

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

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

ALINORM 89/28

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

18º período de sesiones

Ginebra, 3-12 de julio de 1989

INFORME DE LA OCTAVA REUNION DEL

COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AFRICA

El Cairo, Egipto, 29 de noviembre - 3 de diciembre de 1988

NOTA: El presente documento incorpora la Carta Circular del Codex CL 1989/4-AFRICA.

W/Z4194

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

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

CX 3/5.2

CL 1989/4-AFRICA

CX 2/7.2

Mayo 1989

- A:
- Puntos de contacto del Codex
 - Participantes en la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa
 - Organizaciones Internacionales Interesadas

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Informe de la octava reunión del Comité Coordinador para Africa

El informe de la octava reunión del Comité Coordinador para Africa (ALINORM 89/28) será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 18º período de sesiones.

PARTE A - CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

1) Proyectos de normas regionales africanas en el Trámite 8

Se presentan a la Comisión en su 18º período de sesiones los siguientes proyectos de normas en el Trámite 8 del Procedimiento.

- a) Proyecto de Norma Regional Africana para el Mijo Perla en Granos, Enteros y Descascarados (ALINORM 89/28, párrs. 44-50 y Apéndice III)
- b) Proyecto de Norma Regional Africana para la Harina de Mijo Perla (ALINORM 89/28, párrs. 51-56 y Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas de estas dos normas deben enviarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de Normas en el Trámite 8 (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, sexta edición), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia a más tardar para el 15 de junio de 1989.

2) Anteproyectos de normas en el Trámite 5

Los siguientes anteproyectos de normas en el Trámite 5 del Procedimiento se presentan a la Comisión en su 18º período de sesiones:

- a) Anteproyecto de Norma Regional Africana para la Harina de Yuca Comestible (ALINORM 89/28, párr. 57-60 y Apéndice V)
- b) Anteproyecto de Norma Regional Africana para el Coco Desecado Rallado (ALINORM 89/28, párr. 61-67 y Apéndice VI).

Los gobiernos que deseen formular declaraciones sobre las repercusiones económicas de estos anteproyectos de normas deben enviarlas por escrito, de conformidad con el procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex (Trámite 5) (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, sexta edición), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, FAO, 00100 Roma, Italia a más tardar para el 15 de junio de 1989.

3) Revisión de métodos de análisis y toma de muestras del Codex para el gari (CODEX STAN 151-1985)

Las recomendaciones sobre las enmiendas de los métodos de análisis y toma de muestras para el gari figuran en los párrafos 40-43 y en el Apéndice II de ALINORM 89/28. Se pide a la Comisión que adopte estas recomendaciones y las remita al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para que las apruebe.

4) Enmiendas propuestas de la Norma del Codex para el Gari (CODEX STAN 151-1985)

Las enmiendas incluídas en el Apéndice II de la sección sobre el etiquetado de la Norma del Codex para el Gari tienen por objeto poner esta Norma en conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados revisada, (CODEX STAN 1-1985). Se pide a la Comisión que considere las enmiendas propuestas como de consecuencia y las adopte de conformidad con el párrafo 2 de la Guía sobre el Procedimiento para la Revisión y Enmienda de las Normas del Codex (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, sexta edición) después de adoptar los Proyectos de Normas Regionales Africanas para el Mijo Perla en Granos y para la Harina de Mijo Perla, indicados más arriba.

5) Normalización del arroz elaborado y del trigo y sus productos

El Comité Coordinador para Africa ha remitido a la Comisión la cuestión de la elaboración de normas del Codex para estos productos (ALINORM 89/28, párr. 39).

PARTE B - PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION DE LOS GOBIERNOS

1) Participación en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares

- a) Aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos (ALINORM 89/28, párr. 12).
- b) Observaciones técnicas de expertos de la región de Africa sobre la contaminación de los alimentos por radionucleidos (ALINORM 89/28, párr. 13).

Documentos de referencia:

CX/FAC 89/17,

ALINORM 87/39, párrs. 34-53 (Informe del 17º período de sesiones de la Comisión),

Límites Recomendados para la Contaminación de los Alimentos por radionucleidos (ESN/MISC/87/1, Roma, 1987),

- c) Elaboración de normas mundiales del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical (ALINORM 89/28, párr. 17).

Documentos de referencia:

ALINORM 89/35 - Partes I y II,

CL 1988/49-TFFV (incluída en ALINORM 89/35 - Parte II)

- d) Notificaciones de aceptación de normas, límites máximos para residuos de plaguicidas y otras recomendaciones del Codex (ALINORM 89/28, párr. 34).

2) Petición de información que se someterá al examen del Comité Coordinador para Africa en su novena reunión

- a) Información sobre la contaminación de los alimentos por aflatoxinas, especialmente sobre los procedimientos seguidos para combatir esa contaminación y los recursos disponibles para ello en la región de Africa (ALINORM 89/28, párrs. 19-20).

Documentos de referencia

ALINORM 89/12, Apéndice VIII,
CX/FAC 89/18 (observaciones de los gobiernos)

- b) Métodos para identificar la adulteración de grasas y aceites, la presencia de manteca de cerdo en los alimentos y la adulteración de la leche fresca (ALINORM 89/28, párr. 22).
- c) Fuentes de residuos de plaguicidas en los alimentos (ALINORM 89/28, párr.26).
- d) Información sobre casos de etiquetado incorrecto de los alimentos envasados, dificultades comerciales debidas al etiquetado y otros obstáculos técnicos al comercio (ALINORM 89/28, párrs. 88-89).
- e) Directrices propuestas para establecer Comités del Codex u otras infraestructuras de coordinación de las posiciones nacionales sobre cuestiones relativas a normas alimentarias (ALINORM 89/28, párrs. 90-100).

Documentos de referencia:

CX/AFRICA 88/12 (distribuido a los puntos de contacto del Codex en octubre de 1988).

- f) Identificación de alimentos elaborados o productos frescos de interés para la región de Africa, con miras a la elaboración de normas mundiales del Codex (véase también el Parte A supra y el párr. 107(9) de ALINORM 89/28).

Las observaciones e información sobre los puntos (a) a (f) en la Parte B(2) supra deben enviarse al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia a más tardar para fines de 1989.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En las deliberaciones habidas durante su octava reunión, el Comité Coordinador para Africa ha llegado a las siguientes conclusiones:

- 1) Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos. El Comité Coordinador expresó su apoyo al Código e invitó a los países de la región de Africa a informar a la Secretaría sobre la aplicación del mismo (párr.12).
- 2) Contaminación de los alimentos por radionucleidos. Se invitó a expertos de la región de Africa a formular observaciones técnicas al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (párr. 13).
- 3) Normas regionales del Codex. El Comité Coordinador hizo suyo el parecer del Comité Ejecutivo de que no debían elaborarse normas regionales para los productos que circulaban en el comercio internacional (mundial) (párr. 14).
- 4) Frutas y hortalizas frescas de origen tropical. El Comité Coordinador instó a los países de la región de Africa a participar activamente en esta labor (párr. 17).
- 5) Contaminación de los alimentos por Aflatoxinas. El Comité Coordinador instó a los países de la región de Africa a participar estrechamente en esta labor y suministrar información al Comité (párr. 18).
- 6) Prácticas islámicas de sacrificio. Se decidió esperar las novedades relativas al examen de las directrices pertinentes (párrs. 23-24).
- 7) Residuos de plaguicidas en los alimentos. Se llegó a la conclusión de que los problemas se debían principalmente al uso incorrecto de los plaguicidas; debía suministrarse información (párrs. 26, 71-73).
- 8) Alimentos vendidos en la vía pública. Se convino en esperar las novedades relativas al examen de las directrices pertinentes (párrs. 27-29).
- 9) Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. El Comité Coordinador hizo suya la necesidad de celebrar seminarios regionales sobre este tema (párrs. 30, 71).
- 10) Aceptación de normas del Codex. El Comité Coordinador instó a los países de la región de Africa a notificar a la Secretaría de sus aceptaciones de normas y límites máximos del Codex (párr. 34).
- 11) Normas regionales africanas. El Comité Coordinador propuso enmiendas de la Norma del Codex para el Gari y sometió al examen de la Comisión los proyectos de normas para productos de mijo, yuca y coco (párrs. 43, 50, 56, 60, 67).
- 12) Control/inspección de los alimentos. El Comité Coordinador examinó varios temas en este campo, por ejemplo, la capacitación en materia de análisis (párr. 69), el mantenimiento de laboratorios de análisis (párr. 70), la asistencia técnica (párrs, 74, 112).

RESUMEN Y CONCLUSIONES (Cont.)

- 13) Elaboración de normas alimentarias por la ARSO. El Comité Coordinador hizo suya una propuesta de cooperación entre la ARSO y el Codex (CX/AFRICA 88/10) y pidió a las Secretarías interesadas que examinaran las modalidades de colaboración (párrs. 75-85).
- 14) Obstáculos no arancelarios al comercio. El Comité Coordinador examinó esta cuestión y convino en recabar información de los gobiernos de la región de Africa para examinarlas en su novena reunión (párrs. 86-89).
- 15) Directrices para el establecimiento de comités nacionales del Codex. El Comité Coordinador ha remitido un proyecto de directrices (CX/AFRICA 88/12) a los gobiernos para que formulen observaciones y convino en volver a examinar la cuestión en su novena reunión (párrs. 90-100).
- 16) Seguimiento de actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Se llegó a la conclusión de que el seguimiento de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales fomentaría el control y la inocuidad de los alimentos en Africa. En la novena reunión se examinaría un informe de la OMS (párrs. 101-104).
- 17) Nombramiento de coordinador. Se eligió al Dr. Tawfic Zaghloul Mourad (Egipto) para que la Comisión, en su 18ª período de sesiones, lo nombre coordinador para Africa (párrs. 105-106).
- 18) Trabajos futuros. El Comité Coordinador llegó a un acuerdo sobre sus trabajos futuros (párr. 107), examinó la necesidad de normalización del arroz (párr. 39) y otros temas como la adulteración del café (párr. 110) y las grasas y aceites (párr. 22).

INDICE

	<u>Página</u>
INTRODUCCION	1
APERTURA DE LA REUNION	1
- Discurso inaugural del Sr. Tawfic Zagloul Mourad, Presidente de la Junta de Directores, Tanta Oil and Soap Company	1
- Alocución del Dr. Yahra Salah, Representante de la FAO en Egipto	1
- Alocución del Dr. Youssef Wali, Ministro de Agricultura y Viceprimer Ministro de la República Arabe de Egipto	2
- Discurso del Ing. Mohamed Abdelwahab, Ministro de Industrias	2
ADOPCION DEL PROGRAMA	2
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE	3
- Labor de organizaciones internacionales de especial interés para el Comité..	3
- Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos	3
- Contaminación de los alimentos por radionucleidos	3
- Elaboración de Normas Regionales del Codex	4
- Frutas y hortalizas frescas de origen tropical	3
- Aflatoxinas en alimentos y piensos	5
- Código de Prácticas de Higiene para la Conservación de la Leche Cruda	5
- Métodos para determinar la adulteración de los alimentos	5
- Requisitos islámicos para los alimentos de origen animal	5
- Actividades de los Comités Coordinadores para Asia y América Latina y el Caribe	6
- Problemas debidos a los residuos de plaguicidas	6
- Código de Prácticas de Higiene para la manipulación de los alimentos que se comercializan en la vía pública	6
- Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	7
REVISION DE ACEPTACIONES DE NORMAS REGIONALES AFRICANAS DEL CODEX	7
CUESTIONES ESPECIFICAS REMITIDAS AL COMITE	8
ENMIENDA DE LA NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL GARI	8
PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL MIJO EN GRANO	9
PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE MIJO PERLA	10
ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE YUCA	11
ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA COCO DESECADO	11
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION	12
INFORME SOBRE LA LABOR DE LA ARSO EN EL SECTOR DE LAS NORMAS ALIMENTARIAS: ARMONIZACION DE ACTIVIDADES	13
PROBLEMAS REGIONALES RELATIVOS A LOS OBSTACULOS NO ARANCELARIOS	14
DIRECTRICES PROPUESTAS PARA ESTABLECER COMITES NACIONALES DEL CODEX U OTRAS INFRAESTRUCTURAS DE COORDINACION DE LAS POSICIONES NACIONALES FRENTE A LAS CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS ALIMENTARIAS	15
SEGUIMIENTO DE POLITICAS, PROGRAMAS, SERVICIOS E INSTITUCIONES NACIONALES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD Y EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS EN AFRICA	16
NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR PARA AFRICA	17
LABOR FUTURA Y OTROS ASUNTOS	17
RESUMEN DE LOS TRABAJOS	20
APENDICE I LISTA DE PARTICIPANTES	21
APENDICE II PROPUESTAS DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA EL GARI	24
APENDICE III ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL MIJO PERLA EN GRANOS ENTEROS Y DECORTICADOS	26
APENDICE IV ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE MIJO PERLA	30
APENDICE V ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE YUCA	34
APENDICE VI ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL COCO RALLADO DESECADO.....	38
APENDICE VII INFORME DE UN GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE EL GARI	42

INTRODUCCION

1. La octava reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa se celebró en El Cairo por amable invitación del Gobierno de Egipto.
2. Asistieron a la reunión delegados y observadores de 17 países y dos organizaciones internacionales. La lista de participantes, incluida la Secretaría FAO/OMS y representantes de la FAO y la OMS, figuran en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

3. Durante la ceremonia de apertura, varios representantes del Gobierno de Egipto y el Presidente del Comité dieron la bienvenida a los participantes.

Discurso inaugural del Sr. Tawfic Zagloul Mourad, Presidente de la Junta de Directores, Tanta Oil and Soap Company

4. El Sr. Tawfic Zagloul Mourad, Coordinador para Africa y Presidente del Comité, dio la bienvenida a los participantes. Dijo que Egipto tenía lazos firmes con los países de la región de Africa, fortalecidos como resultado de la situación económica. Aunque Africa tenía recursos suficientes, éstos no se explotaban plenamente. Era necesario establecer una cooperación más estrecha entre los países de Africa para asegurar la autosuficiencia en la producción de alimentos, lo cual llevaría a mejorar la situación económica a través de un crecimiento de la exportación de productos alimenticios de alta calidad. El Comité Coordinador tenía un importante papel que desempeñar a este respecto en el marco del examen de cuestiones técnicas y de otro tipo. El Sr. Zagloul agradeció a la FAO, a la OMS y a las delegaciones y expresó su esperanza de que esta reunión sería fructífera y que los países de Africa participarían activamente en la labor del Codex Alimentarius, contribuyendo de esa manera al desarrollo del continente africano.

Alocución del Dr. Yahra Salah, Representante de la FAO en Egipto

5. El Representante de la FAO, Dr. Salah, expresó su agradecimiento al Gobierno de Egipto en nombre de los Directores Generales de la FAO y la OMS por su generoso ofrecimiento de hospedar a la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa, patrocinada por el Presidente Mubarak. Recordó que no era la primera vez que Egipto hospedaba una reunión internacional relativa a las normas alimentarias y al control de los alimentos. La importante contribución científica de Egipto a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y las diversas reuniones FAO/OMS celebradas en Egipto habían influido significativamente en el fortalecimiento de las actividades de control de los alimentos en Africa. El orador puso de relieve la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités técnicos en diversos campos y también señaló ciertos problemas resultantes de la utilización incorrecta de los plaguicidas y sistemas de almacenamiento en condiciones tropicales o subtropicales. Señaló a la atención de los presentes diversas publicaciones de la FAO y la OMS encaminadas a fortalecer el control de la inocuidad y calidad de los alimentos. El Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos, adoptado por la Comisión, tenía por objeto garantizar un comercio honesto de alimentos previendo el establecimiento en los países en desarrollo de las infraestructuras apropiadas para el control de los alimentos. El Dr. Salah expresó su interés por las conclusiones de la reunión y por la contribución de los países de Africa para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos objeto de comercio internacional.

Alocución del Dr. Youssef Wali, Ministro de Agricultura y Viceprimer Ministro de la República Arabe de Egipto

6. El discurso de bienvenida del Ministro de Agricultura y Viceprimer Ministro de la República Arabe de Egipto, Dr. Youssef Wali, fue leída por el Dr. Yahya Hassan, Gobernador de Manoufia. El Dr. Hassan comunicó que el Viceprimer Ministro lamentaba no poder asistir a la ceremonia de apertura de la octava reunión del Comité. En su discurso de bienvenida, el Viceprimer Ministro observó que el Comité examinaría varias cuestiones importantes de interés para consumidores y productores. Esas cuestiones se relacionaban no solamente con la salud del consumidor sino también con factores de carácter económico. El Viceprimer Ministro manifestó que en Africa debían aprovecharse mejor los recursos agropecuarios para que los productores de la región pudieran ser más competitivos en los mercados internacionales a fin de que ésta se volviera autosuficiente en alimentos. Señaló el interés del Presidente Mubarak por la normalización internacional de los productos alimenticios, que explicaba la razón por la cual la reunión se celebraba bajo sus auspicios, el Viceprimer Ministro expresó su agradecimiento a la FAO, a la OMS y a los participantes por su contribución a la elaboración de normas y reglamentaciones encaminadas a proteger al consumidor y facilitar el comercio internacional.

Discurso del Ing. Mohamed Abdelwahab, Ministro de Industrias

7. Inauguró la reunión el Ministro de Industrias, Ing. Mohamed Abdelwahab, quien dio la bienvenida a los participantes de los diversos países africanos en su capacidad de expertos y especialistas en los sectores de la producción alimentaria y la investigación y control de la calidad e inocuidad de los alimentos. Agradeció a la FAO y a la OMS por organizar reuniones en la región de Africa, a la cual pertenecían más del 30 por ciento de los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius. El Ministro opinó que el diálogo en los planos nacional, regional e internacional debía integrarse estrechamente en favor de la protección del consumidor y la promoción del comercio internacional de alimentos. Observó que éstos eran los dos objetivos primordiales del Comité Coordinador del Codex para Africa y de la Comisión del Codex Alimentarius. Recalcó, empero, que debía prestarse atención no solamente a los aspectos sociales sino también a los económicos. Si mejoraba la calidad y disponibilidad de los productos alimenticios a través del perfeccionamiento del sistema de control de la calidad, ello redundaría en beneficio del comercio de exportación lo cual, a su vez, ayudaría a los países de Africa a mejorar su situación económica. Debía mejorar el aprovechamiento de los recursos disponibles en Africa y la producción de alimentos debía considerarse como cuestión de primera prioridad. La labor del Comité formaba parte de esta estrategia. El Ministro dio la bienvenida a los participantes y les deseó una reunión provechosa y una estadía agradable en Egipto.

ADOPCION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

8. El Comité adoptó el Programa Provisional (CX/AFRICA 88/1) sin modificaciones. En respuesta a la sugerencia de la delegación de Egipto, el Comité acordó examinar en el marco del tema 12 del programa ("otros asuntos" y "trabajos futuros") las siguientes cuestiones: a) necesidad de establecer normas internacionales para el trigo; b) examen de materiales de envasado, incluidos los botes y c) el problema de la adulteración de la miel. Se invitó a las delegaciones que desearon plantear otras cuestiones en el marco del tema 12 a que presentaran sus sugerencias a la Secretaría. Se observó que el informe del Seminario Mixto FAO/OMS, que se había celebrado antes de esta reunión, se examinaría en el marco del correspondiente tema del programa (véase el párr. 112).

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 3 del programa)

9. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/AFRICA 88/2, referente a las cuestiones de interés planteadas en los períodos de sesiones 16º y 17º de la Comisión y en varios Comités del Codex. Se observó que en el documento figuraban muchos asuntos que no era necesario examinar en el Comité. La razón del gran número de temas de interés contenidos en el documento era que el Comité no se reunía desde hacía varios años. A continuación constan las deliberaciones habidas sobre diversos temas presentados en dicho documento.

Labor de organizaciones internacionales de especial interés para el Comité

10. El Comité observó que las labores de la Comisión del Codex Alimentarius y la ISO (TC 34 "Productos alimenticios de origen agropecuario"), la "Reunión entre Organismos" (una reunión de organizaciones internacionales que colaboraba con el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, la Organización de la Unidad Africana (OUA) (que trabaja especialmente en el sector de los plaguicidas) y la Organización Regional Africana de Normalización (ARSO) (un órgano intergubernamental que trabaja en el campo de las normas alimentarias y otros campos afines) estaban estrechamente relacionadas entre sí. Se acordó que la relación entre la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité Coordinador para Africa y la ARSO se examinaría en el marco del tema 7 del programa (véanse los párrs. 75-85).

Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos

11. El Comité observó que la Comisión había pedido a los gobiernos que indicaran las medidas adoptadas para aplicar el Código de Etica (Ref. CAC/RCP 20-1979). La delegación del Senegal informó al Comité de que, en principio, su país estaba de acuerdo con los objetivos del Código de Etica. La delegación de Egipto opinaba que era necesario que los gobiernos se informaran unos a otros sobre el rechazo de alimentos e indicó que sería deseable que la FAO y la OMS ayudaran a los países en desarrollo a establecer un sistema de notificación.

12. El Comité expresó su apoyo al Código de ética para el comercio internacional de alimentos e invitó a los países de la Región de Africa a informar a la Secretaría sobre las medidas adoptadas para su aplicación.

Contaminación de los alimentos por radionucleidos

13. El Comité tomó nota de las últimas novedades relativas al establecimiento de orientaciones, elaboradas conjuntamente por la FAO y la OMS, sobre niveles aceptables de radioactividad en los alimentos y del documento de trabajo CX/FAC 89/17, con recomendaciones a ese respecto, que había sido distribuido a los gobiernos para recabar observaciones. El documento se examinaría en la reunión de 1989 del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes a la luz de las observaciones recibidas. La delegación de Egipto opinaba que el documento contenía recomendaciones útiles pero la utilización de valores medios para el consumo de alimentos no era realista. Se estuvo de acuerdo sobre la conveniencia de remitir las observaciones técnicas de los expertos de la Región de Africa al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes para que las examinara.

Elaboración de Normas Regionales del Codex

14. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo tenía el firme parecer de que no debían elaborarse normas regionales para productos objeto de comercio internacional porque éstas podrían crear obstáculos al comercio. El Comité Ejecutivo había invitado a los Comités Coordinadores del Codex a identificar productos de interés para sus regiones con objeto de elaborar normas mundiales del Codex. El Comité hizo suya esta posición del Comité Ejecutivo.

Frutas y hortalizas frescas de origen tropical

15. El Comité observó que la Comisión había establecido un Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical (CCTFFV), que había celebrado su primera reunión en la Ciudad de México, en junio de 1988 (ALINORM 89/35-Parte I). Se observó que éste era el primer Comité del Codex sobre un producto hospedado por un país en desarrollo. La primera reunión del Comité había establecido una lista de prioridades para elaborar normas mundiales. Los proyectos de normas para piña, papaya y mango se distribuirían para recabar observaciones. El Comité observó asimismo que esta labor de normalización constituiría una novedad porque en relación con ella también se examinarían cuestiones relativas a los grados de calidad. Para evitar cualquier superposición de actividades con la CEPE de las Naciones Unidas, la Comisión había incorporado en el mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical la necesidad de una estrecha colaboración con la CEPE y con otras organizaciones internacionales (por ejemplo, la OCDE). La Secretaría informó al Comité de que se había examinado detalladamente la definición de "frutas y hortalizas frescas de origen tropical" pero la cuestión seguía abierta.

16. Varias delegaciones opinaron que las normas de calidad elaboradas por organizaciones como la CEPE no eran fáciles de aplicar a los productos de la Región de África. Por consiguiente, era necesario que se consultara a los países productores durante la elaboración de dichas normas. Otras delegaciones sostuvieron que los productos frescos de origen tropical no debían ser objeto de normas y que era necesario considerar únicamente las cuestiones relacionadas con la salud. Otros opinaron que la existencia de normas aceptables mejoraría la calidad de los productos frescos, lo cual llevaría a una mejor aceptabilidad de las mismas en los mercados internacionales. La delegación de Kenya opinó que varias frutas y hortalizas frescas revestían interés para el comercio de exportación de la Región de África. Las consideraciones acerca de si tales productos eran o no "de origen tropical" carecían de importancia desde el punto de vista económico. Por ello, el Comité debía considerar cuáles productos frescos eran prioritarios para la Región de África. Debía aplazarse el examen de ciertos productos tropicales menos conocidos cuyo cultivo pudiera desarrollarse más adelante.

17. El Comité acordó que la elaboración de normas mundiales para frutas frescas de origen tropical revestía gran interés para los países de África. Por consiguiente, era imperioso que éstos enviaran sus observaciones sobre los proyectos de normas mencionados más arriba y participaran activamente en la labor del recientemente establecido Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de Origen Tropical. Tal vez sería necesario examinar si otros productos frescos de interés para la región se considerarían como "de origen tropical" o no.

Aflatoxinas en alimentos y piensos

18. El Comité observó que la cuestión de controlar las aflatoxinas en los alimentos objeto del comercio internacional se estaba examinando en varios comités del Codex y en órganos exteriores al sistema del Codex. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes había recomendado niveles de orientación para aflatoxinas en varios alimentos y también se estaban examinando cuestiones relativas a la toma de muestras y los análisis (véanse los documentos ALINORM 89/29, CX/CPL 88/9 y ALINORM 89/12).

19. La delegación de Egipto opinó que debían elaborarse normas del Codex para el trigo y otros cereales. También era necesario establecer métodos de análisis fiables para la determinación de los diversos tipos de aflatoxinas. Los países de Africa debían indicar los procedimientos que estaban aplicando para controlar la contaminación de los alimentos por aflatoxinas y los recursos con que contaban para ello.

20. El Comité instó a los países de Africa a participar estrechamente en la labor de la Comisión en el sector de la contaminación de los alimentos por aflatoxinas, señalando que ésta representaba no solamente un problema de salud sino también un problema económico debido al frecuente rechazo de los productos contaminados con aflatoxinas. Acordó volver a examinar el asunto en la próxima reunión sobre la base de las novedades en el establecimiento de niveles de orientación para aflatoxinas en alimentos y piensos y a la luz de la información suministrada por los países de la Región de Africa en respuesta a la sugerencia de la delegación de Egipto.

Código de Prácticas de Higiene para la Conservación de la Leche Cruda

21. El Comité observó con satisfacción que el Comité mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales en el Código de Principios relativos a la Leche y los Productos Lácteos había comenzado a elaborar un Código de Prácticas de Higiene para la Conservación de la Leche Cruda aplicando el sistema de la lactoperoxidasa cuando no se disponía de refrigeración (Ref. CX 5/70-219).

Métodos para determinar la adulteración de los alimentos

22. El Comité observó que las organizaciones internacionales que colaboraban con el Codex habían convenido en estudiar la cuestión de determinar o identificar la presencia de aceites de calidad inferior utilizados para adulterar grasas y aceites y detectar la presencia de manteca de cerdo en los alimentos (de interés para los países islámicos). La delegación de Egipto opinaba que también se necesitaba un método para determinar la presencia de leche reconstituida en la leche fresca. El Comité convino en que todos los métodos disponibles y la información pertinente debían enviarse a la Secretaría para que ésta los transmitiera a las organizaciones internacionales interesadas.

Requisitos islámicos para los alimentos de origen animal

23. Se informó al Comité sobre las deliberaciones habidas a este respecto en el Comité Ejecutivo (ALINORM 87/3, ALINORM 87/4). Observó que la cuestión de las prácticas de sacrificio y las listas de animales que se permitía consumir con arreglo a la ley islámica había sido examinada en varios grupos, incluida la Organización Saudita de Normalización (SASO). Los proyectos de normas en este sector se examinarían en el Consejo de Cooperación del Golfo.

24. El Comité reconoció que la observancia de las prácticas de sacrificio de conformidad con la legislación islámica podía garantizarse únicamente mediante un sistema de inspección de las mismas prácticas. El Comité decidió mantenerse a la espera de las novedades emergentes en este terreno y examinar en su próxima reunión la necesidad de elaborar directrices del Codex o buscar otra solución.

Actividades de los Comités Coordinadores para Asia y América Latina y el Caribe

25. El Comité respaldó las actividades del Comité Coordinador para Asia señaladas a la Comisión por el Presidente de ese Comité Coordinador (véase ALINORM 87/15, párrs. 257-258) como apropiadas para la Región de África. El Comité también decidió que el establecimiento de un banco regional de datos sobre normalización, certificación y calidad de los alimentos, previsto por el Comité Coordinador para América Latina y el Caribe, también sería de gran beneficio para la Región de África.

Problemas debidos a los residuos de plaguicidas

26. Con respecto a la comercialización de alimentos que contienen cantidades excesivas de residuos, el Comité estuvo de acuerdo en que el problema de los residuos de plaguicidas en los alimentos en la Región de África se debía principalmente al uso incorrecto de los plaguicidas en la misma región. El Comité consideró necesario que cada Estado Miembro controlara la importación y utilización de plaguicidas mediante sistemas eficaces de registro de plaguicidas e hiciera un seguimiento de los residuos. Estuvo asimismo de acuerdo en que los gobiernos debían suministrar información sobre el origen de esos residuos en los alimentos.

Código de Prácticas de Higiene para la manipulación de los alimentos que se comercializan en la vía pública

27. El Comité observó que la cuestión de si el Codex debía elaborar un Código de Prácticas de Higiene para la manipulación de los alimentos comercializados en la vía pública había sido examinada por el Comité Ejecutivo y por varios otros Comités del Codex (ALINORM 87/13A, ALINORM 87/3). El Comité Coordinador para América Latina y el Caribe ya había comenzado a elaborar el Código observando que sería preferible adoptar un criterio regional porque los problemas y prácticas variaban según la región. Varias delegaciones se pronunciaron a favor de elaborar un Código de Prácticas de Higiene para los alimentos comercializados en la vía pública en la Región de África. Algunas delegaciones señalaron que ese código podría incluir únicamente directrices y principios generales porque las prácticas y los problemas relacionados con la venta de alimentos en la vía pública también variaban mucho dentro de la misma región. El observador de Angola sugirió que la cuestión se abordara primero en un plano subregional. La delegación de Egipto opinaba que más importante que elaborar códigos era fortalecer la educación y el control sanitarios en relación con la comercialización de los alimentos en la vía pública.

28. El Representante de la FAO informó al Comité de que se había previsto celebrar reuniones en los planos regional y subregional para examinar este problema. Se confiaba en que en dichas reuniones se definirían los parámetros para incluir en el código. Se señaló que la comercialización de alimentos en la vía pública no estaba suficientemente controlada pero al mismo tiempo era un servicio importante de distribución de alimentos. En el código podrían incluirse directrices y principios generales relativos a cuestiones de higiene, educación y otros aspectos pertinentes sobre cuya base los gobiernos podrían tomar las medidas apropiadas para controlar el sector. Se señaló asimismo que la mejora

de la higiene de las instalaciones de comercialización de alimentos en la vía pública tendría un efecto positivo en el turismo. El Representante de la OMS puso de relieve la importancia de esta cuestión, cuyo interés no era sólo sanitario sino también socio-económico. La OMS estaba reuniendo historias de casos acerca de la manera en que las diversas regiones abordaban este problema. La información recibida se publicaría en el momento oportuno.

29. La delegación de Egipto señaló el hecho de que planteaban problemas los alimentos vendidos no solamente por la calle sino también en las tiendas. El Representante de la FAO sugirió esperar los resultados de las reuniones regionales sobre comercialización de los alimentos en la vía pública y examinar en la próxima reunión del Comité un esquema o proyecto de código para los alimentos comercializados en la vía pública. El Comité estuvo de acuerdo con esta sugerencia.

Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos

30. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, en su primera reunión (ALINORM 89/31) había incluido en su lista de prioridades los tripanocidas como de especial interés para la Región de Africa y había respaldado firmemente la idea de celebrar seminarios para ayudar a los países africanos a resolver sus problemas. La Comisión también había apoyado esta posición y el Comité la hizo suya.

REVISIÓN DE ACEPTACIONES DE NORMAS REGIONALES AFRICANAS DEL CODEX

31. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/AFRICA 88/2-Parte II, que contenía notificaciones de aceptación de normas del Codex en la Región de Africa desde la última reunión del Comité. La Secretaría describió brevemente los procedimientos de aceptación de la Comisión e indicó que el asunto se estaba revisando con miras a actualizar las diversas formas de aceptación. Por ejemplo, una notificación de no aceptación con un compromiso de no obstaculizar la importación de los alimentos que se ajustaran a las normas del Codex satisfacía los objetivos de la Comisión relativos a la facilitación del comercio internacional. Un compromiso semejante de permitir la importación de alimentos que se ajustaran a las normas del Codex era una fórmula conveniente que valía la pena seguir examinando.

32. Varias delegaciones indicaron que en sus países las normas del Codex se estaban utilizando para elaborar la legislación relativa a la inocuidad y calidad de los alimentos. Sin embargo, era difícil responder por falta de infraestructuras e información adecuadas sobre la aplicabilidad de la norma del Codex que se sometía a aprobación en las condiciones específicas reinantes en los respectivos países. Por ejemplo, en muchos lugares no había servicios de inspección de los alimentos por lo cual era imposible verificar la observancia de las normas del Codex. Las delegaciones de Egipto y Kenya indicaron que sus países habían notificado a la Secretaría sobre su aceptación de varias normas. La delegación del Senegal señaló el hecho de que la "aceptación completa" de las normas del Codex solía ser imposible dado que las reglamentaciones de los países hacia los cuales se exportaban los productos (por ejemplo, los de la CEE) no coincidían con los LMR del Codex.

33. En respuesta a lo señalado por la delegación del Senegal, la Secretaría opinó que, en estas circunstancias, lo apropiado sería una "aceptación limitada" de los LMR del Codex. Lamentablemente, las diferencias entre las reglamentaciones alimentarias de los diversos países era un hecho que debía tenerse en cuenta, en especial en el comercio de exportación.

La Secretaría también señaló a la atención del Comité las Directrices sobre la Aceptación de las Normas y LMR del Codex elaboradas por el Comité del Codex sobre Principios Generales (véase ALINORM 87/33). Esas Directrices tenían por objeto ayudar a los gobiernos a formular sus notificaciones sobre la aceptación de normas y el LMR del Codex.

34. El Comité observó que el número de notificaciones de aceptación de los países de la Región de Africa era insuficiente e instó a éstos a examinar las normas, LMR y otras recomendaciones del Codex y enviar las notificaciones a la Secretaría tomando en cuenta las Directrices para la Aceptación elaboradas por el Comité del Codex sobre Principios Generales.

CUESTIONES ESPECIFICAS REMITIDAS AL COMITE (Tema 4 del programa)

35. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/AFRICA 88/3, en el cual se sintetizaban cuestiones remitidas específicamente a éste por varios otros comités del Codex.

36. Se convino en que las cuestiones relativas al etiquetado de los alimentos, la toma de muestras y la labor futura se examinarían en el marco de los temas 5 y 12, respectivamente. El Comité procedió a examinar la cuestión de si debía elaborarse una norma del Codex para el arroz elaborado.

37. Se observó que para este producto había una Norma Internacional de la ISO (ISO 7301, Arroz - Especificación). La Norma de la ISO abarcaba aspectos de calidad, toma de muestras, envasado y comercialización pero no contenía disposiciones sobre la higiene ni el etiquetado.

38. La delegación de Egipto puso de relieve la necesidad de elaborar una norma del Codex para el arroz, observando que Africa importaba aproximadamente el 25 por ciento de la producción mundial de arroz. La delegación de Egipto también indicó que Africa importaba aproximadamente el 20 por ciento de la producción mundial total de trigo. Por consiguiente, era urgente elaborar una norma internacional para estos productos. El Comité acordó examinar el trigo en el marco de este tema del programa (véase el párr. 8).

39. Después de deliberaciones detenidas, el Comité acordó que sería deseable elaborar normas del Codex para el arroz elaborado y el trigo y sus productos. Remitió la cuestión a la Comisión para que ésta la examinara. Se estuvo de acuerdo en que las existentes normas internacionales de la ISO serían una base apropiada para las deliberaciones futuras del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas.

ENMIENDA DE LA NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL GARI (CODEX STAN 151-1985) (Tema 5.1 del programa)

40. El Comité examinó las enmiendas de las secciones sobre etiquetado, toma de muestras y análisis de esta Norma Regional que figuraban en el documento CX/AFRICA 88/4. La Secretaría había propuesto las enmiendas en respuesta a la petición de la Comisión de que las normas del Codex se armonizaran con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma General) y que los comités del Codex examinaran asimismo la cuestión de la toma de muestras y la actualización de los métodos de análisis del Codex.

41. El Comité estuvo de acuerdo en que el etiquetado y los métodos de análisis y toma de muestras debían examinarse en un pequeño grupo de trabajo compuesto por expertos en la materia. Varios países convinieron en participar como miembros del Grupo de Trabajo y ayudaron a la Secretaría a elaborar las propuestas de enmienda de la Norma para el Gari (véase el Apéndice VII).

42. El Comité deliberó en términos generales sobre el gari y observó que, en esta fase, gran parte de la producción era artesanal. No obstante, había alguna exportación de gari a Europa y los EE.UU. y el comercio intraafricano de este producto estaba aumentando. Por consiguiente, era necesario completar y actualizar la Norma para el Gari de conformidad con la Norma General. También se pidió al Grupo de Trabajo que examinara la cuestión del etiquetado.

43. El Comité recibió un informe del Grupo de Trabajo (véase el Apéndice VII). Se observó que el Grupo de Trabajo consideraba satisfactoria la revisión de la sección sobre el etiquetado propuesta por la Secretaría (véase CX/AFRICA 88/14). Se estuvo de acuerdo con la conclusión del Grupo de Trabajo de que los planes de toma de muestra de la ISO y la ICC indicados en la Norma abarcaban únicamente algunos aspectos de la toma de muestras y era más apropiado para el Codex recomendar un procedimiento de toma de muestras práctico que incluyera criterios sobre la aceptación de lotes. Se estuvo de acuerdo asimismo en que no era necesario elaborar un método para "materias vegetales extrañas" ya que la Norma no especificaba límites para este defecto. El Comité adoptó las conclusiones del Grupo de Trabajo sobre el Gari, que figuran en el Apéndice VII del presente informe, y pidió a la Secretaría que las enmiendas propuestas se trataran de conformidad con los procedimientos apropiados (véase el Apéndice II).

PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL MIJO PEP'LA EN GRANO (en el Trámite 7)
(Tema 5.2.(a) del programa)

44. La delegación del Senegal introdujo este Proyecto de Norma y las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/AFRICA 88/5). El Comité observó que en el Proyecto de Norma figuraba el Apéndice I de dicho documento y una versión revisada que había sido preparada por el Senegal en base a las observaciones recibidas y a otra información disponible sobre el producto. La Norma se modificó como se indica a continuación.

Sección 1 - Ambito de aplicación

45. El Comité examinó la cuestión de si en la definición del producto debía mantenerse la referencia a las variedades o si la Norma abarcaría el mijo en granos en general. Después de prolongadas deliberaciones, el Comité acordó que, si no se disponía de más información, la Norma no podía hacerse extensiva a otras variedades. La delegación del Senegal indicó que se había pedido a los gobiernos que suministraran esa información pero no se había recibido respuesta. En vista de ello, el Comité decidió proceder con la elaboración de una Norma que abarcara las variedades indicadas. Sin embargo, también acordó que sería más apropiado incluir en la sección relativa al ámbito de aplicación una referencia a las variedades senegalesas "souna" y "sanio".

Sección 2.1 - Definición del producto

46. Se suprimieron las referencias a las variedades que figuraban entre corchetes (véase el párr. 45).

Sección 3.2.7 - Contenido de celulosa

47. El Comité decidió modificar el título de esta sección para que diga "contenido de fibra bruta" y esté en conformidad con el método escogido por el Grupo de Trabajo.

Sección 5 - Higiene

48. La delegación de Egipto opinó que podía hacerse una referencia especial a la contaminación por hongos como Claviceps purpurea. El Comité acordó que la sección 5.2 no debía modificarse porque estipulaba un requisito general sobre las propiedades higiénicas de los productos alimenticios, incorporado en las normas del Codex. Los límites para micotoxinas debían ser examinados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes como cuestión de carácter general y las especificaciones microbiológicas debían ser examinadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Sección 7 - Etiquetado y Sección 8 - Métodos de análisis y toma de muestras

49. El Comité aceptó las recomendaciones del Grupo de Trabajo que figuraban en el Apéndice VII del presente informe (véase también el párr. 41).

Estado de la Norma

50. El Comité decidió adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex el Proyecto de Norma para el Mijo Perla en Granos (véase el Apéndice III).

PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE MIJO PERLA (en el Trámite 7) (Tema 5.2 b) del programa)

51. La delegación del Senegal introdujo este Proyecto de Norma y las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/AFRICA 88/6). El Comité observó que el Proyecto de Norma incluido en el Apéndice II de este documento era una versión revisada preparada por el Senegal en base a las observaciones recibidas y a otra información disponible sobre el producto. La Norma se modificó como se indica a continuación.

Sección 2 - Descripción

52. Se corrigieron los nombres latinos de las especies de mijo.

Sección 3.2.5 - Contenido de celulosa

53. El Comité decidió modificar el título de esta sección para que dijera contenido de fibra cruda, en conformidad con los métodos escogidos por el Grupo de Trabajo.

Sección 3.2.6 - Color

54. El Comité pidió a la delegación del Senegal y a la Secretaría que incluyeran las unidades apropiadas que debían especificarse para la gama de colores indicada en esta sección.

Sección 8 - Etiquetado y Sección 9 - Métodos de análisis y toma de muestras

55. El Comité aceptó las recomendaciones del Grupo de Trabajo, que figuran en el Apéndice VII del presente informe (véase también el párr. 41).

Estado de la Norma

56. El Comité decidió adelantar al Trámite 8 del Procedimiento del Codex el Proyecto de Norma para la Harina de Mijo Perla (véase el Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE YUCA (en el Trámite 4) (Tema 5.3 a) del programa)

57. La delegación de Tanzania introdujo el Anteproyecto de Norma y las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/AFRICA 88/7). El Comité examinó el Anteproyecto de Norma e introdujo las modificaciones que se indican a continuación.

Sección 3.1 - Contenido de ácido hidrociánico

58. El Comité observó que el límite de 10 mg/kg debía referirse al ácido hidrociánico total y acordó corregir la Norma de conformidad con ello. Se consideraba necesario hacerlo porque un límite de 10 mg/kg para el HCN libre permitiría la presencia de niveles mucho más elevados de HCN total. Esos niveles podían constituir un peligro para la salud.

Sección 8 - Etiquetado y Sección 9 - Métodos de análisis y toma de muestras

59. El Comité aceptó las recomendaciones del Grupo de Trabajo que figuran en el Apéndice VII de este informe (véase también el párr. 41).

Estado de la Norma

60. El Comité decidió adelantar al Trámite 5 del Procedimiento del Codex el Anteproyecto de Norma para la Harina de Yuca (véase el Apéndice V).

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA [HARINA DE] COCO DESECADO (en el Trámite 4) (Tema 5.3 b) del programa)

61. La delegación de Mozambique presentó el Anteproyecto de Norma y las observaciones recibidas de los gobiernos (CX/AFRICA 88/8). El Comité examinó el Anteproyecto de Norma e introdujo las modificaciones que se indican a continuación.

Título de la Norma

62. La delegación de Egipto describió varias categorías de productos de coco, el tamaño de cuyas partículas variaba entre un polvo fino y copos grandes. Por esa razón, la denominación "harina" tal vez no fuera apropiada. La Secretaría informó al Comité de que en el primer Anteproyecto de Norma, elaborado por Mozambique, el producto se llamaba "coco rallado desecado". El Comité acordó modificar en consecuencia el nombre de la Norma y suprimir las palabras "harina de".

Sección 2.2 - Clasificación

63. Con respecto a las observaciones formuladas por escrito por Cuba, el Comité acordó sustituir la palabra "tipos" por "categorías".

Sección 3.3.5 - Materias vegetales extrañas

64. El Comité no aceptó la sugerencia formulada por Cuba en sus observaciones escritas en el sentido de dar a esta sección el título de "impurezas" porque se observó que las materias vegetales extrañas descritas en esta sección no debían estar presentes en el producto en cantidades que rebasaran el límite especificado.

Sección 6 - Higiene

65. El Comité acordó introducir en esta sección la misma referencia a los microorganismos patógenos y otras sustancias deletéreas que aparecen en la sección 6.2 de la Norma para la Harina de Yuca.

Sección 8 - Etiquetado y Sección 9 - Métodos de análisis y toma de muestras

66. El Comité aceptó las recomendaciones del Grupo de Trabajo que figuran en el Apéndice VII del presente informe (véase también el párrafo 41). Alentó a los países que producían este artículo y a las organizaciones internacionales interesadas, por ejemplo, la ARSO, a ocuparse de someter a ensayos en colaboración el método para la determinación de la acidez total del aceite extraído.

Estado de la Norma

67. El Comité decidió adelantar al Trámite 5 del Procedimiento del Codex el Anteproyecto de Norma para el Coco Rallado Desechado (véase el Apéndice VI).

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION (Tema 6 del programa)

68. Los representantes de ambas organizaciones describieron las diversas actividades de interés para Africa que se habían emprendido en colaboración con los Estados Miembros en los planos nacional, regional y mundial (véase el documento CX/AFRICA 88/9).

69. Más de una delegación instó a la FAO y a otras organizaciones internacionales interesadas a utilizar las instalaciones del Centro Regional de Capacitación para la Tecnología del Arroz, en Alexandría, establecido pocos años antes en el marco de un proyecto de la FAO para capacitar personal de la región de Africa en materia de análisis e inspección de alimentos. Se acordó evaluar la idoneidad de estas instalaciones y, en caso de ser apropiadas, buscar fondos para organizar las actividades de capacitación en dicho centro.

70. Varios países expresaron inquietud respecto de la necesidad de asistencia técnica para la reparación y el mantenimiento del equipo de laboratorio. Ello era especialmente importante en vista de que se estaban introduciendo técnicas nuevas que requerían un equipo más complejo y éste necesitaba un mantenimiento regular. Se señaló que debía fomentarse el mantenimiento del equipo de laboratorio. En vista de la importancia de esta cuestión, se sugirió examinar la necesidad de establecer un centro regional africano de capacitación en la materia. En primer lugar, se convino en que los Estados Miembros de la Región examinarían seriamente el proyecto propuesto por la FAO a este respecto, para el cual se estaba esperando recibir los fondos apropiados.

71. También se expresó inquietud acerca del uso indiscriminado de plaguicidas y medicamentos veterinarios y del dumping de DDT en los países africanos, generalmente proveniente de países donde se había prohibido la utilización de DDT en la agricultura.
72. Asimismo, se examinaron los problemas de la lucha contra la langosta en el contexto de los problemas asociados con el consumo de langostas que habían sido previamente vaporizadas con insecticidas organofosforados. Aun reconociendo estos problemas, la Secretaría hizo referencia al Código de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas (información y consentimiento previos), que tenía por objeto ayudar a conocer los insecticidas que se preveía vender en cada país.
73. Se sugirió además que en los países de Africa afectados por invasiones de langostas se estudiara la contaminación de los alimentos por residuos de plaguicidas para seguir de cerca la situación y prevenir posibles brotes de intoxicación a través de los alimentos.
74. Varias delegaciones expresaron aprecio por las actividades de la FAO y la OMS emprendidas en sus países. Al mismo tiempo, se instó a la FAO y a la OMS a acrecentar la cooperación técnica en materia de inocuidad y control de los alimentos en los Estados Miembros de Africa. En respuesta a ello, la Secretaría explicó que la iniciativa correspondía a los mismos Estados Miembros que debían formular las peticiones correspondientes. La FAO y la OMS podían ayudar a formular esas peticiones de ayuda multilateral y bilateral.

Como conclusión, el Presidente felicitó a ambas organizaciones por la amplia variedad de actividades emprendidas para facilitar el desarrollo de las infraestructuras de garantía de la inocuidad y control de los alimentos en Africa.

INFORME SOBRE LA LABOR DE LA ARSO EN EL SECTOR DE LAS NORMAS ALIMENTARIAS: ARMONIZACION DE ACTIVIDADES (Tema 7 del programa)

75. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 88/10, elaborado por un consultor de la FAO, el Sr. G.O. Baptist. Cuando presentó el documento, en su calidad de miembro de la Secretaría, el Sr. Baptist examinó los objetivos y la labor de la ARSO, especialmente de la ARSO/TC-2: Productos Agropecuarios y Alimentos. Se informó al Comité de que, además de elaborar normas regionales africanas, la ARSO también prestaba ayuda a los Estados Miembros en diversos campos y estaba elaborando una documentación y un sistema de información satisfactorios.
76. Se informó al Comité de que, en lo concerniente a los alimentos, el mandato de la ARSO, dimanante del Plan de Acción de Lagos, era similar al alcance y los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius. Por consiguiente, podría haber alguna superposición y conflicto entre las actividades de ambos órganos. También se hizo referencia a los intentos anteriores de resolver esta cuestión.
77. La Secretaría explicó además que, aunque era un órgano regional y su responsabilidad se limitaba a Africa, la ARSO también estaba elaborando normas para alimentos objeto de comercio internacional. Los alimentos, ya fueran objeto de comercio regional como internacional, debían estar regulados por una sola norma. En el comercio, la existencia de dos normas diferentes para un mismo alimento crearía confusiones y podría constituir un obstáculo no arancelario.
78. Por consiguiente, se invitó al Comité a examinar estas cuestiones y las propuestas formuladas en el documento sobre la armonización de la labor de ambas organizaciones.

79. La delegación de Egipto señaló que la información suministrada en el documento era muy valiosa y que la labor de la ARSO era muy importante para Africa.

80. La delegación del Senegal estuvo de acuerdo en que la ARSO y el Codex debían coordinar sus actividades para evitar una superposición de las mismas. Dijo que la ARSO había estado examinando la misma cuestión. Sugirió que una de las maneras de promover el entendimiento y la cooperación sería que cada organización tuviera cuidado de no comenzar a elaborar normas para un producto ya normalizado o en vías de normalización por la otra. Instó a la ARSO a aprovechar la gran cantidad de información disponible a través de la Comisión del Codex Alimentarius.

81. La delegación del Senegal informó al Comité de que la ARSO estaba elaborando un sistema de documentación e información que funcionaría como centro de recursos informativos (banco de datos). Señaló asimismo que la ARSO era mucho más flexible que el Codex en la elaboración de sus normas e instó al Codex a considerar esta posición.

82. La delegación del Senegal sugirió además que el Coordinador para Africa mantuviera diálogos con el Secretario General de la ARSO sobre esta y otras cuestiones relacionadas.

83. Las delegaciones de Marruecos y Argelia también dirigieron la palabra al Comité y, apoyadas por otras delegaciones, instaron a éste a identificar medios y maneras para superar las cuestiones de superposición y conflicto. Había un consenso con respecto a que ambas organizaciones debían reunirse para examinar un programa coordinado de actividades en beneficio de Africa y ponerse de acuerdo al respecto.

84. La delegación de Egipto dijo que era importante fijar una fecha para la reunión sugerida.

85. En conclusión, el Comité suscribió las recomendaciones contenidas en el documento CX/AFRICA 88/10 e indicó a la Secretaría que organizara una reunión bilateral con la ARSO lo antes posible para examinar y resolver la cuestión de la colaboración.

PROBLEMAS REGIONALES RELATIVOS A LOS OBSTACULOS NO ARANCELARIOS (Tema 8 del programa)

86. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/AFRICA 88/11, elaborado por la Secretaría. El documento hacía referencia, al parecer de la Comisión (ALINORM 87/39, párrs. 140-141), de que los requisitos nacionales de etiquetado adicionales a los incluidos en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados crearían obstáculos al comercio. La Comisión había instado a los gobiernos a que adoptaran la Norma General del Codex y mantuvieran en un mínimo absoluto las diferencias, especialmente las detalladas y minuciosas. La Secretaría también informó al Comité de que la Norma General del Codex exigía a los gobiernos que notificaban su aceptación de las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex que indicaran los requisitos de etiquetado diferentes o adicionales. Estos también constituían potenciales obstáculos técnicos al comercio y debían examinarse.

87. La delegación de Egipto, apoyada por la delegación del Senegal, opinó que el etiquetado engañoso o fraudulento era frecuente y también perturbaba el comercio. Algunas delegaciones sostuvieron que la falta de armonización de los requisitos de etiquetado no necesariamente representaba un obstáculo comercial pero se reconoció que la existencia de diferentes requisitos de etiquetado ocasionaba complicaciones innecesarias a los fabricantes. El etiquetado, y especialmente las declaraciones en la etiqueta sobre la identidad o calidad del alimento, la presencia de aditivos, etc., constituían un problema para el control alimentario y la información del consumidor.

88. Se sugirió que la Secretaría reuniera información sobre casos de etiquetado erróneo y dificultades comerciales debidas al etiquetado para que volviera a examinarse la cuestión en la próxima reunión.

89. El Comité acordó que era necesario un etiquetado preciso y honesto y que debía prestarse especial atención a los productos exportados. Debía promoverse la armonización del etiquetado y de otros criterios técnicos en las normas del Codex. Los países de Africa deberían hacer todo lo posible por adoptar y aplicar las normas del Codex. También se convino en que, en su próxima reunión, el Comité debía seguir examinando la cuestión de los obstáculos técnicos al comercio sobre la base de la información recibida de los países de la región de Africa.

DIRECTRICES PROPUESTAS PARA ESTABLECER COMITES NACIONALES DEL CODEX U OTRAS INFRAESTRUC-
TURAS DE COORDINACION DE LAS POSICIONES NACIONALES FRENTE A LAS CUESTIONES RELACIONADAS
CON LAS NORMAS ALIMENTARIAS (Tema 9 del programa)

90. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 88/19, elaborado por el consultor de la FAO, Sr. G.O. Baptist. Al presentar el documento, como miembro de la Secretaría, el Sr. Baptist puso de relieve los esfuerzos de la Comisión del Codex Alimentarius, especialmente en su intento de prestar asistencia a los países en desarrollo.

91. El documento señalaba la respuesta desalentadora de los países en desarrollo, incluidos los de la región, para aprovechar plenamente las oportunidades existentes. La falta de coordinación de las actividades del Codex en el plano nacional se debía en parte a la inactividad de los puntos de contacto y/o de los comités nacionales del Codex o a la falta de ambos.

92. Las directrices propuestas sugerían posibles ubicaciones de los puntos de contacto del Codex y la composición y administración de un comité nacional del Codex. En el documento también se enumeraban otras actividades que influían en la labor del Codex y que los comités nacionales no podían resolver por sí solos.

93. La delegación egipcia agradeció a la Secretaría por el excelente documento presentado e informó de que Egipto había establecido su Comité Nacional en 1975. La composición del mismo era multidisciplinaria y estaba compuesta por un personal altamente calificado. El Comité Nacional celebraba reuniones mensuales en las cuales se examinaba la labor del Codex. En la actualidad, el Comité Nacional del Codex estaba compuesto por 14 subcomités y se había propuesto aumentar ese número a 24 debido al aumento de trabajo.

94. La delegación indicó, empero, que a veces la correspondencia del Codex no se recibía con tiempo suficiente para que el Comité respondiera dentro de los plazos fijados. Se recomendó que los documentos del Codex se dirigieran al Comité Nacional a través de la Organización Egipcia de Normalización y Control de la Calidad, cuya oficina cooperaba estrechamente con el Comité Nacional del Codex. La delegación expresó la esperanza de adoptar algunas de las sugerencias contenidas en el documento, por ejemplo, el establecimiento de un órgano separado como punto de contacto. También puso de relieve la necesidad de una cooperación técnica entre los países africanos.

95. La delegación del Senegal también expresó aprecio por el documento y estuvo de acuerdo en que el establecimiento de puntos de contacto del Codex era vital para la labor del Codex. Sin embargo, la experiencia había demostrado que, en algunos países, no existían puntos de contacto o los existentes no funcionaban eficazmente. En muchos casos,

el punto de contacto del Codex no tenía ningún enlace con instituciones nacionales como ministerios y otras instituciones relacionadas con la labor del Codex. Por consiguiente, la delegación del Senegal instó a los países a establecer una estrecha colaboración en el plano nacional entre los puntos de contacto, los comités nacionales y los ministerios pertinentes. También sugirió que el Coordinador visitara los puntos de contacto del Codex para verificar su existencia y eficacia.

96. La delegación de Marruecos hizo suyas las opiniones del Senegal y añadió que tendría que haber continuidad en la representación en las reuniones del Codex. Ello permitiría que los representantes hicieran contribuciones eficaces durante las deliberaciones. Estuvo de acuerdo en que si un Estado Miembro deseaba tener influencia en las actividades del Codex, debía establecer un comité nacional. Consideraba que no era satisfactorio designar como punto de contacto del Codex a un ministerio o a un individuo. En algunos casos, el cambio de ubicación de un individuo daba como resultado una interrupción total de la comunicación relativa a la labor del Codex.

97. La delegación de Kenya señaló otras razones que explicaban la falta de intervención de algunas naciones en la labor del Codex. Mencionó la falta de conocimiento de la labor del Codex de parte de los encargados de tomar decisiones e instó a las organizaciones hacer conocer esa labor a los gobiernos. También señaló dificultades de orden financiero para sufragar los gastos de viaje para asistir a las reuniones. Sugirió que las naciones ricas tal vez desearan financiar y celebrar reuniones en los países más pobres. Sugirió asimismo que las industrias y los funcionarios técnicos jubilados participaran en las actividades del Codex. Aconsejó a la Secretaría que procurara distribuir con suficiente antelación los textos del Codex que requerían respuestas de los gobiernos.

98. En su contribución, la delegación de Argelia informó al Comité de que su país establecería un Comité Nacional del Codex antes de fines de 1988, reiteró las opiniones expresadas por oradores anteriores y se pronunció a favor de la celebración de seminarios/ cursillos prácticos en el plano subregional.

99. Resumiendo los debates, el Presidente observó la escasa asistencia a la reunión. Pidió que se activaran los puntos de contacto y comités nacionales del Codex y solicitó a la Secretaría que evaluara los comités nacionales y, en caso necesario, asesorara acerca de su reubicación y composición. El Presidente también dijo que el Comité Nacional del Codex debía utilizar los conocimientos y experiencia disponibles y celebrar reuniones regulares. Además, el Presidente instó a la FAO, a la OMS y a otros organismos de las Naciones Unidas a ayudar aun más a los países en desarrollo con arreglo a los programas de CTPD.

100. El Comité dejó constancia de su aprecio por el excelente documento y ordenó que las directrices se actualizaran a la luz de las observaciones formuladas y se distribuyeran a los gobiernos. Se pidió a los países miembros que, para la próxima reunión del Comité, informaran sobre la situación existente en sus respectivos países.

SEGUIMIENTO DE POLITICAS, PROGRAMAS, SERVICIOS E INSTITUCIONES NACIONALES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD Y EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS EN AFRICA (Tema 10 del programa)

101. Se recordó a los participantes en el Comité Coordinador del Codex para Africa que, en su séptima reunión, éste había acordado suspender la práctica de pedir información sobre las actividades relativas a la inocuidad y control de los alimentos en los países. Posteriormente, la OMS había elaborado una lista de indicadores para que la examinara el Comité Coordinador Regional. El objetivo era que esos indicadores sirvieran de base para acciones concertadas de seguimiento de las actividades nacionales de inocuidad y control de los alimentos.

102. En este contexto, se pidió al Comité que examinara la posibilidad de incorporar de manera permanente este tema en el programa de sus reuniones, aceptando de esa manera la idea de utilizar al Codex como estructura para mejorar el papel del seguimiento y la evaluación en la promoción y el desarrollo de los programas nacionales relativos a la inocuidad de los alimentos. Se propuso que, a la luz de las observaciones recibidas de los países, los indicadores presentados deberían servir de base para reunir información de manera regular. Después de analizada, dicha información permitiría a la Secretaría informar al Comité en sus reuniones subsiguientes sobre los progresos realizados en materia de inocuidad de los alimentos.

103. Se concluyó que el seguimiento de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales constituiría una herramienta útil para facilitar el desarrollo de actividades relativas al control y la inocuidad de los alimentos en los países de Africa.

104. Con respecto a las responsabilidades de reunir datos de análisis y comunicar las respuestas de los países de Africa, se informó al Comité de que de ello se haría cargo la OMS. Las conclusiones se presentarían en la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa.

NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR PARA AFRICA (Tema 11 del programa)

105. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 88/14. El presente Coordinador para Africa, Sr. Zagloul Mourad (Egipto) estaba cumpliendo su primer mandato, que finalizaría al terminar el 18º período de sesiones de la Comisión, en 1989. Dado que éste sería su primer mandato, el Sr. Zagloul podría ser reelegido como Coordinador para Africa en el período sucesivo siguiente.

106. La delegación del Senegal propuso designar al Sr. Zagloul como candidato para el nombramiento de Coordinador para Africa desde la terminación del 18º hasta la terminación del 19º período de sesiones de la Comisión. Varias delegaciones hicieron suya esta propuesta y recibieron el apoyo unánime del Comité. El Comité expresó su agradecimiento al Sr. Zagloul y al Gobernador de Egipto por haberse ofrecido hospedar al Comité en su próxima reunión.

LABOR FUTURA Y OTROS ASUNTOS (Tema 12 del programa)

107. El Comité acordó que su labor en curso y futura sería la siguiente:

1. Estudiar las existentes infraestructuras de control alimentario de la región y los medios y maneras para establecer una estrategia encaminada a sensibilizar a los funcionarios de alto rango frente a la necesidad de fortalecer las infraestructuras para mejorar la inocuidad de los alimentos disponibles y promover la exportación de alimentos;
2. fomentar la capacitación para la inspección alimentaria;
3. promover la inocuidad de los alimentos a través de la atención primaria de salud;
4. examinar informes sobre las actividades del Codex en general y sobre las cuestiones relativas a los plaguicidas y sus residuos en los alimentos en particular;

5. examinar la cuestión de las prácticas islámicas de sacrificio;
6. identificar alimentos (alimentos elaborados, productos frescos) de interés para la región con miras a elaborar normas mundiales del Codex;
7. formular a los países de la región recomendaciones relativas a las aflatoxinas en alimentos y piensos y las medidas adoptadas a ese respecto;
8. examinar el informe sobre las novedades relativas al establecimiento de un banco regional africano de datos sobre normalización, certificación y control de la calidad;
9. seguir la aplicación del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos;
10. examinar informes sobre la venta de alimentos en la vía pública en África y otras regiones;
11. examinar las directrices para el establecimiento de comités nacionales del Codex e informar periódicamente sobre las medidas adoptadas en África;
12. informar sobre la colaboración con la ARSO;
13. examinar los obstáculos no arancelarios al comercio, con especial hincapié en el comercio de exportación;
14. seguir políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos;
15. establecer normas regionales africanas para:
 - a) la harina de yuca
 - b) el coco rallado desecado
 - c) el mijo perla en granos (de variedades diferentes de la senegalesa)
 - d) el cous-cous (Argelia pidió que se elaborara el primer anteproyecto).

108. La Secretaría informó al Comité de que el número de miembros de la región africana había aumentado a 42 después de la incorporación de Rwanda y Guinea Ecuatorial como miembros de la Comisión. El Comité dio la bienvenida a los nuevos Miembros. Se acordó que el Coordinador escribiría a los restantes países de la región de África (es decir, Angola, Comoras, Malí, Mauritania, Namibia, Níger, Santo Tomé y Príncipe y Somalia) para invitarlos a hacerse miembros, poniendo de relieve las ventajas que obtendrían con ello.

109. Se informó a la Comisión de que la próxima (novena) reunión del Comité se celebraría en 1990. La fecha y el lugar se decidirían en el 189 período de sesiones de la Comisión, en 1989.

110. Se suscitó la cuestión de la adulteración del café. La delegación de Marruecos indicó que su país tenía métodos de ensayo para determinar la adulteración. Dichos métodos se pondrían a disposición de los interesados que los solicitaran.

111. En respuesta a una pregunta de la delegación de Egipto, la Secretaría informó al Comité sobre la labor que se estaba realizando en relación con las normas para la margarina, la grasa de mantequilla, los materiales de envasado y las sustancias químicas utilizadas en la elaboración de alimentos. Por lo que concierne a las especificaciones relativas al tratamiento con agua y aire y a la eliminación de residuos en las plantas elaboradoras de alimentos, el Comité observó que había diversos códigos de prácticas de higiene del Codex y directrices de la OMS sobre el agua potable. El Codex no había previsto ningún trabajo relativo a los aspectos físicos o a las dimensiones de los materiales de envasado ni especificaciones sobre su calidad. La delegación de Egipto también señaló el problema de la contaminación de los aceites de oliva con tricloroetileno y pidió información acerca de los métodos de análisis apropiados.

112. En respuesta a una petición del Presidente, los representantes de la FAO y la OMS informaron sobre una reunión conjunta FAO/OMS sobre inocuidad de los alimentos y control de la calidad de las importaciones y exportaciones en Africa, celebrada en el Cairo, el 27 y 28 de noviembre de 1988. Explicaron que se había programado convocar a esa reunión conjunta antes de la octava reunión del Comité Coordinador para Africa a fin de alentar a los participantes en éste a asistir a aquella reunión. Después de haber presentado las principales conclusiones y recomendaciones de la reunión, la delegación de Kenya agradeció a los participantes por esas actividades y expresó el deseo de que justo antes de la novena reunión del Comité Coordinador para Africa se celebrara un seminario similar sobre inocuidad y control de los alimentos. Esa delegación también expresó la esperanza de que la FAO y la OMS organizaran seminarios nacionales sobre inocuidad y control de los alimentos en países de Africa. La Secretaría prometió explorar medios y maneras para organizar dichas reuniones.

RESUMEN DE LOS TRABAJOS

<u>Asunto/norma</u>	<u>Trámite</u>	<u>Medidas por adoptar por:</u>	<u>Documento de referencia</u>
- Enmienda de la Norma Regional Africana para el Gari	-	CAC	párrs. 40-43, Ap. II, ALINORM 89/28
- Proyecto de Norma Regional Africana para el Mijo Perla en Granos Enteros y Descascarados	8	CAC	párrs. 44-50, Ap. III, ALINORM 89/28
- Proyecto de Norma Regional Africana para la Harina de Mijo Perla	8	CAC	párrs. 51-56, Ap. IV, ALINORM 89/28
- Anteproyecto de Norma Regional Africana para la Harina de Yuca	5	CAC	párrs. 57-60, Ap. V, ALINORM 89/28
- Anteproyecto de Norma Regional Africana para el Coco Rallado Desecado	5	CAC	párrs. 61-67, Ap. VI, ALINORM 89/28
- Requisitos islámicos para los alimentos de origen animal (prácticas de sacrificio)	-	Organos Nacionales e Internacionales; CC para Africa	párrs. 23-24, ALINORM 89/28
- Código de Prácticas de Higiene para la manipulación de los alimentos que se comercializan en la vía pública	-	Reuniones regionales FAO/OMS; CC para Africa	párrs. 27-29, ALINORM 89/28
- Identificación de obstáculos no arancelarios al comercio de alimentos africanos	-	CC para Africa	párrs. 86-89, ALINORM 89/28
- Directrices para establecer comités nacionales del Codex	-	Países de la región de Africa; Secretaría del Codex; CC para Africa	párrs. 90-100, ALINORM 89/28
- Seguimiento de políticas, estructuras, servicios e instituciones nacionales relacionadas con la inocuidad y el control de los alimentos en Africa	-	OMS; Secretaría del Codex; CC para Africa	párrs. 101-104, ALINORM 89/28
- Identificación de alimentos para establecer normas de interés para la región de Africa	-	Países de la región de Africa; CC para Africa	párrs. 16-17, 107, ALINORM 89/28
- Aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos; Nota: Véanse también los trabajos futuros indicados en el párr. 107.	-	"	párr. 12, ALINORM 89/28

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Mr. Tawfic Zaghloul Mourad
Président: Coordinator for Africa
Presidente: Tanta Oil & Soap Co.
P.O. Box 15, Tanta, Egypt

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Mme. Rachida Merad Boudia
Chef de Service Toxicologie
Ministry of Health
Laboratory of Toxicology
CHU Musstapha - Alger
Algeria

M. Mostefa Alem
Ministère du Commerce
Direction de la Qualité
44 Rue Belouizdad - Alger
Algeria

Dr. Mohamed El Kamel Kellou
Chef de la Division Nutrition
Ministère de la Santé Publique
Institute National de Santé Publique
4 Chemin El Bakr, El Biar - Alger
Algeria

Mme. Fawzia Mouffok
Chef de Service Hygiène Alimentaire
Ministère de la Santé
Institut Pasteur
5 Rue Dr. Laveran - Alger
Algeria

BURKINA FASO

Mr. Mamadou Sangare
3 Rue Khawi Ahmed
B.P. 306
Ranses
Burkina Faso

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. Celestin Onana Ayissi
Cameroon Embassy
42, Bab El Street Dokki - Cairo
Egypt

COTE D'IVOIRE

Mr. Guillaume Dakouri
Ministère de la Santé Publique
P.O. Box 2423 Abidjan 08
Côte d'Ivoire

Mr. Essiagne Sess
Ministère de la Santé et de la
Population
B.P. 2423 Abidjan 08
Côte d'Ivoire

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Eng. Adel El Shahawi
Chairman of Public Sector Organization
for Food Industries
Salem Salem St. Corner - Essa Hamdi -
Agouza - Cairo
Egypt

Dr. Gamal El Din Ghali
Chairman of the Arab Company for
Pharmaceutical Packages
16 El Atteba Street
El Atteba City - Dokki
Egypt

Dr. Hamid Rushdi
Atomic Energy Organization
101 Kaser El Aini Street
Cairo
Egypt

Eng. Sheriff El Harawi
Chairman of Rashid Company
P.O. Box 854 Alexandria
Egypt

Eng. Sayed Dawoud
Chairman of Egyptian Company for Food
Products "Bisco Misr"
Sawah St. Amyeria - Cairo
Egypt

EGYPT (Cont.)

Eng. Hussam Zaher
El Naser Company for Canned Food "Kaha"
Kalyoubia - Cairo
Egypt

Dr. Abdel Razil Zaky
Atomic Energy Organization
101 Kaser El Aini Street
Cairo
Egypt

Dr. Helmi El Baramawi
Under-Secretary of State
Ministry of Health for Laboratories and
Planning Affairs
Cairo
Egypt

Chem. Maher Kamal Atta
Head of Research and Production
Development Sector
Tanta Company for Oil and Soap
P.O. Box 15, Tanta
Egypt

Dr. Tathala El Wakil
Prof. of Food Industries
Faculty of Agriculture
Cairo University, Giza
Egypt

Eng. Ransis Rezkalla
Head of Planning Sector
Misr Co. for Food and Milk Products
25 Sawah Street, Elamyria
Cairo
Egypt

Eng. Hassan Khamis Soliman
Head of Technical Affairs Sector
Alex Company for Oil and Soap
P.O. Box 402
Alexandria
Egypt

**ETHIOPIA
ETHIOPIE
ETIOPIA**

Mr. Tadesse
Ethiopian Authority for Standardization
(EAS)
2310 Ethiopia, Addis Abeba
Ethiopia

GABON

M. Jean Pierre Ngoua
Commission Nationale de la FAO
Ministère de l'Agriculture, d'Élevage
et de l'Économie Rurale
B.P. 551 Libreville, Gabon

KENYA

Mr. Norman Musyoka Masai
Chief, Public Health Officer
Ministry of Health
P.O. Box 30016 Nairobi
Kenya

Mr. T.K. Olielo
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974, Nairobi
Kenya

Mr. P. Muema
Ministry of Agriculture
P.O. Box 30028, Nairobi
Kenya

**MOROCCO
MAROC
MARRUECOS**

Mr. A. Laaberki
Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimiques de Casablanca
Ministry of Agriculture
25 Rue de Tours
Casablanca
Morocco

MOZAMBIQUE

Mr. Rufino Manuel De Melo
Chief of the Registration of Pesticides
Section
Ministry of Health
P.O. Box 264 - Maputo
Mozambique

NIGERIA

Mr. E.U. Usoro
Assistant Director, Inspectorate Division
Federal Ministry of Health
Food and Drugs Administration and Control
PMB 12525 - Lagos
Nigeria

SENEGAL

Mr. Cheikh Kane
Directeur
Institut Sénégalais de Normalisation (ISN)
B.P. 4010 - Dakar
Senegal

SEYCHELLES

Mr. N. Sham-Laye
Ministry of Health
P.O. Box 52 - Victoria
Seychelles

SIERRA LEONE
SIERRA LEONA

Mr. Joseph Belmoh
Ministry of Health
Freetown
Sierra Leone

TANZANIA
TANZANIE

Mr. Hussein H.T. Tarimo
Senior Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box 9524
Dar-Es-Salaam
Tanzania

Mr. Francis Anyika Shirima
National Food Control Commission
P.O. Box 7601, Dar-Es-Salaam
Tanzania

TOGO

Mr. Eni Edjam Nimon
Pharmacien - Chef du DHU
OMS
B.P. 57 - Lomé
Togo

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

ANGOLA

M. Mirano E. Tomaz
Ministère des Relations Extérieures
6090 Luanda
Angola

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)

Mr. D. Serruys
21 Toutefuis
9720 De Pinte
Belgium

AFRICAN REGIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ARSO)

Prof. Dr. M. Hilal
President, Egyptian Organization for
Standardization and Quality Control
Ministry of Industry
2 Latin America Street
Garden City - Cairo
Egypt

FAO Representatives
Représentants de la FAO
Representantes de la FAO

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

Dr. Ephraim Idusogie
Regional Food Policy and Nutrition
Officer
FAO Regional Office for Africa
P.O. Box 1628 - Accra
Ghana

WHO Representatives
Représentants de l'OMS
Representantes de la OMS

Mr. R. Davies
Scientist, Food Safety Programme
WHO, 20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

Dr. P. Jolly
Consultant
WHO Regional Office for the Eastern
Mediterranean
Alexandria
Egypt

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT CONJOINT FAO/OMS
SECRETARIA MIXTA FAO/OMS

Dr. L.G. Lodomery (Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. E. Casadei
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. G. Baptist
Consultant, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Ms. D. Sgandurra
Food Policy and Nutrition Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

ALINORM 89/28

Apéndice II

PROPUESTAS DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA EL GARI (CODEX STAN 151-1985) 1/

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados 2/ (Ref. CODEX STAN 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que aparecerá en la etiqueta será "gari", precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país donde se venda el producto. El nombre indicará el tamaño del grano, de conformidad con las descripciones que aparecen en la Sección 2.2.

7.1.2 Cuando se hayan añadido ingredientes de conformidad con la Sección 3.6 de esta Norma, la etiqueta indicará, en estrecha proximidad al nombre del producto, que éste ha sido enriquecido con el ingrediente o los ingredientes utilizados.

7.2 Lista de ingredientes

7.2.1 La declaración de la lista de ingredientes se hará de conformidad con las Secciones 4.2.1, 4.2.2 y 4.2.3 de la Norma General salvo que, cuando se trate de vitaminas y minerales añadidos, la declaración de estos ingredientes se ordenará en grupos separados para las vitaminas y los minerales, respectivamente, y en estos grupos no es necesario que las vitaminas y los minerales se enumeren por orden descendiente de proporciones.

7.2.2 Las grasas y los aceites añadidos se declararán de conformidad con las Secciones 4.2.1 y 4.2.2 de la Norma General del Codex.

7.3 Peso Neto

El peso neto se declarará en conformidad con las Secciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

7.4 Nombre y dirección

El nombre y la dirección se declararán en conformidad con la Sección 4.4 de la Norma General.

7.5. País de origen

El país de origen se declarará en conformidad con las Secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la Norma General.

7.6 Identificación del lote

El lote se identificará en conformidad con la Sección 4.6.2 de la Norma General.

1/ Véanse los párrs. 40-43.

2/ En adelante denominada aquí la "Norma General".

7.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

El marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación se presentarán en conformidad con las Secciones 4.7.1 y 4.7.2 de la Norma General.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Toma de muestras

9.1.1 Las instrucciones para la toma de muestras primarias estarán en conformidad con las de la norma ISO 2170-1972 (Cereales y Legumbres) o el método de toma de muestras de CICC nº 101-1960 (Toma de muestras de productos de molienda).

9.1.2 El tamaño de la muestra que se tomará de un lote homogéneo deberá estar en conformidad con el Cuadro 3 de las Instrucciones del Codex sobre los Procedimientos de Toma de Muestras (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

9.1.3 Para todas las determinaciones, la muestra de laboratorio se preparará de conformidad con el plan por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).

9.1.4 Para todas las determinaciones, salvo la granularidad, los análisis se efectuarán en la "muestra a granel combinada".

9.1.5 Cuando se trate de envíos de productos preenvasados, el tamaño de los granos declarado en la etiqueta se verificará examinando los envases individuales.

9.5 Determinación del ácido cianhídrico (Método del Tipo II)

Método por seleccionar.

9.6 Determinación de la acidez (Método del Tipo I)

Método por seleccionar.

9.8 Determinación de las materias vegetales extrañas (MVE)

Este método deberá suprimirse.

ALINORM 89/28
Apéndice III

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL MIJO PERLA
EN GRANOS ENTEROS Y DECORTICADOS
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al mijo perla (Pennisetum americanum) entero y decorticado de las variedades "souana" y "sanio" del Senegal.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

2.1.1 Los granos de mijo perla estarán enteros o decortificados y, en caso necesario, debidamente secados. Tendrán las características de la especie Pennisetum americanum.

2.1.2 Granos enteros

Se trata de los granos de mijo perla obtenidos con un desgrane completo, sin ningún tratamiento especial.

2.1.3 Granos decortificados

Se trata de granos de mijo perla de los cuales se hayan eliminado las partes exteriores, en proporción del 20-22% del peso del grano entero, de manera apropiada utilizando algún tratamiento mecánico (por ejemplo, por simple frotación).

2.2 Aspecto

Los granos de mijo perla pueden ser de color marrón, blanco o verduzco.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Disposiciones generales

3.1.1 Los granos de mijo no deberán tener olor ni sabor anormales.

3.1.2 Los granos de mijo deberán tener el color uniforme propio de la especie. Estarán limpios.

3.2 Características analíticas

3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad de los granos de mijo decortificados o enteros (sin decortificar) no rebasará del 13 por ciento m/m de la materia seca.

3.2.2 Peso de mil granos

a) El peso de mil granos de mijo enteros (sin decortificar) deberá ser de 5,0 a 10,0 g.

b) El peso de mil granos de mijo decortificados deberá ser de 4,0 a 8,0 g.

3.2.3 Peso de 1 litro de granos

El peso de un litro de granos deberá ser de 750 a 820 g.

3.2.4 Ceniza

El contenido de ceniza de los granos de mijo decorticados deberá ser del 0,8 al 1,0 por ciento m/m de la materia seca.

3.2.5 Contenido de proteínas

El contenido de proteínas de los granos de mijo no deberá ser inferior al 9 por ciento m/m de la materia seca (Sección 8.5).

3.2.6 Grado de decorticación

El grado de decorticación no deberá rebasar del 20 por ciento.

3.2.7 Contenido de fibra bruta

- a) El contenido de fibra bruta de los granos de mijo enteros (sin decorticar) deberá ser entre 3,0 y 4,5 por ciento m/m de la materia seca (Sección 8.4).
- b) El contenido de fibra bruta de los granos de mijo decorticados no rebasará del 2,0 por ciento m/m de la materia seca (Sección 8.4).

3.2.8 Contenido de grasa

- a) El contenido de grasa de los granos de mijo enteros (sin decorticar) deberá ser entre 3,5 y 6,0 por ciento m/m de la materia seca (Sección 8.6).
- b) El contenido de grasa de los granos de mijo decortificado deberá ser entre 2,0 y 4,0 por ciento m/m de la materia seca (Sección 8.6).

3.2.9 Impurezas

Por "impurezas" se entiende: materia vegetal extraña, granos arrugados (granos que no han alcanzado la madurez normal), granos alterados, etc. Los niveles máximos permitidos son los siguientes:

- a) El contenido de impurezas de los granos sin decorticar no deberá rebasar del 2,0 por ciento m/m.
- b) El contenido de impurezas de los granos decorticados no deberá rebasar del 0,5 por ciento en peso.
- c) Tanto los granos sin decorticar como los decorticados deberán estar prácticamente exentos de polvo, restos animales, partículas minerales y granos enfermos.

4. CONTAMINANTES

Cuando se utilicen plaguicidas u otras sustancias químicas autorizadas para combatir las plagas en las existencias de mijo, se recomienda escoger dichas sustancias con un cuidado máximo a fin de evitar el peligro de contaminar los granos de mijo con residuos tóxicos. Los límites máximos para residuos de plaguicidas son los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Volumen XIII, Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas).

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 1).

5.2 Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados de toma de muestras e inspección, el producto:

- a) estará substancialmente exento de microorganismos patógenos;
- b) estará exento de sustancias procedentes de microorganismos, en cantidades que puedan representar algún peligro para la salud; y,
- c) no deberá contener ninguna otra sustancia venenosa o deletérea en una cantidad que represente algún peligro.

6. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

6.1 El mijo perla deberá ser envasado, transportado o almacenado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, técnicas y organolépticas del producto.

6.2 Si el producto se envasa en sacos, éstos deberán ser limpios, fuertes y cuidadosamente cosidos. Los sacos y su revestimiento interno estarán hechos con material que no represente ningún peligro para la salud humana. Ese material no afectará el producto. Las marcas se imprimirán usando una tinta de calidad apropiada para los alimentos o una pintura exenta de plomo. En ningún caso deberán poder entrar en contacto esas marcas con el producto.

7. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados ^{1/} (Ref. CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto que aparecerá en la etiqueta será "mijo en granos" (cuando se trate del mijo sin decorticar) o "mijo en granos decortificados".

7.2 Lista de ingredientes

La lista de ingredientes se declarará de conformidad con las Secciones 4.2.1 y 4.2.2 de la Norma General.

7.3 Contenido neto

El contenido neto se declarará de conformidad con las Secciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

7.4 Nombre y dirección

El nombre y la dirección se declararán de conformidad con la Sección 4.4 de la Norma General.

7.5 País de origen

El país de origen se declarará de conformidad con las Secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la Norma General.

7.6 Identificación de lote

El lote se identificará de conformidad con la Sección 4.6.1 de la Norma General.

^{1/} En adelante llamada la "Norma General".

8. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

8.1 Toma de Muestras

8.1.1 Las instrucciones para la toma de muestras serán las de ISO 2170-1972 (Cereales y Legumbres) o las del método de toma de muestras ICC No. 101-1960 (Muestreo de productos de mijo).

8.1.2 El tamaño de la muestra que se extraerá de un lote homogéneo estará en conformidad con el Cuadro 3 de las Instrucciones sobre los Procedimientos de Toma de Muestras del Codex (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

8.1.3 En todas las determinaciones en laboratorio, las muestras se tomarán de conformidad con el plan por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas.

8.1.4 En todas las determinaciones, los análisis se efectuarán en la "muestra a granel combinada".

8.2 Determinación de la humedad (Método del Tipo I)

De conformidad con el método normalizado ICC No. 109.

8.3 Determinación de la ceniza (Método del Tipo I)

De conformidad con el método ISO No. 271-1972.

8.4 Determinación de fibra bruta (Método del Tipo I)

Por el método ISO No. 5498-1981.

8.5 Determinación de las proteínas (Método del Tipo I)

Por el método AOAC XIV (1984) 14.026.

8.6 Determinación de la grasa (Método del Tipo I)

Por el método AOAC XIV (1984), 14.066, 7.062.

ALINORM 89/28

Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE MIJO PERLA
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

1.1 Esta norma se aplica a la harina destinada al consumo humano que se obtiene del mijo perla Pennisetum americanum L. de las variedades "souna" y "sanio" del Senegal.

1.2 Esta norma no se aplica a la sémola del mijo perla.

2. DESCRIPCION

La harina es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de los granos de mijo (Pennisetum americanum L.) por un proceso industrial de molienda mediante el cual se elimina en gran medida el germen y se reduce la endosperma a polvo suficientemente fino.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Disposiciones generales

3.1.1 El mijo del que se obtiene la harina deberá haber sido debidamente decorticado, será de buena calidad comercial y estará exento de olor y sabor anormales.

3.1.2 El grado de extracción de la harina deberá estar comprendido entre el 78 y el 81 por ciento.

3.1.3 Tamaño de las partículas de harina

Utilizando un método normal de tamizado, la totalidad del producto deberá pasar por un tamiz cuyos orificios tendrán el diámetro siguiente:

- a) 0,5 mm en el caso de la harina "fina";
- b) 1 mm en el caso de la harina "media".

3.2 Características analíticas

3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad no deberá rebasar del 13 por ciento m/m de la materia seca (Sección 9.2.).

3.2.2 Ceniza

El contenido de ceniza deberá estar comprendido entre 0,8 y 1,0 por ciento m/m de la materia seca (Sección 9.3).

3.2.3 Contenido de proteínas

El contenido de proteínas no será inferior al 8,5 por ciento m/m de la materia seca (Sección 9.5).

3.2.4 Contenido de grasa

El contenido de grasa no deberá rebasar del 5,0 por ciento m/m de la materia seca (Sección 9.7).

3.2.5 Contenido de fibra bruta

El contenido de fibra bruta no rebasará de 1,5 m/m de la materia seca (Sección 9.4).

3.2.6 Color

El color deberá estar comprendido entre 18 y 30 unidades Kent-Jones (Sección 9.6).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

La harina de mijo perla no deberá contener ningún aditivo alimentario.

5. CONTAMINANTES

En la fabricación de la harina se evitará la contaminación con plaguicidas u otras sustancias utilizadas para proteger el mijo en granos en los lugares de producción o almacenamiento o para desinfectar los locales o equipo de fabricación. Los límites máximos para residuos de plaguicidas son los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Codex Alimentarius, Volumen XIII).

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que la harina de mijo se prepare de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969. Rev. 1).

6.2 Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados para la toma de muestras y la inspección, el producto:

- a) deberá estar substancialmente exento de microorganismos patógenos;
- b) deberá estar exento de sustancias procedentes de microorganismos, en cantidades que puedan representar algún peligro para la salud y,
- c) no deberá contener ninguna otra sustancia venenosa o deletérea en cantidades que puedan representar algún peligro para la salud.

7. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

7.1 La harina de mijo deberá ser envasada, transportada o almacenada en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, técnicas y organolépticas del producto.

7.2 El envase deberá ser limpio, fuerte, seco e impermeable. El material del envase no deberá transferir a la harina ninguna sustancia tóxica, ni olores o sabores indeseables. Las marcas deberán estar impresas con tinta de calidad alimentaria o con pintura que no contenga plomo. En ningún caso deberán poder entrar en contacto esas marcas con el producto.

8. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 8 de la Norma General Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados ^{1/} (CODEX STAN 1-1985) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

^{1/} En adelante llamada la "Norma General".

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta es "harina de mijo perla", precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país donde se vende el producto. El nombre indicará el tamaño de las partículas de harina de conformidad con las descripciones que figuran en la Sección 3.1.3.

8.2 Lista de ingredientes

La lista de ingredientes se declarará de conformidad con las Secciones 4.2.1 y 4.2.2 de la Norma General.

8.3 Contenido neto

El contenido neto se declarará de conformidad con las Secciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

8.4 Nombre y dirección

El nombre y dirección se declararán de conformidad con la Sección 4.4 de la Norma General.

8.5 País de origen

El país de origen se declarará en conformidad con las Secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la Norma General.

8.6 Identificación del lote

El lote se identificará de conformidad con la Sección 4.6.1 de la Norma General.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Toma de muestras

9.1.1 Las instrucciones para la toma de muestras son las de ISO 2170-1972 (Cereales y Legumbres) o Métodos de Toma de Muestras ICC No. 101-1960 (Toma de Muestras de Productos de Molienda).

9.1.2 El tamaño de la muestra que se tomará de un lote homogéneo estará en conformidad con el Cuadro 3 de las Instrucciones sobre los Procedimientos de Toma de Muestras (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

9.1.3 Para todas las determinaciones, la muestra de laboratorio se preparará de conformidad con el plan por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).

9.1.4 Para todas las determinaciones, con excepción del tamaño de las partículas de harina, los análisis se efectuarán en la "muestra a granel combinada".

9.1.5 Cuando se trate de envíos de productos preenvasados, el tamaño de las partículas de harina declarado en la etiqueta se verificará examinando los envases individuales.

9.2 Determinación de la humedad (Método del Tipo I)

Por el método de la Norma ICC No. 109.

9.3 Determinación de la ceniza (Método del Tipo I)

Por el método de la Norma ISO 2171-1972.

9.4 Determinación de la fibra bruta (Método del Tipo I)

Por el método de la Norma ISO 5498-1981.

9.5 Determinación de las proteínas (Método del Tipo I)

Por el método AOAC XIV (1984), 14.026.

9.6 Determinación del color (Método del Tipo I)

Por el método de Kent-Jones y Martin (Kent-Jones et al., 1956) 1/

9.7 Determinación de la grasa (Método del Tipo I)

Por el método AOAC XIV (1984), 14.066, 7.062.

1/ La Secretaría está aclarando la naturaleza exacta del procedimiento por utilizar.

ALINORM 89/28
Apéndice V

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA LA HARINA DE YUCA
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a la harina de yuca destinada al consumo humano.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

La harina de yuca (Manihot Esculenta Crantz) comestible es el producto preparado con hojuelas de yuca seca o pasta de yuca obtenidas por machacado, rallado o molienda, seguido de un tamizado para separar la fibra de la harina. En el caso de la harina de yuca comestible preparada con yuca amarga, habrá que proceder a la destoxificación previa, remojando los tubérculos durante unos cuantos días para después dejarlos secar enteros, machacados (pasta) o en pequeños pedazos.

2.2 Clasificación

La harina de yuca comestible se clasifica en dos categorías, a saber:

- a) Harina de yuca "fina"
Es la harina de yuca de la cual no menos del 90 por ciento en peso pasa con facilidad por un tamiz cuyos orificios tengan 0,60 mm de apertura (Sección 9.2).
- b) Harina de yuca "gruesa"
Es la harina de yuca en la cual no menos del 90 por ciento en peso pasa por un tamiz con orificios de 1,20 mm de apertura (Sección 9.2).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El tubérculo de yuca del cual se obtiene la harina de yuca comestible, debe estar pelado, limpio, y en buen estado fisiológico.

3.2 Propiedades organolépticas

El color, sabor y olor de la harina de yuca comestible serán los característicos del producto.

3.3 Características analíticas

3.3.1 Contenido en ácido cianhídrico

El contenido total de ácido cianhídrico de la harina de yuca comestible no deberá rebasar de 10 mg/kg (Sección 9.5).

3.3.2 Contenido de humedad

El contenido de humedad de la harina de yuca no deberá rebasar del 13 por ciento m/m (Sección 9.3).

3.3.3 Contenido de fibra bruta

El contenido de fibra bruta de la harina de yuca comestible no deberá rebasar del 2 por ciento m/m (Sección 9.6).

3.3.4 Contenido de ceniza

El contenido de ceniza de la harina de yuca comestible no deberá rebasar del 3 por ciento m/m (Sección 9.4).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

La harina de yuca comestible no deberá llevar ningún aditivo.

5. CONTAMINANTES

La harina de yuca comestible deberá prepararse con especial cuidado de acuerdo con buenas prácticas de fabricación, de modo que no queden residuos de los plaguicidas que puedan ser necesarios durante la producción, el almacenamiento o la elaboración de yuca, hojuelas de yuca, harina de yuca o se apliquen en los locales y equipo usado para la elaboración; si ello fuera técnicamente imposible, los residuos deben ser lo más reducidos posible.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 1).

6.2 Cuando se analice de conformidad con los métodos apropiados de toma de muestras e inspección, el producto:

- a) estará substancialmente exento de microorganismos patógenos;
- b) estará exento de sustancias procedentes de microorganismos, en cantidades que puedan representar algún peligro para la salud; y
- c) no contendrán ninguna otra sustancia venenosa o deletérea en cantidades que representen algún peligro para la salud.

7. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

7.1 La harina de yuca comestible deberá ser envasada, transportada o almacenada en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, técnicas y organolépticas del producto.

7.2 El material del envase deberá ser de naturaleza apropiada para proteger al producto contra la contaminación bacteriológica o de otro tipo; deberá también protegerlo en la medida de lo posible contra la infiltración de humedad, la rehidratación y los derramamientos. El material del envase no deberá traspasar al producto ningún olor, sabor, color u otra propiedad extraña y no deberá contaminarlo con sustancias con las que esté fabricado.

1/ En adelante denominada la "Norma General".

8. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados 1/ (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones particulares:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto que aparecerá en la etiqueta será "harina comestible de yuca" precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país donde se venda el producto. El nombre indicará el tamaño de las partículas de harina de conformidad con las descripciones que aparezcan en la Sección 2.2.

8.2 Contenido neto

El contenido se declarará de conformidad con las Secciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

8.3 Nombre y dirección

El nombre y la dirección se declararán de conformidad con la Sección 4.4 de la Norma General.

8.4 País de origen

El país de origen se declarará de conformidad con las Secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la Norma General.

8.5 Identificación del lote

El lote se identificará de conformidad con la Sección 4.6 de la Norma General.

8.6 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

El marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación estarán en conformidad con las Secciones 4.7.1 y 4.7.2 de la Norma General.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Toma de muestras

9.1.1 Las instrucciones para extraer muestras primarias son las de ISO 2170 - 1972, (Cereales y Legumbres) - toma de muestras de productos de la molienda o Métodos de Toma de Muestras ICC N° 101-1960 (Toma de Muestras de Productos de Molienda).

9.1.2 El tamaño de la muestra que se extraerá de un lote homogéneo deberá estar en conformidad con el Cuadro 3 de las Instrucciones sobre los Procedimientos de Toma de Muestras del Codex (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

9.1.3 Para todas las determinaciones, la muestra de laboratorio deberá prepararse en conformidad con el plan por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).

9.1.4 Para todas las determinaciones, con excepción del tamaño de las partículas de harina (Sección 2.2), los análisis se efectuarán en la "muestra a granel combinada".

9.1.5 Para verificar la granulosis (es decir, el tamaño de las partículas de harina declarado en la etiqueta) (Secciones 2.2 y 7.1), cuando los envíos sean de producto preenvasado se examinarán los envases individuales.

9.2 Determinación de la granulosis (Método del Tipo I)

Por el método de tamizado ISO 259-1973.

9.3 Determinación de la humedad (Método del Tipo I)

Por el método ISO 712-1979 Cereales y Productos Derivados - determinación de la humedad (método de rutina).

9.4 Determinación de la ceniza (Método del Tipo I)

Por el método ISO 2171 - 1972 Cereales, Legumbres y Productos Derivados - determinación de la ceniza.

9.5 Determinación del ácido cianhídrico total

Método por escoger.

9.6 Determinación de la fibra bruta (Método del Tipo I)

Por el método ISO/DIS 5498 - determinación del contenido en fibra bruta.

ALINORM 89/28

Apéndice VI

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL COCO RALLADO DESECADO
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica al coco desecado.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El coco desecado el producto acabado que se obtiene del coco (Cocos nucifera L.). La elaboración consiste en descascarar, cortar por la mitad, pelar, moler, secar y tamizar. El producto se produce inicialmente en partículas de varios tamaños.

2.2 Clasificación

El coco desecado se clasifica para su comercialización en cuatro categorías, a saber (Sección 9.2):

- a) Coco desecado "extrafino"
Es el coco desecado del que no menos del 90 por ciento en peso pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 0,85 mm de lado, y del cual un máximo del 25 por ciento en peso pasa por un tamiz con aperturas de 0,50 mm de lado.
- b) Coco desecado "fino"
Es el coco desecado del cual no menos del 80 por ciento en peso pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 1,40 mm de lado pero del cual un máximo del 20 por ciento en peso pasa por un tamiz con aperturas cuadradas de 0,71 mm de lado.
- c) Coco desecado "medio"
Es el coco desecado del cual no menos del 90 por ciento en peso pasa con facilidad por un tamiz cuyos orificios cuadrados tengan 2,80 mm de lado y del cual un máximo del 20 por ciento en peso pasa por un tamiz cuyos orificios tengan un tamaño de 1,40 mm de lado.
- d) Coco desecado sin clasificar
Es el coco desecado que no ha sido clasificado según el tamaño de sus partículas.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

- 3.1.1 El coco desecado deberá prepararse con pulpa blanca extraída del coco entero.
- 3.1.2 El fruto deberá estar sano, exento de enfermedades.

3.2 Propiedades organolépticas

- 3.2.1 El color será blanco puro.
- 3.2.2 El sabor será el característico del producto, sin otros sabores debidos a deterioro o a la absorción de sustancias extrañas.
- 3.2.3 El olor será el característico del producto, sin emanaciones de mohos, fermentación o ranciedad.

3.3 Características analíticas

3.3.1 Acidez total del aceite extraído

La acidez total del aceite extraído del coco desecado no deberá ser superior al 0,15 por ciento m/m de ácido láurico (Sección 9.3).

3.3.2 Humedad

El contenido de agua del coco desecado no deberá rebasar del 3,5 por ciento m/m (Sección 9.4).

3.3.3 Contenido de aceite

El contenido de aceite del coco desecado no deberá ser inferior al 65 por ciento m/m (Sección 9.5).

3.3.4 Contenido de ceniza

El contenido de ceniza no deberá rebasar del 2,2 por ciento m/m (Sección 9.6).

3.3.5 Materia vegetal extraña

La materia vegetal extraña, compuesta exclusivamente por fragmentos de la cáscara, la fibra, la corteza y partículas quemadas, no rebasará de 15 fragmentos por cada 100 g (Sección 9.7).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se deberá permitir que el coco desecado contenga aditivos alimentarios.

5. CONTAMINANTES

Se recomienda el máximo cuidado en la elección de plaguicidas y otros productos químicos autorizados para combatir insectos, roedores y otras plagas y en el método de aplicación de dichos productos para evitar la contaminación del coco desecado con residuos tóxicos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado (CAC/RCP 4-1969, Rev. 1).

6.2 Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados para la toma de muestras y la inspección, el producto:

- a) deberá estar substancialmente exento de microorganismos patógenos;
- b) deberá estar exento de sustancias procedentes de microorganismos, en cantidades que puedan representar algún peligro para la salud; y
- c) no deberá contener ninguna otra sustancia venenosa o deletérea en cantidades que puedan representar algún peligro para la salud.

7. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

7.1 El coco desecado se deberá envasar, transportar y almacenar en envases que salvaguarden las propiedades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

7.2 El material del envase deberá proteger al producto contra la contaminación bacteriológica y de otra naturaleza; deberá proteger al producto en la medida de lo posible contra la infiltración de humedad, contra la rehidratación y contra derramamientos. El material del envase no deberá transpasar al producto ningún olor, sabor, color ni otra propiedad extraña y no lo contaminará.

8. ETIQUETADO

Además de las Secciones 1, 2, 3, 4, 5, 7 y 8 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados 1/ (Ref. CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será "coco desecado", precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país donde se venda el producto.

8.2 Lista de ingredientes

La lista de ingredientes se declarará de conformidad con las Secciones 4.2.1 y 4.2.2 de la Norma General.

8.3 Contenido neto

El contenido neto se declarará de conformidad con las Secciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

8.4 Nombre y dirección

El nombre y la dirección se declararán de conformidad con la Sección 4.4 de la Norma General.

8.5 País de origen

El país de origen se declarará de conformidad con las Secciones 4.5.1 y 4.5.2 de la Norma General.

8.6 Identificación del lote

El lote se identificará de conformidad con la Sección 4.6.1 de la Norma General.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

9.1 Toma de muestras

9.1.1 Las instrucciones para la toma de muestras primarias serán las de ISO 2170-1972 Cereales y Legumbres o las del método de toma de muestras ICC N° 101-1960 (Toma de Muestras de Productos de la Molienda).

9.1.2 El tamaño de la muestras que se extraerá de un lote homogéneo deberá estar en conformidad con el Cuadro 3 de las Instrucciones sobre los Procedimientos de Toma de Muestras del Codex (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

9.1.3 Para todas las determinaciones, la muestra de laboratorio deberá prepararse en conformidad con el plan por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).

9.1.4 Para todas las determinaciones con excepción de la granulosis (Sección 2.2) los análisis se efectuarán en la "muestra a granel combinada".

9.1.5 Para verificar la granulosis declarada en la etiqueta (Secciones 2.2 y 7.1), cuando los envíos sean de producto preenvasado se examinarán los envases individuales.

9.2 Determinación de la granulosis (Método del Tipo I)

Usando los tamices denominados British Standard Mesh Nominal Test Sieves: BS 410 - 1969.

1/ En adelante llamada la "Norma General".

9.3 Determinación de la acidez total del aceite extraído (Método del Tipo I)

Principio: La muestra se extrae con éter etílico a la temperatura ambiente (25°C). El contenido de ácidos grasos libres del aceite extraído se determina mediante titulación con álcalis y los resultados se expresan como porcentaje de ácido láurico.

Aparatos: (1) Evaporador giratorio con corriente de N₂
(2) Bureta de 25 ml con divisiones de 0,05ml
(3) Agitador mecánico

Reactivos: (1) Eter etílico anhidro exento de peróxido.
(2) Mezcla de eter etílico y alcohol etílico al 95% (1:2) nuetralizada con hidróxido sódico 0,1 N, usando fenolftaleína como indicador.
(3) Solución de fenolftaleína en etanol al 1%.

Procedimiento: Colóquese 50 g de muestra a temperatura ambiente en un matraz de Ehrlenmeyer de 500 ml con 300 ml de éter etílico (Reactivo 1) y déjese durante una hora, con agitación mecánica. El extracto se pasa por un filtro de papel Whatman N° 542 y se somete a evaporación en seco en un evaporador giratorio con corriente de nitrógeno a una temperatura máxima de 40°C .

Disuélvanse 20 g del aceite extraído en 100 ml de la mezcla de éter alcohol etílicos (Reactivo 2) y titúlese con el hidróxido sódico 0,1N usando 5 gotas del indicar (Reactivo 3).

Expresión de los resultados: La acidez se calcula como sigue:

$$\text{Acidez} = \frac{V \cdot N \cdot 200}{m \cdot 10}$$

en que:

V = Volumen de NaOH
N = Titulación de la solución de NaOH
m = Peso de la muestra en gramos.

Los resultados que se obtengan se expresan como porcentaje de ácido láurico m/m, con dos cifras decimales.

9.4 Determinación de la humedad (Método del Tipo I)

Por el método XIV (1984) de la AOAC 27.005

9.5 Determinación del contenido de aceite (Método del Tipo I)

Por el método XIV (1984) de la AOAC 27.006

9.6 Determinación de la ceniza (Método del Tipo I)

Por el método ISO 2171 - 1980 (Cereales, Legumbres y Productos Derivados).

9.7 Materia Vegetal Extraña

La determinación se hace extendiendo 100 g de la muestra formando una capa muy delgada sobre un fondo blanco y contando a simple vista la materia extraña.

ALINORM 89/28

Apéndice VII

INFORME DE UN GRUPO DE TRABAJO ESPECIAL SOBRE EL GARI

Miembros:

Dr. M. Kamal (Egipto)
Sr. N.E. Edjam (Togo)
Sr. H.H.T. Tarimo (Tanzanía)
Dr. L.G. Ladomery (Secretaría FAO/OMS)
Dr. E. Casadei (Secretaría FAO/OMS)
Sr. G.O. Baptist (Secretaría FAO/OMS)

Mandato

1. Revisar la Norma General Regional Africana para el Gari de conformidad con las peticiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (véase el párr. 41), como se indica a continuación:

- regular la identificación del lote;
- poner todos los demás requisitos de etiquetado en conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, revisada (la "Norma General") (CAC/VOL. VI-Ed.2);
- recomendar métodos de análisis para la "fibra bruta" y la "materia vegetal extraña" y actualizar los demás métodos.

2. Recomendar un procedimiento de toma de muestras para las normas que está examinando el Comité, poner todos los requisitos de etiquetado de conformidad con las disposiciones de la Norma General revisada y actualizar los métodos de análisis.

Examen

1. GARI

a) Identificación del lote

Se enmendó la Norma para el Gari a fin de regular la identificación del lote de conformidad con la Norma General.

b) Marcado de la fecha

El Grupo de Trabajo recomendó una sola forma de marcado de la fecha, es decir, la fecha de duración mínima.

c) Otras disposiciones sobre el etiquetado

Se propusieron únicamente enmiendas de redacción para que la norma estuviera en conformidad con las disposiciones correspondientes de la Norma General (véase CX/AFRICA 88/4, Anexo I).

d) Toma de muestras

Con respecto al tamaño de la muestra que se tomará de un lote homogéneo (envíos de producto con granos del mismo tamaño), el Grupo de Trabajo recomendó el plan de toma de muestras presentado por la Secretaría en los Anexos II y III de CX/AFRICA 88/4).

Para todas las determinaciones, con excepción de la granulosis, los análisis se efectuarán en la muestra a granel combinada. En el caso de la granulosis, que es la declaración del tamaño en la etiqueta, el tamaño de los granos en el producto preenvasado se determinará en los envases individuales de la muestra.

e) Análisis

i) Acidez

En cuanto a la determinación de la acidez del gari, se determina la acidez debida a la fermentación y no a la ranciedad. Por consiguiente, el Grupo de Trabajo recomendó suprimir los dos métodos indicados en la Norma (AOAC, 12ª edición, 1975, 14.064 e ISO/DP 7305) porque se utilizan para determinar la acidez de la grasa. El Grupo de Trabajo recomendó que se elaborara un método de definición apropiado. El Comité podría pedir a la ARSO que, en colaboración con los países productores de gari, elaborara tal método e informara al respecto al Comité en su próxima reunión.

ii) Fibra bruta

El Grupo de Trabajo recomendó el método de la ISO 5498-1981 como método de definición (Tipo I).

iii) Acido cianhídrico

El Grupo de Trabajo observó que el método recomendado para determinar el ácido cianhídrico llevaba aparejado un procedimiento enzimático para productos no elaborados. Por consiguiente, se consideró que el método no era apropiado para el gari porque éste era un producto seco elaborado en el cual la enzima tal vez se hubiera destruido.

2. MIJO PERLA EN GRANOS

El Grupo de Trabajo recomendó lo siguiente:

- a) sustituir el término "celulosa" por "fibra bruta";
- b) recomendar procedimientos de toma de muestras para el gari;
- c) los métodos de análisis deben ser los siguientes:
 - humedad (Tipo I), método ICC N° 109,
 - ceniza (Tipo I), ISO 2171-1972,
 - fibra bruta (Tipo I), ISO 5498-1981,
 - proteínas (Tipo I), AOAC, 14ª edición (1984), 14.067, 7.056;
- d) introducir enmiendas en la redacción de los requisitos de etiquetado para ponerlos en conformidad con la Norma General, al igual que en el caso de la Norma para el Gari.

3. HARINA DE MIJO PERLA

El Grupo de Trabajo recomendó lo siguiente:

- a) dado que la Norma define dos tipos de tamaño, el tamaño de las partículas de harina debe indicarse en estrecha proximidad al nombre del producto;
- b) al igual que en el caso de la Norma para el Gari, deberá enmendarse la redacción de los demás requisitos de etiquetado para ponerlos en conformidad con la Norma General;
- c) el procedimiento de toma de muestras debe ser igual al recomendado para el gari;
- d) el término "celulosa" en 3.2.5 debe sustituirse por "fibra bruta";

- e) los métodos de análisis para determinar la humedad, ceniza, fibra bruta y grasa deben ser iguales a los recomendados para el mijo perla en granos; y
- f) en la norma deben especificarse las unidades y la referencia para la determinación del color.

4. HARINA DE YUCA

El Grupo de Trabajo recomendó lo siguiente:

- a) Dado que en la Norma se definieron dos tipos de tamaño, el tamaño de las partículas debe declararse en estrecha proximidad al nombre del producto.
- b) Contenido de HCN: la declaración "el contenido de ácido cianhídrico de la harina de yuca comestibles no rebasará de 10 mg/kg, determinado como HCN libre" se enmendará para que diga lo siguiente: "el contenido total de ácido cianhídrico de la harina de yuca comestible no rebasará de 10 mg/kg".