

ALINORM 71/31  
Julio 1971

INFORME DEL OCTAVO PERIODO DE SESIONES  
DE LA  
COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS  
Ginebra, 30 junio - 9 julio 1971

INDICE

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
<u>PARTE I</u>		
Participantes y Mesa de la Comisión .....	1	1, 2, 7
Discurso del Sr. L. Bernard, Subdirector de la OMS y contestación del Presidente de la Comisión .....	1	3 - 6
Aprobación del Programa .....	2	8
<u>PARTE II</u>		
Comité Ejecutivo - Informes del 16 <sup>o</sup> y 17 <sup>o</sup> períodos de sesiones	2	9 - 12
- Medidas adoptadas por el 55 <sup>o</sup> período de sesiones del Consejo de la FAO y por los Directores Generales de la FAO y la OMS respecto a los asuntos de interés para la Comisión .....	2	10
- Aguas minerales naturales .....	2	11
- Marca o símbolo del Codex .....	3	12
<u>PARTE III</u>		
Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius .....	3	13
Informe sobre el estado de las aceptaciones de las Normas Recomendadas del Codex .....	4	14 - 22
<u>PARTE IV</u>		
Finanzas del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias para 1970/71 y 1972/73 .....	5-6	23 - 29
- Finanzas .....	5-6	23 - 27
- Cambio propuesto respecto al status de las Normas Recomendadas del Codex .....	6	28
- Propiedad literaria (copyright) .....	6	29
<u>PARTE V</u>		
Información sobre las actividades de otras organizaciones internacionales que trabajan en la normalización de alimentos y cuestiones afines .....	7	30 - 54
- Colaboración con otras organizaciones internacionales .....	7	30
- Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas .....	7	31 - 32
- Consejo de Europa (Acuerdo Parcial) .....	7	33 - 39
- Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos .....	8	40
- Organización Árabe para la Normalización y Metrología .....	8	41 - 43
- Consejo Oleícola Internacional .....	9	44 - 45
- Comisión de la Comunidad Económica Europea .....	9	46 - 51
- Organización Internacional de Normalización .....	10	52 - 53
Resumen de las actividades de otras organizaciones internacionales en el campo de la normalización alimentaria y en cuestiones afines .....	10	54

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
<b><u>PARTE VI</u></b>		
Información sobre las actividades de la FAO y de la OMS de interés para la Comisión .....	10	55 - 78
- Aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y contaminantes .....	10	55 - 68
- Higiene de los alimentos .....	12	69 - 76
- Control e inspección de los alimentos .....	14	77
- Contribuciones de la FAO y de la OMS a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano, Estocolmo 1972 .....	14	78
<b><u>PARTE VII</u></b>		
Necesidades de Normas Alimentarias en Africa .....	15	79 - 84
Asia .....	16-17	85 - 86
<b><u>PARTE VIII</u></b>		
Toma de muestras .....	17	87 - 90
<b><u>PARTE IX</u></b>		
Observaciones Generales sobre las Normas de Productos..	18	91 - 92
Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos de Fruta .....	19	93 - 113
- Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ...	19	93 - 113
- Generalidades .....	19	93 - 95
- Norma para los Néctares de Albaricoque, Melocotón y Pera .....	20	96 - 98
- Norma para el Zumo (jugo) de Naranja .....	20	99 - 104
- Normas para los Zumos (jugos) de Pomelo y Limón .....	21-22	105 - 108
- Norma para el Zumo (jugo) de Manzana .....	22	109 - 111
- Norma para el Zumo (jugo) de Tomate .....	23	112 - 113
Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados .....	23	114 - 127
- Examen de la Norma en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ...	23	114 - 124
- Norma para las Fresas Congeladas Rápidamente .....	23	114 - 124
- Empleo de los términos "frozen" y "quick-frozen".	23-24	115 - 116
- Examen de las Normas en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ...	25	125 - 127
- Normas para los Melocotones (duraznos) Congelados Rápidamente y los Arándanos Americanos Congelados Rápidamente	25	125 - 127
Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales	25	128 - 132
- Examen de la Norma en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ...	25	128 - 132

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
- Norma para los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) ...	25-26	128 - 129
- Examen de la Norma en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ...	27	130 - 131
- Norma para el alimento completo para niños de pecho (fórmula completa para niños de pecho) .....	27	130 - 131
- Confirmación de la Presidencia .....	27	132
Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas .....	27	133 - 143
- Examen de las Tolerancias para Residuos de Plaguicidas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex .....	27	133 - 137
- Examen de las Tolerancias para Residuos de Plaguicidas en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex .....	28	138
- Procedimiento para la Elaboración de Normas para Residuos de Plaguicidas .....	28	139 - 140
- Preparativos para la Reunión de un Grupo de Trabajo Especial sobre Residuos de Plaguicidas .....	29	141
- Próximo período de sesiones (Sexto) del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas .....	29	142
- Confirmación de la Presidencia .....	29	143
Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros ...	29	144 - 159
- Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ....	29	144 - 151
- Normas para los Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino y para los Filetes Congelados de Gallineta .....	29	144 - 149
- Normas para los Filetes Congelados que no se ajusten a las disposiciones relativas a la definición de "proceso" .....	31-32	150 - 151
- Examen de la Norma en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de las Normas Mundiales del Codex.	32	152 - 155
- Norma para el Atún y el Bonito en Conserva en Agua o Aceite .....	32	152 - 155
- Examen del Informe del Quinto período de sesiones del Comité .....	33	156 - 157
- Códigos de prácticas de higiene para el pescado y los productos pesqueros .....	33	158
- Confirmación de la Presidencia .....	33	159
Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados ...	33-34	160 - 162
- Examen del Informe del Quinto período de sesiones ....	33	160
- Examen de la Norma en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ....	34	161
- Norma para la Espaldilla de cerdo en Conserva .....	34	161
- Confirmación de la Presidencia .....	34	162
- Comité del Codex sobre la Carne .....	34	163 - 173

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
- Examen del Informe del Quinto período de sesiones ....	34	163 - 172
- Establecimiento de un Comité del Codex de Higiene de la Carne con Mandato y Confirmación de la Presidencia del Gobierno de Nueva Zelandia .....	35	170 - 171
- Suspensión del Subcomité I sobre Métodos de Corte y Cortes de Canales y Mandato enmendado para el Comité del Codex sobre la Carne .....	35	172
- Confirmación de la Presidencia del Comité del Codex sobre la Carne .....	35	173
Comité del Codex sobre productos de Cacao y Chocolate ..	35	174 - 175
- Examen del Informe del Octavo período de sesiones ....	35	174
- Confirmación de la Presidencia .....	36	175
Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos .....	36	176 - 178
- Examen del Informe del 13 <sup>o</sup> período de sesiones .....	36	176 - 178
Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras .....	37	179 - 184
- Situación de los métodos de análisis en las normas en el Trámite 9 .....	37	179
- Contaminantes en la margarina .....	37	180
- Determinación de tocoferoles en los aceites de oliva .	37	181 - 182
- Renuncia del Gobierno de la República Federal de Alemania a la Presidencia del Comité .....	37	183
- Confirmación de la Presidencia del Gobierno de Hungría	37	184
Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales .....	38	185
- Confirmación de la Presidencia .....	38	185
Comité del Codex sobre Principios Generales .....	38	186
- Confirmación de la Presidencia .....	38	186
Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos .....	38	187 - 188
- Temas que se incluirán en el Programa del próximo (Séptimo) período de sesiones .....	38	187
- Confirmación de la Presidencia .....	38	188
Comité del Codex sobre Grasas y Aceites .....	38	189
- Confirmación de la Presidencia .....	38	189
Comité del Codex sobre Azúcares .....	38	190 - 191
- Aprobación de la Norma para la Dextrosa en Polvo (azúcar glacé) en el Trámite 8 .....	38	190
- Confirmación de la Presidencia .....	38	191
Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos .....	38-39	192 - 207
- Introducción .....	38	192
- Asuntos Generales .....	39	193 - 195

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
- Examen de los Proyectos de Códigos de Prácticas de Higiene en el Trámite 8 del Procedimiento .....	39	196 - 198
- Coco Desecado .....	39	196 - 198
- Frutas y Hortalizas Deshidratadas, incluidos los Hongos Comestibles .....	39	199 - 201
- Frutas, Hortalizas y sus Zumos (jugos) Congelados Rápidamente .....	40	202 - 204
- Examen del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene en el Trámite 5 del Procedimiento .....	40	205 - 206
- Aves de Corral y Partes Comestibles de Aves de Corral .	40	205 - 206
- Confirmación de la Presidencia .....	40	207
Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios .....	40-43	208 - 218
- Examen de la Lista Recomendada de Agentes para el Tratamiento de Harinas en el Trámite 8 .....	40-41	208 - 210
- Examen de la Propuesta de Proyecto de Norma General /Código de Prácticas/ sobre los Preparados Comerciales de Enzimas para la Elaboración de Alimentos .....	41	211
- Dióxido de azufre en el vino .....	41	211 - 213
- Procedimiento para la elaboración de especificaciones del Codex sobre Aditivos Alimentarios .....	41	214
- Propuesta Tercera Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios .....	42	215 - 216
- Otros asuntos .....	43	217
- Confirmación de la Presidencia .....	43	218
Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas ..	43	219 - 246
- Examen de las Normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex ....	43-44	219 - 233
- Fresas en Conserva .....	43-44	219 - 228
- Ciruelas en Conserva .....	45	229 - 233
- Medidas adoptadas sobre las restantes Normas para las Frutas y Hortalizas Elaboradas presentadas a la Comisión en el Trámite 8 .....	45-46	234 - 236
- Examen de las enmiendas propuestas a las normas en el Trámite 9 .....	46-47	237 - 244
- Melocotones (duraznos) en Conserva .....	46	237 - 240
- Piña en Conserva .....	47	241 - 242
- Tomates en Conserva .....	47	243 - 244
- Medidas futuras para la continuación del trabajo sobre la Norma para las Aceitunas de Mesa .....	47	245
- Confirmación de la Presidencia .....	48	246

	<u>Página</u>	<u>Párrafo</u>
<u>PARTE X</u>		
Concepto de Norma General .....	48	247 - 249
Calendario para las Reuniones del Codex para 1972/75 ..	49	250 - 255
Cuestión relativa a la provisión de servicios en idioma español en los períodos de sesiones de los Comités del Codex .....	49-51	256 - 260
Actividades futuras .....	51	261
<u>PARTE XI</u>		
Homenaje al Dr. J.L. Harvey (Estados Unidos de América) y al Sr. F.L. Southerland (Estados Unidos de América) ..	51	262

APENDICES

	<u>Página</u>
Apéndice I -Lista de Participantes .....	53 - 70
Apéndice II -Informe del 17º período de sesiones del Comité Ejecutivo .....	71 - 80
Apéndice III -Memorándum presentado por la Delegación de Argentina sobre el empleo del idioma español en los Comités del Codex .....	81 - 82
Apéndice IV -Norma Recomendada para la Dextrosa en Polvo (azúcar glacé) .....	83 - 84

INFORME DEL OCTAVO PERIODO DE SESIONES DE LA  
COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

Ginebra, 30 de junio - 9 de julio de 1971

PARTE I

Introducción

1. El Octavo período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius se celebró en el "Palais des Nations", Ginebra, del 30 de junio al 9 de julio de 1971. Asistieron al período de sesiones 258 participantes, incluidos los representantes y observadores de 49 países y los observadores de 22 organizaciones internacionales (véase en el Apéndice I, la lista de participantes).
2. Presidió la Comisión su Presidente, Sr. G. Weill (Francia) y sus tres Vicepresidentes: Dr. N. A. de Heer (Ghana), Sr. A. Miklovicz (Hungría) y Sr. G. R. Grange (Estados Unidos de América). Los cosecretarios fueron los señores G. O. Kermode y H. J. McNally (FAO) y el Dr. J. Munn (OMS).
3. El Octavo período de sesiones de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius fue convocado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS, y lo inauguró, con un discurso de bienvenida en nombre de ambos Directores Generales, el Sr. L. Bernard, Subdirector General de la OMS.
4. El Dr. Bernard se congratuló del creciente interés que despierta la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, como lo demuestra el hecho de que, actualmente, sea 88 los Estados Miembros de la Comisión (lo que representa un aumento de 26 países desde que se reunió últimamente la Comisión en Ginebra, en marzo de 1969), y también por la circunstancia de que trece países hayan indicado ya sus respectivas posiciones en lo referente a las cuatro Normas Recomendadas del Codex, que se enviaron a los gobiernos para su aceptación a raíz de la terminación del Séptimo período de sesiones de la Comisión. Manifestó el Dr. Bernard que las comunicaciones solicitando la aceptación de las 40 Normas Recomendadas del Codex que, aproximadamente, aprobó también la Comisión, serían enviadas, en breve, a los gobiernos por el Director General de la OMS. Expuso la contribución que la OMS viene haciendo a los aspectos sanitarios del Programa FAO/OMS de Normas Alimentarias, y se refirió a la constante expansión de las actividades de la OMS en la esfera de los aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes e higiene de los alimentos. Asimismo, prosigue la labor de la OMS en otros campos de actividades de interés para la Comisión, a saber, microbiología de los alimentos y los diversos aspectos de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La OMS sigue prestando su apoyo a los proyectos de investigación de diversos institutos en relación con los trabajos sobre residuos de pesticidas, aditivos alimentarios, contaminantes e higiene de los alimentos, facilitando subvenciones para la realización de dichas investigaciones.
5. El Presidente dio las gracias al Subdirector General, Dr. Bernard, por haber inaugurado la reunión y expresó su satisfacción por la aportación que la OMS viene prestando al Programa de Normas Alimentarias, y más especialmente a aquellos aspectos de las actividades del Programa que se relacionan con la protección de la salud del consumidor. El Presidente subrayó la importancia que reviste la función de la OMS al facilitar el necesario asesoramiento técnico en todas aquellas cuestiones relativas a los aspectos sanitarios de las normas internacionales sobre alimentos. Asimismo, hizo constar el aprecio de la Comisión al Dr. C. Agthe, de la OMS, por los servicios prestados a la Comisión del Codex Alimentarius desde su fundación, y le hizo presente los mejores votos de la Comisión en su nuevo cargo, en el Centro Internacional de Investigación sobre el Cáncer.

6. Después de pasar breve revista a la marcha de los trabajos de la Comisión, recordó que el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias, se estableció, hace ya casi diez años, por iniciativa de un número relativamente pequeño de países (europeos, en su mayoría) y estimaba que, vista la composición de la Comisión integrada actualmente por 88 países, más de la mitad de los cuales son países en vías de desarrollo, quizás, la Comisión desee estudiar en un futuro próximo la mejor forma de tener en cuenta las necesidades especiales de dichos países en desarrollo dentro del marco de su futuro programa de trabajo y de sus correspondientes actividades.

7. En el curso de la sesión, la Comisión reeligió por unanimidad al Sr. G. Weill (Francia) Presidente de la Comisión; su mandato durará desde la terminación del Octavo período de sesiones hasta el final del Noveno período de sesiones. La Comisión reeligió también por unanimidad, al Sr. G. R. Grange (EE.UU.), al Dr. N. A. de Heer (Ghana) y al Sr. A. Miklovicz (Hungría) como Vicepresidentes de la Comisión; su mandato durará desde la terminación del Octavo período de sesiones hasta el final del Noveno período de sesiones.

#### Aprobación del Programa

8. La Comisión aprobó por unanimidad el programa provisional, después de hacer una ligera alteración en el orden de los temas que habían de discutirse.

### PARTE II

#### Informe del Presidente sobre el 16<sup>o</sup> y 17<sup>o</sup> período de sesiones del Comité Ejecutivo

9. La Comisión recibió los informes correspondientes a los 16<sup>o</sup> y 17<sup>o</sup> períodos de sesiones del Comité Ejecutivo celebradas en Ginebra del 9 al 11 de febrero y el 25 de junio de 1971, respectivamente. El Presidente, al presentar los informes, indicó que la Comisión se ocuparía de la mayoría de los temas esenciales considerados por el Comité Ejecutivo al examinar los temas relativos a los asuntos en cuestión. El informe del 17<sup>o</sup> período de sesiones del Comité Ejecutivo figura como Apéndice II de este Informe.

#### Medidas adoptadas por el 55<sup>o</sup> período de sesiones del Consejo de la FAO y por los Directores Generales de la FAO y la OMS respecto a los asuntos de interés para la Comisión

10. La Comisión tomó nota de que el artículo 12 del Reglamento de la Comisión, referente a los idiomas de la Comisión, en la forma modificada por la Comisión en su Séptimo período de sesiones, había sido aprobado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS y confirmado por el Consejo de la FAO. La Comisión tomó nota, asimismo, de que el Consejo de la FAO había recomendado a la Decimosexta Conferencia de la FAO que acepte el informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión relativo al Artículo VI.3, que regula la elaboración de las normas para regiones o grupos de países, y que sea la Comisión la llamada a juzgar la oportunidad y el momento de cualquier enmienda a dicho Artículo. La Comisión tomó nota además, de que se había informado al Consejo de la FAO de que el Procedimiento del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos se había puesto en total armonía con el de la Comisión, según había solicitado la Decimocuarta Conferencia de la FAO. El Consejo había recomendado que se notificase este hecho a la Decimosexta Conferencia de la FAO.

#### Aguas minerales naturales

11. La Comisión recordó que, en su Séptimo período de sesiones, decidió que no podían hacerse progresos ulteriores en el Proyecto de Norma General Europea para las Aguas Minerales Naturales, que tuvo ocasión de examinar en dicho período, en el Trámite 8, hasta tanto aquellos países que habían reconocido que determinadas aguas minerales naturales poseían propiedades beneficiosas para la salud se encontrasen en situación de facilitar los criterios que habían justificado dicho reconocimiento. Sobre esta cuestión se había recibido algún material de varios países interesados, el cual se había puesto, asimismo, a disposición de la OMS. La OMS, en mayo de 1971, convocó una reunión de expertos sobre aguas minerales naturales, y las conclusiones que se establecieron en dicha reunión se someterán al próximo período de sesiones del Comité Coordinador para Europa, que estudiará nuevamente el Proyecto de norma en el Trámite 7.

Marca o símbolo del Codex

12. La Comisión tomó nota de que el Comité Ejecutivo había estudiado la posibilidad de adoptar una marca o símbolo del Codex para indicar que un alimento cumplía los requisitos del Codex Alimentarius. La Comisión observó que la Secretaría, en unión de los asesores jurídicos de la FAO y de la OMS, está estudiando esta cuestión en todos sus aspectos, y que la misma será objeto de ulterior consideración por parte del Comité Ejecutivo, en su 18º período de sesiones, a la luz de un informe que sobre esta cuestión habrá de preparar la Secretaría y los asesores jurídicos de la FAO y de la OMS.

PARTE III

Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius

13. La Comisión tuvo ante sí la lista de los Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius. A continuación se relacionan los miembros, al 9 de julio de 1971. La Comisión hizo notar que, desde el último período de sesiones celebrado, el número de miembros había aumentado de 75 a 89 países.

Región europea

1. Alemania, Rep. Fed. de
2. Austria
3. Bélgica
4. Bulgaria
5. Checoslovaquia
6. Chipre
7. Dinamarca
8. España
9. Finlandia
10. Francia
11. Grecia
12. Hungría
13. Irlanda
14. Islandia
15. Israel
16. Italia
17. Luxemburgo
18. Malta
19. Noruega
20. Países Bajos
21. Polonia
22. Portugal
23. Reino Unido
24. Rumania
25. Suecia
26. Suiza
27. Turquía
28. Yugoslavia

América del Norte

29. Canadá
30. EE.UU.

América Latina

31. Argentina
32. Barbados
33. Bolivia
34. Brasil
35. Chile
36. Colombia
37. Costa Rica
38. Cuba
39. Ecuador
40. Guatemala
41. Guyana
42. Jamaica
43. México
44. Paraguay
45. Perú
46. República Dominicana
47. Trinidad y Tobago
48. Uruguay
49. Venezuela

Africa

50. Argelia
51. Burundi
52. Camerún
53. Congo, Rep. Dem. del
54. Congo, Rep. Pop. del
55. Costa de Marfil
56. Etiopía
57. Gambia
58. Ghana
59. Kenia
60. Madagascar
61. Marruecos
62. Nigeria
63. República Árabe Unida
64. Senegal

65. Sudán
66. Togo
67. Túnez
68. Uganda

Pacífico Sudoccidental

69. Australia
70. Nueva Zelandia

Asia

71. Arabia Saudita
72. Ceilán
73. China
74. Corea, Rep. de
75. Filipinas
76. India
77. Indonesia
78. Irak
79. Irán
80. Japón
81. Jordania
82. Kuwait
83. Líbano
84. Paquistán
85. Qatar
86. Rep. Árabe Siria
87. Singapur
88. Tailandia
89. Yemen, Rep. Dem. Pop. de

Informe sobre el estado de las aceptaciones de las Normas Recomendadas del Codex

14. La Comisión tomó nota del contenido de ALINORM 71/6; en este documento se indicaban las posiciones de los trece países (Argentina, Bolivia, China, Costa Rica, República Democrática del Congo, Irán, Israel, Liberia, Mónaco, Filipinas, Portugal, U.R.S.S. y EE.UU.) respecto a la aceptación de las cuatro Normas Recomendadas del Codex (Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, Norma para el Salmón del Pacífico en conserva, Norma regional europea para la miel 1/ y Primera serie de tolerancias internacionales para residuos de plaguicidas), que se habían enviado a los gobiernos para su aceptación poco después del Séptimo período de sesiones de la Comisión. La Comisión, además de la información que figuraba en este documento, tomó nota de que China había indicado también que, por lo que respecta a las tolerancias internacionales recomendadas para los residuos de plaguicidas, este país tenía intención de pasar de la aceptación diferida a la aceptación completa, en 1973. La Comisión tomó nota, igualmente, de la declaración del delegado de Portugal, en el sentido de que Portugal, ahora, había ya notificado su aceptación completa a todas las cuatro Normas Recomendadas.

15. El Presidente, expresó la especial satisfacción de la Comisión por el hecho de que el Gobierno de Argentina, después de haber aceptado las cuatro primeras Normas Recomendadas del Codex, citadas en el párrafo 14, hubiese aceptado, además, un considerable número de la segunda serie de las Normas Recomendadas del Codex, que se habían enviado recientemente a los gobiernos para su aceptación.

Norma Europea Recomendada para la Miel

16. El delegado de México recordó que, en el Séptimo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la delegación de México había pedido que se le concediese, por lo menos, un año para estudiar la posible aceptación de la Norma Regional Europea para la Miel. El delegado de México informó a la Comisión que el estudio de la miel mexicana estaba dando resultados satisfactorios desde el punto de vista de esta Norma. Según las conclusiones del análisis de un estudio completo de los resultados finales, México indicará oportunamente su posición respecto a esta Norma. Esto dependerá, naturalmente, de la interpretación precisa del Procedimiento de aceptación que figura en los Principios Generales de la Comisión del Codex Alimentarius; este asunto, a juicio de la delegación de México, revestía una importancia capital para todas las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius.

17. El delegado de Kuwait indicó que su Gobierno tenía un especial interés por los trabajos de la Comisión sobre la elaboración de normas internacionales alimentarias, subrayando la especial importancia que el Gobierno de Kuwait daba a la cuestión de la higiene alimentaria.

18. El delegado de Nigeria expresó, igualmente, el interés que su Gobierno tenía por la labor que llevaba a cabo la Comisión. El delegado de Nigeria llamó la atención respecto al hecho de que existían ciertas dificultades en relación con la aceptación de las Normas Recomendadas del Codex. Estas dificultades eran debidas, principalmente, a medios inadecuados para garantizar la observancia de las disposiciones de las normas. Además, la mayor parte de los productos alimenticios que eran objeto de normalización por parte de la Comisión, no podían considerarse como productos de primera necesidad en Nigeria, aunque muchos de los productos regulados por las normas, de hecho, se importaban en Nigeria. El delegado de Nigeria señaló, igualmente, el hecho de que en su país la moderna legislación alimentaria básica se encontraba todavía en fase de desarrollo y no se había establecido aún ningún sistema sistemático adecuado para tramitar las cuestiones relativas al Codex. El delegado de Nigeria estimaba que todas estas dificultades podrían resolverse a su debido tiempo, pero hizo mucho hincapié en la necesidad de crear instalaciones adecuadas (servicios de laboratorio, servicios de control, capacitación de personal, etc.), y, a este respecto, expresó la esperanza de que la FAO/OMS se encontrasen en condiciones de prestarles ayuda.

---

1/ Véanse también las observaciones del delegado de Nueva Zelandia, que figuran en el párrafo 42 de este Informe.

19. El representante de la OMS manifestó que la FAO/OMS habían recibido peticiones de ayuda para la creación de servicios de control e instalaciones de laboratorios, y que se tenía en estudio la posibilidad de facilitar los servicios de consultores, cuya función sería la de asesorar a los países en vías de desarrollo en todas estas cuestiones. Se llamó también la atención respecto a la posibilidad de que la OMS concediese becas al personal de los países en vías de desarrollo para su capacitación en el extranjero, y a la posibilidad de organizar cursos especiales de formación para tales personas.

20. El delegado de la República Árabe Unida manifestó igualmente el interés que su Gobierno tenía por la labor que viene desarrollando la Comisión, subrayando la conveniencia de poder contar con los documentos importantes del Codex en lengua árabe. Los asesores jurídicos de la FAO y de la OMS explicaron cuál era la posición de ambas Organizaciones por lo que se refiere al empleo del idioma árabe en estos organismos. El Presidente sugirió que aquellos países que estaban interesados en disponer de los documentos más importantes del Codex, preparados en lengua árabe, quizá desearan presentar propuestas conjuntas sobre esta cuestión a la Secretaría de la Comisión, indicando específicamente qué documentos deseaban tener en lengua árabe. La Secretaría, entonces, podría tomar las disposiciones pertinentes para que este asunto fuese examinado por la FAO y la OMS.

21. La Comisión, al considerar los futuros acontecimientos que probablemente han de producirse por lo que respecta a las aceptaciones de las Normas Recomendadas del Codex, tomó nota de las recomendaciones formuladas por el 17º período de sesiones del Comité Ejecutivo. La Comisión estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Comité Ejecutivo, de que se pidiese a los Estados Miembros que facilitasen a la Secretaría, antes de la celebración de los períodos de sesiones de la Comisión, información acerca del estado de las aceptaciones, o sobre cualquier otra medida que se hubiese tomado respecto a cada una de las Normas, en el Trámite 9, respecto a las cuales no se hubiese recibido todavía una respuesta definitiva del Estado Miembro en cuestión. La Comisión convino, igualmente, en que, de acuerdo con la idea de facilitar la mayor cantidad de información posible a los Estados Miembros, sobre las medidas adoptadas por los diversos países que pudiesen influir en las aceptaciones de las Normas Recomendadas del Codex, sería útil que la Secretaría facilitase a los Estados Miembros textos y estudios legislativos relacionados con las Normas Recomendadas del Codex, y que llevase a cabo esta labor en cooperación con las Subdirecciones de Legislación de la FAO y de la OMS.

22. La Comisión se mostró de acuerdo, igualmente, con la propuesta del Comité Ejecutivo, de que la labor de examinar las respuestas de los Estados Miembros sobre las aceptaciones de cada una de las Normas Recomendadas del Codex, sería mejor que se confiase al Comité Ejecutivo, el cual, en el momento oportuno y apropiado, recomendaría la adopción de medidas u otros trámites pertinentes a la Comisión, tales como su traslado a los correspondientes Comités del Codex. La Comisión acordó, también, que el Comité Ejecutivo notificase a la Comisión si, en opinión de ésta, una determinada Norma Recomendada del Codex debiera o no publicarse en el Codex Alimentarius. La Comisión acordó que, en vista de la muy limitada experiencia que sobre las aceptaciones se había adquirido hasta ahora, estas medidas se considerasen como de carácter provisional y experimental. La Comisión reconoció que en una fase posterior, y a la luz de la experiencia adquirida, quizá fuese conveniente someter algunos aspectos de las anteriores cuestiones al Comité del Codex sobre Principios Generales, ya que este Comité había elaborado los diversos métodos de aceptación de las Normas del Codex.

#### PARTE IV

#### Finanzas del Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias para 1970/71 y 1972/73

23. La Comisión tuvo ocasión de examinar el documento ALINORM 71/7, en el que se facilitaban los detalles del presupuesto para 1970/71, aprobado por los órganos rectores de la FAO y la OMS, y el proyecto de presupuesto para 1972/73, que aún debía someterse a la aprobación de los órganos rectores de ambas organizaciones. En el documento ALINORM 71/7 constaban asimismo los detalles sobre los gastos calculados para 1970 y el saldo disponible estimado para 1971. Se tomó nota de que los saldos calculados disponibles para 1971 relativos a: (i) sueldos y gastos comunes del personal, (ii) viajes, y (iii) reuniones serán suficientes para cubrir

las necesidades, pero se producirá un déficit importante para cubrir los gastos de traducción e impresión por contrata de los documentos del Codex. El déficit era debido, principalmente, a la necesidad de publicar en 1970 un gran número de Normas Recomendadas del Codex.

24. La FAO y la OMS han tomado en consideración la situación de las publicaciones en los cálculos presupuestarios para 1972/73 se ha previsto un aumento del programa por lo que respecta a los documentos. Respecto a las demás partidas del presupuesto del Programa para 1972/73, la Comisión tomó nota de que no habrá ningún aumento de personal profesional ni de servicios generales ni en los gastos para los viajes oficiales y las reuniones. El principal aumento de los cálculos presupuestarios para 1972/73 del Programa, debe atribuirse a unos mayores costes. Estos aumentos son el resultado de los reajustes por lugar de destino y las primas comunes a todos los servicios de las Naciones Unidas o peculiares a Roma, como lugar oficial de destino, medio para enjugar el déficit previsto sería aplazar, hasta comienzos de 1972, la publicación de las normas en el Trámite 8, aprobadas por la Comisión en el presente período de sesiones.

25. La FAO y la OMS habían tenido en cuenta esta situación y en el proyecto de presupuesto para 1972/73 se había previsto un aumento de los créditos para la publicación de documentos. En cuanto a las demás partidas de las consignaciones para el Programa del proyecto de presupuesto para 1972/73, la Comisión observó que no se aumentaría el personal de categoría profesional ni el de servicios generales, ni se aumentarían los créditos para gastos de viaje en comisión de servicio, ni para asistir a las reuniones. El principal aumento previsto en los cálculos presupuestarios para la ejecución del Programa en 1972/73 era debido a la elevación de los costos. Este aumento era el resultado del pago de los reajustes por lugar de destino y de otras prestaciones comunes a todos los servicios del sistema de las Naciones Unidas, o privativos de los funcionarios que trabajaban en Roma.

26. La Comisión tomó nota además de que el proyecto de presupuesto para 1972/73 se había preparado teniendo en cuenta el número de reuniones propuestas en el calendario de reuniones (documento ALINORM 71/28), cuyos costos se sufragaban con cargo al presupuesto del Programa. La Comisión tomó nota de que los órganos rectores de ambas Organizaciones debían aún aprobar los créditos propuestos. La Comisión observó asimismo que la FAO se proponía facilitar para 1972/73 los mismos servicios de personal de traducción y de impresión interna de que se había dispuesto durante el bienio actual. Sin embargo, debido a los aumentos de las tarifas de traducción y de impresión, en ese bienio los costos reales serían sensiblemente superiores.

27. El delegado de Argentina prefirió expresar su opinión sobre el proyecto de presupuesto para 1972/73 después de conocer el resultado de los debates de la Comisión sobre el empleo del idioma español en los Comités del Codex.

28. La Comisión tomó nota de que el Director General de la FAO proponía, a reserva de la aprobación de la OMS, cambiar el status de las Normas Recomendadas del Codex, pasándolas de documentos principales, que se facilitaban gratuitamente, a publicaciones destinadas a la venta. Esta modificación de status solamente, se aplicaría a las Normas en el Trámite 9 y Trámite 10. Con arreglo a las nuevas disposiciones propuestas, los gobiernos seguirían recibiendo un cupo gratuito de Normas Recomendadas del Codex y Normas del Codex, pero dicho cupo estaría de acuerdo con la fórmula aplicable a la distribución de publicaciones que se destinaban a la venta, adoptada por la 12ª Conferencia de la FAO en 1963. La Comisión observó que en los párrafos 13 al 15 del Informe del 18º período de sesiones del Comité Ejecutivo se facilitaban más detalles al respecto (véase el Apéndice II de este Informe).

29. La Comisión hizo notar que en todas las Normas Recomendadas del Codex que se publicasen en el Trámite 9, se indicase que la propiedad literaria (copyright) de estas publicaciones pertenecía a la FAO y la OMS. Se informó a la Comisión de que ambas Organizaciones habían tomado esta precaución con objeto de asegurarse de que cuando se recibiesen solicitudes de renuncia a los derechos de autor de estas publicaciones, estuviesen en condiciones de poder insistir en que, en el preámbulo de cualquier publicación o traducción de los textos a otros idiomas que no fuesen los idiomas oficiales, figure una declaración de que los textos auténticos y oficiales eran los publicados por la FAO y la OMS en inglés, francés y español.

## PARTE V

### Información sobre las actividades de otras organizaciones internacionales que trabajan en la normalización de alimentos y cuestiones afines

#### Generalidades

30. La Comisión, teniendo en cuenta que uno de los objetivos del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias es fomentar la coordinación de todas las actividades sobre normas alimentarias emprendidas por las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, reafirmó su profundo interés en mantener una colaboración armoniosa con las numerosas organizaciones internacionales que le ayudan en la consecución de sus fines, con objeto de que la Comisión pueda beneficiarse de sus conocimientos técnicos y experiencia.

#### Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) (ALINORM 71/8, Parte I)

31. La Comisión tuvo ante sí un informe sobre la marcha de las actividades del Grupo de Trabajo sobre Normalización de Alimentos Perecederos de la CEPE. El representante de este órgano indicó que era probable que, en el próximo período de sesiones del Grupo de Trabajo, se adoptase una norma para las nueces sin cáscara y una recomendación para los dátiles. El representante señaló asimismo que se estaba iniciando una nueva fase de las actividades, ya que, en la actualidad, ya se habían adoptado normas para la mayoría de las frutas y hortalizas frescas. Las principales nuevas actividades serían las siguientes:

- a) La revisión de las normas, cuya importancia iba en aumento; el trabajo principal consistía en la recopilación de datos sobre la aplicación de las normas, en evaluar en qué grado las normas satisfacían las necesidades comerciales y en la introducción de las consiguientes enmiendas, y
- b) el estudio de los problemas técnicos relativos a la aplicación de las normas y al mantenimiento de la calidad de los alimentos perecederos hasta su entrega al consumidor. El Grupo de Trabajo no se proponía iniciar estudios sobre temas que competían a otras diversas organizaciones internacionales, pues su función principal consistía en fomentar la colaboración europea. Entre las actividades prioritarias de la CEPE cabía mencionar el establecimiento de normas europeas de calidad para el comercio intraeuropeo, cuya finalidad era también proteger los intereses del consumidor.

El representante de la CEPE expresó la satisfacción de este órgano por la excelente colaboración que existía entre la CEPE y la Comisión del Codex Alimentarius y los constantes progresos alcanzados en las actividades de los dos Grupos Mixtos Conjuntos de Expertos en normalización de alimentos y de zumos (jugos) de frutas congelados rápidamente.

32. Se comunicó además a la Comisión que la CEPE había celebrado varias reuniones con el fin de que los países europeos examinasen la posibilidad de coordinar las políticas europeas de normalización. En estas reuniones se había examinado la labor emprendida en Europa, tanto en la esfera nacional como internacional, y era muy probable que la CEPE estableciese un orden de prioridad para las actividades futuras. Se informó a la Comisión que el Secretario Ejecutivo de la CEPE había celebrado consultas con la FAO y la OMS, y que se le había pedido que en su programa de trabajo no incluyese el estudio de normas alimentarias, aditivos, plaguicidas ni otras cuestiones conexas, que se relacionaban principalmente con las normas para los productos industriales (artículos eléctricos, material para la construcción y maquinarias), con objeto de evitar toda duplicación con las actividades de la Comisión.

#### Consejo de Europa (Acuerdo Parcial) (ALINORM 71/8, Parte II)

33. La Comisión tuvo ante sí un informe preparado por la Secretaría del Consejo de Europa (Acuerdo Parcial). El informe versaba sobre las actividades de sus órganos auxiliares: Subcomité sobre Empleo de Sustancias Tóxicas en la Agricultura, Subcomité sobre el Control Sanitario de los Productos Alimenticios, Grupo de Trabajo sobre Sustancias Aromatizantes y Grupo de Trabajo sobre Materiales de Envasado.

34. El representante del Consejo de Europa (Acuerdo Parcial) señaló a la atención de la Comisión algunos progresos alcanzados en sus actividades desde la preparación del documento antes mencionado. Se tenía en estudio el empleo con fines agrícolas y no agrícolas de los plaguicidas que podían provocar cierto grado de contaminación del medio, con el consiguiente peligro de contaminación de los alimentos. Este estudio sería examinado por el Subcomité sobre Empleo de Sustancias Tóxicas en la Agricultura.

35. Se comunicó también a la Comisión que el mencionado Subcomité había preparado, en marzo de 1971, una resolución que contenía recomendaciones a los gobiernos acerca de la clasificación de productos plaguicidas formulados. La clasificación propuesta se basaba en la toxicidad de estos productos formulados. Se preveía la publicación en 1973 de los principios que rigen la clasificación de productos plaguicidas formulados y de las normas generales para su etiquetado uniforme, teniendo en cuenta la inocuidad de su empleo, en una nueva edición de un folleto sobre este tema, titulado "Plaguicidas agrícolas".

36. El Subcomité sobre el Control Sanitario de los Productos Alimenticios proseguiría su estudio sobre los posibles riesgos resultantes del empleo de antibióticos. El uso de las hormonas sería también examinado por el Subcomité.

37. Se informó a la Comisión que el Grupo de Trabajo sobre Materiales de Envasado estaba preparando principios generales para el uso de los aditivos en los materiales de envasado y en sus componentes que se destinaban a ser usados con los productos alimenticios. El Grupo de Trabajo proseguía la evaluación toxicológica de las sustancias utilizadas en los materiales de envasado.

38. La Comisión, en relación con el Grupo de Trabajo sobre Sustancias Aromatizantes tomó nota de que se había distribuido al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y a otros órganos el informe titulado "Sustancias Aromatizantes Naturales y Artificiales", publicado en julio de 1970, con objeto de - entre otras cosas - obtener sus observaciones al respecto; dicho Comité del Codex había decidido poner el mencionado informe a disposición del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. El Grupo de Trabajo iniciará la revisión de dicho documento en su próximo período de sesiones.

39. El delegado de Ghana elogió la calidad de la documentación facilitada por el Consejo de Europa (Acuerdo Parcial). El delegado de Nueva Zelandia manifestó que le interesaba obtener algunos documentos del Consejo de Europa acerca de las actividades del Subcomité sobre el Empleo de Sustancias Tóxicas en la Agricultura. En respuesta a estas observaciones, se indicó que los países que desearan obtener documentación relativa a las actividades del Consejo de Europa (Acuerdo Parcial) podían solicitarla a la Secretaría del Consejo.

#### Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) (ALINORM 71/8, Parte III)

40. Con la ausencia del representante de la OCDE a la reunión, la Comisión tomó nota del informe sobre la marcha de las actividades, preparado por la Secretaría de la OCDE, en el que se resumían las actividades de este organismo en materia de normas aplicables a las frutas y hortalizas, y observó que esta labor servía de complemento a la del Grupo de Trabajo sobre Normalización de los Alimentos Perecederos de la CEPE.

#### Organización Árabe para la Normalización y Metrología (ASMO) (ALINORM 71/8, Parte IV)

41. La Comisión tuvo ante sí un informe en el que se indicaban los objetivos y las principales actividades de la ASMO, entre ellas las actividades en curso y las previstas en relación con las normas alimentarias, las normas para el envasado y el etiquetado de alimentos y los servicios facilitados por la ASMO en apoyo de las actividades de normalización. La Comisión tomó nota de que, en diciembre de 1965, el Consejo Económico de la Liga de Estados Árabes había aprobado un acuerdo para que se crease la ASMO como organismo regional intergubernamental especializado.

42. El representante de la ASMO puso de relieve la función que podía cumplir ese organismo como agente de enlace intersubregional, para fomentar la consecución de las finalidades y objetivos del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. El representante destacó también la conveniencia de disponer de la versión árabe de los principales documentos del Codex. En los debates se observó que en el programa de trabajo para 1971/72 del Comité Técnico ASMO para Normas Alimentarias incluía el examen de los proyectos de recomendaciones para diversos productos, entre ellos la miel. A este respecto, la delegación de Nueva Zelanda indicó que algunos países se reservaban su posición respecto de la Norma Regional Europea recomendada para la Miel (párrafo 238 del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión), y sugirió al representante de la ASMO que esta Organización, tal vez, podría tener en cuenta estas reservas al examinar su proyecto de recomendación para la miel.

43. El representante de la ASMO subrayó la necesidad de establecer una estrecha colaboración entre su Organización, la FAO y la OMS, respecto de las normas alimentarias y de otras cuestiones conexas, y agregó que, a su juicio, sería conveniente prever la creación de grupos de estudio de carácter práctico y seminarios conjuntos ASMO/FAO/OMS sobre estas cuestiones. La Comisión tomó nota del deseo expresado por el representante de la ASMO y celebró que esta Organización cumpliera una función coordinadora en su propia región en el campo de las normas alimentarias y en fomentar el interés por las actividades y los objetivos de la Comisión.

#### Consejo Oleícola Internacional (COI) (ALINORM 71/8, Parte V)

44. La Comisión observó que la Secretaría del COI había distribuido a todos los gobiernos de los Estados Miembros del Consejo la Norma Internacional Recomendada para los Aceites de Oliva, Vírgenes y Refinados, y los Aceites Refinados de Orujo de Aceituna, y había señalado a la atención de esos gobiernos la importancia de la aceptación de la Norma con arreglo al Procedimiento del Codex para la Aceptación de las Normas de Productos del Codex. El COI había señalado, igualmente, a la atención de los gobiernos la opinión de varios expertos que participaban en los trabajos del COI acerca del método, sancionado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, para la determinación del alfa-tocoferol en los aceites de oliva. La Comisión acordó que se ocuparía de este asunto cuando examinase el Informe del Sexto período de sesiones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. 1/

45. También se señaló a la atención de la Comisión, una propuesta del COI sobre las actividades futuras en relación con el proyecto de norma propuesto para las aceitunas de mesa, y la Comisión convino en examinar este asunto junto con el Informe del Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. 2/

#### Comisión de la Comunidad Económica Europea (CEE) (ALINORM 71/8, Parte VI)

46. La Comisión tuvo ante sí un informe sobre el estado de los trabajos de la CEE referentes a la armonización de las normas alimentarias preparadas por la Secretaría de la Comunidad. En el informe se resumía el estado de los trabajos de armonización de las legislaciones respecto de: (i) los reglamentos generales, (ii) los aditivos alimentarios, y (iii) los productos o grupos de productos.

47. Al examinar dicho informe, el representante de la CEE indicó, en relación con la sección correspondiente a los aditivos alimentarios, que los antioxidantes debía pasar de la subsección 2.2 a la subsección 2.1, ya que se trataba de disposiciones en vigor aplicables a los antioxidantes. En cuanto a la subsección 3.1 del Informe, la Comisión tomó nota de las observaciones del representante de la CEE, según las cuales, se preveía llevar a la práctica, en breve, las propuestas sobre el cacao y el chocolate, los zumos de frutas y los azúcares.

48. La Comisión se mostró satisfecha de que las propuestas sobre los azúcares se basasen en las correspondientes Normas Recomendadas del Codex sobre Azúcares.

1/ Véanse los párrafos 181 y 182.

2/ Véase el párrafo 245.

49. En cuanto a la subsección 3.2 del Informe, la Comisión tomó nota de la declaración del representante de la CEE de que las propuestas relativas a la leche envasada, la miel, las bebidas alcohólicas, las aguas minerales, los helados comestibles y la cerveza se habían enviado al Consejo de Ministros, que habría de adoptar una decisión al respecto. La Comisión acogió complacida la declaración de la CEE de que la propuesta relativa a la miel se basaba en la Norma Regional Europea para la miel recomendada por el Codex.

50. La delegación de los Países Bajos llamó la atención respecto a los reglamentos propuestos por la CEE en relación con los residuos de plaguicidas. La Comisión convino en que era de gran importancia la labor de la CEE relativa a la armonización de las legislaciones y las normas alimentarias, y acogió con satisfacción la declaración del representante de la CEE, según la cual se tendrían en cuenta, en la medida de lo posible, los resultados de los trabajos de la Comisión del Codex Alimentarius en el cumplimiento de esta labor, o que dichos resultados sirvieran como base para sus propuestas.

51. El representante de la CEE indicó que la Comunidad concedía especial importancia a la labor de la Comisión, pero señaló que, como es natural, la CEE debía seguir sus propios procedimientos.

#### Organización Internacional de Normalización (ISO) (ALINORM 71/8, Add. 1)

52. La Comisión tuvo ante sí un informe preparado por la Secretaría del Comité Técnico 34 de la ISO. El representante de esta Organización se refirió brevemente al contenido de este informe, en el que se indicaban las actividades y el futuro programa de trabajo del Comité Técnico 34 en relación con los métodos de ensayo y de toma de muestras de diversos productos agrícolas. El representante de la ISO destacó que las actividades de esta Organización y su futuro programa de trabajo constaban, en forma muy detallada, en el informe que se había facilitado a la Comisión. La ISO, en sus actividades, concedía una atención especial a los productos agrícolas, que revestían gran importancia para el comercio internacional.

53. El representante de la ISO señaló que su Organización estaba muy satisfecha de la excelente colaboración establecida entre la Secretaría del Comité Técnico 34 y la Secretaría de la Comisión, y que no había ninguna duplicación de trabajos entre ambas organizaciones. La Comisión tomó nota de que las delegaciones que desearan obtener más detalles sobre las actividades de la ISO, debían solicitarlas a la Secretaría de Hungría, del Comité Técnico 34.

#### Resumen de las actividades de otras organizaciones internacionales en el campo de la normalización alimentaria y en cuestiones afines

54. Algunos delegados señalaron a la atención de la Comisión, con la idea de evitar toda duplicación del trabajo, la conveniencia de que la Secretaría preparase un resumen de las actividades desplegadas por otras organizaciones internacionales en la normalización de los alimentos y en cuestiones afines, análogo al preparado para la Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias de 1962. La Comisión acordó que la Secretaría presentase un informe al respecto en el próximo período de sesiones del Comité Ejecutivo. Este órgano decidiría si la Secretaría debía preparar o no dicho resumen, y determinaría también su alcance y forma de presentación.

### PARTE VI

#### INFORMACION SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y DE LA OMS DE INTERES PARA LA COMISION

##### Aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y contaminantes

55. Con relación a los trabajos, en 1970, de los Comités Mixtos FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, el representante de la OMS informó a la Comisión en la siguiente manera. Las cuestiones estudiadas consistieron en un examen de algunos temas comprendidos dentro de los epígrafes generales acerca de los contaminantes, aditivos alimentarios, irradiación y residuos de plaguicidas. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios tomó nota de la resolución (WHA 23.50) de la 23<sup>a</sup> Asamblea Mundial de la Salud que dice así:

“1. PIDE a los Estados Miembros:

(i) que comuniquen sin tardanza a la OMS cualquier decisión limitativa o prohibitiva del empleo de un aditivo alimentario; y

(ii) que completen lo antes posible esa comunicación con los datos en que la decisión se haya fundado; y

2. PIDE al Director General que, cuando sea conveniente,

(i) transmita inmediatamente a los Estados Miembros los datos recibidos en aplicación de lo dispuesto en el párrafo 1;

(ii) tome las disposiciones oportunas para la evaluación de cualquier indicio nuevo y significativo de toxicidad de un aditivo alimentario determinado, llégame, si fuera preciso, a convocar una reunión de expertos, en consulta con la FAO cuando así proceda; y

(iii) comunique sin tardanza a los Estados Miembros las conclusiones a que se llegue en esa reunión.”

Atendiendo a esta resolución, en los últimos meses, se ha facilitado a la OMS información relativa al uso de ciertos aditivos alimentarios, para su distribución entre los Estados Miembros.

56. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, al examinar los problemas del mercurio, tomó nota con preocupación de las epidemias de intoxicación, la elevada sensibilidad del feto, la presencia - entre los consumidores de pescado en zonas no epidémicas - del mercurio en la sangre y en el cabello, en niveles que se aproximaban a los que se asociaban con los síntomas de intoxicación, y la correlación existente en el hombre entre su exposición al mercurio, como contaminante del pescado, y de la incidencia de la fragmentación de los cromosomas. En su consecuencia, recomendó que se adoptasen medidas para reducir a un mínimo absoluto la contaminación ulterior con mercurio del medio ambiente. El Comité no hizo ninguna objeción respecto a los nuevos usos propuestos para el cobre y el sulfato en la elaboración de alimentos, pero recomendó que no se hiciese ningún cambio en la ingesta máxima previamente recomendada. Como la concentración del ión estannoso que, normalmente, se encuentra en los alimentos como contaminante es relativamente baja, se recomendó que, para el estaño, se adoptasen los límites establecidos por una buena práctica de fabricación.

57. El Comité examinó los datos disponibles sobre ciclamatos y recomendó que en vista de los diversos problemas importantes todavía no resueltos, no se estableciese ninguna IDA. El Comité reconoció, sin embargo, que pueden obtenerse beneficios del uso de ciclamatos.

58. Al examinar el glutamato monosódico, el Comité estableció una IDA incondicional para los adultos, exceptuando los niños menores de un año de edad. Recomendó que no se utilicen como aditivos alimentarios los aceites vegetales bromados.

59. El Comité estableció además, especificaciones para varios disolventes de extracción, y recomendó que se reduzcan los niveles de sus residuos en los alimentos a una cantidad mínima inferior a los exigidos por consideraciones puramente económicas.

60. El Comité recomendó que la OMS continúe efectuando cálculos, con calculadora electrónica, de la ingesta potencial de aditivos alimentarios per cápita y que los técnicos responsables de la elaboración y análisis de las encuestas sobre consumo de alimentos consulten a la FAO y a la OMS, con objeto de que las personas interesadas en calcular las ingestas de aditivos alimentarios puedan utilizar los datos colectivos en su máxima amplitud.

61. Con objeto de contribuir a hallar una solución a los problemas de la intoxicación causada por el mercurio, la OMS está facilitando ayuda parcial económica para la realización

de estudios en el Instituto Nacional de Ciencias Higiénicas, en Tokio y en la Universidad de Dundee, Escocia. Además, el Centro Toxicológico de la Universidad de California, Davis, Estados Unidos de América, recibe ayuda financiera de la OMS para la realización de un informe documental sobre la distribución del mercurio en los alimentos.

62. Relacionado con el consumo de ciertos pescados tropicales, se ha producido un aumento en el número de brotes de intoxicación humana que obedecieron, por lo general, a la ingestión de pescado, crustáceos y tortugas venenosas. Además, el creciente empleo de sustancias químicas en la agricultura y en la industria ha creado un peligro potencial de contaminación para los productos alimenticios marinos. Con objeto de obtener más datos que puedan servir para evaluar estos riesgos, en 1969, se creó el Centro Mixto FAO/OMS Internacional de Referencias sobre Biotoxinas Marinas en el Instituto de Investigaciones sobre la Vida en el Mundo, World Life Research Institute, de Colton, California, Estados Unidos de América. Además, se está iniciando una solicitud para un proyecto de Programa de Desarrollo de las Naciones Unidas para conseguir la inocuidad de los productos alimenticios marinos.

63. Con el fin de evaluar la comestibilidad de los productos irradiados, en abril de 1969, se celebró una reunión del Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos en la Comestibilidad de los Alimentos Irradiados. A la luz de los datos disponibles, el Comité recomendó la aceptación temporal del trigo y de las patatas (papas) irradiados. Para ayudar ulteriormente al Comité Mixto en sus trabajos, se ha iniciado un Proyecto Internacional en el campo de la Irradiación de los Alimentos. La OMS participa en este proyecto en calidad de organización asesora.

64. Del 9 al 16 de noviembre de 1970, se celebró, en Roma, una Reunión Mixta del Grupo de Expertos de la FAO sobre Residuos de Plaguicidas y del Grupo de Expertos de la OMS sobre Residuos de Plaguicidas. El Comité estudió varias enmiendas, adiciones y aclaraciones relativas a las tolerancias o límites prácticos de los residuos, recomendados por reuniones conjuntas anteriores. Se retiró la tolerancia, previamente recomendada, para el DDT en el pescado.

65. Además, el Comité había considerado por primera vez varios plaguicidas, especialmente herbicidas. Había examinado también nuevos datos sobre otros determinados plaguicidas, que se habían considerado previamente. En algunos casos solamente se habían asignado a estos compuestos ingestas diarias admisibles temporales (IDAs) o tolerancias temporales. Respecto a la endrina, fue posible establecer una IDA por primera vez, y recomendar tolerancias y límites prácticos de residuos.

66. Se han estudiado nuevos datos toxicológicos respecto a la dieldrina y los herbicidas 2,4-D y 2,4,5-T. El Comité no pudo establecer IDAs para los herbicidas, ya que no se disponía de datos toxicológicos crónicos. Se reconoció que los actuales usos registrados de los productos 2,4-D ó 2,4,5-T en los cultivos de cereales no originan residuos importantes.

67. El Comité expresó también su preocupación sobre los graves efectos tóxicos del "diquat" y "parquat", especialmente respecto a la sensibilidad, relativamente elevada, del hombre a este último compuesto.

68. El 15<sup>o</sup> período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios se celebró en Roma, del 16 al 24 de junio de 1971. Se procedió a una evaluación de aditivos químicos y contaminantes de los alimentos de interés para la Comisión.

#### Higiene de los alimentos

69. La OMS ha puesto a disposición de los gobiernos informes sobre las actividades de la Organización relativas a la higiene de los alimentos. Consisten estas actividades en la prestación de servicios de asesoría a diversos países que solicitan asistencia, la convocación de seminarios y cursos de capacitación, la publicación de informes de las diversas reuniones de comités de expertos, el intercambio de investigadores y la concesión de becas.

70. En 1970, se ha publicado el Tercer Informe del Comité FAO/OMS de Expertos en Higiene de la Leche. Más recientemente, ha aparecido el informe del Comité FAO/OMS de Expertos en Brucelosis, que trata, entre otras cosas, de las cuestiones relativas a la transmisión de

la enfermedad a través de los alimentos; este Informe contiene asimismo recomendaciones respecto a medidas para la lucha contra esta enfermedad. La Asamblea Mundial de la Salud ha convenido en convocar, en 1972, un Seminario para los países africanos sobre la vigilancia de la zoonosis y las infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos y lucha contra las mismas. El Seminario tratará, entre otras cosas, de las infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos que prevalecen en Africa, del control de las medidas que pueden adoptarse en las condiciones locales y del movimiento internacional de la carne, el pescado y otros productos animales que pueden servir de vehículo para la transmisión de la enfermedad.

71. Se han hecho progresos ulteriores en la unificación de los procedimientos microbiológicos para el examen de los alimentos, incluidos los métodos de muestreo, técnicas de examen y evaluación de los resultados. Se han establecido también especificaciones microbiológicas para diversos productos alimenticios, especialmente para los que son objeto del comercio internacional. La OMS colabora íntimamente en este ámbito con la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos. Esta Comisión ha publicado un libro que contiene una serie de procedimientos microbiológicos, titulado "Microorganisms in Foods, Their Significance and Methods of Enumeration" (Microorganismos en los Alimentos, su importancia y métodos de enumeración, editado por F.S. Thatcher y D. S. Clark (University of Toronto Press, 1968). Los métodos de detección de los agentes patógenos más importantes que se presentan en los alimentos son objeto de estudios efectuados por diversos laboratorios, que reciben ayuda de la OMS. El equipo colaborador está integrado por 14 laboratorios situados en Canadá, Dinamarca, Francia, Japón, Países Bajos, Suecia, Reino Unido, Estados Unidos de América y U.R.S.S. Hay otro grupo de laboratorios en Bélgica, República Federal de Alemania, Italia, Luxemburgo, Países Bajos, Suiza y Reino Unido, que reciben ayuda de la OMS, y que consagran sus actividades a la unificación de los métodos para la detección de *Salmonellae* en los alimentos. Otro laboratorio que colabora con la OMS, en Copenhague, participa en el desarrollo de técnicas para la manipulación y preparación de muestras de alimentos destinadas al examen microbiológico.

72. La Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos, en estrecha colaboración con la OMS, procede a elaborar planes de muestreo estadístico de los alimentos, destinados al examen microbiológico. En la Conferencia celebrada en la ciudad de México D.F., en 1970, y en Opatija, en 1971, se estudiaron los resultados de estos trabajos sumamente difíciles y complejos. Se confía en poder finalizar los trabajos en la Conferencia del próximo año. La Comisión Internacional preparó un texto titulado "Sampling for the Microbiological Analysis of Foods. Principles and Specific Applications" (Muestreo para el análisis microbiológico de los alimentos. Principios y aplicaciones concretas) que se examinó en el período de sesiones de la Comisión, celebrado en 1971. En dicho texto figuraban, entre otras cosas, los planes de muestreo correspondientes a más de 200 productos alimenticios.

73. La OMS ha ampliado considerablemente su programa sobre virología alimentaria. Quedó evidenciado, que continúa desconociéndose la etiología del 40-50 por ciento de los brotes notificados de enfermedades transmitidas por los alimentos, incluso en los países desarrollados. Pudiera ocurrir que algunos de ellos fuesen de origen viral. Se reconoció que, en esta esfera, el conocimiento se limitaba, en general, a aquellos virus que producen síntomas clínicos característicos en el hombre, que facilitan la detección de su origen. Se precisa una gran cantidad de trabajos adicionales para determinar la importancia e infectividad en el hombre de otros virus transmitidos por los alimentos. El programa de la OMS sobre virología alimentaria se compone de lo siguiente:

- 1) Elaboración de métodos para la detección de los virus en los alimentos;
- 2) investigación sobre los efectos de las diversas técnicas de elaboración de alimentos en la supervivencia o destrucción de los virus en los alimentos;
- 3) recopilación de datos sobre la presencia de los virus en los alimentos.

Se han celebrado dos consultas sobre virología alimentaria en Ginebra y otra más se celebrará en julio. Se ha asignado a dos grupos, compuestos por más de 20 científicos, la tarea de

recoger datos sobre la presencia de los virus en la leche cruda y la carne fresca (Checoslovaquia) y en los alimentos elaborados (Estados Unidos de América).

74. La OMS ha prestado ayuda para la realización de trabajos de investigación en diversos países sobre la lucha contra algunas de las más importantes zoonosis, tales como la brucelosis, la leptospirosis, toxoplasmosis, equinococosis (hidatidosis), cisticercosis-taeniasis, triquinosis y otras enfermedades parasitarias, respecto a muchas de las cuales los alimentos pueden servir de vehículo importante de transmisión al hombre.

75. La delegación de Marruecos solicitó más detalles sobre la capacitación de personal en higiene e inspección de la carne. En 1965, 1967 y 1969 se organizó el Curso Mixto FAO/OMS sobre Higiene de la Carne, y en 1962, 1964, 1966 y 1968 hubo asimismo, en Dinamarca, cursos sobre la administración y operaciones de los mataderos. En 1970, por recomendación de los participantes en cursos anteriores, se combinaron las asignaturas de ambos cursos, y se organizó uno, de nuevo tipo, con el título de Centro Combinado FAO/OMS sobre Higiene de la Carne y Desarrollo de Mataderos.

76. En Kenia, a partir de 1966, ha funcionado todos los años el Centro FAO/OMS de Capacitación para Inspectores de la Carne. La FAO convocó en Roma, del 11 al 15 de enero de 1971, una Reunión Especial sobre Educación y Capacitación en Producción, Manipulación, Higiene y Mercado de la Carne. Dicha Reunión Especial recomendó que el Centro Combinado sobre Higiene de la Carne y Desarrollo de Mataderos se convirtiese en un Curso de Producción Cárnica y Desarrollo de la Industria. Se recomendó, asimismo, que se estableciese un Centro Regional Permanente de Capacitación sobre la Carne en Africa. La delegación de Nueva Zelandia insistió en la necesidad de una ulterior expansión por lo que se refiere a la higiene e inspección de la carne, e hizo mención, asimismo, de que la Asociación Mundial de Veterinarios Especialistas en Higiene de los Alimentos, organizó una conferencia de mesa redonda "Today's Meat Hygiene and Inspection" (La higiene e inspección de la carne en la actualidad), en Langford, cerca de Bristol, Inglaterra, del 14 al 16 de diciembre de 1970, y que se ocupó de los ulteriores acontecimientos en esta esfera.

#### Control e inspección de los alimentos

77. FAO/OMS está concediendo prioridad a las solicitudes de asistencia de los Estados Miembros para que se refuerce el control de los alimentos en el plano nacional. Se ha producido una más estrecha colaboración entre las dos Organizaciones, a fin de poder prestar un mejor servicio a los gobiernos. Durante el Séptimo período de sesiones y el actual, varias delegaciones manifestaron que tenían necesidad de reforzar los servicios de control de los alimentos en sus países, y expresaron el deseo de que ambas organizaciones concediesen la máxima prioridad a esta actividad. Los Estados Miembros determinaron cuáles eran sus propias prioridades en los diversos programas de desarrollo. Sin embargo, en el caso de que se solicitase el asesoramiento de las dos organizaciones, éstas se complacerían en someter su consejo al estudio de las autoridades nacionales. Actualmente, los Estados Miembros se ocupan de su "programación nacional", propuesta por el PNUD, y los Estados Miembros que necesitan asistencia en este sector podrían, si así lo desearan, conseguir que, en el Programa, se incluyese el control de los alimentos y se le concediese máxima prioridad. La FAO y la OMS harán cuanto puedan para facilitar el asesoramiento técnico y la ayuda necesarios en las diversas actividades de control de los alimentos. Dicho asesoramiento y asistencia podría incluir la redacción de legislación básica alimentaria y los reglamentos correspondientes, la creación de laboratorios y la capacitación de inspectores de alimentos y de analistas.

#### Contribuciones de la FAO y de la OMS a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano, Estocolmo 1972

78. La Comisión tomó nota de que en el proyecto de programa de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Humano, que se celebrará en Estocolmo en 1972, figura el tema "Identificación, efectos y control de la contaminación a través de la Cadena de Alimentos para el Hombre". La FAO y la OMS, en colaboración con otros organismos de las Naciones Unidas como la OIEA, participan en la preparación de documentos que han de someterse al estudio

de la Secretaría de la Conferencia de las Naciones Unidas. Probablemente, habrá un documento para ser debatido, con objeto de poder formular ciertas recomendaciones y medidas ulteriores en el campo de las actividades de la Comisión. Si bien era prematuro indicar la actitud exacta que la Secretaría de la Conferencia adoptará en el curso de su celebración y posteriormente, sobre este documento, en el proyecto se hace hincapié acerca de la labor de la FAO/OMS en las esferas del control de los alimentos en general, y de la evaluación de los riesgos para la salud que representan los contaminantes, en particular. Se señala la importancia de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, la necesidad de reforzar las disposiciones de control de los alimentos en el plano nacional y, asimismo, la de formular un programa para la recopilación de datos y su evaluación en la esfera de la contaminación de los alimentos en el plano internacional, bajo el patrocinio de la FAO/OMS. Es posible que las deliberaciones de la Conferencia de Estocolmo y las recomendaciones de la Conferencia, en el campo de la contaminación de los alimentos, puedan influir de modo considerable en los trabajos de la Comisión y en el futuro programa de actividades de la FAO y de la OMS.

## PARTE VII

### NECESIDADES DE NORMAS ALIMENTARIAS EN AFRICA

79. En el presente período de sesiones, la Comisión examinó nuevamente las necesidades especiales de los países en desarrollo de Africa en lo relativo a la legislación alimentaria básica, a las normas alimentarias, a los servicios de vigilancia y de laboratorio y a la formación de personal, teniendo en cuenta un documento sobre ese tema (ALINORM 71/11) preparado por la Secretaría, así como las observaciones sobre dicho documento formuladas en el 17<sup>o</sup> período de sesiones del Comité Ejecutivo.

80. La Comisión aceptó la propuesta de celebrar una Conferencia Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, en Africa, en 1973, con objeto de efectuar una evaluación exacta de las necesidades de los países africanos en los sectores antes mencionados y tomó nota de que se estaban asignando los créditos indispensables para su celebración. La Comisión recomendó que la FAO y la OMS adoptasen las medidas necesarias para la organización y la preparación de la Conferencia.

81. La Comisión tomó nota de que el documento ALINORM 71/11 contenía además, un proyecto de programa provisional para la Conferencia y se manifestó de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo, de que el programa provisional de la misma se ajustase a la propuesta formulada en el párrafo 6 de ALINORM 71/11, en la inteligencia de que ese programa provisional podría modificarse como resultado de las nuevas consultas que se celebrasen con los países africanos.

82. En cuanto a la creación de un Comité Coordinador para Africa, la Comisión estuvo de acuerdo, en principio, con la recomendación del Comité Ejecutivo respecto de la conveniencia de prever la creación de dicho Comité Coordinador, de forma que se preparasen las previsiones presupuestarias indispensables para su inclusión en el proyecto de presupuesto para 1974/75. La Comisión observó que, vistas las repercusiones que esto tendría en el presupuesto de la FAO y en el de la OMS, sería necesario en primer término, que los Directores Generales de ambas Organizaciones examinasen esas consecuencias. La Comisión observó también, que ya se había preparado el proyecto de presupuesto para el bienio 1972/1973 y que, por lo tanto, sería imposible convocar en ese período ninguna reunión de un Comité Coordinador para Africa. De conformidad con el Artículo IX.9 del Reglamento de la Comisión, ésta expresó el deseo de poder disponer, en su próximo período de sesiones, de un informe de los Directores Generales sobre las consecuencias administrativas y financieras de la creación de un Comité Coordinador para Africa.

83. La Comisión tomó nota de la declaración del Vicepresidente, Dr. de Heer, según la cual las observaciones que había presentado al Comité Ejecutivo en su 16<sup>o</sup> período de sesiones, y recogidas en el documento ALINORM 71/11, eran propuestas que habían discutido con varios países africanos. El Dr. de Heer agregó que, como resultado de la correspondencia mantenida con

las autoridades de Túnez, Sudán, Senegal, Nigeria y Togo, todos estos países apoyaban la creación de un Comité Coordinador para Africa, así como la designación de un representante de la Región de Africa en el Comité Ejecutivo. Por lo que respecta a la propuesta Conferencia sobre Normas Alimentarias, en Africa, el Dr. de Heer indicó que esa reunión permitiría examinar las recomendaciones de la Conferencia sobre Ciencia y Tecnología Alimentarias, para la Región de Africa, celebrada en 1965 por la FAO en Accra, y preparar las directrices generales para la orientación de las actividades del Comité Coordinador para Africa. La Comisión, a raíz de la declaración del delegado de Marruecos, según la cual, las Normas Recomendadas del Codex elaboradas para una región específica, tal como Africa, no deben estar a un nivel inferior al de cualquier Norma Mundial Recomendada del Codex correspondiente, confirmó que, al elaborar Normas Recomendadas del Codex para Africa, no era su intención que dichas normas estuviesen a un nivel inferior al de las correspondientes Normas Mundiales Recomendadas del Codex.

84. En este período de sesiones, se reunieron los representantes de los Estados Miembros de Africa (Argelia, Etiopía, Ghana, Madagascar, Marruecos, Nigeria, República Arabe Unida y Senegal) para examinar las recomendaciones que debían formularse a la Comisión sobre las futuras actividades - por lo que respecta a las necesidades de normas alimentarias en Africa. Las recomendaciones de dicha reunión fueron las siguientes:

“Las delegaciones de los Estados Miembros de Africa, que participan en la Comisión, están plenamente de acuerdo en que, en septiembre de 1973, se celebre la Conferencia sobre Normas Alimentarias en Africa.

Convinieron también en que, como resultado de esta Conferencia, podría crearse, en 1974, un Comité Coordinador para Africa, poco después del 10<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión Codex.

Con objeto de garantizar el éxito de los trabajos de la Conferencia sobre Normas Alimentarias en Africa y la consiguiente labor del Comité Coordinador propuesto, las delegaciones de Africa comunican a la Comisión que han designado Relator al Dr. N. A. de Heer, Vicepresidente de la Comisión del Codex, y Jefe de la delegación de Ghana. Sus funciones consistirán en prestar a la Secretaría de la Comisión toda la asistencia que, en forma razonable, ésta solicite, con el fin de lograr el éxito del Programa antes descrito. El Relator deberá también ponerse en contacto con todos los países africanos para conseguir que apoyen al Comité Coordinador.

Las delegaciones de Africa desean destacar que el lugar de celebración de la conferencia deberá ser el más adecuado con objeto de conseguir una asistencia máxima y el apoyo de los países africanos y, a su juicio, Dakar sería la ciudad más indicada.

Los delegados solicitan asimismo de la Comisión que transmitan a los Directores Generales de la FAO y de la OMS el deseo de los países de Africa de que en 1974, se cree el Comité Coordinador, y que en el Programa de la FAO y de la OMS para el bienio 1974/75 se prevean los créditos presupuestarios y las demás disposiciones pertinentes”

La Comisión tomó nota de estas recomendaciones y acordó que se hiciesen constar en el informe de su presente período de sesiones y que se invitase a los Directores Generales a que los tengan en cuenta cuando tomen las medidas necesarias para la celebración de la Conferencia sobre Normas Alimentarias en Africa, y preparen los futuros programas de trabajo y las estimaciones presupuestarias para someterlos a la consideración de los órganos rectores. La Comisión tomó nota que la elección del lugar para la Conferencia deberá ser determinada por los Directores Generales, teniendo debidamente en cuenta los posibles servicios disponibles y el apoyo financiero.

#### Asia

85. Algunos delegados de la Región de Asia preguntaron qué medidas había adoptado la Secretaría respecto de la recomendación que la Comisión formuló en el párrafo 48 del Informe

de su Séptimo período de sesiones, acerca de la celebración de un seminario regional sobre normas y legislación alimentarias. La Comisión observó que en el programa de actividades a plazo medio de la FAO para 1974/75, se proyectaba prever la convocación en 1975 de una "Conferencia sobre Normas Alimentarias en Asia". Esta Conferencia estaba incluida en el calendario provisional propuesto en el documento ALINORM 71/28.

86. Se comunicó también a la Comisión que, a reserva de la disponibilidad de fondos extra-presupuestarios, la FAO había previsto en forma provisional para 1972/73 la celebración de un seminario regional del tipo propuesto en el párrafo 48 del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión. Los delegados de los Estados de Asia Miembros de la Comisión, deseaban que se hiciese constar que la FAO hará todo lo posible por conseguir que el Seminario Regional propuesto se celebre a primeros de 1973. Las delegaciones estimaron que podrán reducirse al mínimo los gastos del seminario si se utilizaba un solo idioma de trabajo (el inglés).

#### PARTE VIII

##### TOMA DE MUESTRAS

87. La Comisión examinó el documento ALINORM 71/17, habida cuenta de las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 16<sup>o</sup> período de sesiones. La Comisión expresó su reconocimiento por la labor realizada por el Comité Nacional Danés del Codex, en relación con los planes de muestreo estadístico, y observó que un documento danés sobre este tema se había distribuido a los Puntos de Contacto del Codex y a los participantes en las reuniones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

88. El delegado de la República Federal de Alemania formuló una propuesta, que recibió el apoyo de otras delegaciones, encaminada a reunir varios planes de muestreo y datos sobre su aplicación práctica, con objeto de preparar un código de prácticas de muestreo. Dicho Código deberá contener, también, un capítulo sobre asuntos generales que describa los distintos propósitos de la toma de muestras y de los planes de muestreo. Varios delegados encarecieron la necesidad de indicar claramente la función de los planes de muestreo en las normas del Codex. Por lo tanto, la Comisión acordó que la Secretaría preparase un texto explicativo, con el fin de indicar la función de los planes de muestreo en relación con el Codex Alimentarius. La Comisión convino, asimismo, en que sería conveniente convocar un período de sesiones especial del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, con la participación de técnicos en estadística y especialistas en inspección de los alimentos, pero añadió que sería prematuro celebrarlo sin antes haber adquirido experiencia en el empleo de los planes de muestreo, y de que se hubiesen finalizado los trabajos de la ISO sobre los procedimientos técnicos de muestreo y las definiciones de los términos utilizados en relación con la toma de muestras. La delegación de Cuba mantuvo su posición a favor de la publicación de los Planes de Muestreo como un Código de Prácticas Recomendado, que armonice las necesidades del consumidor y las posibilidades del productor en las relaciones internacionales, por medio de niveles de calidad aceptables y niveles de calidad inaceptables como tolerancias para los defectos permitidos.

89. Algunos delegados subrayaron la necesidad de adquirir más experiencia en la aplicación de los planes de muestreo a los alimentos preenvasados, a los alimentos a granel, a los diferentes tipos de alimentos y a los distintos criterios, en particular a los que abarcan cuestiones sanitarias, como el empleo de aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y la presencia de microorganismos patógenos. 1/ El delegado de India señaló que quizá no fuese posible proceder a la generalización de los planes de muestreo, debido a las más amplias tolerancias que se requerían para determinados productos. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos tenía intención de examinar en su próximo período de sesiones los principios sobre los cuales deberán basarse los planes de muestreo estadístico para medir el contenido neto, con miras al posible desarrollo de dichos planes en consulta con los Comités de Productos del Codex interesados.

90. La Comisión dio su conformidad a las siguientes recomendaciones del Comité Ejecutivo:

1/ Véase también el párrafo 72 de este Informe.

'Toma de muestras

27. Se sometió a la consideración del Comité Ejecutivo un documento preparado por la Secretaría sobre Planes de Toma de Muestras para las Frutas y Hortalizas Elaboradas producido por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. El documento trata asimismo de la cuestión del muestreo en general. El Comité Ejecutivo tomó nota de que varios Comités de Productos del Codex habían hecho figurar en sus normas disposiciones en cuanto a los productos "defectuosos" y habían aplicado los planes de muestreo (NCA 6.5, probabilidad 95 por ciento, ALINORM 69/27) a dichos productos según se definen en las normas. Se hizo observar que la función primordial de adoptar planes convenientes de toma de muestras incumbía al Comité del Codex que establecía la norma aplicable al producto. El Comité Ejecutivo tomó nota también de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras tenía en estudio un documento relativo a los procedimientos técnicos de toma de muestras. El Comité Ejecutivo consideró que era importante contar con un acuerdo internacional sobre planes de muestreo, a fin de poder imponer una norma de modo uniforme, aunque esta mejora pudiera no requerir una atención inmediata. Se señaló que la ISO había esbozado un programa de trabajo de muestreo así como un glosario de los términos utilizados en relación con esta labor, pero que todavía había que establecer procedimientos detallados de toma de muestras. El Comité Ejecutivo tomó nota también de que no había duplicación entre los trabajos de la ISO sobre técnicas de muestreo y las actividades del Codex sobre planes de muestreo estadístico.

28. El Comité Ejecutivo acordó que los Planes de Muestreo se publiquen bajo el título de Planes de Toma de Muestras para los Alimentos Preenvasados, después de introducir las necesarias modificaciones de estilo. Quedó entendido que los Planes de Muestreo no serán de observación obligatoria, salvo en aquello que se relacione con los productos apropiadamente calificados de "defectuosos" en las normas del Codex. A este respecto, es necesario redactar nuevamente la sección relativa al "ámbito de aplicación", para que este hecho quede claro y, al mismo tiempo, para describir la naturaleza y funciones adecuadas a los Planes de Muestreo.

29. Se indicó que los Comités de Productos del Codex deben prestar la debida atención a la clasificación (definición) de "defectuosos" y a la selección de niveles de calidad aceptables (NCA) antes de examinar la aplicación de los antedichos Planes de Muestreo u otros tipos de planes de muestreo. El Comité Ejecutivo tomó nota de que se dispone ya de una serie de Planes de Muestreo con un NCA que oscila entre menos de 0,1 y más de 25, y que esos planes se pondrán a disposición de los Comités de Productos del Codex si éstos lo desean.

30. Se estimó que no es necesario, por ahora, emplear un consultor y que tampoco parece necesaria la celebración de un período de sesiones especial del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras hasta que la ISO elabore nuevos textos detallados que puedan ser sometidos al examen del precitado Comité. Entretanto, los Comités de Productos del Codex que han decidido incluir en sus normas disposiciones relativas a "defectuosos", o cualquier otro criterio que requiera el establecimiento de un NCA, deben examinar a fondo los actuales Planes de Muestreo (NCA-6.5) o cualesquiera otros planes de muestreo que sean apropiados."

PARTE IX

Observaciones Generales sobre las Normas de Productos

Indicación de la fecha y envases para la venta al por menor

91. Los delegados de la República Federal de Alemania y Argentina deseaban reiterar su preocupación ante la necesidad de declarar la fecha de fabricación, de envasado o límites de tiempo para determinados alimentos. Sobre este particular, se hizo referencia a las siguientes normas que la Comisión ha estudiado en este período de sesiones: filetes de bacalao

y eglefino congelados rápidamente, de gallineta, alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal) y determinadas normas relativas a los productos lácteos.

#### Declaración del país de origen

92. El delegado de la Argentina reiteró la posición de su Gobierno en el sentido de que la declaración del país de origen es obligatoria en los alimentos preenvasados en la Argentina.

#### GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACION DE ZUMOS DE FRUTA PROYECTOS DE NORMAS PARA LOS NECTARES DE ALBARICOQUE, MELOCOTON Y PERA, ZUMO (JUGO) DE NARANJA, ZUMO (JUGO) DE POMELO, ZUMO (JUGO) DE LIMON Y ZUMO (JUGO) DE MANZANA Y TOMATE EN EL TRAMITE 8

93. La Comisión tuvo ocasión de examinar los citados proyectos de normas, que figuraban en los Apéndices II a V de ALINORM 71/14, y Apéndices II y IV de ALINORM 71/14 (A).

94. El Presidente del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos de Fruta, Profesor W. Pilnik (Países Bajos) informó a la Comisión de que el Grupo había estudiado detenidamente todos los puntos concretos, que había planeado la Comisión en su Séptimo período de sesiones (párrafo 108 ALINORM 70/43), y las respuestas del Grupo que figuraban, en detalle, en los informes de su Séptimo y Octavo período de sesiones (ALINORM 71/14 y 71/14 (A)). La Comisión tomó nota de que el Grupo había podido eliminar las incongruencias de los proyectos de normas. La Comisión tomó nota de que los límites máximos para el estaño en estas normas (250 mg/kg excepto en el caso del zumo (jugo) de manzana donde el límite es de 150 mg/kg) habían sido aprobados con carácter temporal, y que dentro de un plazo de dos años, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, los examinaría; en dicha ocasión esperaba poder efectuar un estudio completo de los niveles de estaño en todos los alimentos y formular recomendaciones a la Comisión sobre todos los proyectos de normas y normas recomendadas.

95. La Comisión tomó nota, igualmente, de las enmiendas de redacción que debían hacerse en los proyectos de normas para los néctares de albaricoque, melocotón y pera, zumo (jugo) de naranja, zumo (jugo) de pomelo y zumo (jugo) de limón, teniendo en cuenta las decisiones tomadas por el Grupo en su Octavo período de sesiones. Estas decisiones figuraban en ALINORM 71/30, página 28, y son las siguientes:

a) En los proyectos de normas para los zumos (jugos) de naranja, pomelo y limón, la Sección relativa a la Definición debe ampliarse de tal forma que la última oración, de cada uno de estos tres proyectos, sea la siguiente:

“El zumo (jugo) podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua adecuada para conservar los factores esenciales de composición y calidad del zumo (jugo)”.

b) En los proyectos de normas para los zumos (jugos) de naranja, pomelo y limón, deberá modificarse la redacción de la subsección titulada “Propiedades organolépticas”, en la forma siguiente:

“El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos del zumo (jugo) de ..... Se permite la reconstitución de los componentes naturales volátiles del zumo (jugo) de ..... , al que se le haya quitado los componentes naturales del zumo (jugo) de ..... ”.

En todas las normas deberá insertarse el nombre del zumo (jugo) correspondientes.

c) En los cuatro proyectos de normas, en la sección sobre etiquetado deberá modificarse la redacción de su subsección titulada “Contenido neto”, en la siguiente forma:

#### “Contenido neto

El contenido neto se declarará en volumen, en uno o más de los siguientes sistemas de medidas: métrico (unidades del “Système International”), americano o británico, según las necesidades del país en que se venda el producto”.

d) En los cuatro proyectos de normas, en la Sección relativa a la Higiene, deberá cambiarse la remisión que se hace al Código de Prácticas de Higiene para los Productos a base de Frutas y Hortalizas Congeladas Profundamente, en la forma siguiente:

“Código de Prácticas de Higiene para las Frutas, Hortalizas y sus Zumos (Jugos) Congelados Rápidamente”.

#### PROYECTO DE NORMA PARA LOS NECTARES DE ALBARICOQUE, MELOCOTON Y PERA, EN EL TRAMITE 8

##### Contenido mínimo de ingredientes de fruta

96. La Comisión tomó nota de que algunos países, en sus observaciones, habían sugerido que el contenido mínimo de frutas de estos ingredientes debería aumentarse al 50 por ciento en los néctares de melocotón y pera y al 40 por ciento en los néctares de albaricoque. El delegado de Italia reservó la posición de Italia respecto al contenido mínimo de fruta, manifestando que, en su opinión y según la experiencia por ellos adquirida, era necesario un porcentaje superior de ingredientes de fruta en estos néctares. Se señaló que estos porcentajes se habían discutido detenidamente por el Grupo, y que los valores que aparecían en el actual texto representaban una transacción, a la que se había llegado después de varios años. La Comisión decidió no enmendar esta disposición.

##### Viscosidad aparente

97. El delegado de Polonia propuso que se suprimiese dicha sección del proyecto de norma ya que, en su opinión, deberían establecerse valores independientes para cada uno de los tres néctares, porque procedían de especies diferentes. Se señaló que el Grupo había considerado que era necesario establecer unas cifras máximas basadas en las viscosidades mínimas halladas, y que estas cifras garantizaran un producto de una igualdad razonable. La Comisión decidió que no se enmendase esta disposición.

##### Aprobación de las Normas en el Trámite 8

98. La Comisión aprobó el proyecto de norma para los néctares de albaricoque, melocotón y pera en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales, como Norma Recomendada.

#### PROYECTO DE NORMAS PARA EL ZUMO (JUGO) DE NARANJA EN EL TRAMITE 8

##### Acidos volátiles

99. La Comisión consideró una propuesta presentada por el delegado de Yugoslavia a fin de que se enmendase la Sección 2.4 con objeto de fijar un límite para los ácidos volátiles, en lugar de permitir “indicios” de estos ácidos. Como no se propuso ningún valor para establecer este límite, la Comisión decidió que no se enmendase esta Sección.

##### Contaminantes

100. El delegado de España propuso que se disminuyese el límite máximo para el arsénico a 0,1 mg/kg; y que se aumentase el límite máximo del plomo a 0,5 mg/kg. El delegado de España reservó la posición de su país respecto a la decisión de la Comisión de no enmendar el límite máximo para el arsénico. El delegado de Francia señaló que los niños eran los mayores consumidores del zumo (jugo) de naranja y que, por ello, estimaban que un valor de 0,5 mg/kg para el plomo sería demasiado elevado. El Presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios informó a la Comisión que la cifra de 0,3 mg/kg para el plomo se había aprobado solamente con carácter temporal. Este límite se examinará de nuevo dentro de dos años. La Comisión decidió que no se cambiasen las cifras de los contaminantes. El delegado de Italia mantuvo la posición adoptada por la delegación italiana en el Séptimo período de sesiones del Grupo de Expertos, es decir, reservar la posición de Italia respecto al contenido de plomo.

### Contenido de sólidos solubles

101. La Comisión examinó una propuesta presentada por el delegado de Australia y apoyada por el delegado de la India, para que el contenido mínimo de sólidos solubles se redujese a 10° Brix (en lugar de 10,5° Brix). El delegado de Australia indicó que la cifra de 10,5° Brix a 20°C, estipulada en la Sección relativa a los sólidos solubles en la Norma para el zumo (jugo) de naranja, era demasiado alta para las condiciones de Australia, y que si se retenía la cifra de 10,5° Brix, la creciente industria de zumos de frutas australianas tendría grandes dificultades para poder cumplir esa disposición. Las razones de esta dificultad eran complejas, y se consideraba que estaban estrechamente relacionadas con las condiciones geográficas y climáticas en que se producían las naranjas australianas. En algunas zonas productoras de Australia solamente se podía alcanzar un nivel de 9,5° Brix durante ciertos meses del año, mientras que en otras zonas, numerosos ensayos realizados durante un período de tres años han demostrado, en forma totalmente evidente que el límite práctico mínimo era de 10,0° Brix. La Comisión decidió por 27 votos a favor, 10 en contra y 3 abstenciones, reducir el contenido mínimo de sólidos solubles a 10° Brix.

### Citrus Reticulata

102. La Comisión consideró una propuesta presentada por el delegado de los Estados Unidos de América apoyada por el delegado de la India, para que se permitiese la adición del zumo (jugo) de mandarina (citrus reticulata) hasta un máximo de 10 por ciento m/m al zumo (jugo) de naranja, con objeto de mejorar sus propiedades organolépticas (sabor y color). El delegado de Bélgica manifestó que si la Comisión aceptaba esta propuesta, entonces habría que modificar la Sección 2.6 para indicar que se trataba de una mezcla de zumo (jugo) de naranja y mandarina. El delegado de los Países Bajos propuso que la adición máxima admisible del zumo (jugo) de mandarina al zumo (jugo) de naranja, sin declararla en la etiqueta, debía reducirse al 5 por ciento m/m, y que, cuando se tratase de adiciones superiores al 10 por ciento, en la etiqueta debía figurar la declaración "zumo (jugo) mezclado". Algunos delegados apoyaron esta opinión. Varios delegados manifestaron que si el producto se denominaba "zumo (jugo) de naranja" solamente debería contener zumo (jugo) de naranja y no debería admitirse ningún otro zumo (jugo) que no procediese de la especie Citrus sinensis. Si se autoriza la adición del zumo (jugo) de mandarina, entonces deberá informarse al consumidor de esa adición. Este punto de vista fue apoyado por el observador de la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores. El delegado de Estados Unidos indicó a la Comisión de que si había de autorizarse la adición de Citrus reticulata hasta el 10 por ciento, entonces habría que declarar la presencia del zumo (jugo) de mandarina en la lista completa de ingredientes, según se requiere por la Sección 6.2.1. del Proyecto de Norma. La Comisión decidió por 32 votos a favor, ninguno en contra y 8 abstenciones, autorizar la adición de Citrus reticulata hasta un máximo del 10 por ciento en el zumo (jugo) de naranja con la declaración en la lista de ingredientes.

### Azúcares

103. La Comisión decidió que no se aceptase una enmienda presentada por el delegado de Italia para reducir a 30 g/kg la cantidad máxima permitida de azúcares.

### Adopción de la Norma en el Trámite 8

104. La Comisión aprobó el Proyecto de norma para el zumo (jugo) de naranja en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales, como Norma Recomendada.

### PROYECTOS DE NORMAS PARA LOS ZUMOS (JUGOS) DE POMELO Y LIMÓN EN EL TRAMITE 8

#### Zumo (jugo) de limón

105. La Comisión tomó nota de que el nivel máximo de plomo de 1 mg/kg en el zumo (jugo) de limón había sido aprobado con carácter temporal, y que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios lo examinaría dentro de un plazo de dos años, a partir de la fecha de adopción de la Norma en el Trámite 8.

106. El delegado de la India, en apoyo de una propuesta, presentada por escrito, por Argentina, propuso que el valor mínimo de acidez total titulable del zumo (jugo) de limón debía reducirse a 4,0 por ciento m/m en lugar de 4,5 por ciento. La Comisión no aprobó esta propuesta, ya que esta cifra había sido ampliamente discutida por el Grupo de Expertos, basándose en los valores hallados en los zumos (jugos) de limón en el comercio internacional.

107. La Comisión no aprobó una propuesta presentada por el delegado de Italia para que se permitiera la adición de azúcares al zumo de limón ya que, en opinión del Grupo de Expertos, esto no era necesario, porque el zumo (jugo) de limón tenía que diluirse para su consumo directo como bebida.

#### Aprobación de las Normas en el Trámite 8

108. La Comisión aprobó los proyectos de normas para los zumos (jugos) de pomelo y limón en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales como Normas Recomendadas.

#### PROYECTO DE NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE MANZANAS EN EL TRAMITE 8

##### Estaño

109. Se informó a la Comisión de que el Grupo de Expertos había aprobado un nivel máximo para el estaño de 150 mg/kg en el zumo de manzana. Esta cifra se había aprobado con carácter temporal. La Comisión decidió que este valor se examinara de nuevo dentro de dos años por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, cuando este Comité hiciera el examen general de los límites máximos aplicables al estaño.

##### Coadyuvantes de elaboración

110. El delegado de los Países Bajos consideraba que no era apropiado enumerar los coadyuvantes de elaboración tales como los agentes, clarificantes y filtrantes en una norma de productos. En su opinión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios debía establecer la lista de los coadyuvantes adecuados que podían emplearse en la elaboración de los alimentos. Otros delegados explicaron por qué los coadyuvantes de elaboración figuraban enumerados en la Norma. La Comisión, considerando que la enumeración de los diferentes coadyuvantes de elaboración de la norma podrían tomarse como un precedente para otras normas de productos, decidió, sin objeción alguna, enmendar la sección 4 de esta Norma en la forma siguiente:

#### “4. Coadyuvantes de elaboración

4.1 Agentes clarificantes y filtrantes, aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y empleados de acuerdo con una buena práctica de fabricación.

#### 4.2 Otras substancias

4.2.1 Carbón vegetal puro

4.2.2 Nitrógeno puro

4.2.3 Anhídrido carbónico puro.”

Se tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios tomará las medidas necesarias para la elaboración de listas de agentes clarificantes y filtrantes.

#### Aprobación de la Norma en el Trámite 8

111. La Comisión aprobó el Proyecto de norma para el zumo (jugo) de manzana en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales, como Norma Recomendada.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE TOMATE EN EL TRAMITE 8

Uso de concentrados

112. El delegado de Italia propuso que no se permitiese el uso de concentrados de tomate en la fabricación de zumo (jugo) de tomate. La Comisión hizo observar que el Grupo de Expertos había examinado esta Sección en diversas ocasiones y, por tanto, decidió que no se enmendase esta norma. Suiza había propuesto, en sus observaciones por escrito, que se permitiese la adición de especias al zumo (jugo) de tomate, en la misma forma que se permitía la adición de sal en la norma, ya que podría producirse alguna transmisión de las especias a los zumos (jugos) preparados a base de concentrados. La Comisión, habiendo observado que el Grupo de Expertos había decidido no permitir la adición de especias en esta norma, no hizo alteración alguna en ella.

Aprobación de la Norma en el Trámite 8

113. La Comisión aprobó el Proyecto de Norma para el zumo (jugo) de tomate en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex Mundiales, como Norma Recomendada.

GRUPO MIXTO CEPE/CODEX DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACION DE ALIMENTOS CONGELADOS RAPIDAMENTE

Proyecto de Norma para las Fresas Congeladas Rápidamente en el Trámite 8

114. La Comisión examinó el Apéndice II del documento ALINORM 71/25, que contenía el Proyecto de Norma para las Fresas Congeladas Rápidamente. En ausencia del Presidente del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente, el Sr. W. Linden (Bélgica), la Secretaría resumió brevemente las observaciones sobre este proyecto de norma, que los gobiernos habían presentado por escrito.

Empleo de los términos "congeladas" y "congeladas rápidamente"

115. El delegado de Australia señaló a la atención de la Comisión, que la Norma sólo se aplicaba a las fresas congeladas rápidamente, es decir, a las frutas sometidas al proceso de congelación descrito en la sección relativa a la definición del proceso de preparación, de dicha norma. Esta norma no se aplicaba a las fresas sometidas a cualquier otro proceso de congelación. En esta circunstancia, las disposiciones contenidas en la Sección sobre el Etiquetado, en las que, por lo que se refiere a la versión inglesa, se permitía el empleo de la palabra "congeladas" como alternativa del término "congeladas rápidamente" podría provocar bastante confusión en algunos países, donde la palabra "congeladas" podría utilizarse para describir un producto sometido a un proceso de congelación distinto al estipulado en la norma. Para resolver este problema, podría suprimirse una de las alternativas, de forma que sólo estuviese permitido utilizar el término "congeladas rápidamente" para los productos a los que se aplicase la presente norma, y preparar otra norma para las fresas congeladas, es decir, las sometidas a un proceso de congelación distinto del descrito en la norma. Los delegados de Nueva Zelandia y de Polonia apoyaron esta propuesta. Se explicó que las disposiciones de etiquetado, en relación con el empleo de las palabras "congeladas" y "congeladas rápidamente", sólo se aplicaban en los países de habla inglesa, donde solían utilizarse la palabra "congeladas" para describir el producto al que se refería esta norma. Estas consideraciones no afectaban a la versión francesa ni a la versión española. La Delegación de Dinamarca manifestó su inquietud respecto a la interpretación de la sección relativa al "Ambito", la cual según estaba redactada actualmente, parece permitir que los productos que no satisfacen las disposiciones de la norma podrán distribuirse libremente si, durante el proceso de congelación, no se ha alcanzado la temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ). Algunos delegados señalaron a este respecto que si en sus países se quería el empleo del término "congelado" como la forma correcta para describir el producto elaborado de conformidad con la definición del proceso de congelación (subsección 2.2), las fresas descritas como "congeladas", que no satisfacían las disposiciones de la norma, no podrían distribuirse libremente; la situación jurídica, en un país determinado, se aclararía sin duda alguna en sus términos de aceptación.

116. La Comisión recordó que había examinado muy detenidamente este asunto en su anterior período de sesiones. Por consiguiente, la Comisión acordó introducir los cambios correspondientes en esta norma, con objeto de ajustarla a lo que se había resuelto en relación con la Norma Recomendada para los Guisantes (Arvejas) Congelados Rápidamente. Así pues, en el texto se incluiría una nota al pie de la página similar a la que constaba en la Norma Recomendada para los Guisantes (Arvejas) Congelados Rápidamente, cuyo texto era el siguiente:

“ ‘Congeladas’: En algunos países de habla inglesa podrá utilizarse esta palabra en lugar del término ‘congeladas rápidamente’ ”.

Las palabras inglesas ‘frozen’ y ‘quick-frozen’ figurarán en notas al pie de página en los textos francés y español.

#### Refrigerantes por contacto directo

117. El delegado de Irlanda señaló a la atención de la Comisión, el empleo, cada vez mayor, de los refrigerantes por contacto directo en la industria de la congelación rápida y observó que la utilización de estos refrigerantes provocaba la presencia de residuos en los alimentos así tratados. Como el uso de esos refrigerantes constituía una técnica relativamente reciente y como el proyecto de norma ya no contenía ninguna sección sobre los contaminantes, este problema no se había examinado en las reuniones del Grupo Mixto de Expertos ni en las del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Se propuso, por lo tanto, que el Grupo de Expertos estudiase esta cuestión, que sería preciso que fuese examinada después por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El delegado de Bélgica apoyó esta propuesta y agregó que, ya que en su país se permitía la congelación rápida de alimentos por medio de refrigerantes por contacto directo, sujeta a ciertas condiciones relativas a los residuos de dichos refrigerantes, Bélgica proporcionaría información al respecto a estos Comités. La Comisión acordó que este asunto deberá señalarse a la atención del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y al Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente.

#### Definición del proceso

118. Los delegados de Bélgica, Italia, Países Bajos, República Federal de Alemania y Suecia se reservaron su posición acerca de la disposición según la cual “el producto deberá conservarse a una temperatura baja, que mantenga su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, inclusive hasta el momento de su venta final”. Estos delegados estimaban que la frase era demasiado vaga y que en la norma debía indicarse la temperatura necesaria.

#### Fresas preparadas con jarabe

119. El delegado de los Estados Unidos de América estimaba que el contenido total de sólidos solubles del 25 por ciento era demasiado limitado y que debía aumentarse a 30 por ciento. El delegado de la India manifestó que, en vista de los muchos tipos de jarabe permitidos, sería conveniente indicar la verdadera concentración del jarabe en la etiqueta. La Comisión no hizo cambio alguno en la norma respecto a estas propuestas.

#### Tolerancias aplicables a los defectos

120. A juicio del delegado de la India, el número de pedúnculos o partes de pedúnculos (sección 3.5.1(a)) era demasiado bajo y debía aumentarse a cinco e introducirse las enmiendas consiguientes en la norma. La Comisión no hizo cambio alguno en la norma respecto a estas propuestas.

#### Clasificación de ‘defectuosas’

121. El delegado de los Países Bajos estimó que las disposiciones de la sección 3.6 (‘clasificación de ‘defectuosas’’) del proyecto de norma, no se habían armonizado debidamente con los párrafos anteriores sobre composición, factores de calidad y tolerancias, y que el Grupo Mixto de Expertos debía examinar este problema cuando preparase otros proyectos de normas.

El delegado de los Estados Unidos de América señaló a la atención de la Comisión lo que, a su juicio, constituía una aparente discrepancia entre las secciones 3.6(c)(i) y 3.5.1, "Tolerancias aplicables a los defectos", y solicitó que el Grupo Mixto de Expertos estudiase esta cuestión.

#### Nombre del alimento

122. El delegado de la India propuso que en la etiqueta se incluyese una declaración en la que se indicase si se trataba de fresas sueltas o formando un bloque. La Comisión no hizo cambio alguno en la norma respecto a esta propuesta.

#### Métodos de análisis

123. El delegado de la República Arabe Unida opinó que debía establecerse un método de análisis para distinguir, en el producto final, las fresas congeladas de las fresas congeladas rápidamente.

#### Adopción de la Norma en el Trámite 8

124. La Comisión aprobó el Proyecto de Norma para las Fresas Congeladas Rápidamente en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex como Norma Recomendada.

#### Proyectos de Normas para los Melocotones (duraznos) Congelados Rápidamente y los Arándanos Americanos Congelados Rápidamente, en el Trámite 5

125. La Comisión tuvo ante sí los Apéndices IV y V del documento ALINORM 71/25, que contenían los Proyectos de normas que se proponían para los melocotones (duraznos) y los arándanos americanos congelados rápidamente.

126. El delegado de Austria propuso que se agregase el tipo de color "verde" a la Norma que se proponía para los Melocotones (duraznos) congelados rápidamente; como se había hecho en la Norma Internacional Recomendada para los Melocotones (duraznos) en Conserva. La Comisión acordó enmendar la Norma e introducir este tipo de color. El delegado de la India fue de la opinión que, en la Norma para los Arándanos Americanos Congelados Rápidamente, el total de los defectos (a) a (f) no debía ser mayor del 15 por ciento.

#### Paso de los Proyectos de Normas al Trámite 6

127. La Comisión acordó que los Proyectos de Normas para los Melocotones (duraznos) Congelados Rápidamente y para los Arándanos Americanos Congelados Rápidamente pasasen al Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex. La Comisión acordó, asimismo, que se señalase a la atención de los gobiernos los cambios de carácter general aplicables a estas normas, habida cuenta de las decisiones adoptadas en relación con la Norma Recomendada para las Fresas Congeladas Rápidamente.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

#### Proyecto de Normas para los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal en el Trámite 8)

128. La Comisión estudió la norma citada, que figura en el Apéndice III de ALINORM 71/26. Actuó de Relator el Presidente del Comité. Se acordó que en el Informe se hiciese constar lo siguiente:

##### 1. Ambito

1.1 El delegado de los Países Bajos manifestó que consideraría que una declaración en la etiqueta de los productos a que se refiere esta norma, indicando "sin sal", dará a entender

que los alimentos en cuestión "están destinados a usos dietéticos especiales por razón de su bajo contenido de sodio". El delegado de la República Federal de Alemania, hablando también en su capacidad de relator, apoyó firmemente este punto de vista. La delegación de Bélgica se reservó su posición al respecto.

El delegado de Bélgica, apoyado por el delegado de Francia, deseaba hacer constar que, a su juicio, el producto alimenticio en cuya etiqueta figurase la indicación "sin adición de sal" no se considerará comprendido en el Ambito de la norma. Se permitirá el empleo de dicho término en los alimentos destinados a los consumidores ordinarios que desearan reducir su ingestión de sal sin tener que recurrir, sin embargo, a alimentos dietéticos especiales pobres en sodio como los definidos en la norma.

1.2 El Comité examinó una propuesta para modificar esta subsección, en la que se indica que la norma trata únicamente del aspecto dietético del alimento determinado y no de la composición de dichos alimentos como tales. Se convino en modificar la subsección 1.2. en la forma siguiente:

"La norma se refiere únicamente a las disposiciones específicas relacionadas con el contenido de sodio de estos alimentos que se destinan a regímenes especiales. No se refiere a la composición de dichos alimentos ni al uso de aditivos, exceptuando los sucedáneos de la sal".

#### 3.1.1 (c)

El delegado del Canadá manifestó que su país no podrá aceptar la norma relativa a los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio porque las disposiciones de la norma sobre el contenido de sodio no corresponden a la práctica canadiense que, fundándose en los consejos clínicos, exige un contenido de sodio inferior para poder establecer tales exigencias. En vista de que la modificación de la norma no obtuvo ningún apoyo, Canadá retiró su propuesta pero recomendó que, en interés de los trabajos de la Comisión, se pasase la norma al Trámite 9, pese a su diferencia con la situación nacional en el Canadá.

#### 3.1.3

El delegado de Polonia deseaba hacer constar que, en su opinión, deberá determinarse la cantidad de sucedáneos de la sal que se añade a un alimento para regímenes especiales pobre en sodio, y no sujetarla únicamente a los límites impuestos por las buenas prácticas de fabricación. Reiteró de nuevo la posición de Polonia contra el empleo del ácido glutámico y sus sales.

#### 4. Etiquetado

El Comité se mostró de acuerdo con la propuesta del delegado de Australia de que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales examine, en su totalidad, las declaraciones en las etiquetas de los alimentos dietéticos, y elabore ulteriormente las directrices generales que el Comité había desarrollado anteriormente, de modo que se pueda hacer remisión a ellas en las diversas normas.

4.1.4 La Comisión estudió la disposición contenida en este subpárrafo, en la que se exige la declaración obligatoria en la etiqueta del contenido medio de carbohidratos, proteínas y grasas en 100 g de producto, en condiciones normales de consumo, así como el índice de calorías. Algunos delegados estimaron que una declaración obligatoria resultaba incompatible con el Ambito modificado de la norma, en tanto que otras consideraron que esta información era indispensable para el consumidor y los médicos generales. La Comisión acordó no efectuar modificación alguna en la disposición.

#### 4.1.6

A propuesta de la delegación de Francia respecto a la nueva redacción de la Sección 4.1.6., la Comisión acordó el siguiente texto modificado:

"4.1.6 - Cuando se haya añadido un sucedáneo de la sal, compuesto total o parcialmente de una sal potásica, en la etiqueta deberá indicarse la cantidad total de potasio expresada en cationes mg por 100 g de alimento consumido en condiciones normales".

#### 4.2.2

La Comisión accedió a la propuesta hecha por el delegado de los Estados Unidos de América, apoyada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, de añadir el "sodio" a la lista de cationes enumerados en esta subsección 4.2.2.

#### APROBACION DE LA NORMA EN EL TRAMITE 8

129. La Comisión aprobó el Proyecto de norma en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales como Norma Recomendada.

#### Proyecto de norma que se propone para el alimento completo para niños de pecho (fórmula completa para niños de pecho) en el Trámite 5

130. La Comisión estudió la citada norma, que aparece en el Apéndice IV de ALINORM 71/26, en el Trámite 5 del Procedimiento, y tomó nota de que las delegaciones de Suiza y los Países Bajos habían preparado un proyecto de norma sobre productos distintos de aquellos que cumplen con las disposiciones de la norma arriba citada. Este proyecto será estudiado por el Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales en su próximo período de sesiones, en unión de la norma para el alimento completo para niños de pecho.

131. La Comisión decidió pasar al Trámite 6 del Procedimiento el Proyecto de Norma para el alimento completo para niños de pecho.

#### Confirmación de la Presidencia del Comité

132. La Comisión, con arreglo a las disposiciones del Artículo IX.10, confirmó que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales continúe bajo la presidencia del Gobierno de la República Federal de Alemania. El Comité tomó nota de la declaración del delegado de la República Federal de Alemania de que el próximo período de sesiones del Comité se celebrará en Bonn, del 6 al 10 de diciembre de 1971.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

#### Tolerancia y límites prácticos de residuos de plaguicidas en el Trámite 8

##### Generalidades

133. Varios delegados expresaron la opinión de que los límites prácticos de residuos sólo debieran establecerse para los hidrocarburos clorados. El delegado de Australia insistió en que, en diversos casos, el empleo de hidrocarburos clorados era indispensable en la agricultura, y por ello era importante que se fijasen las tolerancias para los residuos de aquellos compuestos resultantes de unas buenas prácticas agrícolas. El delegado de Australia opinó que las tolerancias y límites prácticos de residuos, propuestos en el Trámite 8, estaban de acuerdo con la realidad.

134. El delegado de Canadá declaró que, en su opinión, las tolerancias para los límites de residuos de plaguicidas no deben figurar nuevamente en el programa del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, hasta que pueda disponerse de todos los datos solicitados, y éstos hayan sido evaluados por una Reunión Mixta sobre Residuos de Plaguicidas, y se hayan proporcionado las monografías pertinentes a los gobiernos con bastante antelación a los períodos de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, durante los cuales se considerarían los límites de residuos de plaguicidas.

135. El delegado de Canadá manifestó que, en realidad, en su país, no se permitía el uso de algunos de los plaguicidas cuyas tolerancias se proponían. Sin embargo, Canadá tenía intención de permitir la importación de productos alimenticios que cumplieren con las tolerancias y los límites prácticos de residuos recomendados del Codex. El delegado de Polonia manifestó su conformidad general con las tolerancias recomendadas, excepto las tolerancias para el dimetoato. El delegado de Japón opinó que las tolerancias propuestas para aldrina y dieldrina en el Trámite 8 para varios alimentos eran demasiado altas.

136. El delegado de Canadá solicitó aclaración respecto a la situación de las tolerancias temporales propuestas para determinados compuestos. La Comisión tomó nota de que, en general, las tolerancias temporales propuestas estaban así establecidas, ya que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos tenía el propósito de volver a estudiar, en un futuro próximo, sus recomendaciones respecto a las IDAs temporales, o a las IDAs, a la luz de los nuevos datos toxicológicos. El criterio de la Comisión fue de que sería mejor considerar las tolerancias temporales como recomendaciones provisionales de la Comisión enviadas a los gobiernos para su aceptación, pero que sólo serían aplicables hasta tanto que la Comisión hubiese aprobado las tolerancias modificadas. El delegado de Marruecos indicó la necesidad de establecer métodos internacionales de análisis y toma de muestras para utilizarlos en relación con las tolerancias recomendadas y los límites prácticos de residuos.

137. La Comisión estudió detenidamente las tolerancias propuestas, las tolerancias temporales y los límites prácticos de los residuos de los compuestos en los productos alimentarios, en el Trámite 8, y enumerados en el Apéndice II de ALINORM 71/24. La Comisión aprobó las tolerancias, las tolerancias temporales y los límites prácticos de residuos que figuran en el Apéndice II, como normas recomendadas, con la excepción de los límites prácticos de residuos de 0,1 ppm para la aldrina y dieldrina en los huevos sin cáscara, la tolerancia temporal de 0,3 ppm para el diclorovós en las hortalizas frescas, y el límite práctico de residuos de 0,1 ppm para el heptacloro en las zanahorias, que se hicieron volver al Trámite 7 para que el Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas los estudiase de nuevo.

#### Residuos de plaguicidas en el Trámite 5

138. La Comisión estudió las tolerancias, las tolerancias temporales y los límites prácticos de residuos presentados por el Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas, en el Trámite 5, y acordó pasarlos al Trámite 6 del Procedimiento.

#### Procedimiento para la elaboración de normas para residuos de plaguicidas

139. La Comisión tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 16<sup>o</sup> período de sesiones, aprobó la recomendación de que se modificase el procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex en lo que respecta a los residuos de plaguicidas y contaminantes, de manera que pudieran omitirse los Trámites 6, 7 y 8, por una mayoría de dos tercios de los votos emitidos. La enmienda propuesta decía como sigue:

“La Comisión podrá además, autorizar, sobre la base de los dos tercios de la mayoría de los votos emitidos, la omisión de uno o más de los Trámites 6, 7 y 8 del Procedimiento, en las Partes 1 y 2 de este documento, respecto a las Normas para residuos de plaguicidas y contaminantes elaboradas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en el caso de que dicha omisión sea recomendada por el Comité interesado”.

140. La Comisión no aprobó la propuesta, pero consideró que sería oportuno conocer la opinión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas acerca de la enmienda anteriormente propuesta por el Comité Ejecutivo y, también, respecto a una sugerencia alternativa hecha por el delegado del Reino Unido. El delegado del Reino Unido propuso que, al estudiar los proyectos de normas en el Trámite 4, se pida al Comité sobre Residuos de Plaguicidas que las divida en aquellas que, a juicio del Comité, necesitan pasar por el Procedimiento completo para la elaboración de las Normas del Codex, y aquellas otras que pudieran pasarse directamente del Trámite 5 al Trámite 8. El Comité, al formular sus recomendaciones deberá tener en cuenta todas las cuestiones pertinentes, incluida la necesidad de urgencia, las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 y la probabilidad de disponer de nuevas pruebas en un futuro inmediato. De todas aquellas normas en las que se recomiende que podrían omitirse los Trámites 6, 7 y 8 se ocupará la Comisión en el período de sesiones siguiente, aplicando el procedimiento que se sigue para examinar las normas en el Trámite 8; además, a juicio del Reino Unido, la naturaleza de cualesquiera enmiendas que se propongan facilitará a la Comisión la base necesaria para adoptar las medidas pertinentes. Opinó el Reino Unido que, en todas estas circunstancias, cabría esperar que la Comisión adoptase su decisión sobre

todas las normas propuestas para los residuos de plaguicidas en forma análoga a las demás decisiones en el Trámite 8. Si el Comité durante su próxima reunión, es capaz de indicar cuáles tolerancias, en su opinión, pueden avanzarse, omitiendo los Trámites 6 y 7, sus recomendaciones podrán desde luego, considerarse durante el Noveno Período de sesiones de la Comisión.

#### Preparativos para la Reunión de un Grupo de Trabajo Especial sobre Residuos de Plaguicidas

141. El delegado de Dinamarca informó a la Comisión de que su gobierno esperaba hallarse en condiciones de hacer los preparativos necesarios para hospedar al citado Grupo Especial de Trabajo, en Copenhague, del 11 al 16 de octubre de 1971. La Comisión se mostró de acuerdo con la propuesta de que se celebre la reunión del Grupo Especial de Trabajo y observó que la invitación para hospedar a esta reunión estaba sujeta a confirmación por parte de las autoridades de Dinamarca. Posteriormente, durante la reunión, la delegación de Dinamarca informó a la Comisión de que el Ministerio del Interior de Copenhague había confirmado que podría disponer lo necesario para la celebración de una reunión de un Grupo de Trabajo Especial sobre Residuos de Plaguicidas en Copenhague, del 11 al 16 de octubre de 1971, facilitando los servicios de interpretación y traducción en inglés y francés.

#### Próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas

142. La Comisión tomó nota de que el Gobierno del Brasil tiene en estudio la posibilidad de ofrecerse como país hospedante del próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, en el Brasil. El delegado de los Países Bajos informó a la Comisión de que el Gobierno de su país estaría dispuesto a presidir y facilitar la Secretaría Técnica necesaria para dicho período de sesiones. La Comisión se mostró de acuerdo con esta propuesta y tomó nota de la declaración del delegado del Brasil en la cual reafirmaba el interés de su país por hospedar la reunión y añadió que confiaba hallarse en condiciones de poder comunicar en breve la decisión definitiva del Gobierno del Brasil sobre esta cuestión.

#### Confirmación de la Presidencia

143. La Comisión, con arreglo a las disposiciones del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas continúe bajo la presidencia del Gobierno de los Países Bajos.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

#### PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES CONGELADOS DE BACALAO Y EGLEFINO Y PROYECTO DE NORMA PARA LOS FILETES CONGELADOS DE GALLINETA EN EL TRAMITE 8

144. La Comisión examinó estas normas, contenidas en los Apéndices II y III de ALINORM 71/18, y acordó lo siguiente:

##### Título de las normas

Vistas las decisiones adoptadas por la Comisión sobre el empleo de los términos "congelados" y "congelados rápidamente" (véanse los párrafos 115 y 116 de este Informe), y la decisión adoptada en su último período de sesiones acerca del título de las normas para el Salmón del Pacífico eviscerado congelado rápidamente, la Comisión decidió que los Proyectos de Normas para los Filetes Congelados de Bacalao y Eglefino y los Filetes Congelados de Gallineta se titulasen, respectivamente, Proyecto de Norma para los Filetes de Bacalao y Eglefino Congelados Rápidamente y Proyecto de Norma para los Filetes de Gallineta Congelados Rápidamente, respectivamente.

##### 2.1 Definición del producto

El delegado de Portugal, que estimaba que sólo la especie Gadus callarias era bacalao propuso, por lo tanto, que se suprimiese toda referencia a las especies Gadus ogac y Gadus macrocephalus. La Comisión reconoció, sin embargo, que en algunos países se

consideraban como bacalao estas dos últimas especies. Por este motivo, y teniendo en cuenta que se había examinado detenidamente la cuestión en un período de sesiones anterior del Comité de Productos, la Comisión decidió mantener estas dos especies en la definición. El delegado de Portugal se reservó su posición respecto a esta decisión.

## 2.2. Definición del proceso

Algunos delegados opinaron que la disposición contenida en la definición del proceso, según la cual se debía mantener el producto a "baja" temperatura durante el transporte, el almacenamiento y distribución era demasiado vaga. El delegado de Bélgica deseaba que se especificase claramente la temperatura y estimaba preferible indicar que el producto no debía alcanzar una temperatura superior a los 18°C bajo cero hasta el momento de su venta final, inclusive. Se observó, sin embargo, que el Comité no había establecido una cifra precisa, porque la temperatura a la que se almacenaba habitualmente el producto era muy inferior a los 18°C bajo cero.

El delegado de Argentina reiteró que en su país no se autorizaba la práctica de la descongelación y la recongelación subsiguiente.

## 4. Aditivos alimentarios

Los delegados de la República Federal de Alemania y Argentina manifestaron que en la legislación de sus países no se admitían ciertos aditivos alimentarios de los enumerados en el proyecto de norma.

## 5. Higiene

La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había aceptado las disposiciones de las normas relativas a la higiene.

## 6. Etiquetado

El delegado de la República Federal de Alemania opinó que en los artículos para la venta al por menor debía especificarse la fecha de fabricación o de envase. Se señaló que esta cuestión sería examinada en el futuro por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

### 6.1.1

La Comisión acordó aplicar también a los filetes de bacalao y eglefino y de gallineta congelados rápidamente la terminología adoptada en su Séptimo período de sesiones respecto del empleo de los términos "congelados rápidamente" y "congelados", en relación con los guisantes (arvejas) (véase el párrafo 104, sub. 7.1 (a) de ALINORM 70/43).

## Cuadro de defectos recomendado (Anexo B de ambas normas)

145. La Comisión tomó nota de que, en cumplimiento de las instrucciones que había dado en su Séptimo período de sesiones (1970), el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros había preparado cuadros de defectos para las diversas normas. El Comité del Codex sobre Productos había llegado a la conclusión de que, de momento y hasta que se adoptase un plan de muestreo, los cuadros de defectos no serían de aplicación obligatoria, y de que, entretanto, se invitaría a los gobiernos a efectuar un examen crítico de la utilidad de dichos cuadros. La Comisión observó además, que en el Quinto período de sesiones del Comité sobre Productos (octubre de 1970) algunas delegaciones habían opinado que los cuadros debían formar parte de las normas y tener, por consiguiente, un carácter obligatorio. La Comisión acordó anexar a las normas los cuadros optativos y expresó la esperanza de que los gobiernos estuvieran en condiciones de comunicar oportunamente su opinión sobre la utilidad de esos cuadros y el valor de los puntos negativos asignados a cada defecto.

146. En cuanto al párrafo 4 de los cuadros de defectos (Nematodos) la Comisión acordó enmendar de la siguiente manera el texto preparado por la delegación del Reino Unido.

“4. Nematodos (para los filetes congelados de gallineta el título sería: Nematodos y Copepodos). Todo nematodo (o copepodo /gallineta/) con un diámetro capsular mayor de 3 mm o cada gusano encapsulado de una longitud mayor de 1 cm, o cada gusano objetable por su color oscuro”.

147. La Comisión examinó las siguientes cuestiones referentes al Proyecto de Norma para los Filetes de Gallineta Rápidamente Congelados.

#### 2.1 Definición del producto

El delegado de los Estados Unidos de América indicó que debía modificarse el nombre científico de las especies Sebastes alutus, por el de Sebastes alutus. Se acordó modificar la versión final de la norma, previa verificación.

#### 2.3 Presentación

La Comisión decidió subsanar la omisión observada en la subsección “Presentación”, relativa a los filetes “con piel, sin desescamar”, de forma que el texto fuese el siguiente:

##### “2.3 Presentación

Los filetes pueden presentarse:

- a) con piel, sin desescamar; o
- b) con piel, desescamados (quitadas las escamas); o
- c) sin piel.

Los filetes pueden presentarse sin espinas, siempre que se hayan retirado éstas totalmente, incluyendo la supresión de las espinas pequeñas.

#### Aprobación de la Norma para los Filetes de Bacalao y Eglefino Congelados Rápidamente en el Trámite 8

148. La Comisión decidió aprobar esta norma en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, como Norma Recomendada. Las delegaciones de Cuba y Japón se reservaron su posición. A su juicio, no podían adoptarse como Normas Recomendadas en ausencia de un plan adecuado de muestreo. Además, la delegación de Japón consideraba que un plan de muestreo semejante debía constituir una disposición obligatoria de la Norma. El delegado de Portugal también se reservó su posición, pues consideraba que sólo la especie Gadus callarias podía considerarse bacalao.

#### Aprobación de la Norma para los Filetes de Gallineta Congelados Rápidamente en el Trámite 8

149. La Comisión advirtió que muchas de las observaciones y reservas formuladas en relación con la Norma para los Filetes de Bacalao y Eglefino Congelados Rápidamente se aplicaban también a esta Norma. Por lo tanto, la Comisión decidió que, en este caso, no era necesario indicar cada una de ellas. La Comisión acordó aprobar la Norma en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex como Norma Recomendada. Las delegaciones de Cuba y Japón se reservaron su posición por los motivos indicados en relación con los filetes de bacalao y eglefino congelados rápidamente (véase el párrafo 148).

#### Normas para los Filetes Congelados que no se ajusten a las disposiciones relativas a la definición de “proceso”

150. El delegado de Australia estimó desacertado establecer una norma únicamente aplicable a los productos cuyo proceso de congelación se ajustase a la definición de congelación rápida, que constaba en la norma (Subsección 2.2), porque de esa manera quedaban excluidos los

productos congelados mediante otro procedimiento y se permitiría el empleo indiscriminado de la palabra "congelado". Después de un detenido debate sobre las ventajas y desventajas de establecer una norma para todos los filetes congelados de una especie particular, o de establecer sendas normas para los productos "congelados rápidamente" y para los "congelados", la Comisión decidió que, de momento, era oportuno contar con una norma para los productos congelados rápidamente y pidió a la delegación de Australia que preparase un documento de trabajo en el que se facilitasen los detalles técnicos sobre el "producto congelado" y datos sobre el volumen del comercio internacional de dicho producto para someterlo al examen del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

151. El delegado de Dinamarca señaló que los métodos de análisis disponibles no permitían efectuar una distinción entre los productos congelados a una temperatura ligeramente superior a 18°C bajo cero (0° F) y los congelados de acuerdo con la definición del proceso.

#### ANTEPROYECTO DE NORMAS PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA EN AGUA O ACEITE. EN EL TRAMITE 5

152. La Comisión examinó el Anteproyecto de Norma para el Atún y el Bonito en Conserva en Agua o Aceite, en el Trámite 5 (ALINORM 71/18, Apéndice V). La delegación del Japón informó que, según estudios recientes sobre la presencia de mercurio en el atún pescado en zonas no contaminadas, el contenido medio de este metal era de 1 ppm. Una reunión de especialistas japoneses en la enfermedad de Minamata ("Minamata disease"), Toxicología y Sanidad Alimentaria, examinó la información recogida por el Ministerio de Sanidad y Previsión Social del Japón. En vista de que el atún era un pescado pelágico, los especialistas llegaron a la conclusión de que la presencia del mercurio era de origen natural y que, al nivel antes mencionado, no podía producir la enfermedad Minamata a pesar del elevado consumo de atún por el pueblo japonés. La medición de los niveles bajos de contenido de mercurio exige el empleo de métodos analíticos modernos y de equipo especial. En el Japón, el mercurio total se medía mediante métodos de absorción atómica y el metilmercurio se determinaba por cromatografía de gas. Existía la necesidad de una normalización internacional de los métodos para la determinación de la presencia de mercurio y de metilmercurio en el pescado. Un amplio grupo de expertos de varios países del mundo, debería examinar el problema de la presencia de mercurio en el atún (véase también el párrafo 216 de este informe). El delegado de Canadá tomó nota con cierta preocupación de la declaración hecha por el delegado del Japón de que el consumo de grandes cantidades de atún, con un contenido de una parte por millón de mercurio, no produciría la enfermedad de "Minamata". El delegado de Canadá dudaba del contenido de esta declaración, pero expresó la opinión que ella implicaba que este nivel de mercurio en el pescado, incluso aunque se consumiese en grandes cantidades, no producía ninguna clase de manifestaciones toxicológicas. El delegado de Canadá apoyado por los delegados de la República Federal de Alemania, Estados Unidos y el Reino Unido, opinó que las personas que consumían grandes cantidades de pescado con un contenido de una parte por millón de mercurio, quizá no pudiesen evitar todos los posibles efectos toxicológicos, especialmente si el pescado se consume durante largos períodos de tiempo. Se comunicó a la Comisión que, en el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, se examinaría el problema del mercurio y de otros contaminantes metálicos. La Secretaría había reunido datos sobre el mercurio.

153. El delegado de Perú subrayó que necesitaba hacerse más explícita la subsección 2.1 de la Sección "Descripción" y tenerse en cuenta en ella otras designaciones por las cuales las especies de pescado a las que se aplicaba la norma eran comúnmente conocidas. Los delegados de Italia, Japón y Brasil manifestaron su inquietud por la mención de ocho especies de Thunnus, cuatro especies de Euthynnus y cuatro especies de Sarda que, a su juicio, no debían agruparse con el nombre genérico de atún y/o bonito; el delegado de Italia, en particular, manifestó que el nombre "atún" debía limitarse a la especie Thunnus atlanticus y Euthynnus alleteratus, y que el nombre atún/bonito debía limitarse a la especie Sarda. El Presidente del Comité de Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros explicó a la Comisión que esta sección y la relativa al etiquetado representaban una fórmula de transacción establecida entre diversos países con prácticas e intereses comerciales diferentes. Se señaló a la atención de la Comisión que los gobiernos tendrían amplias posibilidades de presentar sus observaciones detalladas al respecto cuando recibiesen, con ese fin, la norma en el Trámite 6.

154. El Presidente del Comité sobre Productos comunicó a la Comisión que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos estaba preparando nuevas disposiciones sobre toma de muestras y análisis de estos productos para la determinación de la presencia de microorganismos patógenos. Aseguró a la Comisión que el Comité examinaría minuciosamente la cuestión.

155. La Comisión, después de algunos debates, acordó pasar esta norma al Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex. La Comisión recomendó que no se sometiese a su examen la Norma en el Trámite 8 hasta que se hubiesen resuelto todas las cuestiones de fondo, sobre todo la relativa a las especies a las que se aplicaría la norma.

#### Examen del Informe del Quinto período de sesiones (Octubre 1970) del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 71/18)

156. El delegado de India señaló a la atención de la Comisión el contenido del párrafo 92 del mencionado Informe, y manifestó que en la legislación de la India existía una cláusula obligatoria, en la que se estipulaba la carga bacteriológica máxima admisible para los camarones cocidos. Además, varios países aplicaban ya normas bacteriológicas. Por tanto, en opinión del delegado de India, había necesidad de concertar un acuerdo internacional sobre normas bacteriológicas. El delegado de India se refirió al párrafo 99 del citado Informe, en el que se trataba de una propuesta hecha por la delegación de India al Quinto período de sesiones del Comité de Productos, a fin de que, en los nuevos trabajos que iniciase el Comité, se incluyese la preparación de normas para los camarones en conserva, desecados o envasados en salmuera e, igualmente, que el Comité preparase una norma para las ancas de rana.

157. La Comisión indicó que, actualmente, el Comité de Productos tenía mucho trabajo pendiente, pero que, sin embargo, tan pronto como fuese posible se examinarían de nuevo las propuestas formuladas por el delegado de la India.

#### Códigos de prácticas de higiene para el pescado y los productos pesqueros

158. El delegado de Canadá señaló a la atención de la Comisión el párrafo 14 del Informe, en el que se reflejaba la preocupación manifestada por ciertas delegaciones ante el Quinto período de sesiones del Comité de Productos, respecto a la posible duplicación y repetición de trabajos entre los códigos de prácticas tecnológicas de la FAO y en los códigos de prácticas de higiene del Codex que, actualmente, estaban en preparación. El delegado de Canadá señaló, igualmente, la dificultad que existía cuando se trataba de distinguir entre cuestiones tecnológicas y cuestiones de higiene y añadió que, en alguna de las fases de los trabajos, habría que refundir en un solo código, los códigos tecnológicos y los de higiene. El delegado de Canadá propuso que se trasladase este asunto al Comité Ejecutivo, y le pidiese que indicase en qué forma debían continuarse estos trabajos. El delegado de Australia y el Presidente del Comité de Productos se mostraron conformes con el punto de vista canadiense. La Comisión acordó que el Comité Ejecutivo, en su próximo período de sesiones, examinase esta cuestión.

#### Confirmación de la presidencia

159. La Comisión, en virtud de las disposiciones del Artículo IX.10 de su Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros continuase bajo la presidencia de Noruega.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS

160. La Comisión tuvo ocasión de examinar el informe de este Comité (ALINORM 71/16). El Presidente del Comité sobre Productos informó a la Comisión que su Comité se había ocupado durante varios años de algunas normas para los jamones y la carne tipo "corned beef" envasados, que eran objeto de numerosas controversias, pero que esperaba poder presentar estas normas en el Trámite 8 del Procedimiento en el próximo período de sesiones de la Comisión. Una de las principales dificultades que debían resolverse era la determinación del contenido de carne o una expresión de ese contenido.

161. La Comisión decidió pasar la Norma para la Espaldilla de Cerdo Envasada al Trámite 6 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex.

#### Prolongación del mandato del Presidente

162. La Comisión de acuerdo con el Artículo IX.10 del Reglamento confirmó que el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados continuase bajo la presidencia de Dinamarca.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE LA CARNE

163. La Comisión tuvo ante sí el informe del Quinto período de sesiones de este Comité (1970) (ALINORM 71/15). El Comité estudió en su Quinto período de sesiones (1970) el Código sobre Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. Al finalizar el período de sesiones el Comité había llegado a la conclusión de que era preciso crear un comité especial del Codex que se encargaría de proseguir los trabajos relativos al Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. Se informó a la Comisión de que el Gobierno de Nueva Zelanda había manifestado que estaba dispuesto a actuar como país hospedante de dicho Comité.

164. Hubo acuerdo general en que sería muy conveniente establecer el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne. La Comisión estudió el campo de actividades propuesto para este nuevo Comité.

165. Muchos delegados opinaron que, además de los trabajos relativos al Código sobre Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, que anteriormente incumbían al Comité del Codex sobre la Carne, el nuevo Comité debía ocuparse de las actividades vinculadas con el comercio internacional de la carne deshuesada. El volumen de este comercio había aumentado rápidamente en los últimos años, y los principales problemas que planteaba eran de carácter higiénico. El delegado de Austria indicó que estaba dispuesto a preparar propuestas de normas para la carne deshuesada, basadas en los documentos que Australia y otros países habían facilitado a la Secretaría del Subcomité I. El delegado de Austria sugirió que estas propuestas abarcasen dos temas principales, a saber, la higiene y la composición. El nuevo Comité sobre Higiene de la Carne podría estudiar la primera cuestión, y el Subcomité I sobre Métodos de Corte y Cortes de Canales, la segunda. El delegado de Australia señaló que el comercio de carne deshuesada se efectuaba principalmente con envases de carne para la venta al por mayor; esta carne se destinaba a una elaboración ulterior, y, por lo general, no es objeto del comercio al por menor. La Comisión estimó que el problema de la composición (contenido de grasa, músculo, fibras, etc.) del producto solía determinarse en las especificaciones comerciales y en los contratos entre compradores y vendedores y que, por lo tanto, los trabajos relativos a la carne deshuesada debían limitarse a las cuestiones de higiene.

166. El delegado de Francia se refirió a un documento, preparado por la Secretaría, en el que se presentaban el Proyecto de Código propuesto de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca y el Proyecto de Código propuesto de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (CX/M/70/5 y CX/PMP/70/15), indicó que estos textos se habían presentado paralelamente para facilitar su comparación, y poder armonizar sus disposiciones en caso de necesidad. A juicio del delegado de Francia, ambos Códigos debían fusionarse.

167. Algunos delegados solicitaron explicaciones acerca de cuáles serían las funciones del nuevo Comité de Higiene de la Carne. El delegado de España propuso que este nuevo Comité se llamase Comité del Codex sobre Inspección e Higiene de la Carne. La Comisión acordó que el término "higiene de la carne" debía interpretarse en el sentido más amplio de la palabra, que incluía, naturalmente, la inspección, la inspección ante- y post-mortem. Se estimó que había urgente necesidad de contar con un código e incluso con una norma sobre la inspección ante- y post-mortem. El delegado de Nueva Zelanda comunicó a la Comisión que estaba preparando un proyecto de Código para la Inspección Ante- y Post-Mortem.

168. El delegado de Australia propuso que, en el caso de los criterios empleados para la inspección ante- y post-mortem para los animales de matanza, se siguiese el mismo procedimiento que para la preparación del Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca, es decir, la creación de un pequeño grupo especial de expertos. Este grupo de trabajo podría preparar un primer proyecto de texto que se enviaría a los gobiernos solicitando sus observaciones y después, el nuevo Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, a la luz de las observaciones recibidas, podría examinar el proyecto en el Trámite 2 del Procedimiento.

169. Algunos delegados llamaron la atención sobre la necesidad de que los trabajos del nuevo Comité de Higiene de la Carne no diesen lugar a una duplicación de las labores que están realizando otros Comités del Codex. Con el fin de evitar toda repetición de trabajo, respecto de la de otros Comités del Codex que se ocupan de la carne, la Comisión examinó el mandato de dichos comités y también tomó nota de las Recomendaciones del 16<sup>o</sup> período de sesiones del Comité Ejecutivo, respecto a la coordinación entre el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Propuesto para la Carne Fresca y el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Propuesto para los Productos Elaborados de la Carne. La Comisión convino en que aquellos códigos de prácticas de higiene que pudiera elaborar el nuevo Comité de Higiene de la Carne no habrían de ser examinados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos; este Comité tampoco tendría que examinar el Código de Prácticas de Higiene para los Productos Elaborados de la Carne.

170. La Comisión confirmó que, mientras tanto, de acuerdo con el mandato del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y las Directrices para los Comités del Codex, las secciones de normas correspondientes a la higiene de los productos elaborados de la carne deberán seguir siendo remitidas al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para su aprobación. La Comisión acordó establecer un Comité del Codex de Higiene de la Carne con el siguiente mandato: "Establecer las normas mundiales y/o los códigos de prácticas que considere apropiados para la higiene de la carne, con exclusión de la carne de aves de corral".

171. El delegado de Nueva Zelanda informó a la Comisión que el Gobierno de su país está dispuesto a aceptar las responsabilidades de la presidencia del nuevo Comité del Codex de Higiene de la Carne. El delegado de Nueva Zelanda informó, además, a la Comisión, que las reuniones del Comité se celebrarán en el edificio de la "High Commission" de Nueva Zelanda, en Londres y que se facilitarán servicios de interpretación simultánea y traducción en inglés, francés y español. La Comisión expresó su reconocimiento por el ofrecimiento del Gobierno de Nueva Zelanda, y confirmó, con arreglo al Artículo IX.10 del Reglamento que el Comité del Codex sobre Higiene de la Carne esté presidido por el Gobierno de Nueva Zelanda.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE LA CARNE

172. La Comisión recibió un informe del Presidente del Comité del Codex sobre la Carne acerca de los resultados de su Quinto período de sesiones. El delegado de la República Federal de Alemania propuso que, en vista de la petición de la Comisión de establecer un Comité del Codex de Higiene de la Carne, no sería ya oportuno conservar el Subcomité I sobre Métodos de Corte y Cortes de Canales, ya que la labor de este Subcomité sería el único trabajo pendiente para el Comité del Codex sobre la Carne. La Comisión accedió a esta propuesta, y decidió que el Subcomité cese en sus funciones y que sus trabajos sean realizados por el Comité del Codex sobre la Carne. La Comisión acordó además, que, en vista de sus decisiones de suprimir el Subcomité I y establecer un Comité del Codex sobre la Higiene de la Carne, el mandato del Comité del Codex sobre la Carne deberá modificarse como sigue: "Establecer las normas mundiales y/o textos descriptivos, y/o códigos de prácticas que considere apropiados para la clasificación y descripción de los canales y cortes de ganado vacuno mayor, ternera, carnero, cordero y cerdo".

173. La Comisión, con arreglo al Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre la Carne continúe bajo la presidencia del Gobierno de la República Federal de Alemania.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y CHOCOLATE

174. La Comisión examinó el Informe del Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Productos de Cacao y Chocolate (ALINORM 71/10). El delegado de Polonia planteó el problema de las consecuencias jurídicas de la aceptación de la Ordenanza Modelo de la FAO sobre Cacao en Grano, en comparación con las de la aceptación de las Normas del Codex sobre Productos de Cacao y Chocolate. El Presidente del Comité subrayó que, en las normas preparadas por el Comité del Codex, se tenían en cuenta los trabajos realizados por el Grupo de Trabajo de la FAO sobre el Cacao. La Comisión observó que en la Ordenanza Modelo se trataba de la clasificación de la calidad del cacao en grano destinado a todos los usos. La Ordenanza contenía también disposiciones sobre el cacao de calidad inferior a la estipulada en las normas,

indicando las condiciones en que podía efectuarse el comercio de este producto. A raíz de las deliberaciones entre países productores y consumidores, que tuvieron lugar en varios períodos de sesiones del Comité, en los proyectos de normas del Codex se habían introducido las partes de la Ordenanza Modelo en las que se prescribía la calidad mínima del cacao en grano apto para la fabricación de productos de cacao y chocolate.

175. En cumplimiento del Artículo IX.10 del Reglamento, la Comisión confirmó que el Comité del Codex sobre Productos de Cacao y Chocolate continúe bajo la presidencia del Gobierno de Suiza.

COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS GUBERNAMENTALES SOBRE EL CODIGO DE PRINCIPIOS REFERENTES A LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

176. La Comisión observó que ninguna de las cuestiones derivadas del informe del Decimotercer período de sesiones de este Comité requería un examen particular. La Comisión tomó nota, sin embargo, de los progresos realizados por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos en la nueva redacción de las secciones sobre Etiquetado de las Normas para los Productos Lácteos, con objeto de ajustarlas mejor a la forma de presentación del Codex. El Comité sobre Etiquetado, que había examinado las normas revisadas, comunicaría sus opiniones al respecto al Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos en su Decimocuarto período de sesiones.

177. El delegado de la India en vista de que las leches en polvo se utilizaban para la reconstitución de la leche, propuso que se indicase en la etiqueta el índice de solubilidad. El delegado de la India estimó, también, que debía permitirse el uso de BHA y de BHT en la grasa de mantequilla anhidra para consumo humano directo, como se hacía con las grasas y aceites comestibles. El método de desecación de la leche en polvo, ya sea por atomización o por rodillos, también debería figurar en la etiqueta. Por último, el delegado de la India indicó que debería permitirse el empleo de antioxidantes en los productos preparados a base de leche entera y leche parcialmente desnatada (descremada). El delegado de Arabia Saudita y otros delegados apoyaron la opinión del delegado de la India acerca del empleo de antioxidantes. Los delegados de Ghana y de Francia señalaron a la atención de la Comisión el problema de establecer una distinción en la etiqueta, entre los sucedáneos de la leche y los productos lácteos. Se indicó que los sucedáneos de la leche no figuraban en el mandato del Comité de la Leche y los Productos Lácteos. El delegado de Ghana encareció la necesidad de examinar los sucedáneos de la leche y que, a su juicio, esta cuestión podía ser examinada por el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales. El delegado de la República Federal de Alemania estuvo de acuerdo en que este asunto se señalase a la atención del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales. La Comisión acordó que esta cuestión también podía ser examinada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, pero se señaló que antes de que dicho Comité pudiera examinar la cuestión del etiquetado de los sucedáneos de la leche sería necesario conocer la composición de estos productos.

178. La Comisión acogió con satisfacción las medidas adoptadas por el Comité de la Leche y los Productos Lácteos en cumplimiento de las recomendaciones formuladas en el Séptimo período de sesiones de la Comisión respecto al párrafo regulador de las relaciones entre la Comisión y el Comité, y sobre el Procedimiento para la Elaboración de Normas sobre la Leche y los Productos Lácteos. La Comisión observó también que el Comité estaba estudiando un sistema de clasificación de los quesos (párrafo 38 del Informe del 13<sup>o</sup> período de sesiones del Comité), que resultaría de utilidad para resolver el problema de las numerosas variedades de quesos para los que los gobiernos proponían normas. Las normas para cada uno de los quesos tendrían que examinarse en función de los criterios de trabajo indicados por la Comisión en el párrafo 199 del Informe sobre su séptimo período de sesiones. La Comisión subrayó la importancia de limitar las actividades a los alimentos que se ajustasen a los criterios de trabajo y que revistiesen importancia para el comercio internacional. La Comisión deseaba señalar a la atención del Comité de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos el hecho de que la "appellation d'origine" se extendía a productos distintos de los lácteos y hasta a productos fuera del campo de los alimentos, y estimó que debía solicitarse alguna orientación del Comité de Expertos acerca de cómo tratar este asunto. Aunque la Comisión reconoció la complejidad de

los problemas vinculados con la 'appellation d'origine', acordó que era necesario que el Comité Ejecutivo, en su próximo período de sesiones, examinase los que guardaban relación con los trabajos de la Comisión, habida cuenta de los documentos que facilitaría la Oficina de Asuntos Jurídicos de la FAO.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

##### Situación de los métodos de análisis en las normas en el Trámite 9

179. El delegado de la República Federal de Alemania informó a la Comisión sobre la situación actual de los métodos de análisis que han de ser incluidos en las normas en el Trámite 9. La Comisión estudió el documento ALINORM 71/30, Parte II, Anexo (y Apéndices I-III), que contiene una sinopsis del estado de las aprobaciones con referencias a los párrafos correspondientes de los informes del Comité.

##### Contaminantes en la margarina

180. El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en su Sexto período de sesiones, estudió la propuesta de la Secretaría del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites y de la Secretaría del Codex, de que los métodos ya aprobados para la determinación del hierro, cobre, plomo y arsénico también deberían incluirse en la Norma Internacional Recomendada para la Margarina (CAC/RS 32-1969). El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras estaba de acuerdo con esta propuesta, y aprobó estos métodos como métodos internacionales de arbitraje, y dio instrucciones a la Secretaría de que los enviase a los gobiernos para su empleo en unión de la Norma Recomendada para la Margarina.

##### Determinación de tocoferoles en los aceites de oliva

181. La Comisión, durante su Séptimo período de sesiones, acordó que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras considerase el método para la determinación de tocoferoles, adoptado y descrito en la Norma Internacional Recomendada para la Margarina, con objeto de aprobar su uso en la Norma Internacional para los Aceites de Oliva Vírgenes y Refinados y para los Aceites Refinados de Orujo de Aceitunas (CAC/RS 33-1969). El Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había aprobado ya este método para los aceites de oliva.

182. Los delegados de España e Italia comunicaron a la Comisión que la Sección de Grasas y Aceites de la IUPAC había establecido un método nuevo, más sencillo, para la determinación de los tocoferoles en el aceite de oliva. La Comisión observó que el nuevo método propuesto por la IUPAC debía ser aún objeto de un estudio en colaboración y decidió, por lo tanto, adoptar el método aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, en la inteligencia de que cuando el método de la IUPAC se haya sometido a estudios en colaboración, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites lo examinará y formulará a la Comisión las oportunas recomendaciones.

##### Presidencia del Comité

183. Se notificó a la Comisión que la República Federal de Alemania no estaba en condiciones de seguir ocupando la Presidencia ni de asumir las responsabilidades de Gobierno hospedante del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. La Comisión expresó su reconocimiento por la importante contribución efectuada por el Profesor Dr. Franck en su calidad de Presidente del Comité, que, gracias a su labor, la Comisión había podido hacer grandes progresos para aprobar métodos internacionales de arbitraje para los análisis. La Comisión manifestó también su reconocimiento al Gobierno de la República Federal de Alemania por los excelentes servicios que siempre había facilitado a la labor del Comité.

184. Se comunicó a la Comisión que el Gobierno de Hungría estaba dispuesto a aceptar la Presidencia del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y a asumir las obligaciones de Gobierno hospedante de este Comité. La Comisión agradeció la oferta del Gobierno de Hungría y, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el

Gobierno de Hungría se haga cargo de la Presidencia del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. La Comisión propuso además, que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras examinase las respuestas de los Gobiernos en relación con los trabajos futuros y el ámbito de las actividades del Comité en su próximo período de sesiones.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES

185. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales continúe bajo la presidencia del Gobierno de Suiza.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE PRINCIPIOS GENERALES

186. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Principios Generales continúe bajo la presidencia del Gobierno de Francia.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

187. El Presidente del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos confirmó que el próximo período de sesiones de este Comité se celebrará en el Canadá, en mayo de 1972, y que en el Programa del Comité figurarían temas sobre la indicación de la fecha, publicidad y propaganda de los alimentos.

188. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos continúe bajo la presidencia del Gobierno del Canadá.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

189. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites continúe bajo la presidencia del Gobierno del Reino Unido.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE AZUCARES

#### PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA DEXTROSA EN POLVO EN EL TRAMITE 5

190. El delegado del Reino Unido presentó los documentos de trabajo (ALINORM 71/21, Addenda 1 y 2) sobre el Proyecto de Norma propuesto para la dextrosa en polvo (azúcar glacé). La Comisión tomó nota de que se han tenido debidamente en cuenta las cuestiones suscitadas en las observaciones enviadas por los gobiernos, mediante la introducción de las enmiendas propuestas a la Sección 2.2 (criterios de calidad) y Sección 6.1 (Etiquetado) y que las disposiciones sobre etiquetado han sido sancionadas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. La Comisión dio su acuerdo a las enmiendas propuestas y a otros cambios de redacción y, a propuesta del Reino Unido, aprobó el Proyecto de norma en el Trámite 5 y, al no haber objeción, prescindió de los Trámites 6 y 7 y aprobó la norma como norma recomendada en el Trámite 8 para su pase al Trámite 9. La norma aprobada figura en el Apéndice IV de este Informe.

191. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre los Azúcares continúe bajo la presidencia del Gobierno del Reino Unido.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

192. La Comisión tuvo ante sí el Informe del Séptimo período de sesiones de este Comité (ALINORM 71/13). La delegación de los Estados Unidos, país hospedante, actuó como relator.

### Asuntos generales

193. El delegado de la República Federal de Alemania puso en tela de juicio la necesidad de publicar por separado cada uno de los códigos de prácticas de higiene, visto que, en la mayoría de los casos, sobre todo por lo que respecta a los productos de origen no animal, esos códigos consistían generalmente en una repetición de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Los delegados de Polonia y de varios otros países apoyaron esta opinión. Una de las dificultades consistía en que las enmiendas propuestas a cada uno de los códigos de prácticas de higiene representarían, en muchos casos, proyectos de enmiendas a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

194. El delegado de Canadá, refiriéndose a los trabajos en curso para establecer códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas tecnológicas para algunos pescados y productos pesqueros, señaló a la atención de la Comisión, la necesidad de coordinar más estrechamente las correspondientes actividades del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y la Consulta Especial de la FAO sobre Pescado y Productos Pesqueros. Esta coordinación más estrecha era indispensable para evitar toda duplicación de actividades en el establecimiento de códigos de prácticas de higiene y de prácticas tecnológicas para el pescado y los productos pesqueros.

195. La Comisión acordó remitir los dos asuntos mencionados al Comité Ejecutivo para que éste los examinase en su próximo período de sesiones.

### Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado en el Trámite 8

196. La Comisión examinó este proyecto de código que figuraba en el Apéndice II del documento ALINORM 71/13.

197. Se examinaron algunas de las enmiendas propuestas, contenidas en el documento ALINORM 71/30, varias de las cuales se aplicaban a los tres códigos de prácticas de higiene que tuvo ante sí la Comisión. Las discusiones versaron, en particular, sobre la dificultad de modificar los pasajes del texto que reproducían literalmente partes de los Principios Generales Internacionales Recomendados para la Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969). La Comisión no estimó que en ese momento fuese adecuado introducir indirectamente enmienda alguna a los Principios Generales. La Comisión decidió no modificar el texto del Código.

### Aprobación del Proyecto de Código en el Trámite 8

198. La Comisión aprobó el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado en el Trámite 8 del Procedimiento, como Código Recomendado.

### Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas, incluidos los Hongos Comestibles, en el Trámite 8

199. La Comisión examinó este Proyecto de Código, reproducido en el Apéndice III de ALINORM 71/13.

### Ambito de aplicación

200. La Comisión, atendiendo una propuesta del delegado de Polonia, acordó suprimir toda mención al contenido máximo de humedad de 5 por ciento m/m para las frutas, puesto que en las normas no se establecía ningún límite preciso para el contenido de humedad de las hortalizas ni de los hongos. En su forma enmendada, el texto del párrafo correspondiente sería como sigue: "Se incluyen en estas normas las siguientes frutas, pero sin limitación a las mismas: manzanas, bananas, mirtilos, cerezas y arándanos americanos."

### Aprobación del Proyecto de Código en el Trámite 8

201. La Comisión aprobó el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Deshidratadas, incluidos los Hongos Comestibles, en el Trámite 8 del Procedimiento, como Código Recomendado.

Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para Frutas, Hortalizas y sus Zumos (jugos) Congelados Rápidamente, en el Trámite 8

202. La Comisión examinó este Proyecto de Código, que figura en el Apéndice IV de ALINORM 71/13. La delegación de Polonia había señalado, en las observaciones presentadas por escrito que, a su juicio, el Código no estaba dispuesto para su aceptación porque en el documento se hacía referencia a la propuesta de un Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente, que estaba preparando el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Alimentos Congelados Rápidamente, y que sólo se encontraba en el Trámite 2 del Procedimiento.

203. Algunos delegados se mostraron de acuerdo con las observaciones de la delegación de Polonia y propusieron que, de momento, se mantuviese el Código en el Trámite 8 del Procedimiento. Entretanto, el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente dispondría del tiempo necesario para preparar un código que abarcase los aspectos tecnológicos de la cuestión. El delegado de Australia encareció la necesidad de que el Código Tecnológico y el Código de Prácticas de Higiene fuesen compatibles para que, en un momento dado, puedan examinarse juntos. Este procedimiento no suponía forzosamente la fusión de ambos Códigos.

Retención del Código en el Trámite 8

204. La Comisión no adoptó decisión alguna sobre el texto del Código, y resolvió retenerlo en el Trámite 8 hasta después de que el Comité Ejecutivo examine todo el problema de la elaboración de códigos de prácticas tecnológicas y de higiene.

Proyecto provisional propuesto de Código de Prácticas de Higiene para las Aves de Corral y Partes Comestibles de Aves de Corral

205. La Comisión examinó este Código, que figuraba en el Apéndice VI de ALINORM 71/13, en el Trámite 5 del Procedimiento.

206. La Comisión decidió pasar el Código de Prácticas de Higiene para las Aves de Corral y Partes Comestibles de Aves de Corral al Trámite 6 del Procedimiento.

207. De conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, la Comisión decidió que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos continúe bajo la Presidencia del Gobierno de los Estados Unidos de América.

COMITE DELCODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Agentes para el tratamiento de harinas

208. La Comisión tuvo ante sí la Lista Recomendada de Agentes para el Tratamiento de Harinas en el Trámite 8 (ALINORM 71/12, Apéndice IV). La Comisión observó que, en su Séptimo período de sesiones, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había propuesto que esta lista tuviese un carácter recomendatorio, es decir, el mismo que la lista de colorantes alimentarios que figura en el Apéndice VII de ALINORM 70/43, es decir, una lista abierta de aditivos, que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios había estimado que era aceptable desde el punto de vista toxicológico.

209. La República Federal de Alemania, Francia, Polonia, Suiza, Italia, Bélgica, Yugoslavia y Arabia Saudita estimaron que, salvo el ácido ascórbico, las sustancias enumeradas no eran necesarias para el tratamiento de las harinas. El delegado de los Estados Unidos de América consideró que la lista era muy incompleta y que podía incluso dar origen a equívocos, pues se comercializaban en todo el mundo grandes cantidades de harina tratada con otros agentes, con diferentes fines técnicos. El delegado de Canadá señaló a la atención de la Comisión la importancia de obtener de los Gobiernos de los Estados Miembros información sobre los agentes autorizados para el tratamiento de harinas. El delegado del Reino Unido sugirió que se siguiesen en todos los detalles los precedentes establecidos durante el Séptimo período de sesiones de la

Comisión al tratar el tema de los colorantes alimentarios, por ejemplo, la forma de presentación de la lista. La Comisión acordó considerar la lista como "indicativa" y abierta, y decidió remitirla al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en el Trámite 7 del Procedimiento, para que éste volviese a examinarla, teniendo en cuenta las observaciones antes mencionadas y los nuevos datos que habría de facilitar la delegación de los Estados Unidos de América sobre otros agentes para el tratamiento de harinas.

210. El Presidente del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios comunicó a la Comisión que el Comité estaba examinando la posibilidad de establecer listas de otras clases de aditivos alimentarios y que, vistas las medidas adoptadas por la Comisión respecto de los agentes para el tratamiento de harinas, parecía necesario aclarar la política de la Comisión en lo relativo al carácter de esas listas. La Comisión acordó que el Comité Ejecutivo, en su próximo período de sesiones, examinase este asunto para que pudiesen prepararse algunas directrices con objeto de ayudar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en el establecimiento de dichas listas.

#### Tema 18(b) del Programa

##### Preparados enzimáticos comerciales

211. La Comisión tuvo ante sí la Propuesta de Proyecto de Norma General sobre los Preparados Comerciales de Enzimas para la Elaboración de Alimentos (ALINORM 71/12, Apéndice III), respecto de la cual debía decidir si el texto tendría un carácter obligatorio o recomendatorio. La Comisión observó que, después de la preparación del texto que estaba examinando, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios había examinado minuciosamente, en su 15ª reunión (16 a 24 de junio de 1971) la cuestión de las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos, y había establecido una especificación general de estas enzimas además de algunas especificaciones para ciertos preparados enzimáticos. En vista de ello, la Comisión decidió no continuar examinando el texto actual, en la inteligencia de que las especificaciones preparadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios se ajustarían a los trámites del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y se presentarían oportunamente a la Comisión. La Comisión expresó su agradecimiento por los trabajos efectuados por las delegaciones de la República Federal de Alemania y de los Estados Unidos de América para preparar el texto propuesto, y destacó especialmente la valiosa función que éste había cumplido en las deliberaciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios.

##### Presencia de dióxido de azufre en el vino

212. La Comisión examinó la recomendación formulada en el Séptimo período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, de someter el problema de la elevada ingestión de dióxido de azufre resultante de su empleo como aditivo, especialmente en el vino, a la consideración de la Oficina Internacional del Vino (OIV), y de invitar a esta Organización a que estudie medidas para reducir las dosis máximas permitidas de dióxido de azufre (ALINORM 71/12, Párr. 20).

213. La Comisión tomó nota de la labor que estaba realizando la Oficina Internacional del Vino con objeto de reducir la concentración del dióxido de azufre en este producto y de la importancia que se concedía a la realización de las diversas investigaciones sobre este tema. La Comisión encomió la labor de la Oficina Internacional del Vino y agradeció la asistencia y las informaciones que facilitaba al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a este respecto. La Comisión invitó al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a seguir con atención los progresos realizados en los estudios de la OIV.

##### Procedimiento para la elaboración de especificaciones del Codex sobre Aditivos Alimentarios

214. La Comisión prestó su consideración a un Procedimiento para la Elaboración de Especificaciones del Codex sobre Aditivos Alimentarios, propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y modificado por el Comité Ejecutivo en su 16º período de sesiones (párrafos 12-14 ALINORM 71/3). La Comisión aprobó el siguiente procedimiento.

“Trámites 1 y 2

La Secretaría distribuirá las especificaciones que presente el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, y pedirá a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas que formulen observaciones al respecto.

Trámites 3 y 4

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios examinará las especificaciones teniendo en cuenta las observaciones recibidas. La Secretaría las remitirá también al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. La opinión de este Comité se someterá también al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Trámite 5

Solamente se someterán a la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5, para su aprobación definitiva, aquellas especificaciones que, a juicio del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, sean aptas para ser publicadas como especificaciones internacionales recomendadas para aditivos alimentarios, y respecto a las cuales puedan suprimirse los Trámites 6, 7 y 8”.

PROPUESTA TERCERA CONFERENCIA FAO/OMS SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

215. A petición de la Comisión en su Séptimo período de sesiones, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios estudió la cuestión de si sería conveniente celebrar una Tercera Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios, habida cuenta de un documento de trabajo preparado por la República Federal de Alemania y el Canadá (párrafos 15-17, ALINORM 71/12), y decidió que siempre que se ampliase su mandato, podría estudiar los temas del programa propuestos para dicha Conferencia. La propuesta fue estudiada por el Comité Ejecutivo en su 16<sup>o</sup> período de sesiones (ALINORM 71/3) y, nuevamente, en el 17<sup>o</sup> período de sesiones, a la luz de las propuestas relativas a un programa modificado (párrafos 16-21), y Apéndice IV, ALINORM 71/4).

216. El delegado de la República Federal de Alemania insistió en la necesidad de que se celebrase dicha Conferencia ya que, desde la Segunda Conferencia, celebrada en 1965, se habían incorporado a la Comisión un gran número de Estados Miembros y la celebración de una Tercera Conferencia sobre Aditivos Alimentarios daría ocasión para que estos gobiernos examinasen la labor realizada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos sobre Aditivos Alimentarios. Dicha Conferencia permitiría, asimismo, a la FAO y a la OMS, aclarar los criterios de los nuevos miembros acerca de los trabajos del Comité de Expertos, y facilitaría una oportunidad para preparar directrices relativas a la labor futura y a establecer prioridades para los futuros trabajos, especialmente en el sector de los contaminantes de los alimentos. El delegado de la República Federal de Alemania propuso que la Comisión recomendase a la FAO y a la OMS que dicha Conferencia se celebrase en 1972. El delegado del Canadá apoyó la propuesta relativa a la celebración de la Conferencia, y subrayó, especialmente, la necesidad de examinar la justificación tecnológica respecto al empleo de aditivos alimentarios y la necesidad de establecer prioridades para evaluar los riesgos para la salud asociados con los contaminantes de los alimentos. El delegado de los Estados Unidos de América no estaba convencido de la necesidad de celebrar dicha Conferencia y llamó la atención sobre los párrafos 16-21 de ALINORM 71/4, en los que aparecen las recomendaciones del Comité Ejecutivo. El delegado de los Estados Unidos de América encareció que el programa propuesto de la Conferencia se enviara a los Estados Miembros para que éstos formularan sus observaciones, de suerte que estas cuestiones pudieran ser ulteriormente estudiadas por los órganos rectores, u otros órganos apropiados de la FAO y de la OMS. El delegado del Reino Unido no estaba persuadido de que fuera necesario celebrar dicha Conferencia. Con esto no quería significar que, en opinión del Reino Unido, considerase totalmente acertado el actual procedimiento relativo a la evaluación de los aditivos alimentarios. El delegado del Reino Unido apoyó la propuesta hecha por los Estados Unidos de América relativa a la aprobación de las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo. El delegado del Japón opinó que es preciso disponer de un foro donde examinar las cuestiones generales contenidas en el propuesto programa de la Conferencia.

La Comisión aprobó los criterios expresados por el Comité Ejecutivo en su 17<sup>o</sup> período de sesiones y las recomendaciones contenidas en el Párrafo 21 de su Informe (ALINORM 71/4). La Comisión recomendó que los Directores Generales comuniquen a todos los Estados Miembros el proyecto de programa propuesto, con la indicación de que consulten, cuando sea oportuno, con los Puntos de Contacto del Codex, y soliciten de los gobiernos que den a conocer su opinión respecto a la conveniencia de convocar la Conferencia propuesta y, asimismo, hagan sus sugerencias sobre cuáles han de ser las materias que ha de estudiar dicha Conferencia. Se pidió a los Directores Generales que señalaran la circunstancia de que estas cuestiones serán objeto de estudio en la próxima Conferencia de la FAO (noviembre de 1971) como parte del Programa de Trabajo y Presupuesto para 1972/73. La Comisión pidió al Comité del Codex sobre aditivos Alimentarios que incluyese en su lista de prioridades para el Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios la necesidad de establecer una ingesta diaria internacional admisible para el mercurio.

#### Otros asuntos

217. El delegado del Japón indicó que era necesario aclarar el significado de la expresión "sin sancionar", en la clasificación empleada por la Comisión para indicar la situación del ácido guanílico y el ácido inosínico. La Comisión tomó nota de que no se podían sancionar estas dos sustancias porque se necesitaban nuevos datos que permitan evaluarlas toxicológicamente.

#### Confirmación de la presidencia

218. La Comisión, en virtud del Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios continúe bajo la presidencia del Gobierno de los Países Bajos.

#### COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

##### Proyecto de Norma para Fresas en Conserva en el Trámite 8

219. La Comisión tuvo ocasión de examinar la Norma antes citada que figura en el Apéndice II de ALINORM 71/20. El Relator, Sr. L. Beacham (Estados Unidos de América), examinó las observaciones de fondo que se habían hecho sobre la Norma. El Relator informó a la Comisión de que todos estos extremos eran cuestiones que habrían de ser estudiadas por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y respecto a las cuales el Comité había de llegar a una conclusión.

#### Título y definición del producto

220. Respecto a la Sección del Título y Definición del Producto de la versión española de la Norma, se tomó nota de que en el texto español deberá utilizarse tanto la palabra "fresón" como la de "fresa".

#### Medios de cobertura

221. El delegado de India propuso que en la lista de azúcares se incluyese la fructosa, pero la Comisión decidió por el momento, no hacer cambio alguno en la norma a este respecto y trasladó el asunto al Comité para que éste lo examinase. La Comisión tomó en consideración una propuesta hecha por varios delegados de que las categorías de jarabe se limitase a dos, a saber, jarabe diluido y jarabe concentrado. La Comisión fue informada de que el número de categorías de jarabe había sido examinado a fondo en el Comité, en donde la gran mayoría de las delegaciones presentes expresaron su preferencia por las cuatro categorías de concentración de jarabe que figuraban en la norma. La cuestión de las categorías de jarabe volvió a ser examinada en el Octavo período de sesiones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación con otras normas. El Comité llegó a la conclusión de que eran necesarias las cuatro categorías de concentración de jarabe para tener en cuenta las necesidades de todos los países productores, varios de los cuales necesitaban cuatro concentraciones para satisfacer la demanda del consumidor. El Comité decidió asimismo que, si bien las cuatro categorías de concentración de jarabe eran lo suficientemente amplias para abarcar

la gama total de todas las necesidades de los países, al mismo tiempo, eran lo suficientemente flexibles para no presentar dificultades importantes a ninguno de los países, ya que se prevé una serie de concentraciones de jarabe en cada categoría. La delegación de Yugoslavia propuso que la concentración del medio de cobertura en las fresas en conserva, ciruelas en conserva y otros productos similares, además de estar indicado con el nombre de la categoría del jarabe, se exprese en términos del porcentaje de azúcar contenido, de modo que el consumidor esté informado de manera clara y completa. La Comisión no hizo cambio alguno en la norma a este respecto.

222. La Comisión, por 17 votos a favor, 14 en contra y 8 abstenciones decidió no modificar la norma en el sentido de sustituir las cuatro categorías de concentración de jarabe por dos, a saber, el diluido (no inferior a 18° Brix) y el concentrado (no inferior a 22° Brix).

#### Defectos y tolerancias

223. El delegado de España señaló a la atención de la Comisión que la palabra española "bayas" no era la traducción correcta de la palabra inglesa "berries".

#### Aditivos alimentarios

224. El delegado de Yugoslavia se reservó la posición de su país respecto al empleo de colorantes en las fresas en conserva y otros productos similares. El delegado de Nueva Zelanda su opuso también al empleo de colorantes en los productos en conserva a base de frutas y hortalizas, con excepción de las cerezas contenidas en la macedonia de frutas en conserva. El representante de la IOCU dudó también de la necesidad del uso de colorantes artificiales en este producto y otros similares. El delegado de la India sugirió que se reduzca la cantidad de colorante de 300 a 200 mg/kg. Se señaló que en algunos países se permitía utilizar colorantes artificiales en el caso de las fresas en conserva y en el de diversos productos en conserva a base de frutas y hortalizas, mientras que, en otros su empleo estaba prohibido. Se comunicó a la Comisión que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas había examinado a fondo esta cuestión. La Comisión decidió no modificar la Norma.

225. La Comisión acordó prever una tolerancia máxima para el estaño, fijándola en 250 mg/kg en esta norma y en toda otra norma para frutas y hortalizas elaboradas que se examinase en el período de sesiones, de conformidad con la recomendación que había formulado el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su último período de sesiones, celebrado en mayo de 1971. La Comisión subrayó que se trataba de una tolerancia provisional que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios habría de revisar dos años más tarde. Algunas delegaciones se reservaron su posición acerca del contenido máximo de estaño.

#### Higiene

226. La Comisión observó que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos había aprobado en su último período de sesiones, celebrado en junio de 1971, un texto revisado de la subsección relativa a los microorganismos patógenos. La Comisión acordó incluir en esta norma y en toda otra norma para las frutas y hortalizas elaboradas que la Comisión examinase en el actual período de sesiones, el texto aprobado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

#### Etiquetado

227. La Comisión tomó nota de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos había aprobado las disposiciones sobre el etiquetado.

#### Aprobación de la Norma para Fresas en Conserva en el Trámite 8

228. La Comisión aprobó el Proyecto de Norma para Fresas en Conserva en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex, como Norma Recomendada del Codex. Se opusieron a esta decisión las delegaciones de los siguientes países: Argentina,

Italia, España, México, India, Países Bajos, Polonia, Venezuela, Bélgica, República Federal de Alemania, Portugal, Yugoslavia y Arabia Saudita. La delegación de Francia indicó que no había tomado posición alguna en cuanto a la cuestión de la aprobación de la norma en el Trámite 8. La Comisión observó que la razón principal de la oposición de estas delegaciones a la aprobación de la Norma, en el Trámite 8, era que muchas de ellas consideraban que en ella debían preverse dos categorías de jarabe en vez de cuatro, aunque algunas de esas delegaciones también formularon sus reservas respecto a otras disposiciones de la Norma.

#### NORMA PARA CIRUELAS EN CONSERVA EN EL TRAMITE 8

229. La Comisión tuvo ante sí la norma arriba citada que figura en el Apéndice III de ALINORM 71/20. El relator Sr. L. Beacham (Estados Unidos de América) examinó las observaciones de fondo que se habían formulado sobre la norma. El relator informó a la Comisión de que todos estos extremos eran cuestiones que habían de ser consideradas por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y respecto a las cuales el Comité habría de llegar a una conclusión.

#### Medios de cobertura

230. Al igual que en la norma para las fresas en conserva, diversos países se opusieron también a que se estableciesen cuatro concentraciones de jarabe en la norma actual.

#### Aditivos alimentarios

231. La Comisión convino en que en la norma para ciruelas en conserva figurase también la disposición sobre agentes acidificantes de la norma para fresas en conserva. Lo mismo que en el caso de la norma para las fresas en conserva, varios delegados se reservaron su posición sobre el empleo de color para las ciruelas en conserva. El delegado de Bélgica manifestó que en su país se permite el empleo de  $SO_2$  en el curso de las operaciones que preceden al enlatado de las ciruelas amarillas. Esto daba por resultado un residuo de  $SO_2$  hasta un máximo de 10 mg/kg en el producto final. Como quiera que en la norma se permiten los colorantes para las ciruelas roja y púrpura, el delegado de Bélgica solicitó que en esta sección se incluyese una nueva disposición que permitiese la presencia de  $SO_2$  en cantidades que no excediesen de 10 mg/kg para las ciruelas amarillas solamente. La Comisión decidió no modificar la norma en el sentido solicitado por el delegado de Bélgica y este delegado reservó la posición de su país. El delegado de Yugoslavia, además de reservar la posición de su país sobre el empleo de los colores, hizo lo mismo con respecto al empleo de aromatizantes artificiales.

#### Pasos y medidas

232. El delegado de la República Federal de Alemania subrayó el hecho de que en la reproducción de las observaciones por escrito de su país en el documento ALINORM 71/30, debería haberse hecho referencia al peso inicial del componente de fruta en vez del peso escurrido. Esto se aplica a todos los proyectos de norma para frutas y hortalizas en conserva.

#### Propuesta de aprobación de la Norma para las Ciruelas en Conserva en el Trámite 8

233. La Comisión, por 20 votos en contra, 17 a favor y 4 abstenciones, decidió que no se aprobase el proyecto de Norma para las Ciruelas en Conserva en el Trámite 8, como Norma Recomendada.

#### Medidas adoptadas sobre las restantes normas para las frutas y hortalizas elaboradas presentadas a la Comisión en el Trámite 8

234. En vista de la decisión de la Comisión de no adoptar el proyecto de Norma para las Ciruelas en Conserva, en el Trámite 8, como Norma Recomendada, y ante el gran número de modificaciones propuestas por los Gobiernos en las otras normas en el Trámite 8 para las Frutas y Hortalizas Elaboradas, la Comisión llegó a la conclusión de que debe aplazarse la discusión de estas normas hasta que la cuestión pueda ser estudiada por un pequeño grupo de trabajo. El Presidente nombró para este fin a representantes de la República Federal de Alemania, México y los Estados Unidos de América.

235. La Comisión, de conformidad con las recomendaciones de este grupo de trabajo, decidió que estos proyectos de normas no se consideren en este período de sesiones de la Comisión para pasarlos al Trámite 9, y que debe seguirse el procedimiento que se indica a continuación, respecto a los proyectos de normas para las ciruelas, frambuesas, macedonia de frutas, hongos y espárragos en conserva:

- (1) Los proyectos de normas deberán devolverse al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas para su estudio en el Trámite 7.
- (2) La Comisión solicitó que los gobiernos que todavía no lo hayan hecho, sometan, urgentemente, por escrito, antes del 31 de diciembre de 1971 a más tardar, al Presidente del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, datos e información en apoyo de los cambios que se propongan en dichas Normas.
- (3) El Comité deberá examinar las observaciones de los gobiernos en el Trámite 8 (ALINORM 71/30 y Addenda), así como también aquéllas recibidas en respuesta del sub-párrafo (a) antes citado.
- (4) El Comité deberá informar plenamente al 9º período de sesiones de la Comisión sobre el resultado de su nuevo estudio y, después de haber adoptado las modificaciones que considere convenientes, recomendar si considera o no que las Normas están listas para pasarlas al Trámite 9.

La Comisión tomó nota de que, si no se dispone de dichas declaraciones por escrito o de la asistencia de representantes en la próxima reunión del Comité, éste podrá no encontrarse en condiciones de tomar en debida consideración estas propuestas que se refieren a las disposiciones técnicas de las Normas.

236. El delegado de China se reservó su posición respecto a la decisión de la Comisión de no proceder al estudio de las normas para hongos y espárragos en conserva. El representante subrayó que su delegación se sentía sumamente descontenta de que estas normas no se hubiesen examinado durante el período de sesiones, ya que, a su juicio, las cuestiones relativas a las normas para las frutas en conserva no influían en absoluto en las normas para las hortalizas en conserva.

#### Enmiendas propuestas a la Norma Internacional Recomendada para los Melocotones (Duraznos) en Conserva

237. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 71/29, que contenía las enmiendas propuestas a la Norma para los Melocotones (Duraznos) en Conserva. Esas enmiendas eran las siguientes:

En la Sección 1.3, Tipo de color, de la Norma para los Melocotones (Duraznos) en Conserva, se propone añadir una nueva subsección que sería la subsección 1.3.4 y que diría lo siguiente:

“1.3.4 Verde - tipos varietales en los que el color predominante está comprendido entre verde pálido y verde cuando está totalmente maduro”.

En la sección 6.1.2 (a) de la sección de etiquetado de la Norma para los Melocotones (Duraznos) en Conserva, se propone añadir el tipo de color “verde” de modo que el texto diga lo siguiente:

“6.1.2 (a) el tipo de color: “amarillo”, “blanco”, “rojo”, o “verde”, según sea apropiado”.

238. La Comisión aceptó la recomendación del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas de que se suprimiesen los Trámites 6, 7 y 8 y se aprobasen estas enmiendas en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex.

239. La Comisión decidió además, pasar al Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex la enmienda propuesta a la sección 3, Aditivos Alimentarios, a la que se añadió la siguiente disposición:

<u>“Antioxidante</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Acido ascórbico	Sin limitación”

240. El delegado de Australia señaló a la atención de la Comisión la necesidad de que en esta disposición se previese una declaración relativa al etiquetado.

Enmienda propuesta a la Norma Internacional Recomendada para la Piña en Conserva

241. La Comisión tuvo ante sí el documento ALINORM 71/29, en el que figuraba una propuesta de enmienda a la definición de “recortes excesivos” que figura en la subsección 2.2.1.3 de la Norma Internacional Recomendada para la Piña en Conserva. La enmienda propuesta era la siguiente:

“2.2.1.3 - Recortes excesivos - (Considerado como defecto únicamente en las formas de presentación enteras, lonjas, incluyendo las lonjas en espiral, mitades de lonjas cuartos de lonjas y lanzas o dedos). Una unidad recortada hasta el extremo de que se destruye su forma normal y su conformación, y se perjudica su aspecto. Se considerará el recorte “excesivo”, si la porción de recorte excede en cinco por ciento del volumen físico evidente de la unidad de forma perfecta, y si dicho recorte destruye la forma circular normal del borde exterior o interior de la unidad.”

242. La Comisión decidió pasar esta enmienda al Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex.

Enmienda propuesta a la Norma Internacional Recomendada para los Tomates en Conserva

243. La Comisión examinó la enmienda propuesta a la Sección 3.2, Endurecedores, de la Norma Internacional Recomendada para los Tomates en Conserva, de modo que dijese:

<u>“3.2 Endurecedores</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
Cloruro cálcico )	(0,080% del contenido to-
Sulfato cálcico )	(tal de iones de calcio en
Citrato cálcico )	(las formas de presenta-
Fosfato mono- )	(ción “tomates cortados en
cálcico )	(cubitos”, “tomates corta-
(Se enumerarán )	(dos en rodajas” y “tomates
otros a la vis- )	(cortados en cuñas” 0,045% o
ta de las obser- )	(del contenido total de iones
vaciones de los )	(de calcio en las formas de...
Gobiernos, que )	(presentación “tomates
se obtendrán a su )	(enteros”, “tomates
debido tiempo, )	(enteros y en trozos” y
en el Trámite 3) )	(“tomates en trozos”.

244. La Comisión decidió pasar la enmienda al Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex.

Aceitunas de mesa

245. El delegado de los Estados Unidos de América comunicó a la Comisión que el Consejo Oleícola Internacional había propuesto que se dispusiese lo necesario, en consulta con la Comisión del Codex Alimentarius, para que se elabore la norma para las aceitunas de mesa en reuniones conjuntas Codex/COI que se celebren en la sede del Consejo, en Madrid.

El delegado de los Estados Unidos de América informó a la Comisión que, como Presidente del Comité Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, el Gobierno de los Estados Unidos de América no se oponía a esta propuesta, aunque los miembros del Comité del Codex no habían examinado la cuestión. El representante del COI comunicó a la Comisión que el Consejo estaba plenamente de acuerdo en que se estableciese la norma para las aceitunas de mesa de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales del Codex, y en que se dispusiese lo necesario para facilitar todos los servicios para la reunión, en consulta con la Secretaría de la Comisión. Se comunicó a la Comisión que no había ninguna dificultad de orden constitucional para la celebración de reuniones conjuntas como la propuesta, en relación con las aceitunas de mesa. Los delegados de Australia y la República Federal de Alemania manifestaron que, en principio, no estaban de acuerdo con que la norma para las aceitunas de mesa fuese elaborada por otro que no fuera el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas durante sus períodos de sesiones normales. Otros delegados manifestaron su preferencia por las reuniones conjuntas propuestas, ya que proporcionarían la oportunidad de que todas las delegaciones interesadas examinasen a fondo la norma, y facilitarían la participación en estos trabajos de algunos países en desarrollo. La Comisión confiaba en que el asunto se resolviese rápidamente, y aprobó la celebración de reuniones conjuntas especiales con el COI, a condición de que el Comité Ejecutivo examinase la cuestión, se dispusiese de servicios suficientes, y, de que la norma siguiese los trámites habituales de procedimiento de la Comisión. El delegado de la República Federal de Alemania se mostró contrario a seguir este procedimiento. Se pidió a la Secretaría que dispusiese lo necesario, en consulta con el COI, para la celebración de la primera reunión conjunta inmediatamente antes, o inmediatamente después, del próximo período de sesiones del Grupo Mixto CEPE/Codex de Expertos en Alimentos Congelados Rápidamente. La Comisión observó que el proyecto de norma propuesto, con las enmiendas introducidas en una reunión del Grupo de Expertos del COI, celebrada en la primavera de 1971, se enviará a los gobiernos para que éstos comuniquen sus observaciones antes de procederse a un nuevo examen en la reunión conjunta.

#### Confirmación de la Presidencia del Comité

246. La Comisión, de conformidad con el Artículo IX.10 del Reglamento, confirmó que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas continúe bajo la presidencia de los Estados Unidos de América.

#### PARTE X

#### CONCEPTO DE NORMA GENERAL

247. La Comisión volvió a examinar el Concepto de Norma General, que tuvo ante sí en su Séptimo período de sesiones (párrafos 132-135 del Informe). La Comisión prestó consideración al documento ALINORM 71/27, en el que figuraba un informe preparado por la Secretaría en unión del Reino Unido.

248. El delegado del Reino Unido hizo referencia a la labor realizada anteriormente sobre esta cuestión por los miembros de la Comisión y, en particular, al carácter y amplitud de las observaciones formuladas por el Gobierno. El Reino Unido indicó que era preciso que se estudiase la redacción minuciosa de las oportunas disposiciones, en el próximo período de sesiones de la comisión, quizá en un Grupo de Trabajo sobre todo, si no se iba a celebrar, en un futuro próximo, ninguna reunión del Comité sobre Principios Generales. En todo caso, la Comisión tendrá que tratar de decidir, en su próximo período de sesiones, si el texto correspondiente ha de formar parte de una Norma General o, por el contrario, deberá incluirse en el Codex, por ejemplo, como declaración en los Principios Generales. Como alternativa, la Comisión podrá, en el momento apropiado y bajo consejo del Comité Ejecutivo, considerar la posibilidad de someter el asunto al Comité del Codex sobre Principios Generales.

249. Con el fin de facilitar la marcha de esta cuestión, el Reino Unido se ofreció a distribuir un documento para que los gobiernos lo estudiaran. La Comisión accedió a seguir el procedimiento propuesto; entre tanto se mantendría el status quo en lo que respecta al texto incluido en ALINORM 71/27.

CALENDARIO PROVISIONAL PROPUESTO PARA LAS REUNIONES DEL CODEX PARA 1972-75

250. La Comisión examinó el propuesto calendario provisional de las reuniones del Codex para 1972-75, preparado por la Secretaría atendiendo a la petición de la Comisión en su Séptimo período de sesiones. La Comisión tomó nota de las observaciones del Comité Ejecutivo sobre el calendario propuesto, expuestas en los párrafos 24-25 del documento ALINORM 71/4.

251. La Comisión tomó nota de que en el calendario propuesto no se habían incluido los períodos de sesiones de varios órganos auxiliares de la Comisión, por suponer que el actual programa de labores podría quedar finalizado en un futuro próximo. Uno de los Comités que, quizás, entrase dentro de esta categoría, era el Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate. La Comisión observó que no se había previsto ningún período de sesiones del Comité Coordinador para Europa para antes de julio de 1974. Esta propuesta tenía un carácter puramente provisional, pendiente de las disposiciones que habrán de tomarse con el nuevo Coordinador que se nombre, durante el Noveno período de sesiones de la Comisión.

252. Los delegados de Austria y Polonia expusieron el criterio de que, en lo posible, el Comité Coordinador para Europa se reuniese anualmente. El delegado del Canadá, apoyado por otros delegados, manifestó la opinión de que podría preverse cierta reducción en la frecuencia de las reuniones del Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos y del Grupo de Expertos en los Zumos de Frutas en el bienio 1973-74. El delegado del Canadá propuso que en el bienio solamente se celebrase un período de sesiones de cada uno de estos Comités.

253. La Comisión tomó nota además, de que no se había previsto en el calendario propuesto ningún período de sesiones del Comité del Codex sobre Principios Generales, en la inteligencia de que cuando hubiese necesidad de celebrar un período de sesiones del Comité, la Secretaría solicitaría del Gobierno francés que convocase el Comité.

254. El delegado de Nigeria manifestó que como consecuencia de las deliberaciones sobre las necesidades de normas alimentarias para Africa, la Secretaría habría de tener presente los preparativos, en 1974-75, para la programación de reuniones de un Comité Coordinador para Africa, caso de que éste llegara a establecerse. El delegado de los Estados Unidos llamó la atención sobre la observación del Comité Ejecutivo, que figura en el párrafo 25 del Informe del Séptimo período de sesiones, de que "tendrían que fijarse los intervalos entre los períodos de sesiones de la Comisión de forma que ésta pudiese analizar en forma satisfactoria la marcha de los trabajos de sus órganos auxiliares y concluir la preparación de las normas". La delegación de los Estados Unidos opinó, por tanto, que existen argumentos de peso en favor de que la Comisión continúe reuniéndose anualmente, y que esto debe considerarse como el procedimiento normal del que únicamente habrá que apartarse en el caso de circunstancias excepcionales como, por ejemplo, consideraciones presupuestarias o de volumen de trabajo de la Comisión.

255. La Comisión aprobó, en principio, y a la luz de las recomendaciones del Comité Ejecutivo, el calendario propuesto y la frecuencia de los períodos de sesiones del Codex desde 1972 a 1975, a reserva de cualesquiera modificaciones que la Secretaría hubiera de hacer en consulta con los Gobiernos hospedantes de los Comités del Codex.

Respuestas de los países hospedantes sobre la provisión de servicios en idioma español en los períodos de sesiones de los Comités del Codex

256. La Comisión, en su Séptimo período de sesiones, solicitó de los Directores Generales de la FAO y de la OMS que escribieran a los Gobiernos que habían asumido la responsabilidad de hospedar a los Comités del Codex, subrayando la especial importancia de facilitar, por lo menos, servicios de interpretación simultánea al español, así como en los otros dos idiomas de la Comisión (inglés y francés), y otros servicios, en la medida de lo posible, en las reuniones de los Comités del Codex. Las contestaciones que sobre este asunto enviaron los gobiernos hospedantes figuran en los documentos ALINORM 71/9 y ALINORM 71/9 Add.1. Se tomó nota de que los gobiernos hospedantes habían acogido favorablemente los deseos de los países de habla española, pero que la mayoría de los gobiernos hospedantes habían llamado la atención respecto a las dificultades, tanto de orden práctico como financiero, que existían para poder

satisfacer los deseos de los países de habla española. Suiza, Canadá y Reino Unido habían indicado que estaban dispuestos a facilitar servicios en idioma español, además de los actuales servicios que proporcionaban en otros idiomas, pero la oferta de Canadá, país que preside y hospeda al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, estaba sujeta a la aprobación de la "Treasury Board" (Junta del Tesoro), de Canadá. Se tomó nota de que Suiza estaba dispuesta a facilitar servicios de interpretación simultánea al y del español siempre que por lo menos dos delegaciones de países de habla española comuniquen su intención de asistir a la reunión de que se trate. Suiza, con objeto de tener tiempo suficiente para la contratación de los intérpretes necesarios, pide a los países de lengua española que notifiquen, dos meses antes de la apertura de un período de sesiones, su intención de enviar delegados a la reunión. En el Reino Unido, la práctica que se ha seguido hasta ahora, es facilitar interpretación simultánea al idioma español en las reuniones de los Comités del Codex sobre azúcares y grasas y aceites, siempre que se haya recibido la oportuna solicitud de los países de habla española. El Reino Unido, en principio, había confirmado que continuaría con esta práctica y que, lo mismo que antes, los gastos de estos servicios serían sufragados por dicho país. Aunque el Reino Unido consideraba que la provisión de servicios en idioma español debería dejarse a la discreción de los gobiernos hospedantes, el Reino Unido había indicado que estaba dispuesto a facilitar interpretación simultánea al idioma español, pero no podía comprometerse a facilitar la versión española de los proyectos de informes de las reuniones de los Comités de que era responsable.

257. Durante el curso de los debates, el delegado de Argentina sometió a la Comisión un memorándum relativo al empleo del idioma español en los Comités del Codex, propuesta que figura en el Apéndice III de este Informe. Este memorándum fue apoyado por los delegados de habla española y por el delegado de Brasil. Sin embargo, algunos delegados de los países hospedantes encontraron ciertas dificultades para aceptar el memorándum. Estos delegados subrayaron que las disposiciones del Procedimiento obligan a los países hospedantes a facilitar servicios en dos idiomas de trabajo por lo menos de la Comisión, y que cualquier obligación adicional a este respecto equivaldría a introducir una modificación en el Artículo XII.4 del Procedimiento. Los delegados de algunos países hospedantes señalaron que durante el último año habían proporcionado, con carácter especial, ciertos servicios en idioma español, en las reuniones de los Comités en las que actuaron como gobiernos hospedantes.

258. La Comisión, en el curso del debate, creó un pequeño grupo de trabajo para que se encargase de estudiar este asunto más detenidamente e informase a la Comisión. El grupo de trabajo, presidido por el Presidente de la Comisión, estuvo integrado por miembros de las delegaciones de Argentina, Dinamarca, Irlanda, Estados Unidos y Reino Unido. A continuación, se reproduce la recomendación formulada por dicho grupo de trabajo:

"Empleo del idioma español en los Comités del Codex"

La Comisión tomó nota de los progresos realizados en este asunto y expresó su confianza en que los países hospedantes facilitarán, en la mayor medida posible, la adopción del idioma español en aquellos Comités que todavía no empleen dicho idioma, y en los que, de acuerdo con la información disponible, se prevea la participación de delegaciones de habla española: la Comisión invita especialmente a los países hospedantes a que hagan todo lo posible para suministrar servicios de interpretación simultánea en español.

La Comisión solicita de los Directores Generales de la FAO y de la OMS que, por lo que respecta a la interpretación y traducción, ayuden a los países hospedantes y, más especialmente, a aquellos países cuyo idioma nacional no sea uno de los idiomas de trabajo.

La Comisión solicita en particular, de la Secretaría, que facilite a su debido tiempo, la traducción al idioma español, así como la impresión y distribución a los países de lengua española de todos los "anteproyectos de normas" y "proyectos de normas", que hayan de examinar los Comités que no dispongan de documentos de trabajo redactados en idioma español.

La Comisión invita al Comité Ejecutivo a que siga de cerca los progresos alcanzados a este respecto".

259. La Comisión aprobó esta recomendación, pero los delegados de los Países Bajos y Noruega reservaron su posición, señalando a la atención de la Comisión las contestaciones enviadas por los gobiernos sobre esta cuestión, que figuran en ALINORM 71/9.

260. El delegado de la República Argentina recordó que en el Grupo de Trabajo establecido por el Presidente había manifestado que sólo podría aceptar el texto convenido sobre la base de una decisión adoptada por unanimidad por la Comisión, dado que estimaba que dicho texto no satisfacía plenamente el justo reclamo de los países de habla hispana particularmente en materia de interpretación simultánea al español. En consecuencia, a raíz de las reservas expresadas por los delegados de Noruega y de los Países Bajos, declaró que, sin dejar de reconocer el progreso que dicho texto implicaba en materia de traducción de documentos, lamentaba tener que retirar su apoyo al mismo y que se reservaba la posibilidad de cualquier otra acción ulterior en la materia.

#### OTROS ASUNTOS

##### Actividades futuras

261. El delegado de la India hizo referencia a los párrafos 216 a 227 del Informe del Séptimo período de sesiones de la Comisión (ALINORM 70/43), y preguntó cuál era la situación más reciente respecto de los temas sobre los que la Secretaría había solicitado la preparación de estudios de antecedentes. La Comisión observó que la Secretaría estaba concluyendo la preparación de un documento titulado "El café y el consumidor, normas y reglamentos", en el que se tenían en cuenta las observaciones de los gobiernos, y que este estudio podría probablemente presentarse a la Comisión en su Noveno período de sesiones. Se había iniciado un trabajo sobre los estudios relativos a las legumbres y los cereales, y se estaban reuniendo datos sobre varias bebidas estimulantes. La Comisión acordó que se le sometieran estos estudios en la medida que el Comité Ejecutivo lo considere oportuno. El delegado de la India hizo también referencia a los condimentos y las especias. La Comisión observó que la Secretaría estaba esperando los resultados de los trabajos de la ISO sobre este tema.

#### PARTE XI

##### Homenaje al Dr. J.L. Harvey (Estados Unidos de América) y al Sr. F.L. Southerland (Estados Unidos de América)

262. Se notificó a la Comisión el fallecimiento del Dr. J.L. Harvey (Estados Unidos de América), que fue el primer Presidente de la Comisión. También se comunicó a la Comisión el fallecimiento del Sr. F.L. Southerland (Estados Unidos de América), Presidente del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. El Presidente recordó la activa participación del Dr. Harvey y del Sr. Southerland en los trabajos de la Comisión desde su fundación. La Comisión observó un minuto de silencio en memoria del Dr. Harvey y del Sr. Southerland.

LIST OF PARTICIPANTS \*  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

MEMBRES OF THE COMMISSION  
MEMBRES DE LA COMMISSION  
MIEMBROS DE LA COMISION

ALGERIA  
ALGERIE  
ARGELIA

M. Hamadache  
Directeur de la Répression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Réforme agraire  
7, Bd. Colonel Amirouche  
Alger

O. Benmahdjoub  
Président Directeur général de la  
Société nationale de Conserveries  
algériennes  
Ministère de l'Industrie  
87, rue Didouche Mourad  
Alger

A. Vignote  
Chef de Service Laboratoire de la  
Société nationale de Conserveries  
algériennes  
Ministère de l'Industrie  
87, rue Didouche Mourad  
Alger

M. Sekaoui  
Inspecteur de la Répression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Réforme agraire  
7, Bd. Colonel Amirouche  
Alger

ARGENTINA  
ARGENTINE

Ing. J.H. Piazza  
Coordinador General del Codex  
Alimentarius  
Secretaría de Comercio Exterior  
Diagonal Julio A. Roca 651 - 5<sup>o</sup> Piso  
Buenos Aires

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

I.H. Smith  
Assistant Secretary  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T.

Dr. C.J. Cummins  
Director-General of Public Health  
Department of Public Health  
9-13 Young St.  
Sydney N.S.W.

W.C.K. Hammer  
Executive Officer  
Department of Primary Industry  
Canberra A.C.T.

F.H. Reuter  
University of Ghana  
Legon, Accra (Ghana)

Dr. D.B. Travers  
Assistant Director-General  
Department of Health  
Canberra A.C.T.

AUSTRIA  
AUTRICHE

Dr. R. Wildner  
Chairman of the Coordinating Committee  
for Europe of the FAO/WHO Codex  
Alimentarius Commission  
Federal Ministry of Social Affairs  
Regierungsgebäude  
Vienna 1

Dr. D. Benda  
Commissioner, Federal Ministry of Trade,  
Commerce and Industry  
Stubenring 1  
A 1010 Vienna

---

\* The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers, and Consultants are listed in alphabetical order.

Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRIA (contd.)

Dr. L. Blaschek  
Federal Chamber of Commerce  
Stubenring 12  
A1010 Vienna

Dr. H. Ettl  
Ministerialrat  
Federal Ministry of Social Affairs  
Stubenring 1  
A1010 Vienna

G. Paral  
Head of Department 41 a)  
Federal Ministry of Social Affairs  
Stubenring 1  
A1010 Vienna

Prof. Dr. O. Praendl  
College of Veterinary Medicine  
Linke Bahngasse 11  
A1030 Vienna

Dr. R. Seuchs  
Director  
Federal Ministry of Agriculture and  
Forestry  
Stubenring 1  
A1010 Vienna

Dr. H. Woidich  
Lebensmittelversuchsanstalt  
Blaasstrasse 29  
A 1190 Vienna

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

J.P. van Bellinghen  
Représentant permanent de la Belgique  
auprès de l'Office des Nations Unies  
et des Institutions spécialisées  
à Genève  
Genève (Suisse)

T.D. Biebaut  
Secrétaire d'Administration auprès du  
Ministère des Affaires économiques  
1040 Bruxelles

M.P.V. Fondu  
Fédération des Industries  
alimentaires belges  
Borrewaterstraat  
Merksem NV UNION

C.M.L. Kestens  
Inspecteur - Chef de Service  
Ministère de la Santé publique et  
de la Famille  
Centre administratif de l'Etat  
Quartier Vésale  
1010 Bruxelles

BELGIUM (contd.)

Dr. P. Lenelle  
Inspecteur en Chef - Directeur  
Inspection du Commerce des Viandes  
Ministère de la Santé publique et de  
la Famille  
Quartier Vésale  
1010 Bruxelles

J.L. Verlinden  
Ingénieur principal - Chef de Service  
Ministère de l'Agriculture  
10, rue du Méridien  
Bruxelles

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

A. de Azevedo Silva  
Head of Milk and Derivatives Sector of  
Ministry of Agriculture  
Brasilia

J.G. Marques Porto  
Second Secretary of Embassy  
Permanent Mission of Brazil to the  
United Nations Office at Geneva  
33, rue Carteret  
Geneva (Switzerland)

BULGARIA  
BULGARIE

H.A. Djorev  
Chef de Département  
Ministère du Commerce extérieur  
Boulevard Sofiiska Comuna No. 12  
Sofia

CANADA

Dr. D.G. Chapman  
Director  
Food Advisory Bureau  
Food and Drug Directorate  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario

R. Bond  
Chief of Inspection, Inspection Branch  
Fisheries Service  
Department of Environment  
Sir Charles Tupper Bldg.  
Ottawa, Ontario

E.P. Grant  
Director  
Fruit and Vegetable Division  
Department of Agriculture  
Ottawa, Ontario

CANADA (contd.)

R. Looye  
Permanent Mission of Canada to the  
UN Office at Geneva  
10-A, avenue de Budé  
Geneva (Switzerland)

Dr. D.M. Smith  
Office for International Food  
Standards  
Food Advisory Bureau  
Food and Drug Directorate  
Department of National Health and  
Welfare  
Ottawa K1A 0L2, Ontario

H.W. Wagner  
Chief, Food Division  
Standards Branch  
Department of Consumer and Corporate  
Affairs  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario

CHINA  
CHINE

Dr. R. Chung Tao Lee  
Secretary General  
Joint Commission on Rural  
Reconstruction  
37 Nanhai Road  
Taipei, Taiwan

H. Cheng Cheng  
Counsellor  
National Health Administration  
39, Chung Hsiao W. Road, Sec.I  
Taipei, Taiwan

Teh-Shu Chu  
Senior Food Technologist  
National Bureau of Standards  
Ministry of Economic Affairs  
No. 1, 1st Street, pei Men Road  
Tainan, Taiwan

Yen-chao Huang  
Second Secretary  
Permanent Mission of the Republic of  
China to the UN Office and other  
International Organizations at  
Geneva  
75, rue de Lyon  
1211 Geneva 13 (Switzerland)

Yung-Hua Huang  
Deputy Director  
Board of Foreign Trade  
Ministry of Economic Affairs  
Taipei, Taiwan

Shiu Lee  
Senior Food Technologist  
Joint Commission on Rural  
Reconstruction  
37, Nanhai Road  
Taipei, Taiwan

CUBA

Dr. Armando Paradoa Alvarez  
Jefe del Grupo de Nutrición et Higiene  
de los Alimentos  
Instituto Nacional de Higiene  
Infanta y Crucero  
La Habana

Ing. M. Fernández Clúa  
Jefe, Departamento Normas y Control  
de Calidad  
Ministerio Industria Alimenticia  
Ave. Roncho Boyeros Km 3½  
La Habana

J. Iduate  
Jefe, Oficina de Normas Técnicas  
Ministerio de Comercio Exterior  
Infanta 16  
La Habana

CZECHOSLOVAKIA  
TCHECOSLOVAQUIE  
CHECOSLOVAQUIA

A. Burger  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture and Food  
Tesnov 65  
Praha 1

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

E. Mortensen  
Head of Division  
Ministry of Agriculture  
Slotsholmsgade 10  
DK-1216 Copenhagen K

K. Andreasen  
Agricultural Council  
Axeltorv 3  
DK-1609 Copenhagen

Mrs. A. Brincker  
Food Technologist  
Danish Meat Products Laboratory  
Howtizvej 13  
DK-2000 Copenhagen F

Dr. V. Enggaard  
Acting Director  
Danish Meat Products Laboratory  
Howtizvej 13  
DK-2000 Copenhagen F

Dr. S.C. Hansen  
Head of Division  
National Food Institute  
19 Mørkhøj Bygade  
DK-2860 Soborg

DENMARK (contd.)

P.F. Jensen  
Director  
Inspection Service for Fish Products  
Ministry of Fisheries  
Dronningens Tvaergade 21  
DK-1302 Copenhagen K

M. Kondrup  
Food Technologist  
Chief of Secretariat  
ISALESTA  
H.C. Andersens Boulevard 10  
DK-1553 Copenhagen V

P. Krarup  
Acting Secretary to the Danish  
Codex Committee  
Ministry of Agriculture  
Slotsholmsgade 10  
DK-1216 Copenhagen K

ETHIOPIA  
ETHIOPIE  
ETIOPIA

F. Biftu  
Counsellor  
Ethiopian Mission  
56, rue de Moillebeau  
Geneva (Switzerland)

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

V. Aalto  
Chief Inspector of Foods  
Ministry of Commerce and Industry  
Food Office  
Unioninkatu 5  
00130 Helsinki 13

Mrs. A.L. Koskinen  
Inspector of Foods  
Ministry of Commerce and Industry  
Food Office  
Unioninkatu 5  
00130 Helsinki 13

FRANCE  
FRANCIA

R. Souverain  
Inspecteur général du Service de la  
Répression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture  
42 bis, rue de Bourgogne  
Paris 7e

FRANCE (contd.)

Dr. L.A. Caillet  
Sous-Direction de l'Hygiène publique  
Ministère de la Santé publique  
8, rue de la Tour-des-Dames  
Paris 9ème

C. Castang  
Inspecteur principal de la Répression  
des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture  
42 bis, rue de Bourgogne  
Paris 7ème

Prof. Dr. C. Flachet  
Ecole nationale vétérinaire de Lyon  
2, quai Chauveau  
Lyon 9ème

G.L. Jumel  
Association nationale des Industries  
alimentaires (ANIA)  
3, rue de Logelbach  
Paris 17ème

G. Weill \*  
Secrétaire général du Comité  
interministériel de l'Alimentation  
et de l'Agriculture  
Ministère de l'Agriculture  
78, rue de Varenne  
Paris 7ème

GERMANY, FED. REP. OF  
ALLEMAGNE, REP. FED.  
ALEMANIA, REP. FED.

Mrs. H. Elstner  
Ministerialdirektor  
Federal Ministry for Youth, Family  
and Health  
Deutschherrenstrasse 87  
D53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. D. Eckert  
Ministerialrat  
Federal Ministry for Youth, Family  
and Health  
Deutschherrenstrasse 87  
D53 Bonn-Bad Godesberg

G. Klein  
Hauptgeschäftsführer  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde e.V.  
Am Hofgarten 16  
53 Bonn 1

\* Chairman of the Commission  
Président de la Commission  
Presidente de la Comisión

GERMANY, FED.REP. OF (contd.)

Dr. Elizabeth Lünenbürger  
Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher-  
verbände  
Provinzialstr. 89/93  
Bonn-Lengsdorf

Hans P. Mollenhauer  
Ministerialrat  
Federal Ministry for Youth, Family  
and Health  
Deutschherrenstrasse 87  
D53 Bonn-Bad Godesberg

J. Panek  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsten  
53 Bonn

Dr. F. Schulte  
Ministerialrat  
Federal Ministry for Youth, Family  
and Health  
Deutschherrenstr. 87  
D53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. W. Schultheiss  
Geschäftsführer - Advisory  
6146 Alsbach  
Schlosstr. 5

Dr. H.B. Tolkmitt  
Dammtorwall 15  
2 Hamburg 36

GHANA

Dr. N.A. de Heer  
Medical Nutritionist  
Ministry of Health  
Nutrition Division  
P.O. Box M 78  
Accra

P.Y. Ahiabor  
Government Chemist  
Government Chemical Laboratories  
P.O. Box 525  
Accra

K.K. Eyeson  
Research Officer (Food Analysis)  
Food Research Institute  
P.O. Box M 20  
Accra

A.A. Laryea  
Chief Agricultural Officer  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box M 37  
Accra

GHANA (contd.)

F.J. Tekyi  
General Manager  
Cannery Division (GIHOC)  
Nsawam, Accra

GREECE  
GRECE  
GRECIA

Georges Eliopoulos  
Chimiste, Laboratoire général de l'Etat  
16, rue An. Tsocha  
Athens (606)

E. Mastpandreou  
Agronome-Chemist  
Ministry of Agriculture  
Plant Protection Service  
Department of Pesticides  
Achoutnon 2  
Athens

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA

A. Miklovicz  
Director  
Ministry of Food and Agriculture  
P.O. Box 8  
Budapest 55

Mrs. Anna Sandor  
Chemical Engineer  
Hungarian Office for Standardization  
Ullői-ut 25  
Budapest IX

J. Szilágyi  
Chief of Section  
Ministry of Food and Agriculture  
Kossuth L. ter.11  
Budapest V

INDIA  
INDE

C.N. Modaval  
Director of Quality Control and Inspection  
Ministry of Foreign Trade  
Government of India  
New Delhi

D.S. Chadha  
Assistant Secretary in charge of  
Prevention of Food Adulteration  
Office of the Directorate General  
of Health Services  
Government of India  
New Delhi

IRAQ  
IRAK

H. Al-Obaidi  
Technical Director  
Dairy Administration  
Baghdad

F. Sukkar  
Chief Specialist  
Iraqi Organization for Standards  
Baghdad

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

P. Griffin  
Principal Officer  
Department of Agriculture and  
Fisheries  
Upper Merrion Street  
Dublin 2

P.A. Barry  
Higher Executive Officer  
Department of Agriculture and  
Fisheries  
Upper Merrion Street  
Dublin 2

J.F. Brown  
Director, Food Sector  
Confederation of Irish Industry  
28 Fitzwilliam Place  
Dublin 6

Dr. J.H. Walsh  
Medical Inspector  
Department of Health  
Custom House  
Dublin 1

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Dr. Calisto Zambrano  
Secrétaire général du Comité national  
italien du Codex Alimentarius  
Ministère de l'Agriculture et des  
Forêts  
Via Sallustiana 10  
Rome

A. Agujari  
Delegato Ministero Agricoltura  
Direzione per l'Alimentazione  
Via Savoia 78  
Rome

Dr. Salvatore Annunziata  
Ministère de la Santé  
Piazza Marconi. 25  
Rome

ITALY (contd.)

C. Antognelli  
Directeur des Recherches nutritionnelles  
I.B.P.  
Perugia

Dr. G.P. Borasio  
Director  
Plasmon S.p.A.  
Via Moscova 46/9  
Milan

C. Carola  
V. Directeur  
Stazione sperimentale olii e grassi  
Piazza Leonardo da Vinci 3  
Milan

D. Chieli  
Secrétaire général  
I.B.P.  
Perugia

G. Dall'Aglio  
Assistente Chimico  
Stazione Sperimentale Industria-Conserve  
Ministerio Industria  
V. Tanara 33  
Parma

Dr. A. Di Muccio  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome

G. Gianni  
Ass. It. Ind. Prodotti Alimentari  
Via P. Verri 8  
Milan

G. Luft  
Dirigente d'Azienda  
c/o Unilever  
Via N. Bonnet 10  
Milan 20135

A. Mariani  
Director of the Laboratory of  
Physiology  
Istituto Nazionale della Nutrizione  
Città Universitaria  
Rome

Dr. R. Maroncelli  
Confindustria  
Piazza Venezia 11  
Rome

F. Massa  
Direttore A.I.I.P.A.  
Via Pietro Verri 8  
Milan

ITALY (contd.)

Dr. F.P. Perna  
Funzionario (Direttore di  
Sezione)  
Ministero Marina Mercantile  
Direzione Generale Pesca Marittima  
Viale Asia  
00144 Rome

M. Pompili  
Confindustria  
V. Fleming 122  
Rome

F. Sofia  
Ministère de la Santé publique  
Piazza Marconi 25  
Rome

Prof. E. Tiscornia  
Professore Università  
Istituto Chimica Farmaceutica  
Viale Benedetto XV/3  
Genova

Dr. S. Valvassori  
Federvini  
c/o Comitato Studio Bevande  
Aromatizzate  
V. San Secondo 67  
Turin

JAPAN  
JAPON

K. Ando  
Minister and Permanent  
Representative of Japan to FAO  
Embassy of Japan  
Rome (Italy)

Y. Furusawa  
Assistant Director  
Food Sanitation Division  
Environmental Sanitation Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
Tokyo

T. Imai  
Fishery Products Division  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture and Forestry  
2-1-2 Kasumigaseki  
Chiyoda-Ku  
Tokyo

A. Ishii  
Assistant Director, Resources  
Division  
Planning Bureau  
Science and Technology Agency  
1094 Kiheicho Kodaira-City  
Tokyo

JAPAN (contd.)

Y. Kawai  
Assistant Director  
Premium and Representation Division  
The Fair Trade Commission  
Prime Minister's Office  
Tokyo

Y. Sato  
Consumers Economy Division  
Business Enterprise and Marketing  
Department  
Economic Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture and  
Forestry  
2-1-2 Kasumigaseki  
Chiyoda-Ku  
Tokyo

O. Watanabe  
Second Secretary  
Permanent Mission of Japan to the UN  
Office at Geneva  
10, ave. de Budé  
Geneva (Switzerland)

KUWAIT  
KOWEIT

Ali-A. Saleh Faras  
Food Section  
Municipality of Kuwait  
Kuwait

MADAGASCAR

R. Ratsifandrihamanana  
Directeur du Laboratoire Central du  
Conditionnement de Madagascar  
Tananarive

MEXICO  
MEXIQUE

J.M. Alcalá  
Director General de Normas  
Secretaría de Industria y Comercio  
Av. Cuauhtemoc 80  
México D.F.

J.A. Chávez Sandoval  
Secretaría de Agricultura y Ganadería  
Comisión Nacional de Fruticultura  
Rio Pott 39, Col. Cuauhtemoc  
México D.F.

R. Delgado-Carmona  
Comisión Consultivo de Normalización  
de Productos Alimenticios  
Monte Albán 569  
México D.F.

MEXICO (contd.)

G. Laveaga Aguilar  
Sub-Director de Normas  
Secretaría de Industria y Comercio  
Av. Cuauhtemoc 80  
México D.F.

R. Michel  
Comité Normalización de Bebidas  
Vallarta 1149-206  
México D.F.

Dr. E. Méndez  
Chairman, Food Standards Committee  
of Mexico  
Fries and Fries Mexico  
162 Chicago Street  
Mexico City

Dr. W.F. Millán  
Secretaría de Agricultura y Ganadería  
Aguiles Serdán 28 - 4<sup>o</sup> Piso  
México D.F.

E.E. Mora  
Secretaría de Agricultura  
Comisión Nacional de Fruticultura  
Escuela Nacional de Agricultura  
Comisión Mexicana del Codex  
Alimentarius  
Departamento de Industrias Agrícolas  
Chapingo  
México

R. Rodríguez  
Subsecretaría de Pesca  
Secretaría de Industria y Comercio  
Victor Hugo 80-4  
Mexico City

R. Sánchez Lara  
Sub-Director General  
Alimentos y Bebidas  
Secretaría de Salubridad y Asistencia  
Reforma 503 - 4<sup>o</sup> piso  
México

MOROCCO  
MAROC  
MARRUECOS

Ing. A. Janah  
Chargé du Bureau de la Réglementation  
et de Technologie - Service des  
Fraudes  
Ministère de l'Agriculture  
Rabat

M. Amane  
Chef du Service du Génie rural  
Ministère de l'Agriculture  
Rabat

MOROCCO (contd.)

M.P. Couvé  
Office de Commercialisation  
d'Exportation O.C.E.  
Avenue des Forces armées royales.  
Casablanca

Dr. M. Mouslifi  
Directeur des Abattoirs Municipaux de  
Rabat  
Direction des Services Vétérinaires  
et de l'Elevage  
Ministère de l'Agriculture  
Rabat

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Dr. G.F. Wilmink  
Cabinet Adviser  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
1 v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Dr. P.H. Berben  
Foods Inspectorate  
Ministry of Public Health  
Dr. Reyersstraat 10  
Leidschendam

Dr. C. Nieman  
172 Joh. Verhulststraat  
Amsterdam

M.J.M. Osse  
Department of Industries and Inter-  
national Trade  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
1 v.d. Boschstraat 4  
The Hague

Prof. Dr. W. Pilnik  
5 D. Boeslaan  
Wageningen

Dr. L.J. Schippers  
Hoofdproduktschap Akkerbouw  
Stadhoudersplantsoen 12  
The Hague

G. Ter Haseborg  
Secretary, Netherlands Federation of  
Industries  
Prinses Beatrixlaan 5  
s'Gravenhage

NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

G.J. Batten  
Agricultural Adviser  
New Zealand High Commission  
Haymarket  
London S.W.1. (U.K.)

Dr. A. Ginsberg  
Veterinary Adviser (Meat Hygiene)  
New Zealand High Commission  
Haymarket  
London S.W.1. (U.K.)

I. Willis  
Inspector of Dairy Products  
NZ Department of Agriculture  
St. Olaf House  
Tooley Street  
London SE1 2PG (U.K.)

E.R. Woods  
Second Secretary  
New Zealand Embassy  
Rome (Italy)

NIGERIA

D. Akoh  
Acting Federal Government Chemist  
Chemistry Division  
Federal Ministry of Health  
PMB 12525  
Lagos

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Prof. Dr. A. Skulberg  
Member of Parliament  
Stortinget  
Oslo-Dep.  
Oslo 1.

Dr. O. Braekkan  
Government Vitamin Laboratory  
P.O. Box 187  
Bergen

P. Haram  
Counsellor  
Ministry of Fisheries  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

NORWAY (contd.)

C.F. Kolderup  
Director, Norwegian Cannery Association  
P.O. Box 327  
4001 Stavanger

A. Löchen  
Secretary-General  
National Nutrition Council  
Box 8139  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

J. Race  
Chief of Section  
Norwegian Codex Alimentarius Council  
P.O. Box 8139  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

K. Rongstad  
Counsellor  
Directorate of Health  
Ministry for Social Affairs  
Oslo-Dep.  
Oslo 1

PERU  
PEROU

Ing. R. Porras Sánchez  
Asesor de la Oficina de Cooperación  
Técnica y Económica del Ministerio  
de Pesquería  
Ministerio de Pesquería  
Lord Cokchrane 351  
Lima

Ing. S. Leo Farje  
Gerente Técnico de la Empresa Pública  
de Certificaciones Pesqueras del Perú  
Ministerio de Pesquería  
Lord Cokchrane 351  
Lima

Ing. E. Vidal Vidal  
Miembro de la Comisión Técnica de  
Supervisión del Estudio Integral de  
la Pesca para el Consumo Humano  
Ministerio de Pesquería  
Lord Cokchrane 351  
Lima

PHILIPPINES  
FILIPINAS

F. Rosal  
First Secretary, Permanent Mission of  
the Philippines to the UN Office at  
Geneva  
72, rue de Lausanne  
Geneva (Switzerland)

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

J. Kuziński  
Director, Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw

Dr. F. Morawski  
Chief of Section  
Quality Inspection Office  
Ministry of Foreign Trade  
Stepinska 9  
Warsaw

Prof. Dr. M. Nikonorow  
Head, Department of Food Research  
State Institute of Hygiene  
Chocimska 24  
Warsaw

Dr. H. Sadowska  
Head of Food Hygiene Department  
Ministry of Health  
Miodowa 15  
Warsaw

PORTUGAL

F.A. Alcântara-Carreira  
Comité national de la FAO  
Ministère du Commerce extérieur  
Lisbon

S.J.G. Fernandes  
Direction générale des Services  
agricoles  
Place du Commerce  
Lisbon

Dr. J. Oliveira de Silva Jansen  
Inspecteur général des Produits  
agricoles et industriels  
Avenue de Berne 1  
Lisbon

SAUDI ARABIA  
ARABIE SAOUDITE  
ARABIA SAUDITA

Dr. A. Qutub  
Director, Standards and Metrology  
Ministry of Commerce and Industry  
Riyadh

SENEGAL

Mme. M-Th. Basse  
Directeur de l'Institut de Technologie  
alimentaire  
B.P. 2765 Hann  
Dakar

Dr. T. N'Doye  
Ministère de la Santé publique et  
des Affaires sociales  
Dakar

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Ing. J. Carballo  
Vocal de la Subcomisión de Expertos del  
Código Alimentarius Español  
Avenida Puerta Hierro S/N  
Instituto Investigaciones Agronómicas  
Madrid 3

Dr. C. Barros  
Vocal de la Subcomisión de Expertos del  
Código Alimentarius Español  
Serrano 150  
Madrid

Ing. R. Fornas García  
Dirección General de Industrias  
Textiles, Alimentarias y Diversas  
Ministerio de Industria  
Madrid 6

A. Giménez Cuende  
Inspector Jefe, Soivre-Seville  
Asunción 8  
Sevilla

Dr. M. Rodríguez-Rebollo  
Jefe "de Industrias Pecuarias"  
Ministerio de Agricultura  
Pº Infanta Isabel, 1  
Madrid 6

Dr. J. Royo-Iranzo  
Instituto de la Grasa  
Calle Alvaro de Bazán 3  
Valencia

I. Unceta  
Jefe de Industrias Agrícolas de la  
Subdirección de Industrias Agrarias  
Ministerio de Agricultura  
Calle Infanta Isabel, 1  
Madrid 6

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

G. Björkman  
Director General  
National Veterinary Board  
Fack S-10360  
Stockholm 3

O. Ågren  
Head of Codex Section  
National Veterinary Board  
Fack S-10360  
Stockholm 3

Bengt Augustinsson  
Secretary to the Supreme Administrative  
Court  
Ministry of Agriculture  
Fack S-10310  
Stockholm 2

T. Petrelius  
Veterinary Counsellor  
Aug.w.v. 8  
18231 Danderyd

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

J. Ruffy  
Président du Comité national suisse  
du Codex Alimentarius  
Haslerstrasse 16  
3008 Berne

Dr. W. Hausheer  
Société suisse pour l'Industrie  
chimique  
c/o F. Hoffmann-La Roche  
124 Grenzacherstrasse  
4002 Basel

Prof. Dr. O. Högl  
Grüneckweg 12  
3000 Berne

Dr. H. Liebster  
Head of Department  
CIBA-GEIGY (Agrochem Div.)  
49 Unterer Zielweg  
Basel-Arlesheim

Dr. E. Matthey  
Sous-Directeur  
Service Fédéral de l'Hygiène  
publique  
Haslerstrasse 16  
3008 Berne

SWITZERLAND (contd.)

Prof. Dr. H. Mohler  
Oskar Biderstrasse 10  
8057 Zurich

H.U. Pfister  
Chef de Section  
Régie fédérale des alcools  
Länggasstrasse 31  
3000 Berne

Dr. G.R. Schubiger  
SATFN  
Case Postale 88  
1814 La Tour-de-Peilz

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Prof. Y. Bunnag  
Under Secretary of State  
Ministry of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok

Prof. A. Bhumiratana  
Director, Institute of Food  
Research and Product Development  
Kasetsart University  
P.O. Box 4-170  
Bangkok 4

TURKEY  
TURQUIE  
TURQUIA

M. Demiröz  
Attaché commercial  
Mission permanente de la Turquie  
auprès de l'Office des Nations  
Unies et des autres Organisations  
internationales en Suisse  
56 rue de Moillebeau  
Geneva (Switzerland)

UNITED ARAB REPUBLIC  
REPUBLIQUE ARABE UNIE  
REPUBLICA ARABE UNIDA

Dr. I.A. Abdou  
Under Secretary of Health and  
Director of the National Nutrition  
Institute  
16 Kasr El-Ainy Street  
Cairo

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

C.D.E. Keeling  
Under Secretary (Food Policy)  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Whitehall Place  
London S.W.1.

Dr. R.J.L. Allen  
Food Manufacturers' Federation  
4 Lygon Place  
London S.W.1.

R.B. Beedham  
Smedleys Limited  
Lynn Road  
Wisbech  
Cambridge

L.C.J. Brett  
Unilever House  
Blackfriars  
London E.C.4.

Dr. G. Elton  
Chief Scientific Adviser (Food)  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

L.G. Hanson  
Principal, Food Standards Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

H.R. Hinton  
Director, Fruit and Vegetable  
Preservation Research Association  
Chipping Campden, Glos.

Arthur W. Hubbard  
Superintendent, Food and Nutrition  
Division  
Laboratory of the Government Chemist  
Cornwall House  
Stamford St.  
London S.E.1.

B. Larkey  
National Association of Frozen Food  
Producers (U.K.)  
c/o Birds Eye Foods Ltd.  
Station Avenue  
Walton-on-Thames  
Surrey

UNITED KINGDOM (contd.)

F.J. Lawton  
Director-General  
Food Manufacturers' Federation  
4 Lygon Place  
Ebury Street  
London S.W.1.

D.L. Orme  
Senior Executive Officer, Food  
Standards Branch  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1.

W.T. Watkins  
Schweppes (Home) Ltd.  
Research Laboratories  
Garrick Road  
Hendon  
London N.W.9.

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

G.R. Grange  
Deputy Administrator  
Marketing Services  
Consumer and Marketing Service  
US Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

L.M. Beacham  
Acting Deputy Director  
Office of Products Technology  
Bureau of Foods  
Food and Drug Administration  
US Department of Health, Education  
and Welfare  
Room 6013, FB-8, 200 "C" Street, S.W.  
Washington D.C. 20204

E. Binkerd  
Vice-President  
Armour and Co.  
801 W 22 Street  
Oakbrook, Illinois 60521

James R. Brooker  
National Marine Fisheries Service/NOAA  
US Department of Commerce  
1801 N. Moore Street  
Arlington, Virginia 22209

Dr. C.M.B. Gooding  
American Oil Chemists' Society  
785 Lamberts Mill Road  
Westfield, New Jersey 07090

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Dr. R.W. Harkins  
Director, Scientific Affairs  
Grocery Manufacturers of America  
1425 K Street, N.W.  
Washington D.C. 20005

M.M. Hoover  
Manufacturing Chemists Association  
1825 Connecticut Avenue, N.W.  
Washington D.C. 20009

T.B. House  
President  
American Frozen Food Institute  
919 18th Street, N.W.  
Washington D.C. 20006

F.M. Karl  
CPC International Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

E.F. Kimbrell  
Livestock Division  
Consumer and Marketing Service  
US Department of Agriculture  
Washington D.C. 20250

R.C. Liebenow  
President  
Corn Refiners Association, Inc.  
1001 Connecticut Avenue, N.W.  
Washington D.C. 20036

L.K. Lobred  
Director, International Trade Division  
National Canners Association  
1133 - 20th Street, N.W.  
Washington D.C. 20036

Michael F. Markel  
Markel, Hill and Byerley  
Munsey Building  
Washington D.C. 20004

J.J. Mertens  
Director, Overseas Department  
National Canners Association  
32 Oudaan  
B-2000 Antwerp (Belgium)

D.M. Mounce  
2222 First Avenue, N.E.  
Cedar Rapids, Iowa 52402

A.H. Nagel  
Coordinator of Food Standards  
General Foods Corporation  
Technical Centre  
250 North Street  
White Plains  
New York 10625

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

L.L. Ramsey  
Associate Director, Office of Compliance  
Bureau of Foods  
US Food and Drug Administration  
200 C Street S.W.  
Washington D.C. 20204

J.B. Stine  
Vice-President, Regulatory Compliance  
Kraft Foods  
500 Peshtigo Court  
Chicago, Illinois 60690

Dr. V. Wodicka  
Director, Bureau of Foods  
US Food and Drug Administration  
200 C. Street S.W.  
Washington D.C. 20204

URUGUAY

H. Gros Espiell  
Embajador, Representante Permanente  
ante la Oficina de las Naciones Unidas  
en Ginebra  
66, rue Rothschild  
Geneva (Switzerland)

Prof. A.M. Dovat  
Jefe del Departamento Técnico -  
Laboratorio de Análisis y Ensayos  
Ministerio de Industria y Comercio  
Rincón 524  
Montevideo

VENEZUELA

Dr. L.H. Vivas Ramirez  
Médico Adjunto, Director de Salud  
pública  
Ministerio de Sanidad y Asistencia  
Social  
Centro Simón Bolívar  
Caracas

Dr. M. Cols Paez  
Jefe, Sección Registro Alimentos  
Ministerio de Sanidad y Asistencia  
Social  
Centro Simón Bolívar  
Caracas

N.R. Pino  
Delegación Permanente de Venezuela  
ante la Oficina de las Naciones  
Unidas  
100, rue du Rhône  
Geneva (Switzerland)

YUGOSLAVIA  
YUGOSLAVIE

Dr. B. Briski  
Chief, Food Additives Laboratory  
48 Mose Pijade  
Zagreb

Ing. M. Cvenkel  
Kontroller Production "Kolinska"  
Ljubljana - Streliska 29  
Sr Slovenija

Dr. G. Niketic  
Assistant Professor  
Faculty of Agriculture  
Nemanjina 6  
Belgrad-Zemun

Prof. A. Ognjanović  
Karadjordjev Trg 10  
Zemun-Belgrade

YUGOSLAVIA (contd.)

M. Sipka  
Professor  
Cika Ljubina 16  
Beograd

B. Stanko  
Food Technologist  
"Jugoriba" Export-Import  
41000 Zagreb

Dr. S. Stošić  
Inspecteur fédéral sanitaire pour  
l'Hygiène et l'Alimentation  
Rue Brankova 25  
Beograd

Prof. Dr. B. Vajic  
Polić-Kamova 69/1  
51000 Rijeka

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA

Dr. J.G. Boyazoglu  
Agricultural Counsellor, Embassy  
of South Africa in Paris  
51 avenue Hoche  
Paris 8ème (France)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL  
CHEMISTS (AOAC)

Mr. L.M. Beacham  
Box 540, Benjamin Franklin  
Washington D.C., U.S.A.

ARAB ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION  
AND METROLOGY (ASMO)

Dr. M. Salama  
Secretary General  
11 Marshly Street  
Zamalek, P.O. Box 690  
Cairo  
U.A.R.

Dr. H. Ashmawy  
11 Marshly Street  
Zamalek, P.O. Box 690  
Cairo  
U.A.R.

ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS  
DIETETIQUES DE LA CEE (IDACE)

Mr. E. de Linières  
Secrétaire général  
5, rue Hamelin  
Paris XVIIe  
France

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. E. Gaerner  
Administrateur principal  
auprès du Secrétariat général du  
Conseil des Communautés Européennes  
200, rue de la Loi  
1040 Bruxelles  
Belgique

Dr. H. Steiger  
Conseiller principal  
auprès du Secrétariat général du  
Conseil des Communautés Européennes  
200, rue de la Loi  
1040 Bruxelles  
Belgique

Mr. D. Vignes  
Conseiller au Service juridique  
auprès du Secrétariat général du  
Conseil des Communautés Européennes  
2, rue Ravenstein  
Bruxelles 1000  
Belgique

Mr. M. Graf  
Administrateur  
auprès du Service général du  
Conseil des Communautés Européennes  
2, rue Ravenstein  
Bruxelles 1000  
Belgique

COUNCIL OF EUROPE (PARTIAL AGREEMENT)  
(CE)

Miss G. Podestà  
Administrateur  
Division de l'Accord Partiel dans  
le domaine social et de la santé  
publique  
67 Strasbourg  
France

COMMISSION INTERNATIONALE DES INDUSTRIES  
AGRICILES ET ALIMENTAIRES (CIIA)

Mr. R.Y.L. Forestier  
Secretary General  
24, rue de Téhéran  
Paris 8e  
France

COMITE INTERNATIONALE PERMANENT DE LA  
CONSERVE (CIPC)

Mr. G.L. Jumel  
3, rue de Logelbach  
Paris 17e  
France

COCOA PRODUCERS ALLIANCE (COPAL)

Mr. D.S. Kanga  
Deputy Secretary-General  
Western House  
8/10 Broad Street  
P.O. Box 1718  
Lagos  
Nigeria

FEDERATION INTERNATIONALE DES PRODUCTEURS  
DE JUS DE FRUITS (FIJU)

Mr. G. d'Eaubonne  
Secretary General  
10, Rue de Liège  
Paris 9e  
France

Mr. J.-P. Roclore  
Vice-Président  
de la Fédération des Jus de Fruits  
Port Fluvial  
71 - Macon  
France

EUROPEAN FEDERATION OF IMPORTERS OF  
DRIED FRUITS, PRESERVES, SPICES AND  
HONEY (FRUCOM)

Mr. J.J. Mertens  
Vice-Président  
30 St. Amelbergalei  
B-2120 Schoten  
Belgium

INTER-AMERICAN BAR ASSOCIATION

Mr. L.I. Wood  
President, The Food and Drug Law Institute  
1200 Eighteenth Street, N.W.  
Washington, D.C. 20036  
U.S.A.

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF SEED  
CRUSHERS (IASC)

Mr. L.C.J. Brett  
Unilever House  
London E.C.4  
United Kingdom

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE  
INDUSTRIES (IFGI)

Dr. R. Bauer  
Secretary General,  
29, Passage International  
B-1000 Bruxelles  
Belgium

Mr. E.G. Rapp  
Square Ambiorix, 20  
B-1040 Bruxelles  
Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE  
ASSOCIATIONS (IFMA)

Dr. P.W.M. Van der Weijden  
Technical Adviser  
Raamweg 44  
The Hague  
Netherlands

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS  
UNIONS (IOCU)

Miss D.H. Grose  
14 Buckingham Street  
London W.C.2  
United Kingdom

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE  
FLAVOUR INDUSTRY

Dr. F. Grundschober  
8 rue Charles Humbert  
Geneva  
Switzerland

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION (ISO)

Dr. N.N. Chopra  
Technical Director  
1 Rue de Varembe  
Geneva  
Switzerland

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION (ISO/TC 34)

Dr. M. Kocsis  
Technical Director  
Ullői út 25  
Budapest IX  
Hungary

OFFICE INTERNATIONAL DU CACAO ET DU  
CHOCOLAT (OICC)

Dr. G.F. Schubiger  
Président  
Commission des Experts  
Case Postale 88  
1814 La Tour de Peilz  
Switzerland

OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET  
DU VIN (OIV)

Prof. P. Jaulmes  
Professeur à la Faculté de pharmacie  
de Montpellier  
11, Rue Roquépine  
75 Paris (8e)  
France

UNION INTERNATIONALE DES SCIENCES DE  
LA NUTRITION (UISN)

Prof. E.J. Bigwood  
Université Libre de Bruxelles  
39, Ave. F.-D. Roosevelt  
1050 Bruxelles  
Belgium

Mr. A. Gérard  
Centre de recherches sur le droit de  
l'Alimentation  
Institut d'Etudes européennes  
39, Ave. F.-D. Roosevelt  
1050 Bruxelles  
Belgium

UNION DES ASSOCIATION DE BOISSONS  
GAZEUSES DES PAYS MEMBRES DE LA CEE  
(UNESDA)

Mr. R. Delville  
26, rue du Lombard  
Bruxelles  
Belgium

JOINT SECRETARIES  
CO-SECRETARIES  
COSECRETARIOS

Mr. G.O. Kermode  
Chief, Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Mr. H.J. McNally  
Liaison Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Dr. J. Munn  
Food Additives Unit  
WHO  
Avenue Appia  
1211 Geneva 27 (Switzerland)

WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS

Dr. F.C. Lu  
Chief, Food Additives Unit  
WHO  
Geneva (Switzerland)

Dr. Z. Matyas  
Food Hygienist, Veterinary  
Public Health  
WHO  
Geneva (Switzerland)

Dr. S. Shubber  
Legal Office  
WHO  
Geneva (Switzerland)

FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO

Dr. C. Jardin  
Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Mr. W.L. de Haas  
Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Dr. R.K. Malik  
Nutrition Division  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Dr. F. Winkelmann  
Animal Production and Health Division  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Mr. L.W. Jacobson  
Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Ing. H. Barrera-Benitez  
Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome (Italy)

Mr. J.P. Dobbert  
Legal Office  
FAO  
00100 Rome (Italy)

INFORME DEL DECIMOSEPTIMO PERIODO DE SESIONES  
DEL  
COMITE EJECUTIVO DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Ginebra, 25 de junio de 1971

Introducción

1. El Comité Ejecutivo celebró su decimoséptimo período de sesiones en la sede de la OMS, en Ginebra, el 25 de junio de 1971. Presidió la reunión el Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius Sr. G. Weill (Francia), en presencia de los tres Vicepresidentes, el Dr. N. de Heer (Ghana), el Sr. A. Miklovicz (Hungría) y el Sr. G.R. Grange (Estados Unidos de América). Participaron los siguientes representantes de las zonas geográficas que se indican: por Africa, el Sr. A. Abderrazak, de Túnez; por Asia, el Sr. K. Ando, de Japón; por Europa, el Dr. D. Eckert, de la República Federal de Alemania; por América Latina, el ingeniero J.H. Piazzì, de Argentina; por América del Norte, el Dr. D.G. Chapman, del Canadá; y por el Pacífico Sudoccidental, el Sr. I.H. Smith, de Australia.

2. Antes de proceder a la aprobación del programa, el Presidente, de conformidad con la recomendación formulada por el Comité en su decimoséptimo período de sesiones, informó al Comité de que se había dirigido a los Directores Generales de la FAO y de la OMS, señalando a su atención la suma importancia que el Comité Ejecutivo atribuye a la labor realizada por FAO/OMS sobre los residuos de plaguicidas, así como a la necesidad de que se le diese la máxima prioridad a dicha labor. El Presidente informó al Comité de las respuestas recibidas de los Directores Generales, y el Comité tomó nota de las mismas con satisfacción. El Comité consideró que las respuestas de los Directores Generales debieran darse a conocer a la Comisión, y, por lo tanto, decidió que se anexaran a este Informe Anexos I y II).

Aprobación del programa

3. El Comité aprobó el programa provisional.

Informe sobre el estado en que se encuentran las aceptaciones de las normas recomendadas del Codex.

4. Se sometió al Comité el documento ALINORM 71/6, en el que figura un informe sobre el estado en que se encuentran las aceptaciones de las normas recomendadas del Codex al 31 de mayo de 1971. En ese documento, que se someterá asimismo al Octavo período de sesiones de la Comisión, se exponen las respuestas facilitadas por trece países (Argentina, Bolivia, Costa Rica, China, Estados Unidos de América, Filipinas, Irán, Israel, Liberia, Mónaco, Portugal, República Democrática del Congo y Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas) por lo que respecta a las aceptaciones de las cuatro normas recomendadas del Codex (Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, Norma Internacional Recomendada para el Salmón del Pacífico en Conserva, Norma Regional Europea Recomendada para la Miel y primera serie de tolerancias internacionales recomendadas para los residuos de plaguicidas); estas normas se enviaron para su aceptación a los gobiernos inmediatamente después de celebrado el Séptimo período de sesiones de la Comisión. Se informó verbalmente al Comité de que China había indicado además que, en el caso de las tolerancias internacionales recomendadas para los residuos de plaguicidas, tenía el propósito de pasar de la aceptación diferida a la aceptación completa, en 1973.

5. El Comité tomó nota de que, desde su último período de sesiones, los Estados Unidos de América habían dado a conocer su posición respecto a la Norma General Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados; los detalles de su posición figuran en el documento ALINORM 71/6. El Sr. G.R. Grange señaló a la atención del Comité el hecho de que únicamente a los productos importados que se hubiesen etiquetado de acuerdo con la Norma General Recomendada para el etiquetado de los Alimentos Preenvasados, y que cumplieren también las excepciones establecidas en las respuestas facilitadas por los Estados Unidos, se les permitiría

## APENDICE II

circular libremente en los Estados Unidos de América. El Comité tomó asimismo nota de las medidas que los Estados Unidos de América están adoptando respecto a la Norma Internacional Recomendada para el Salmón del Pacífico en Conserva y las Tolerancias Internacionales Recomendadas para el Cianuro de Hidrógeno (en el documento ALINORM 71/6 figuran los detalles de dichas medidas).

6. El representante de la Región de América Latina informó al Comité de que la Argentina, además de haber aceptado con excepciones secundarias las Normas Recomendadas del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, para el Salmón del Pacífico en Conserva y la Miel, y de haber dado su aceptación completa a la primera serie de tolerancias internacionales recomendadas para los residuos de plaguicidas (véase ALINORM 71/6), había ya indicado que aceptaba un número considerable de las Normas Recomendadas del Codex, que se habían enviado muy recientemente a los gobiernos para su aceptación (el resumen de estas aceptaciones va unido a este Informe como Apéndice III). El Comité quedó informado asimismo de que estas aceptaciones tenían fuerza de ley en la Argentina, aplicándose tanto en el territorio nacional como a las importaciones.
7. El representante de la Región del Pacífico Sudoccidental indicó que Nueva Zelandia espera hallarse en condiciones de dar a conocer en una fecha cercana su posición por lo que se refiere a las aceptaciones de las cuatro normas recomendadas del Codex antes indicadas. Comunicó el criterio de Nueva Zelandia de que las aceptaciones con excepciones secundarias deben ser sometidas al Comité de Productos del Codex correspondiente. Señaló asimismo a la atención del Comité la circunstancia de que en países que poseen una estructura federal, como por ejemplo Australia, era forzoso que las contestaciones tardasen más tiempo en llegar, debido a que había que consultar con las autoridades competentes de los diversos Estados del país.
8. El Dr. N. de Heer hizo observar al Comité la útil función que podrían desarrollar los Puntos de Contacto del Codex para estimular y promover la aceptación en sus países de las normas recomendadas del Codex. Estimó asimismo que los representantes de las regiones en el Comité Ejecutivo podrían desempeñar un papel análogamente útil en sus respectivas regiones.
9. El Comité estudió la conveniencia de que los Estados Miembros pusiesen a disposición de la Comisión, a determinados intervalos, información sobre las medidas adoptadas en sus países respecto a las Normas Recomendadas del Codex, como por ejemplo la información facilitada por los Estados Unidos de América, reproducida en los apéndices al documento ALINORM 71/6. El Comité convino en que dicha información sería utilísima y recomendó que se pidiese a los Estados Miembros que, antes de cada período de sesiones de la Comisión, se facilitase a la Secretaría información sobre el estado de las aceptaciones o respecto a cualquier otra medida adoptada acerca de cada una de las normas en el Trámite 9, y respecto a la cual el Estado Miembro en cuestión no hubiese facilitado aún una respuesta definitiva.
10. De conformidad con la idea de que los Estados Miembros contasen con la mayor cantidad posible de información respecto a las medidas adoptadas en los distintos países que influyeran en las aceptaciones de las Normas Recomendadas del Codex, el Comité Ejecutivo consideró que sería conveniente que la Secretaría, en cooperación con las Secciones de Legislación de la FAO y de la OMS, pusiera a disposición de los Estados Miembros el material y los estudios legislativos relativos a las Normas Recomendadas del Codex.
11. El Comité volvió a considerar la cuestión de cómo debía abordarse la cuestión de las aceptaciones con excepciones secundarias. Estudió el problema de cuándo y en qué circunstancias sería oportuno que la Comisión decidiera la publicación en el Codex Alimentarius de una determinada norma recomendada del Codex. Desde el punto de vista de procedimiento, el Comité apoyó la propuesta de que lo mejor sería confiar al Comité Ejecutivo la tarea de revisar las contestaciones de los Estados Miembros sobre las aceptaciones de cada una de las normas recomendadas del Codex. El Comité Ejecutivo, en el momento oportuno y conveniente, recomendaría las medidas u otros trámites que había de adoptar la Comisión, tales como, por ejemplo, el de la presentación al Comité del Codex correspondiente. Análogamente, el Comité Ejecutivo asesoraría a la Comisión acerca de si, en su opinión, debería publicarse o no una Norma Recomendada del Codex, en el Codex Alimentarius. El Comité Ejecutivo estimó que era preciso estudiar de nuevo los criterios que habrían de aplicarse para determinar si una excepción podría calificarse de

secundaria y si una norma había de publicarse en el Codex Alimentarius. El Comité Ejecutivo se mostró de acuerdo en que, ya que no se encontraba en posición de tomar una decisión definitiva sobre este asunto, en su próximo período de sesiones, se examinase con detenimiento los problemas de fondo y de procedimiento que se hubiesen suscitado y que, en consecuencia, sería conveniente preparar un período de sesiones cuya duración excediese ligeramente a la normal de los períodos de sesiones que se celebran en el intervalo que transcurre entre las reuniones de la Comisión.

Información sobre las finanzas para 1970/71 y 1972/73

12. El Comité Ejecutivo tomó nota del contenido del documento ALINORM 71/7 que trataba de esta cuestión y, especialmente, del hecho de que el aumento del presupuesto para 1972/73 era debido casi totalmente a los mayores costos.

Disposiciones aplicables a la distribución de las normas del Codex recomendadas y tarifas propuestas para el envío de ejemplares no previstos en el cupo gratuito que se remite a los Gobiernos

13. El Comité Ejecutivo fue informado de que teniendo en cuenta que es cada vez mayor el número de peticiones en cantidades considerables de las normas recomendadas del Codex, tanto por parte de los Gobiernos como de las organizaciones comerciales interesadas, y asimismo la solicitud formulada por el Comité Ejecutivo en su último período de sesiones, el Director General de la FAO propone ahora, a reserva de la aprobación de la OMS, cambiar el status de las normas recomendadas del Codex pasándolas de documentos principales, que se facilitaban gratuitamente, a publicaciones, destinadas a la venta. Esta modificación de status solamente se aplicaría a las normas en el Trámite 9 y Trámite 10. Con arreglo a las nuevas disposiciones propuestas, los Gobiernos seguirían recibiendo un cupo gratuito de normas recomendadas del Codex, pero dicho cupo estaría de acuerdo con la fórmula aplicable a la distribución de publicaciones que se destinaban a la venta adoptada por la 12ª Conferencia de la FAO en 1963. Esta fórmula se basa en la cuota con que los Estados Miembros de la FAO contribuyen al presupuesto de la Organización. En la gran mayoría de los casos, los Gobiernos recibirían en esencia el mismo número de ejemplares gratuitos que el que reciben según el actual sistema, que esté basado en las necesidades que los propios Gobiernos dieron a conocer hace algunos años. Sin embargo, con la nueva fórmula, en algunos casos, el número de ejemplares que recibirán los Gobiernos será algo distinto. Los Gobiernos podrán asimismo obtener los ejemplares que excedan de su cupo gratuito a mitad de precio, y además podrá disponerse lo necesario para facilitar a los Gobiernos suministros en gran cantidad, en condiciones muy favorables. Se están celebrando consultas con la OMS respecto a la nueva fórmula propuesta, con el fin de establecer las disposiciones que más convengan a los Gobiernos. La propuesta de modificar el carácter de las normas recomendadas del Codex facilitará la reedición de las normas en el momento que sea preciso.

14. Varios miembros del Comité Ejecutivo hicieron observar el creciente interés que despertan las normas recomendadas del Codex y el aumento de su demanda, especialmente por parte de la industria, e insistieron en que era necesario disponer de suministros suficientes para su pronta distribución. El Comité Ejecutivo tomó nota de que se halla en estudio la cuestión de centralizar las disposiciones y medidas aplicables a la distribución de las normas recomendadas del Codex.

15. El Comité Ejecutivo tomó nota de que tan pronto como se hayan completado las nuevas medidas propuestas, se comunicará a los Gobiernos el cupo gratuito a que tendrán derecho, y se les invitará asimismo a que den a conocer sus deseos en cuanto a la compra de normas a mitad de su precio. Igualmente, se invitará a los Gobiernos a que indiquen la persona o el órgano a quien hayan de ser enviados los ejemplares de las normas recomendadas del Codex y, sobre este particular, se señalará a su atención la importancia de los Puntos de Contacto del Codex.

Proyecto de programa para la propuesta Tercera Conferencia FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios

16. En el séptimo período de sesiones de la Comisión, la Delegación de la República Federal de Alemania señaló a la atención de la Comisión la conveniencia de celebrar una Tercera Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios, que facilitase orientación al Comité Mixto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios en lo relativo a cuestiones tales como la evaluación de la eficacia tecnológica de los aditivos alimentarios, los medios adecuados para la solución de los problemas urgentes, como, por ejemplo, la preocupación expresada por

## APENDICE II

por la Delegación del Canadá a la Comisión respecto a los niveles de mercurio hallados en los alimentos, especialmente en el pescado, en ciertas zonas, y también sobre otras cuestiones relativas al control de los aditivos alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios examinó esta cuestión en su último período de sesiones a la luz del programa propuesto para celebrar una Tercera Conferencia sobre Aditivos Alimentarios, preparado por la República Federal de Alemania.

17. Se informó al Comité Ejecutivo, en su último período de sesiones, de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había llegado a la conclusión de que, siempre que se ampliase su mandato, podría examinar los temas propuestos para la Conferencia. El Comité Ejecutivo, al observar en su último período de sesiones que la FAO y la OMS estaban examinando la posibilidad de celebrar una Tercera Conferencia sobre Aditivos Alimentarios y que el Director General de la FAO había previsto las consignaciones presupuestarias necesarias para celebrar dicha Conferencia, solicitó que el proyecto de programa propuesto para la Conferencia se comunicara a su XVII período de sesiones para su oportuna información. El proyecto del programa propuesto va unido a este informe como Anexo IV.

18. Se informó al Comité Ejecutivo que la Primera Conferencia sobre Aditivos Alimentarios se había celebrado en 1956, antes de crearse la Comisión del Codex Alimentarius. La Segunda Conferencia sobre Aditivos Alimentarios se celebró en 1965, con el fin de establecer los criterios que habían de regir la labor ulterior del Comité Mixto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios. En el párrafo 16 de este informe se exponen las razones para celebrar la propuesta Tercera Conferencia sobre Aditivos Alimentarios, pretendiéndose también planificar la orientación de los futuros trabajos del Comité Mixto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios.

19. Los representantes de las regiones de Europa y América del Norte consideraron que era necesario celebrar dicha Conferencia e hicieron observar el hecho de que su ámbito es mayor que el de la Comisión del Codex Alimentarius, aun cuando los asuntos que han de ser objeto de discusión en la Conferencia tenían una gran influencia sobre la labor de la Comisión en el campo de los contaminantes en los alimentos. Por su parte, el Sr. G.R. Grange manifestó que los Estados Unidos de América no estaban convencidos de la necesidad de celebrar dicha Conferencia. El representante de la región del Pacífico Sudoccidental indicó que varios de los temas del proyecto de programa propuesto para la Conferencia resultarían de interés, especialmente en cuanto a sus efectos sobre los trabajos del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Manifestó la esperanza de que si dicha Conferencia llegara a celebrarse no habría duplicación de actividades por lo que se refiere al trabajo del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

20. En conclusión, por lo tanto, y vistos los antecedentes históricos de las anteriores Conferencias sobre Aditivos Alimentarios, así como las razones aducidas para celebrar la propuesta Tercera Conferencia sobre Aditivos Alimentarios, algunos miembros del Comité Ejecutivo se pronunciaron a favor de la celebración de tal conferencia, mientras que otros no se hallaban convencidos de la utilidad ni de la necesidad de dicha Tercera Conferencia. Se tomó nota de que en el propuesto proyecto de programa se hacía constar que los asuntos que habrían de discutirse se relacionaban concretamente con los contaminantes en los alimentos. Algunos Miembros del Comité Ejecutivo estimaron que era preciso aclarar algunos aspectos del programa propuesto, especialmente el punto 8 del programa. Se subrayó la necesidad de tener en cuenta las relaciones entre el Comité Mixto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, así como también la labor del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y los Comités de Productos del Codex en la esfera de los aditivos alimentarios. Se precisó asimismo que el tema 4 del programa provisional debería colocarse inmediatamente a continuación del tema 2. El Comité Ejecutivo entendía que la finalidad principal de la Conferencia propuesta era proponer una política y unas normas de orientación generales, en relación con los contaminantes de los alimentos.

21. El Comité Ejecutivo tomó nota de que la cuestión de si ha de celebrarse la propuesta Conferencia sobre Aditivos Alimentarios habrán de decidirla los órganos rectores de ambas organizaciones. El Comité Ejecutivo sugirió que los Directores Generales de ambas Organizaciones señalen a la atención de los Estados Miembros la Conferencia propuesta, les envíen el proyecto del programa propuesto y les indiquen que tendrán que tomar una decisión final sobre

este asunto en la 15ª Conferencia de la FAO, la cual tendrá que aprobar el Programa de Labores y presupuesto de la FAO para el bienio 1972/73.

Organización de un Grupo de Trabajo Especial sobre Residuos de Plaguicidas

22. El Comité Ejecutivo tomó nota complacido de la declaración de la Secretaría, según la cual, el Gobierno de Dinamarca había comunicado su acuerdo para hospedar la celebración, en Copenhague, de una reunión de dicho Grupo. Se confiaba en que la Delegación de Dinamarca precisaría, en el Octavo período de sesiones de la Comisión, la fecha exacta de la reunión.

Calendario provisional de las reuniones del Codex para 1972-1975

23. El Comité Ejecutivo examinó el calendario provisional consignado en el documento ALINORM 71/28, que también se sometería a la Comisión en su Octavo período de sesiones. La Secretaría amplió verbalmente las razones expuestas en el documento ALINORM 71/28, por las que se habían previsto los períodos de sesiones de la Comisión y de sus órganos auxiliares en la forma propuesta en dicho documento. La mayoría de los miembros del Consejo Ejecutivo expresaron su preocupación ante la propuesta de prolongar los intervalos entre los períodos de sesiones de la Comisión a un período de tiempo bastante mayor de doce meses. También se manifestó inquietud por no haberse previsto para 1973 ningún período de sesiones de la Comisión ni del Comité Ejecutivo. Se explicó que la propuesta de prolongar el intervalo entre los períodos de sesiones de la Comisión se fundaba en que en su último período de sesiones, la Comisión había señalado la necesidad de hacerlo, con objeto de que los Gobiernos dispusiesen de tiempo suficiente para preparar sus observaciones sobre las normas en el Trámite 8, y para examinarlas completamente antes de la celebración de los períodos de sesiones de la Comisión. Teniendo en cuenta que se había establecido el presupuesto del Programa para 1972/73 sobre la base del calendario de reuniones propuesto para el mismo período, según consta en el documento ALINORM 71/28, el Comité Ejecutivo acordó recomendar que no se introdujese cambio alguno en el calendario para 1972/73 por lo que respecta a los períodos de sesiones de la Comisión, pero que se celebrase cuanto antes en 1974, el décimo período de sesiones, previsto para julio de ese año. De esta forma se reduciría el intervalo más bien largo entre el Noveno y el Décimo período de sesiones de la Comisión. El Comité Ejecutivo recomendó también que se adelantase la celebración de su 20º período de sesiones, previsto para febrero de 1974, y que se convocase para mediados de 1973, en caso de que resultase necesario celebrar dicha reunión.

24. Tanto el Sr. G.R. Grange como el representante de la Región de América del Norte, quien hizo uso de la palabra en nombre de Canadá, estimaron que no era indispensable que el Comité de la Leche y los Productos Lácteos celebrase reuniones anuales. El Representante de la Región de América del Norte indicó que las autoridades del Canadá consideraban que, habida cuenta del actual volumen de trabajo del Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos, sería factible celebrar, en Roma, el período de sesiones de 1972 de este Comité, antes del Noveno período de sesiones de la Comisión. El representante de la Región del Pacífico Sudoccidental señaló que las autoridades de Nueva Zelanda habían expresado el deseo de que se enlazasen la reunión del nuevo Comité del Codex sobre Higiene de la Carne propuesto con el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados.

25. El Comité Ejecutivo señaló que la celebración de las reuniones no debería preverse en forma automática sino sólo cuando el volumen de trabajo justificase su convocación. El Comité Ejecutivo consideró que tendrían que fijarse los intervalos entre los períodos de sesiones de la Comisión de forma que ésta pudiese analizar, en modo satisfactorio, la marcha de los trabajos de sus órganos auxiliares y concluir la preparación de las normas. El Comité Ejecutivo acordó recomendar que se celebrase en noviembre de 1972, el Noveno período de sesiones de la Comisión y, cuanto antes en 1974, el Décimo período de sesiones, habida cuenta de que, por razones presupuestarias, no sería posible prever para 1973 una reunión de la Comisión (en ese año se había propuesto celebrar la Conferencia sobre Normas Alimentarias en Africa) sin anular las reuniones de algunos de los órganos auxiliares, previstas en el presupuesto del Programa para el bienio 1972/73.

## APENDICE II

### Propuesta para celebrar una Conferencia del Codex sobre Normas Alimentarias en Africa en 1973

26. En el Séptimo período de sesiones de la Comisión, las delegaciones de Africa señalaron a la atención de los Miembros las necesidades especiales de los países africanos en desarrollo por lo que se refiere a legislación básica sobre alimentos, normas alimentarias, servicios de inspección y de laboratorio, formación de personal, etc. Con objeto de que los países de Africa estuvieran en condiciones de aceptar y cumplir las normas del Codex recomendadas, sería necesario facilitarles el asesoramiento y la asistencia indispensables para establecer las infraestructuras necesarias. En el Séptimo período de sesiones de la Comisión, la Secretaría emprendió el estudio de cuál sería la mejor forma para poder abordar y resolver el problema de satisfacer dichas necesidades.
27. Con el fin de efectuar una evaluación precisa de las necesidades de los países de Africa, en relación con los sectores de las actividades mencionadas en el párrafo 26, se han consignado en el presupuesto los créditos indispensables para la celebración, en 1973, de una Conferencia sobre Normas Alimentarias en Africa. La propuesta de celebrar dicha Conferencia y el proyecto de programa para la misma, preparado por la Secretaría, fueron examinados en el 16º Período de sesiones del Comité Ejecutivo. Este Comité estimó que en el proyecto de programa se deberían incluir las propuestas que el Dr. N. de Heer presentó al 16º período de sesiones. En el proyecto de programa revisado, que figura en el párrafo 6 del documento ALINORM 71/11, se incorporan las propuestas del Dr. de Heer.
28. En el actual período de sesiones, el Dr. de Heer subrayó la importancia de la Conferencia sobre Normas Alimentarias propuesta, y la necesidad de garantizar la colaboración de algunas organizaciones, como la ISO y el Comité Científico, Técnico y de Investigación de la AOU. El Dr. de Heer consideró asimismo que sería conveniente designar un Coordinador para Africa y fijar la fecha para establecer un Comité Coordinador para esa región, pero estimó que este Comité tal vez no tuviera que reunirse hasta pasado bastante tiempo, teniendo en cuenta que aún debía celebrarse la Conferencia sobre Normas Alimentarias.
29. El Comité Ejecutivo recomendó:
- a) que la FAO y la OMS adoptasen las medidas y disposiciones necesarias para organizar una Conferencia Mixta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias en Africa, en 1973;
  - b) que el programa provisional de esa Conferencia se ajustase a las propuestas contenidas en el párrafo 6 del documento ALINORM 71/11, en la inteligencia de que el proyecto de programa podría modificarse como resultado de la celebración de nuevas consultas con los países africanos;
  - c) que podría ser útil designar a un Coordinador para Africa en el Octavo período de sesiones de la Comisión si, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento, así lo propusiese la mayoría de los Miembros africanos de la Comisión;
  - d) que también sería útil que la Comisión examinase la posibilidad de establecer un Comité Coordinador para Africa, a fin de que se previesen los créditos necesarios para su inclusión en el proyecto de presupuesto para 1974/75.

La función del Coordinador consistirá en asesorar y ayudar a la Secretaría en la labor de preparar la Conferencia y, en su caso, prestar ayuda y coordinar las actividades de cualquier Comité del Codex que pueda establecerse en la Región, y en presidir el Comité Coordinador para Africa.

Réf. ACPP - CX 4/40

Rome, 3 mai 1971

Seizième session du Comité exécutif de la Commission  
du Codex Alimentarius

Monsieur le Président,

Je vous remercie de votre lettre du 29 mars dans laquelle vous attiriez mon attention sur le rapport de la seizième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius. J'ai en particulier apprécié vos observations au sujet du paragraphe 21.a de ce rapport.

Je reconnais pleinement la nécessité pour la FAO d'accorder une attention accrue au très important problème des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et j'ai récemment pris diverses dispositions pour renforcer les efforts que nous déployons de concert avec l'Organisation mondiale de la santé. Parmi ces mesures, je citerai les suivantes:

- a. Autorisation de recruter immédiatement un fonctionnaire du cadre organique chargé de mettre au point sur le plan technique les publications touchant à la protection phytosanitaire et de participer à la préparation des rapports et monographies qui résultent des réunions conjointes annuelles FAO/OMS d'experts des résidus de pesticides.
- b. Révision de notre accord avec l'OMS au sujet des publications conjointes afin d'accélérer l'élaboration de la documentation provenant de nos réunions conjointes annuelles d'experts des résidus de pesticides.

D'autre part, je crois savoir qu'à l'OMS, le Dr. Candau et ses collaborateurs étudient la possibilité de recourir à des ordinateurs dans ce domaine, plus particulièrement la mise au point de modèles mathématiques qui permettront d'estimer avec plus de précision les rapports entre les doses journalières acceptables de pesticides établies par les experts de l'OMS et les concentrations de résidus de pesticides tolérées dans les denrées alimentaires, fixées par les experts de la FAO.

Je tiens à vous assurer que nous sommes pleinement conscients de l'importance que revêt le problème des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et que nous faisons tout notre possible, compte tenu du personnel dont nous disposons, pour renforcer les activités dans ce domaine en étroite coopération avec l'Organisation mondiale de la santé.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma haute considération.

A.H. Boerma  
Directeur général

Monsieur Gérard Weill  
Président de la Commission  
du Codex Alimentarius  
78, rue de Varenne  
Paris (7e)  
France

ALINORM 71/31  
APENDICE II  
Anexo II

Réf. C 14/83/11  
Votre réf. O.A.A/No 14754

Genève, le 24 juin 1971

Monsieur le Président,

Je vous remercie de votre lettre du 29 mars par laquelle vous avez bien voulu attirer mon attention sur le rapport de la Seizième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius et, en particulier, sur la partie du rapport concernant la procédure d'élaboration de tolérances pour les résidus de pesticides.

Je tiens à vous assurer que, de concert avec la FAC et compte tenu de nos ressources budgétaires et du personnel dont nous disposons, nous nous efforçons de développer au maximum nos activités dans ce domaine si important pour la protection de la santé. L'établissement de normes internationales en matière de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires est un élément essentiel de l'action internationale tendant à prévenir et à déceler les effets nuisibles provoqués par les polluants chimiques du milieu et les discussions qui ont eu lieu récemment à la Vingt-Quatrième Assemblée mondiale de la Santé ont souligné l'importance que notre Organisation attache aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma haute considération.

Dr. M.G. Candau  
Directeur général

Monsieur Gérard Weill  
Président de la Commission du Codex Alimentarius  
Comité Interministériel de l'Agriculture et  
de l'Alimentation  
Comité français de l'Organisation des Nations Unies  
pour l'Alimentation et l'Agriculture  
78, rue de Varenne  
75 Paris 7ème  
France

DECISIONES DE ARGENTINA SOBRE LAS NORMAS EN EL TRAMITE 9

Aceptación completa

- Métodos de análisis para las frutas y hortalizas elaboradas
- Métodos de análisis para las grasas y aceites
- Residuos de plaguicidas (segunda serie)
- Norma general para los hongos y sus productos
- Hongos desecados
- Hongos Cantarelos (Chantarelle)
- Salmón del Pacífico eviscerado congelado rápidamente

Aceptación con excepciones secundarias

- Jarabe de glucosa deshidratada
  - Norma general para grasas y aceites
  - Manteca de cerdo
  - Sebo comestible
  - Camarones
  - Aceite de semilla de algodón comestible
  - Margarina
  - Grasa de cerdo fundida
-

PROYECTO DE PROGRAMA PARA LA PROPUESTA TERCERA CONFERENCIA FAO/OMS  
SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Se ocupará específicamente del estudio de los contaminantes  
en los alimentos)

(Preparado por la Dirección de Nutrición de la FAO y la Sección de Aditivos Alimentarios de la OMS)

1. Elección del Presidente y Vicepresidente y nombramiento de los relatores.
2. Aprobación del Programa.
3. Examen de las actividades realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (1955-71):
  - a) Resumen fáctico de los aditivos alimentarios evaluados y especificaciones establecidas;
  - b) examen de los principios de la evaluación toxicológica.
4. Relación entre la contaminación del medio ambiente y los contaminantes de los alimentos.
5. Examen de los trabajos ya realizados en dicho campo (Tema 4) por organizaciones internacionales.
6. Medidas y acción internacional necesarias para evaluar los niveles y riesgos de la contaminación de los alimentos debida a los contaminantes ambientales y para ayudar a su prevención y control:
  - a) Necesidad de vigilancia y control de los datos pertinentes;
  - b) evaluación de los datos, haciendo especial referencia al concepto de carga total procedente de todas las fuentes.
7. Vigorización de los procedimientos para la evacuación de consultas internacionales y acción coordinada relativa a los aditivos alimentarios y contaminantes (incluidos los contaminantes ambientales).
8. Futuros trabajos sobre aditivos alimentarios:
  - a) Examen de la eficacia tecnológica de diversas clases de aditivos alimentarios.
  - b) Otros campos que deben estudiarse:
    - i) Materiales de envasado
    - ii) Coadyuvantes de elaboración
    - iii) Complementos en los piensos
    - iv) Materias aromatizantes,

estableciéndose las prioridades respecto a evaluación y reevaluación.
9. Otros asuntos.
10. Aprobación del informe.

MEMORANDUM PRESENTADO POR LA DELEGACION  
DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Los países latinoamericanos han demostrado un interés creciente por participar activamente en las reuniones del Codex Alimentarius, al que reconocen particular importancia como instrumento internacional de perfeccionamiento de las normas alimentarias.

Sin embargo, su participación en las actividades del Codex se ha visto hasta aquí sumamente restringida debido al uso limitado que se hace del idioma español en diversos Comités del Codex.

Por esta razón, desde 1966, los países latinoamericanos están procurando insistentemente que se otorgue al idioma español el rango que le corresponde, como lengua de trabajo, tal como así se lo considera en los dos organismos madres del Codex: la FAO y la OMS.

Si bien es necesario reconocer que en los últimos años se han registrado marcados progresos en ese sentido, la situación actual está aún lejos de satisfacer las aspiraciones de los países latinoamericanos.

Dicha situación continúa representando una seria limitación para la expansión de su participación en diversos Comités del Codex en los que se tratan problemas de particular interés para estos países, todo lo cual los obliga a replantear el tema en esta reunión.

Si no dejar de reconocer que la cuestión de la utilización plena del idioma español en todas las actividades del Codex debería ser resuelta como un problema de principios, la delegación argentina ha analizado con detalle las respuestas enviadas por los gobiernos consultados por los Directores Generales sobre esta cuestión.

Además, antes de presentar este Memorandum a la Comisión, ha considerado detenidamente los diversos problemas a que se hace mención en dichas respuestas y ha llegado a la conclusión que en el curso de la presente reunión de la Comisión se podrían adoptar ciertas decisiones, flexibles y razonables, que permitan una paulatina solución del problema, sin caer en la adopción de medidas que no estarían justificadas ni por su costo ni por los problemas prácticos que podrían plantear.

En ese sentido, se estima que la Comisión debería considerar la adopción de las siguientes medidas:

1. Establecer una fecha límite tentativa para la introducción plena del idioma español en todos los Comités del Codex. Esta fecha - que podría ubicarse hacia fines del próximo bienio - sería revisada hacia la mitad del mismo, a la luz de los resultados alcanzados con el conjunto de medidas que a continuación se indican:

- i) Establecer la interpretación simultánea a y del idioma español en todas aquellas reuniones del Comité del Codex que aún no utilizan dicha lengua y a las cuales anuncien su participación por lo menos dos países de habla española con una anticipación mínima de dos meses.
- ii) Establecer la traducción al idioma español del Informe Final de todas aquellas reuniones del Comité de Codex que aún no lo hacen y en las que participen al menos dos países de habla española, siempre y tanto que la extensión previsible de dicho informe sea tal que no se pueda considerar la posibilidad de la traducción de los párrafos relevantes del mismo directamente por la cabina de intérpretes en el momento de la presentación del proyecto del Informe.

APENDICE III

iii) En los casos en que un Comité no haya aún introducido el idioma español en la traducción del informe final y hasta tanto así lo haga, dicha traducción y la impresión y distribución del mismo a los países de habla española, será efectuada con posterioridad a la reunión de que se trata por la Secretaría.

iv) En los casos de aquellos comités que aún no utilizan el idioma español plenamente, y hasta tanto así lo hagan, la Secretaría se hará cargo de la traducción al español, impresión y distribución a los países de habla española de todas las nuevas normas o nuevas versiones de normas que vayan a ser consideradas en sus reuniones.

A tal fin, los países encargados de dichos Comités, anticiparán, en la mayor medida de lo posible, la entrega a la Secretaría de dichos documentos a efectos de que éstos puedan ser distribuidos con tiempo suficiente para que los países interesados puedan hacer llegar sus observaciones en los plazos estipulados.

v) A medida que sea necesario para su consideración en reuniones del Comité u otros órganos del Codex, la Secretaría procederá a la traducción, impresión y distribución a los países de habla española de aquellas normas en trámite que aún no se encuentran en dicho idioma.

2. Todo nuevo Comité que se establezca debe, desde un principio, incorporar el uso del idioma español en todas sus actividades.

3. Durante su presente período de sesiones la Comisión determinará las medidas reglamentarias y financieras que será necesario adoptar para poder cumplir con las medidas precisadas.

NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA DEXTROSA EN POLVO  
(DEXTROSA GLACÉ)

1. DESCRIPCION

Se entiende por Dextrosa en polvo (dextrosa glacé) una dextrosa anhidra finamente pulverizada o una dextrosa monohidratada finamente pulverizada o una mezcla de ambas, con o sin adición de un agente antiaglutinante.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Ingredientes facultativos

Almidón

No más de 5 por ciento m/m del producto, a condición de que no se emplee otro antiaglutinante

2.2 Criterios de calidad

La porción de dextrosa en polvo, a parte del agente o agentes antiaglutinantes, deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

2.2.1 Contenido de azúcar reductor No menos del 99,5 por ciento m/m calculado sobre base seca (equivalente en dextrosa)

2.2.2 Contenido de sólidos totales

2.2.2.1 Dextrosa en polvo preparada a partir de dextrosa anhidra: no menos del 98,0 por ciento m/m

2.2.2.2 Dextrosa en polvo preparada a partir de dextrosa monohidrato: no menos del 90,0 por ciento m/m

2.2.2.3 Dextrosa en polvo preparada a partir de dextrosa anhidra o dextrosa monohidrato, o mezcla de ambas: el contenido de sólidos totales deberá ser proporcional a las características de la mezcla.

2.2.3 Cenizas sulfatadas No más del 0,25 por ciento m/m calculado sobre base seca

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Dióxido de azufre No más de 20 mg/kg  
(residuo resultante de la dextrosa empleada)

3.2 Agentes antiaglutinantes

Pueden emplearse los siguientes, solos o en combinación, a condición de que no haya presente almidón:

Silicato cálcico	)	
Fosfato cálcico, tribásico	)	
Carbonato magnésico	)	
Estearato magnésico	)	
Dióxido de silicio, amorfo	)	No más de 1,5 por ciento m/m

#### APENDICE IV

(gel de sílice deshidratado) )  
Silicatos: )  
Trisilicato magnésio )  
Aluminosilicato sodocálcico )

#### 4. CONTAMINANTES

4.1	Arsénico (As)	1 mg/kg
4.2	Cobre (Cu)	2 mg/kg
4.3	Plomo (Pb)	2 mg/kg

#### 5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. N° CAC/RCP 1-1969).

#### 6. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6.1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. N° CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

##### 6.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento deberá ser dextrosa en polvo o dextrosa glacé. El nombre deberá ir acompañado de una referencia a la dextrosa anhidra o dextrosa monohidrato, según sea apropiado, o, cuando se trate de mezclas, dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato.

##### 6.2 Lista de ingredientes

6.2.1 Deberá indicarse en la etiqueta o en el envase de la dextrosa en polvo la presencia de almidón y la cantidad máxima presente.

6.2.2 Deberá indicarse en la etiqueta o en el envase de la dextrosa en polvo la presencia de agentes antiaglutinantes (que no sea almidón), dando el nombre genérico "agente antiaglutinante", o el nombre o nombres químicos del agente o agentes antiaglutinantes específicos.

##### 6.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas, según las necesidades del país en que se venda el producto.

##### 6.4 Nombre y dirección

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

##### 6.5 País de origen

6.5.1 Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

6.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

#### 7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(Por finalizar posteriormente).