

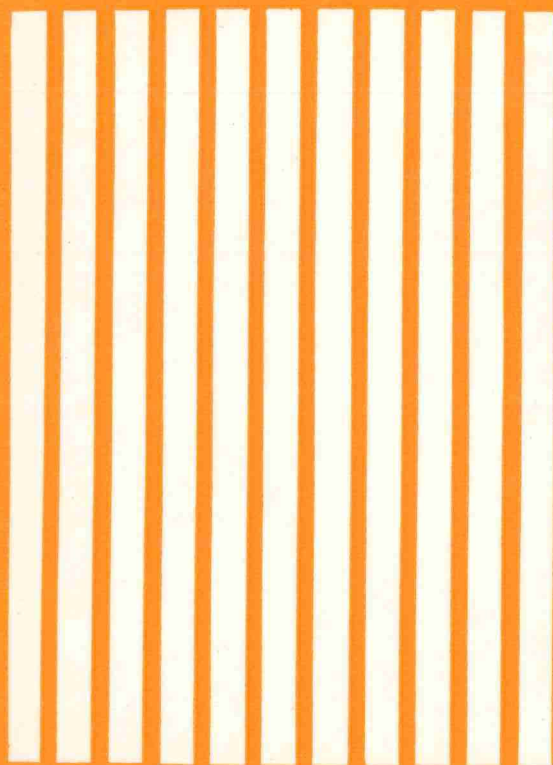
614(063)
J 661
Sp.ed.
cop.1

FAO

**Informe de la Conferencia conjunta FAO/OMS
sobre**

NORMAS ALIMENTARIAS

Ginebra, 1-5 de octubre de 1962



**ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD**

INFORME DE LA CONFERENCIA CONJUNTA FAO/OMS SOBRE NORMAS
ALIMENTARIAS

Ginebra, 1-5 de octubre 1962

<u>INDICE</u>	Página
Mesa y Programa de la Conferencia	1
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias	2
Orientaciones para la actuación de la Comisión del Codex Alimentarius	2
Fecha del primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	3
Financiamiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias	3
<u>Apéndice 1</u> - Lista de Participantes	19-28
<u>Apéndice 2</u> - Resolución N° 12/61 de la Conferencia de la FAO, noviembre 1961	29-31
<u>Apéndice 3</u> - Resolución EB29.R23 de la Junta Ejecutiva de la OMS, enero 1962	32
<u>Apéndice 4</u> - Estudio de las Organizaciones Internacionales de Trabajo sobre Normas Alimentarias (Tercera edición)	33-69

RESUMEN DE LOS PUNTOS QUE HABRAN DE DECIDIR
LOS GOBIERNOS

- Fecha del primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (véase pág. 3, párr. (k))
- Financiamiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias: se pide a los gobiernos que ya hayan consignado fondos, o que deseen hacerlo así, que pongan sus contribuciones a disposición del Director General de la FAO lo antes posible para permitir la planificación eficaz del programa (véase pág. 3, párr. (l) y (m))
- Recomendación sobre el establecimiento de Comités Nacionales del Codex Alimentarius (véanse los párrafos 18 y 30, páginas 8 y 11)

614 (063)
J 661
Sp. ed.
cop. 1

Este informe lo publica la
División de Enlace de Programas

FAO, Roma, Italia

Ref. No. ALINORM 62/8

Octubre 1962

INFORME DE LA
CONFERENCIA CONJUNTA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
Ginebra, 1-5 de octubre 1962

Mesa y Programa de la Conferencia

- a) La Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias se reunió en el Palais des Nations, Ginebra, del 1 al 5 de octubre de 1962, con asistencia de los representantes de 44 Estados Miembros de la FAO o de la OMS y de los observadores enviados por 24 organizaciones internacionales, según la lista reproducida en el Apéndice 1 del presente informe.
- b) La Conferencia Conjunta se había convocado por recomendación de la Conferencia de la FAO en su 11^o período de sesiones (véase la Resolución No. 12/61 en el Apéndice 2) y del Consejo Ejecutivo de la OMS en su 29a reunión (véase la Resolución EB29.R23 de 19 de enero, 1962, que figura en el Apéndice 3).
- c) La Conferencia eligió Presidente al Ministro Dr. E. Feisst (Suiza); Vicepresidentes a los Sres. J.L. Harvey (Estados Unidos de América) y T. N'Doyé (Senegal), y relatores a los Sres. J.H.V. Davies (Reino Unido) y F. Weill (Francia).
- d) La Conferencia examinó los siguientes asuntos principales:
 - (i) Propuestas de la Conferencia de la FAO referentes a un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, cuyo órgano principal es la Comisión del Codex Alimentarius establecida por la Conferencia de la FAO en su precitada Resolución No. 12/61.
 - (ii) Preparación de unas orientaciones para la actuación de la Comisión del Codex Alimentarius;
 - (iii) Fijación de la fecha del primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.
 - (iv) Financiamiento del Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias.

A continuación se examinan por separado cada uno de esos asuntos.

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

- e) La Conferencia examinó y reconoció plenamente la necesidad de extender y simplificar las actividades sobre normas alimentarias internacionales, tanto en el plano mundial como en el regional. Esos trabajos revisten la misma trascendencia para los países ya desarrollados como para los países en desarrollo.
- f) La Conferencia llamó la atención acerca de los muchos problemas que entraña la implantación de esas normas e hizo hincapié en la necesidad de estudiarlos en sus aspectos sanitarios, científicos, técnicos, económicos y administrativos. La única posibilidad de hacer los tan deseados progresos en la materia estriba en llevar adelante los trabajos según ese múltiple planteamiento.
- g) La Conferencia, por tanto, hizo suyas las propuestas de la Conferencia de la FAO aprobadas en el 11º período de sesiones (véase la Resolución No. 12/61 en el Apéndice 2) para un Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas alimentarias, cuyo órgano principal será la Comisión del Codex Alimentarius. De ese modo sería posible disponer de los medios de la FAO y de la OMS para abordar los problemas planteados en sus múltiples aspectos. Asimismo, se aceptó que todos los gastos en que se incurriera para ello, fuesen sufragados con el Fondo Fiduciario instituido especialmente a tal objeto por lo menos hasta 1964* [véanse los párrafos (1) - (o)].
- h) La Conferencia pidió al Director General de la OMS que comunique esta aprobación del Programa conjunto propuesto a los órganos competentes de dicha Organización.

Orientaciones para la actuación de la Comisión del Codex Alimentarius

- i) La Conferencia examinó a fondo las sugerencias que sobre el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius le fueron sometidas conjuntamente por los Directores Generales de la FAO y de la OMS y, después de haberlas discutido detenidamente, hizo suyas las orientaciones expuestas en las páginas del presente informe.
- j) La Conferencia estimó que, siguiendo dichas orientaciones, la Comisión podrá consolidar las tradiciones y hacer más accesibles los objetivos con tanta previsión establecidos en los trabajos del Consejo Europeo del Codex Alimentarius, fundado por el Ministro Hans Frenzel de Austria, y el Código Latinoamericano de Alimentos que se redactó bajo la dirección del Dr. Carlos C. Grau de la República Argentina, y proseguir y desenvolver eficazmente esas labores en beneficio de todos los países interesados en la adopción de normas alimentarias internacionales.

* Nota: La delegación de Francia reiteró las reservas que ya había formulado al adoptarse la resolución creando la Comisión del Codex Alimentarius en el 11º período de sesiones de la Conferencia de la FAO; reservas concernientes en lo fundamental a la forma de financiar estas actividades y a las consecuencias a que daría lugar en lo tocante a métodos de trabajo.

Fecha del primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

- k) A reserva de la aceptación de los órganos competentes de la OMS, la Conferencia propuso que los Directores Generales de la FAO y de la OMS convoquen el primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en la sede de la FAO en Roma, el lunes, 24 de junio, 1963. La Conferencia estimó que ese primer período de sesiones requerirá una duración de nueve o diez días, teniendo en cuenta que se celebrará en conjunción con la ya prevista de la Conferencia conjunta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios.

Financiamiento del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

- l) La Conferencia examinó en líneas generales el financiamiento del Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, tomando nota de que, en virtud de la resolución No. 12/61 de la Conferencia de la FAO, se había instituido para ese objeto un Fondo Fiduciario especial y se pedía a los gobiernos que aportaran contribuciones voluntarias de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 8 y 9 de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius (véase Apéndice 2). Las aportaciones al Fondo Fiduciario serán asignadas exclusivamente al Programa Conjunto, y las sumas que no hubieran sido utilizadas al finalizar cada año pasarán al siguiente o se reintegrarán a quienes las aportaron.
- m) La Conferencia expresó su aprobación al saber que nueve gobiernos, en total, habían ya entregado o consignado para el año 1962 más de 50.000 dólares durante los seis primeros meses transcurridos desde la creación del Fondo Fiduciario. Para el año de 1963, diez gobiernos habían ya entregado o prometido una suma de alrededor de 55.000 dólares. De esta forma y habida cuenta del remanente de 1962, que a los efectos del Programa no ha sido un año entero, se dispone ya, según los cálculos, de unos 90.000 dólares para 1963. Otros gobiernos, según se tiene entendido, estudian atentamente la posibilidad de aportar más contribuciones. Los gastos estimados para 1963 suman unos 75.000 dólares, de acuerdo con los datos comunicados a la Conferencia de la FAO al ser aprobada la precitada resolución. En consecuencia, el porvenir del Programa, en todo el año de 1963, parece ser muy prometedor.
- n) La Conferencia reconoció que de momento, en esta etapa inicial del Programa, no es posible establecer ninguna pauta exacta de los gastos ni tampoco una escala de cuotas. Todo esto, sin embargo, será realizado en cuanto sea practicable, con objeto de que la situación quede clarificada en beneficio de los gobiernos contribuyentes.
- o) Tocante al método de financiamiento, la Conferencia tomó nota de que, al parecer, varios gobiernos preferían que los gastos fuesen sufragados de los presupuestos ordinarios de ambas organizaciones, antes que hacerlo con un fondo fiduciario especial de la FAO. También se advirtió que este asunto sería reexaminado en el 12º período de sesiones (noviembre de 1963) de la Conferencia de la FAO. Si esta última resolviera modificar el método de financiación, el Director General de la FAO entablaría consultas con el Director General de la OMS, el cual estudiaría las nuevas propuestas y las presentaría a estudio y decisión de los órganos competentes de la OMS. De momento, según se advirtió, el Director General de la OMS no se hallaba en condiciones de contraer compromiso alguno a ese respecto.

ORIENTACIONES PARA LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Primera Parte

Objetivos y alcance del Codex Alimentarius

Objetivos

1. El Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias internacionalmente aceptadas, presentada de modo uniforme. Esas normas alimentarias tienen por objeto proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de reglas equitativas en el comercio de alimentos. Su publicación está destinada a favorecer la normalización de los productos alimenticios en las diferentes partes del mundo, a facilitar la armonización de las normas alimentarias y, con ello, a fomentar el comercio internacional de alimentos.
2. La prosecución de esos objetivos simplificará la adopción de normas alimentarias internacionales y evitará la duplicación de los esfuerzos.

Alcance

3. La Conferencia recomendó que el Codex abarque en su día todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o en bruto, para su venta directa al consumidor o, en su caso, a las industrias de elaboración. El Codex deberá comprender en particular a todos los aditivos y sustancias contaminadoras de los alimentos, pues este problema, bastante complicado, concierne prácticamente a todos los alimentos elaborados así como a un número cada vez mayor de los alimentos en crudo.
4. Muchos códigos alimentarios (el español, el suizo y el Latinoamericano de Alimentos, entre otros) comprenden también los cosméticos y otros objetos de uso diario, cuyos componentes pueden ser ingeridos por el organismo humano. Por el momento no se extenderá el Codex a esos productos.
5. Los reglamentos de higiene de los alimentos son aplicados en muchos países independientemente de las normas alimentarias basadas en ellos. En cambio, un programa internacional de normas alimentarias, uno de cuyos objetivos principales es la asistencia en este sector a los países en desarrollo, no puede dar por supuesta la existencia de tales reglamentos: quizás un producto se cina a normas estrictas de composición y rotulado pero no sea aceptable por haber sido fabricado en condiciones antihigiénicas. Además, las actividades que actualmente se llevan a cabo para establecer normas alimentarias internacionales revelan continuamente la necesidad de que se reglamente la higiene de los alimentos básicos. Tal reglamentación deberá ser incluida en el Codex.
6. Teniendo en cuenta esta amplitud de propósitos, la cuestión de las prioridades (véase la Cuarta Parte) adquiere evidentemente gran importancia.

Segunda Parte

Indole y tipo de las normas que se incluirán en el Codex

Indole

7. Antes de examinar la índole de las normas que la Comisión ha de establecer conviene tener presente a inicio de la Conferencia una consideración de carácter general y de importancia básica: la norma alimentaria tiene por objeto conseguir que el producto ofrecido en el mercado sea sano, auténtico y esté debidamente rotulado y presentado. No se trata con ello de influir de ningún modo en la preferencia del consumidor sino de procurar que éste conozca bien lo que compra. Esta observación cobra todavía más validez tratándose de una norma alimentaria internacional.
8. La Conferencia ha considerado dos tipos de normas: la norma mínima básica y la norma "comercial", más severa aún. El gobierno que acepte una norma mínima básica se compromete simplemente a asegurar que en su país las normas nacionales correspondientes no serán menos rigurosas que aquéllas. Esto no excluye su empleo (con respecto a los requisitos higiénicos y de otro tipo) para fines comerciales, pero quedando entendido siempre que no habrán de servir de soporte para decisiones de precio acerca de un producto que se ajuste a normas superiores. Las normas nacionales pueden muy bien ser y con frecuencia son más exigentes y, por supuesto, son aplicables a todas las importaciones. Cuando así sucede, se dice que las normas nacionales son "más severas" que las normas internacionales mínimas.
9. Dentro del actual programa de la FAO sobre el "Código de principios referentes a la leche y a los productos lácteos", ya se han establecido en forma satisfactoria normas internacionales mínimas. Esas normas básicas - es decir, el propio "Código de Principios" - han sido ya aceptadas por no menos de 50 gobiernos.
10. Las normas mínimas básicas pueden ser de utilidad efectiva tanto para los países desarrollados, cuyas normas nacionales son, por lo general, rigurosas, como para los países en desarrollo. Ejemplo notable de esto lo constituyen las normas mínimas para la leche en polvo, incluidas en el Código de Principios y aceptadas actualmente por todos los países productores principales. Cuando dichas normas entren en vigor, después del período transitorio convenido, es de esperar que tengan influencia considerable sobre el comercio internacional de la leche en polvo.
11. La aceptación de una norma comercial por un gobierno entraña que los productos que se ajusten a ella podrán ser importados y vendidos en el territorio sometido a su jurisdicción. Las normas comerciales pueden formularse a título de recomendación, para su aceptación voluntaria, o, tratándose de comunidades muy integradas, pueden ser objeto directo de una legislación interestatal, previos los trámites adecuados; este último método es el que observan los países de la Comunidad Económica Europea (Mercado Común Europeo) sirviéndose de su Secretaría de Bruselas.

12. La Conferencia, por tanto, recomendó que la Comisión se ocupe de establecer para cada producto una norma mínima básica, de aceptación lo más amplia posible (entendiéndose que esa aceptación de la norma mínima no limita en modo alguno la perduración, o el establecimiento, de normas nacionales "más severas") y, al mismo tiempo, de ultimar, siempre que se estime conveniente, otras normas internacionales realistas "más severas", que sean apropiadas a las distintas regiones. Las normas del último grupo se emplearían como normas "comerciales" reales (se recordará que todas las normas publicadas en el Codex irán acompañadas de una lista de los países que las han aceptado). Varios países en desarrollo han establecido ya normas dobles de ese tipo: mínimas, que se aplicarán en el país provisionalmente, y "más severas" que servirán para la exportación. Las normas mínimas que publicará el Codex serán de utilidad primordial para tales países.
13. A este respecto estimó conveniente la Conferencia el aclarar el significado de la expresión "más severa". Frecuentemente se afirma que una norma debe ser tan "severa" como posible, pero el significado de este adjetivo suele ser muy vago. En general se usa correctamente en relación con las normas de higiene y pureza. Resulta ambiguo, en cambio, tratándose de componentes nutritivos: una norma que prohíbe el uso de cierto aditivo no es necesariamente más severa que otra que lo permite. Puede ser engañoso en el caso de los componentes nutritivos: se dice que una norma para la leche en polvo que estipula un contenido mayor de grasa es "más severa" que otra que estipula un contenido menor. Esto es correcto si por "más severa" se entiende "más rica"; pero sería incorrecto si se pretendiese que la norma "más severa" es más conveniente en sí y, por lo tanto, superior en todos los aspectos a otra "menos severa". De hecho, siempre que se fije un nivel mínimo y se exija una rotulación adecuada que evite confusiones en el consumidor, la "riqueza" la juzgará en general el consumidor, según sus preferencias, y no entrará necesariamente la superioridad del producto ni tampoco la de la norma correspondiente.

Tipo

14. La Conferencia recomendó que el Codex abarque, en su día, todos los alimentos principales, con sus ingredientes, que sean objeto de comercio internacional (véase el párrafo 3). Las normas de todo tipo que en él se incluyan, con esa misma perspectiva a largo plazo, tratarán de abarcar todas las facetas del problema, a saber:

definición, composición, calidad, designación, rotulación, toma de muestras, análisis e higiene.

Esas facetas deberán estudiarse en sus aspectos científicos, técnicos, económicos, administrativos y jurídicos, para asegurar que en todos los aspectos los productos a que se apliquen las normas son adecuados para el consumo desde el doble punto de vista de la higiene y del comercio y que su descripción es correcta.

15. La Conferencia recomendó que siempre que la cuestión de las normas de identidad plantee dificultades especiales, deberá la Comisión, una vez determinados los requisitos mínimos que ha de satisfacer un producto para poder ser incluido en una designación de grupo ("queso" o "aceites vegetales", por ejemplo) establecer subcategorías sirviéndose de algún término (esto es, un término que no encierre preferencias de calidad cuando sólo se trate de diferencias de composición). La Comisión deberá considerar de importancia secundaria toda designación descriptiva de tales subcategorías (por ejemplo, "queso con toda su grasa", "queso de leche descremada", "aceites refinados de maní"). Si la Comisión se pusiera de acuerdo sobre las normas así designadas, se habría adelantado mucho. Tales designaciones deberán acompañar siempre, por supuesto, a toda designación descriptiva que se utilice en las normas nacionales o que emplee el comercio.
16. En cuanto a los métodos de análisis, la Conferencia recomendó que en el Codex se incluyan sólo los métodos de referencia, y no los de uso corriente.

Tercera Parte

Métodos de trabajo de la Comisión: elaboración y aceptación de las normas

17. Los métodos de trabajo de la Comisión, según fueron aprobados en líneas generales por la Conferencia de la FAO (véase el Apéndice N° 2) los dictaban los objetivos mismos que persigue la Comisión, es decir, simplificar y concertar la labor de establecimiento de normas alimentarias internacionales, señalando prioridades, coordinando y complementando los trabajos de otros organismos dedicados a esas cuestiones, y ocupándose de ultimar los proyectos de normas en el plano gubernamental y de publicarlos en un Codex Alimentarius refundido.
18. La labor de la Comisión dependerá de los proyectos de normas que preparen grupos especiales de expertos y organismos ajenos a la Comisión como, por ejemplo, ciertas organizaciones internacionales no gubernamentales, cuyas actividades hay que alentar plenamente, por tanto, en el interés común del Programa Conjunto. En lo esencial, la función de la Comisión, excepto en las fases de ultimación y publicación de una norma, consiste en distribuir y coordinar los trabajos correspondientes. De esa forma será posible encargar de la preparación de los proyectos de normas a los expertos de la administración pública, a los institutos de investigación y a la industria, en relación cotidiana con los problemas, despachando así, simultáneamente, una gran variedad de normas alimentarias.
19. La Conferencia consideró la doble necesidad de unas normas de alcance mundial y de aquellas otras normas que sean de primordial interés para una región determinada o para determinados grupos de países, llamando la atención sobre los siguientes factores:
 - a) Las normas alimentarias internacionales están muy condicionadas por la similitud de los hábitos alimentarios. En consecuencia, el comercio internacional de productos alimenticios suele quedar circunscrito a cada una de las regiones; pero sin dejar de extenderse también de un grupo regional a otro. Así, pues, en ciertos casos se requerirá una norma para una región determinada, pero en otros habrá que aplicar la norma a varios países pertenecientes a más de una región, o incluso hacerla extendida a todo el mundo. Los aspectos sanitarios, por su amplísimo interés, deberán ser tratados por lo común sobre una base mundial.
 - b) Los Estatutos del actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius, cuya labor proseguirá la Comisión del Codex Alimentarius, dentro del nuevo sistema creado por la FAO, y la CMS*, estipulan expresamente que el Codex Europeo previsto por el Consejo se aplicará también "a todos los países no europeos cuyas exigencias en materia de alimentos sean análogas".

*Nota editorial: véase el Apéndice 2, párrafo 258, y el Apéndice 3, párrafo de introducción.

c) . Suscitó gran interés la promulgación de las normas mínimas básicas de uso internacional, sobre todo las destinadas a beneficiar a los países en desarrollo; en ciertos casos podrían elaborarse esas normas mínimas al ir estableciendo otras superiores que requieren urgentemente ciertas regiones o grupos de países.

20. La Conferencia recomendó en consecuencia unos métodos de trabajo a la Comisión del Codex Alimentarius que le permitan desarrollar sin entorpecimiento las normas para las regiones u otros grupos de países que, al mismo tiempo, tengan en cuenta los intereses de los países ya desarrollados o en desarrollo que estuvieran situados fuera de tales zonas. Con ese fin la Conferencia formuló las siguientes recomendaciones detalladas sobre la aplicación de las disposiciones generales de los Estatutos de la Comisión que fueron instituidas en la Conferencia de la FAO (véase Apéndice 2).

21. La Conferencia entendió que la Comisión debe quedar en libertad para decidir en cada caso si una norma, cuya elaboración está en proyecto, ha de prepararse sobre una base mundial o de menor amplitud. Cuando la Comisión determine que la mayoría de los países de una región requiere una norma para toda esa región, se procederá a preparar la norma, sin perjuicio de elaborar también al mismo tiempo o ulteriormente, normas semejantes para otras regiones o grupos de países, o sobre una base mundial.

22. Con objeto de favorecer la preparación de nuevas normas alimentarias entre países que tengan necesidades similares en la materia, la Conferencia recomendó además que la Comisión esté facultada para designar, de entre sus miembros, a uno o más coordinadores para las regiones o grupos de países, siempre que la experiencia así lo aconseje. La Conferencia sugirió asimismo que esos funcionarios tuvieran por misión la de asistir y coordinar activamente las labores de los diferentes órganos dedicados a preparar normas aplicables en la región o grupo de países y que informaran puntualmente a la Comisión de esas actividades y de los deseos de los países interesados en materia de prioridades.

23. De esa manera estimó posible la Conferencia que se llegara a elaborar normas sobre una base mundial o sobre una base de menor amplitud, según la naturaleza y la necesidad de cada una de ellas entre los países interesados. Se conseguirá así en particular la participación de países ajenos a una región o grupo de países cuando a aquéllos les interese alguna norma fundamentalmente prevista para esa región o grupo de países, sin entorpecer en nada la naturaleza ni los métodos de preparación propios de la norma regional en cuestión.

24. La Conferencia recomendó, por tanto, que los trabajos de la Comisión sean los siguientes:

- determinación del plan general del Codex;
- fijación en detalle del orden de prioridades;
- asignación a organismos externos de las labores preparatorias;
- discusión por la Comisión de los proyectos ya ultimados;
- aceptación por los gobiernos de las normas aprobadas por la Comisión;
- publicación de las normas en el Codex;
- revisión y modificación de las normas publicadas.

A continuación, se hace una reseña de las distintas fases de las labores.

25. Determinación del plan general del Codex (división en capítulos acerca de las disposiciones generales, los distintos productos, etc.). Aunque evidentemente sujeto a modificaciones posteriores como consecuencia de la experiencia adquirida, un primer acuerdo de la Comisión sobre el plan general esquemático serviría de pauta para unificar todas sus labores. Asimismo simplificará la cuestión de las prioridades y la asignación de los trabajos preparatorios. La Conferencia recomendó a la Comisión que tomara plenamente en consideración las siguientes subdivisiones propuestas para el Codex por el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius:

Sección I, Disposiciones generales

Definiciones básicas, rotulación, muestreo, listas específicas de aditivos, etc.

Sección II, Productos

Requisitos detallados para cada producto (véase el párrafo 14).

Sección III, Métodos de análisis (véase el párrafo 16).

Estos métodos deberán incluirse en el Codex directamente o por referencia.

26. Fijación en detalle del orden de prioridades tomando por base las propuestas aprobadas por la Conferencia (véase la Cuarta Parte). Se tendrá en cuenta que el emplear métodos descentralizados de trabajo en la redacción de los proyectos de normas, permitirá la preparación simultánea de una gran variedad de las mismas. Según la experiencia adquirida, algunas de estas normas puede que exijan varios años de trabajo, en tanto que otras estarían listas mucho antes. Se fijará como mejor convenga el número y duración de las reuniones de la Comisión en que serán estudiadas las normas que hayan llegado a las fases postreras de su elaboración.

Asignación de las labores preparatorias

27. De las labores preparatorias deberán ser encargados grupos especiales de expertos y organismos externos, tomándose plenamente en consideración los trabajos que éstos tengan en vías de realización. A este fin, puede consultarse la Resena de las organizaciones internacionales que trabajan en normas sobre alimentos, cuya tercera edición se reproduce en el Apéndice 4.
28. En más de un caso está ya realizando o puede convenientemente realizar esas labores alguna de las organizaciones intergubernamentales regionales o subregionales, que poseen sus propios métodos de preparación y ultimación de normas de carácter oficial, o será posible encomendarse tales labores a una de esas organizaciones como son, por ejemplo, la Comisión Permanente del Código Latinoamericano de Alimentos, la Organización de Cooperación y Desarrollo Económico (OECD), que trabaja en colaboración con la Comisión Económica para Europa, y la Comunidad Económica Europea (el Mercado Común Europeo). En tales circunstancias, la Conferencia recomendó que la Comisión aproveche al máximo el trabajo efectuado por esas organizaciones.

29. En la asignación de las labores preparatorias de las normas deberán aprovecharse al máximo los conocimientos técnicos y los medios ofrecidos por las organizaciones especializadas no gubernamentales y por la Organización Internacional de Normalización (OIN). En acuerdo con esas organizaciones, la Comisión podrá disponer de los proyectos de normas preparados por ellas, para ultimarlos en contacto con los gobiernos según lo previsto en los párrafos 32 a 38.
30. Cuando la Comisión juzgue que no existe el organismo internacional externo apropiado y que tampoco conviene crear uno, por ejemplo, para ocuparse en la Parte General del Codex (rotulación, etc., véase el párrafo 25) podrá realizar las labores preparatorias un grupo técnico especial formado por representantes de los Comités Nacionales para el Codex Alimentarius, bajo la presidencia de uno de sus miembros designado al propósito por la Comisión. Estos comités funcionan ya en varios Estados Miembros del actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius, y la Conferencia recomendó que los establecerán todos los países que intervengan activamente en la Comisión del Codex Alimentarius que sucederá a dicho Consejo. Varios de aquéllos grupos técnicos especiales actúan ya a las órdenes del Consejo Europeo (véase la Cuarta Parte). Para establecer una norma en una región o de un grupo de países, el grupo técnico especial correspondiente deberá estar constituido por representantes nacionales de toda la región o grupo de países en cuestión, y admitir a sus deliberaciones a los observadores de otros países interesados.
31. La coordinación de las labores sobre normas alimentarias de estos organismos ajenos es una de las tareas principales que incumbe a la Comisión. Habrá que prestar atención particular a los casos en que diferentes organizaciones regionales o subregionales se ocupan en normas relativas a los mismos productos. La Comisión dará todo su apoyo para adelantar esas tareas a cada una de esas organizaciones que lo deseen.

Discusión por la Comisión de los proyectos ya ultimados

32. Un proyecto completado mediante los métodos antes expuestos, será sometido en tiempo oportuno a los gobiernos para que la Comisión lo examine, junto con las estimaciones que éstos juzguen oportuno formular, en el siguiente período de sesiones. Cuando el proyecto de norma, ya sea en el texto original o en una versión modificada, obtenga el consenso de la Comisión, la cual habrá tenido debidamente en cuenta la opinión de los países principalmente interesados en dicha norma, se remitirá ésta de nuevo a los gobiernos para su aceptación. Cuando se someta a examen de la Comisión un proyecto de norma regional, bastará, como requisito necesario y suficiente para su aprobación, con que haya acuerdo general al respecto entre los países pertenecientes a esa región. Lo que haya de entenderse por consenso en cada caso determinado, dependerá de la índole de la norma en discusión (por ejemplo, podría tratarse de un alimento materia de comercio principalmente en una sola región, o en todo el mundo), así como de la extensión geográfica que se pretenda dar a la norma. En ningún caso podrá una norma deseada por una región ser rechazada en lo que a los países comprendidos en ella respecta, por otros no pertenecientes a dicha región. Cuando surja tal diversidad de opiniones, podrán proponerse dos o más normas, cada una con su ámbito de aplicación propio, claramente especificado en el Codex.

33. Para que la Comisión esté en condiciones de discutir simultáneamente, en comités plenarios diversos, los proyectos técnicos correspondientes a campos muy diferentes, convendría sobremanera que en las delegaciones de todos los países que asistan a las reuniones de la Comisión figure un experto en cada una de las distintas especialidades que abarque el programa de la reunión. En el reglamento propio que apruebe la Comisión en su primera reunión, se tendrá en cuenta esta necesidad.

Aceptación por los gobiernos de las normas
aprobadas por la Comisión

34. Una vez aprobadas por la Comisión, las normas serán comunicadas a gobiernos de los Estados Miembros, de la FAO o de la OMS, por conducto de estas organizaciones. Cualquiera que sea la extensión geográfica que la Comisión pretenda dar a una norma determinada, se enviarán todas las normas aprobadas a los gobiernos de todos los Estados Miembros, pidiéndoles que indiquen si las encuentran aceptables y qué medidas se proponen adoptar para aplicar en la práctica tales aceptaciones. En caso de una norma elaborada para una región determinada o un determinado grupo de países, la aceptación por una mayoría de esos países que la Comisión juzgue adecuada (véase el párrafo 32), será una condición necesaria y suficiente para incluirla en el Codex.
35. Se observará que la Conferencia de la FAO, al aprobar los Estatutos de la Comisión (véase el Apéndice 2) añadió al artículo 1 (c) una disposición con arreglo a la cual durante los primeros cuatro años, la aceptación de una norma por los gobiernos europeos será condición necesaria y suficiente para su publicación en el Codex. Esta cláusula tiene por objeto el poner de relieve la necesidad urgente de normas alimentarias aplicables al mercado europeo y el hacer posible la publicación de normas europeas, incluso cuando, en determinados casos, no resulte hacedero un acuerdo más amplio. Al recomendar ahora la Conferencia que se incluyan en el Codex tanto las normas regionales como las universales, se pone en la práctica tal cláusula y se hacen, al mismo tiempo, extensivos sus beneficios a todas las demás regiones.
36. Como en el caso de las normas establecidas con arreglo al Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos, la mención de cada una de las aceptaciones hechas por los gobiernos debe ir acompañada de una indicación de todos los requisitos nacionales más rigurosos que se apliquen en los países respectivos. Este método es útil para indicar el valor práctico de toda aceptación de las normas mínimas básicas y deberá ser observado siempre que se incluyan en el Codex normas de esa índole (véanse los párrafos 8 a 12).
37. Publicación de las normas en el Codex. Cuando, en opinión de la Comisión, una norma ha sido aprobada por un número suficiente de gobiernos, habida cuenta de la índole de ésta y del producto de que se trate, como en el caso de la discusión previa en la Comisión del proyecto definitivo, se publicará la norma en el Codex juntamente con una lista de los países que la hubiesen aceptado. Se recomienda publicar el Codex en hojas sueltas y en ediciones aparte para cada idioma.

38. Revisión y modificación de las normas ya publicadas. Aunque a menudo se emplea la expresión norma "definitiva" para indicar un proyecto ya aprobado, el texto de una norma no es nunca "definitivo" y se requiere su adaptación constante a la rápida modificación de las condiciones técnicas y económicas. Por esta razón, la Comisión revisará y modificará a intervalos apropiados las normas publicadas. Se pedirá a todo organismo externo encargado de preparar un proyecto de norma, que revise su texto continuamente y presente a la Comisión, siempre que ello esté justificado, propuestas de versiones revisadas.
39. Situación del Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos preparado por la FAO. Al aprobar las propuestas para el actual programa, la Conferencia de la FAO consideró que la presente actividad de la FAO sobre normas alimentarias iría quedando integrada paulatinamente en dicho programa, entendiéndose que, al hacerlo así, se tendría buen cuidado "de no irrogar perjuicio alguno ni a los métodos ni al progreso del Código de Principios referentes a la leche y a los productos lácteos" (véase el Apéndice 2). La Conferencia conjunta aprobó la ejecución de tales recomendaciones, y para ello, en primer lugar, propuesta de que desde ahora se considere el actual Comité de la FAO, de Expertos gubernamentales sobre el Código de Principios, como órgano de la Comisión del Codex Alimentarius, especializado en todas las cuestiones relativas a los productos lácteos, y que, en consecuencia, se amplíe su composición para que puedan formar parte del mismo todos los Estados Miembros de la FAO y de la OMS.

Cuarta ParteOrden de prioridades

40. Dada la amplia serie de normas que se piensa incluir en el Codex, tiene gran importancia establecer el orden de prioridades. La labor, sin embargo, no es sencilla, puesto que puede enfocarse desde puntos de vista muy diferentes, sobre todo en el caso de las normas de composición, y porque son muchos los factores que han de tenerse en cuenta antes de tomar una decisión. La Conferencia entendió que sería de la incumbencia de la Comisión, en su primer período de sesiones, el establecer ese orden de prioridades. A título de orientación para ello, la Conferencia formuló las recomendaciones que van expuestas a continuación. En todo caso, antes de proceder a la preparación de una norma para un determinado producto, sea ella de índole mundial o regional, la necesidad misma de su promulgación deberá ser comprobada previamente por la Comisión.

Aditivos alimentarios

41. La Conferencia estimó que deberá darse la más alta prioridad a los aditivos alimentarios (colores, sustancias protectoras, emulsificantes, etc.). Los aditivos de este tipo entran prácticamente en todos los alimentos elaborados y, en consecuencia, la falta de acuerdo entre los distintos países acerca de aditivos utilizables puede hacer que muchas normas de composición y rotulación, convenidas tras laboriosas gestiones, resulten de escaso valor práctico para proteger la salud del consumidor y fomentar el comercio internacional. A este respecto la Conferencia consideró como suplementaria de la labor aquí esbozada para la Comisión, la que se viene desarrollando dentro del Programa sobre Aditivos Alimentarios, y, por lo tanto estimó que debe ser proseguida, a reserva de lo que decida al respecto la Segunda Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios (véase el párrafo siguiente).
42. La Conferencia propuso, por lo tanto, que en el programa de la primera reunión de la Comisión figure como tema principal el examen del problema de los aditivos alimentarios, con miras a la pronta inclusión en el Codex de normas de pureza y listas de aditivos permitidos. De este modo, la Comisión incluirá entre sus labores las de la segunda Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios, proyectada también para 1963. La Comisión podrá aprovechar para sus trabajos de los informes y los manuales publicados, a partir de 1955, como resultado de la primera Conferencia Mixta Internacional sobre Aditivos Alimentarios, así como también las listas de aditivos permitidos establecidas por el Consejo de Europa y la Comunidad Económica Europea (véase el Apéndice 4). Igualmente le proporcionarán material los grupos especiales que ha establecido para encargarse de estos problemas el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius. Se servirá además, de los valiosos conocimientos obtenidos por diversos gobiernos que ya han efectuado estudios especiales sobre estas cuestiones, de la experiencia adquirida en los simposios celebrados por la Comisión Internacional de Industrias Agrícolas (CIIA) y de los trabajos sobre métodos de análisis realizados por la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (UIQPA).

43. Los aditivos o sustancias contaminadoras no empleados adrede (especialmente los componentes de los materiales de envase y los residuos de plaguicidas y de otros tratamientos) suscitan también problemas de importancia capital para los trabajos de la Comisión. Han iniciado ya el estudio de un aspecto de esta cuestión, el de los antibióticos en los piensos, tanto el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius, como la OMS. Las labores sobre residuos de plaguicidas han sido iniciadas ya conjuntamente por la FAO y la OMS y la Conferencia Especial sobre el Empleo de Productos Fitosanitarios, convocada para el año en curso, formulará seguramente nuevas propuestas.
44. Disposiciones de carácter general. La Conferencia recomendó que se otorgue también gran prioridad a las disposiciones de carácter general relativas a las normas alimentarias que se publicarán en el Codex, especialmente las concernientes a la rotulación. Un pronto acuerdo sobre estos principios fundamentales facilitará grandemente la labor relativa a cada norma y contribuirá a impedir las repeticiones. El actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius ha aprobado recientemente el texto de la parte general del Codex. Este texto debe ser sometido a los gobiernos a fin de que lo estudien antes del primer período de sesiones de la Comisión. Una labor análoga de largo aliento es la preparación de un glosario internacional de terminología de los alimentos, según ha previsto ya el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius.
45. Los métodos de muestreo y análisis son también de grandísima importancia. Casi siempre, los acuerdos sobre las normas de composición carecerán de todo sentido, en la práctica, sin un método de análisis convenido. De ahí que, a menudo, sea necesario escoger el método de análisis antes de tratar de llegar a un acuerdo sobre las normas de composición pertinentes. El actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius ha iniciado la recopilación internacional de los métodos de análisis. Los de muestreo serán también objeto de estudio.
46. La reglamentación de la higiene de los alimentos básicos es muy importante para todos los países situados en zonas de clima tropical y especialmente para los que están en vías de desarrollo.
47. Normas de composición en general. Se ha sugerido como orientación general, que entre los productos elaborados y los productos crudos, se dé preferencia a los primeros, salvo en el caso de ciertos productos crudos destinados a la elaboración (por ejemplo, el cacao en grano y el trigo) para los cuales se tiene necesidad apremiante de una clasificación uniforme.
48. Programa Mundial de Alimentos NU/FAO. Este programa, que acaba de iniciarse, tal vez requiera que se establezcan normas, por intermedio de la Comisión del Codex Alimentarius, para algunos de los alimentos excedentes que abarca. La Comisión deberá, pues, cooperar estrechamente con el Director Ejecutivo del Programa Mundial de Alimentos y conceder prelación a toda demanda de esa índole que le sea hecha.
49. De acuerdo con lo recomendado por la Conferencia de la FAO (véase el Apéndice 2) se elaborarán normas para los principales alimentos objeto de comercio internacional y, especialmente, para los que acuden al mercado europeo. A fin de aplicar esta recomendación, se propone que la Comisión se ocupe primero en los productos que se mencionan en los párrafos siguientes:

50. Grasas y aceites: Un grupo especial, creado por el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius, está estudiando un proyecto de normas para estos productos.
51. Conservas de frutas, incluidas confituras, frutas en lata, gelatinas y mermeladas. Proyectos de normas para las confituras, bastante semejantes entre sí, son objeto de estudio por la Comunidad Económica Europea y por un grupo especial creado por el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius.
52. Zumos de frutas. La Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas y la Junta de Enlace de la Agrumicultura Mediterránea se ocupan en elaborar diversos proyectos de normas, y un Grupo de Trabajo de la FAO, perteneciente al Comité de Problemas de Productos Básicos, ha iniciado trabajos análogos en relación con los jugos de agrios. La Comisión Económica para Europa ha iniciado ya diversas actividades en este campo.
53. Cacao en grano, cacao y chocolate. Un Grupo de la FAO, dependiente del Comité de Problemas de Productos Básicos (CPPB), está examinando un proyecto de normas para el cacao en grano, en tanto que en la Comunidad Económica Europea y en un grupo especial creado por el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius, se estudian las propuestas para el cacao y el chocolate.
54. Miel y azúcares. El actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius prepara el establecimiento de normas para la miel.
55. Pronto habrá que prestar atención también a los productos para los cuales ya existen proyectos de normas internacionales (véase el Apéndice 4). Un ejemplo interesante son las normas referentes a los hongos comestibles, aprobadas recientemente por el actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius. Aunque los hongos comestibles no son un producto de gran importancia en el comercio internacional, dichas normas han sido elaboradas por los países más interesados y podrían útilmente ser propuestas para inclusión en el Codex.
56. Las siguientes normas internacionales, sobre las que se ha deliberado ya con varios gobiernos, serán también sin tardanza objeto de atención particular por parte de la Comisión; y con ese fin la Conferencia recomendó que la Secretaría las distribuyese con la documentación de referencia que sea apropiada a todos los gobiernos en tiempo útil antes del primer período de sesiones de la Comisión;
 - a) Disposiciones generales y normas para los productos lácteos y los métodos de toma de muestras y análisis establecidos en el Código de Principios de la FAO y referentes a la leche y los productos lácteos;*
 - b) Normas CEE/OCDE para las frutas y hortalizas frescas;
 - c) Normas para las variedades principales de queso, materia de comercio internacional, establecidas en los apéndices A y B de la Convención sobre Designaciones del Queso ("Convención de Stresa"), 1951;*

* A reserva de los procedimientos mencionados en el párrafo 39.

- d) Normas para el aceite de oliva establecidas por el Convenio Internacional del Aceite de Oliva, 1956;
- e) Lista de colores y sustancias protectoras cuyo empleo se permite en los alimentos, publicadas por el Consejo de Europa (Convenio parcial).

57. La Conferencia sugirió que se tomaran asimismo en consideración el trigo, el pescado y los productos pesqueros, la carne y los productos cárnicos y las legumbres elaboradas.

Lista resumida de prioridades

58. Aditivos alimentarios
Disposiciones generales (rotulación, etc.)
Métodos de muestreo y de análisis
Reglamentación básica de la higiene de los alimentos
- Grasas y aceites
Conservas de frutas, incluida la fruta enlatada,
gelatinas y mermeladas
Zumos de frutas
Cacao en grano, cacao y chocolate
Miel y azúcares
Leche y productos lácteos
Fruta y legumbres frescas
Aceite de oliva
Trigo
Pescado y productos pesqueros
Carne y productos cárnicos
Legumbres elaboradas

Esta lista se ofrece a título de orientación, sin que tenga en modo alguno por objeto limitar la libertad de la Comisión en la determinación de prioridades.

Apéndice 1

Lista de Participantes

Países

AFRICA DEL SUR

Mr G.A.A. Houzé (observador)
c/o South African Embassy,
47, Bernastrasse, Berne (Suiza)

ALEMANIA, RED. REP.

Mr E. Forschbach, Ministerialdirigent,
Federal Ministry of Health, Bonn

Dr Walther Fachmann, Federal Ministry
of Food, Agriculture and Forestry,
Bonn

Mr Günter Klein, Verband für Lebens-
mittelrecht und Lebensmittelkunde,
Am Hofgarten 16, Bonn

Dr Walter Kraak, President, Verband
für Lebensmittelrecht und Lebens-
mittelkunde, Am Hofgarten 16, Bonn

ARGENTINA

Dr Carlos A. Grau, Presidente del
Consejo Latinoamericano de Alimentos,
Calle 13, No. 635, La Plata

AUSTRALIA

Mr R.A. Edwards, Senior Lecturer in
Food Technology, University of New
South Wales, Box 1, Post Office,
Kensington, N.S.W.

Mr I.H. Smith, Assistant Director,
Inspection Services, Department of
Primary Industry, Canberra

AUSTRIA

Dr Karl Schindl, Director-General of
Public Health, Stubenring 1, Vienna

Dr Richard Wildner, Oesterreichische
Arbeitsgemeinschaft für Volksgesund-
heit, Vienna

BRASIL

Monsieur Josué de Castro, Ambassadeur,
Chef de la Délégation permanente du
Brésil à Genève (Suiza)

Mlle Annunciata Padula, Troisième
Secrétaire d'Ambassade et membre de
la Délégation permanente du Brésil
à Genève (Suiza)

CAMERÚN

Dr Simon Pierre Tchoungui, Ministre de la Santé publique, Yaoundé

Dr R.E. Aretas, Conseiller Technique du Ministre, Ministère de la Santé publique, Yaoundé

CANADA

Dr R.A. Chapman, Assistant Director, Scientific Services, Food and Drug Directorate, Department of National Health and Welfare, Ottawa

Mr F. Shefrin, Chief, Policies and Prices Section, Economics Division, Department of Agriculture, Ottawa

CHILE

Dr Bernardo Poloni, Servicio Nacional de Salud, Departamento de Nutrición, Santiago

CHINA, REP.

Mr Shen-Teh Hsiang, Director, National Bureau of Standards, Ministry of Economic Affairs, Tainan, Taiwan

CONGO (Léopoldville)

Monsieur M. Ishibamba, Directeur de la 4^e Direction, Ministère de la Santé publique, Léopoldville

CUBA

Monsieur E. Camejo-Argudin, Ambassadeur, Chef de la Délégation permanente à Genève (Suiza)

Ingeniero R. Fernandez de Alaiza, Empresa Consolidada Conservas de Frutas y Vegetales, Edificio Sierra Maestra, Piso No. 12, Habana

DINAMARCA

Mr Svend Andersen, National Health Service, Copenhagen

Mr. Søren Hansen, National Health Service, Copenhagen

Mr E. Mortensen, Head of Division, Ministry of Agriculture, Copenhagen

Mr V. Enggaard, Inspector, Meat Products Laboratory, Bülowsvej 13, Copenhagen

Mr N.J. Blom-Hanssen, Head of Division, Ministry of Interior, Copenhagen

Mr P.F. Hjorth Hansen, Legal Adviser of the Federation of Danish Industries, H.C. Andersen Boulevard 18, Copenhagen V

DINAMARCA (continuación)

Mr A. Herløw, Vice-President, Chem. eng.
Grindstedvaerket, Akteselskabet Grindsted-
vaerttet Laboratories, Viby

ECUADOR

Monsieur Carlos Pérez Anda Alvear,
Consul de l'Equateur, Secrétaire de
la Délégation permanente de l'Equateur
à Genève

EL SALVADOR

Ingeniero Gustavo A. Guerrero,
Ambassadeur, Représentant permanent
de El Salvador à Genève

Monsieur Albert Amy, Consul général de
El Salvador à Genève

ESPAÑA

Prof. Dr D. Mariano de Mingo,
Jefe de la Sección Química, Escuela
Nacional de Sanidad, Madrid

ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr John L. Harvey, Deputy Commissioner
of Food and Drugs, Department of
Health, Education and Welfare;
Washington

Mr Nathan Koenig, Alternate Delegate,
U.S. Department of Agriculture,
Washington

Mr A.W. Anderson, Regional Fisheries
Attaché (Europe), American Embassy,
Copenhagen

Mr H.L. Haller, Agricultural Administrator,
U.S. Department of Agriculture,
Washington

Mr Frank Elliott, Director, Foreign Trade
Department, Cannery League of
California, Dupont Circle Building,
Washington

Mr Michael F. Markel, Markel and Hill,
Mumsey Building, Washington 4

Mr Harry Meisel, 717 5th Avenue,
New York City

ETIOPIA

Mr Amaha Eshete, Chief of Department of
Environmental Sanitation, Ministry
of Public Health, Addis Ababa

FRANCIA	Monsieur Gérard Weill, Secrétaire général du Comité Interministériel de l'Agriculture et de l'Alimentation, Paris
	Monsieur R. Souverain, Inspecteur divisonnaire du Service de la Répression des Fraudes, Paris
GHANA	Dr A.K. Kuta-Dankwa, Executive Secretary, National Food and Nutrition Board, Accra
INDIA	Mr M. Dubey, First Secretary (Commercial), Embassy of India, Berne
IRAN	Mr Tofigh Ghafoori, Director of Nutrition Education, Food and Nutrition Institute, Teheran
ISRAEL	Professor Dr G. Zimmerman, Technion, Israel Institute of Technology (Food Technology Department), Haifa
ITALIA	Dott. Calisto Zambrano, Ispettore generale, Ministero Agricoltura e Foreste, Roma
	Dott. Carlo Bessler, Medico provinciale capo, Divisione Igiene alimentare e Nutrizione, Direzione Generale Igiene Pubblica ed Ospedali, Ministero della Sanità, Roma
	Prof. Giuseppe Fabriani, Primo Ricercatore, Istituto nazionale della Nutrizione, Roma
	Prof. Dr Francesco Muntoni, Primo Ricercatore, Istituto Superiore di Sanità, Roma
	Dr Pier Mario Chergia, Confederazione Generale dell'Industria Italiana, Roma
KUWEIT	Dr Ahmad Kamal El-Borai, Ministry of Public Health, P.O. Box 5, Kuwait
LIBANO	Dr F. Farage, Délégué Médical, Beirut
	Dr M. Hécheime, Délégué Médical, Beirut
LUXEMBURGO	Monsieur Henri Krombach, Ingénieur-chimiste, Laboratoire de l'Etat, Luxembourg
MADAGASCAR	Dr R. Rabary, Directeur du Cabinet, Ministère de la Santé, Tananarive

MEXICO

Ing. Manuel Marín, Jefe del Departamento de Normalización, Mexico, D.F.

MONACO

Monsieur Jean Brunschvig, Vice-Consul de Monaco à Genève

NORUEGA

Dr Arne Schulerud, National Council of Food Control, Norwegian Public Health Services, Royal Norwegian Ministry of Health and Social Welfare, Oslo

Mrs Grete Høyer, Chief of Section, Norwegian Public Health Services, Royal Norwegian Ministry of Health and Social Welfare, Oslo

NUEVA ZELANDIA

Mr H. Doyle, Agricultural Adviser, Office of the High Commissioner for New Zealand, London

Mr G.S. Fox, Trade Commissioner and First Secretary (Commercial), Office of the Trade Commissioner for New Zealand, London

PAISES BASOS

Mr A. Ruysse, Director in Chief of Public Health, Ministry of Social Affairs and Public Health, The Hague

Prof. Dr M.J.L. Dols, Cabinet Adviser, Ministry of Agriculture and Fisheries, The Hague

Mr G. Ter Haseborg, Secretary, Verbond van Nederlandse Werkgevers, The Hague

Dr J.P.K. van der Steur, c/o Unilever N.V., Rotterdam

POLONIA

Mr Z. Zaczekiewicz, Vice-President, Polish Standards Committee, Warsaw

Prof. S. Krauze, President, Polish Committee for Codex Alimentarius, Polish Standards Committee, Warsaw

Mr J. Serwatowski, Director of Department, Ministry of Foreign Trade, Warsaw

PORTUGAL

Dr Bernardino de Pinho, Directeur de l'Institut Supérieur d'Hygiène, Lisbonne

REINO UNIDO

Mr J.H.V. Davies, Principal, Food Standards Division, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food London

Dr R.J.L. Allen, U.K. National Codex Alimentarius Committee, c/o Food Manufacturers' Federation, 4, Lygon Place, London, S.W. 1

Mr L.C.J. Brett, U.K. National Codex Alimentarius Committee, c/o Food Manufacturers' Federation, 4, Lygon Place, London, S.W. 1

Mr F.J. Lawton, U.K. National Codex Alimentarius Committee, c/o Food Manufacturers' Federation, 4, Lygon Place, London, S.W. 1

REPUBLICA DOMINICA

Dr Luis Eduardo Escobal-Rodriguez, Conseiller de la Délégation permanente de la République Dominicaine à Genève

Monsieur Pierre Portas, Secrétaire de la Délégation permanente de la République Dominicaine à Genève

SENEGAL

Dr Thianar N'Doyé, Directeur du Service d'Alimentation et de Nutrition Appliquée, Ministère de la Santé et des Affaires sociales, Dakar

Monsieur P. Diouf, Directeur de l'Institut de Technologie, Dakar

SUECIA

Prof. Dr A. Wretling, Head of Department of Food Hygiene, National Institute of Public Health, Stockholm

Prof. Dr E. Abramson, former Director, National Institute of Public Health, Stockholm

SUIZA

Monsieur le Ministre Dr E. Feisst, Vice-Président du Comité National Suisse du Codex Alimentarius, Berne

Prof. O. Högl, Président du Conseil européen du Codex Alimentarius, Berne

Monsieur P. Bolle, Adjoint au Service fédéral de l'Hygiène publique, et Secrétaire présidentiel du Conseil européen du Codex Alimentarius, Berne

SUIZA (continuación)

Prof. Emil Hess, Chef de l'Institut
bactériologique vétérinaire, Berne

Monsieur P. Hohl, Secrétaire du Comité
National Suisse de la FAO, Chef de
Section à la Division de l'Agriculture,
Berne

Dr F. Achermann, Chimiste cantonal,
Neuchâtel

Dr P. Borgeaud, Vice-Directeur, Afica SA,
La Tour de Peilz

Monsieur J. Ruffy, Chef du contrôle des
denrées alimentaires a.i. du Service
fédéral de l'Hygiène publique, Berne

TURQUIA

Prof. Dr Sait Tahsin Tekeli,
Faculty of Agriculture of Ankara
University, Ankara

Dr Mustafa Basdurak, Direction générale
des Affaires vétérinaires au Ministère
de l'Agriculture, Ankara

VENEZUELA

Prof. Dr H. Ceballo, Chief of Food
Legislation and Hygiene, School of
Public Health, Caracas

YEMEN

Dr Moukhtar El Wakil, Ministre
plénipotentiaire, Délégué permanent
du Yémen et Délégué permanent de la
Ligue des Etats arabes à Genève

YUGOSLAVIA

Mr Steven Soć, Conseiller de la Délégation
permanente de Yougoslavie à Genève

Organizaciones

Organizaciones Gubernamentales

Comité Internacional de la Cruz Roja	Monsieur J.P. Schoenholzer 7, avenue de la Paix, Genève (Suiza)
Comité Internacional de Medicina y Farmacia Militares	Dr J. Voncken, Secrétaire général 79, rue Saint-Laurent, Liège (Bélgica)
Comisión Internacional de las Industrias Agrícolas	Monsieur Henri François Dupont Secrétaire général, 18, avenue de Villars, Paris 7 (Francia)
	Dr Charles Bernard Représentant permanent à Genève (Suiza)
Comunidad Económica Europea	Dr H. Steiger 23, avenue de la Joyeuse Entrée, Bruxelles 4 (Bélgica)
Consejo Europeo del Codex Alimentarius	Prof. O. Högl Taubenstrasse 18, Berne (Suiza)
Comisión Económica para Europa	Mr H. Jacoby, Director, ECE/FAO Agriculture Division, Palais des Nations, Genève (Suiza)
	Mr H. McNally, ECE/FAO Agriculture Division, Palais des Nations, Genève (Suiza)
Liga dos Estados Arabes	Monsieur F. Moussa Palais Boustane, 18, rue Youssef, El Quindi, Cairo (R.A.U.)
Organización de Cooperación y Desarrollo Económico	Monsieur Gilbert Denise Administrateur, OCDE, 2, rue André-Pascal, Paris 16e (Francia)
Comité Escandinavo de Análisis de Alimentos	Dr J. Bielefeldt Nordisk Metodik-Komite for Levnedsmidler, Njalsgade 15, Copenhagen (Dinamarca)
Oficina Internacional de la Vina y del Vino	Monsieur Henry François Dupont 11, rue du Roquépine, Paris 8 (Francia)

Organizaciones no-gubernamentales

Asociación Veterinaria Internacional de Higiene de la Alimentación	Prof. Dr Emil Hess, Vice-Président 1, Sterrenbos, Utrecht (Países Bajos)
Asociación de la Industria de la Pesca (CEE)	Dr Karl Seumenicht, Geschäftsführer 55, rue de la Loi, Bruxelles (Bélgica)
Junta de Enlace de la Agricultura Mediterránea	Dr José Royo-Iranzo Princesa 1 (Torre de Madrid), Madrid (España)
Federación Internacional de Lechería	Monsieur P. Staal, Secrétaire général, 10, rue Ortélius, Bruxelles 4 (Bélgica)
Food Law Institute	Mr Franklin M. Depew, President 205 East 42nd Street, New York 17, N.Y. (Estados Unidos de América)
	Mr Werner C.A. Rosenbruch
	Mr Michael Horton
Inter-American Bar Association	Mr Franklin M. Depew, 717 Fifth Avenue, New York 22, N.Y. (Estados Unidos de América)
Asociación Internacional de Química de los Cereales	Prof. G. Fabriani Mauer, Heudörfelgasse 41, Wien 23 (Austria)
Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas	Monsieur G. d'Eaubonne Secrétaire général, 16, rue de la Chaussée d'Antin, Paris 9 (Francia)
Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina	Mr A. Bakker, President Raamweg 44, Den Hag (Países Bajos)
Unión Internacional de Industrias de la Alimentación	Monsieur G.L. Jumel 23, rue Notre-Dame des Victoires, Paris 2 (Francia)
Organización Internacional de Normalización	Dr I. Lörinc, Chef de Section, Secrétariat ISO/TC 34, Office hongrois de Normalisation, Budapest 9, PF. 24 (Hungría)

Organización Internacional de
Normalización (continuación)

Monsieur Roger Maréchal
Secrétaire administratif,
1, rue Varembe, Genève (Suiza)

Oficina Internacional del Cacao
y del Chocolate

Dr J.G. Van Ginkel, Director,
Government Dairy Station,
Leiden (Países Bajos)

Unión Internacional de Química
Pura y Aplicada

Dr O. Schetty, Président,
Commission des Experts,
55, rue de la Loi, Bruxelles
(Bélgica)

Dr Rudolf Morf, Secrétaire général,
c/o Hoffmann-La Roche et Cie S.A.,
Basel 2 (Suiza)

Dr J.H. Bushill

La Asociación Médica Mundial

Dr Jean Maystre
10, Columbus Circle, New York 19,
N.Y. (Estados Unidos de América)

Apéndice 2

FRAGMENTO DEL INFORME DEL 11º PERIODO DE SESIONES DE LA CONFERENCIA DE LA FAO

Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias

(Codex Alimentarius)

257. El Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias se propone simplificar e integrar la labor que sobre tales normas realizan en la actualidad muchos organismos internacionales y, además, constituir un mecanismo eficaz para recabar de los gobiernos la aceptación de estas normas, así como para publicirlas en un Codex Alimentarius.

258. La Conferencia juzgó que la mejor manera de conseguir esos fines consistía en establecer una Comisión del Codex Alimentarius en la que pudiesen participar todos los Estados Miembros interesados de la FAO y la OMS, sustituyendo e incorporando al actual Consejo Europeo del Codex Alimentarius. Dicha Comisión tendrá como tareas fundamentales decidir las prioridades y asignar el trabajo preparatorio sobre cada norma al mejor calificado entre los organismos técnicos externos como, por ejemplo, la Comisión Internacional de las Industrias Agrícolas, la Organización Internacional de Normalización, los organismos especializados no gubernamentales, etc. El organismo designado presentaría a la Comisión un anteproyecto al que se daría la forma definitiva en el plano intergubernamental, siguiendo la pauta de los ya muy experimentados métodos adoptados en ocasión del Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos.

259. De esta forma, a juicio de la Conferencia, podría evitarse con economías considerables de tiempo, trabajo y dinero, la actual duplicación de esfuerzos y la publicación de normas contradictorias. Al mismo tiempo, el programa sería un instrumento apropiado para hacer frente a las demandas, cada vez mayores, de actividad en este campo.

260. No obstante, la Conferencia, percatada de las dificultades que supone la formulación de normas alimentarias internacionales, señaló a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, que era preciso considerar las necesidades especiales de cada región.

261. La Conferencia observó que la actual actividad de la FAO sobre normas alimentarias quedaría integrada paulatinamente en el nuevo programa conjunto, entendiéndose que, al hacerlo así, se tendría buen cuidado de irrogar perjuicio alguno ni a los métodos ni al progreso del Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos. Las labores sobre problemas de los residuos de pesticidas que se realizaran con arreglo

al Programa Conjunto sobre normas alimentarias, dependerían de las recomendaciones especiales que hiciera la Conferencia Especial sobre el Empleo de Productos Fitosanitarios a que se refiere el párrafo 161 de este informe.

262. Por consiguiente, la Conferencia adoptó la siguiente Resolución:

Resolución No. 12/61

LA CONFERENCIA

Considerando la importancia, en rápido aumento, de disponer de normas alimentarias internacionalmente aceptadas, como medio para proteger al consumidor y al productor en todos los países, cualquiera que sea el grado de su desarrollo, y para reducir eficazmente las barreras comerciales;

Reconociendo la necesidad de simplificar e integrar la labor internacional sobre normas alimentarias a fin de evitar la duplicación y contradicción de las normas y efectuar economías en esfuerzos y gastos;

Deseando alcanzar dichos fines y armonizar los requisitos especiales de los mercados regionales con los del comercio internacional de alimentos en general;

Consciente de la importancia de la labor de la Organización Mundial de la Salud en todos los aspectos sanitarios de las tareas relacionadas con las normas alimentarias;

Hace suyas las propuestas presentadas por el Director General a petición de la Primera Conferencia Regional para Europa de la FAO y referentes a un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias¹;

Decide establecer, de acuerdo con el Artículo VI de la Constitución, una Comisión del Codex Alimentarius, cuyos estatutos, verse más adelante.

Insta a todos los Estados Miembros interesados a que contribuyan al Fondo Fiduciario especial mediante el cual, a reserva de las reformas que decida el 12º Período de Sesiones de la Conferencia, habrá de ser financiado el programa y que consulten con el Director General en cuanto al importe de su contribución;

Solicita del Director General:

- a) Hacer notar al Director General de la OMS la importancia atribuida a una aprobación pronta por parte de dicha Organización a la presente propuesta de un programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias;
- b) que ponga en ejecución el programa tan pronto como se hayan recibido fondos suficientes y, en consulta con el Director General de la OMS, convoque el primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, a ser posible, hacia junio de 1962.

¹ Documento C 61/53

Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius

1. Corresponderá a la Comisión del Codex Alimentarius, con arreglo al artículo 5 que viene a continuación, formular propuestas al [a los/* Director/es/ General/es/ de la FAO /y de la OMS/] y ser consultada por éste [éstos/], en todas las disposiciones que se adopten sobre las cuestiones que se indican a continuación:

- a) Promover la coordinación de toda la labor sobre normas alimentarias emprendida por organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales;
- b) determinar el orden de prioridades, a iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas;
- c) dar forma final a las normas elaboradas a que se refiere el párrafo anterior y, después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en un Codex Alimentarius** junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros organismos con arreglo al párrafo (a) anterior, siempre que ello sea factible;
- d) modificar las normas publicadas, después del estudio oportuno, a la luz de las circunstancias.

2. Podrán formar parte de la Comisión todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) [y de la Organización Mundial de la Salud (OMS)] interesados en normas alimentarias. Para poder ser considerados miembros será preciso que éstos notifiquen tal deseo al Director General de la FAO [o de la OMS/].

3. Todo Estado Miembro o Miembro Asociado de la FAO [o de la OMS/] que no pertenezca a la Comisión y tenga especial interés en la labor de la misma, podrá, solicitándolo del Director General de la FAO [o de la OMS según los casos/], asistir como observador a las sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares, y a las reuniones especiales.

4. Los Estados que, aun no siendo Miembros o Miembros Asociados de la FAO [o de la OMS/], sean Miembros de las Naciones Unidas, podrán ser invitados, si lo solicitan, a asistir en calidad de observadores a las reuniones de la Comisión, de acuerdo con las disposiciones de la [s/ Organización/es/] referentes a la concesión de la calidad de observador a los Estados.

5. La Comisión presentará sus informes y formulará sus recomendaciones a la Conferencia de la FAO [y a los órganos competentes de la OMS/] por intermedio del [de los/ Director/es/ General/es/ de la [s/ Organización/es/] respectivas/], quedando entendido que copias de sus informes, incluyendo todas las conclusiones y recomendaciones, serán distribuidas a los Estados Miembros y Organizaciones Internacionales interesados, para su conocimiento, tan pronto estén disponibles.

6. La Comisión podrá crear los órganos auxiliares que considere pertinentes para el cumplimiento de su labor, a reserva de la disponibilidad de los fondos necesarios.

7. La Comisión podrá formular y reformar su propio reglamento, el cual entrará en vigor al aprobarlo el [los/ Director/es/ General/es/ de la FAO /y de la OMS/] y a reserva de la confirmación que pueda establecerse en el procedimiento a seguir por esta [s/ Organización/es/].

8. Los gastos para la actuación de la Comisión y de los miembros de la secretaría de la FAO [y de la OMS/] que trabajen directamente en dicha Comisión, serán sufragados por un Fondo de Depósito especial administrado por la FAO [en nombre de las dos Organizaciones/] de acuerdo con el Reglamento Financiero de la FAO. Las aportaciones de los países participantes al Fondo de Depósito se aceptarán solamente por intermedio o con la aprobación del gobierno interesado. Al finalizar cada año, las sumas que no se hubieran utilizado se reintegrarán a quienes las aportaron o se pasarán al año siguiente.

9. Todos los gastos relacionados con el trabajo preparatorio de proyectos de normas realizados por los gobiernos participantes, ya sea independientemente de la Comisión o por petición de ésta, serán sufragados por dichos gobiernos.

* Todas las disposiciones que aparecen entre corchetes [] quedan sujetas a aprobación del Programa conjunto propuesto, por parte de la Organización Mundial de la Salud.

** Para acelerar el ritmo del trabajo y tener en cuenta la situación especial del mercado europeo en rápida integración, la aceptación por los gobiernos europeos de cualquier norma será, durante un período inicial de cuatro años, condición necesaria y suficiente para su publicación en el Codex Alimentarius.

Apéndice 3

FRAGMENTO DEL INFORME DEL 11^o PERIODO DE SESIONES DE LA CONFERENCIA DE LA FAO

Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias

(Codex Alimentarius)

El Consejo Ejecutivo,

Visto el informe del Director General¹ sobre el establecimiento de un programa conjunto de la FAO y la OMS en relación con las normas alimentarias, y sobre el trapaso a las dos organizaciones de las funciones del Consejo Europeo del Codex Alimentarius,

1. TOMA NOTA con aprobación de la propuesta de convocar en 1962 un comité mixto FAO/OMS de expertos designados por los gobiernos, que se encarguen de examinar el proyecto de programa de las dos organizaciones en relación con las normas alimentarias y de formular recomendaciones acerca de las actividades que a ese respecto puedan desarrollarse ulteriormente; y

2. PIDE al Director General que ponga en conocimiento de la FAO la presente resolución y las observaciones formuladas sobre el particular por el Consejo Ejecutivo.²

7^a sesión, 19 de enero de 1962

¹ Documento EB29/52

² Documento EB29/MIN.8/Rev.1

Apéndice 4

RESEÑA DE LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES QUE TRABAJAN EN NORMAS ALIMENTARIAS

(Tercera edición)

Introducción

Esta reseña presenta, en la forma más sucinta posible, información acerca de la labor sobre normas alimentarias internacionales efectuada, o en vías de efectuarse, por las varias organizaciones que se dedican a estos problemas. Ya se sabe que la información es incompleta, pero se presenta únicamente como guía del estado actual de las actividades de normalización internacional de los alimentos. La Secretaría (Subdirección de Enlace con Organismos Internacionales, FAO, Roma) recibirá con agrado todas las indicaciones que se le hagan sobre adiciones y correcciones. Dirigiéndose a dicha Secretaría o a la organización correspondiente, podrán obtenerse más detalles respecto de cualquier norma mencionada. Esta reseña, revisada y reeditada periódicamente, quiere constituir un elenco permanente de las labores que se llevan a cabo en el campo de las normas alimentarias.

En el Cuadro I figuran las organizaciones incluidas en la reseña por saberse o considerarse que se dedican a la normalización internacional de los alimentos y problemas afines. En esta tercera edición figuran 135 organizaciones.*

El Cuadro II contiene un análisis, por organizaciones, de la información disponible acerca de los trabajos relacionados con las normas alimentarias emprendidos por cada una de las organizaciones. Frente al nombre de la organización se indican su campo de interés y las normas que ha preparado o tiene en preparación. Siempre que ha sido posible, se ha procurado ofrecer referencias cruzadas. Para evitar repeticiones, cuando una labor es efectuada conjuntamente por dos o más organizaciones se la menciona sola en el renglón de la primera que se cite en el cuadro.

El Cuadro III contiene un análisis, por grupos de productos, de la información expuesta, en el Cuadro II. En el grupo "cuestiones generales" se incluyen todas las actividades sobre normas aplicables de modo universal a todo el campo de los alimentos o a gran parte de éste. Los aditivos alimentarios y los residuos de pesticidas figuran en un grupo aparte, lo mismo que los alimentos congelados. Las normas relativas a piensos se incluyen siempre que puedan influir en el alimento humano resultante. En la presente edición se han utilizado los 14 grupos siguientes:

- I. Cuestiones generales
- II. Aditivos y residuos de pesticidas
- III. Bebidas
- IV. Carbohidratos (edulcorantes y espesadores)
- V. Cereales y legumbres
- VI. Grasas y aceites
- VII. Pescado y productos pesqueros
- VIII. Alimentos congelados y refrigeración
- IX. Frutas y verduras
- X. Carne y productos cárnicos
- XI. Leche y productos lácteos
- XII. Semillas y frutas oleaginosas (incluidos los piensos)
- XIII. Especies, condimentos y estimulantes
- XIV. Productos diversos

(*) La primera edición se publicó el 18 de septiembre 1961, ref. C 61/53; la segunda edición el 5 de julio 1962, ref. ALINORM 62/5.

Cada grupo se divide en seis secciones:

- A. Normas de calidad, composición y clasificación
- B. Toma de muestras
- C. Métodos de análisis y de ensayo
- D. Envase, almacenamiento y transporte
- E. Terminología
- F. Varios

En el Cuadro III, las normas ya preparadas figuran con un asterisco (*); en caso contrario, se entiende que la norma está en preparación.

Cuadro I

ORGANIZACIONES INCLUIDAS EN LA RESEÑA

Explicación de los símbolos: No se había recibido respuesta cuando se preparaba esta publicación
 - Respondió que no dispone de normas
 * Respondió que dispone de normas
 ** En la FAO existe información

A. Organismos especializados de las Naciones Unidas

FAO **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
 OMS **Organización Mundial de la Salud
 CEA(NU) Comisión Económica de las Naciones Unidas para África
 CEE(NU) **Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa

B. Otras organizaciones gubernamentales internacionales

CC -Comisión del Caribe
 CCTA -Comisión de Cooperación Técnica en África al Sur del Sahara
 CE **Consejo de Europa (Convenio parcial)
 (CEAA) *Comité Escandinavo de Análisis de Alimentos
 CIA -Consejo Internacional del Azúcar
 CIIA *Comisión Internacional de las Industrias Agrícolas
 (CIT) -Comité Internacional del Té
 (CIT) Consejo Internacional del Trigo
 (CN) -Consejo Nórdico
 CODEX **Consejo Europeo del "Codex Alimentarius"
 COI **Consejo Internacional de Oleicultura
 (CSP) -Comisión del Sur del Pacífico
 IICA -Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas
 IIF *Instituto Internacional del Frío
 OCDE *Organización de Cooperación y Desarrollo Económico
 OEA -Organización de los Estados Americanos
 OEPE **Organización Europea de Protección Fitosanitaria
 (OIPQA) *Oficina Internacional Permanente de Química Analítica para los Alimentos Humanos y Animales
 OIV *Oficina Internacional de la Viña y del Vino
 OPS Organización Panamericana de la Salud
 ORANA Organización Regional Africana para la Nutrición y la Alimentación
 Plan de Consejo de Cooperación Técnica en el Sur y el Sudeste
 Colombo de Asia
 (UAE) **Unión Aduanera Ecuatorial

C. Convenios gubernamentales internacionales especiales

**Convención Internacional sobre el marcado de huevos en el Comercio Internacional (Bruselas, 1931)
 **Convención Internacional para la Uniformación de los métodos de análisis del queso (Roma, 1934)
 (CPCS) **Convención sobre el uso de las "Appellations d'Origine" y las denominaciones del queso (Stresa, 1951)
 OIV **Convención para la Unificación de los Métodos de Análisis y Evaluación del Vino (París, 1954)

D. Organizaciones internacionales no gubernamentales

(AEIA) Asociación Escandinava de Investigaciones Agrícolas
 (AEMC) Asociación Europea de Mayoristas de Carne
 (AFCS) Asociación de Fabricantes de Café Soluble (CEE)
 (AFNP) Asociación de Federaciones Nacionales de Panadería (CEE)
 (AIA) -Asociación de Investigación Apícola
 (AIAD) Asociación de las Industrias Alimentarias Dietéticas (CEE)

(AIC)	Asociación de la Industria de la Confitería (CEE)
AIDA	Asociación Internacional de Distribución de Productos Alimenticios
(AIFA)	*Asociación Internacional de Fabricantes de Aceite
(AIFD)	*Asociación Internacional de Fabricantes de Dulces
(AIFPHE)	Asociación Internacional de Fabricantes de Frutas y Hortalizas Encurtidas (CEE)
(AIICS)	Asociación Internacional de la Industria de Caldos y Sopas
(AIIMA)	Asociación Internacional de Importadores y Mayoristas de Alimentos
(AIL)	Asociación de la Industria de la Leche (CEE)
(AIMH)	Asociación Intercontinental del Maíz Híbrido
(AIP)	*Asociación de la Industria de la Pesca (CEE)
(AIPI)	Asociación Internacional de Panaderos Industriales
AIQC	*Asociación Internacional de Química de los Cereales
(ALC)	Asociación Londinense de la Carne
(ALCC)	*Asociación Londinense de Comerciantes de Cereales
(ANAG)	Asociación de Negociantes en Aceites y Grasas (CEE)
(APM)	Asociación de Productores de Margarina (CEE)
AQAOA	*Asociación de Químicos Agrícolas Oficiales Americanos
ASFALC	*Asociación de Fabricantes de Leche Condensada (CEE)
AUAC	-Asociación Universal de Aviicultura Científica
(AUGA)	Asociación de Uniones de Comerciantes de Azúcar (CEE)
(AVIHA)	*Asociación Veterinaria Internacional de Higiene de la Alimentación
(CAA)	Comité de Asociaciones Agrícolas (CEE)
(CAAPH)	Comité de Asociaciones Agrícolas: Sección Frutas y Hortalizas (CEE)
(CAAL)	Comité de Asociaciones Agrícolas: Sección Leche y Productos Lácteos (CEE)
(CAV)	Comité de Asociaciones de Viticultores (CEE)
CCAPF	**Comité Colaborativo para el Análisis de Productos Fitoterapéuticos
(CCG)	Comité del Comercio de Cereales (CEE)
CCI	Cámara de Comercio Internacional
(CCP)	Comité del Comercio de Patatas (CEE)
CEA	Confederación Europea de Agricultura
(CEC)	Comité Europeo del Carnero
(CEC)	-Convención Europea de Cerveceros
(CECL)	-Comité Europeo del Cultivo del Lúpulo
CECLM	-Comité Europeo de Control Lechero-mantequero
(CEDA)	Centro de Estudios y Documentación sobre Utilización del Azúcar
(CEEF)	Confederación Europea de Estudios Fitosanitarios
(CEFA)	Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar
(CEICC)	Centro de Enlace de las Industrias de Carne en Conserva (CEE)
(CET)	-Comité Europeo del Té
(CFGVEL)	Comité de Fabricantes y Comerciantes de Vinos, Espumantes y Licores (CEE)
(CFLP)	Comité de Fabricantes de Levadura para Panadería (CEE)
(CICH)	Centro Internacional para el Comercio al por Mayor
(CIEMAAE)	Comisión Internacional para el Estudio de los Métodos de Análisis de los Alcoholes Etilícos
(CINUAA)	**Comité Internacional de Métodos Uniformes de Análisis del Azúcar
CIPC	*Comité Internacional Permanente de la Conserva
(CIRE)	-Confederación Internacional de Remolacheros Europeos
(CITA)	**Comisión Internacional para la Tecnología del Azúcar
(CIZFH)	*Comisión de la Industria de Zumos de Frutas y Hortalizas (CEE)
(COC)	Comité de las Organizaciones de Carniceros (CEE)
CODIGO	**Comisión Permanente del Código Latinoamericano de Alimentos
(CTFM)	Comité de Trabajo de los Fabricantes de Malta (CEE)
(EIOE)	Exposición Internacional de Conservas y Embalaje
(FAIICS)	Federación de las Asociaciones Internacionales de la Industria de Caldos y Sopas (CEE)
FEZ	*Federación Europea de Zootecnia
(FFA)	Federación de Fabricantes de Aceite (CEE)
(FIAA)	Federación Internacional de Asociaciones de Apicultura
(FIAM)	*Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina
(FIED)	Federación Internacional de Economía Doméstica
(FIFMVEAL)	Federación Internacional de Fabricantes y Mayoristas de Vinos, Bebidas Espiritosas, Aguardientes y Licores
FIJU	*Federación Internacional de Productores de Jugos de Frutas
FIL	**Federación Internacional de Lechería
(FIO)	Federación Internacional de Oleicultura
FIPA	-Federación Internacional de Productores Agrícolas

(GTFC)	*Grupo de Trabajo de los Fabricantes de Cerveza (CEE)
ICAITI	Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial
(IIIR)	-Instituto Internacional de Investigaciones sobre la Remolacha
(IOSA)	-Semillas Oleaginosas S.A.
(JEAM)	**Junta de Enlace de la Agrumiocultura Mediterránea
(JEFHA)	Junta de Enlace de los Fabricantes de Harina de Arroz (CEE)
(JETAM)	Junta de Enlace de las Industrias del Almidón de Maíz (CEE)
(OEC)	Oficina Europea del Café
(OECC)	-Organización Europea del Control de la Calidad
(OEPCH)	*Organización Europea de Productores de Conservas de Hortalizas
(OEPMCF)	Organización Europea de Productores de Mermeladas y Conservas de Frutas
(OIC)	Organización Internacional del Café
OICC	*Oficina Internacional del Cacao y del Chocolate
(OIN)	*Organización Internacional de Normalización
(OIUC)	Oficina Internacional de las Uniones de Consumidores
(SIAT)	Secretaría de las Industrias del Almidón de Trigo (CEE)
(SICH)	Sociedad Internacional de la Ciencia Hortícola
(SIIG)	-Sociedad Internacional para la Investigación de las Grasas
(SIINSV)	Sociedad Internacional de Investigaciones sobre la Nutrición y las Sustancias Vitales
(SIL)	-Sociedad Internacional de Lechería
(UABC)	Unión de Asociaciones de Bebidas Carbónicas (CEE)
(UACIAP)	Unión de Asociaciones Comerciales de la Industria del Almidón de Patata
(UAFPA)	Unión de Asociaciones de Fabricantes de Pastas Alimenticias (CEE)
(UEBEAL)	Unión Europea de Bebidas Espiritosas, Aguardientes y Licores
(UECG)	Unión Europea del Comercio de Ganado (Comisión de la CEE)
(UECL)	Unión Europea del Comercio de la Leche
(UECMFH)	Unión Europea del Comercio al por Mayor de Frutas y Hortalizas
(UECP)	Unión Europea del Comercio de Patatas
(UECLPL)	Unión Europea del Comercio de Leche y Productos Lácteos
(UEMHA)	*Unión Europea de Mayoristas de Huevos y Aves
(UICEE)	Unión de las Industrias de la CEE: Comisión de las Industrias Agrícolas y Alimentarias
(UICN)	-Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición
(UMFH)	Unión de Mayoristas de Frutas y Hortalizas (CEE)
(UITA)	Unión Internacional de Industrias de la Alimentación

Notas: Las siglas encerradas entre paréntesis no son oficiales y se emplean solamente para facilitar el presente trabajo.

Cuadro II

Análisis por organizaciones

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
FAO	Todo el sector alimentario (aspectos nutricionales y técnicos)	Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos Clases de arroz Sistema modelo de clasificación del arroz Métodos de inspección del arroz Terminología del arroz <u>Con la OMS:</u> Principios generales que regulan el empleo de aditivos alimentarios Métodos de ensayo toxicológico de los aditivos alimentarios Normas de identidad y de pureza para los aditivos alimentarios (Sustancias conservadoras antimicrobianas y antioxidantes) Normas de identidad y de pureza para los aditivos alimentarios (colorantes alimentarios) Evaluación de los peligros de carcinógenos que entranan los aditivos alimentarios Evaluación de la toxicidad de diversos antimicrobianos y antioxidantes Principios que regulan la seguridad del consumidor en materia de residuos de pesticidas Determinación de la comestibilidad de los alimentos irradiados <u>Con la FIL:</u> Denominaciones de la leche y los productos lácteos Composición de la mantequilla Composición de la grasa butirométrica Composición de la leche en polvo Composición de la leche evaporada Composición de la leche condensada azucarada	Clases de cacao Método de análisis del cacao Harina de pescado <u>Con la OMS:</u> Otras normas de identidad y de pureza sobre aditivos alimentarios Tolerancias de residuos de pesticidas y otros <u>Con la CEE (NU)</u> Agrios <u>Con la JEAM:</u> Composición de los zumos de agrios Métodos de análisis de los zumos de agrios <u>Con la FIL:</u> Composición del queso Composición del queso fundido <u>Con la FIL y la OIN:</u> Toma de muestras de productos lácteos Determinación de la grasa contenida en la leche en polvo Determinación de la grasa contenida en el queso Determinación de la acidez de la materia grasa de la mantequilla Determinación del índice de refracción de la materia grasa de la mantequilla Determinación del índice de yodo de la materia grasa de la mantequilla
OMS	Todo el sector alimentario (aspectos sanitarios)	[Véase bajo FAO]	[Véase bajo FAO]

CEE(NU)
(General-
mente en
colabo-
ración
con la
OCDE)

Alimentos putresci-
bles (normas de
calidad, envase)

Manzanas
Albaricoques
Alcachofas
Frijoles
Zanahorias
Coliflores
Cerezas
Lechuga y escarola
Cebollas
Melocotones
Peras
Ciruelas
Patatas tempranas
Guisantes a desgranar
Espinacas
Fresas
Uvas de mesa (con la OIV)
Tomates
Achicoria blanca

Interpretación de normas:

Manzanas
Peras

Envase: dimensiones de la base

1) De cartón:

Manzanas	Huevos
Albaricoques	Melones
Alcachofas	Melocotones
Espárragos	Peras
Cerezas	Aves de corral
Agrios	Tomates
Pepinos	Achicoria blanca

2) De madera:

Toda clase de frutas y hortalizas

Tarimas

Lista provisional de sustancias protectoras
Lista provisional de colorantes alimentarios
Legislación sobre el empleo de colorantes
alimentarios en la fruta
Proporciones de ciertos antibióticos
Residuos en alimentos importantes para el
mercado internacional (cereales)

Protocolo de Ginebra sobre normalización de frutas y hortalizas:

Pulpa de albaricoque
Espárragos
Arándanos
Coles de huerta
Pepinos
Pulpa de fruta
Avellanas, sin pelar y peladas
Melones
Otros frijoles
Patatas, para consumo y de siembra
Ciruelas desecadas
Frijoles verdes
Almendras dulces, sin pelar y peladas
Nueces, sin pelar y peladas
Sandías
Frijoles blancos a desgranar

Interpretación de normas:

Albaricoques	Melocotones
Coliflores	Ciruelas
Cerezas	Fresas
Achicorias	Uvas de mesa
Lechuga	Tomates

Productos supercongelados: definiciones
y control de la calidad

Marcado: colores para etiquetas

Envase: dimensiones de la altura

Con la FIJU:

Zumos de frutas

Con la FIJU y la JEAM:

Zumos de agrios

[Véase también bajo FAO]

Aceptabilidad de los emulsificantes
Aceptabilidad de los condimentos naturales
y sintéticos
Porcentajes de residuos admisibles de 16
plaguicidas
Rotulación de pesticidas
Empleo de antibióticos y hormonas para
estimular el desarrollo de los animales

CE
(Convenio
parcial)

Armonización de los
reglamentos de
sanidad

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
CE (Convenio parcial) (cont.)		Orientaciones para los fabricantes de plaguicidas que deseen lanzar al mercado un producto nuevo (información sobre métodos de análisis, toxicidad y residuos; hoja informativa modelo) Hojas informativas sobre 12 pesticidas Efectos cancerígenos de los aditivos alimentarios y los pesticidas	
CEAA	Métodos de análisis	Determinación del ácido bórico Determinación del ácido benzoico Determinación del ácido salicílico Métodos químicos para establecer si se ha limpiado bien la vajilla Métodos bacteriológicos para establecer si se han limpiado bien los utensilios empleados para comer y beber Determinación del nitrógeno por el método de Kjeldahl Método normalizado para determinar el porcentaje de cenizas en cereales y harinas Determinación del ácido fórmico Ensayos de reducción de la leche Determinación gravimétrica de la grasa contenida en la leche, la crema, la leche condensada y la leche en polvo Determinación de sólidos totales, cenizas, cloruros y acidez en la leche, la crema, la leche condensada y la leche en polvo Determinación del peso específico, el punto de congelación y el índice de refracción de la leche y la crema Determinación de la humedad en los cereales y algunos de sus productos de molinería Determinación de la humedad en el pan Métodos de análisis químico de la cerveza Determinación del fósforo contenido en los cereales Determinación del ácido fítico contenido en los cereales Determinación del ácido sulfuroso Determinación del fluor contenido en los compuestos de calcio y en los cereales a los que se han añadido compuestos de calcio Métodos de examen bacteriológico de la mantequilla Determinación del calcio contenido en los cereales	

Determinación del hierro contenido en los cereales
Métodos de análisis químico de la carne y los productos cárnicos
Métodos de comprobar la existencia de estreptococos hemolíticos patógenos en la leche y los productos lácteos
Determinación de los fluoruros contenidos en el agua potable
Métodos de análisis para fiscalizar la pasteurización de la leche, la crema y el suero
Determinación del número total de bacterias en la leche, la crema y los helados mediante el método del recuento en platina
Análisis gravimétrico de los sólidos totales contenidos en el puré de tomate
Determinación del peso de frutas y hortalizas en conserva, que se pueden separar inmediatamente del líquido que las contiene
Determinación del cobre contenido en los alimentos
Aislamiento e identificación de materias colorantes sintéticas hidrosolubles
Aislamiento e identificación de materias colorantes sintéticas oleosolubles
Identificación de azúcares por cromatografía sobre papel
Métodos de toma de muestras de cereales y de sus productos de molinería
Determinación del arsénico contenido en los alimentos y en las sustancias añadidas a éstos
Manera de preparar el análisis de muestras de cereales y de sus productos de molinería
Ensayo de fermentación para comprobar, cualitativa y específicamente, la presencia de sustancias protectoras en los alimentos
Determinación de la acidez de las grasas
Determinación del índice de yodo de las grasas
Determinación del contenido butirométrico de la leche por el método de Gerber
Determinación de los halógenos en combinaciones orgánicas contenidos en las bebidas, los zumos de frutas y las mermeladas
Determinación del ciclamato
Determinación de mono- y disacáridos en soluciones acuosas puras (según Potterat y Eschmann)

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
CEAA (Cont.)		Determinación del número de bacterias coliformes en los alimentos Determinación del índice de peróxido de las grasas puras, la mantequilla y la margarina Determinación del plomo en los alimentos	
CITA/CIEMAAE	Alcoholes etílicos		Métodos de análisis
CITA/(OIPQA)	Aspectos industriales del sector alimentario	Convenio Internacional sobre la presentación de los resultados de análisis de los alimentos <u>[Simposios sobre aditivos alimentarios]</u>	Humedad de los cereales Medición del grado alcohólico <u>[Estudio sistemático de la definición de alimentos aceptables y de los métodos de control y análisis]</u> <u>[Simposios sobre métodos de análisis]</u>
CODEX	Todo el sector alimentario	Legislación general sobre alimentos Hongos comestibles Toma de muestras	Grasas y aceites Mermeladas Conservas de frutas y hortalizas Miel Alimentos dietéticos Aditivos: Sustancias protectoras Colorantes Antibióticos en los piensos Terminología
COI	Aceite de oliva	Calidades	Características físicas y químicas Métodos de análisis
GPCS	Queso	"Appellations d'origine", designaciones y normas para los principales quesos europeos	
IIF	Almacenamiento y transporte de artículos putrescibles	Normas recomendadas para el almacenamiento refrigerado de artículos putrescibles Recomendaciones para el transporte de artículos putrescibles en Europa <u>Con la OCDE:</u> Pescado supercongelado	Recomendaciones para la congelación rápida de los alimentos <u>Con la OCDE:</u> Código de principios para la preparación y distribución de alimentos congelados

OCDE (Véase también bajo CEE(NU))	Frutas y hortalizas Pescado Alimentos congelados Carne fresca y carne en canal	Envases para pescado Clasificación de la carne en canal Buey Ternera Cerdo Terminología de las frutas y las hortalizas Reglamentación sanitaria del comercio internacional de pescado y productos pesqueros <u>Con el CIPC:</u> Pescado en conserva	Reglamentación sanitaria y administrativa del comercio internacional de ganado y carne
OEPP	Pesticidas		<u>[Véase también bajo IIF]</u> Determinación de residuos de pesticidas en los cultivos
OIPQA (Véase bajo CIIA)			
OIV	Uvas y vino	Definición del vino y de los vinos especiales Definición de las uvas de mesa Presión de los vinos espumantes Métodos de análisis de vinos Alcohol Alcalinidad de las cenizas Cenizas Cloruros Densidad Hierro Malvina Fosfatos Potasio Azúcares reductores Sacarosa Ácido sórbico Peso específico Sulfatos Ácido succínico Anhídrido sulfuroso Ácido tartárico Acidez total Materia seca total Ácidos volátiles	Otros métodos de análisis Boletines internacionales de análisis Elementos contenidos en el vino: otras cantidades máximas permitidas Procesos y productos permitidos y prohibidos en la fabricación del vino Aditivos en la viticultura y en los vinos

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
OIV (Cont.)		Elementos contenidos en el vino: cantidades máximas permitidas Boro Fluor Plomo Bromo orgánico Sorbitol Bromo total Acidos volátiles	
UAE	Clasificación y en- vase de los produc- tos para exportación	Cacao Maní Pimienta	
AIFA	Semillas oleaginosas y aceites vegetales	Toma de muestras de copra	Toma de muestras y análisis
AIFD	Métodos de análisis de los alimentos azucarados	Tamaño del grano del azúcar refinada Tendencia del azúcar refinada a formar espuma pH del azúcar invertida Tendencia de la glucosa a formar espuma pH de la glucosa Acidez de la glucosa Punto de solidificación de las grasas para confitería Índice de peróxido de las grasas para con- fitería Grado de gelificación de la pectina Viscosidad de la goma tragacanto Levulosa y azúcar invertida en los productos de confitería Grasa contenida en los productos de confite- ría sin considerar el cacao ni el chocolate Grasa butírica contenida en los productos acabados de confitería Cenizas contenidas en los productos acabados de confitería Nitrógeno total contenido en los productos acabados de confitería Goma arábiga contenida en los productos acabados de confitería Aceites minerales contenidos en los produc- tos acabados de confitería	[Otros trabajos en vías de ejecución]

AIPO (Cont.)

Toma de muestras de glucosa o de azúcar líquida
Toma de muestras de aceites y grasas en barriles

[Ha adoptado otras normas de la AOAC, de la OIN, de la UIQPA, etc.]

AIP

Productos pesqueros

Productos marinos conservados, semi-conservados, congelados, ahumados y salados

AIQC

Cereales y sus productos

Determinación de la humedad
Determinación de las cenizas
Determinación de las proteínas
Determinación de "besatz"
Determinación del gluten húmedo
Métodos de toma de muestras

Determinación del peso específico
Determinación de las vitaminas
Ensayo de la masa
Poder diastásico del trigo germinado
Métodos especiales de análisis del trigo duro
Estado físico de los cereales
Ensayos de cocchura en horno
Documentación y clasificación

ALCC

Cereales y leguminosas

Normas de calidad

AQAO

Métodos de análisis de toda clase de alimentos

Métodos oficiales de análisis de la AQAO (9ª edición, 1960, y cambios introducidos en las asambleas 74 (1960) y 75 (1961))

Capítulos pertinentes:

4. Pesticidas
7. Levaduras en polvo y otras levaduras químicas
8. Bebidas: no alcohólicas y concentrados
9. Bebidas: licores destilados
10. Bebidas: bebidas malteadas, jarabes y extractos y sustancias empleadas en la fabricación de la cerveza
11. Bebidas: vinos
12. Cacao en grano y sus productos
13. Alimentos a base de cereales
14. Café y té
15. Productos lácteos
16. Huevos y productos de huevo
17. Enzimas
18. Pescado y otros productos marinos
19. Extractos saporíferos
20. Frutas y productos de frutas
21. Gelatina, preparados y mezclas para postres

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
AQAO (Cont.)		<u>Capítulos pertinentes: (Cont.)</u> 22. Granos y piensos 23. Carne y productos cárnicos 24. Metales, otros elementos y residuos en los alimentos 25. Nueces y productos de las mismas 26. Aceites, grasas y ceras 27. Sustancias de conservación y edulcorantes artificiales 28. Especies y otros condimentos 29. Azúcares y productos de azúcar 30. Productos vegetales, elaborados 31. Aguas minerales y sal 33. Drogas en los alimentos 35. Aditivos colorantes 36. Impurezas: separación 37. Métodos microbiológicos 39. Aditamentos nutricionales 40. Radioactividad	
ASFALEC	Leche enlatada y leche en polvo		Definiciones, denominaciones y normas
AVIHA	Carne		Inspección
CCAPF	Pesticidas		Métodos de análisis y valoración
CIEMAAE (Véase bajo CITA)			
CIMUAA/CITA	Análisis del azúcar	Determinación de la humedad del azúcar refinada Determinación de azúcar invertida contenida en el azúcar refinada Determinación del anhídrido sulfuroso contenido en el azúcar refinada Determinación del poder amortiguador reducido del azúcar refinada Determinación del color del azúcar refinada en solución Formación de color por calentamiento del azúcar refinada Determinación de la humedad en azúcares de clase inferior Determinación del color de azúcares de clase inferior en solución	Peso, tara y toma de muestras de azúcares Determinación de las cenizas en los azúcares Azúcares reductores Carbón de huesos y otros absorbentes Sacarosa en melazas (por métodos químicos) Índice de refracción de los azúcares Compensadores de cuarzo Cualidades de refinación de los azúcares de remolacha Cualidades de refinación de los azúcares de caña Especificaciones y tolerancia para sacarosa pura y reactivos Cualidades de cristalización de los jarabes de azúcar

CIPC
(Relaciones con el IIF, la UIQPA y la AQAOA)
(Véase también bajo la OCDE y la OIN CT/52)

Alimentos en conserva

Determinación de la sustancia seca en el azúcar invertida
Determinación del anhídrido sulfuroso en la glucosa
Determinación del color de la glucosa en solución
Formación de color por calentamiento de la glucosa
Toma de muestras de azúcar

Grupo I: General

Muestreo
Preparación de la muestra para el análisis
Determinación del nitrógeno
Determinación del anhídrido sulfuroso
Determinación del estano

Grupo II: Aditivos y Residuos de Pesticidas

Determinación de los preservantes químicos

Grupo VII: Pescado y Productos Pesqueros

Definición del atún
Definición del atún blanco

[Véase también bajo OCDE]

Color, turbiedad y reflectancia de los jarabes de azúcar
Sacarosa en todos los productos de azúcar (por polarímetro)
Sustancia seca en los productos de azúcar
Determinación del pH
Constituyentes del azúcar refinado diferentes de la sacarosa, el azúcar invertido, las cenizas, el agua y el color
Aparatos de laboratorio
Viscosidad y tensión superficial de los jarabes de azúcar
Punto 100°S de la escala sacarimétrica y polarimetría automática
Polarización del azúcar bruto
Rafinosa, otros oligosacáridos y glicósidos
Sacarosa en la remolacha azucarera
Deterioración del azúcar
Sustancias inorgánicas no azúcares
Productos de la hidrólisis del almidón (todos los constituyentes y propiedades)
Sustancias orgánicas no azúcares
Azúcares en la cana de azúcar
Ensayos microbiológicos

Grupo I: General

Determinación de la acidez titulable
Determinación de grasas brutas
Determinación de los cloruros
Determinación de los azúcares reductores

Grupo VII: Pescado y Productos Pesqueros

Definición del escombro
Determinación del peso neto del pescado en conserva
Marcado y rotulación de las latas de pescado

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
		Grupo IX: Frutas y Hortalizas Albaricoques enlatados Tomates enlatados Puré de tomate Grupo X: Carne y Productos Cárnicos Definición de la carne preservada durable Definición de la carne semi-preservada Definición del peso neto de la carne enlatada Marcado de la carne enlatada Código latinoamericano de alimentos	Grupo IX: Frutas y Hortalizas Zanahorias enlatadas Guisantes enlatados Frijoles verdes enlatados Determinación del peso neto de hortalizas enlatadas desaguadas Determinación del peso de fruta enlatada desaguada Medida del color de la pasta de tomate Medida de la densidad del jarabe en las frutas enlatadas Convenio Internacional sobre la producción y el comercio de tomates pelados, zumo de tomate y tomate en polvo Grupo X: Carne y Productos Cárnicos Definición de carne enlatada Definición de alimentos cárnicos enlatados Determinación del peso neto de la carne enlatada Determinación del almidón en los productos a base de carne enlatados Métodos de inspección de la carne enlatada Zumos de frutas Determinación de la humedad Determinación de las cenizas Determinación de las proteínas Determinación de las grasas Determinación de la celulosa Determinación de la lignina Determinación de las sustancias minerales
CITA (Véase bajo CINUAA)			
CIZFE	Zumos de frutas y hortalizas		
CODIGO	Todo el sector alimentario		
FEZ	Piensos		

FEZ (Cont.)

FIAM

Margarina

FIJU

Zumos de frutas

Definiciones

FIL

Leche y productos lácteos

Con la OIN:

Toma de muestras

Determinación de la grasa contenida en la leche líquida

Determinación de la grasa contenida en el queso

Determinación de la grasa contenida en la leche en polvo

Determinación de la materia seca contenida en el queso

Determinación de la acidez de la grasa de la mantequilla

Determinación del índice de refracción de la grasa de la mantequilla

Determinación del índice de yodo de la grasa de la mantequilla

Recuento bacteriano de la leche

[Véase también bajo FAO]

Unificación de las legislaciones relativas a producción, transporte y venta

[En proyecto: Determinación de las vitaminas, anticoccidiostáticos, antibióticos y antioxidantes]

Definiciones y normas

Control de la calidad

Envase

Métodos estadísticos

Métodos de análisis

[Véase también bajo CEE(UE)]

Acción bactericida de los desinfectantes empleados en la industria lechera

Ensayo de la suspensión y la capacidad

Utensilios asépticos para el manejo de la leche

Latas para leche

Almacenamiento

Transporte

Aditivos en ciertos productos lácteos

Con la OIN:

Determinación de la materia grasa de la leche descremada

Determinación de la materia grasa de la nata

Determinación de la materia grasa del aceite de la mantequilla

Determinación de la materia grasa de la leche evaporada y condensada azucarada

Determinación de los sólidos no grasos contenidos en la mantequilla

Determinación de la materia seca de la leche evaporada y condensada azucarada

Determinación de la humedad en la mantequilla

Determinación de la humedad en el aceite de la mantequilla

Determinación de la sal contenida en la mantequilla

Determinación de la sal contenida en el queso

Determinación del contenido proteínico de la leche

[Véase también bajo FAO]

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
GTFC	Cerveza		Armonización de las reglamentaciones sobre fábricas de cerveza
JEAM	Agrios	Terminología de los zumos de agrios	Clasificación de los agrios <u>[Véase también bajo FAO]</u>
OEPCB	Conservas vegetales		Guisantes en conserva Frijoles en conserva Espárragos en conserva Hongos en conserva
OICC	Cacao y chocolate	Definiciones de los productos de cacao <u>Métodos de análisis:</u> Determinación de la humedad Determinación de las cenizas Determinación de álcalis en las cenizas Determinación de la materia grasa Determinación de azúcares Determinación de sacarosa Determinación de lactosa Determinación de sacarosa y lactosa Determinación del punto de fusión Toma de muestras	<u>Métodos de análisis:</u> Ácido butírico Índices totales y residuales
OIN CT/34	Productos alimenticios agropecuarios	<u>[Véase también bajo FII]</u>	CT/34 Terminología de la toma de muestras SC/2: <u>Semillas y frutos oleaginosos</u> Toma de muestras Determinación de la humedad Determinación del aceite (con la UIQPA) Determinación de las impurezas Determinación de la acidez SC/3: <u>Frutas y hortalizas</u> Terminología Toma de muestras <u>[para coordinarse con la CEE(UN)]</u> Ensayo, frescas: Zona templada Ensayo, elaboradas: Zona templada Ensayo, frescas y elaboradas: Zona tropical Ensayo, frescas y elaboradas: Zona del Mediterráneo Determinación de sustancias insolubles en el agua Determinación de la acidez total Determinación de impurezas inorgánicas

Determinación de la vitamina C
Almacenamiento y transporte

SC/4: Cereales y leguminosas

Toma de muestras
Ensayo de las leguminosas
Determinación de la humedad en
los cereales.
Determinación de las cenizas
contenidas en los cereales
Determinación del peso experimen-
tal en los cereales
Determinación del peso específico
de los cereales

SC/5: Leche y productos lácteos [con arre-
glo al Código de Principios de la
FAO]

Terminología
[Véase también bajo FAO y FIL]

SC/6: Carne y productos cárnicos

Terminología del ganado para la
matanza
Toma de muestras y ensayo de la
carne y los productos cárnicos
Toma de muestras y ensayo de las
grasas animales [con la UIQPA]

SC/7: Espicias y condimentos

Nomenclatura
Toma de muestras y ensayo
Cardamomo
Apio
Ajíes
Canela
Clavo
Coriandro
Comino
Curry
Jengibre
Mostaza en polvo
Pimienta
Pimentón páprika
Azafrán
Cúrcuma

SC/8: Estimulantes

Organización	Campo de interés	Normas preparadas	Normas en preparación
OIN CT/52 [con el CIPC]	Recipientes metálicos herméticamente ce- rrados, para ali- mentos	Información general Capacidad y diámetro interno de las latas cilíndricas	Diámetros de las latas Latas rectangulares y ovales
OIN CT/81	Nombres vulgares de pesticidas	Tres listas de nombres vulgares de pesticidas	Nuevas listas de nombres vulgares de pesti- cidas
OIN CT/93	Almidón (incluidos sus derivados y subproductos)		Determinación del almidón Humedad del almidón Contenido de proteínas del almidón Reología del almidón Sustancia seca en los productos de la hidrólisis del almidón Equivalente en glucosa de los productos de la hidrólisis del almidón Color, decoloración y turbiedad de los jarabes de glucosa Ensayos de garapinación de los jarabes de glucosa Terminología Métodos de toma de muestras
UECP	Patatas	Reglamentación y procedimientos del comercio intereuropeo de patatas	Normas de calidad
UEMHA	Huevos y aves de corral	Huevos de gallina con cáscara: clases marcado envase rotulación	Aves para carne Productos de huevo
UIQPA	Métodos de análisis	Determinación del contenido de cobre de los alimentos Ensayo de los aceites que contienen vitami- na A Potencia en vitamina A del del beta-caroteno Bioensayo de las vitaminas contenidas en aceites y concentrados Métodos normalizados para el análisis de aceites y grasas [En revisión]	Determinación del plomo contenido en los alimentos Determinación del mercurio contenido en los alimentos Procedimientos de análisis de los aditivos alimentarios Determinación de los aceites de fusel con- tenidos en los productos fermentados Caracterización de la levadura seca como sustancia alimenticia Métodos analíticos para determinar la pre- sencia de sustancias tóxicas en el aire [aplicaciones a la fumigación de ali- mentos] [Véase también bajo la OIN CT/34]

CUADRO III

Grupo I: Cuestiones generales

A) Normas de calidad, composición y clasificación

CIIA Estudio sistemático de la definición de alimentos aceptables
CODIGO *Código latinoamericano de alimentos

B) Toma de muestras

CODEX *Toma de muestras
CIPC Toma de muestras de alimentos enlatados

C) Métodos de análisis y de ensayo

CIPC Preparación de las muestras de alimentos enlatados para el análisis
CIIA/OIPQA *Convención internacional sobre la presentación de los resultados de análisis de los alimentos
CIIA/OIPQA *Estudio sistemático de los métodos de control y análisis
CEAA *Determinación del ácido bórico
CEAA *Determinación del ácido benzoico
CEAA *Determinación del ácido salicílico
CEAA *Determinación del ácido fórmico
CEAA *Determinación del ácido sulfuroso
CEAA *Determinación del ciclamato
CEAA *Determinación del cobre contenido en los alimentos
CEAA *Determinación del arsénico contenido en los alimentos y en las sustancias añadidas a éstos
CEAA *Determinación del nitrógeno por el método de Kjeldahl
CEAA *Métodos químicos para establecer si se ha limpiado bien la vajilla
CEAA *Métodos bacteriológicos para establecer si se han limpiado bien los utensilios empleados para comer y beber
CEAA *Determinación del número de bacterias coliformes en los alimentos
CEAA *Determinación del plomo en los alimentos
CIPC *Determinación del nitrógeno en los alimentos enlatados
CIPC *Determinación del anhídrido sulfuroso en los alimentos enlatados
CIPC *Determinación del estano en los alimentos enlatados
CIPC Determinación de la acidez titulable en los alimentos enlatados
CIPC Determinación de grasas brutas en los alimentos enlatados
CIPC Determinación de los cloruros en los alimentos enlatados
CIPC Determinación de los azúcares reductores en los alimentos enlatados
AQAOA *Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
Capítulo 17. Enzimas
Capítulo 24. Metales, otros elementos y residuos en los alimentos
Capítulo 36. Impurezas: separación
Capítulo 37. Métodos microbiológicos
Capítulo 39. Aditivos nutricionales
Capítulo 40. Radiactividad

D) Envase, almacenamiento y transporte

OIN CT/52 *Recipientes metálicos, herméticamente cerrados, para alimentos: información general
OIN CT/52 *Capacidad y diámetro interno de las latas cilíndricas
OIN CT/52 Diámetros de las latas
CEE(NU)/OCDE *Tarimas

E) Terminología

CODEX Terminología de todo el sector alimentario
OIN CT/34 Terminología de la toma de muestras

F) Varios

CODEX *Legislación general sobre alimentos

Grupo II: Aditivos y residuos de pesticidas

A) Normas de calidad, composición y clasificación: Uso

FAO/OMS	*Principios generales que regulan el empleo de aditivos alimentarios
FAO/OMS	*Normas de identidad y de pureza para los aditivos alimentarios (sustancias conservadoras antimicrobianas y antioxidantes)
FAO/OMS	*Normas de identidad y de pureza para los aditivos alimentarios (colores alimentarios)
FIL	Aditivos en ciertos productos lácteos
CE (Convenio parcial)	*Lista provisional de colorantes alimentarios
CODEX	Colorantes alimentarios
CE (Convenio parcial)	*Legislación sobre el empleo de colorantes alimentarios en la fruta
CE (Convenio parcial)	*Lista provisional de sustancias protectoras
CODEX	Sustancias protectoras
CE (Convenio parcial)	*Proporciones de ciertos antibióticos
CODEX	Antibióticos en los piensos
CE (Convenio parcial)	Empleo de antibióticos y hormonas para estimular el desarrollo de los animales
CE (Convenio parcial)	Aceptabilidad de los emulsificantes
CE (Convenio parcial)	Aceptabilidad de los condimentos naturales y sintéticos
CE (Convenio parcial)	*Hojas informativas sobre 12 plaguicidas
CE (Convenio parcial)	*Residuos en alimentos importantes para el mercado internacional (cereales)
CE (Convenio parcial)	Porcentajes de residuos admisibles de 16 plaguicidas
OIV	Aditivos en la viticultura y en los vinos

B) Toma de muestras

C) Métodos de análisis y de ensayo

UIQPA	Procedimientos de análisis de los aditivos alimentarios
CEAA	*Aislamiento e identificación de materias colorantes sintéticas hidrosolubles
CEAA	*Aislamiento e identificación de materias colorantes sintéticas oleosolubles
UIQPA	*Potencia en vitamina A del beta-caroteno
UIQPA	Determinación de la presencia de sustancias tóxicas en el aire [Aplicaciones a la fumigación de alimentos]
CEAA	*Ensayo de fermentación para comprobar cualitativa, y no específica- mente, la presencia de sustancias protectoras en los alimentos
CIPC	*Determinación de los preservantes químicos
AQAOA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960) Capítulo 4. Pesticidas Capítulo 24. Metales, otros elementos y residuos en los alimentos Capítulo 27. Sustancias de conservación y edulcorantes artifi- ciales Capítulo 33. Drogas en los alimentos Capítulo 35. Aditivos colorantes
FAO/OMS	*Métodos de ensayo toxicológico de los aditivos alimentarios

D) Envase, almacenamiento y transporte

CE (Convenio parcial)	Rotulación de los plaguicidas
-----------------------	-------------------------------

E) Terminología

OIN CT/81	*Nombres vulgares de los plaguicidas [Se prosiguen los trabajos sobre esta cuestión]
-----------	---

Grupo II: Aditivos y residuos de pesticidas (cont.)

F) Varios

CIIA/OIPQA	*Simposios
CE (Convenio parcial)	*Orientaciones para los fabricantes de plaguicidas que deseen lanzar al mercado un nuevo producto (información sobre métodos de análisis toxicidad y residuos; hoja informativa modelo)
CE (Convenio parcial)	*Efectos cancerígenos de los aditivos alimentarios y los plaguicidas
FAO/OMS	*Evaluación de los peligros de carcinogénesis que entrañan los aditivos alimentarios
FAO/OMS	*Evaluación de la toxicidad de diversos antimicrobianos y antioxidantes
FAO/OMS	*Principios que regulan la seguridad del consumidor en materia de residuos de pesticidas
FAO/OMS	*Determinación de la comestibilidad de los alimentos irradiados

Grupo III: Bebidas

A) Normas de calidad, composición y clasificación

1) No alcohólicas

CEE(NU)/FIJU	Zumos de frutas
CIZFH	Zumos de frutas
FIJU	*Definiciones de los zumos de frutas
FIJU	Control de la calidad de los zumos de frutas
CEE(NU)/FIJU/JEAM	Zumos de agrios
FAO/JEAM	Composición de los zumos de agrios
CEE(NU)/OCDE	Pasta de albaricoque

2) Alcohólicas

OIV	*Definición del vino y de los vinos especiales
OIV	*Presión de los vinos espumantes
OIV	Procesos y productos permitidos y prohibidos en la fabricación del vino
OIV	*Elementos contenidos en el vino: cantidades máximas permitidas
	Boro
	Fluor
	Plomo
	Bromo orgánico
	[Se preparan nuevos límites máximos]
	Sorbitol
	Bromo total
	Acidos volátiles

B) Toma de muestras

C) Métodos de análisis y de ensayo

FIJU	Zumos de frutas
FAO/JEAM	Zumos de agrios
OIV	*Determinación del alcohol en el vino
OIV	*Determinación de la alcalinidad de las cenizas en el vino
OIV	*Determinación de las cenizas en el vino
OIV	*Determinación de los cloruros en el vino
OIV	*Determinación de la densidad del vino
OIV	*Determinación del hierro en el vino
OIV	*Determinación de la malvina en el vino
OIV	*Determinación de los fosfatos en el vino
OIV	*Determinación del potasio en el vino
OIV	*Determinación de los azúcares reductores en el vino
OIV	*Determinación de la sacarosa en el vino
OIV	*Determinación del ácido sórbico en el vino
OIV	*Determinación del peso específico del vino

Grupo III: Bebidas (cont.)

C) Métodos de análisis y de ensayo (cont.)

OIV	*Determinación del ácido succínico en el vino
OIV	*Determinación de los sulfatos en el vino
OIV	*Determinación del anhídrido sulfuroso en el vino
OIV	*Determinación del ácido tartárico en el vino
OIV	*Determinación de la acidez total del vino
OIV	*Determinación de la materia seca total en el vino
OIV	*Determinación de los ácidos volátiles en el vino
	<u>/Otros métodos en preparación/</u>
	Boletines internacionales de análisis del vino
AQAOA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 8. Bebidas: No alcohólicas y concentrados
	Capítulo 9. Bebidas: Licores destilados
	Capítulo 10. Bebidas: Bebidas malteadas, jarabes y extractos y sustancias empleadas en la fabricación de la cerveza
	Capítulo 11. Bebidas: Vinos
	Capítulo 31. Aguas minerales y sal
CEAA	*Análisis químico de la cerveza
CIIA/OIPQA	Medición del grado alcohólico
UIQPA	Determinación de los aceites de fusel contenidos en los productos fermentados
CEAA	*Determinación de los fluoruros contenidos en el agua potable
CEAA	*Determinación de los halógenos en combinaciones orgánicas contenidas en las bebidas y los zumos de frutas
CIIA/CIEMAAE	Alcoholes etílicos

D) Envase, almacenamiento y transporte

FIJU	Envase de los zumos de frutas
------	-------------------------------

E) Terminología

F) Varios

FIJU	Zumos de frutas: Métodos estadísticos
GTFC	Armonización de las reglamentaciones sobre fábricas de cerveza

Grupo IV: Carbohidratos (edulcorantes y espesadores)

A) Normas de calidad, composición y clasificación

CODEX	Miel
-------	------

B) Toma de muestras

CIMUAA	*Azúcar
AIFD	*Glucosa o azúcar líquida
OIN CT/93	Almidón
CIMUAA	Peso, tara y toma de muestras de azúcares

Grupo IV: Carbohidratos (edulcorantes y espesadores) (cont.)

c) Métodos de análisis y de ensayo

CEAA	*Identificación de azúcares por cromatografía sobre papel
CEAA	*Determinación de mono y disacáridos en soluciones acuosas puras (según Potterat y Eschmann)
CIMUAA	*Determinación de la humedad del azúcar refinada
CIMUAA	*Determinación del azúcar invertida en el azúcar refinada
CIMUAA	*Determinación del anhídrido sulfuroso contenido en el azúcar refinada
CIMUAA	*Determinación del poder amortiguador reducido del azúcar refinada
CIMUAA	*Determinación del color del azúcar refinada en solución
CIMUAA	*Formación de color por calentamiento del azúcar refinada
AIFD	*Determinación del tamaño del grano del azúcar refinada
AIFD	*Determinación de la tendencia del azúcar refinada a formar espuma
CIMUAA	*Determinación de la humedad en azúcares de clase inferior
CIMUAA	*Determinación del color de azúcares de clase inferior en solución
AIFD	*Determinación del pH del azúcar invertida
CIMUAA	*Determinación de la sustancia seca en el azúcar invertida
CIMUAA	*Determinación del anhídrido sulfuroso en la glucosa
CIMUAA	*Determinación del color de la glucosa en solución
CIMUAA	*Formación de color por calentamiento de la glucosa
AIFD	*Determinación de la tendencia de la glucosa a formar espuma
AIFD	*Determinación del pH de la glucosa
AIFD	*Determinación de la acidez de la glucosa
AIFD	*Determinación del punto de solidificación de las grasas para confitería
AIFD	*Determinación del índice de peróxido de las grasas para confitería
AIFD	*Determinación del grado de gelificación de la pectina
AIFD	*Determinación de la viscosidad de la goma tragacanto
AIFD	*Determinación de levulosa y azúcar invertida en los productos de confitería
AIFD	*Determinación de la grasa contenida en los productos de confitería, sin considerar el cacao ni el chocolate
AIFD	*Determinación de la grasa butírica contenida en los productos acabados de confitería
AIFD	*Determinación de las cenizas contenidas en los productos acabados de confitería
AIFD	*Determinación del nitrógeno total contenido en los productos acabados de confitería
AIFD	*Determinación de la goma arábiga contenida en los productos acabados de confitería
AIFD	*Determinación de los aceites minerales contenidos en los productos acabados de confitería
AQAQA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 21. Gelatina, preparaciones y mezclas para postres
	Capítulo 27. Sustancias de conservación y edulcorantes artificiales
	Capítulo 29. Azúcares y productos de azúcar
CIMUAA	Determinación de las cenizas en los azúcares
CIMUAA	Azúcares reductores
CIMUAA	Carbón de huesos y otros adsorbentes
CIMUAA	Sacarosa en melazas (por métodos químicos)
CIMUAA	Índice de refracción de los azúcares
CIMUAA	Compensadoras de cuarzo
CIMUAA	Cualidades de refinación de los azúcares de remolacha
CIMUAA	Cualidades de refinación de los azúcares de caña
CIMUAA	Especificaciones y tolerancia para sacarosa pura y reactivos
CIMUAA	Cualidades de cristalización de los jarabes de azúcar
CIMUAA	Color, turbiedad y reflectancia de los jarabes de azúcar
CIMUAA	Sacarosa en todos los productos de azúcar (por polarímetro)
CIMUAA	Sustancia seca en los productos de azúcar
CIMUAA	Determinación del pH
CIMUAA	Constituyentes del azúcar refinado diferentes de la sacarosa, el azúcar invertido, las cenizas, el agua y el color

Grupo IV: Carbohidratos (edulcorantes y espesadores) (cont.)

C) Métodos de análisis y de ensayo (cont.)

CINUAA	Aparatos de laboratorio
CINUAA	Viscosidad y tensión superficial de los jarabes de azúcar
CINUAA	Punto 100°S de la escala sacarimétrica y polarimetría automática
CINUAA	Polarización del azúcar bruto
CINUAA	Rafinosa, otros oligosacáridos y glicósidos
CINUAA	Sacarosa en la remolacha azucarera
CINUAA	Deterioración del azúcar
CINUAA	Sustancias inorgánicas no azúcares
CINUAA	Productos de la hidrólisis del almidón (todos los constituyentes y propiedades)
CINUAA	Sustancias orgánicas no azúcares
CINUAA	Azúcares en la caña de azúcar
CINUAA	Ensayos microbiológicos
OIN CT/93	Determinación del almidón
OIN CT/93	Humedad del almidón
OIN CT/93	Contenido de proteínas del almidón
OIN CT/93	Reología del almidón
OIN CT/93	Materia seca en los productos de la hidrólisis del almidón
OIN CT/93	Equivalencia en glucosa de los productos de la hidrólisis del almidón
OIN CT/93	Color, decoloración y turbiedad de los jarabes de almidón
OIN CT/93	Ensayo de los jarabes de glucosa en bombones

D) Envase, almacenamiento y transporte

E) Terminología

OIN CT/93	Almidón
-----------	---------

F) Varios

Grupo V: Cereales y legumbres

A) Normas de calidad, composición y clasificación

ALCC	*Normas de calidad de los cereales y leguminosas
AIQC	Cereales - Documentación y clasificación
FAO	*Clases de arroz
FAO	*Sistema modelo de clasificación del arroz
FAO	*Métodos de inspección del arroz

B) Toma de muestras

CEAA	*Toma de muestras de cereales y de sus productos de molinería
AIQC	*Toma de muestras de cereales
OIN CT/34 SEC/4	Toma de muestras de cereales y leguminosas

C) Métodos de análisis y de ensayo

CEAA	*Determinación de la humedad en los cereales y algunos de sus productos de molinería
AIQC	*Determinación de la humedad en los cereales
CIIA/OIPQA	Determinación de la humedad en los cereales
OIN CT/34 SEC/4	Determinación de la humedad en los cereales

Grupo V: Cereales y legumbres (cont.)

C) Métodos de análisis y de ensayo (cont.)

CEAA	*Determinación de la humedad en el pan
CEAA	*Determinación de las cenizas en los cereales y las harinas
AIQC	*Determinación de las cenizas en los cereales
OIN CT/34 SEC/4	Determinación de las cenizas en los cereales
AIQC	*Determinación de las proteínas en los cereales
AIQC	*Determinación del "besatz" en los cereales
AIQC	*Determinación del gluten húmedo en los cereales
AIQC	*Determinación del peso específico de los cereales
OIN CT/34 SEC/4	Determinación del peso específico de los cereales
OIN CT/34 SEC/4	Determinación del peso experimental en los cereales
AIQC	Determinación de las vitaminas en los cereales
CEAA	*Determinación del calcio en los cereales
CEAA	*Determinación del fluor en los compuestos de calcio y en los cereales a los que se han añadido compuestos de calcio
CEAA	*Determinación del hierro en los cereales
CEAA	*Determinación del fósforo en los cereales
CEAA	*Determinación del ácido fítico en los cereales
CEAA	*Manera de preparar el análisis de cereales y de sus productos de molinería
AIQC	Trigo duro: Métodos especiales
AIQC	Estado físico de los cereales
AIQC	Poder diastásico del trigo germinado
AIQC	Ensayo físico de la masa
AIQC	Ensayos de coadura en horno
OIN CT/34 SEC/4	Ensayo de las leguminosas
AQAQA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 13. Alimentos a base de cereales
	Capítulo 17. Enzimas
	Capítulo 22. Granos y piensos

D) Envase, almacenamiento y transporte

E) Terminología

FAO	*Arroz
-----	--------

F) Varios

Grupo VI: Grasas y aceites

A) Normas de calidad, composición y clasificación

CODEX	Grasas y aceites
CIO	*Calidades del aceite de oliva
CIO	Características físicas del aceite de oliva
CIO	Características químicas del aceite de oliva
FIAM	Margarina

B) Toma de muestras

AIFD	*Aceites y grasas en barriles
OIN CT/34 SEC/6/UIQPA	Grasas animales
AIFA	Aceites vegetales

Grupo VI: Grasas y aceites (cont.)

C) Métodos de análisis y de ensayo

CIO	Aceite de oliva
UIQPA	*Métodos normalizados para el análisis de aceites y grasas /En revisión/
AIFA	Aceites vegetales
OIN CT/34 SEC/6	Ensayo de las grasas animales
CEAA	*Determinación del índice de peróxido de las grasas puras, la mantequilla y la margarina
CEAA	*Determinación de la acidez de las grasas
CEAA	*Determinación del índice de yodo de las grasas
UIQPA	*Ensayo de los aceites que contienen vitamina A
UIQPA	*Bioensayo de las vitaminas contenidas en aceites y concentrados
AIPO	*Punto de solidificación de las grasas para confitería
AIPO	*Índice de peróxido de las grasas para confitería
AQAOA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960) Capítulo 26. Aceites, grasas y ceras

D) Envase, almacenamiento y transporte

E) Terminología

FIAM	Margarina
------	-----------

F) Varios

Grupo VII: Pescado y productos pesqueros

A) Normas de calidad, composición y clasificación

IIF/OCDE	*Pescado supercongelado
OCDE/CIPC	*Pescado en conserva
FAO	Harina de pescado
AIP	Productos marinos conservados, semiconservados, congelados, ahumados y salados
CIPC	*Definición del atún y del atún blanco
CIPC	Definición del escombro

B) Toma de muestras

C) Métodos de análisis y de ensayo

AQAOA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960) Capítulo 18. Pescado y otros productos marinos
CIPC	Determinación del peso neto del pescado en conserva

D) Envase, almacenamiento y transporte

OCDE	*Envases para pescado
CIPC	Marcado y rotulación de las latas de pescado

E) Terminología

F) Varios

OCDE	*Reglamentación sanitaria del comercio internacional
------	--

Grupo VIII: Alimentos congelados y refrigeración

A) Normas de calidad, composición y clasificación

IIF/OCDE	Código de principios para la preparación y distribución
CEE(NU)/OCDE/IIF	Definiciones y control de la calidad
CEE(NU)	Productos supercongelados
IIF	Recomendaciones para la congelación rápida de los alimentos

B) Toma de muestras

C) Métodos de análisis y de ensayo

D) Envase, almacenamiento y transporte

IIF	*Normas recomendadas para el almacenamiento refrigerado de artículos putrescibles
IIF	*Recomendaciones para el transporte de artículos putrescibles en Europa

E) Terminología

F) Varios

Grupo IX: Frutas y verduras

A) Normas de calidad, composición y clasificación

1) Frescas

CEE(NU)/OCDE	*Manzanas
CEE(NU)/OCDE	*Albaricoques
CEE(NU)/OCDE	*Alcachofas
CEE(NU)/OCDE	Espárragos
CEE(NU)/OCDE	*Frijoles
CEE(NU)/OCDE	Frijoles blancos a desgranar
CEE(NU)/OCDE	Otros frijoles
CEE(NU)/OCDE	Arándanos
CEE(NU)/OCDE	Coles de huerta
CEE(NU)/OCDE	*Zanahorias
CEE(NU)/OCDE	*Coliflores
CEE(NU)/OCDE	*Cerezas
FAO/CEE(NU)/OCDE	Agrios
JEAM	Clasificación de los agrios
CEE(NU)/OCDE	Pepinos
CODEX	*Hongos comestibles
CEE(NU)/OCDE	Nueces, sin pelar y peladas
CEE(NU)/OCDE	*Lechuga y escarola
CEE(NU)/OCDE	Melones
CEE(NU)/OCDE	*Cebollas
CEE(NU)/OCDE	*Melocotones
CEE(NU)/OCDE	*Peras
CEE(NU)/OCDE	*Guisantes a desgranar
CEE(NU)/OCDE	*Ciruelas
UECP	Patatas

Grupo IX: Frutas y verduras (cont.)

A) Normas de calidad, composición y clasificación (cont.)

1) Frescas (cont.)

CEE(NU)/OCDE	*Patatas tempranas
CEE(NU)/OCDE	Patatas, para consumo y de siembra
CEE(NU)/OCDE	Espinaoas
CEE(NU)/OCDE	*Fresas
CEE(NU)/OCDE	*Frijoles verdes
CEE(NU)/OCDE	Almendras dulces, sin pelar y peladas
CEE(NU)/OIV/OCDE	*Uvas de mesa
OIV	*Definición de las uvas de mesa
CEE(NU)/OCDE	*Tomates
CEE(NU)/OCDE	Nueces, sin pelar y peladas
CEE(NU)/OCDE	Sandías
CEE(NU)/OCDE	*Achicoria blanca

2) Elaboradas

CODEX	Mermeladas
CODEX	Conservas de frutas y hortalizas
OEPCH	Espárragos en conserva
OEPCH	Frijoles en conserva
OEPCH	Hongos en conserva
OEPCH	Guisantes en conserva
CEE(NU)/OCDE	Pulpa de albaricoque
CEE(NU)/OCDE	Pulpa de fruta
CIPC	*Albaricoques enlatados
CIPC	*Tomates enlatados
CIPC	*Puré de tomate
CIPC	Zanahorias enlatadas
CIPC	Guisantes enlatados
CIPC	Frijoles verdes enlatados

B) Toma de muestras

OIN/CT/34 SEC/3/CEE Toma de muestras de frutas y hortalizas

C) Métodos de análisis y de ensayo

CEAA	*Determinación del peso sin el líquido
OIN CT/34 SEC/3	Determinación de sustancias insolubles en el agua
OIN CT/34 SEC/3	Determinación de la acidez total
OIN CT/34 SEC/3	Determinación de impurezas inorgánicas
OIN CT/34 SEC/3	Determinación de la vitamina C
CEAA	*Análisis gravimétrico de los sólidos totales contenidos en el puré de tomate
CEAA	*Determinación de los halógenos en combinaciones orgánicas contenidas en las mermeladas
OIN CT/34 SEC/3	Ensayo, frescas: Zona templada
OIN CT/34 SEC/3	Ensayo, elaboradas: Zona templada
OIN CT/34 SEC/3	Ensayo, frescas y elaboradas: Zona tropical
OIN CT/34 SEC/3	Ensayo, frescas y elaboradas: Zona del Mediterráneo
AIFD	*Grado de gelificación de la pectina
AIFD	*Viscosidad de la goma tragacanto
CIPC	Determinación del peso neto de hortalizas enlatadas desagüadas
CIPC	Determinación del peso de la fruta enlatada desagüada
CIPC	Medida del color de la pasta de tomate
CIPC	Medida de la densidad del jarabe en las frutas enlatadas
AQAQH	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 20. Frutas y productos de frutas
	Capítulo 25. Nueces y productos de las mismas
	Capítulo 30. Productos vegetales, elaborados

Grupo IX: Frutas y verduras (cont.)

D) Envase, almacenamiento y transporte

CEE (NU)/OCDE

*Envase: Dimensiones de la base

1) De cartón:

Manzanas	Cerezas	Melocotones
Albaricoques	Agrios	Peras
Alcachofas	Pepinos	Tomates
Espárragos	Melones	Achicoria blanca

2) De madera:

Toda clase de frutas y hortalizas

Envase: Dimensiones de la altura

Marcado: Colores para etiquetas

Almacenamiento y transporte

CEE (NU)

CEE (NU)

OIN CT/34 SEC/3

E) Terminología

OCDE

OIN CT/34 SEC/3

JEAM

*Terminología

Terminología

*Terminología de los agrios

F) Varios

CEE (NU) OCDE

CEE (NU)/OCDE

*Protocolo de Ginebra sobre normalización de frutas y hortalizas

Interpretación de normas:

Albaricoques	Ciruelas	Uvas de mesa
Cerezas	Fresas	Tomates
Manzanas	Achicoria blanca	Melocotones
Coliflores	Lechuga	Peras

UEGP

*Reglamentación y procedimientos del comercio intereuropeo de patatas

CIPC

Convenio internacional sobre la producción y el comercio de tomates pelados, zumo de tomate y tomate en polvo

Grupo X: Carne y productos cárnicos

A) Normas de calidad, composición y clasificación

OCDE

*Clasificación de la carne en canal

Vaca

Ternera

Cerdo

UEMHA

*Clases de huevos de gallina

UEMHA

Aves para carne

CIPC

*Definición de la carne preservada durable

CIPC

*Definición de la carne semi-preservada

CIPC

Definición de la carne enlatada

CIPC

Definición de alimentos cárnicos enlatados

B) Toma de muestras

OIN CT/34 SEC/6

Toma de muestras

Grupo X: Carne y productos cárnicos (cont.)

C) Métodos de análisis y de ensayo

CEAA	*Análisis químicos
OIN CT/34 SEC/6	Ensayo
AVIHA	Inspección de la carne
AQAOA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 16 - Huevos y productos de huevo
	Capítulo 23 - Carne y productos cárnicos
CIPC	*Definición del peso neto de la carne enlatada
CIPC	Determinación del peso neto de la carne enlatada
CIPC	Determinación del almidón en los productos a base de carne enlatada

D) Envase, almacenamiento y transporte

CEE	*Envase: Dimensiones de la base
	<u>De cartón:</u>
	Huevos
	Aves de corral
UEMHA	*Envase de los huevos de gallina
UEMHA	*Marcado de los huevos de gallina
UEMHA	*Rotulación de los huevos de gallina
CIPC	*Marcado de la carne enlatada

E) Terminología

OIN CT/34 SEC/6	Terminología del ganado para la matanza
-----------------	---

F) Varios

OCDE	Reglamentación sanitaria y administrativa del comercio internacional de ganado y carne
CIPC	Métodos de inspección de la carne enlatada

Grupo XI: Leche y productos lácteos

A) Normas de calidad, composición y clasificación

FAO/FIL	*Denominaciones
FAO/FIL	*Composición de la mantequilla
FAO/FIL	*Composición de la grasa de la mantequilla
FAO/FIL	*Composición de la leche en polvo
FAO/FIL	*Composición de la leche evaporada
FAO/FIL	*Composición de la leche condensada azucarada
FAO/FIL	Composición del queso
FAO/FIL	Composición del queso fundido
CPCS	*"Appellations d'origine", designaciones y normas para los principales quesos europeos
ASFALEC	Definiciones, denominaciones y normas para la leche enlatada y la leche en polvo

B) Toma de muestras

FAO/FIL/OIN CT/34 SEC/5	Toma de muestras
-------------------------	------------------

C) Métodos de análisis y de ensayo

CEAA	*Determinación gravimétrica de la grasa contenida en la leche, la crema, la leche condensada y la leche en polvo
FIL/OIN CT/34 SEC/5	*Determinación de la grasa contenida en la leche líquida
CEAA	Determinación de grasa de la leche por el método de Gerber
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la materia grasa de la leche descremada
FAO/FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la grasa contenida en la leche en polvo
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la materia grasa de la leche evaporada y condensada azucarada
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la materia grasa de la nata
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la materia grasa del aceite de la mantequilla
FAO/FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la grasa contenida en el queso
CEAA	*Determinación de sólidos totales, cenizas, cloruros y acidez en la leche, la crema, la leche condensada y la leche en polvo
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la materia seca de la leche evaporada y condensada azucarada
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de los sólidos no grasos contenidos en la mantequilla
FIL/OIN CT/34 SEC/5	*Determinación de la materia seca contenida en el queso
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la sal contenida en la mantequilla
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la sal contenida en el queso
FAO/FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la acidez de la grasa de la mantequilla
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la humedad en la mantequilla
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación de la humedad en el aceite de la mantequilla
FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación del contenido proteínico de la leche
CEAA	*Determinación del peso específico, el punto de congelación y el índice de refracción de la leche y la crema
FAO/FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación del índice de refracción de la grasa de la mantequilla
FAO/FIL/OIN CT/34 SEC/5	Determinación del índice de yodo de la materia grasa de la mantequilla
CEAA	*Determinación del índice de peróxido de las grasas puras, la mantequilla y la margarina
CEAA	*Determinación del número total de bacterias en la leche, la crema y los helados mediante el método del recuento en platina
CEAA	*Ensayos de reducción de la leche
FIL/OIN CT/34 SEC/5	*Recuento bacteriano de la leche
CEAA	*Examen bacteriológico de la mantequilla
CEAA	*Métodos de comprobar la existencia de estreptococos hemolíticos patógenos en la leche y los productos lácteos
CEAA	*Control de la pasteurización de la leche, la crema y el suero
AQACA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 15. Productos lácteos

Grupo XI: Leche y productos lácteos (cont.)

D) Envase, almacenamiento y transporte

FIL	Latas para leche
FIL	Almacenamiento
FIL	Transporte

E) Terminología

OIN CT/34 SEC/5	Terminología
-----------------	--------------

F) Varios

FAO	*Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos
FIL	Acción bactericida de los desinfectantes empleados en la industria lechera
FIL	Utensilios asépticos para el manejo de la leche

Grupo XII: Semillas y frutas oleaginosas (incluidos los piensos)

A) Normas de calidad, composición y clasificación

UAE	*Maní
OMS/CODEX	Antibióticos contenidos en los piensos

B) Toma de muestras

OIN CT/34 SEC/2	Semillas y frutas oleaginosas
AIFA	Semillas oleaginosas
AIFA	*Copra

C) Métodos de análisis y de ensayo

AIFA	Semillas oleaginosas
OIN CT/34 SEC/2	Determinación de la humedad
OIN CT/34 SEC/2/UIQPA	Determinación del aceite
OIN CT/34 SEC/2	Determinación de las impurezas
OIN CT/34 SEC/2	Determinación de la acidez
FEZ	Determinación de la humedad en los piensos
FEZ	Determinación de las cenizas en los piensos
FEZ	Determinación de las proteínas en los piensos
FEZ	Determinación de las grasas en los piensos
FEZ	Determinación de la celulosa en los piensos
FEZ	Determinación de la lignina en los piensos
FEZ	Determinación de las sustancias minerales en los piensos
FEZ	Determinación de las vitaminas en los piensos
FEZ	Determinación de los antibióticos en los piensos
FEZ	Determinación de los antioxidantes en los piensos
FEZ	Determinación de los anticoccidiostáticos en los piensos
QAOA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 22. Granos y piensos
	Capítulo 26. Aceites, grasas y ceras
	Capítulo 33. Drogas en los alimentos

Grupo XII: Semillas y frutas oleaginosas (incluidos los piensos) (cont.)

D) Envase, almacenamiento y transporte

FEZ Unificación de las legislaciones relativas a producción, transporte y venta de piensos

E) Terminología

F) Varios

Grupo XIII: Especies, condimentos y estimulantes

A) Normas de calidad, composición y clasificación

OIN CT/34 SEC/7	Cardamomo
OIN CT/34 SEC/7	Apio
OIN CT/34 SEC/7	Ajías
OIN CT/34 SEC/7	Canela
OIN CT/34 SEC/7	Clavo
UAE	*Cacao
FAO	*Clases de cacao
OICC	*Definiciones de los productos de cacao
OIN CT/34 SEC/7	Coriandro
OIN CT/34 SEC/7	Comino
OIN CT/34 SEC/7	Curry
OIN CT/34 SEC/7	Jengibre
OIN CT/34 SEC/7	Mostaza en polvo
UAE	*Pimienta
OIN CT/34 SEC/7	Pimienta
OIN CT/34 SEC/7	Pimentón páprika
OIN CT/34 SEC/7	Azafrán
OIN CT/34 SEC/7	Cárcuma

B) Toma de muestras

OIN CT/34 SEC/7	Especies y condimentos
OICC	*Productos de cacao

C) Métodos de análisis y de ensayo

OIN CT/34 SEC/7	Ensayo de especias y condimentos
AQAOA	*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)
	Capítulo 12. Cacao en grano y sus productos
	Capítulo 14. Café y té
	Capítulo 28. Especies y otros condimentos
	Capítulo 31. Aguas minerales y sal
FAO	Cacao
OICC	*Determinación de la humedad en los productos de cacao
OICC	*Determinación de las cenizas en los productos de cacao
OICC	*Determinación de álcalis en las cenizas de productos de cacao
OICC	*Determinación de la materia grasa en los productos de cacao
OICC	*Determinación de azúcares en los productos de cacao
OICC	*Determinación de sacarosa en los productos de cacao
OICC	*Determinación de lactosa en los productos de cacao
OICC	*Determinación de sacarosa y lactosa en los productos de cacao
OICC	*Determinación del punto de fusión de los productos de cacao
OICC	Determinación del ácido butírico en los productos de cacao
OICC	Determinación de los índices totales y residuales de los productos de cacao

Grupo XIII: Especies, condimentos y estimulantes (cont.)

D) Envase, almacenamiento y transporte

E) Terminología

OIN CT/34 SEC/7

Nomenclatura para especias y condimentos

F) Varios

Grupo XIV: Productos diversos

A) Normas de calidad, composición y clasificación

CODEX

Alimentos dietéticos

IUPAC

Caracterización de la levadura seca como sustancia alimenticia

B) Toma de muestras

C) Métodos de análisis y de ensayo

AQAOEU

*Métodos oficiales (9ª edición, 1960)

Capítulo 7. Levaduras en polvo y productos químicos empleados en su fabricación

Capítulo 19. Extractos saporíferos

D) Envase, almacenamiento y transporte

E) Terminología

F) Varios

ADDENDUM

La siguiente información concerniente a las labores de la Comunidad Económica Europea (Mercado Común Europeo) fue recibida demasiado tarde para su incorporación en la presente edición de los Cuadros en el Apéndice 4.

Normas preparadas

Colorantes alimentarios (lista de colorantes permitidos y normas de pureza)
Trigo (normas y métodos de análisis)
Normas de inspección de la carne (carne en canal)
Vinos (designaciones y definiciones)
Fruta fresca y hortalizas (considerablemente iguales a las normas correspondientes de la CEE (NU))

Normas en preparación

Preservantes (lista de preservantes permitidos y normas de pureza)
Antioxidantes (lista de antioxidantes permitidos y normas de pureza)
Emulsificadores y estabilizadores (lista de emulsificadores y estabilizadores permitidos y normas de pureza)
Gelatinas y mermeladas
Cacao y chocolate
Normas de inspección avícola
Guisantes elaborados
Normas para la elaboración de la fruta

Además, próximamente se iniciarán las labores sobre:

Pesticidas (incl. residuos); aceite de oliva; zumos de fruta; fruta elaborada; hortalizas elaboradas; pescado y productos pesqueros; inspección de carnes (cortes); productos cárnicos (incl. salchichas, salame, jamón elaborado); leche en polvo; leche condensada; mantequilla; quesos (tipos principales).