

comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

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

ALINORM 79/28

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

13° Período de sesiones

Roma, 3 - 14 diciembre 1979

INFORME DEL CUARTO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE

COORDINADOR PARA AFRICA

Dakar, 3 - 7 septiembre 1979

S

INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador para Africa celebró su cuarto período de sesiones en el "International Exchange Centre", en Dakar, del 3 al 7 de septiembre de 1979.
2. En este período de sesiones participaron las delegaciones gubernamentales de los siguientes países: Benin, Ghana, Costa de Marfil, Kenia, Nigeria, Senegal, Togo y Zaire. Estuvieron, también, presentes observadores de la IABA, (Federación Internacional de Abogados) y del IFT (Institute of Food Technologists). En el Apéndice I de este informe, figura la lista de los participantes, incluidos los funcionarios de la FAO, de la OMS y de la UNIDO.
3. El Coordinador para Africa, Dr. Thiamar N'Doye, actuó como Presidente de este período de sesiones. Presentó al Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius,

el Prof. Emile Matthey, que subrayó la importancia que la Comisión daba a los trabajos del Comité Coordinador para Africa, expresando sus vivos deseos para que el Comité continuase con éxito su programa de trabajo. La Secretaria, hablando en nombre de los Directores Generales de la FAO y de la OMS, agradeció al Gobierno de Senegal su generosidad por hospedar al Cuarto período de sesiones del Comité del Codex Coordinador para Africa. Señaló que esta ocasión constituía un avance fundamental en el progreso del Comité Coordinador, ya que era la primera vez que el Comité se reunía en un país africano de habla francesa. Expresó su agradecimiento por la ayuda prestada por el Coordinador para que esta reunión se celebrase en Senegal.

4. Este período de sesiones fue oficialmente inaugurado en nombre del Sr. Mamadou Diop, Ministro de Sanidad Pública, por el Sr. Libasse Seck, Primer Secretario del Ministerio de Sanidad Pública. El Ministro subrayó el interés de la región por los trabajos del Codex Alimentarius y la necesidad de que los países de esta región contribuyesen a estos trabajos a través del Comité Coordinador Regional. El texto completo del discurso del Ministro aparece en el Apéndice II.

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE Y LOS RELADORES

5. El Comité eligió por unanimidad al Sr. J.C. Obel (Kenia) como Vicepresidente, y al Sr. O. Erinle (Nigeria) y al Sr. N. Avoundogba (Benin) como relatores.

APROBACION DEL PROGRAMA

6. El Comité acordó discutir las normas de calidad para el mijo común y el sorgo y sus subproductos, tomadas del Reglamento Alimentario del Senegal (Food Regulations of Senegal) junto con el Tema 8 del Programa (Productos Alimenticios de Importancia en Africa del Norte y en los Países Francófonos de Africa). Igualmente, acordó examinar el Tema 6 (Actualización del inventario de los servicios e instalaciones de control alimentario y del personal disponible en la Región) junto con el Tema 10 (Estrategia del Control Alimentario FAO/OMS).

QUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DEL INFORME DEL 12^o PERIODO DE SESIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE LOS INFORMES DE OTROS COMITES DEL CODEX

7. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX/AFRO 79/2. Hizo observar que la Comisión había examinado dos resoluciones que el Comité del Codex para Africa había aprobado en su Tercer período de sesiones (véase ALINORM 78/28, Apéndices 5 y 6): una recomendando a los gobiernos de la región que participasen más plenamente en el Comité Coordinador para Africa, con objeto de que sus puntos de vista pudiesen ser representados más adecuadamente y tenidos en cuenta cuando se discutiesen cuestiones de carácter regional, y la segunda relativa a la creación de institutos sobre una base regional o subregional para la capacitación del personal en el control alimentario. La Comisión había apoyado plena y absolutamente ambas resoluciones.

8. La Comisión, igualmente, había mencionado las actividades del Comité relativas a la aplicación del Modelo de Ley Alimentaria, al establecimiento definitivo del inventario de servicios de control alimentario y a la preparación de textos de antecedentes, antes de comenzar el trabajo sobre la normalización regional de productos específicos.

9. Respecto al proyecto de Norma propuesto para el maíz para consumo humano, que se encontraba en el Trámite 4 del Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex, se había producido un amplio debate en el seno de la Comisión, en primer lugar, acerca de la forma en que los Comités Regionales deberían comenzar la elaboración de normas regionales y, en segundo, acerca de la cuestión de si era conveniente o no establecer una norma para el maíz y, en caso afirmativo, si la norma debiera ser regional o tener carácter mundial.

10. La Comisión señaló que, de acuerdo con el Procedimiento, los Comités Coordinadores debían presentar una petición a la Comisión, antes de enviar un proyecto de norma solicitando observaciones a los gobiernos, pero que, sin embargo, el Procedimiento de la Comisión admitía que la mayoría de los países de una determinada región pudiesen iniciar el estudio de una norma regional, aún en el caso que la gran mayoría de la Comisión estuviese a favor de una norma mundial (véase Artículo VI.3, Manual de Procedimiento, 4^a Edición, página 12).

11. La Comisión había reconocido que el maíz tenía una importancia particular para la región y había convenido en que se prosiguiese con la elaboración de una Norma regional africana para el maíz.

12. En una fase posterior de los debates desarrollados en el seno de la Comisión, se hizo referencia, de nuevo, a la elaboración de una norma regional africana para el maíz, en el momento en que un gran número de delegaciones apoyaron la normalización de otros productos de cereales sobre una base internacional, en un sólo Comité.

13. La Comisión decidió crear el Comité del Codex sobre Cereales y Productos Derivados. Este Comité será hospedado por el Gobierno de los Estados Unidos, y celebrará su primer período de sesiones a principios de 1980, en Washington.

14. La Comisión decidió, igualmente, establecer un Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales, que celebrará su primer período de sesiones en Ottawa, Canadá, en la primavera de 1980.

COMITE DEL CODEX SOBRE ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

15. Este Comité, en su 11^o período de sesiones, examinó el Proyecto de Norma propuesto para los alimentos de destete para niños de pecho de más edad y niños de corta edad, en el Trámite 3 del Procedimiento. En el curso del examen de la Norma, varias delegaciones formularon la sugerencia de que este producto debía ser adecuado para utilizarlo como complemento del alimento de destete, especialmente en los países en desarrollo, para suministrar energía, proteína y aquellos

nutrientes que faltaban en los alimentos de primera necesidad. Se subrayó la importancia de incluir otras fuentes de proteínas, por ejemplo, proteínas vegetales, de las que podría disponerse localmente, y que eran muy convenientes para satisfacer las necesidades dietéticas de los niños de pecho y de los niños de corta edad.

16. Al terminar el examen de la Norma se recomendó de que debería ser estudiada por los Comités Coordinadores Regionales para Africa, Asia y América Latina, con objeto de poder tener en cuenta, en la mejor forma posible, la función de tales productos en los países en desarrollo, en relación con los productos regulados por otras normas del Codex para los niños de pecho y para los niños de corta edad.

17. Al examinar la Norma, los delegados del Comité Coordinador hicieron las siguientes indicaciones:

Generalidades - Cuando se examinen los posibles usos médicos de estos productos y los requisitos de etiquetado, deberán tenerse en cuenta las disposiciones del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos, y las disposiciones gubernamentales acerca del uso de tales alimentos.

Higiene de los alimentos - Esta sección debe complementarse en una fecha futura con métodos de toma de muestras y examen para microorganismos patógenos específicos.

Aditivos alimentarios - Se propuso que en la lista de los aditivos alimentarios se incluyese la goma arábica, ya que se trataba de un producto ampliamente aceptado

y utilizado en la región. Se señaló que la inclusión de un aditivo alimentario en la Norma debería basarse en la justificación tecnológica para su uso y que, especialmente, en el caso de los alimentos para los niños de corta edad, la lista de aditivos debía ser mínima. Se decidió no recomendar la inclusión de la goma arábiga en la lista de aditivos alimentarios.

Descripción - Se desarrolló algún debate acerca de la redacción de la Subsección 2.2 relativa a los ingredientes de tales productos. Se señaló que la "leche" también se empleaba, por ejemplo en Asia, para los productos basados en productos vegetales tales como la soja, en tanto que, en el texto actual, el término se emplea para referirlo solamente a los productos animales. Con objeto de aclarar el texto se propuso la siguiente redacción.

"Esos alimentos están basados en la leche de las vacas u otros animales, Podrán, igualmente, basarse en otros constituyentes comestibles de origen animal y/o vegetal, a los que podrá, o no podrá, añadirse leche, que se haya comprobado que son adecuados para los niños de pecho de una edad de cuatro a seis meses."

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

CONGELADOS RAPIDAMENTE

18. El Comité Coordinador tomó nota de que el Grupo había casi terminado su trabajo sobre el desarrollo de normas internacionales para alimentos y hortalizas

congelados rápidamente, y había pedido a la Secretaría que informase a los Estados Miembros de que el Comité estaba dispuesto a emprender nuevas tareas y que señalase esta cuestión a la atención de los Estados Miembros y, concretamente a la atención de los Comités Coordinadores Regionales.

19. El Comité Coordinador tomó nota de que la Norma para el Maíz de grano entero congelado rápidamente y para el Maíz en la mazorca congelado rápidamente estaban progresando, y que se estudiarían, también, los trabajos sobre los sólidos insolubles en alcohol y el contenido de azúcar de estos productos. Se acordó distribuir la petición anterior formulada por el Grupo de Expertos sobre la Normalización de los Alimentos Congelados Rápidamente a los Estados Miembros de la región africana.

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

20. El Comité Coordinador tomó nota de que el 16^o período de sesiones del citado Comité se había celebrado en Washington, en julio de 1979, y de que el proyecto de Código sobre Prácticas de Higiene para el Maní (Cacahuete) se había examinado en el Trámite 7 del Procedimiento.

21. Durante este período de sesiones, la delegación de Nigeria solicitó que el Código se devolviese al Trámite 6, debido a que, las dificultades que se habían experimentado en las comunicaciones en la región africana, no habían permitido a los gobiernos enviar sus observaciones con tiempo suficiente para que pudiesen ser examinadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Después

de algún debate se convino en pasar el Código al Trámite 8 del Procedimiento.

22. Varias delegaciones del Comité Coordinador señalaron que el actual Código de Prácticas sería de difícil aplicación en la región, y sugirieron que se concediese un período provisional antes de que fuese aplicado el Código. Se señaló que los Códigos de Prácticas tenían un carácter voluntario, y solamente se destinaban para que sirviesen como directrices y que, por tanto, no era necesario estipular un tiempo límite para su entrada en vigor. Además, muchos países de la región empleaban métodos que no se mencionaban en el Código, pero que, sin embargo, garantizaban un producto final inocuo para la salud. En el caso de Senegal, por ejemplo, el maní común, destinado a la exportación, se seleccionaba manualmente, con objeto de eliminar al maní contaminado con aflatoxina, y se hacía un estudio anual acerca de la situación de la contaminación por aflatoxina. Después de algunos debates, el Comité observó que todavía existía una oportunidad para que los gobiernos pudiesen enviar sus observaciones en el Trámite 8. Tales observaciones se someterían a la consideración del 13^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

23. El Comité Coordinador indicó que, después de los debates desarrollados en su Tercer período de sesiones, se había convenido en que se iniciasen los trabajos sobre la normalización de las nueces de acajú. Kenia había preparado un proyecto

de propuesta, que India lo habfa distribuido para su revisi3n, y la Comisi3n habfa decidido que se sometiese al examen y consideraci3n del citado Comit3, en su pr3ximo periodo de sesiones. El Comit3 Coordinador tom3 nota de que ya se habfa publicado un C3digo Internacional del Codex Recomendado sobre Pr3cticas de Higiene para las Nueces (CAC/RCP 6-1972).

PROGRESOS HECHOS EN LA ADOPCION/ADAPTACION DE LA LEY ALIMENTARIA MODELO POR LOS

PAISES DE LA REGION DE AFRICA

24. El Comit3 tuvo ocasi3n de examinar el informe de su Tercer periodo de sesiones (ALINORM 78/28) y el documento CX/AFRO 70/2. Los delegados expusieron brevemente los progresos hechos en los trabajos para la adopci3n/adaptaci3n del Modelo de Ley Alimentaria. En varios casos, en que ya se habfa promulgado una ley alimentaria nacional, se inform3 al Comit3 que las secciones m3s esenciales de las legislaciones alimentarias nacionales estaban muy de acuerdo con el Modelo de Ley Alimentaria. En otros casos, la elaboraci3n de legislaci3n alimentaria se encontraba en sus fases iniciales, y se inform3 que se habfan adoptado, en principio, las disposiciones del Modelo de Ley Alimentaria. Varias delegaciones, antiguas colonias francesas, indicaron que todavfa continuaban trabajando, segun las disposiciones de la ley francesa "Repression des fraudes", de 1905.

25. La delegaci3n de Senegal present3 un estudio comparativo detallado entre la Ley Alimentaria Modelo y su Proyecto de Ley sobre los Alimentos y Piensos, y

llegó a la conclusión de que los dos documentos eran divergentes en su enfoque.

El objetivo primordial de la Ley de Senegal era impedir la fabricación y venta de productos alimenticios para ^{los} que no existiera una garantía de su inocuidad para la salud, en tanto que, en opinión de esta delegación, el Modelo de Ley Alimentaria silenciaba este aspecto. Otros puntos de desacuerdo se relacionaban con la aplicación de la Ley del Senegal a todos los productos comerciales y varias diferencias acerca de los principios que inspiraban esta legislación. Según la opinión de la delegación, y de acuerdo con lo estipulado por la Ley de Senegal, por ejemplo, la comercialización de un producto alimenticio estaba condicionada a la obtención de una previa autorización de las autoridades inspectoras de los alimentos.

26. Se llevó a cabo, igualmente, un examen crítico del uso de los términos tales como importación, garantía y protección. En virtud de la ley senegalesa, solamente el Presidente de la República tenía autoridad suficiente para promulgar un decreto. Por tanto, la disposición que figura en la Parte IV del Modelo de Ley Alimentaria era inaceptable para la delegación del Senegal, ya que opinaba que el principio adoptado por el Modelo de Ley Alimentaria no era el más eficaz.

27. Se estimó que, por regla general, el análisis comparativo indicado más arriba constituía un buen paso hacia adelante para la adopción o rechazo del Modelo de Ley Alimentaria, por los países de esta región. A este punto, durante los debates, se indicó la urgente necesidad de seguir analizando y estudiando este problema.

Se propuso que la Comisión del Codex Alimentarius contratase un consultor para que se encargue de estudiar las relaciones existentes entre el Modelo de Ley Alimentaria y las legislaciones alimentarias nacionales de los países en desarrollo, tales como los países de habla francesa, los países de Latinoamérica, etc..

28. El observador de la Asociación Interamericana de Abogados (Interamerican Bar Association), mencionó una resolución adoptada en el 17^o período de sesiones del Comité sobre Legislación Alimentaria y Productos Farmacéuticos, relativa al Modelo de Ley Alimentaria, y manifestó que el desacuerdo expresado por la delegación de Senegal podría, igualmente, ser formulado por cualquier país de la región de América Latina. Prometió enviar una copia de la citada resolución a la Secretaría del Codex para su consideración y posible adopción de medidas. Manifestó igualmente que el empleo del término "Modelo" no era afortunado en este caso, ya que tendía a reducir la flexibilidad de una propuesta de esta naturaleza. El término directrices o guía hubiera constituido un término mucho más apropiado. Se aseguró al observador de la "Interamerican Bar Association" que, sin embargo, la aceptación del Modelo de Ley Alimentaria no era ni tenía carácter obligatorio para los Estados Miembros y que, en efecto su finalidad era la de proporcionar alguna forma de guía para aquellos países que habían comenzado sus trabajos para actualizar su legislación alimentaria.

Definición del término "venta"

29. El Comité, en su Tercer período de sesiones, había pedido a la Secretaría que obtuviese el asesoramiento jurídico de la FAO acerca de si el término "donación", podría admitirse en la definición del término "venta". Se aludió a un análisis exhaustivo llevado conjuntamente a cabo por la FAO y la OMS en 1967 sobre "Principios generales de legislación alimentaria" (SP-10/30 GPFL-julio 1967). En este examen no se hacía ninguna referencia al término "donación" en la definición del término "venta", en ninguno de los países que fueron objeto de este estudio. Además, la definición del término "venta" llevaba implícito el concepto de pago, en tanto que el término "donación" no lo llevaba. La delegación de Kenia explicó las razones por las que, en su opinión, el término "donación" debería incluirse en la definición del término "venta". Después de cierto debate sobre este punto, el Comité decidió que el término "donación" no podía incluirse en el concepto de "venta". En el caso de las donaciones hechas por países donantes, se estimó que la decisión final acerca de este punto debía quedar a la discreción de las autoridades nacionales de los países donatarios. La delegación de Kenia observó que cualesquiera donaciones de alimentos que se hiciesen, debería ser, en primer lugar, adecuadas para el consumo humano en el país de origen, antes de que tales alimentos se entreguen al donatario.

30. Las delegaciones no formularon ninguna objeción acerca de la inclusión del término trueque en la definición de "venta". El Comité observó, sin embargo, que la práctica del trueque, aunque actualmente estaba disminuyendo en Africa, representaba un importante porcentaje del comercio de alimentos, y que el trueque debería incluirse en el concepto de "venta".

31. El Comité examinó el significado real y la modalidad de incorporar disposiciones relativas a la importación, garantía y protección en el Modelo de Ley Alimentaria. La delegación de Senegal expresó su preocupación acerca del coste de la operación de reacondicionamiento de un determinado producto básico alimenticio para el importador, y, para obviar esta dificultad, propuso que se estableciese un control adecuado de los productos antes de su salida del país exportador. El Comité estudió las limitaciones que una práctica de esta naturaleza llevaría consigo, y se decidió que la decisión final relativa a la inclusión de la "importación" en las legislaciones alimentarias nacionales se dejase a la discreción de los diferentes Estados Miembros. Se acordó, igualmente, que el control de las importaciones debería ser lo suficientemente eficaz para impedir el "dumping" de productos alimenticios no adecuados, en los países de Africa. El Comité estimó que la inclusión de los términos "garantía" y "protección" en las legislaciones alimentarias nacionales constituía, por regla general, una salvaguardia aceptable. El empleo de tales disposiciones

sería esencial para identificar los niveles en que se encontraban las responsabilidades fundamentales y para tomar las medidas apropiadas para mantener un comercio justo y equitativo.

ACTUALIZACION DEL INVENTARIO DE LOS SERVICIOS E INSTALACIONES DE CONTROL

ALIMENTARIO Y DEL PERSONAL DISPONIBLE EN LA REGION

32. Las delegaciones presentes en esta reunión hicieron un examen de los servicios e instalaciones de control alimentario así como del personal disponible en sus respectivos países. Esta información sirvió para completar y actualizar la información que figura en el Apéndice III de ALINORM 78/28, (Apéndice III de este informe). Algunas delegaciones prometieron enviar a la Secretaría una vez que regresasen a sus respectivos países una documentación más completa sobre este asunto.

33. Varias delegaciones, al exponer la situación existente en sus respectivos países, indicaron que la situación del control alimentario no era satisfactoria. En muchos casos, los servicios e instalaciones de control alimentario y la legislación alimentaria eran totalmente inexistentes. Se informó que los gobiernos habían comprendido perfectamente la evidente relación que existía entre el control alimentario, la prevención de las pérdidas de alimentos y la seguridad alimentaria. Estaban, igualmente, haciendo todo lo posible, dentro de sus recursos limitados, para modernizar sus estructuras de control alimentario, mediante la promulgación de reglamentos y legislación adecuada, con objeto de formar una administración, una inspección y

un personal de laboratorio calificados, y para asegurarse la obtención del equipo necesario para este fin. El Comité expresó la confianza de que los organismos internacionales y los países donantes sobre una base bilateral les ayudarían en sus esfuerzos para la consecución de estos fines.

34. Varias delegaciones sugirieron que se enviase de nuevo a sus países el cuestionario preparado inicialmente para esta cuestión. A este respecto, se informó al Comité que el Comité Coordinador para Europa del Codex había llevado a cabo una encuesta sobre los servicios de control alimentario y los sistemas de inspección existentes en Europa. El resultado de esta encuesta se publicará a principios de 1980 (los párrafos 84-88 de ALINORM 79/19, tratan de este asunto). Como esta encuesta empleaba un cuestionario más detallado, la Oficina Regional de la OMS para Europa consideró que sería útil llevar a cabo una encuesta análoga en otras regiones. El Comité aprobó esta recomendación y pidió a la Secretaría que enviase este cuestionario a los Estados Miembros.

35. El Proyecto FAO/UNEP sobre el Centro Regional de Capacitación y Cooperación para el Africa Francófona fue presentado por la Secretaría. Se explicaron brevemente sus objetivos: proporcionar capacitación en las diversas áreas de ampliación del control alimentario, control de contaminantes y vigilancia, vigilancia de la nutrición, seminarios y cursillos nacionales o subregionales, estudios de investigación sobre problemas específicos, relacionados con la tecnología y la seguridad alimentarias en la Región, y un programa de intercambio regional de información

sobre los problemas relacionados con el control alimentario. Se informó que el UNEP podría estar dispuesto a apoyar ciertas actividades de carácter preliminar para un proyecto en su sede, en Dakar, en el "Ecole Inter-Etâts des Sciences et Médecine Vétérinaire (EISMV)". No obstante, se informó a las delegaciones que los recursos que cabía esperar del UNEP no serían suficientes para lograr los objetivos del proyecto. Por tanto, sería altamente deseable obtener apoyo financiero de otros donantes, ya sean de la Región (Organizaciones económicas regionales) o de fuera de la región.

FAO/OMS ESTRATEGIA ALIMENTARIA DE LOS ALIMENTOS

36. La reunión tuvo ocasión de examinar el documento HCS/78.1 (WHO) "Consulta Mixta FAO/OMS sobre Estrategia de Inspección de los Alimentos". Este documento fue presentado por la Secretaría. En él se propone una estrategia para reforzar el control alimentario a nivel nacional y las formas en que la FAO y la OMS pueden ayudar a los países para crear un sistema de control alimentario. En el documento se indica que deben desaconsejarse las soluciones sectoriales para establecer el control de los alimentos, y que este control debe llevarse a cabo en todas las fases de la cadena de manipulación de los alimentos, desde su producción, a través de su elaboración, almacenamiento, transporte, venta al por menor y manipulación de los alimentos. Siempre que sea factible, la autoridad encargada de la ejecución del control alimentario deberá estar a cargo de un sólo organismo. No obstante,

deberán tomarse disposiciones para establecer un Consejo Asesor integrado por miembros de otras instituciones interesadas, ya sean organismos gubernamentales, productores, consumidores u otros órganos. Respecto a la inspección y vigilancia, se subrayó la necesidad de una capacitación adecuada en estos campos, así como la necesidad de reconocer un status apropiado al personal, dentro del sistema del control alimentario. Se solicitaron instalaciones y medios adecuados para los servicios de inspección y de análisis. El documento subraya, también, los aspectos de la educación pública, tanto para el productor como para el consumidor. Se esbozaron estrategias de control alimentario para las zonas que se encuentran en diferentes etapas de desarrollo. La necesidad de establecer la protección al consumidor en cuestiones alimenticias era universal y, por tanto, el sistema de control alimentario deberá ser capaz de proteger y guiar a las poblaciones tanto de las zonas rurales como de las urbanas, y tanto dentro de las economías de subsistencia como de mercado. La vigilancia y la educación parecen que sean las soluciones más importantes que pueden ayudar a las poblaciones rurales, en tanto que quizás sean necesarias en otras situaciones, actividades de desarrollo así como de policía, por ejemplo, las creadas por el desarrollo agrícola e industrial, urbanización, etc. Se examinaron las posibilidades de cooperación internacional y se formularon recomendaciones para la acción, así como objetivos adecuados y fechas límites propuestas para la acción a un nivel nacional, regional y mundial.

37. El Comité acogió satisfactoriamente y apoyó, por regla general, las estrategias examinadas en el documento. Se acordó que era necesario seguir incrementando las actividades en el campo del control alimentario y que se diera una importancia especial a la capacitación de personal.

38. El Comité expresó la opinión de que este documento serviría como base para ampliar el ámbito del control alimentario para convertirlo en una política real nacional sobre la alimentación y la nutrición.

Posibles sectores de colaboración entre el Comité Coordinador para Africa y la Comunidad y Organizaciones Regionales y Subregionales

39. El Comité hizo observar que no existía ningún documento de antecedentes para examinarlo, con arreglo a este punto, pero que la delegación de Senegal había preparado un proyecto de resolución en el que proponía las medidas que debían adoptarse para tratar de obtener una mayor ayuda de las organizaciones de la comunidad regional y subregional, y una colaboración más estrecha entre estas organizaciones y la Comisión del Codex Alimentarius (véase Apéndice IV).

40. La resolución pedía también al Comité Ejecutivo que aceptase los principios establecidos, y que recomiende a la Comisión la creación de un Grupo de Expertos para investigar cómo puede promoverse la futura colaboración.

41. Varias delegaciones lamentaron que, tanto en las reuniones anteriores, así como en la presente reunión del Comité Coordinador, no había asistido ninguna representación de las organizaciones de la región, sobre todo teniendo en cuenta que tales organizaciones como la CEAO estaban llevando a cabo un importante trabajo sobre la normalización (véase Apéndice VIII), así como sobre los aspectos nutricionales de los alimentos consumidos ampliamente en la región.

42. Se hizo observar igualmente, que en muchos Comités del Codex, la participación gubernamental incluía también expertos y asesores de las industrias y organismos especializados. Tales organizaciones regionales como la ARSO, ECA, ECOWAS y ECN estaban, por tanto, bien situadas para cooperar y ayudar en los trabajos de este Comité y de la Comisión.

43. El Comité tomó nota de que existía un apoyo de carácter general para la resolución (véase Apéndice IV) y acordó someterla a la consideración del Comité Ejecutivo.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE IMPORTANCIA PARA AFRICA DEL NORTE Y EN LOS PAISES

FRANCOFONOS DE AFRICA

44. El Comité Coordinador tuvo ocasión de examinar el documento CX/AFRO 79/6 que trataba del asunto mencionado más arriba, y que había sido preparado por el Dr. Souleymane Samba (Senegal). El Comité Coordinador indicó que, en su Tercer período de sesiones, se había examinado un documento análogo, en el que se consideraban

Los productos alimenticios de posible normalización sobre una base regional o subregional, pero que en aquel momento, disponía de una información relativamente reducida sobre Africa del Norte y los países francófonos de Africa. El presente documento se había preparado para proporcionar una información complementaria a este respecto. El Dr. Samba, al introducir su documento, manifestó que se había hecho un esfuerzo para indicar, respecto a todos los alimentos básicos, los tipos de productos para el consumo humano, sus técnicas de producción, la forma en las que eran ofrecidos al consumidor, y en qué medida podrían ser normalizados. Sobre la base de este estudio, se recomendó al Comité Coordinador para Africa que examine atentamente la necesidad y la posibilidad de establecer normas regionales para Africa para los siguientes productos básicos y productos :

- 1) "gari" (producto de Africa Occidental, derivado de harina de yuca fermentada).
- 2) granos de mijo y sorgo para el consumo humano directo;
- 3) harina de mijo para la fabricación de pan;
- 4) granos de maíz para consumo humano directo;
- 5) harina comestible de maíz y semolina para el consumo humano directo;
- 6) el denominado pan "árabe" (pan árabe a base de trigo);
- 7) pulpas desecadas para el consumo humano directo;
- 8) harina de maíz elaborada industrialmente, en Africa.

45. El Comité Coordinador tomó nota, igualmente, de que durante el Tercer período de sesiones diversos países de la Región habían prometido informar acerca de los progresos hechos en el estudio de productos básicos específicos y productos para la normalización regional.

Granos de sorgo seco para el consumo humano directo

46. El Comité tomó nota del informe sobre esta cuestión, preparado por la delegación de Senegal. Señaló que el sorgo y el mijo continuaban siendo los alimentos básicos de Senegal y, en general, de los países del Sahel, ya que se adaptaban muy bien a las condiciones áridas del terreno. En el informe se daban también detalles de los planes nacionales para aumentar la producción y las instalaciones de almacenamiento para el mijo, así como para la investigación y desarrollo en la elaboración del mijo y el sorgo. En vista de la importancia que estos productos tenían para toda la Región, el Comité acordó recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que se elaborase una Norma Regional para el Grano seco de sorgo y mijo para el consumo humano directo.

Granos secos de leguminosas para el consumo humano directo

47. La delegación de Kenia informó que las investigaciones llevadas a cabo sobre la producción, comercio y consumo de las leguminosas de grano en la Región, y sus propios planes nacionales para aumentar la producción de las leguminosas de grano, habían llevado a su delegación a la conclusión de que debiera iniciarse la

elaboración de una norma regional. El Comité Coordinador tomó nota de que la delegación de Kenia se había ofrecido a preparar un Anteproyecto de norma regional para los citados productos, y recomendó la elaboración de dicha norma a la Comisión del Codex Alimentarius.

"Gari" (harina de yuca fermentada de Africa Occidental)

48. El Comité Coordinador tuvo ocasión de examinar el documento CRD No. 5, que contenía el proyecto de norma propuesto para el "gari". Este proyecto había sido preparado por Nigeria en colaboración con Togo, y se basaba en estudios analíticos llevados a cabo durante varios años sobre el "gari", producido de acuerdo con los sistemas tradicionales (artesanos), así como con métodos industriales modernos. Este proyecto fue presentado por el Dr. Ati Randolph, de Togo.

49. En el curso del debate que se desarrolló a continuación sobre este asunto, la delegación de Nigeria señaló que el nombre de "gari" no era común a todos los países de la Región y que, por tanto, aparecía en la norma entre comillas, con objeto de permitir a los diversos países que insertasen el nombre local que daban a los productos abarcados por la definición de este producto. Se hizo notar, igualmente, que el proceso de transformación variaba en algunos detalles, y que se añadían diversas sustancias para dar un sabor al producto final y que, por esta razón, se había incluido en la norma una sección sobre los "ingredientes facultativos". Se informó, igualmente, cierta al Comité que aunque existía una producción industrial del "gari", el 90 por ciento

del producto, aproximadamente, que se consumía, era preparado en los hogares y en la Norma se había tratado de tener esto en cuenta. El Comité Coordinador felicitó a las delegaciones de Togo y Nigeria por la preparación de tan excelente documento. Se acordó comunicar a la Comisión del Codex Alimentarius que se había preparado este Anteproyecto de norma, y que el Comité Coordinador recomendaba que el documento se enviase a los gobiernos solicitando sus observaciones sobre el mismo, en el Trámite 3 del Procedimiento (véase Apéndice V).

50. El Comité convino en que la delegación de Benin debería cooperar con Togo y Nigeria en el desarrollo ulterior de la Norma.

51. El Comité Coordinador tomó nota de las observaciones formuladas por la delegación de Zaire acerca del documento de antecedentes preparado por el Consultor. Reconoció que las estadísticas disponibles en el momento en que el documento fue preparado, en algunos casos, habían quedado ya anticuadas, y que si bien el documento no pretendía esbozar las características predominantes de los productos alimenticios consumidos en la Región, tampoco pretendía ser completo, ni por lo que se refiere a los métodos de preparación ni en la enumeración de productos similares que localmente tenían nombre diferentes. El Consultor dio las gracias a Zaire por la información complementaria proporcionada.

Harina de Maíz comestible elaborada industrialmente

Flor de harina de maíz comestible elaborada industrialmente

Harina de Maíz elaborada industrialmente en Africa

52. El Comité Coordinador tomó nota de que debido a la ausencia de algunas delegaciones no se disponía todavía de ningún informe acerca de los trabajos realizados en estas cuestiones, y, por tanto, convino en aplazar el examen de estos asuntos en su Quinto período de sesiones.

Norma regional africana para el maíz

53. El Comité Coordinador examinó el citado Anteproyecto de Norma Regional en el Trámite 4 del Procedimiento, teniendo en cuenta las observaciones que se habían recibido de Argentina, Malawi y Senegal. Tomó nota de las observaciones formuladas por la delegación de Senegal, relativas a las restricciones en el uso de residuos de plaguicidas vigentes en su país. La delegación informó que solamente se autorizaba, en condiciones específicas, el uso de fumigantes tales como el tetracloruro de carbono (trogocide), el phostoxim y el bromuro de metilo, y para las pulverizaciones solamente estaban autorizados el uso de bromofós a base de nixión y el malatión. (Véase también los párrafos 65 y 66). Se acordó introducir los siguientes cambios en la norma.

2. Descripción

2.1 Definición del producto

Suprimir la referencia a las variedades Zea indurata (Flint) y Zea indentata (Dent.).

3.4.2 Granos quebrados o agrietados - Sustituir el actual texto por el siguiente:

"Pueden definirse como los granos que se han quebrado o agrietado más allá del pericarpio y el endospermo o en la zona del embrión (que no pueden pasar por un tamiz de base plana perforado con agujeros redondos de 12,64 (4,76 mm) de diámetro).

3.4.4 Granos apergaminados

Esta subsección deberá escribirse entre corchetes.

3.5 Tolerancias para defectos

3.5.1.3 Substituir la expresión "granos con enfermedades" por "granos dañados".

6. Envasado y etiquetado - Añadir una nueva subsección 6.3 estableciendo el Envasado de granos a granel.

Estado de la Norma

54. El Comité acordó adelantar el proyecto de Norma regional para el maíz al Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Regionales del Codex (véase Apéndice VI).

55. El Comité Coordinador, teniendo en cuenta la creación de un nuevo Comité del Codex sobre cereales y productos derivados, y la importancia del maíz para el consumo humano en otras regiones, acordó recomendar a la Comisión que la Norma Regional, que se había pasado al Trámite 5 como norma regional, se sometiese al Comité del Codex sobre Cereales y Productos Derivados para su elaboración como una norma mundial. Esta Norma se anexa a este documento como Apéndice VI.

Examen del Proyecto de Código de Etica para el Comercio Internacional de los Alimentos

56. El Comité tuvo ocasión de examinar el citado proyecto de Código que había elaborado en cumplimiento de la recomendación de la Conferencia sobre el Medio Humano, de las Naciones Unidas (Estocolmo, junio de 1972). En su reunión anterior (ALINORM 78/28, párrafo 40), el Comité convino, por unanimidad, en que se adoptasen los principios generales establecidos en el documento.

57. El Comité tomó nota de que la delegación de Senegal, en sus observaciones formuladas por escrito, opinaba que la aplicación del Código de Etica constituya una parte necesaria para garantizar la protección del consumidor y unas prácticas equitativas comerciales, y que los gobiernos deberían tomar las medidas necesarias, especialmente en los países en desarrollo, con objeto de que las legislaciones nacionales estuviesen de acuerdo con el Código de Etica; a este respecto debe señalarse que el Código debe estar en armonía con el Modelo de Ley Alimentaria.

58. La delegación de Senegal, apoyada por la delegación de Benin, opinó que las recomendaciones de la Conferencia de Estocolmo no se cumplirían adecuadamente, a menos que las disposiciones del Código de Etica se hiciesen preceptivas tanto legal como moralmente. Otras delegaciones estimaron que debía existir una separación entre las obligaciones jurídicas impuestas por la legislación alimentaria y las obligaciones morales, comprendidas en el Código de Etica, que comenzaban a ser consideradas como ampliaciones lógicas de los derechos humanos básicos. El Comité estuvo de

acuerdo con este punto de vista y apoyó una resolución propuesta por la delegación de Kenia, por la que se estimula a los Estados Miembros de la Región a que refuercen las infraestructuras de control alimentario, con objeto de mejorar la protección al consumidor y, en general, a dar la más alta prioridad a la adopción del Código de Etica. Esta resolución se anexa al informe como Apéndice VII.

Etiquetado nutricional

59. El Comité tuvo ocasión de examinar el documento CX/AFRO 79/8 en el que se exponían los debates que se habfan desarrollado durante el 13^o período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, reunido en Ottawa, Canadá, en julio de 1979, y el documento CX/FL 79/5, que era un documento de trabajo sobre el etiquetado nutricional y unos proyectos de directrices, que habfan sido preparados por un grupo de expertos, reunido en Roma, a finales de 1978.

60. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos no habfa examinado detalladamente el documento de trabajo, pero que habfa considerado, en parte, el proyecto de directrices para el etiquetado nutricional, según figura en el Apéndice I del documento CX/FL/ 79 5, habiéndose llegado al consenso general de que debfa tenderse a lograr la mayor simplicidad posible respecto a la presentación de información relativa al contenido de nutrientes de los alimentos.

61. Se desarrollaron también debates acerca del status que debieran darse al proyecto de directrices. Algunas delegaciones expresaron el deseo de proseguir con la elaboración de las directrices fuera del procedimiento que se sigue para la elaboración de las normas mundiales del Codex. No obstante, el punto de vista de la mayoría fue de que, sería mucho mejor, las directrices se elaborasen dentro del procedimiento que se sigue para la elaboración de las normas del Codex, asegurando, de esta forma, el estudio más amplio posible del asunto en cuestión, por parte de los muchos países que no pueden estar representados en las reuniones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

62. El Comité acordó solicitar de la Comisión que determinase que, las normas pertinentes del Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex, se apliquen al Proyecto de Directrices para el Etiquetado de Nutrición. Con anticipación a conocer la decisión de la Comisión, de que el proyecto de Directrices se elabore dentro del Procedimiento, el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos convino en que se examinase, actualmente, el Proyecto de Directrices en el Trámite 2, quedando naturalmente, sobrentendido que la petición solicitando observaciones de los gobiernos sobre el Proyecto de Directrices, en el Trámite 3, tendría que esperar hasta conocer la decisión de la Comisión relativa a su status, que se conocerá en su próximo período de sesiones de diciembre de 1979.

63. En el debate que se desarrolló a continuación, el Comité Coordinador tomó nota de que diversas delegaciones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, habían subrayado la importancia de la necesidad de establecer la mayor simplicidad posible en la presentación de la información sobre nutrición en las etiquetas.

64. El Comité Coordinador opinó que, siempre que fuera posible, deberían utilizarse símbolos visuales y en color para dar la información sobre el valor nutricional de los productos. El Comité Coordinador expresó su agradecimiento al Grupo de Trabajo sobre Etiquetado Nutricional y al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, por el valor y la importancia de los trabajos emprendidos y se mostró de acuerdo con los actuales principios expresados en el Proyecto de Directrices.

Presentación de candidaturas para el cargo de Coordinador

65. El Comité Coordinador acordó por unanimidad presentar al Dr. T. N'Doye para que fuese nombrado Coordinador para Africa, en el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, y su mandato sería desde el 13^o período de sesiones hasta la terminación del 14^o período de sesiones de la Comisión. El Comité expresó su agradecimiento al Dr. N'Doye por los servicios que había prestado durante su actual mandato. La delegación de Senegal expresó su preocupación de que, debido al relativamente corto mandato estipulado para el Coordinador, éste no podría llevar a cabo todas sus obligaciones en una forma totalmente eficaz.

Otras cuestiones

66. La delegación de Senegal informó al Comité acerca de los recientes acontecimientos relativos a los reglamentos nacionales sobre el uso de los plaguicidas.

Se había creado un Comité Nacional para establecer la lista de los plaguicidas autorizados y para ejercer un control más riguroso sobre los plaguicidas autorizados y los niveles de residuos.

67. La Secretaría informó al Comité Coordinador de que, en su último período de sesiones, el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, había reconocido los problemas especiales que planteaba la utilización de plaguicidas en los países que eran tropicales/diferentes de los que se planteaban en las zonas templadas, y que se había convenido en la creación de un Grupo de Trabajo Ad Hoc sobre los problemas en los países en desarrollo, en relación con los residuos de plaguicidas (véase ALINORM 79/24, Apéndice VIII y párrafos 209-212), y que el Grupo se encargaría de examinar todas las cuestiones de interés para los países en desarrollo, en relación con los trabajos del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y servir como enlace con los Comités Coordinadores Regionales del Codex en los casos apropiados. La información presentada sobre esta cuestión por la delegación de Suiza (véase también párr. 52) fue de gran interés tanto para el nuevo Grupo de trabajo como para el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

68. El Comité hizo observar que todo país u organización, que estuviesen interesados en el estudio de los problemas relacionados con los residuos de plaguicidas en los países en desarrollo, estaban, también, invitados a participar en las futuras reuniones del Grupo de Trabajo.

69. El Comité Coordinador tomó nota de que la delegación de Senegal había propuesto que el Comité Coordinador debería estudiar la posibilidad de la normalización regional de determinadas frutas y hortalizas, y de que esta delegación prepararía un documento de antecedentes sobre esta materia, para que fuese estudiado en el próximo período de sesiones del Comité Coordinador para Africa.

Fecha y lugar de la próxima reunión

70. El Comité Coordinador tomó nota con agradecimiento de que el Gobierno de Senegal se había ofrecido para hospedar al Quinto período de sesiones del Comité Coordinador para Africa. Este período de sesiones se celebrará en 1981, en Dakar, en la fecha que se fijará en el futuro, mediante acuerdo entre el Gobierno del Senegal y la Comisión del Codex Alimentarius.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTECIPANTES

Dr. Thianar N'DOYE (*)
Coordonnateur du Codex pour l'Afrique
BANS 153
Rue Blanchot x Victor Hugo
Dakar
Senegal

BENIN

Nathaniël AVOUNDOGBA
Directeur de l'Alimentation et de la
Nutrition Appliquée
B. P. 295
Porto Novo
Benin

GHANA

Alexander AKUFFO
Counsellor
Embassy of Ghana
Dakar
Senegal

IVORY COAST
COTE D'IVOIRE
COSTA DE MARFIL

Yao Vincent AHOUSSOU
Pharmacien s/Directeur des services
pharmaceutiques
Chef du Laboratoire National de la Santé
B. P. V5
Abidjan
Ivory Coast

KENYA

John Calisto OBEL
Chief Public Health Officer
B. P. 30016
Nairobi
Kenya

Dr. J. M. NGANGA
Vet. Dept. Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratories
P. O. Kabete
Kenya

John H. WAITHAKA
Ministry of Agriculture
B. P. 30028
Nairobi
Kenya

KENYA (cont.)

Dr. J. K. MISOI
Kenya Bureau of Standards
P. O. Box 54.974
Nairobi
Kenya

NIGERIA

M. O. YUSUF
Federal Ministry of Health
P. M. B. 12 525
Lagos
Nigeria

Olusegun ERINLE
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
Lagos
Nigeria

SENEGAL

Amadou POUYE
I. T. A.
B. P. 2765
Dakar
Senegal

Souleymane SAMBA
Chef du Service de la Répression des Fraudes
Direction du Contrôle économique
Dakar
Senegal

P. Gallo DIOP
Ministère du Développement rural (ONCAD)
B. P. 29
Dakar
Senegal

(*) Chairman
Président
Presidente

SENEGAL (cont.)

Mme Marième TOP
Secrétariat d'Etat à la Recherche scientifique
Direction de l'Institut sénégalais de
normalisation
B. P. 3218
Dakar
Senegal

Sérigne Mbengue DIENE
BANAS
Ministère de la Santé
Dakar
Senegal

Samba FALL
Ministère des affaires étrangères
Direction des affaires économiques et
techniques
Dakar
Senegal

Amadou Diao NDIAYE
Directeur des Actions et Programmes
Building administratif - 3ème étage
Ministère du Développement rural
Dakar
Senegal

Dr. Madiou TOURE
Directeur de l'Hygiène et protection
sanitaires
Ministère de la Santé publique
Dakar
Senegal

O. DIOP
Secrétariat d'Etat à la Recherche scientifique
et technique
B. P. 3218
Dakar
Senegal

Abdoul Aziz THIAM
I. T. A.
B. P. 2765
Dakar
Senegal

Idy Adama DIAW
Directeur adjoint du contrôle économique
Ministère des Finances et des affaires
économiques
B. P. 2050
Dakar
Senegal

SENEGAL (cont.)

Diakhafdia Zakaria DIARRA
Ministère de la Santé publique
BANAS
Dakar
Senegal

Ibra MBAYE
Secrétariat d'Etat à la recherche scientifique
et technique
B. P. 3218
Dakar
Senegal

TOGO

Dr. Ati RANDOLPH
Service de la nutrition et de la technologie
alimentaire
Lomé
Togo

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

Enrique E. BLEDEL
Chairman of the Food and Drug Committee
of the Inter-American Bar Association
3520 Piedmont Road N.E. Apt. 3F
Atlanta - Georgia - 30 305
U.S.A.

ZAIRE

Kanda-Lonsa KAPELA
Bureau des relations internationales agricoles
B. P. 15 605
Kinshasa
Zaire

Bewa NZAN
Ministère de l'agriculture
B. P. 19
Kinshasa
Zaire

Tshinko B. ILUNGA, M. P. H.
Centre de Planification de Nutrition
B. P. 2429
Kinshasa
Zaire

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

IFT (Institute of Food Technologists)

Daniel SERRUYS
IFT
Suite 2120
221 N La Salle Street
Chicago - Ill. 60601
U.S.A.

**ONUDI (Organisation des Nations Unies
pour le développement industriel)**

G. WABRAVENS
ONUDI
BP 154
Dakar
Senegal

**CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

Prof. Dr. Emile MATTHEY
Chairman of the Codex Alimentarius
Commission
Federal Service of Public Hygiene
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne
Switzerland

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD**

Miroslav BOHDAL
WHO
Joint FAO/WHO/OAU Regional Food
and Nutrition Commission for Africa
P.O. Box 1628
Accra
Ghana

**FAO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO
SECRETARIA FAO**

J.M. HUTCHINSON
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. G. KOUTHON
Nutrition Officer
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

ALINORM 79/28

APENDICE II

DISCURSO INAUGURAL DEL EXCMO. SR. MINISTRO

DE SANIDAD PUBLICA CON MOTIVO DEL CUARTO PERIODO DE SESIONES DEL COMITE

COORDINADOR PARA AFRICA

El Gobierno de la República de Senegal se siente profundamente honrado en poder hospedar en Dakar al Cuarto período de sesiones del Comité Coordinador del Codex para Africa. En nombre de Senegal y de su pueblo les doy la bienvenida.

El Programa Mixto FAO/OMS de Normas Alimentarias (Codex Alimentarius) se encuentra en su 17^o aniversario de su fundación. La comunidad de naciones sigue con el mayor interés los formidables progresos que ha realizado en el curso de los períodos de sesiones de su Comité Ejecutivo, de su Comisión y de sus órganos subsidiarios.

Los objetivos del programa de la Comisión son los de proteger la salud del consumidor, garantizar unas prácticas equitativas en el comercio de los alimentos y fomentar la coordinación de los trabajos sobre normas alimentarias llevados a cabo por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

En la obtención de estos objetivos, el interés que todos ustedes han mostrado en la elaboración de normas regionales, deberá contar con el apoyo activo de todos los Estados Miembros de esta Región. Esto constituye una demostración del deseo,

frecuentemente repetido, de nuestros países para integrar nuestras economías, como lo demuestra la existencia de organismos especiales a cuyos representantes damos la bienvenida hoy aquí.

Señor Presidente, usted acaba de subrayar los intercambios orgánicos que deben unir a su Comité con nuestros grupos económicos regionales y subregionales. Nuestro país es totalmente consciente de todos estos problemas, que influyen en el futuro de nuestros países.

Por esta razón, no debemos escatimar ningún esfuerzo para promover una política dinámica en las cuestiones alimentarias. A este punto, deseo expresar nuestra profunda gratitud a la FAO, OMS y al PNUD por la ayuda prestada en la capacitación de funcionarios y en el suministro de equipo técnico.

Nos resta, ahora, a nosotros adquirir la experiencia necesaria para llevar a cabo el trabajo sobre normalización, adoptando las siguientes medidas:

- creación de cursillos nacionales, preparación de tablas de composición de los alimentos y cifras sobre el comercio de los productos regionales.
- estudio y preparación de códigos de prácticas y de códigos de prácticas de higiene, cuyo resultado será el de establecer niveles aceptables de nutrición, dentro del marco de la normalización alimentaria;
- creación de una estructura regional de armonización e integración, mediante el examen de datos útiles, de los que podremos disponer independientemente de los necesarios para lograr una normalización nacional;

El establecimiento de una política de esta naturaleza deberá basarse en la investigación básica científica, que nos ha de permitir el análisis completo de los datos esenciales.

La dirección de los trabajos de su Comité demuestra la especial atención que ustedes prestan a todos estos problemas, y tiene como resultado el refuerzo continuo del Comité Coordinador del Codex para Africa, como organismo que ayuda a nuestros países a encontrar formas y medios idóneos para resolver los problemas nutricionales que nuestros países tienen planteados.

Les deseo toda clase de éxitos en sus trabajos, y con estas palabras declaro inaugurado el Cuarto período de sesiones del Comité Coordinador para Africa.

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

| Nombre del país / organización | Leyes y reglamentos alimentarios | Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado | Químicos y microbiólogos competentes | Laboratorios | Personal de administración general | Servicios de capacitación |
|--|---|--|---|---|---|---|
| BENIN | Cuando no existe una ley o reglamentos alimentarios nacionales, se aplica la legislación francesa | Comenzará su capacitación en 1980 con el nuevo proyecto de control alimentario | Min. de Sanidad (DANA) - 2 técnicos (microbiología bioquímica) - 1 químico - 1 biólogo | 1 lab. de química, con un equipo limitado de laboratorio | 1 ingeniero | 1. Universidad - Química - Biología 2. Escuela politécnica |
| ETIOPIA | a) Proclama de sanidad pública núm. 91 de 1947 y núm. 111 de 1950 b) Proclama de inspección de la carne, núm. 274 de 1970 c) Normas Etiópicas sobre aceites comestibles, legumbres y semillas oleaginosas | 214 sanitarios 47 inspectores de carne Pocos inspectores en otras materias | Pocos, incluidos los técnicos de grado intermedio | 3 laboratorios oficiales | Existen administrativos y supervisores | Colegio de Sanidad Pública para sanitarios e Instituto Nacional de Veterinaria para inspectores de la carne |
| GAMBIA | a) Ley sobre Plagas de 1966 b) Manf (Norma de Calidad, 1966) | 10 inspectores de producción | 1 químico de producción | Si | 1 químico de producción, 1 oficial de protección de cultivos, 1 oficial de almacenes de productos | Ninguno |
| <u>GHANA</u> Fábrica de productos de cacao (GCMB) | Ley Alimentaria moderna en preparación | Ninguno | Químicos competentes | 2 laboratorios | Personal administrativo eficiente | Los servicios de capacitación se organizan en otras instituciones dentro y fuera de Ghana |
| Instituto de investigaciones alimentarias | | Personal técnico capacitado | 2 técnicos alimentarios (química y análisis de alimentos); 2 bioquímicos especializados en nueces; 4 microbiólogos 1 técnico en alimentos (elaboración de aceite y semillas oleaginosas) | Laboratorio químico, laboratorio de microbiología, laboratorio de nueces/bioquímica | Director, Oficial de administración, asistente superior de administración, asistente de administración, oficinistas y mecánicos | Breve programa de capacitación para técnicos que trabajan en análisis y control de calidad de alimentos |

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

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

GHANA (cont.)

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Departamento de Química, Universidad de Ghana | Ninguno | Químicos y microbiólogos | Laboratorios | Plan para capacitación de técnicos en la Universidad. Podría establecerse una capacitación para técnicos en el empleo de espectrofotometría de absorción atómica para determinar, en los alimentos, los oligoelementos de metales pesados, tales como Hg, P, Pb, Sn, etc. |
| Departamento de Bioquímica, Universidad de Ghana | Ninguno | Químicos competentes | | |
| Departamento de Química, Universidad de Cape Coast | Ninguno | 12 químicos 10 ayudantes técnicos | 7 laboratorios bien equipados, pero no adecuadamente equipados para el análisis de los alimentos | |
| COSTA DE MARFIL | Ley 301-63 de 1963 inspirada en los principios de la Ley francesa de 1905. Faltan bastantes reglamentos, pero esta Ley constituye un buen punto de partida. | Laboratorio Nacional de Sanidad Pública - 3 farmacéuticos - 2 químicos - 1 bromatólogo | 1. Laboratorio Nacional de Sanidad Pública - Departamento de química - Departamento de microbiología 2. Ministerio de Agricultura: Protección de plantas | La capacitación se obtiene normalmente fuera del país, pero existen posibilidades localmente en la Universidad y en determinadas escuelas |

COSTA DE MARFIL
(cont.)

3. Ministerio de
Protección Animal
- Laboratorio de
patología
- Laboratorio de
pesca

KENIA
Departamento de
Normalización de
Kenia

Ley sobre Normas
de 1973

Oficiales de norma-
lización, principal-
mente bromatólogos

Oficiales/ins-
pectores del
control de cali-
dad

En proceso de
creación un labo-
ratorio, que se
encargará del
control completo
de calidad de los
productos alimen-
ticios para veri-
ficar si cumplen
las disposiciones
de las normas

Número de fun-
cionarios ra-
zonable

Se dispondrá
de ellos

Ministerio de
Sanidad

Ley sobre alimen-
tos, productos
farmacéuticos y
sustancias
químicas
CAP 254 (1978)

Más de 300 inspec-
tores de sanidad

Un número razo-
nable de quími-
cos/bacteriólo-
gos

Laboratorios na-
cionales de Sani-
dad pública

Número de fun-
cionarios
razonable

Disponibles para
los inspectores,
etc.

Departamento
Gubernamental de
Químicos

Bastante personal
con los especia-
listas necesarios
en análisis quí-
mico y microbio-
lógicos y toxico-
lógicos

Laboratorios gu-
bernamentales de
químicos, Nairobi
y Mombasa

Bien estable-
cido

Disponibles para
los tecnólogos
en capacitación
práctica

Ministerio de
Agricultura

Ley de Control de
la Carne, 1972

20 oficiales vete-
rinarios
200 inspectores
de la carne

Un número razo-
nable de funciona-
rios encargados
de llevar a cabo
exámenes químicos
y microbiológicos

Laboratorio de
Investigaciones
Veterinarias
y pequeños labo-
ratorios adjun-
tos a los mata-
deros.

Personal su-
ficiente

Existen para la
capacitación de
los inspectores
de la carne.

KENIA (cont.)

Ministerio de
Agricultura
(cont.)

Departamento de
Agricultura,
Servicio de Ins-
pección de Pro-
ductos

Químicos encargados
de la vigilancia de
los residuos. En to-
dos los puntos de
entrada al país

Número razonable
de funcionarios
(5)
Inspectores (30)

Laboratorios agrí-
colas nacionales,
Nairobi y Mombasa
Port

Un número
adecuado

Disponibles en
Nairobi

Instituto para la
Investigación y el
Desarrollo Indus-
triales de Kenia

Ley de Tecnolo-
gía

El personal está
siendo reclutado

Existen laboratc-
rios para el aná-
lisis de los ali-
mentos, especial-
mente para el en-
sayo y elaboración
de nuevos produc-
tos para el comer-
cio, incluidos
los alimentos.

Se está refor-
zando la plan-
tilla de per-
sonal

Para capacitación
de tipo práctico

Universidad de
Nairobi

Departamento de
Toxicología y Far-
macología de Sani-
dad Pública

Ley de Enseñan-
za

Un número adecua-
do

Existen servicios
e instalaciones
esenciales para
ensayos e investi-
gación.

Un número ade-
cuado

Existe para la
capacitación de
graduados
(B.V.M.)

Departamento de
Bromatología y
Tecnología

Ley de Enseñan-
za

Un número adecua-
do

Existen para el
ensayo e investi-
gación

Un número ade-
cuado

En bromatología
y tecnología
(Doctorado)

Departamento de
Química y Biología

Ley de Enseñan-
za

Conferenciantes y
técnicos

Un número ra-
zonable de
personal

Disponible para
la enseñanza de
licenciados en
química y bioquí-
mica

Escuela Politécnica
de Kenia (Institu-
ción de capacita-
ción)

Conferenciantes
y técnicos de
laboratorio

Existe un labora-
torio para anali-
sis biológicos

Personal su-
ficiente

Disponible para
la capacitación de
técnicos de labo-
ratorio

Escuela Egerton
(Tecnología de la
Leche)

Conferenciantes y
técnicos de labo-
ratorio

Personal sufi-
ciente

Disponible para
obtener el diplo-
ma en bromatolo-
gía - un curso de
2 años.

| KENIA (cont.) Superintendente General Co. (Con conexiones mundiales) | (Privados) | | Personal suficiente | Existen servicios e instalaciones adecuados que pueden ser utilizados por cualquier parte interesada | Un número razonable de personal | |
|--|--|--|----------------------------------|--|---------------------------------|--|
| MARRUECOS * | Se dispone de una publicación que recoge todos los decretos-leyes; instrumentos legislativos sobre la producción, fabricación y venta de productos alimenticios agrícolas y otros productos industriales | 65 técnicos (ingenieros, inspectores, ayudantes técnicos y personal auxiliar) 78 oficiales de campo 54 personas con diversas funciones | 40 funcionarios con 6 ingenieros | Totalmente equipado con aparatos modernos | 132 | Para los niveles alto, intermedio y bajo |

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

| | | | | | | |
|---|---|---------|-------------------------------|--|----|--|
| NIGERIA | Decreto sobre alimentos y productos farmacéuticos, 1974 | 13 | 6 químicos 3 microbiólogos | Se dispone de todas las instalaciones esenciales para llevar a cabo el análisis de los alimentos | 3 | Existen también servicios e instalaciones de capacitación para un programa de estudiantes universitarios para obtener el título de bromatología y tecnología alim. |
| Departamento de Microbiología, Universidad de Nigeria, Nsukka | | Ninguno | 7 microbiólogos | Ninguno | 43 | Existen servicios de capacitación para licenciados y doctores universitarios para obtener títulos en microbiología; existen, también, instalaciones de capacitación en microbiología para personal técnico de grado intermedio |

NIGERIA (cont.)

| | | | | | |
|--|---|----|--|---|---|
| Departamento de Bromatología y Nutrición Aplicada, Universidad de Ibadan | Un equipo de personal bien capacitado lleva a cabo encuestas de consumo de alimentos entre familias y comunidades, y controla los precios comerciales de los productos alimenticios; pero no existen inspectores de alimentos | 8 | Ninguno | 6 | Instalaciones de capacitación para el desarrollo de diversos cursos de nutrición para la obtención de: (a) certificado en bromatología y nutrición aplicada; (b) diploma de postgraduado en nutrición. |
| Instituto Nacional de Investigaciones sobre los cereales | Ninguno | 12 | 7 laboratorios | Director, Director Adjunto, Personal auxiliar | Servicios locales e internacionales de capacitación para químicos agrícolas, microbiólogos y analistas de alimentos |
| Departamento de Bioquímica de la Universidad de Ibadan | 1 | 17 | Laboratorios suficientes para el análisis de los alimentos | | Instalaciones de capacitación para estudiantes que deseen obtener el grado de licenciados en bioquímica, veterinaria y bromatología. Existen también instalaciones en las que se imparten cursos para postgraduados en nutrición, tecnología alimentaria y microbiología, y se puede obtener el diploma de postgraduado en contaminantes de alimentos y análisis forenses, así como la capacitación de técnicos y analistas de laboratorio. |

NIGERIA (cont.)

Departamento de Bioquímica, Universidad Ahmadu Bello

Ninguno

Existen instalaciones para la capacitación en química de los alimentos y bioquímica, microbiología alimentaria tanto para estudiantes universitarios como para posgraduados. Instalaciones para la capacitación de técnicos de laboratorio y analistas de alimentos.

Departamento de Tecnología Alimentaria, Universidad de Ibadan

4

4

Instalaciones para el análisis de los alimentos, microbiología alimentaria y química de los alimentos

4

Instalaciones para la capacitación de estudiantes en tecnología de los alimentos.

División de Administración de Alimentos y Productos Farmacéuticos

Decreto sobre Alimentos y Productos Farmacéuticos de 1974
Un equipo de inspectores de alimentos (65)

Equipo de químicos y microbiólogos competentes
12 químicos
8 microbiólogos
48 analistas públicos

Instalaciones para el análisis e inspección de los alimentos y reglamentos alimentarios.

Nuevo laboratorio de zona para la región noroeste de Nigeria

Servicios e instalaciones para el análisis de alimentos, inspección alimentaria, y reglamentos de alimentos. Instituto de Capacitación en Alimentos y Productos Farmacéuticos (que se convertirá en el Centro de Capacitación Regional de Asistencia Técnica de la FAO)

Instituto Federal de Investigaciones Industriales

Ninguno

15

Existen laboratorios adecuados para el análisis y la elaboración de alimentos

Existe un equipo de personal administrativo

Servicios de investigación y capacitación en las ramas de microbiología, enzimología, química y tecnología de los cereales, tecnología de fermentación, elaboración de alimentos y toxicología.

NIGERIA (cont.)

| | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--------------------------------------|--|
| Instituto de Oceanografía e Investigación Marina | | 3 microbiólogos están encargados de la inspección del pescado y del marisco en las industrias | 10 químicos y microbiólogos competentes | Ninguno | Un equipo de personal administrativo | Servicios e instalaciones de capacitación en el análisis de los alimentos, especialmente del pescado y productos pesqueros. Existe una escuela de pesca para los pescadores |
| Administración para el ganado y la carne | | | 72 veterinarios competentes | | | Existen servicios e instalaciones de capacitación para el personal local de los mataderos, así como para los estudiantes que siguen cursos de inspección de la carne. Existen también servicios e instalaciones de capacitación para los técnicos de la leche. |
| Organización de Normalización de Nigeria (N.S.O.) | Decreto de 1971 | Un equipo de oficiales de normalización de los alimentos e inspectores de control de calidad. | 10 | Han aumentado el número de instalaciones y servicios para el análisis de los alimentos | | Servicios e instalaciones de capacitación para todo el personal recientemente reclutado y para el personal que trabaja en el control de la calidad de los alimentos en las industrias. |
| TOGO | Se está estudiando un Proyecto para la puesta en vigor de un Reglamento | 1 biólogo (no trabaja actualmente como inspector de campo) | 1 químico 1 bioquímico 1 biólogo 1 fisiólogo 1 doctor en veterinaria | Edificios construidos, pero todavía sin equipos | No existen problemas; todo en orden | Ninguno |
| ALTO VOLTA | Decreto sobre envasado y calidad; recientemente actualizado | Ninguno | Ninguno | Sin equipar totalmente | 5 | Ninguno |

PROYECTO DE RESOLUCION PRESENTADO POR SENEGAL

El Comité Coordinador para Africa,

CONSIDERANDO los objetivos de la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius de proteger al consumidor, garantizar unas prácticas comerciales equitativas y armonizar la legislación mediante esfuerzos coordinados,

- la función bien conocida y establecida de la Comisión del Codex Alimentarius, en la relaciones de intercambio económico e integración en una estructura regional, consiguiendo mediante sus actividades una situación de acción por parte de la comunidad,
- que las actividades del Codex constituye una parte integral de las políticas alimentarias y de nutrición de los Estados Miembros,

OBSERVANDO que el Coordinador, los representantes y los delegados de la región de Africa, tanto en el Comité Ejecutivo como en la Conferencia General, han subrayado varias veces el papel especial que desempeña el Comité Coordinador para Africa y la magnitud de sus tareas y que se enfrentan con unos recursos financieros modestos,

- que estas instituciones aunque han señalado la misma dirección han subrayado siempre,

COMO
sin embargo, que/ el procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius no prevé ningún emolumento para personal ni fondos para ayudar a ningún Comité regional en sus actividades, la ayuda de las oficinas regionales de la FAO y de la OMS, así como de los Estados Miembros constituye la única solución,

aunque es
- que el Codex Alimentarius / de importancia fundamental para nuestros países, continúa siendo olvidado en nuestros sistemas de integración económica y en los acuerdos de intercambio en vísperas de la entrada en vigor del Acuerdo GATT sobre las Barreras Técnicas (Grupo de medidas no tarifarias, Subgrupo de barreras comerciales técnicas).

OBSERVANDO que los mejores intereses de Africa enlazan, cada día más, a su Comité Coordinador del Codex con las asociaciones económicas regionales y subregionales africanas,

- que al aceptar la responsabilidad financiera del Comité Coordinador, estas asociaciones no considerarían necesarias las unidades especializadas para las que todavía sigue existiendo una falta de personal calificado, y que pueden preverse varios nexos de colaboración (coordinación, representación en las reuniones de trabajo), que preservarían la integridad estructural de las organizaciones participantes.

INVITA al Comité Ejecutivo, en su 26º período de sesiones (26-27 noviembre de 1979), a que acepte los principios indicados más arriba y a que someta a la

Comisión en su 13^o período de sesiones (3 - 14 diciembre de 1979), la creación de un Grupo de Expertos que se encargaría de lo siguiente:

- investigar los medios más apropiados para proporcionar al Comité Coordinador del Codex para Africa el apoyo necesario material y financiero. Este apoyo puede preverse en la forma siguiente:

- a) estableciendo la lista completa de las organizaciones comerciales regionales y subregionales, y tratar de buscar los medios idóneos para obtener su estrecha asociación con los trabajos del Comité;
 - b) determinar las zonas de posible colaboración entre el Comité Coordinador del Codex para Africa y las organizaciones regionales y subregionales de la comunidad;
 - c) investigando la naturaleza y las formas de esta colaboración.
-

ALINORM 79/28

APENDICE V

PROYECTO DE NORMA PROPUESTA PARA [GARI]

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al producto [Gari]

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por gari el producto final obtenido de la elaboración de la yuca cruda (Manihot utilissima y Manihot palmate). Se entiende por "elaboración"/^{el} pelado de la yuca, el lavado y rallado de la yuca sin cáscara, la fermentación, deshidratación y fritura de la masa. Esta elaboración podrá ser manual o mecanizada.

2.2 Clasificación

Los granos de Gari deberán clasificarse en la siguientes cuatro categorías:

2.2.1 Gari de grano fino ("Harina gari")

Se trata del gari del cual no menos del $\frac{80}{100}$ por ciento en peso deberá pasar libremente por un tamiz de base plana perforada con taladros redondos de $[425 - 300]$ μm de diámetro, pero menos del $\frac{80}{100}$ por ciento en peso deberá poder pasar por un tamiz de base plana perforada con taladros redondos de $[212]$ μm de diámetro.

2.2.2 Gari de grano estándar

Se trata de gari, del que no menos del [80] por ciento en peso podrá pasar libremente por un tamiz de base plana perforada con agujeros redondos de [1,00] mm, pero menos del [80] por ciento de los granos pasarán por un tamiz que tenga taladros de [425]µm de diámetro.

2.2.3 Gari de grano grueso

Este gari es el producto, del que no menos del [80] por ciento, en peso, pasará libremente por un tamiz de base plana perforada con taladros redondos de [2,0 - 1,40] mm de diámetro, pero menos del [80] por ciento en peso pasará libremente por un tamiz que tenga taladros [1,00] mm de diámetro.

2.2.4 Gari sin clasificar

Se trata del gari que no ha sido clasificado, haciéndolo pasar por el tamiz para su clasificación, de acuerdo con el tamaño de las partículas.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El gari deberá prepararse con mandioca limpia y sana.

3.2 Características organolépticas

El color, sabor y olor del gari deberán ser los característicos del producto.

3.3 Características analíticas

3.3.1 Acidez total

La acidez total del gari, medida como ácido láctico, no deberá ser inferior a $\angle 0,6$ /por ciento y no deberá ser superior a $\angle 1,0$ / por ciento.

3.3.2 Acido cianhídrico y sus glucósidos

No deberán ser más de $\angle 2,0$ / p.p.m.

3.3.3 Contenido de humedad

El contenido de humedad del gari no deberá exceder del(12 por ciento)
(m/m).

3.3.4 Contenido de fibra cruda (no elaborada)

El contenido de fibra cruda del gari no deberá exceder del $\angle 2\%$ /(m/m).

3.3.5 Contenido de cenizas

El contenido de cenizas no deberá exceder de $\angle 2,75\%$ / m/m.

3.4 Ingredientes facultativos

El gari podrá contener uno o más de los siguientes ingredientes facultativos:

3.4.1 Grasa o aceite comestibles.

3.4.2 Sal

3.4.3 Vitaminas

3.4.4 Proteína

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No deberá añadirse ningún aditivo alimentario al gari.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los límites mínimos de residuos para los plaguicidas deberán ser los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RS 65-1974, CAC/RS 71-1976, CAC/RS 100-1978).

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las disposiciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1- 1969).

6.2 En la medida de lo posible, dentro de unas prácticas correctas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

6.3 El producto cuando sea objeto de ensayo mediante unos métodos apropiados de toma de muestras y examen:

a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y

b) no contendrá ninguna substancia que proceda de microorganismos en unas cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CAC/RS 1-1969), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto indicado en la etiqueta deberá ser el de "Gari", precedido o seguido por su nombre común o usual, legalmente aceptado en el país donde se distribuya el producto, y deberá indicarse el tamaño del grano según se indica en 2.2

7.2 Lista de ingredientes

Deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden descendiente de proporciones.

7.3 Contenido neto

Deberá declararse el contenido neto en peso, ya sea en el sistema métrico (unidades del "système international") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas, según las necesidades del país en el que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 País de origen

7.5.1 Deberá indicarse el país de origen del producto siempre que su omisión pueda confundir o engañar al consumidor.

7.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se lleve a cabo la elaboración deberá considerarse como el país de origen para los fines de etiquetado.

8. ENVASADO

El envasado empleado para el gari deberá proteger sus características organolépticas y de calidad del producto; deberá proteger al producto de toda contaminación bacteriológica o de cualquier otra naturaleza (incluyendo la contaminación derivada del material empleado para el envase); proteger al producto de la pérdida de humedad, deshidratación y, en los casos apropiados, de que se produzcan fugas, en la mayor medida posible; y no deberá transferir al producto ningún olor, sabor, color u otras características extrañas.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(Se prepararán más tarde).

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

1. AMBITO DE APLICACION

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

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

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

2.2 Presentación

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

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

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

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Requisitos generales

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

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

3.2 Adulteración

Los lotes de maíz en grano no deberán estar adulterados.

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

3.3 Características analíticas

3.3.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad de los lotes de maíz seco en grano no deberá exceder de $\frac{15}{100}$ por ciento/ (m/m).

3.3.2 Acidez de la grasa

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

3.4 Definición de los defectos

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

3.4.2 Granos quebrados o agrietados

Pueden definirse como granos que se han roto o agrietado más allá del pericarpio y el endospermo o en la zona del embrión (que no pasan por un tamiz de base plana perforado con agujeros redondos de 12/64 (4.75 mm) de diámetro.

3.4.3 Granos germinados

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

3.4.4 Granos apergaminados

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

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

3.4.6 Suciedad

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

3.5 Tolerancias para defectos

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

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

4. CONTAMINANTES

Si se emplean plaguicidas u otros productos químicos permitidos para combatir insectos, roedores y otros animales, deberá tenerse sumo cuidado en la elección del producto y la técnica de aplicación, para evitar el peligro de contaminar los granos de maíz o añadirles residuos tóxicos. Los límites máximos para residuos de plaguicidas deberán ser los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RS 65-1974, CAC/RS 71-1976, CAC/RS 100/1978).

5. HIGIENE

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

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

6. ENVASADO Y ETIQUETADO

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

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

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

6.3 Granos a granel (texto por elaborar)

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

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

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

Aparatos

- a) molinillo de laboratorio del tipo Wiley

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

Procedimiento

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

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

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

7.2 Acidez de la grasa (método AACC O2-01)

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

Reactivos

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

Aparatos

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

Procedimiento

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

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

Cálculo

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

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

7.3 Método de toma de muestras

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

PROYECTO DE RESOLUCION PRESENTADO POR KENIA

RECONOCIENDO que los países de Africa y otros países en desarrollo necesitan reforzar urgentemente sus servicios e instalaciones y el personal para el control de la calidad y seguridad alimentarias a fin de mejorar las posibilidades comerciales y proteger a los consumidores de la mejor forma posible;

CONSCIENTES de las prácticas comerciales, que pueden inducir a que los países en desarrollo sean utilizados como zonas de "dumping" para los alimentos que no reúnen los requisitos de las normas o sean nocivos;

TOMANDO NOTA de la iniciativa de la Comisión del Codex Alimentarius de promover un Código de Etica para el Comercio Internacional de los Alimentos;

El Comité Coordinador del Codex para Africa

INSTA a los Estados Miembros de la Región africana a que refuercen rápidamente sus infraestructuras de control alimentario, para mejorar, con carácter general, la protección al consumidor y regular en una mejor forma el movimiento de los alimentos de otras regiones a Africa, y entre los países de la región especialmente;

RECOMIENDA que los Estados Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius y la Secretaría del Programa de Normas Alimentarias del Codex den la más alta prioridad a la aprobación del Código de Etica para que los comerciantes legalmente reconocidos

respeten la aplicación de este Código, y se reduzcan los abusos en el comercio internacional de los alimentos.

ALINORM 79/28

APENDICE VIII

COMUNIDAD ECONOMICA DE AFRICA OCCIDENTAL

OFICINA DE RELACIONES COMERCIALES DE LA COMUNIDAD

NORMALIZACION

A - EL PRINCIPIO

Las políticas de expansión económica de nuestros países, basadas en un completo conocimiento de las posibilidades y necesidades locales, han adoptado disposiciones prioritarias para la modernización de la agricultura, la mejora de los productos agrícolas e industriales y el perfeccionamiento de la calidad de la producción nacional, con carácter general. Los planes de desarrollo y africanización, que dejan muchas actividades a la iniciativa del sector privado se ocupan, en realidad, de todas las ramas de actividades nacionales y la esperanza de alcanzar la meta fijada está condicionada, en cierta medida, a la estrecha colaboración, que es necesaria, entre los organismos oficiales y las empresas interesadas de los sectores agrícola, industrial y comercial.

Si esta producción quedase difusa y sin cohesión alguna, nunca se lograrán los

resultados esperados y la economía sufrirá con ello, debido a un efecto indirecto paralizador en la expansión. En el campo de la exportación, los compradores extranjeros imponen sus propias normas de compra, creando dificultades a los países en la organización de su producción y en la elaboración y clasificación de sus productos. Respecto a las importaciones, para su control, se necesita un equipo técnico procedente de fuentes diversas, y este equipo implica unos costes de mantenimiento, de piezas de repuesto, de personal calificado idóneo y de instalaciones y servicios de capacitación.

Precisamente, teniendo en cuenta este punto de vista, puede apreciarse la influencia favorable de las actividades de normalización cuando se destinan a lograr una coordinación, mediante el uso de material técnico de referencia común, y la posibilidad de establecer una organización en la comunidad que se ocupe de elaborar las normas y establecer los requisitos de etiquetado para nuestros propios países. Debido a la importancia de una organización de este tipo para nuestra comunidad, es ahora el momento oportuno para examinar la naturaleza fundamental de la normalización y para esbozar el valor del instrumento resultante: la norma.

La normalización está ampliamente difundida en el sector industrial. Es de interés para la agricultura, la industria alimentaria, el comercio, la silvicultura, la construcción, etc. ; se aplica para proporcionar unos principios estables y bien concebidos a todas las operaciones y productos que implican actividades de repetición.

y procedimiento; permite establecer un orden, selecciona entre la simplicidad y la complejidad y entre la claridad y la complicación.

La base técnica de la normalización elimina, igualmente, el peligro y la incertidumbre, y establece un punto común de referencia para aquellos para los que el asesoramiento profesional, los procedimientos empíricos y la rutina regional difieren en su origen. Es eficaz porque depende de los métodos de trabajo en colaboración / en que los productores, elaboradores, administradores públicos, centros de investigación y expertos son invitados a participar en la elaboración de las normas.

Las normas que establecen las características y los métodos de producción, control y ensayo, y las condiciones necesarias para/los códigos de elaborar prácticas correctas, son el resultado de un amplio consenso entre todos aquellos que están interesados en estas cuestiones. Todos ellos explican sus necesidades, sus posibilidades tecnológicas, y pueden considerar la aplicación progresiva del texto finalmente aprobado, en el transcurso de un determinado período de tiempo. Por tanto, la norma que se basa en el acuerdo general que concilia los aspectos técnicos, las consideraciones mercantiles, y cuya finalidad es mejorar la calidad, unifica y consolida las posibilidades de cooperación entre los servicios gubernamentales y de la comunidad y de los del sector privado. La norma no constituye una decisión arbitraria de una sola autoridad, y, por tanto, no tiene un carácter obligatorio preceptivo cuando se

aplica, ya que durante su elaboración fue aceptada por todos los interesados.

B - VENTAJAS DE LA NORMALIZACION

La aplicación de la normas, debidamente adaptadas a las necesidades de intereses de las economías de los países WAEC, y elaboradas mediante estudios de colaboración de las partes interesadas, tiene como resultados ventajas definitivas para sus usuarios, tanto a corto como a largo plazo.

La siguiente lista, aunque incompleta, nos dará una idea de estas ventajas:

1. A nivel de producción

- Una mejor organización de la producción, desde la materia prima al producto final, mediante la racionalización de las clases de tipos y dimensiones de los productos, eliminando de esta forma variaciones costosas e inútiles;
- eliminación de pérdidas mediante la concentración de la producción en tipos normalizados y, por tanto, mediante el suministro de una cantidad de materia prima para la fabricación con pérdidas mínimas;
- reducción de reservas o existencias inútiles mediante ^{el} suministro de cantidades precisas y previsibles de materias primas, mejorando de esta forma el movimiento de las existencias permanentes;
- aumento de la producción, ya que con un producto regulado por una norma, se reduce el tiempo para los ajustes mecánicos y de elaboración y, por tanto,

permite mejorar la productividad con las siguientes consecuencias:

- reducción de los precios de venta
- supresión de la competencia injusta al poder garantizar la calidad del producto, e induciendo a los consumidores a que elijan los productos fabricados con arreglo a las disposiciones de la norma.

2. A nivel mercantil:

- La normalización tiene como resultado:
 - el establecimiento de unos criterios de calidad del producto
 - apariencia externa, calidad esencial, tamaño, peso, calibre, etc.
 - fijación de la calidad del envasado y presentación de los productos
 - naturaleza del material que se usa para el envasado, calidad de los materiales, dimensiones, guarniciones, adornos, etc.
 - establecimiento de disposiciones para el estampado y etiquetado.

Estas normas no solamente constituyen un instrumento de control si

no que son, también, una expresión de la voluntad de satisfacer permanentemente las exigencias del consumidor.

- Provisión de garantías concretas de calidad, de intercambiabilidad y del uso inocuo;
- Posibilidad de poder hacer comparaciones entre las ofertas comerciales.
- Facilidad y claridad de la definición, cuando se hacen pedidos de alimentos,

lo que tiene como resultado:

- reducir los plazos de entrega al distribuidor
- una apreciación más general de la calidad cuando se compra, y un funcionamiento adecuado en la utilización de las mercancías destinadas al consumidor.

3. Para la economía general de los países de la WAEC

- Mejor producción tanto en la calidad como en la cantidad
- Reducción de los desacuerdos y malas interpretaciones porque los productos están perfectamente definidos.
- Comercialización y condiciones de distribución más simples.
- Reducción de los costes de distribución al facilitarse las transacciones comerciales, mediante las descripciones precisas de los productos.
- Venta más fácil en el mercado internacional, porque el comprador extranjero podrá basar su elección en las mercancías garantizadas por normas nacionales e internacionales.
- Elaboración progresiva de un catálogo de productos de la Comunidad, cuyo valor e importancia no es necesario subrayar.
- Aumento de la productividad de la Comunidad, mediante la producción de productos de exportación, que se ajusten a una sola especificación, para el mayor mercado posible.

Estos ejemplos bastarán para demostrar la importante contribución que la normalización, como un factor de la organización del mercado, da al aumento de la productividad, debido a sus efectos directos en los productos mismos.

En consecuencia, teniendo en cuenta su influencia positiva para obtener mercancías y alimentos de una mejor calidad, y una mejor inspección, la normalización deberá considerarse, igualmente, como un factor esencial para elevar el nivel de vida de nuestros pueblos, que constituye uno de los puntos principales de los objetivos fundamentales de la WAEC (Capítulo I, Artículo 3 del Tratado por el que se crea la Comunidad Económica de Africa Occidental).
