativo sobre el Codex Alimentarius

146. Se informó al Comité acerca del folleto informativo titulado "Introducción al Codex Alimentarius" en el que se describía la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, y que había sido distribuido a los miembros del Comité. En el folleto se describen, en términos prácticos, las repercusiones de la labor del Codex en el desarrollo económico y el comercio y la información del consumidor. El folleto se había editado en español, francés e inglés.

B. Informe sobre las actividades de la FAO

147. Se informó al Comité acerca de las actividades específicas relativas a la cooperación con los gobiernos miembros, descritas en el documento CX/ASIA 88/4 y realizadas por el Grupo de la FAO sobre Calidad de los Alimentos y Protección del Consumidor que depende del Servicio de Calidad y Normas Alimentarias.

148. Siguieron constituyendo temas de prioridad elevada la asistencia para la inspección alimentaria en favor de los países en desarrollo, incluido el fomento de sistemas nacionales coherentes de control de calidad en los alimentos, y la organización de seminarios prácticos sobre estrategia nacional de inspección alimentaria. Se estaba prestando cada vez mayor atención a programas relacionados con la certificación de las exportaciones e importaciones de productos alimentarios agrícolas y, cuando procedía, se recomendaban normas del Codex.

149. Se realizaban encuestas sobre contaminación de los alimentos, así como cursos de capacitación en control de la contaminación de los alimentos en el marco de los esfuerzos generales para reforzar sistemas de control alimentario en los países en desarrollo. Estos países apoyaban también las actividades del Programa FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos. Las actividades regionales en Asia se habían complementado con actividades adicionales en determinados países en desarrollo.

Venta ambulante de alimentos

150. La FAO ha continuado apoyando las actividades destinadas a determinar los tipos y niveles de contaminantes encontrados en los alimentos vendidos por los servicios de venta ambulante, que en algunos países constituían una importante fuente de abastecimiento de alimentos para algunas poblaciones. Se están emprendiendo actividades para mejorar las condiciones en que se venden estos alimentos. Aunque estos problemas tienen al parecer un carácter más bien nacional que internacional, se han celebrado también seminarios regionales para coordinar estas actividades a nivel regional. Se informó al Comité acerca del Seminario Regional sobre Venta Ambulante de Alimentos que se había celebrado en Indonesia al final de 1986, así como de las actividades previstas para 1988/89 en relación con la venta ambulante de alimentos en la región.

Radionucleidos

151. Se informó al Comité de que la FAO continuaría recomendando a los países miembros la aplicación de los límites para radionucleidos, que habían sido revisados por la Consulta de Expertos. Además se proporcionarían, en la medida de lo posible, capacitación, equipo y suministros para ayudar a los funcionarios encargados de la inspección de los alimentos en los países miembros a determinar si los productos alimenticios estaban contaminados y en qué medida. Se informó al Comité de que el Programa Mundial de Alimentos estaba aplicando ahora el informe de la FAO como directrices y había informado a sus abastecedores que para las expediciones futuras de alimentos se exigiría un certificado en el que se declarara que los envíos no contenían alimentos con niveles de radionucleidos superiores a los recomendados por la Consulta de la FAO. Además, la FAO se proponía utilizar las directrices provisionales en los programas regionales de capacitación previstos para 1988/89, y, por lo menos, hasta que se dispusiera de algunos datos para revisar las recomendaciones.

Publicaciones

152. Se informó al Comité acerca del folleto informativo sobre la labor del Grupo de Calidad de los Alimentos y Protección del Consumidor que se había publicado recientemente en árabe, español, francés e inglés y que se había distribuido ampliamente. Además, se había terminado recientemente de publicar y distribuir manuales sobre laboratorios de inspección alimentaria. Se informó al Comité de que se había traducido recientemente, al chino, con la ayuda de la FAO, el Manual de Inspección Alimentaria. Se comunicó al Comité que la FAO estaba preparando un manual sobre técnicas de toma de muestras de alimentos que, una vez terminado, se destinará a los inspectores de alimentos para que lo utilicen cuando desempeñen sus funciones.

Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas

153. Se habían adoptado las medidas expuestas en el documento CX/ASIA 88/5 para aplicar el Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas que fue unánimemente adoptado por la Conferencia de la FAO en noviembre de 1985. Entre las medidas figuraban la distribución del Código y las Directrices Técnicas en árabe, chino, español, francés e inglés; la recopilación de datos de base sobre las actividades en curso; elaboración de un programa de estudios para un modelo nacional de cursos de capacitación; asistencia técnica a los países miembros y seminarios regionales y subregionales para armonizar los requisitos de reglamentación de plaguicidas.

154. La delegación del Japón Comunicó al Comité que prestaba pleno apoyo al Código de Conducta y expuso en detalle las actividades emprendidas para prestar asistencia con miras a reducir la presencia de residuos de plaguicidas. Se informó al Comité de que el Gobierno del Japón había proporcionado 547 000 dólares EE.UU. en el primer año para fomentar la aplicación del Código en cumplimiento de la resolución adoptada en la 23ª reunión (10/85). La delegación informó además de que su Gobierno estaba muy impresionado de las actividades realizadas por la FAO y la OMS y que estaba dispuesto a cooperar en estas actividades.

155. Siguiendo los criterios de la CTPD, el Gobierno del Japón estaba planificando enviar personal técnico a los otros países de Asia e invitar a técnicos de otros países al Japón para un intercambio de ideas y para impartirles capacitación. Japón ha estudiado ya la forma de financiación de estas actividades.

C. Informe sobre las actividades de la OMS (actividades mundiales e interregionales solamente)

Inocuidad de los alimentos

156. La OMS ha hecho considerables esfuerzos para integrar la inocuidad de los alimentos en las actividades de atención primaria de salud (APS). A tal fin, la OMS, conjuntamente con la industria alimentaria y de productos afines y otros donantes está patrocinando estudios sobre elaboración doméstica y comercial de alimentos en pequeña escala, utilizando el sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP). Se ha preparado una guía para las personas encargadas de la inocuidad de los alimentos en el marco de la APS, que será publicada por la OMS en 1988. El primer curso de capacitación en HACCP se celebró en febrero de 1987 en la República Dominicana. Hay en cartera un segundo proyecto de este tipo en Pakistán.

157. Se está preparando un folleto que contiene ejemplos de material de educación sobre inocuidad de los alimentos con financiación y apoyo técnico de una industria alimentaria, y se espera ultimararlo en 1988. En 1987 se publicó la edición final de una Lista Internacional de Referencia de material audiovisual sobre inocuidad de los alimentos.

158. Se han terminado de redactar las directrices para la manipulación inocua de los alimentos en hoteles, restaurantes y establecimientos análogos y se ha entregado ya a los editores de la OMS. Su publicación se prevé estará lista en 1988. Además, la OMS ha preparado unos dibujos para ilustrar importantes cuestiones de inocuidad de los alimentos, que se han enviado a editores de libros de cocina para que los incluyan en futuras publicaciones. Estos dibujos se publicaron también en el número de marzo de 1987 de la revista de la OMS Foro Mundial de Salud que se ocupa de la inocuidad de los alimentos. Está ya en fase avanzada de preparación una guía para maestros sobre alimentos, medio ambiente y salud, en la que se señalan las precauciones que ha de tomar el consumidor para prevenir la contaminación de los alimentos y evitar enfermedades que se transmiten por los alimentos. La OMS espera publicarlo en 1988.

159. Se celebró una Consulta sobre educación sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos, en la Sede de la OMS, Ginebra, del 27 de abril al 19 de mayo de 1987. La Consulta concluyó que el planteamiento clásico de la inocuidad alimentaria tiene que ser complementado con un nuevo enfoque, es decir, el de la participación de la comunidad en las cuestiones de inocuidad de los alimentos, porque muchos de los actuales problemas de enfermedades no se deben a falta de conocimientos científicos, sino más bien a la falta de aplicación de principios ya conocidos que se han establecido desde hace muchos años. De la aplicación de estos principios bien conocidos tienen que ocuparse los manipuladores de alimentos, tanto profesionales como domésticos. La Consulta sobre educación sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos ha asesorado, entre otras cosas, sobre la integración óptima de la educación en inocuidad de los alimentos dentro del sistema de atención primaria de salud, particularmente, aunque no exclusivamente, en los países en desarrollo. El Informe de la Consulta estará ultimado a comienzos de 1988.

160. Los brotes recientes de listeriosis transmitida por los alimentos, registrados en América del Norte han suscitado considerable preocupación en las autoridades de sanidad pública de varios países. Como consecuencia, en diciembre de 1986, la OMS convocó una Consulta sobre listeriosis, cuyo informe puede obtenerse solicitándolo a la Dependencia de Veterinaria de Salud Pública de la Organización. Esta Consulta recomendó que: (i) se estimulara a los médicos a considerar el diagnóstico de listeriosis, sobre todo en situaciones clínicas menos típicas, tales como pacientes embarazadas febriles; (ii) declarar la listeriosis enfermedad sobre la que han de rendirse informes; y (iii) que los brotes de listeriosis sean objeto de investigación epidemiológica y microbiológica oficial. La Consulta identificó productos alimenticios que constituyen importantes vehículos de transmisión de listeriosis al hombre. Como consecuencia, los fabricantes de alimentos y las autoridades de salud pública se enfrentan ahora con una nueva situación de riesgo de salud pública. Por consiguiente, la OMS convocará un nuevo grupo de trabajo que se ocupe de los aspectos específicos de inocuidad de los alimentos relacionados con el problema de la listeriosis y formula recomendaciones específicas para las autoridades de sanidad pública y a la industria alimentaria sobre la forma de asegurar la salvaguardia del consumidor. Este Grupo de Trabajo se había de convocar en febrero de 1988.

161. En septiembre de 1987 se reunió en Ginebra el Comité de Expertos de la OMS sobre Control de la Salmonelosis, que se ocupó de las medidas para prevenir la difusión de infección por salmonella transmitida por animales al comienzo de la cadena alimentaria, es decir, en la explotación agrícola. El Comité subrayó la necesidad de aplicar medidas, tales como la decontaminación de los piensos, la vacunación de animales contra la salmonelosis, el uso de flora intestinal competitiva para combatir la infección de salmonella en animales jóvenes, la cría de animales exentos de microorganismos patógenos, buenas prácticas de cría de ganado y otras medidas. La OMS publicará el informe de este Comité en su Serie de Informes Técnicos.

162. En abril de 1988 se convocará en Ginebra una Consulta de la OMS sobre Vigilancia Sanitaria de los Manipuladores de Alimentos. Esta Consulta examinará los métodos adoptados por los Estados Miembros en materia de vigilancia sanitaria de manipuladores profesionales de alimentos, y se espera poder ofrecer asesoramiento autorizado sobre medidas eficaces en relación con los costos para prevenir la contaminación de alimentos por patógenos transmitidos por el hombre.

Programa Internacional de Inocuidad de las Sustancias Químicas

163. Se han firmado cartas de acuerdo con 19 países que participan activamente en el Programa Internacional de Inocuidad de las Sustancias Químicas (IPCS), una actividad de colaboración entre el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), la Organización Mundial del Trabajo (OIT) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La red comprende ahora 41 instituciones que participan en el IPCS en los antedichos países.

164. Se han evaluado los riesgos para el medio ambiente y la salud de seis tipos de factores físicos y 72 sustancias químicas, entre ellas los BPC, el DDT, el arsénico, el sulfuro de hidrógeno, 2, 4-D y las biotoxinas acuáticas, y los resultados se publicarán como docu-

mentos sobre criterios de sanidad ambiental. Se han iniciado los trabajos sobre otras 48 sustancias químicas o grupos de sustancias químicas. Además, se prepararán directrices sanitarias y de inocuidad para dirigentes en las que se les proporcionará información práctica sobre legislación, medidas de protección, así como tratamientos de primeros auxilios en caso de intoxicación en relación con cada sustancia química.

165. Se están continuando los trabajos sobre elaboración de una metodología para la evaluación de riesgos para la salud y sectores afines tales como los principios para la evaluación de riesgos para la salud, que derivan de las sustancias químicas durante el embarazo y la infancia, monografías sobre temas como toxicocinética y toxicología neurocomportamental. Se está realizando un estudio en colaboración sobre aplicación de ensayos de genotoxicidad y carcinogenicidad a breve plazo. Se están estudiando también métodos para evaluar y ensayar sustancias químicas en los alimentos.

166. Se está emprendiendo una actividad para ayudar a los países en desarrollo a establecer programas de control y toxicovigilancia de venenos químicos. Cada año se organizan varios cursos de capacitación en inocuidad de las sustancias químicas y cuestiones afines.

167. La publicación *The International Digest of Health Legislation*, publicada trimestralmente por la OMS en dos ediciones separadas, en inglés y francés, contiene una selección de legislación sanitaria nacional e internacional, incluida la legislación de inocuidad e inspección de los alimentos.

168. El Comité expresó su aprecio a la FAO y la OMS por la asistencia y el apoyo prestados a los países de la Región y pidió que esa asistencia continuara en el futuro, en particular en lo que se refiere a la inspección y la inocuidad de los alimentos.

PROGRAMA DE CERTIFICACION E INSPECCION REGIONAL DE EXPORTACIONES E IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

169. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 88/6. La Secretaría hizo referencia a la importancia que los gobiernos de los países de la Región de Asia atribuyen a la elaboración de programas de inspección alimentaria de las exportaciones e importaciones. Subrayó el creciente reconocimiento otorgado a las exportaciones de alimentos como fuente valiosa de divisas y a la necesidad de inspeccionar las importaciones de alimentos en la región para impedir la saturación del mercado con alimentos de baja calidad que amenazan la salud de los consumidores. Se informó al Comité de que la India, Indonesia y Tailandia estaban tratando de reforzar, con la asistencia de la FAO, sus programas de inspección de las exportaciones de alimentos. Se proporcionaba asistencia mediante el asesoramiento técnico, la capacitación, la concesión de equipos y suministros, así como la redacción de leyes y reglamentos relacionados con la certificación de las exportaciones de alimentos. Además, se ha celebrado en la India, en diciembre de 1987, un curso regional de capacitación sobre la materia, con la participación de cursillistas de países asiáticos.

170. Se informó además al Comité de que, habida cuenta del gran interés expresado por los países de la Región, la FAO había celebrado a comienzos de 1988 un seminario sobre programas de inspección alimentaria de las exportaciones e importaciones para la Región de Asia, que fue hospedado por la República de Indonesia. El Comité Coordinador recibió un informe sobre dicho seminario, que se celebró inmediatamente antes (23 y 25 de enero de 1988) a la sexta reunión del Comité Coordinador.

171. Estuvieron representados los países de la República Popular de China, la India, Indonesia, Malasia, Filipinas, Singapur y Tailandia y asistieron al seminario 16 personas, incluidos los representantes de la FAO y la OMS.

172. Los participantes reconocieron la creciente importancia atribuida a la exportación de alimentos como fuente valiosa de divisas, así como la necesidad de aplicar medidas de inspección de las importaciones de alimentos en la Región para prevenir la saturación del mercado con alimentos de baja calidad que constituyan un riesgo para la salud del consumidor. Cada país informó sobre la situación en sus respectivos países en materia de inspección nacional de las importaciones y exportaciones, de los sistemas planificados, los problemas con que se enfrentaban sus países y las necesidades de introducir mejoras.

173. En el Seminario se examinó la estructura y funcionamiento de los sistemas de inspección de las exportaciones e importaciones y se centró la atención en sus elementos esenciales. Se distribuyó al Comité el informe del Seminario.
174. Al examinar el informe del Seminario, el Comité Coordinador prestó particular atención a las recomendaciones siguientes formuladas a raíz del Seminario.
175. Con la ayuda de la FAO y otras organizaciones internacionales, según proceda:
- Que los países de la Región de Asia se reúnan periódicamente para examinar cuestiones de interés común relativas a la inspección de las exportaciones e importaciones de alimentos y para debatir estrategias orientadas a mejorar el rendimiento regional general en la exportación de alimentos.
 - Que los países de la Región elaboren un sistema de intercambio de información y de consultas (CTPD) con miras a facilitar rápidas soluciones a problemas comunes y hagan observaciones sobre cuestiones de interés común en relación con las exportaciones e importaciones de alimentos.
 - Que se celebren más seminarios en la Región para:
 - examinar y estudiar con los países importadores, problemas relacionados con las exportaciones de alimentos de los países de la Región;
 - examinar cuestiones especializadas, tales como leyes y reglamentos, certificación, normas para productos individuales y grupos de productos.
 - Que se establezca un programa de capacitación de la Región con objeto de mejorar la infraestructura técnica esencial para la aplicación eficaz de sistemas de inspección de las exportaciones e importaciones; el programa que incluiría cursos de capacitación de personal de laboratorio, cursos sobre normas para el funcionamiento de los laboratorios, y sobre gestión apropiada para aprovechar al máximo los recursos disponibles.
 - Que los países que utilizan expertos técnicos de la FAO realicen exámenes detallados de su programa nacional de inspección de las importaciones/exportaciones de alimentos, con el fin de elaborar estrategias y programas para mejorar y reforzar las actuales infraestructuras.
176. La delegación de Tailandia sugirió que al elaborar programas de inspección de las exportaciones/importaciones de alimentos, los países deberían utilizar, siempre que fuera posible, las instituciones y el personal existente, con objeto de reducir las cargas financieras. El Comité ratificó este concepto.

177. Al aceptar el informe del seminario, el Comité Coordinador, en cumplimiento de la recomendación de la delegación de Tailandia, adoptó unánimemente todas las recomendaciones y pidió que el tema de los programas de inspección de las exportaciones e importaciones de alimentos constituyera un tema de debate en la próxima reunión del Comité.

INFORME SOBRE EL EXAMEN DE LA LABOR DEL CODEX ALIMENTARIUS REALIZADO POR EL CONSEJO EJECUTIVO DE LA OMS, LA ASAMBLEA MUNDIAL DE LA SALUD, Y EL COMITE DE AGRICULTURA Y EL CONSEJO DE LA FAO

Examen realizado por los órganos de la OMS

178. Se informó al Comité de que, a petición de un miembro del Consejo Ejecutivo de la OMS, el Director General de la OMS había preparado un documento sobre la Comisión del Codex Alimentarius para someterlo al examen del Consejo Ejecutivo en su 79ª reunión en enero de 1987. Varios miembros del Consejo Ejecutivo reconocieron la función importante que desempeñaba la Comisión del Codex Alimentarius en el fomento de la inocuidad de los

alimentos y en la facilitación del comercio internacional de alimentos, y elogió al Director General por el apoyo prestado a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. En conclusión, el Consejo Ejecutivo encomendó a la 40ª Asamblea Mundial de la Salud que adoptara una resolución sobre la Comisión del Codex Alimentarius. En su 40º período de sesiones, en mayo de 1987, la Asamblea examinó dicha resolución. Intervinieron varias delegaciones destacando una vez más la aportación del Codex Alimentarius a la inocuidad de los alimentos y, por consiguiente, al fomento de la salud y la prevención de las enfermedades. La Asamblea Mundial de la Salud en su 40º período de sesiones adoptó la resolución.

179. El texto de la resolución figura en el Apéndice III del presente informe.

Examen por los órganos de la FAO

180. La Secretaría hizo referencia al documento CX/ASIA 88/7, en el que se describe el examen realizado por el Comité de Agricultura de la FAO (COAG) sobre la función de la calidad de los alimentos y las normas alimentarias en la seguridad, el comercio y la higiene de los alimentos. Al exponer el tema, la Secretaría presentó al Comité una filmación en video sobre la función de la calidad de los alimentos y las normas alimentarias en la seguridad, el comercio y la higiene de los mismos, preparada por el COAG.

181. El Comité tomó nota de que el Comité de Agricultura de la FAO había subrayado la importancia del Programam FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para eliminar los obstáculos no arancelarios en el comercio internacional y promover la protección del consumidor. El COAG había ratificado asimismo la función directiva que desempeña la FAO en la tarea de ayudar a los países a reforzar sus sistemas nacionales de inspección alimentaria. Se informó al Comité de que el COAG apoyaba el principio de que mejorando los mecanismos de control de calidad utilizados por las instituciones gubernamentales y las industrias alimentarias podrían reducirse los numerosos problemas comerciales causados por la contaminación de los alimentos y la no observancia de las normas alimentarias nacionales. El Consejo de la FAO, en su reunión de junio de 1987, había hecho suyas las conclusiones del Comité de Agricultura de la FAO.

182. Se señalaron a la atención del Comité las siguientes responsabilidades que se atribuían a los gobiernos nacionales para lograr la protección del consumidor en lo que respecta a la calidad y las normas alimentarias en el marco de la seguridad, el comercio y la higiene de los alimentos:

- a. reconocer los efectos positivos de un eficaz sistema de inspección alimentaria en el crecimiento del mercado, la aceptación de los productos y la protección del consumidor;
- b. asegurar que en un sistema nacional de inspección alimentaria, se acepten y apliquen lo más plenamente posible las normas, códigos de prácticas, límites máximos para residuos de plaguicidas, etc., del Codex;
- c. velar por que los órganos gubernamentales de inspección alimentaria fomenten y apoyen el mejoramiento de las prácticas de manipulación y garantías de calidad de los alimentos en los sectores de producción, elaboración, distribución y comercialización de los alimentos, así como en la aplicación de procedimientos normales relativos a la observancia;
- d. estimular y ayudar a los productores y elaboradores de alimentos a establecer prácticas apropiadas de control de calidad que aseguren la consiguiente comercialización de los productos alimenticios;

- e. coordinar las actividades de inspección alimentaria de los órganos encargados de agricultura, comercio, sanidad y medio ambiente, con el fin de mejorar la eficacia y eficiencia del comercio de alimentos y los programas de protección del consumidor basados en una estrategia sólida en materia de calidad e inocuidad de los alimentos;
- f. establecer actividades educativas y de extensión para fomentar la protección e inocuidad de los alimentos para todos los grupos de población.

183. El Comité Coordinador tomó nota de que en el documento se declaraban también las responsabilidades de la FAO para alcanzar estos mismos objetivos, a saber:

- a. promover y apoyar la calidad de los alimentos y las normas alimentarias como elementos importantes que vinculan entre sí la seguridad, el comercio y la higiene de los alimentos;
- b. proporcionar apoyo constante a los países en desarrollo para la aplicación de estrategias nacionales en materia de calidad e inocuidad de los alimentos, y de sistemas de inspección alimentaria, y de programas de vigilancia de la contaminación;
- c. mejorar la colaboración con la OMS y otros organismos para reforzar los programas de calidad de los alimentos y normas alimentarias; en particular, evitando la duplicación de esfuerzos y aprovechando al máximo los recursos;
- d. fomentar la aceptación y aplicación de las normas, códigos de prácticas, etc. del Codex, por los gobiernos miembros como medidas esenciales para mejorar la seguridad alimentaria mundial, facilitar el comercio de alimentos, y proteger a los consumidores;
- e. emprender y fomentar actividades de extensión y enseñanza para estimular el mejoramiento de los programas de protección alimentaria destinados a los consumidores rurales y urbanos.

184. La Secretaría señaló a la atención del Comité Coordinador la publicación de la FAO Control de Calidad de los Alimentos y Protección del Consumidor en la cual se describe el programa de actividades de la FAO en este sector.

185. Al examinar el Comité Coordinador este tema la delegación de Tailandia hizo hincapié en que había que evaluar cuidadosamente los programas de inspección alimentaria para verificar si alcanzaban los resultados deseados.

INFORMES PRESENTADOS POR LA FAO, LA OMS Y LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA REGION EN RELACION CON LA RESOLUCION SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

186. Al presentar este tema, la Secretaría recordó a los participantes que el Comité, en su cuarta reunión, en 1984, había adoptado una resolución sobre inocuidad de los alimentos (véase ALINORM 85/15, Apéndice V). En el párrafo 3 de la parte dispositiva de la resolución, se pedía a la FAO, a la OMS y a los Estados Miembros que informaran al Comité en su próxima reunión sobre los progresos efectuados en la aplicación de las disposiciones contenidas en la resolución. Sin embargo, los Estados Miembros no presentaron ningún informe al Comité en su quinta reunión. En cambio, el Comité recibió un informe sobre vigilancia de políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad y la inspección de los alimentos, con objeto de estimular la adopción de medidas a nivel nacional que contribuyeran a aumentar las actividades de cooperación técnica en materia de inocuidad de los alimentos entre los Estados Miembros mismos y entre éstos, la FAO y la OMS. Tras examinar este informe, el Comité, en su quinta reunión, había llegado a las conclusiones siguientes:

- i) la vigilancia y la evaluación se consideraban como instrumentos útiles para reforzar los programas de inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros; y
- ii) el Comité podía y debía desempeñar una función catalítica en este asunto.

188. El Comité había convenido también en que todos los Estados Miembros de la Región de Asia deberían preparar para la próxima (sexta) reunión del Comité un documento en el que se informara de las medidas adoptadas por los gobiernos, y posiblemente por los ONG, en respuesta a la resolución sobre la inocuidad de los alimentos (para más detalles véase ALINORM 87/15, párrs. 174-177). Como consecuencia, la Secretaría del Codex, había invitado a los estados Miembros de la Región, mediante la circular CL 1987/36-ASIA, junio de 1987, a que prepararan un informe sobre los progresos realizados en la aplicación de las disposiciones contenidas en la resolución. Los informes presentados por la India, Indonesia, Malasia, República de Corea, Tailandia y la IUUCO, se han resumido y reproducido en el Apéndice IV del presente informe. Además, la delegación de la República de Corea presentó un informe oral. Los informes de la FAO y la OMS se habían presentado en relación con los temas 6 y 7 (párrs. 111-168). El Presidente felicitó a las delegaciones y a la IOCU por los documentos tan informativos que habían presentado.

189. El Comité convino en volver a incluir en el programa de su próxima (séptima) reunión un tema apropiado para que las delegaciones y los ONG pudieran presentar informes sobre los progresos realizados en el fomento de la inocuidad de los alimentos a nivel nacional. El Comité expresó su esperanza de que en esa fecha más delegaciones pudieran considerar posible y útil informar al Comité. Se convino también en que las delegaciones utilizaran los Principios Orientadores sobre la Evaluación de Programas para Asegurar la Inocuidad de los Alimentos, que se espera editar como publicación de la OMS durante 1988, y que contiene ejemplos de indicadores de vigilancia, como orientación para una presentación más uniforme de los informes relativos a los distintos países.

ESTABLECIMIENTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA ALIMENTOS NO NORMALIZADOS

190. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FAO 87/19-Add.1 y CX/ASIA 88/9 (Documento de sala) que contenía las observaciones presentadas por Tailandia en respuesta a la circular CL 1987/37-ASIA. El Comité tomó nota de que el documento CX/FAO 87/19-Add.1 que se presentó al CCFA en su 19ª reunión identificaba las cuestiones relacionadas con el problema y sugería soluciones.

191. Se informó al Comité de que, cuando se debatió la cuestión en la 19ª reunión del CCFA, las delegaciones de cuatro países en desarrollo: Cuba, Argentina, Bahrein y Egipto, que habían participado en la reunión manifestaron interés por el tema y estimaron que el CCFA debería continuar sus esfuerzos por ayudar a los países en desarrollo a resolver sus problemas a este respecto. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, sin embargo, no estuvo de acuerdo en que se comenzaran los trabajos sobre este tema, sino que sugirió que se recabaran las opiniones de los Comités Coordinadores del Codex sobre este asunto, y se examinaran en una reunión futura.

192. El Comité propuso que se iniciaran los trabajos para establecer disposiciones sobre aditivos alimentarios utilizados en alimentos no normalizados, haciendo un inventario de los productos alimenticios más importantes y estableciendo disposiciones sobre aditivos alimentarios (planteamiento vertical) y seleccionando también los aditivos alimentarios más importantes y elaborando las condiciones para su uso en los alimentos (planteamiento horizontal).

193. La delegación de Indonesia informó al Comité de que Indonesia desearía que se establecieran disposiciones para aditivos alimentarios en relación con algunos de los alimentos tradicionales, por ejemplo los barquillos a base de camarones, que se consumen ampliamente en su país y que tienen un potencial mercado regional e internacional.

194. El Comité expresó su apoyo unánime al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes para que iniciara los trabajos para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios utilizados en alimentos no normalizados para los cuales no existen todavía normas del Codex. A diferencia de los países del mundo occidental, muchos países de la Región de Asia no disponen de listas nacionales de aditivos alimentarios que pudieran servirles de orientación sobre la naturaleza y las dosis de uso de los aditivos alimentarios utilizados en los alimentos no normalizados. Los países recurren al Codex para recibir orientación en esta materia. Respecto a los alimentos para los cuales existen ya normas del Codex, los países de la Región no tienen problemas, ya que muchos de ellos aceptan y aplican las recomendaciones del Codex.

Situación actual en materia de normas internacionales para el café

195. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 88/10, en el que se presentaba la situación actual en materia de normas internacionales para el café, que había sido preparado a petición del Gobierno de Indonesia.

196. El Comité había tomado nota de que la cuestión de la elaboración de normas para el café y los productos del café había sido examinada bastante extensamente por la Comisión del Codex Alimentarius en su noveno y décimo períodos de sesiones, tomando como base dos documentos: (i) El Café y el Consumidor - Normas, Reglamentos y Control (ALINORM 72/9) y (ii) Estudio sobre la Procedencia de Elaborar una Norma del Codex para el Café y sus Derivados (ALINORM 74/29). El Comité tomó nota asimismo de las conclusiones a que había llegado la Comisión, a saber:

- i) no había necesidad de una norma Codex para el café verde;
- ii) no era posible llegar a un acuerdo sobre si eran o no necesarias normas para los productos del café, por lo que se aplazaba sine die la discusión de esta cuestión, aunque se reconocía que podría reanudarla cualquier Miembro de la Comisión que propusiera un nuevo examen de la cuestión de las normas para estos productos.

197. El Comité tomó nota asimismo de que el Comité del Codex sobre Principios Generales, en su octava reunión, celebrada en París en noviembre de 1986, al examinar la labor del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, debatió brevemente sobre la elaboración de normas para bebidas analcohólicas, incluido el café, pero no adoptó ninguna medida al respecto.

198. El observador de la ISO examinó la labor realizada por la ISO sobre normas internacionales para el café, y el Comité observó que la Organización Internacional de Normalización (ISO) por conducto de su Subcomité TC 34/SC15 había trabajado activamente en la elaboración de normas relativas al vocabulario y los métodos de análisis. El Comité observó que el Subcomité SC15 estaba integrado por cinco grupos de trabajo que se ocupaban de las actividades siguientes:

- GT1 - Métodos de ensayo relativos al café verde
- GT2 - Determinación del contenido de cafeína
- GT3 - Métodos de ensayo relativos al café tostado y soluble
- GT4 - El café y sus productos - vocabulario
- GT5 - Especificaciones sobre el café verde

199. El Comité tomó nota también de que el Consejo de las Comunidades Europeas había emitido directivas a sus estados miembros sobre la definición de productos elaborados a base de café y achicoria y sobre determinados aspectos del etiquetado de esos productos.

200. El Comité tomó nota de que los países exportadores de café se enfrentan con problemas, puesto que el precio del café verde lo establecen los países importadores teniendo en cuenta la puntuación relativa a los defectos del café, puntuación que, al no haber una norma internacional para el café es manipulada por los países importadores según les parece, lo cual plantea problemas en el comercio internacional. El Comité tomó nota también de que había en el mundo 60 países que habían promulgado normas nacionales y regionales para el café, que habían dado origen a múltiples obstáculos no arancelarios.

201. El Comité observó que era necesario mejorar urgentemente el sistema utilizado actualmente para la determinación de defectos en el café verde. El Comité volvió a examinar la cuestión de la necesidad de elaborar normas para el café teniendo en cuenta los criterios del Codex para el establecimiento de prioridades de trabajos que se describen en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (sexta edición, pág. 63) y convino en que estaba justificada la elaboración de normas del Codex para el café y los productos del café. El Comité identificó los siguientes parámetros relativos al café verde y los productos del café que tal vez deberían ser normalizados.

1. Café verde

Definición, contenido máximo de granos deteriorados y defectuosos, granos negros, seminegros, blancos, inmaduros, y escolíticos, etc. ... materias extrañas, residuos químicos, micotoxinas, humedad, clasificación de los fragmentos, etiquetado, toma de muestras y análisis.

2. Café de preparación instantánea

Definición, contenido mínimo de extracto seco, aditivos permitidos, envasado aséptico, etiquetado, toma de muestras y análisis.

3. Café tostado y molido

Posibles aditivos (revestimiento), requisitos de envasado (para asegurar la frescura), etiquetado.

4. Café descafeinado

Contenido máximo de cafeína, tolerancia máxima de residuos de disolventes.

202. El Comité convino en que sus opiniones sobre la necesidad de elaborar una norma mundial para el café fueran señaladas a la atención del Comité Ejecutivo de la Comisión.

203. El Comité pidió a la Secretaría que le informara en su próxima reunión sobre las novedades que se hubieran registrado sobre esta cuestión.

Actividades en relación con los plaguicidas y sus residuos en los alimentos

204. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 88/11 que contenía un resumen de las actividades conjuntas FAO/OMS relativas a los plaguicidas y sus residuos en los alimentos que serían de interés para la Región de Asia. El Comité tomó nota de que las actividades del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) entrañarían especial interés para la Región de Asia, donde las infestaciones de plagas es general, debido al clima tropical existente, lo que hace que sea imprescindible el uso de los plaguicidas. El Comité elogió las publicaciones del CCPR, en particular las que figuran en la Guía, que en su opinión constituyen textos útiles para orientación de los gobiernos miembros y la reglamentación de los residuos de plaguicidas en los alimentos.

205. El Comité apoyó las opiniones expresadas por la India respecto a la necesidad de informar a las autoridades de inspección alimentaria acerca de los plaguicidas utilizados en el transporte de alimentos y convino con las opiniones expresadas por el Comité Ejecutivo en su 34ª reunión (ALINORM 87/4 párrs. 48 a 51), señalando que se aplicarían igualmente a los países en desarrollo exportadores productos alimenticios. El Comité no preveía dificultades al respecto.
206. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo sobre Problemas de Residuos de Plaguicidas en los Países en Desarrollo se reuniría en breve durante la 20ª reunión del CCPR que había de celebrarse en abril de 1988 y que el Dr. Prayoon Deema de Tailandia, Presidente del Grupo de Trabajo, estaba encargado también de la coordinación de las cuestiones relativas a los residuos de plaguicidas en la región de Asia. El Comité observó que cualesquiera problemas sobre residuos de plaguicidas en los alimentos que pudieran plantearse en dicha reunión se remitirían al Grupo de Trabajo sobre Problemas de Residuos de Plaguicidas en los Países en Desarrollo y al CCPR.
207. La delegación de Tailandia informó al Comité de que Tailandia era favorable a la aplicación del Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas y estaba colaborando con el sector privado para la aplicación del Código. En cumplimiento de determinadas recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre Problemas de Residuos de Plaguicidas en los Países en Desarrollo, Tailandia recibió asistencia para establecer un centro regional de capacitación en análisis de residuos de plaguicidas dependiente del Departamento de Agricultura. Se informó al Comité de que, con objeto de promover la protección del consumidor, el Ministerio de Agricultura y Cooperativas de Tailandia iba a establecer explotaciones agrícolas para el cultivo de hortalizas sin utilizar plaguicidas (hortalizas higiénicas).
208. La delegación de Indonesia declaró que Indonesia estaba prestando atención, aunque limitada, a la vigilancia de los límites de residuos de plaguicidas en los alimentos.
209. La delegación de China hizo referencia a los datos presentados en la cuarta reunión del Comité Coordinador para Asia sobre las tolerancias para residuos de plaguicidas en la carne de conejo congelada y otras carnes congeladas de bajo contenido de grasa. La delegación sugirió en esa ocasión que si el contenido de grasa de la carne era inferior al 10 por ciento, los residuos de plaguicidas deberían calcularse sobre la base del peso total en vez de por referencia al contenido de grasa. La Secretaría informó al Comité de que la cuestión planteada por China se había remitido al CCPR y convino en que seguiría ocupándose de la cuestión para determinar qué medidas se habían adoptado.
210. La delegación del Japón y la República de Corea declararon que continuarían prestando su apoyo a las actividades de la FAO y la OMS en materia de plaguicidas.
211. El observador de la IOCU informó al Comité de que las Naciones Unidas habían preparado una lista de sustancias nocivas y prohibidas en la que figuraban muchos plaguicidas. La Organización disponía de esa lista y podían obtenerse gratuitamente copias de la misma solicitándolas. Elogió vivamente el Código de Conducta de la FAO para la distribución y utilización de plaguicidas e informó al Comité de que la Organización estaba siguiendo de cerca la aplicación del Código en Asia.
212. Sobre una pregunta formulada por el Representante de la Dirección Mixta FAO/OIEA, se informó al Comité de que el CCPR no había dado el visto bueno para el uso de bromuro de etileno. La delegación de Tailandia informó al Comité de que Tailandia estaba utilizando con éxito el tratamiento térmico a base de vapor en vez de dibromuro de etileno para controlar infestaciones en los mangos.

213. La delegación de Omán deseaba información sobre el uso de fostoxín y metilbromuro para combatir infestaciones en alimentos. La Secretaría convino en remitir la cuestión al CCPR.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR

214. La delegación de Malasia, apoyada por la delegación de la República de Indonesia, propuso la candidatura del Dr. Pakdee Pothisiri (Tailandia), Vicepresidente del Comité en la presente reunión, para que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 18º período de sesiones (Ginebra, julio de 1989), lo nombrara Coordinador del Codex para Asia. La propuesta fue ratificada unánimemente por el comité. El Dr. Pothisiri indicó que aceptaba la candidatura, con sujeción a la aprobación del Gobierno Real Tailandés.

OTROS ASUNTOS

Enmiendas a Normas del Codex para el Aceite de Palma y el Aceite de Almendra de Palma

215. La delegación de Malasia informó al Comité de que el consumo mundial de aceite de palma y de aceite de almendra de palma estaba aumentando, por lo que propuso que se enmendaran las normas del Codex vigentes para el aceite de palma (CODEX-STAN 125-1981) y el aceite de almendra de palma (CODEX-STAN 126-1981) que había elaborado el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites en 1979, habida cuenta de las nuevas tecnologías aplicadas para la producción de aceites, e identificara y adoptara nuevos métodos de análisis idóneos para el aceite de palma y el aceite de almendra de palma y los productos derivados.

216. Las enmiendas propuestas por Malasia a las Normas del Codex para el aceite de palma y el aceite de almendra de palma figuran en el Apéndice V del informe de la sexta reunión del Comité.

217. La Secretaría informó al Comité de que sometería sus propuestas al examen del Comité Ejecutivo de la Comisión para que aprobaran la decisión de iniciar el procedimiento de enmienda.

Elaboración de normas para la oleína y la estearina de palma

218. La delegación de Malasia informó al comité de que actualmente existía un comercio internacional considerable de oleína y estearina de palma, por lo que propuso que el Codex emprendiera los trabajos de elaboración de normas internacionales para la oleína y la estearina de palma (documento de sala Nº 2).

219. La Secretaría informó al Comité de que la propuesta de Malasia, que fue apoyada por el Comité, debería ser examinada por el Comité Ejecutivo y la Comisión de conformidad con el procedimiento para la elaboración de normas mundiales del Codex, que figura en el Manual de Procedimiento de la Comisión. En este contexto, el Comité recomendó que la delegación de Malasia presentara a la Secretaría del Codex un documento de justificación para que lo examinara el Comité Ejecutivo.

220. La delegación de Malasia accedió también a preparar proyectos de normas para la oleína y la estearina de palma (en el Trámite 3), si el Comité Ejecutivo de la Comisión decidía que se elaboraran normas mundiales del Codex para estos productos.

Etiquetado de alimentos elaborados que contienen aceite de palma, aceite de almendra de palma y aceite de coco

221. La delegación de Indonesia presentó el documento de sala Nº 3 sobre este asunto, en el que se señaló a la atención del Comité la cuestión del etiquetado de los mencionados aceites y esperaba que fuera examinado en el marco del Codex, habida cuenta de sus repercusiones en el comercio internacional de estos aceites. La propuesta de Indonesia fue apoyada por la delegación de Filipinas. La delegación de Malasia estuvo de acuerdo con esa petición de que se emprendiera alguna iniciativa destinada a asegurar un etiquetado preciso y apropiado, como es práctica usual en el Codex.

222. El Comité dio instrucciones a la Secretaría para que señalara la cuestión del etiquetado de los "aceites tropicales" a la atención del Comité Ejecutivo.

Programa para la séptima reunión del Comité Coordinador para Asia

223. El Comité observó que, además de los temas generales de examen, es decir, (i) cuestiones de interés y (ii) aceptaciones, en la próxima reunión (séptima) se examinarían los temas siguientes:

- i) beneficios, consecuencias y problemas comerciales que derivan a los Estados Miembros de la aceptación de normas y de LMR del Codex;
- ii) código de prácticas para la venta ambulante de alimentos;
- iii) informes de la FAO y la OMS sobre actividades nacionales, regionales y mundiales en materia de inocuidad e inspección de los alimentos;
- iv) informe de los Estados Miembros sobre los progresos realizados para promover la inocuidad de los alimentos;
- v) determinación de indicadores regionales para seguir de cerca los progresos realizados en la promoción de la inocuidad de los alimentos, que servirá a los Estados Miembros para la preparación de informes por países que habrán de presentar al Comité;
- vi) programa regional de certificación e inspección de exportaciones e importaciones de alimentos.

224. El Comité indicó que, además de los temas indicados arriba, en la próxima reunión podrían examinarse también los siguientes: (i) elaboración de normas regionales para alimentos tradicionales de gran potencial comercial; (ii) un código de prácticas de higiene para alimentos destinados a los lactantes que sea aplicable a la región de Asia; la delegación de Indonesia accedió a preparar, si en el programa se incluía este tema, un documento sobre el Código de Prácticas para Alimentos Destinados a los Lactantes aplicable a la región de Asia, para someterlo al examen del Comité en la próxima reunión.

225. El Comité pidió a la Secretaría que enviara una circular a los países miembros de la región asiática del Codex invitándoles a que formularan propuestas para incluirlas en el programa de la próxima (séptima) reunión del Comité Coordinador para Asia.

Fecha y lugar de la próxima reunión

226. Se informó al Comité de que su próxima reunión se celebraría en Tailandia en una fecha aceptable para el Gobierno Hospedante durante el primer semestre de 1990, con sujeción a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius.

Declaración de agradecimiento al Gobierno de Indonesia

227. El Comité manifestó el deseo de hacer constar en acta y expresar al Gobierno de Indonesia su sincero aprecio por haber facilitado generosamente los servicios e instalaciones para la celebración de la reunión. El Comité quiso asimismo expresar su aprecio por la excelente organización de la reunión y por la generosa hospitalidad brindada a los delegados durante la reunión.

Agradecimiento al Presidente

228. La delegación de Malasia agradeció al Presidente, Prof. F.G. Winarno, en nombre del Comité por la maestría con que había dirigido los debates de la reunión y expresó el deseo de hacer constar en acta el agradecimiento de Malasia a los países de la Región por su cooperación y apoyo a la elaboración del "Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles".

ESTADO DE LA LABOR

Asunto	Trámite	Acción por	Referencia
Cuestiones de interés planteadas en otras reuniones del Codex	-	7º CC Asia	Actividad continua
Código de Prácticas de Higiene sobre la Venta Ambulante de Alimentos	-	a) Indonesia b) 7º CC Asia	ALINORM 89/15 (párr.82)
Exámenes relacionados con las aceptaciones	-	7º CC Asia	Actividad continua
Reforzamiento de las estructuras del sistema nacional de inspección alimentaris	-	a) FAO/OMS b) 7º CC Asia	Actividad continua
Informe sobre las Actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión	-	a) FAO/OMS b) 7º CC Asia	Actividad continua
Programa de certificación e inspección regional de exportaciones e importaciones de alimentos	-	a) FAO b) 7º CC Asia	ALINORM 89/15 (párr.177)
Beneficios, consecuencia y problemas de comercio que comporta, para los países miembros, la aceptación de normas y LMR del Codex	-	a) FAO b) 7º CC Asia	ALINORM 89/15 (párr.109)
Informes presentados por los Estados Miembros de la Región en relación con la resolución sobre la inocuidad de los alimentos	-	a) Gobiernos de la región asiática del Codex b) 7º CC Asia	ALINORM 89/15 (párr.189)
Determinación de indicadores regionales para seguir de cerca los progresos en la promoción de la inocuidad de los alimentos, que habrán de utilizar los Estados Miembros al presentar sus informes al Comité	-	a) OMS b) 7º CC Asia	Nueva actividad
Normas internacionales para el café	-	a) Comité Ejecutivo del CAC b) 7º CC Asia	ALINORM 89/15 (párrs. 202-203)
Enmiendas a Normas del Codex para el Aceite de Palma y el Aceite de Almendra de Palma	-	a) Comité Ejecutivo del CAC b) CCFO	ALINORM 89/15 (párr.217)
Elaboración de normas para la olefina y la estearina de palma	-	a) Comité Ejec. del CAC b) CCFO	ALINORM 89/15 (párr.219)
Etiquetado de alimentos elaborados que contienen aceite de palma, aceite de almendra de palma y aceite de coco	-	a) Comité Ejecutivo del CAC	ALINORM 89/15 (párr.222)

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN
PRESIDENT
PRESIDENTE

Professor Dr. F.G. Winarno
Adviser to the Junior Minister
of food Crops Production
Ministry of Agriculture
P.O. Box 61
Bogor
Indonesia

CHINA
LA CHINA
CHINA

Mr. Xu Guanghua
Senior Agronomist
Ministry of Agriculture,
Animal Husbandry & Fisheries
Beijing

Mrs. Luo Xueyun
Department Head
Institute of Food Safety
Control & Inspection
Ministry of Public Health
29 Nan Wei Road
Beijing

Mr. Wei Zhaoqun
Senior Official
The State Administration
of Import & Export Commodity
Inspection
Building 12
Jianguomenwai
Beijing

INDIA
INDE
INDIA

Mr. J.C. Jaisani
Assistant Director General
Directorate General of Health
Service
Ministry of Health and Family
Welfare
Government of India
Nirman Bhavan
New Delhi

INDIA (Cont.d)

Mr. O. P. Gera
Deputy Director (F & V. P)
Department of Food
Ministry of Food & Civil
Supplies
200 G. Krishi Blowan
New Delhi

INDONESIA
INDONESIE
INDONESIA

Dr. Midian Sirait
Director General of Drug
and Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta 10570

Mr. Soedjasmiran Prodjodihardjo
Director of Livestock Industry
and Smallholder Development
Directorate General of Livestock
Service
Ministry of Agriculture
Jl. Salemba Raya 16
Jakarta

Mr. Bambang H. Hadiwiardjo
Standardization Council of
Indonesia (DSN)
Jln. Raden Salah 43
Jakarta

INDONESIA (Cont.d)

Dr. I. Darmawan
Technical Adviser
NPC INS/86/015
Directorate for Standardization
and Quality Control
Ministry of Trade
Jl. Abdul Muis 87
Jakarta

Dr. Hermana
Senior Principal Research
Scientist
Nutrition Research and
Development Centre
Ministry of Health
Komplek Gizi
Jl. Dr. Sumeru
Bogor 1611

Mr. Haeruddin Taslim
Director of Food Crop Protection
Ministry of Agriculture
Jl. AUP, Pasar Minggu
Jakarta Selatan

Mr. Indrawati S.Z.A.
Head of Sub-Directorate of
Food Standardization
Directorate General of Drug
and Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta 10570

Dr. Adi Tagor Harahap
First Secretary
National Standing Committee on
the Improvement of Food &
Nutrition
Office of Coordinating Minister
of People's Welfare
Jl. Merdeka Barat 3
Jakarta

Mr. Wisnu Katim
Director of Food Control
Directorate General of
Drug and Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta 10570

Mrs. Luky Hartini
Directorate for Food Industry
Ministry of Industry
Jln. Gatot Soebroto
Kav. 52-53
Jakarta Selatan

INDONESIA (Cont.d)

Mr. Martono
Director for Fisheries Enterprise
Development
Director-General of Fisheries
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No 3
Jakarta Selatan

Mrs. Sjamsimar Sitaba
Head of Sub-Directorate of Food
Legislation
Directorate General of Drug and
Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta 10570

Mr. Sugema
Head of Centre of Industrial
Standardization
Ministry of Industry
Jln. Gatot Subroto 52-53
Jakarta

Mr. Sigit Sunarto
Secretary of Standardization
Committee
Bureau of Planning
Ministry of Agriculture
Jln. Harsono RM No 3
Ragunan, Pasar Minggu
Jakarta Selatan

Dr. S. Budiman Tirtawidjaja
Assistant in Charge of Post
Harvest for Estate Crops
Ministry of Agriculture
Jalan Harsono RM No 3
Ragunan, Jakarta Selatan

Dr. Wahyu Widodo
Director of Environmental Health
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 29
Jakarta

JAPAN
JAPON
JAPON

Dr. Hiroshi Inaba
Deputy-Director Food Sanitation
Development
Environmental Health Bureau
Ministry of Health & Welfare
1-2-2 Kasumigaseky Chiyoda-Ku
Tokyo

JAPAN (Cont.d)

Mr. Tadayoshi Fujita
Director of Institute of Food
Inspection and Quality Control
Ministry of Agriculture,
Forestry & Fisheries
4-7 Konan, Minatoku
Tokyo

Mr. Tsuneo Inokuchi
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
5-8 Kyobashi
1-Chome, Chuo-Ku
Tokyo

Mr. Yasufumi Yanagihara
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
Tokyo I-Chome, Chuo-Ku

KOREA (REPUBLIC OF)
COREE (REPUBLIQUE DE)
COREA (REPUBLICA DE)

Mr. Duck Woo Baik
Department of Hygiene
National Institute of Health
Ministry of Health & Social
Affair
Nok Bondong 5
Seoul

Dr. Hwang E. Nam
Korea Food Science & Technology
Association
720 Banghak-dong, Dobong-Ku
Seoul

Dr. Yu Tae Jong
Professor
Korea University
Seoul Apt. 2-609
Yoido, 150
Seoul

KUWAIT
LE KOWEIT
KUWAIT

Mr. Alfaras, Ali Ahmad Saleh
Director Deputy of the Kuwait
Municipality-Food Dept.
Kuwait P.O. Box 10
Kuwait Municipality Safat

MALAYSIA
LA MALAISIE
MALASIA

Mrs. Rozanah Abdullah
Head, Standards Development Unit
Science, Technology &
Environment
P.O. Box 35
Shah Alam, Selangor

Dr. Anuar Ariffin
Acting Assistant Director
Food Quality Control Unit
Ministry of Health
Block E
Dungun Road
50490 Kuala Lumpur

Mr. Basri Zakaria
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
Wisma Tani
Jalan Mahameru
Kuala Lumpur

Mrs. Nor'aini Sudin
Head, Technical Advisory Service
Palm Oil Research Institute of
Malaysia
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 10620
Kuala Lumpur 50480

Mrs. Leong Swee Keng
Research Officer
Standards and Industrial
Research Institute of Malaysia
(SIRIM)
P.O. Box 35
Shah Alam
Selangor

Mr. Mohd Salleh Kassim
Director of Enforcement Division
PORLA
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 12180
50770 Kuala Lumpur

OMAN
L'OMAN
OMAN

Mr. Al-Kindy Hilal
Manager Dates Factory
Ministry of Agricultures &
Fisheries
Box 15033 Rustaq
Sultanate of Oman

PHILIPPINES
PHILIPPINES
FILIPINAS

Mr. A. Aquino Nicholas
Special Assistant
Office of the Administrator
National Food Authority
101 Matimyas Bldg. E. Rodriguez
Sr. Avenue,
Quezon City

SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR

Mr. Chia Hong Kuan
Head, Food Control Dept.
Ministry of the Environment
The Environment Building
40 Scotts Road
Singapore 0922

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. Pakdee Pothisiri
Deputy Secretary-General
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Samsen Rd.
Bangkok 10200

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director
Office of National Codex
Alimentarius Committee
Thai Industrial Standards
Institute
Bangkok 10400

Mrs. Surakul Marasee
Ass. Secretary-General
Office of the National FAO
Committee of Thailand
Agriculture & Cooperation
Ministry of Agriculture &
Cooperation
Bangkok

Ms. Nongyow Thongtan
Director of Agricultural
Chemistry Division
Dept. of Agriculture
Ministry of Agriculture &
Cooperatives
Bangkok

THAILAND (Cont.d)

Mr. Vichai Trangkhasombat
Technical Manager
The Coca-Cola Export Corporation
17/F Regent House Rajdamri RD
Bangkok

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

BRUNEI DARUSSALAM
LE BRUNEI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM

Mr. Datin Siti Hajar Yusof
Assistant Director of Medial &
Health Services
(Pharmaceutical Services)
Ministry of Health
Bandar Seri Begawan

OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES

Dr. Sumarjati Arjoso
Head of Public Relations Division
Ministry of Health
Jl. Rasuna Sahid
Jakarta, Indonesia

Mr. Zoelkarnain Hassan
Head of Animal Health Division
Bali Prov. Livestock Service
Ministry of Agriculture
Jl. Angsoka 12
Denpasar, Indonesia

Mr. I.M. Herriyanto
Manufacturing Specialist
PT Food Specialities Indonesia
Wisma Metropolitan II
Sudirman Kav, 31
Jakarta, Indonesia

Dr. Jap Tjiang Beng
Lecturer-Universitas Pancasila
Jl. Paku Buwono VI/12
Jakarta Selatan, 12120
Indonesia

Mr. Farhan S.
R & D Staff
Pt. Latinusa (Tin Plate Industry)
Jl. Let. Jen. S. Parman No 7
Jakarta, Indonesia

OBSERVERS (Cont.d)

Mrs. Nazly Hilmy
Head Radiation Processing
Division
Centre for Application of
Isotopes and Radiation
National Atomic Energy of
Indonesia
P.O. Box 2
Kebayoran Lama
Jakarta, Indonesia

Mr. Kimbrell, Eddie
President, Kimbrell Associates
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033
USA

Mrs. Munsiah Maha
Head Irradiation Facility
Division
National Atomic Energy of
Indonesia
P.O. Box 2,
Kebayoran Lama
Jakarta, Indonesia

Dr. Endang Sri Mukanti
Senior Researcher
R & D Centre for Applied
Chemistry
Indonesian Institute Sciences
Jl. Cisit Sangkuriang
Bandung, Indonesia

Mrs. Ida Ayu Okawati
Head of Food and Drug Division of
Bali
Cut Nya Dien Street 1
Denpasar, Indonesia

Mr. Sunarto Prawirosujanto
President PT Indogravure
Patunus 8
Jakarta, Indonesia

Dr. Lutz Rexilius
German Agency for Technical
Cooperation (GTZ)
Malaysia German Pesticide
Project (MGPP)
c/o Dept. of Agriculture
Jln. Gallgher
50489 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Saharto Sahardjo
Company Secretary
PT. Latinusa (Tin Plate
Industry)
Jl. Let. Jend. S. Parman No 7
Jakarta, Indonesia

OBSERVERS (Cont.d)

Mr. Koerniya Soedarma
Applied Research Coordinator
PT Unilever Indonesia
Jl. Rasuna Said Kav, B 9
Jakarta, Indonesia

Mr. Made Sukarwa
Head of Food and Drug Inspection
Office of Bali
Cut Nya Dien Street 5
Denpasar, Indonesia

Dr. Pong Vananuvat
Division ASEAN
Food Standards Officer
King Mongkut Institute of
Technology Thonburi
Bangkok, Thailand

Mr. Widodo
Manufacturing Manager
PT Coca Cola Indonesia
P.O. Box 154 Jakarta
Jakarta, Indonesia

Mr. Widjanarka
Indonesia Consumer Organization
Jalan Ciasem No 2
Cikini - Jakarta, Indonesia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

FAO

Mr. Kevin Hammer
Consultant
64 Hicks Street
Red Hill, Canberra
ACT 2603 Australia

Mr. John Taylor
Consultant
Associate Commission for
Regulatory Affairs
U.S.F.D.A.
5600 Fishers Lane
Rockville, Md. 20857
USA

IGTC

Dr. Yoshi-hisa Sugita
Chief Executive Officer
International Glutamate
Technical Committee
Kyobashi 1-5-9
Chuoku
Tokyo, Japan

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.d)

IOCU

Mrs. Allain Annelies
IOCU Representative
P.O. Box 1045
10830 Penang, Malaysia

ISO

Mr. José G. Weinberger
ISO Observer
Companhia Cacique de Café
Soluvel
Av. Tiradentes, 5000
86065 Londrina, Brasil

UNEP

Mr. Deshpande Ramachandra
Environmental Affairs Officer
UNEP Regional Officer
UN Bldg. Rajadamnern Ave.
Bangkok, Thailand

WHO

Dr. Gerald G. Moy
Food Safety Adviser
WHO Western Pacific Centre
for the Promotion of
Environmental Planning and
Applied Studies
P.O. Box 12550
50782 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Erdogan Pancaroglu
Senior Sanitary Eng.
c/o WHO
P.O. Box 302
Jakarta, Indonesia

Dr. Sathianathan
WHO Representative to
Indonesia
P.O. Box 302
Jakarta, Indonesia

JOINT FAO/IAEA DIVISION

Mr. Paisan Loaharanu
Head, Food Preservation Section
Joint FAO/IAEA Division
IAEA, P.O. Box 100
A - 1400 Vienna, Austria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.d)

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. R.J. Dawson
Senior Officer
Food Quality and Consumer
Protection Group
Food Policy and Nutrition
Division
FAO - Via delle Terme di
Caracalla
00100 - Rome, Italy

Dr. F.K. Käferstein
Manager
Food Safety Unit
Div. of Environmental Health
World Health Organization
CH/1211 Geneva 27
Switzerland

Dr. N. Rao Maturu
(Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO - Via delle Terme di
Caracalla
00100 - Rome, Italy

DISCURSO PRONUNCIADO POR
EL EXMO. SR. WARDOYO, MINISTRO SUBALTERNO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS
DE LA REPUBLICA DE INDONESIA, EN LA CEREMONIA DE APERTURA
DE LA SEXTA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA
26 DE ENERO - 1º DE FEBRERO DE 1988
DENPASAR, BALI, INDONESIA

Sr. Gobernador de Bali,
Director General de Inspección de Alimentos y Medicamentos,
Dignatarios de la Oficina Regional de la OMS,
Representantes y funcionarios de la FAO y de la OMS,
Distinguidos huéspedes y queridos delegados,
Señoras y señores:

Buenos días.

Es, sin duda, un gran placer para mí encontrarme aquí con ustedes esta mañana para la inauguración de la sexta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

En nombre del Gobierno de Indonesia deseo dar la bienvenida personalmente a todos ustedes a esta importantísima reunión.

Después de haber escuchado el informe del Dr. Winarno, Coordinador para Asia, sobre el programa de esta reunión, observo con satisfacción que los temas que van a tratar ustedes son muy importantes y atañen al interés de los países de Asia.

Los ingresos en forma de divisas que se obtienen de las exportaciones de productos agrícolas, incluidos los alimentos, es una de las principales fuentes del desarrollo económico de los países en desarrollo.

El suministro de alimentos no es únicamente una aportación a la salud y al placer de los seres humanos. Es una importante actividad económica, y el comercio de alimentos posee los atributos ideales para promover al desarrollo económico.

En el caso de Indonesia, el país ha establecido para el próximo año un objetivo de ingresos provenientes de productos de exportación distintos del petróleo de 11 300 millones de dólares EE.UU., es decir, más de la mitad (58,1 por ciento) de los ingresos totales que se esperan obtener de las exportaciones durante ese período. Espero que las exportaciones de productos alimenticios represente una proporción sustancial.

Es difícil a veces prever la naturaleza del comercio, en particular la del comercio internacional en general. Pueden establecerse distintos obstáculos arancelarios y no arancelarios que bloquean, desalientan o reducen el volumen y las actividades comerciales.

No obstante, todos los participantes en este foro saben ya que existen dos mecanismos internacionales principales para combatir el problema de los obstáculos no arancelarios al comercio. El primero, el "Acuerdo sobre los Obstáculos Técnicos al Comercio" de 1980, conocido como el Código Normalizado del GATT (Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio) en virtud del cual se establecerá un reglamento internacional entre los países miembros. El segundo mecanismo es la Comisión del Codex Alimentarius, que impide o elimina los obstáculos no arancelarios al comercio, mediante la elaboración y adopción de normas alimentarias internacionales y códigos de prácticas.

El Gobierno de Indonesia expresa su aprecio y reconoce la labor vital realizada por el Codex. Aunque la aceptación formal de las normas del Codex por el Gobierno de Indonesia es a veces lenta, en la práctica el Gobierno de Indonesia ha adoptado ya las normas del Codex, con las necesarias modificaciones, en la forma de normas, códigos de prácticas y reglamentos nacionales, en particular sobre la calidad, inocuidad e higiene de los alimentos.

La inocuidad de los alimentos es una cuestión de interés mundial no solo en el mundo industrializado, sino también, y con más fuerza todavía, en los países en desarrollo. Algunas de las principales cuestiones que suscitan preocupación son las relacionadas con la contaminación microbiológica, contaminación por plaguicidas y contaminación del medio ambiente.

En cuestiones de higiene, es cierto sobre todo que las buenas prácticas y los beneficios económicos están íntimamente relacionados. La falta de higiene alimentaria es una de las principales causas de las enfermedades humanas. En este caso, el Codex ha establecido buenas prácticas de fabricación (BPF). Estas BPF se han introducido ya en el lenguaje indonesio por iniciativa del Departamento de Sanidad.

Únicamente si todas las industrias alimentarias adoptan y practican rigurosamente las BPF, se reducirá o eliminará en forma considerable el problema de las reclamaciones, retenciones y rechazos en el comercio internacional de alimentos.

En los países asiáticos, es enorme el número y variedad de los alimentos tradicionales que, desde luego, desempeñan una importante función en la alimentación de la comunidad. Algunos de estos alimentos se conocen como alimentos étnicos. Lentamente, pero en considerable proporción, los alimentos étnicos están entrando en el panorama de los productos de exportación. Por esta razón, veo personalmente con satisfacción que uno de los temas del programa se refiere a la elaboración del Código de Prácticas de Higiene para la Venta Ambulante de Alimentos.

Como muchos de los países asiáticos miembros del Codex se encuentran todavía en fase de elaboración de leyes apropiadas y establecimiento de laboratorios, se necesita la constante orientación y apoyo de los organismos de las Naciones Unidas y de otras fuentes.

El Gobierno de Indonesia desea expresar su aprecio y agradecimiento a los países miembros del Codex y a la Comisión del Codex Alimentarius por haber elegido y nombrado al Dr. F.G. Winarno, Coordinador para Asia y Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius. Indonesia apoyará plenamente la importante función del Codex en el comercio internacional de alimentos.

Sabiendo que todos los miembros de las delegaciones son expertos y competentes en su campo, confío en que todos ustedes no tropiecen con obstáculos durante sus deliberaciones.

Por último, permítanme que les desee mucho éxito en sus debates y deliberaciones. Es, pues, un placer para mí declarar abierta "LA SEXTA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA".

Muchas gracias.

Ministro Subalterno
de Producción de Alimentos
Sr. Wardoyo

RESOLUCION DE LA ASAMBLEA MUNDIAL DE LA SALUD

40ª ASAMBLEA MUNDIAL DE LA SALUD

WHA40.20
15 de mayo de 1987

Punto 32.2 del orden del día

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

La 40ª Asamblea Mundial de la Salud,

Después de examinar el primer informe del Director General sobre la Comisión del Codex Alimentarius¹ y teniendo en cuenta las deliberaciones de la 79ª reunión del Consejo Ejecutivo;

Reconociendo la importancia del Programa Común FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y de la Comisión del Codex Alimentarius para fomentar la higiene de los alimentos y facilitar el comercio internacional;

Reconociendo la función esencial de una alimentación suficiente y sana para promover la salud y prevenir las enfermedades;

Consciente de los beneficios que reporta a todos los países la labor de la Comisión del Codex Alimentarius,

1. EXHORTA a los Estados Miembros:

- 1) a que participen activamente, en particular por medio de sus servicios de salud, en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités;
- 2) a que hagan cuantos esfuerzos apropiados estén a su alcance para adoptar las normas del Codex y que apliquen cabalmente las recomendaciones de la Comisión para fomentar la higiene de los alimentos y el comercio internacional de productos alimenticios;
- 3) a que promuevan una activa colaboración tanto de los sectores público y privado como de las organizaciones no gubernamentales en las actividades nacionales relacionadas con el Codex;

2. PIDE al Director General:

- 1) que siga colaborando con la FAO en apoyo de la Comisión;
- 2) que mantenga el debido apoyo técnico y financiero a la Comisión;
- 3) que colabore con los Estados Miembros en el fortalecimiento de su infraestructura en relación con la higiene de los alimentos, con el fin de facilitar la aplicación de las normas y recomendaciones del Codex;

3. RECOMIENDA a la Comisión del Codex Alimentarius:

- 1) que conceda atención preferente a la labor de los comités encargados de asuntos generales y de los comités regionales de coordinación a los que incumben la higiene de los alimentos y la información de los consumidores;
- 2) que estimule a los Estados Miembros para que utilicen y apliquen íntegramente las normas y las recomendaciones del Codex;
- 3) que invite a los Estados Miembros que todavía no forman parte de la Comisión a que lo hagan a la mayor brevedad.

12ª sesión plenaria, 15 de mayo de 1987
A40/VR/12

¹ Documento EB79/1987/REC/1, anexo 12.

ALINORM 89/15

APENDICE IV

MEDIDAS ADOPTADAS POR LOS GOBIERNOS Y LOS ONG EN RESPUESTA A LA
RESOLUCION SOBRE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

INDIA

La política sanitaria nacional formulada por la India se propone lograr el objetivo de la "salud para todos para el año 2000". Las medidas de inocuidad de los alimentos y la aplicación estricta de las medidas de control de calidad se han considerado un factor fundamental en la política sanitaria nacional, además de los programas de inmunización, la lucha contra la ceguera, el bocio, etc.

A fin de proporcionar alimentos puros y sanos a los consumidores, proteger a éstos del fraude y el engaño y estimular prácticas comerciales equitativas, el Gobierno de la India promulgó una ley fundamental denominada la Ley de Prevención de la Adulteración de los Alimentos, que se aplica a través de los gobiernos de los estados y los órganos locales.

La Ley y los reglamentos proporcionan todas las medidas posibles para asegurar la inocuidad de los alimentos. Se han establecido normas de calidad para más de 300 productos alimenticios. Los reglamentos regulan también disposiciones sobre la adición de colorantes, aromas y otros aditivos, envasado y etiquetado de los alimentos. También se regulan los límites de tolerancia de los contaminantes de alimentos, así como la prohibición de producción y venta de alimentos que se consideran nocivos para la salud humana. Se aseguran condiciones higiénicas para la fabricación, venta y distribución de alimentos al conceder las licencias. La Ley castiga la no observancia de las disposiciones. Se ha facultado también a los consumidores y las organizaciones de consumidores para que desempeñen su función en los programas de inocuidad de los alimentos y se les ha dotado, como a los órganos encargados de la observancia, de poderes para la toma de muestras, análisis y procesamiento. Se ha asegurado su participación en el Comité Central de Normas Alimentarias, un órgano asesor estatutario para la normalización y reglamentación de los alimentos. Cabe señalar importantes actividades en materia de inocuidad de los alimentos:

1. Vigilancia de las actividades emprendidas por los estados en materia de elaboración de leyes alimentarias e informes sobre enfermedades transmitidas por alimentos, e investigación.
2. Estudios y actividades de vigilancia en relación con los contaminantes de los alimentos.
3. Programas de capacitación para funcionarios superiores, inspectores y analistas de alimentos.
4. Educación de los consumidores mediante exposiciones, seminarios y folletos y otros medios de difusión.
5. Aprobación de alimentos para lactantes y su etiquetado para salvaguardar la salud de los lactantes.

Hay otras organizaciones gubernamentales en la India que se ocupan también de la calidad y la inocuidad de los alimentos.

Son las siguientes:

1. Bureau of Indian Standard. - Marca certificada "ISI".
2. Directorate of Marketing and Inspection - Marca certificada "AGMARK".

3. Organos encargados de la ejecución de la Ley Fundamental sobre Productos Básicos.
 - 1) Orden sobre productos frutícolas, 1955.
 - 2) Orden sobre control de productos derivados de los aceites vegetales, 1947.
 - 3) Orden sobre control de productos cárnicos, 1973.
4. Consejo de Protección de los Consumidores.
5. Consejo de Inspección de las Exportaciones.

INDONESIA

Durante el cuarto plan quinquenal de desarrollo 1984-1989, las políticas y estrategias del Gobierno de Indonesia se proponen mejorar los servicios de higiene pública y proporcionar suficientes suministros de alimentos sanos y nutritivos para toda la población. Por otra parte, la industria alimentaria de Indonesia, tanto la industria pequeña como de gran escala, han continuado haciendo progresos rápidos durante el mismo período, y a los consumidores se ofrecen muchos y diferentes tipos de productos.

De conformidad con el Decreto del Ministerio de Sanidad, Nº 558 de 1984, sobre organización, infraestructuras y responsabilidades del Ministerio, la tarea y función de la Dirección de Inspección de Alimentos y Bebidas, de la Dirección General de Administración de Alimentos y Medicamentos, es la de emprender actividades en materia de reglamentación, inspección, concesión de licencias, registro y normalización de alimentos para asegurar la inocuidad e inspección de los alimentos. En consecuencia, las responsabilidades de la Dirección de Inspección de Alimentos y Bebidas son:

1. Inspeccionar la producción y distribución de alimentos para asegurar que se cumplan los requisitos de calidad e inocuidad de los alimentos.
2. Informar y proteger al público contra la ignorancia en materia de consumo de alimentos, que pueda perjudicar a la salud.
3. Impedir el abuso y proteger al público contra riesgos de las bebidas alcohólicas en relación con la salud humana, el bienestar social y la seguridad del público.

Para lograr los objetivos del Plan de Desarrollo, se han adoptado las siguientes estrategias:

1. Crear infraestructuras que permitan aplicar la ley.
2. Incrementar las actividades de registro de alimentos para otorgar el visto bueno antes de su introducción en el mercado, con objeto de asegurar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios.
3. Incrementar y mejorar la inspección alimentaria, e impartir orientaciones para el establecimiento de servicios de producción y distribución, y de laboratorios de análisis de los alimentos.

4. Continuar la campaña de lucha contra las bebidas alcohólicas haciendo hincapié en la generación joven.
5. Mejorar las capacidades del personal y los manipuladores de alimentos tanto desde el punto de vista cualitativo como cuantitativo mediante cursos intensivos de capacitación.
6. Proporcionar información y educar a los consumidores en materia de inocuidad de los alimentos.

Como las actividades de producción e inspección de alimentos en Indonesia han dependido de varios ministerios, tales como el Ministerio de Comercio, Ministerio de Industria, Ministerio de Agricultura, Ministerio del Interior y Ministerio de Sanidad, es necesario coordinar las actividades de estos órganos del Gobierno para evitar la superposición de tareas, a fin de que cada ministerio pueda aportar de forma integrada su apoyo al mecanismo nacional de inspección alimentaria.

En 1987, se estableció un Grupo de Trabajo sobre el Codex Alimentarius Nacional integrado por miembros de diferentes instituciones que se ocupan de la inocuidad de los alimentos para examinar y distribuir materiales del Codex a otras instituciones y fabricantes de alimentos.

Habida cuenta de los limitados fondos, las necesidades de mano de obra, y la magnitud de la labor que queda por hacer, se han establecido prioridades para la inspección de las instalaciones y servicios de producción de alimentos.

Para lograr un nivel aceptable de control de calidad en los alimentos, el Gobierno ha continuado promoviendo reglamentos y códigos de prácticas para que las industrias de alimentos apliquen voluntariamente medidas de control de calidad.

Resumiendo, el Gobierno de Indonesia ha hecho sin duda progresos, puesto que ha elaborado cinco leyes, cinco reglamentos ministeriales y diez manuales, todos los cuales están ya en vigor. No obstante, se hace mayor hincapié en hacer observar los reglamentos.

De conformidad con el mecanismo gubernamental descentralizado y la autoridad delegada, el establecimiento de los servicios destinados a satisfacer las necesidades básicas incumbe a los gobiernos locales. En consecuencia, es necesario hacer constantemente hincapié en reforzar las instituciones de los gobiernos locales que se encuentran geográficamente divididos en una vasta superficie.

Es necesario ocuparse del desarrollo de recursos humanos a través de cursos de capacitación esenciales, que son por otra parte de máxima importancia para afrontar mejor el problema de la contaminación y la adulteración de los alimentos. Por otra parte, se insistirá cada vez más en continuar educando al público y organizando a las comunidades para que participen más activamente en mejorar el estado de salud promoviendo la inocuidad y salubridad de los alimentos.

TAILANDIA

Tres de los principales objetivos del programa nacional de inocuidad de los alimentos y sus respectivas estrategias y programas de acción son los siguientes:

1. Asegurar que el consumidor tenga acceso a alimentos inócuos, sanos y de buena calidad.

Para lograr este objetivo y, además de la aplicación de la ley ordinaria y general, y las actividades de vigilancia, Tailandia está tratando de reforzar actualmente su programa de inocuidad de los alimentos y protección al consumidor, integrando el programa de acción en materia de inocuidad de los alimentos en el sistema de atención primaria de salud, que será llevado a cabo por 65 000 voluntarios de aldeas, por todo el reino, y que serán apoyados y supervisados por trabajadores y funcionarios sanitarios en los respectivos lugares y a los niveles apropiados.

2. Mejorar la fabricación de alimentos haciendo particular hincapié en la promoción de la exportación de alimentos.

A este respecto, Tailandia ha establecido dos códigos de buenas prácticas de fabricación. Un código general y un código específico para la elaboración de alimentos en conserva. Se han elaborado también directrices prácticas para la aplicación de los códigos, y en estrecha cooperación con las industrias interesadas se han hecho esfuerzos para promover el uso de los códigos y directrices. Hasta la fecha, el sector privado ha cooperado muy satisfactoriamente.

3. Despertar el interés del público por la inocuidad de los alimentos.

Consideramos que gran parte del éxito en el intento de proteger a los consumidores en el sector de la inocuidad de los alimentos depende en gran parte del interés de los consumidores mismos, puesto que su interés constituirá la base de los hábitos y prácticas alimentarias. Por consiguiente, se consideró de máxima necesidad examinar la actual situación en las diversas comunidades estratificadas, tanto urbanas como rurales, y formular una serie de estrategias apropiadas para introducir innovaciones que susciten el interés del público por mejorar sus hábitos y prácticas en materia de inocuidad de los alimentos.

MALASIA

Teniendo en cuenta la resolución aprobada por el Comité Coordinador para Asia, de la Comisión del Codex Alimentarius, en su cuarta reunión, celebrada en Tailandia en 1984, se han hecho los siguientes progresos:

1. Malasia emprendió en 1986, con la ayuda de la FAO/PNUD, en el marco del proyecto UNDP/MAL/85/003 Reforzamiento de los servicios de inspección alimentaria en Malasia, la evaluación oficial de las necesidades nacionales en materia de inocuidad de los alimentos. Se han realizado entre otras cosas un estudio de las prioridades nacionales, las necesidades de fuerza de trabajo, necesidades de capacitación y apoyo material en inocuidad de los alimentos, y se están aplicando ya algunas medidas recomendadas en el estudio.
2. El programa de inocuidad de los alimentos de Malasia se concibió como parte integrante del sistema de atención primaria de salud con miras a alcanzar la salud para todos para el año 2000, incorporado en el quinto plan de Malasia

(1986-1990). Se prestó particular atención a la función de los alimentos como importante vehículo de enfermedades diarreicas y de otra índole, por lo que se hizo hincapié en la educación sanitaria y la coordinación intersectorial para adoptar medidas de intervención apropiadas.

- 3) En la planificación y ejecución de todas las actividades y proyectos de inocuidad alimentaria se han incorporado siempre medidas de coordinación y colaboración con los ministerios y otras autoridades responsables. Un progreso importante en este sector es el establecimiento, en 1985, del Comité nacional del Codex de Malasia y del Comité Asesor sobre Alimentos en 1987. La coordinación ha mejorado todavía más, gracias a la Ley Alimentaria y los reglamentos alimentarios de Malasia que se aplican plenamente desde 1986.

ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LAS UNIONES DE CONSUMIDORES

1. En lo que respecta a las políticas, el principio fundamental de la IOCU es que todos los consumidores tengan derecho a alimentos suficientes y sanos. Tienen, por consiguiente, derecho a ser protegidos de toda información engañosa, fraude y adulteración en materia de alimentos. La IOCU considera que tiene la responsabilidad especial de defender estos derechos sobre todo en favor de los consumidores por lo general poco representados: los pobres y los más vulnerables, es decir, los niños pequeños.
2. La IOCU se preocupa porque hay en la sociedad quienes anteponen las ganancias a la salud, o manipulan el comportamiento y abusan de la debilidad humana. La IOCU no se opone a los negocios sino a los negocios deshonestos. Considera muy importante la representación de los consumidores a nivel de políticas, como fuerza de oposición. El mejoramiento de los servicios o productos mediocres viene después de la protección y la prevención.
3. Las actividades principales de la IOCU son prestar servicio y asesoramiento a sus organizaciones miembros que desempeñan actividades independientes. Además, la IOCU representa a los consumidores de todo el mundo y coordina también diversas campañas sobre cuestiones específicas.
4. Una de tales campañas es la lucha en pro de la lactancia natural y en contra de la penetración e interferencia comercial en este campo. Una cuestión primordial en materia de inocuidad de los alimentos es contribuir a que se evite un millón de muertes innecesarias de lactantes cada año. Todavía abundan las falsas declaraciones de propiedades y la promoción deshonestas, a pesar del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, en cuya preparación colaboró la IOCU y cuya aplicación continúa siguiendo de cerca.
5. Las versiones anotadas y populares del UNICEF/OMS del Código Alimentario y del Código de Conducta para la Venta y Distribución de Plaguicidas ha resultado útil para informar a los consumidores, a la prensa, e incluso a los profesionales sobre las normas mínimas recomendadas internacionalmente.
6. La IOCU participa en una campaña mundial sobre plaguicidas. El uso excesivo y frecuente abuso de plaguicidas es el comienzo del proceso que da lugar a los residuos de plaguicidas que examinaremos ahora. Los residuos son ciertamente un problema, pero un problema que no puede resolverse a no ser que nos demos cuenta de que se trata del resultado de un círculo venenoso que abarca también la degradación y envenenamiento del medio ambiente en la manipulación y aplicación de los plaguicidas.

7. Se examinaron también brevemente la campaña farmacéutica de la IOCU, así como su proyecto Consumer Interpol en relación con la inocuidad de los alimentos.
8. Las tecnologías peligrosas suscitan grave preocupación en la IOCU. El proyecto se propone identificar posibles futuros "Bhopals" y determinar la necesidad, inocuidad, etiquetado y control de la irradiación de alimentos, antes de que pueda ratificarse y aprobarse el uso de dicha tecnología.
9. El accidente de Chernobyl fue otra catástrofe que demuestra que los consumidores, aun estando lejos de la escena, pueden quedar afectados. La confusión internacional sobre límites de inocuidad aceptables y la insuficiencia de los servicios de análisis, la saturación del mercado con alimentos contaminados, todo ello contribuyó a aumentar la preocupación y la rabia de los consumidores.
10. La IOCU participa muy gustosamente en las reuniones de este Comité y ofrece su colaboración constructiva. Aparte de las cuestiones ya mencionadas, espera prestar ulterior asistencia sobre el tema de la venta ambulante de alimentos y la posible elaboración de un código sobre la publicidad.

ALINORM 89/15
APENDICE V

ENMIENDAS A NORMAS INTERNACIONALES DEL CODEX PARA EL ACEITE
DE PALMA COMESTIBLES (CODEX STAN 125-1981) Y EL ACEITE
DE ALMENDRA DE PALMA COMESTIBLE (CODEX STAN 126-1981)
PROPUESTAS POR EL COMITE COORDINATOR PARA ASIA

ACEITE DE PALMA COMESTIBLES (CODEX STAN 125-1981)

- a. Suprimir la palabra "comestible" de la Norma del Codex, para mantener la coherencia con la Norma del Codex para el Aceite de Oliva. Se hace esta propuesta teniendo en cuenta que el aceite de palma se consume también en su forma virgen.
- b. Descripción (Sección 2)

Enmendar la inscripción para incluir otras especies de Elaeis:

"El aceite de palma se obtiene del mesocarpio carnoso de la fruta de diferentes especies del género Elaeis, ...".
- c. Tocoferoles (Sección 4)

En sección 4.3.8 de la Norma del Codex incluir una nota al pié de página en que se diga que el aceite de palma contiene tocoferoles naturales.
- d. Métodos de análisis (Sección 8)

Incluir métodos de ensayo PORIM como en MS: 817 métodos de ensayo para el aceite de palma y productos derivados del aceite de palma, para el análisis del aceite de palma.

ACEITE DE ALMENDRA DE PALMA (CODEX STAN 126-1981)

- a. Descripción (Sección 2)

Cambiar la actual descripción, para incluir otras especies de Elaeis. La descripción deberá redactarse como sigue:

"El aceite de almendra de palma se obtiene de la almendra de la fruta de diferentes especies del género Elaeis".
- b. Métodos de análisis (Sección 8)

Incluir métodos de ensayo PORIM como en MS: 817 métodos de ensayo para el aceite de palma y productos derivados del aceite de palma, para el análisis del aceite de almendra de palma.