

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 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 83/15

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

15º período de sesiones, Roma, 4-15 de julio de 1983

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

Colombo, Sri Lanka, 2-8 de febrero de 1982

S

INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia celebró su tercera reunión en Colombo, del 2 al 8 de febrero de 1982, por amable invitación del Gobierno de Sri Lanka. Presidió la reunión el Coordinador para Asia, Prof. Amara Bhumiratana (Tailandia), actuando como Copresidentes el Dr. Wickrema S. Weerasooria, el Sr. Ranjan Wijeratne y el Dr. Raja Ameresekere (Sri Lanka).

2. Asistieron a la reunión representantes de ocho países de la región de Asia y observadores de un país no perteneciente a la región, así como de tres organismos internacionales. La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS, aparece en el Apéndice I de este informe.

Discurso inaugural del Ministro de Hospitales y Sanidad Familiar de Colombo y apertura de la reunión

3. El Dr. W.S. Weerasooria, Secretario del Ministerio de Ejecución del Plan, en nombre del Gobierno de Sri Lanka, dio la bienvenida a los delegados y observadores que asistieron a la reunión, declarando que era un gran honor para el Gobierno de Sri Lanka el haber tenido la oportunidad de hospedar una reunión tan importante como la del Comité Coordinador del Codex para Asia. Hizo referencia a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius en el sector del comercio internacional de alimentos, que requería la movilización de los diferentes recursos disponibles en el sector de los servicios de control alimentario y de la legislación alimentaria, con el fin de establecer el marco infraestructural necesario para asegurar el cumplimiento de las normas y eliminar las prácticas fraudulentas en materia de alimentos. Invitó al Ministro de Hospitales y Sanidad Familiar de Colombo a inaugurar oficialmente la reunión.

4. La tercera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia fue inaugurada oficialmente con un discurso del Ilmo. Sr. Dr. Ranjith Atapattu M.P., Ministro de Hospitales y Sanidad Familiar de Colombo de la República Socialista Democrática de Sri Lanka.

5. El Ilmo. Sr. Dr. Ranjith Atapattu recalcó que los alimentos constituyen una de las necesidades básicas del hombre y llamó la atención sobre el hecho de que los alimentos actúan también como medio de transmisión de enfermedades al hombre. Había que prestar más atención a este último aspecto en el mundo en desarrollo y subrayó la gran importancia de proporcionar a la población alimentos que fueran más nutritivos y de mejor calidad higiénica, así como la función que desempeñan las normas internacionales y los reglamentos de control alimentario para lograr este objetivo. El texto del discurso inaugural figura como Apéndice II.

6. El Sr. Ranjan Wijeratne, Secretario del Ministerio de Desarrollo e Investigaciones Agrícolas, el Prof. Amara Bhumiratana, Coordinador para Asia, el Dr. I. Ozorai, Representante de la FAO en Sri Lanka, el Prof. R.R. Chaudhury, Representante en funciones de la OMS en Sri Lanka y el Sr. H.J. McNally, Miembro de la Secretaría Conjunta FAO/OMS del Codex, que tuvieron ocasión de dirigir la palabra a los participantes,

señalaron la importante función que estaba desempeñando la Comisión del Codex Alimentarius, para: (i) establecer normas alimentarias y regular el uso de sustancias químicas en los alimentos en beneficio de todos los países de la región de Asia, independientemente de la gran diferencia de la densidad y la riqueza de su población; (ii) proteger al consumidor y asegurar prácticas comerciales equitativas; y (iii) prestar ayuda en el empeño de alcanzar el objetivo de que todos los pueblos del mundo consigan para el año 2000 un nivel de salud que les permita desarrollar una vida económicamente productiva. El Dr. I. Ozorai y el Prof. R.R. Chaudhury comunicaron las gracias y el aprecio de los Directores Generales de la FAO y la OMS al Gobierno de Sri Lanka por haber tenido la amabilidad de hospedar la reunión.

7. El Dr. Raja Ameresekere propuso un voto de agradecimiento.

Elección de los Copresidentes

8. La delegación de la India, apoyada por la delegación de Malasia y Kuwait, propuso (1) al Dr. Wickrema S. Weerasooria, (2) al Sr. Ranjan Wijeratne y (3) al Dr. Raja Ameresekere, todos ellos de Sri Lanka, como Copresidentes de la reunión. El Comité aprobó unánimemente esta propuesta.

Aprobación del programa

9. El Comité aprobó el programa provisional (CX/ASIA 82/1) con una pequeña alteración del orden de los temas que habían de examinarse.

Progresos realizados por los países de la región de Asia en la adopción/adaptación del Modelo de Ley Alimentaria

10. El Modelo de Ley Alimentaria había sido examinado y aprobado en general por la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para Asia, celebrada en Bangkok en diciembre de 1975, por el Comité Coordinador para Asia en su primera reunión celebrada en Nueva Delhi en enero de 1978, y de nuevo en su segunda reunión celebrada en Manila en marzo de 1979. Se pidió a los países de la región que adoptaran el Modelo de Ley Alimentaria o lo adaptaran convenientemente a sus sistemas legales, de acuerdo con los principios generales contenidos en él. Se invitó a las delegaciones presentes que informaran verbalmente sobre las medidas adoptadas o previstas para el futuro inmediato, con miras a ajustar sus legislaciones alimentarias nacionales al Modelo de Ley Alimentaria.

11. Todas las delegaciones informaron haber realizado notables progresos en la elaboración de sus legislaciones alimentarias nacionales. Algunos de los países habían establecido ya leyes alimentarias que se ajustaban a los principios contenidos en el Modelo de Ley Alimentaria. Otros habían promulgado nuevas leyes, y había otro grupo que se estaba ocupando ahora de la redacción de nuevas leyes alimentarias. La mayoría de dichas leyes estaban en consonancia con los principios generales presentados en el Modelo de Ley Alimentaria. Siendo los alimentos un tema multidisciplinario, las leyes alimentarias preveían el establecimiento de Comités Asesores Alimentarios que representarían los distintos intereses. Este planteamiento concordaba con el Modelo de Ley Alimentaria.

12. El observador de la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores informó a los presentes acerca de unas conferencias regionales celebradas bajo su patrocinio para sensibilizar a los gobiernos sobre la necesidad de una ley alimentaria eficaz, que se basara en el Modelo de Ley Alimentaria, y sobre el establecimiento de una red de corresponsales que informara sobre las cuestiones referentes a la aplicación de la ley alimentaria. El observador de Australia informó al Comité sobre la reciente Ley Alimentaria Uniforme preparada a nivel federal. Dicha ley contenía importantes disposiciones del Modelo de Ley Alimentaria. Se estaba recomendando ahora la adopción de la Ley Alimentaria Uniforme de Australia a los distintos estados, y uno de ellos, el estado de Queensland, la había adoptado ya.

13. El Comité acordó que el Modelo de Ley Alimentaria continuara sirviendo de orientación a los gobiernos, y convino en que las autoridades nacionales podrían decidir mejor cómo adaptarlo a sus propias disposiciones jurídicas y constitucionales. La ley debería ir acompañada de reglamentos alimentarios detallados. La mayoría de los países representados en la reunión disponía de tales reglamentos detallados, mientras que otros estaban todavía elaborándolos.

14. Se recomendó a la FAO y la OMS que continuaran asesorando o ayudando a los países a redactar las leyes alimentarias nacionales y los consiguientes reglamentos, según fuera necesario.

Examen de aceptaciones de normas internacionales del Codex por países de la región de Asia

15. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 13º período de sesiones, había decidido que las aceptaciones de las Normas Internacionales del Codex fueran examinadas a nivel regional por los Comités Coordinadores Regionales. El Comité fue informado de que los países siguientes de la región de Asia del Codex habían notificado la aceptación de una o más de las normas del Codex o de series de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas: República Árabe del Yemen, Bahrein, República Democrática Popular del Yemen, Irán, Iraq, Japón, Kuwait, Filipinas, Singapur y Tailandia.

16. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Principios Generales había examinado, en su séptima reunión, las cuestiones planteadas por el Comité Coordinador para Asia en su segunda reunión. Una de las cuestiones principales se refería al hecho de que las normas del Codex eran demasiado detalladas a propósito de criterios de calidad secundarios - o estéticos - y que, como consecuencia de ello, los países exportadores que las aceptaran se encontrarían en dificultad, a no ser que los países importadores las aceptaran también. Otra de las cuestiones importantes fue la opinión de que resultaría más fácil la aceptación, si algunas partes de las normas (las que contenían criterios de calidad secundarios o estéticos) fueran de carácter facultativo, manteniendo el carácter obligatorio para las demás disposiciones, especialmente las relativas a la protección de la salud. Las conclusiones a las que llegó el Comité sobre Principios Generales acerca de las antedichas cuestiones aparecen recogidas en el párrafo 166 del informe del 14º período de sesiones de la Comisión (ALINORM 81/39). Las conclusiones, que fueron ratificadas por la Comisión, han sido reproducidas en el documento CX/ASIA 82/3. Dichas conclusiones no apoyan la opinión ni las propuestas del Comité Coordinador.

17. Al presentar el documento CX/ASIA 82/3, mencionado anteriormente, la Secretaría hace referencia al documento de trabajo titulado "Examen del contenido y la estructura de las normas del Codex y cuestiones afines de aceptación general de las normas" (CX/GP 81/2) que había sido preparado para el Comité del Codex sobre Principios Generales, para que pudiera examinar a fondo las propuestas del Comité Coordinador. En particular, la Secretaría hizo referencia, en el documento, a la cuestión de que la cantidad y el tipo de detalles que figuran en las normas varía según los productos de que se trate y que, para determinados productos, podía considerarse que los detalles eran necesarios en interés de la protección del consumidor. Por consiguiente, el remedio podría consistir en examinar los detalles, para ver si eran o no aceptables y, si no lo eran, para presentar propuestas de enmienda en vez de hacerlos facultativos.

18. El Comité tomó nota de las conclusiones del Comité del Codex sobre Principios Generales y de la Comisión sobre el antedicho tema. El Comité reiteró las opiniones y recomendaciones que había expresado sobre el mismo en su última reunión y manifestó la firme convicción de que debía ser reexaminada toda la cuestión por la Comisión en su 15º período de sesiones. Para facilitar el examen de este tema, la delegación de la India se comprometió a preparar un documento sobre dicho asunto para el 15º período de sesiones de la Comisión.

19. Se debatió sobre la Norma del Codex para Fórmulas para Niños de Pecho (CAC/RS 72-1976). La delegación de Tailandia manifestó que resultaba difícil a muchos países de Asia aceptar dicha norma, porque el costo de fórmulas para niños de pecho que satisfagan los requisitos de la norma del Codex sería demasiado elevado en relación con los ingresos que se perciben en muchas partes de la región. Esta opinión fue compartida por varias delegaciones. La Secretaría señaló que se trataba fundamentalmente de una norma nutricional que establecía parámetros nutricionales, pero admitía diversas opciones en cuanto a la composición del producto. La Secretaría sugirió, en consecuencia, que se examinara la posibilidad de fabricar productos con materias primas nativas a precios aceptables, respetando al mismo tiempo los parámetros nutricionales de la norma internacional. El observador de Australia indicó que la Australian Dairy Corporation se había propuesto considerar la posibilidad de participar en un estudio en colaboración para examinar la cuestión de la

elaboración de fórmulas para niños de pecho a base de materias primas indígenas. El Representante de la FAO hizo referencia a un estudio que se estaba realizando sobre esta materia en Africa con la ayuda de un consultor de la FAO. En la próxima reunión podría facilitarse información sobre el estudio. Se convino en que la delegación de Tailandia, que había dirigido los debates sobre este asunto, preparara un documento que expusiera en líneas generales los problemas, para que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales lo examinara en su próxima reunión. Se dijo que el elevado costo de las fórmulas para niños de pecho se debía principalmente a los altos costos de tecnología y envasado.

20. Los debates se centraron también en problemas de aceptación de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. Varias delegaciones afirmaron que generalmente los límites se basaban en datos correspondientes a zonas templadas. La Secretaría destacó el hecho de que había un Grupo de Trabajo en el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas que se dedicaba especialmente a los problemas de los países en desarrollo. El Comité reconoció que era importante para los países de la región de Asia recabar datos sobre residuos de plaguicidas de ensayos supervisados, y facilitar dichos datos al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. El Comité convino también en que las delegaciones deberían señalar la importancia de este asunto a la atención de sus autoridades.

21. En cuanto a la cuestión de la aceptación de normas del Codex en general, el Comité quiso subrayar una vez más la importancia de que los países importadores, y en particular los países importadores desarrollados, aceptaran las normas internacionales, con el fin de impulsar una de las finalidades de la labor de la Comisión: la facilitación del comercio internacional. El Comité deseaba destacar específicamente esta cuestión a la atención de la Comisión. El Comité tomó nota de la observación hecha por la Secretaría de que un mayor número de países estaba considerando la posibilidad de permitir la circulación libre, en sus jurisdicciones territoriales, de productos que se ajustaran a las normas, en los casos en que no podía otorgarse la aceptación.

Cuestiones de interés dimanantes del 13º y 14º períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, de reuniones de Comités del Codex y de actividades afines

22. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 82/2 que recogía las cuestiones de interés para él.

Comisión del Codex Alimentarius, 13º período de sesiones (ALINORM 79/38)

Observaciones sobre las consecuencias económicas de las normas

23. El Comité fue informado de que la Comisión, en su 13º período de sesiones, había enmendado el Procedimiento para la elaboración de normas regionales del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, con objeto de prever la formulación de observaciones sobre las posibles consecuencias económicas. Estas observaciones podían hacerse en cualquiera de los Trámites del Procedimiento, y se habían dado instrucciones a la Secretaría para que incluyera una nota apropiada en las cartas circulares, en que se pidiera a los gobiernos que hicieran observaciones sobre los proyectos de normas (párrs. 39-41, ALINORM 79/38).

Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos

24. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 13º período de sesiones, había aprobado el Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos (párrs. 120-122, ALINORM 79/38) y había sido publicado por la Secretaría con la referencia CAC/RCP 20-1979. El Código había sido elaborado porque muchos países, en especial los países en desarrollo, no disponían todavía de suficientes infraestructuras de control alimentario para proteger a los consumidores contra posibles riesgos de higiene alimentaria y contra el fraude. La Secretaría declaró que la Comisión esperaba que el Código de Etica fuera respetado en el comercio internacional de alimentos. Se informó al Comité de que se había pedido a la Secretaría que controlara periódicamente en qué medida cumplían el Código los distintos países, y se enviara en seguida una circular a tal propósito.

25. En respuesta a una pregunta sobre la nota 2/ al Artículo 5.9 del Código, cuyo encabezamiento es "Alimentos para lactantes, niños y otros grupos vulnerables", la Secretaría indicó que la referencia a un "Código de Etica para la comercialización

y publicidad de alimentos para lactantes" que figura en la nota al pie de página, fue incluida cuando la Comisión aprobó el Código en su 139 período de sesiones de diciembre de 1979, porque varias delegaciones opinaron que debía hacerse alguna referencia al Código OMS/UNICEF denominado ahora "Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna". El Comité fue informado de que ambos Códigos recomendaban que los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad se ajustaran a las normas del Codex. Se hizo notar que sería necesario revisar oportunamente la nota al pie de página. El representante de la FAO informó al Comité que las delegaciones deberían utilizar oportunidades como la presente, de reuniones de Comités Coordinadores Regionales, para fines de intercambio de información (Artículo 9).

26. A propósito de una cuestión concreta suscitada por la delegación de Tailandia sobre la venta, en el mundo en desarrollo, de plaguicidas no utilizados en los países exportadores, la Secretaría informó al Comité de que podría plantearse muy bien en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas el problema de la necesidad de un código de ética que regule el comercio internacional de plaguicidas. El observador de Australia señaló a la atención del Comité los debates sostenidos sobre este tema en el 149 período de sesiones de la Comisión (véanse párrs. 293-294, ALINORM 81/39).

27. La delegación de Sri Lanka indicó que el Comité Asesor Científico del International Register of Potentially Toxic Chemicals (IRPTC) había hecho notar que la necesidad de normas internacionales que regularan el comercio de sustancias potencialmente tóxicas había sido planteada por algunos estados miembros en la reunión de su Consejo Rector. Dicho Consejo había pedido al Director del IRPTC que señalaran a la atención del Director Ejecutivo del PNUMA la necesidad de elaborar un código internacional de ética para el comercio de sustancias químicas, que incluyera quizás un certificado internacional que contuviera información toxicológica. La delegación de Sri Lanka sugirió que, si la FAO había de examinar esta cuestión, debía cerciorarse primero de si el PNUMA o el IRPTC habían iniciado ya trabajos en este campo.

Comisión del Codex Alimentarius, 149 período de sesiones (ALINORM 81/39)

La nutrición y la labor de la Comisión

28. La Comisión, en su 149 período de sesiones, había convenido en que se habrían tenido muy en cuenta las consideraciones sobre nutrición en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, y que la labor pasada y presente de la Comisión había tenido y continuaba teniendo repercusiones nutricionales importantes. No se había estimado necesario, por tanto, efectuar ningún cambio radical en el programa de labores de la Comisión. El Comité tomó nota de que la Comisión había ampliado las responsabilidades del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales en la labor de la Comisión, y enmendó en consecuencia su mandato (véanse párrs. 115-121, ALINORM 81/39).

Examen del actual programa de labores de la Comisión y de sus órganos auxiliares y orientación de las futuras actividades

29. La Comisión examinó las actividades de sus órganos auxiliares y la orientación general de sus programas de trabajo y había decidido dar mayor relieve a las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo. Se habían establecido dos nuevos Comités del Codex: el Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales y el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales, que entrañan especial interés para los países en desarrollo, desde el punto de vista del comercio y la nutrición. Se había ampliado el mandato del Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales para tener en cuenta las leguminosas y legumbres.

30. Habida cuenta de la decisión tomada por la Comisión, de dar mayor relieve a las necesidades y preocupaciones de los países en desarrollo y de ampliar el mandato de los Comités Coordinadores en materia de control de alimentos y normas alimentarias, era evidente que la labor de los Comités Coordinadores debía ser considerada esencial para los intereses de los países en desarrollo en el Programa de Normas Alimentarias. Los Comités Coordinadores para Africa, Asia y América Latina se estaban demostrando tribunas muy importantes para (i) destacar los problemas de control alimentario y de normas alimentarias en las regiones, (ii) estimular el intercambio de cooperación técnica en la región (CTTD), (iii) elaborar normas alimentarias regionales cuando procedía y (iv) recomendar la elaboración de normas mundiales para productos de interés para la región que circulaban en el comercio internacional (véanse párrs. 122-134, ALINORM 81/39).

Celebración de reuniones del Codex en países en desarrollo

31. En el 14º período de sesiones de la Comisión se manifestó la opinión general de que debería hacerse lo posible, en principio, para tratar de organizar algunas reuniones de Comités del Codex en países en desarrollo, con miras a estimular la participación de dichos países en reuniones del Codex (véanse párrs. 135-147, ALINORM 81/39). Se informó al Comité que Canadá había adoptado medidas positivas en este sentido, ya que estaba considerando seriamente una propuesta de celebrar la tercera reunión del Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales en Tailandia.

Revisión del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex mundiales y regionales

32. El Comité fue informado de los cambios de procedimiento, aprobados por la Comisión, para acelerar la elaboración de sus normas (párrs. 159-165, ALINORM 81/39), y de que dichos cambios aparecerían en la quinta edición del Manual de Procedimiento. El Comité expresó su satisfacción por el procedimiento abreviado.

Examen del proyecto de norma para los dátiles

33. El Comité tomó nota de que a raíz de las intervenciones de las delegaciones de Iraq, Arabia Saudita, Jamahiriya Arabe Libia, Camerún y Egipto, la Comisión había devuelto al Trámite 6 el proyecto de norma para los dátiles. Se instó a los miembros del Comité a que enviaran sus observaciones sobre el proyecto de norma, que sería examinado por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su 16ª reunión (párrs. 355-358, ALINORM 81/39).

Cuestiones dimanantes de la 15ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (ALINORM 81/20)

Enmienda propuesta de la Norma del Codex para el Cóctel de Fruta en Conserva (CAC/RS 78-1976)

34. El Comité Coordinador del Codex para Asia, en su segunda reunión, había propuesto que se enmendara la Norma del Codex para el cóctel de fruta en conserva, con el fin de que se pudieran incluir las frutas tropicales en la lista de frutas que figura en la norma. Una propuesta análoga había sido hecha por el Comité Coordinador para Europa, con objeto de que pudieran incluirse otras frutas. Esta cuestión se había remitido a un Grupo de Trabajo del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (párrs. 9-10 de ALINORM 81/20), integrado por Australia, República Federal de Alemania, Japón, Sudáfrica, Tailandia y Estados Unidos de América. El informe, que había de presentar la delegación de Australia, sería examinado por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su 16ª reunión.

35. El observador de Australia informó al Comité acerca de las distintas sugerencias que el Grupo de Trabajo había hecho para atender a las propuestas del Comité Coordinador. Dichas sugerencias habían sido enviadas a los Estados Miembros en una carta circular para recabar sus opiniones, que serían examinadas, luego, en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

36. El Comité expresó la opinión de que, al ser la India un productor y exportador de una amplia variedad de frutas tropicales que podían utilizarse, había que incluir a dicho país como miembro del Grupo Especial de Trabajo establecido para examinar la cuestión de la ampliación de la lista de variedades de frutas que podían utilizarse en el cóctel de frutas en conserva.

Norma Recomendada para Ensalada de Frutas Tropicales (CAC/RS 99-1978)

37. El Comité tomó nota de que la propuesta que había hecho en su segunda reunión, de enmendar la Norma Recomendada para ensalada de frutas tropicales, con objeto de que pudiera denominarse este producto con el nombre "cóctel de frutas tropicales" (párr. 110, ALINORM 79/15) había sido remitida por la Comisión, en su 13º período de sesiones, al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. El Comité había pedido que el Grupo Especial de Trabajo que había sido establecido para estudiar la cuestión del cóctel de frutas en conserva (véase párr. 34) se ocupara también de esta cuestión.

38. El observador de Australia informó al Comité de los distintos problemas con que el Grupo de Trabajo había tropezado al tratar de atender la propuesta, y declaró que volvería a examinarse de nuevo la cuestión en la próxima (16ª) reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, teniendo en cuenta las observaciones que se recibieran en respuesta a la circular que se les había enviado (véase párr.35).

Cuestiones dimanantes de la 14ª reunión del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Frutas (ALINORM 81/14, párrs. 45-52)

39. El Grupo de Expertos, al examinar la propuesta de proyecto de norma para zumo de mango conservado por medios físicos exclusivamente (Apéndice VII, ALINORM 79/14), había tomado nota de que algunos países habían manifestado su preocupación por el hecho de que se denominara "zumo (jugo) de mango" a productos que contuvieran un 50%, como mínimo, de pulpa de mango, más agua. Habida cuenta de la antedicha preocupación, el Grupo de Expertos había decidido retener el proyecto de norma propuesto para el zumo de mango, hasta que se recibiera más información sobre zumo y néctares de mango de los Comités Coordinadores del Codex.

40. La delegación de la India presente en la reunión del Comité Coordinador recordó que la India había iniciado la elaboración de la norma para el "zumo (jugo) de mango" y señaló que el 65% de la producción mundial de mango procedía de la India. Respecto a la denominación de "zumo (jugo) de mango" para este producto, la delegación de la India expresó viva inquietud porque el Grupo de Expertos no actuara en contra de los objetivos del Codex y alterara el comercio, sólidamente establecido, del producto conocido como "zumo (jugo) de mango". La delegación de la India convino en proporcionar lo antes posible a la Secretaría información sobre la cantidad de zumo (jugo) de mango sin azúcar añadido que circula en el comercio internacional.

41. El Comité, al examinar la cuestión, reiteró su anterior opinión de que debía permitirse la comercialización del producto "zumo (jugo) de mango" que contuviera el 50% de pulpa de mango, más agua, con la denominación "zumo (jugo) de mango" que era el nombre tradicional con el que los países productores habían vendido el producto.

Cuestiones dimanantes del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (ALINORM 81/24, párrs. 72, 170-177)

42. El Comité fue informado de que, sobre la base de las respuestas a un cuestionario sobre el uso del HCH técnico, la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas, de 1978, había recomendado vivamente a los países que sustituyeran el HCH técnico por lindano o por otros plaguicidas alternativos, siempre que fuera posible.

43. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, a través de un Grupo Especial de Trabajo, estaba prestando especial atención a los problemas del uso de plaguicidas en países en desarrollo y convino en que el Grupo de Trabajo constituía la tribuna adecuada para el debate de sus problemas sobre plaguicidas. Las recomendaciones del Grupo de Trabajo, que fueron aprobadas por el Comité, figuran en el Apéndice V de ALINORM 81/24.

Cuestiones dimanantes de la 14ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (ALINORM 81/12, párrs. 44-50)

44. A raíz de los debates sobre las razones que justifican el uso de aditivos alimentarios y sobre el procedimiento de aprobación, se decidió que la Secretaría preparara "Directrices para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas del Codex". Las directrices incluían entre otras cuestiones el tipo de datos que los Comités de Productos del Codex habían de proporcionar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Se informó al Comité de que las observaciones que se habían pedido sobre estas directrices se examinarían en la próxima (15ª) reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

Examen del proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria (ALINORM 79/38, párrs. 176-180)

45. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 139 período de sesiones, convino en que el proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria, que está elaborando ahora el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (Apéndice VII, ALINORM 81/12), fuera sometido al examen y las observaciones de todos los Comités Coordinadores. La delegación de la India señaló que en la norma para la sal de calidad alimentaria figuraba una disposición sobre el contenido de cloruro sódico, que no debía ser inferior al 97%, y deseaba saber de qué se componía el restante tres por ciento. La delegación indicó además que la legislación de su país estipulaba un contenido de cloruro sódico no inferior al 96%, porque la refinación ulterior tendría consecuencias económicas y el antedicho porcentaje no presentaba riesgos para la salud. La Secretaría informó a la delegación de la India de que comunicaría su observación al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para que la examinara en su próxima (15ª) reunión.

46. Según Tailandia, los niveles previstos para contaminantes en la norma para la sal de calidad alimentaria sólo son aceptables para la sal de mesa. Las demás cláusulas de la norma las está examinando todavía.

Cuestiones dimanantes de la primera y segunda reuniones del Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales (ALINORM 81/29 y ALINORM 81/29A)

Norma para el arroz elaborado

47. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales deseaba recibir las opiniones del Comité Coordinador para Asia sobre la cuestión de si había necesidad de una norma internacional del Codex para el arroz elaborado. El Comité convino en recomendar al Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales que no emprendiera la elaboración de una norma del Codex para el arroz elaborado, hasta que los países interesados de la región hubieran tenido la oportunidad de estudiar la norma de la ISO, cuando estuviere terminada.

Programa de trabajo del Comité del Codex sobre Cereales, legumbres y leguminosas

48. El Comité fue informado de que el Comité del Codex sobre Cereales, legumbres y leguminosas había decidido comenzar a trabajar sobre la elaboración de normas mundiales para harina de trigo, maíz en grano y harinas y sémolas de maíz entero y sin germen. Respecto a los productos como la semolina y los copos de avena, el Comité no había tomado una decisión definitiva y se había pedido información adicional a los gobiernos (CL 1981/22), de acuerdo con los criterios sobre prioridades de trabajo. No obstante, se decidió dar comienzo a la elaboración de códigos de prácticas o normas para determinados productos, en especial el trigo en grano, el centeno y los productos de centeno, la cebada y los productos de cebada, y la avena.

Proyecto de norma propuesto para la harina de trigo

49. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 149 período de sesiones, había aprobado el antedicho proyecto de norma (ALINORM 81/29A, Apéndice III) en el Trámite 5, y lo había adelantado al Trámite 6 del Procedimiento. Con todo, se había pedido al Comité Coordinador para Asia que hiciera observaciones sobre las secciones 2.1 y 3.1.1. El Comité expresó su opinión de que la sección 2.1 - Definición del producto, debería ser ampliada para incluir (i) Triticum durum desf, (ii) Triticum dicoccum stubl y (iii) Triticum sphaerococcum perc.

50. El Comité tomó nota de que la India y Tailandia tenían varias observaciones técnicas que hacer sobre el proyecto de norma y propuso que fueran comunicadas directamente al Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales. El Comité consideró que el Comité sobre Cereales y Productos de Cereales no debería proceder demasiado rápidamente con el proyecto de norma, que actualmente se hallaba en el Trámite 6, porque estaba incompleto.

51. La delegación de la India informó al Comité acerca de la importancia del trigo duro en la alimentación de la India, y expresó su opinión de que el Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales debería volver a examinar la cláusula "no se

aplica al trigo duro". Debería ampliarse el ámbito de aplicación para incluir todas las variedades reconocidas. El Comité convino en recomendar al Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales que no adelantara el proyecto de norma para la harina de trigo al Trámite 8, para someterlo al examen de la Comisión en su 159 período de sesiones, sino que lo retuviera para examinarlo más a fondo en otra reunión del Comité.

Proyecto de norma propuesto para la harina de maíz (ALINORM 81/29A, Apéndice IV)

52. La delegación de la India se ofreció a hacer extensas observaciones de carácter técnico sobre el proyecto de norma para la harina de maíz, pero convino en transmitir las directamente al Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales.

Cuestiones dimanantes de la segunda reunión del Comité Coordinador para Asia (ALINORM 79/15)

Especificaciones para hojalata OTS y lacas

53. Varios países en desarrollo de la región de Asia habían subrayado la necesidad de elaborar normas internacionales para hojalata OTS y lacas idóneas, con objeto de reducir la lixiviación de contaminantes metálicos - especialmente estaño y plomo - en alimentos elaborados y para disminuir las quejas y devoluciones de compradores extranjeros, que eran causa de pérdidas de ingresos de exportación. La Secretaría informó al Comité de que la ISO estaba ocupándose activamente de esta cuestión y, a través de su Subcomité ISO/TC 17 SC/9, había elaborado la norma ISO/DP 4977/1 "Double Reduced Electrolytic Tin Plate Part I - Sheet", que se hallaba en una fase avanzada de elaboración y sería publicada en breve como proyecto de norma internacional. Se estaba procediendo también a la revisión de las actuales normas sobre hojalata reducida en frío y lámina negra reducida en frío (ISO/DP III, Partes I y II). Las normas revisadas estarían listas para 1983.

54. Se informó al Comité de que, a petición de la Secretaría del Codex, la ISO/TC 35 "Paints and Varnishes" había establecido el Grupo de Trabajo 7 para elaborar especificaciones sobre latas para envases de alimentos. El Comité expresó su aprecio por las medidas adoptadas y manifestó que esperaba recibir un informe sobre los trabajos de este Grupo en su próxima reunión.

Ayuda de la ONUDI

55. El Comité tomó nota de que la Secretaría había formulado varias peticiones a la ONUDI para que examinara la posibilidad de convocar un seminario práctico para países de la región de Asia, con objeto de fomentar la cooperación entre dichos países para la fabricación de hojalata de la calidad correcta, procedente de fuentes nacionales, y otros materiales de envasado idóneos y más económicos. La ONUDI había manifestado su interés, pero la FAO y la ONUDI estaban examinando todavía el plan definitivo del seminario práctico.

Límites del contenido de estaño en los alimentos enlatados

56. El Comité tomó nota de que el contenido de estaño de los alimentos envasados producidos en la región de Asia alcanzaban en general concentraciones de hasta 250 mg/kg, una cifra que ha sido aprobada sólo temporalmente por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. El Comité expresó el temor de que se plantearían problemas en el comercio de exportación a países europeos si la CEE aprobaba en sus reglamentos un límite de 150 mg/kg para el contenido de estaño en los alimentos enlatados.

57. El observador de Australia informó al Comité de que el Grupo de Trabajo del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, que está presidido por Australia, está reuniendo datos de diferentes Estados Miembros sobre el contenido de estaño y plomo de los alimentos enlatados producidos en sus respectivos países, con objeto de examinar los datos y establecer límites aceptables para los contaminantes metálicos en tales alimentos. Los datos recibidos hasta la fecha proceden en su mayoría de países desarrollados, por lo que el observador de Australia instó a los países de la región de Asia a que facilitaran todos los datos posibles. Aunque la información reunida hasta la fecha indicaba la necesidad de un límite de 250 mg/kg para el estaño, sólo en una variedad relativamente reducida de alimentos enlatados, puede que las necesidades de producción de los países en desarrollo no se hallen suficientemente

representadas en tales resultados. El Comité tomó nota (véase párr. 105 de este informe) de que no se han presentado pruebas que demuestren que el límite de 250 mg/kg de estaño presenta riesgos para la salud.

58. El Representante de la FAO informó al Comité de que la FAO y la OMS están preparando directrices para asegurar la reducción o prevención de la contaminación de alimentos enlatados con la hojalata utilizada para las latas. Estas directrices estarán listas antes de finales de 1982.

Reforzamiento de la infraestructura de los sistemas nacionales de control alimentario

59. El Comité tuvo a la vista los documentos de trabajo CX/ASIA 82/4 y 82/5, que proporcionan información sobre las novedades en materia de asistencia a las medidas de control alimentario en la región de Asia. El documento CX/ASIA 82/4 en particular, actualizaba la información sobre proyectos de asistencia técnica ejecutados desde la segunda reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. El Representante de la FAO presentó la lista de actividades de las dos organizaciones.

60. La FAO y la OMS habían elaborado varios manuales y directrices que tratan de temas de política y estrategia, así como de problemas técnicos concretos en relación con las actividades de control alimentario. Dichas publicaciones y algunos de los medios de capacitación en control de calidad de los alimentos se hallaban a disposición de los países, para que los pudieran utilizar al elaborar programas nacionales.

61. Se proporcionó información sobre determinados proyectos, en especial los que abarcaban más de un país, tales como el estudio de la contaminación de los alimentos para Asia y el Lejano Oriente; los cursos nacionales de capacitación para control de contaminantes ambientales en los alimentos; el curso de capacitación en inspección alimentaria para países de habla árabe y sobre los seminarios prácticos regionales propuestos acerca de métodos mejores de manipulación de los alimentos, e inocuidad e higiene de los alimentos.

62. Se señaló a la atención del Comité el programa regional de acción para el reforzamiento de la capacitación y la asistencia en materia de control alimentario, recomendado por la Consulta Técnica FAO/PNUD entre países en desarrollo de Asia y el Pacífico sobre necesidades y medios de control alimentario, celebrada en Manila en septiembre de 1979. Dicho programa de acción atribuyó máxima prioridad a la formación de mano de obra y el intercambio de información entre los países en desarrollo de la región. La Consulta había recomendado a la FAO que, en colaboración con otros organismos (OMS, PNUMA) según proceda, y con el apoyo del PNUD y los organismos donantes, prestara su asistencia en la elaboración ulterior y ejecución del antedicho programa regional de acción sobre control alimentario. El Comité fue informado de que las actividades para las que se habían identificado recursos hasta la fecha eran absolutamente insuficientes para asegurar la disponibilidad de personal capacitado en los sectores de control de calidad de los alimentos.

63. Se señalaron también a la atención del Comité algunos seminarios prácticos sobre estrategia nacional de control de calidad de los alimentos, recientemente organizados por la FAO solamente, o en colaboración con la OMS. La finalidad de tales seminarios prácticos era crear una estrategia general integrada de control de calidad de los alimentos; fomentar la coordinación entre distintos ministerios del gobierno que se ocupan de la calidad e inocuidad de los alimentos y de cuestiones afines, en particular los sectores sanitarios, alimentarios y agrícolas; y mantener la coherencia entre las actividades de distintos organismos a nivel nacional.

64. El Comité felicitó a la FAO y la OMS por la ayuda técnica prestada para reforzar y desarrollar las actividades de control alimentario a nivel nacional. De hecho, la creación de la infraestructura de control alimentario constituía la dificultad principal de la mayoría de los países en desarrollo, y ninguna ley ni norma alimentaria podría cumplirse sin tales servicios. La necesidad era, por tanto, urgente. El Comité subrayó la importancia de esta labor y deseaba atribuirle la máxima prioridad.

65. Se apoyó plenamente el criterio de la FAO y la OMS de fomentar el control alimentario como una actividad de desarrollo, en vez de considerarla solamente como una función de policía. Para aprovechar al máximo los servicios nacionales existentes, se estimó esencial la coordinación o cooperación intersectorial a nivel nacional.

Se acordó que la capacitación debería continuar recibiendo una prioridad muy elevada y debía prestarse una atención especial a la capacitación, el mantenimiento y la reparación de instrumentos de laboratorio. Las delegaciones de Filipinas, India y Tailandia ofrecieron los servicios de sus instituciones para proporcionar capacitación.

66. El Comité acogió con satisfacción la organización de seminarios prácticos nacionales para elaborar políticas y estrategias nacionales generales con miras a mejorar el sistema alimentario, adoptando medidas sanitarias e higiénicas mejores, así como perfeccionando las prácticas de manipulación de alimentos, la enseñanza sanitaria y nutricional y la aplicación efectiva de las leyes alimentarias nacionales para la protección de los consumidores y el suministro de alimentos.

67. La delegación de Kuwait propuso que la FAO y la OMS examinaran la posibilidad de organizar el curso propuesto de capacitación en inspección alimentaria para los países de habla árabe en Kuwait, donde pueden ponerse a disposición los servicios apropiados. La delegación de la India ofreció los servicios de CSIO, Chandigarh, para la capacitación en reparación y mantenimiento de instrumentos de laboratorio.

68. Varias delegaciones señalaron que determinados tipos de proyectos de asistencia técnica que prevén la utilización de equipo para laboratorios y actividades de capacitación, tales como proyectos de estudio de la contaminación de los alimentos, requiere necesariamente un prolongado período de gestación. Por consiguiente, debía proporcionarse suficiente tiempo a los países para terminar la labor iniciada en tales proyectos, lo cual no implicaba necesariamente la concesión de recursos extraordinarios.

69. El Comité acogió con satisfacción en general el que se aplicara el criterio de la CTPD para la asistencia técnica en los sectores de control alimentario. Se apoyaba a este respecto la función del Comité Coordinador Regional del Codex. Dada la amplitud de la región de Asia, tal vez habría que organizar seminarios prácticos y teóricos, así como establecer una red de instituciones, a nivel subregional.

70. La delegación del Japón informó al Comité sobre la capacitación de personal de países en desarrollo en materia de inspección alimentaria de importación-exportación. Como la región de Asia se componía tanto de países desarrollados como en desarrollo, sería aconsejable una mayor cooperación entre ellos en este sector.

71. El Comité lamentó el hecho de que el PNUD no proporcionara suficiente apoyo a los proyectos en el campo de la calidad e inocuidad de los alimentos y recomendó vivamente que se canalizaran más recursos del PNUD para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y para el mejoramiento general del sistema alimentario. Ello era esencial para la protección de la salud y los intereses económicos de la población, así como para el desarrollo general de la economía nacional. Se hizo la propuesta de que en vez de establecer un proyecto regional CTPD, se examinara la posibilidad de elaborar una serie de proyectos nacionales en los que pudieran reservarse un 20-30% de plazas para la capacitación de personal procedente de países vecinos.

72. La disponibilidad de recursos del PNUD, así como de otros organismos donantes dependía de la prioridad que la autoridad nacional atribuyera a estas actividades. Era por tanto necesario que los gobiernos dieran elevada prioridad al control alimentario en sus planes y programas nacionales. La realización efectiva de actividades de control de calidad de los alimentos dependía de la voluntad política a nivel nacional y de la determinación de las autoridades a asegurar una acción eficaz, la observancia y la vigilancia, las medidas de policía y sobre todo, las medidas de extensión y desarrollo, a distintos niveles de la cadena de producción y distribución de alimentos. Se pidió a los países que prestaran atenta consideración a esta cuestión.

Informe sobre las actividades realizadas en la FAO y en la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y sus Comités auxiliares

73. Al introducir el documento CX/ASIA 82/6, el representante de la OMS, en nombre de la Secretaría, señaló que, además de apoyar la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, ambas organizaciones llevaban a cabo diversas otras actividades que constituían un apoyo adicional directo o indirecto a la labor de la Comisión.

74. Un elemento indispensable para la labor de los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Residuos de Plaguicidas era, por ejemplo, la labor del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y de la Reunión Conjunta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Plaguicidas, respectivamente. Ambos Grupos de Expertos se ocupan de la evaluación toxicológica de aditivos alimentarios (incluidos algunos contaminantes como el plomo, el cadmio y el mercurio) y de residuos de plaguicidas en los alimentos. Dicha evaluación toxicológica daba lugar, en general, a la formulación de dosis de ingestión diaria aceptable (IDA) que, de hecho, constituían la base científica para la formulación de límites máximos (LM) para aditivos alimentarios y de límites máximos de residuos (LMR) para residuos de plaguicidas, en los distintos alimentos, por los respectivos Comités del Codex. Ello representaba una inversión considerable para el mejoramiento de la información de base y de las recomendaciones prácticas aplicables en los países que, de otro modo, no podrían disponer del asesoramiento directo a un nivel equiparable.

75. Lo mismo podía decirse de la labor del Comité Mixto FAO/AIEA/OMS de Expertos en la comestibilidad de Alimentos Irradiados. Este Comité había examinado, entre otras cosas, los resultados de estudios toxicológicos, microbiológicos y nutricionales sobre alimentos irradiados y, en sus reuniones de 1980 había concluido que:

- i) la irradiación de los alimentos debería considerarse más bien como un proceso (como el tratamiento térmico, la congelación) que como un aditivo alimentario;
- ii) desde el punto de vista toxicológico, deberían ser considerados aceptables los alimentos irradiados con una dosis media total máxima de 10 KGY; y
- iii) la irradiación de alimentos con una dosis no superior a 10 KGY no debería plantear problemas especiales de carácter microbiológico y nutricional (para detalles véase Serie de Informes Técnicos de la OMS N° 659).

76. Como consecuencia de estas conclusiones, la Comisión del Codex Alimentarius (1981) decidió iniciar el procedimiento de enmienda para la Norma General y el Código de Prácticas relativos a los alimentos irradiados (CAC/RS 106-1979 y CAC/RCP 19-1979).

77. El Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos y Piensos comenzó en 1976 con objeto de aplicar una recomendación de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente Humano. Cuando se inició el Programa se identificaron laboratorios nacionales que llevan a cabo actividades de vigilancia y designados Centros Colaboradores de la FAO/OMS. La mayoría de dichos Centros Colaboradores pertenecían a países desarrollados. Los datos sobre vigilancia recibidos hasta la fecha de los Centros Colaboradores han sido examinados por el Segundo Comité Asesor Técnico, que hizo varias recomendaciones. Entre otras cosas se recomendó que se informara de este programa de vigilancia a los Estados Miembros de la FAO y la OMS, en especial a los países en desarrollo. Había que hacer un esfuerzo especial para identificar los laboratorios de los países en desarrollo a los que podría beneficiar la participación en el programa, aun cuando hoy en día no se esté realizando todavía la vigilancia de la contaminación de los alimentos en una escala plenamente nacional. Algunos de los resultados del programa, que probablemente encerraban un interés especial para los países en desarrollo, eran las actividades analíticas de garantía de la calidad, así como publicaciones como las "Directrices para el establecimiento o reforzamiento de programas nacionales de vigilancia de la contaminación de los alimentos" (OMS/HCS/FCML 78.1).

78. Sobre el Programa Internacional de Inocuidad de las Sustancias Químicas (IPCS) el Comité fue informado de que, hasta la fecha, la OIT y el PNUMA se habían unido a la OMS en apoyo de este programa, que se propone aunar todos los recursos disponibles a nivel internacional para hacer un esfuerzo concertado destinado a evaluar la inocuidad de las sustancias químicas en el medio ambiente humano. A los aditivos alimentarios,

a los plaguicidas y sus residuos en los alimentos se les reserva una consideración prioritaria en este programa. Uno de los elementos del IPCS era el Programa sobre Criterios de Sanidad Ambiental, cuyo objetivo era evaluar la información actual sobre la relación entre exposición a contaminantes ambientales y la salud humana. Varios documentos sobre criterios de sanidad ambiental se habían ocupado de sustancias químicas que entran con frecuencia en el cuerpo humano a través de los alimentos. Se trata de los documentos sobre el mercurio (1976), los PCB (1976), el plomo (1977), los nitritos, nitratos y compuestos nitrosos (1977), el DDT (1979), las micotoxinas (1979) y el estaño (1980). Se espera publicar oportunamente un documento final sobre el cadmio.

79. Desde 1979 se ha venido trabajando también para revisar la Norma Internacional para el Agua Potable publicada en 1971. Se esperaba que a finales del presente año estuvieran listas para la publicación las nuevas Directrices para el Agua Potable en tres volúmenes: el primero sobre límites máximos aceptables para los distintos constituyentes microbiológicos, orgánicos e inorgánicos del agua; el segundo sobre información acerca de los motivos que justifican los límites recomendados; el tercero sobre aspectos especiales relativos a los países en desarrollo.

80. Se mencionaron también las actividades emprendidas por la OMS y el UNICEF para promover el Amamantamiento y el Decenio Internacional del Agua Potable y del Saneamiento Ambiental con relación a sus notables aportaciones a la reducción de los índices de morbilidad y mortalidad. Había que considerarlos en esta perspectiva en el contexto del programa del Codex, que persigue fundamentalmente el mismo objetivo, además de otros fines. Respecto a las medidas que habían sido adoptadas por los Estados Miembros para aplicar la Resolución WHA 34.22 (Código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna), la Secretaría pidió a las delegaciones que informaran al respecto a la Sede de la OMS que, a su vez, había de seguir de cerca estas actividades. El Comité tomó nota con satisfacción de la antedicha información y manifestó el deseo de ser informado en su próxima reunión de los progresos que se realizaran en este sector.

Inocuidad de los alimentos y salud humana

81. La finalidad del documento de sala de conferencias sobre Inocuidad de los Alimentos y Salud Humana (CX/ASIA 82/7) era la de exponer en líneas generales las consecuencias sanitarias de los alimentos contaminados y nocivos. No era solamente la falta de alimentos lo que causaba tanto sufrimiento, malnutrición y muerte entre la población de los países en desarrollo; los alimentos contaminados tenían también efectos perjudiciales en la salud humana. El Comité de Expertos de la OMS sobre la Función del Sector Sanitario en los Alimentos y la Nutrición (véase Serie de Informes Técnicos de la OMS N° 667), celebrado en 1981 había llegado a la conclusión de que el factor determinante principal del elevado porcentaje de malnutrición en una determinada zona o comunidad era, frecuentemente, no la carencia de alimentos a nivel familiar, sino más bien el ambiente insano y la falta de higiene personal. Además de estas dos razones, había que considerar también el consumo de alimentos contaminados que causan enfermedades, particularmente la diarrea aguda. El consumir alimentos equilibrados no tiene ninguna eficacia cuando la utilización de los nutrientes es insuficiente, debido a repetidos episodios de diarrea u otras enfermedades infecciosas. Fue por esta razón que muchos científicos opinaron que la diarrea era más importante, en la etiología de la malnutrición, que cualquiera otra enfermedad. La diarrea, sin embargo, es principalmente una condición que deriva de los alimentos y/o el agua, y depende frecuentemente de un ambiente insano y una higiene personal insuficiente. La OMS estimó que mueren al año unos cinco millones de niños por diarrea en los países en desarrollo. Incluso en los países desarrollados, donde la morbilidad debida a enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua era insignificante, las enfermedades transmitidas por los alimentos constituían la segunda causa más frecuente de mortalidad. Debido a la falta de datos estadísticos fidedignos, actualmente se dispone de poca información sobre los índices de morbilidad a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos en los países en desarrollo y sobre la importancia sanitaria pública de la acción sinérgica de las enfermedades transmitidas por los alimentos y de la malnutrición. Probablemente podría afirmarse con toda seguridad que los datos actualmente disponibles en los países en desarrollo sobre índices de morbilidad y mortalidad debidos a enfermedades transmitidas por los alimentos no reflejan la situación real, ya que dichos datos se basan solamente en los casos comunicados de epidemia de "envenenamiento de alimentos", una expresión poco acertada, cuyo uso se desaconseja.

82. El Programa de la OMS para el control de enfermedades diarreicas había emprendido un estudio en 1980 para examinar los datos relativos a este asunto. Sobre la base de dichos datos se había estimado que en 1977 se registraron de 744 a 1 000 millones de episodios de diarrea aguda en niños en edad inferior a los cinco años en Africa, Asia (excluida la China) y América Latina. Si a estas cifras se añaden los elementos siguientes: i) los casos de diarrea no referidos en la población global de edad superior a los cinco años, especialmente entre los viajeros, ii) el hecho de que una inmensa proporción de estos episodios dependía de los alimentos, iii) el factor adicional de todos los efectos morbosos que no se manifiestan en la diarrea, y iv) las enormes pérdidas económicas y consecuencias sociales graves debidas a los alimentos contaminados, podría calcularse más exactamente la magnitud del problema de los alimentos contaminados y nocivos. Para que los Estados Miembros y la OMS alcancen su objetivo social principal: Salud para Todos para el Año 2000 (H/2000), había que tener debidamente en cuenta todos estos efectos. La clave para lograr este objetivo eran los cuidados sanitarios de primer orden (PHC); y el fomento de suministros alimentarios (sanos) y una nutrición adecuada fueron reconocidos como uno de los ocho elementos esenciales que forman parte de los cuidados sanitarios de primer orden.

83. Era cierto que con la elaboración de normas alimentarias y códigos de prácticas de higiene la Comisión del Codex Alimentarius estaba contribuyendo de hecho notablemente al fomento del suministro de alimentos inocuos. No obstante, era bien evidente que la inocuidad de los alimentos comprendía muchas otras facetas, tales como el control de los alimentos, el control por la industria misma, la educación sanitaria, etc., que habían de proceder en forma concertada, con objeto de obtener alimentos inocuos. A tal fin, en el borrador actual del Séptimo Programa General de Labores (1989), la OMS había propuesto el objetivo de que su programa de inocuidad de los alimentos pudiera orientarse a fomentar la acción nacional e internacional, de forma que para finales de 1989 más del 50% de los Estados Miembros hubiera adoptado políticas, estrategias y tecnologías para asegurar la inocuidad de los alimentos, con miras a reducir la morbilidad y mortalidad debidas a los alimentos, y mejorar la cualidad nutricional e higiénica de los alimentos. Para alcanzar este objetivo, la OMS recomendaba a sus Estados Miembros que revisen sus actuales actividades relacionadas con todos los aspectos de la inocuidad de los alimentos y evalúen los efectos que tienen esas actividades en las consecuencias que se atribuyen a los alimentos contaminados. La OMS podría proporcionar a los Estados Miembros un "inventario" destinado a ayudar a las autoridades nacionales a realizar dichas revisiones y evaluaciones. El Representante de la OMS concluyó diciendo que, como medida complementaria de esta recomendación, tal vez sería conveniente que los Estados Miembros consideraran la posibilidad de organizar seminario prácticos nacionales sobre inocuidad de los alimentos, con objeto de elaborar un plan de acción para mejorar la situación actual y ayudar de este modo a alcanzar el objetivo social H/2000.

84. Al debatir este tema, muchas delegaciones apoyaron y subrayaron la opinión expresada en el documento CX/ASIA 82/7. Se señaló que la educación sanitaria a nivel comunitario debía dirigirse también a los agricultores que aplican plaguicidas para la protección de plantas en sus cultivos, y había que enseñarles prácticas agrícolas correctas.

85. La delegación de Sri Lanka señaló a la atención del Comité los repetidos episodios de diarrea en niños de pecho, debido a las condiciones poco higiénicas con que se usan los biberones. Por otra parte, se utilizaban botellas de plástico de mala calidad para la alimentación de niños de pecho, lo cual representaba otra amenaza más contra la salud de los lactantes. La delegación de Sri Lanka pidió a la Comisión del Codex Alimentarius que examinara este problema. El Comité fue informado de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en su próxima reunión, examinaría el problema de los materiales de plástico que entran en contacto con los alimentos. En Sri Lanka, el 15-20% de todas las hospitalizaciones se debían a enfermedades intestinales, lo cual reflejaba la enorme importancia que tiene para la salud pública el problema de los alimentos y el agua contaminados.

86. La delegación de Tailandia señaló que la malnutrición constituía un problema multisectorial. El Comité compartió esta opinión.

87. La delegación de la India consideró como probable trabajo futuro del Codex la cuestión de las normas para alimentos enriquecidos (v.gr., hierro, yodo, sal), con objeto de contribuir ulteriormente a la prevención de enfermedades.

88. El Comité pidió a la FAO y la OMS que prestaran su cooperación y reforzaran la asistencia financiera a los Gobiernos, en el marco de su presupuesto general, para desarrollar y mejorar los programas nacionales integrados de inocuidad y control de los alimentos.

Irradiación de los alimentos

89. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 82/8. El Comité tomó nota con interés de los progresos tecnológicos en el campo de la irradiación de los alimentos, que es una tecnología nueva en desarrollo y considerada inocua, para la conservación y decontaminación de alimentos. De hecho, el Comité Mixto FAO/AIEA/OMS de Expertos en la Comestibilidad de Alimentos Irradiados (JECFI), considerando todas las pruebas científicas disponibles en 1980 sobre la comestibilidad de alimentos irradiados, concluyó que la irradiación de cualquier alimento en un promedio de dosis máxima absorbida de 10 KGy, no causaba peligros toxicológicos, por lo que no se requería ya el ensayo toxicológico de alimentos irradiados hasta la dosis máxima mencionada.

90. Para promover la introducción, a escala mundial, de alimentos irradiados, era necesario i) elaborar procedimientos legislativos y normativos nacionales que estimularan la confianza entre las naciones comerciantes y ii) que los alimentos irradiados en un país y puestos a la venta en otro fueran sometidos a normas de comestibilidad comúnmente aceptables, prácticas de fabricación correctas y control de irradiación. Para contribuir a armonizar las leyes nacionales, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado la Norma General Internacional Recomendada para Alimentos Irradiados (CAC/RS 106-1979), que había sido distribuida a los Estados Miembros de la FAO y la OMS. Por otra parte se había enmendado dicha norma y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de alimentos (CAC/RCP 19-1979), teniendo en cuenta las recomendaciones del JECFI de 1980; y las enmiendas propuestas por el Subcomité Científico habían sido enviadas recientemente a los gobiernos para que hicieran observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex para la enmienda de normas. Se instó a los Estados Miembros de la región de Asia a que enviaran sus observaciones sobre las enmiendas, que serían examinadas luego por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su 15ª reunión.

91. El Comité fue informado de que la sección de etiquetado de la Norma Internacional para Alimentos Irradiados estaba todavía en blanco, porque había de ser revisada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su próxima reunión.

92. La delegación de Sri Lanka informó al Comité acerca de la reunión del RCA (Regional Cooperative Agreement for Research, Development and Training related to Nuclear Science and Technology) en Colombo, en diciembre de 1980, para examinar el Modelo de Reglamento para el Control del Comercio de Alimentos Irradiados.

93. A esta reunión asistieron Australia, India, Indonesia, Japón, Corea, Malasia, Filipinas, Singapur, Sri Lanka y Tailandia. Aunque los asesores informaron a los representantes que asistieron a esta reunión acerca de la opinión del Comité Mixto de Expertos FAO/OMS/AIEA en Alimentos Irradiados que se reunió en octubre de 1980, que no era necesario establecer disposiciones especiales de etiquetado para alimentos irradiados, el Comité concluyó que el control del comercio de alimentos irradiados puede lograrse mediante la declaración obligatoria en la etiqueta de los envases y en la documentación comercial pertinente de que los alimentos han sido irradiados (Artículos 17 y 18), con la posible adición de la referencia, a título informativo, al control oficial, y explicando los fines provechosos del proceso de irradiación (Artículo 9).

94. El Comité expresó la opinión de que se señalara esta información a la atención del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

95. El Comité opinó que convenía acelerar la aprobación de la Norma Internacional revisada para alimentos irradiados, tomando también la decisión acerca del etiquetado, de forma que las plantas piloto de producción de alimentos irradiados pudieran comenzar a funcionar en los países que estaban en condiciones para ello.

Examen de las enmiendas propuestas a determinadas normas del Codex

96. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 82/9. El Comité, en su segunda reunión, había propuesto al 13º período de sesiones de la Comisión enmendar determinadas normas que tenían interés económico para algunos países de la Región de Asia. La Comisión consideró que las enmiendas debían ser formuladas detalladamente, para que pudieran ser examinadas eficazmente por los Comités de Productos del Codex pertinentes, y las devolvió al Comité para tal fin. Basándose en la información suministrada por el consultor (Col. O.P. Kapur, India), la Secretaría había propuesto las enmiendas expuestas en el Apéndice I del documento CX/ASIA 82/9.

97. La Secretaría explicó el procedimiento de enmienda de normas del Codex aprobado por la Comisión en el Trámite 8. El Comité tomó nota de que la decisión de poner, o no, en marcha el Procedimiento de Enmienda incumbía a la Comisión. Las enmiendas propuestas se remitirían, sin embargo, a los Comités de Productos del Codex pertinentes que se reunieran en el intervalo hasta la celebración del 15º período de sesiones de la Comisión en julio de 1983, para que ésta pudiera disponer de la opinión de los Comités de Productos interesados.

98. El Comité aprobó las enmiendas expuestas en el Apéndice III y decidió someterlas al examen de la Comisión en su 15º período de sesiones, con objeto de poner en marcha el procedimiento de enmienda (salvo las enmiendas propuestas a la Norma General para grasas y aceites comestibles, que han sido sometidas sólo por India e Iraq). Respecto a las enmiendas en que se propone que partes de normas que son ahora obligatorias se hagan facultativas, el Comité estaba al corriente de las opiniones expresadas por el Comité del Codex sobre Principios Generales y aprobadas por la Comisión (ALINORM 81/39, párr. 166). No obstante, teniendo en cuenta que el Comité había encargado a la delegación de la India la tarea de preparar un documento sobre esta cuestión, para que fuera examinada por la Comisión en su 15º período de sesiones (véase parr. 17 del Informe, CX/ASIA) y considerando el hecho de que la mayoría de los países en desarrollo interesados de la Región no había podido ser representada en la reunión del Comité, cuando se elaboraron las normas, el Comité pidió encarecidamente al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas que aceptara las enmiendas que se proponían ahora al examen de la Comisión, no obstante la posición adoptada por ella sobre esta cuestión en su 14º período de sesiones. A este propósito, el Comité quiso señalar también a la atención del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas la importancia de los aspectos económicos de dichas normas para algunos países exportadores de la Región.

99. Las normas para frutas y hortalizas elaboradas sobre las que se propusieron enmiendas son las normas para piña en conserva, cóctel de frutas en conserva, guisantes (arvejas) verdes en conserva, guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva y hongos en conserva. En cuanto a las "Formas de presentación" en la norma para la piña en conserva, el observador de Australia recordó los debates sostenidos en el Comité del Codex sobre Principios Generales, así como la conclusión de que, al tratar la cuestión de si había que estipular o no formas de presentación en las normas, había que tener en cuenta también los criterios de prioridades de trabajo, con el fin de determinar si existía o no una necesidad real, desde el punto de vista de la importancia en el comercio internacional, de estipular formas de presentación para los productos objeto de examen. Respecto a la propuesta de hacer facultativa la sección relativa al "peso escurrido", el observador de Australia se mostró contrario a esta medida en la norma para frutas y hortalizas elaboradas examinadas por el Comité. Dicho observador se opuso a las propuestas de que se hicieran facultativas las distintas disposiciones sobre factores esenciales de composición y calidad, declarando que no había que dejar que tales cuestiones dependieran del acuerdo entre el vendedor y el comprador, sino que debían ser reguladas por las autoridades en interés de la protección del consumidor.

100. En respuesta, se dijo que no había dificultad en que dichas disposiciones fueran obligatorias, si los países - en particular los países importadores - las aceptaban y aplicaban como base para el comercio internacional, pero que no podía esperarse que los países exportadores ajustaran su maquinaria y sus prácticas de fabricación a las normas, cuando los países importadores no las aceptarían. No obstante, ello no había de disminuir de ningún modo el valor de las normas en cuanto guías para la industria, pero por el momento sería mejor considerar tales disposiciones detalladas

como una buena guía de requisitos internacionales aceptables. El Comité decidió no efectuar ninguna enmienda en el caso de los hongos en conserva.

101. Respecto a la propuesta de suprimir los aromas y colores de las listas de aditivos alimentarios en las normas para frutas y hortalizas elaboradas mencionadas anteriormente, la Secretaría explicó los principios que regulan el uso de dichos aditivos, examinados en el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, y recogidos en las Directrices para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas del Codex. El Comité basó su decisión de recomendar la supresión de dichos aditivos en la opinión de que podían utilizarse para camuflar una calidad pobre del material original, engañando así al consumidor. En cuanto a las normas para guisantes (arvejas) y guisantes maduros elaborados en conserva, la delegación de Filipinas se mostró partidaria de retener la disposición para los colores en dichas normas, porque pudiera haber la necesidad tecnológica para su uso.

102. Sobre la norma para el cóctel de frutas en conserva, el Comité decidió proponer la adición de tres frutas tropicales, tal como lo había pedido la delegación de Malasia. Dichas frutas eran la granadilla, el carambolo y la jaca.

103. El Comité expresó el deseo de que se aprobara con carácter definitivo en las normas la disposición de 250 mg/kg para el estaño, aprobada hasta ahora con carácter temporal.

104. Las normas para zumos (jugos) de frutas para las que se habían propuesto enmiendas eran las normas para zumo de piña, zumo de manzana, y zumo de uva. Respecto a la sección titulada "Propiedades organolépticas" en estas tres normas, el Comité reconoció que podían registrarse pérdidas de componentes volátiles durante el proceso de concentración. Esta era la única circunstancia en que, en opinión del Comité, podía haber pérdida de volátiles. El Comité consideró que según la forma en que estaba redactada esta disposición concreta en las normas no quedaba claro que el restablecimiento de los volátiles perdidos sólo estaba permitido en las circunstancias mencionadas anteriormente. El Comité propuso enmendar la disposición para aclarar la cuestión, como sigue: "Se permite la restitución de los componentes naturales volátiles del zumo (jugo) (nombre de la fruta) a cualquier zumo (jugo) (nombre de la fruta) [al que se le hayan quitado] sólo si se han perdido durante la elaboración los componentes volátiles de zumo (jugo) nombre de la fruta".

105. Respecto a la disposición para el estaño en las normas para el zumo de piña y el zumo de manzana, el Comité expresó el deseo de que el Grupo de Expertos sobre Zumos (jugos) de Frutas aceptara el nivel de 250 mg/kg como cifra definitiva, y que fuera plenamente ratificada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. En cuanto a la Norma para el Zumo de Manzana, el Comité propuso que se elevara de 150 mg/kg a 250 la concentración de estaño. A este propósito el Comité señaló que el límite actual de 150 mg/kg era demasiado bajo para las condiciones que reinan en climas tropicales y que, en todo caso, no se habían presentado pruebas que indicaran que la concentración de 250 mg/kg planteara peligros para la salud. El Comité quiso también señalar que las disposiciones que figuran en las normas del Codex tienen por objeto fomentar el comercio internacional y las exportaciones y no ser tan rigurosas que puedan crear dificultades para algunos países en desarrollo exportadores.

106. El Comité examinó una enmienda propuesta a la norma para las sardininas en conserva. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros había incluido ya la especie Sardine Longiceps (Sp) en la norma que sería publicada en breve en su versión revisada. El Comité propuso que se incluyera otra especie, la Sardine Sardinella (Sp) en la sección 2.1 (a) de la norma. La Secretaría informó al Comité acerca del tipo de datos que habían de proporcionarse al Comité del Codex sobre pescado y productos pesqueros al proponer la inclusión de otras especies de las normas. Las delegaciones de la India y Tailandia convinieron en proporcionar tal información para inclusión de Sardine Sardinella en la sección 2.1 de la norma.

107. El Comité examinó la propuesta de suprimir los colores y los aromas en la lista de aditivos alimentarios de la Norma General para Grasas y Aceites Comestibles. Había sido la delegación de la India quien hizo esta propuesta, y el consultor de la segunda reunión del Comité Coordinador había indicado que Iraq había hecho también la misma propuesta. El observador de la Federación Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Margarina señaló que en la disposición para los colores y los aromas había una cláusula que indicaba que su uso estaba permitido siempre y cuando el aroma añadido no engañara ni indujera a error al consumidor, por encubrir daños o una calidad

inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tenía. Se decidió que las enmiendas propuestas a estas dos disposiciones de la norma (colores y aromas) fueran consideradas como propuestas de la India e Iraq.

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

108. El Comité fue informado por la Secretaría de los progresos realizados hasta la fecha sobre este asunto desde su segunda reunión celebrada en Manila en 1979. El Grupo de Trabajo que había prometido convocar Arabia Saudita para examinar el formato y las disposiciones específicas de etiquetado para productos cárnicos elaborados, en relación con los requisitos religiosos islámicos, no se había reunido todavía, en espera de que el Centro Islámico de Brasil terminara un estudio sobre normas y requisitos islámicos que regulan la matanza de animales.

109. Las autoridades de Arabia Saudita habían informado a la Secretaría de que, cuando se hubiese terminado el antedicho estudio, podría tomarse una decisión sobre si bastaba el estudio, junto con las "Instrucciones y Requisitos de Matanza según el Shariya del Islam" preparadas por el Centro Islámico de Brasil, para satisfacer las necesidades de los países musulmanes. Los reglamentos preparados por el Centro Islámico de Brasil fueron considerados apropiados por Arabia Saudita y dotados de sanos métodos científicos para la matanza y total desangramiento de los animales sacrificados, ajustándose al mismo tiempo a los reglamentos de la ley islámica.

110. Arabia Saudita había pedido al Centro Islámico de Brasil que terminara el estudio sobre el tema y preparara un informe general acerca de i) las clases de animales que, según las normas islámicas, podrían sacrificar los musulmanes, y ii) las partes y tejidos glandulares del animal sancionados comestibles para los musulmanes por dichas normas.

111. El Comité tomó nota de los progresos realizados hasta el momento y expresó su opinión de que después de que se hubiera terminado el estudio del Centro Islámico del Brasil, los resultados de dicho estudio, junto con las instrucciones y requisitos de matanza según el Shariya del Islám, fueran sometidos a su examen en la próxima reunión.

Propuesta de elaborar normas para bebidas a base de "cola"

112. La Secretaría informó al Comité acerca del estado actual de la propuesta hecha en la última reunión por Pakistán, de elaborar normas para bebidas a base de "cola". El tema había sido señalado a la atención de la Comisión en su 139 período de sesiones para que lo examinara. La delegación de Canadá había indicado a la Comisión el hecho de que en uno de sus anteriores períodos de sesiones la Comisión había concluido que no había necesidad de normas internacionales para bebidas analcohólicas carbonatadas. Se mencionó también que existía una Lista Orientativa de Aditivos del Codex aprobada para el uso en bebidas analcohólicas.

113. Pakistán expresó su intención de plantear de nuevo en la presente reunión la cuestión de la necesidad de normas internacionales para bebidas a base de "cola", por lo que se incluyó en el programa.

114. Ante la ausencia de una delegación de Pakistán en la reunión, y la falta de documentación sobre la materia preparada por Pakistán, el Comité decidió no tratar el asunto hasta que fuera planteado de nuevo.

Marcado de la fecha de alimentos preenvasados - Informe de la evolución de los trabajos

115. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA que exponía los criterios adoptados por los distintos Comités de Productos del Codex sobre el marcado de la fecha en relación con los productos normalizados por ellos. El documento contenía también en el Apéndice I las "Directrices para el marcado de la fecha de alimentos preenvasados para uso de los Comités de Productos del Codex", que habían sido aprobadas por la Comisión en su 149 período de sesiones.

116. El Comité tomó nota de que las Directrices mencionadas anteriormente podían ser consideradas también como útil asesoramiento a los gobiernos. Se señaló que la mayoría de los Comités de Productos del Codex habían sido partidarios de utilizar la "Fecha de durabilidad mínima" que representaba también el tipo de marcado de la fecha que, en opinión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, había que tenerse en cuenta en primer lugar.

117. Varias delegaciones indicaron la situación legislativa de sus respectivos países en relación con este tema. El Comité hizo notar que los países que tuvieran observaciones que hacer sobre las Directrices podían enviarlas al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, para que las examinara.

Informe sobre el examen de la cuestión de que se elabore una norma internacional para la leche rellena

118. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 82/12. El Comité señaló que el tema "Elaboración de normas internacionales para la leche rellena" suscitado por el observador de la OIUC en su última reunión había sido examinado extensamente tanto en el 18º como en el 19º período de sesiones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

119. Los expertos habían estimado que el uso de la expresión "leche rellena" para productos obtenidos principalmente por la sustitución de constituyentes lácteos con constituyentes no lácteos inducía a error, y había propuesto, en cambio, el uso de la expresión "leche de imitación".

120. Los expertos habían expresado su preocupación por el hecho de que la elaboración de normas internacionales para tales productos podría estimular su fabricación que, por el momento, no estaba permitida en las legislaciones nacionales de algunos países. La opinión del Comité de la Leche fue compartida por varias delegaciones de países en desarrollo que, en el 12º período de sesiones de la Comisión, habían declarado que, en su opinión, no debía procederse por el momento a la elaboración de normas internacionales para la "leche de imitación" (leche rellena), habiéndolo decidido así la Comisión.

121. Se hizo saber al Comité que la Decisión Núm. 6 que trata en general acerca de los aspectos relativos a la composición, la higiene y los aditivos alimentarios de los productos lácteos de imitación sería examinada en la próxima reunión del Comité de la Leche.

122. El Comité expresó la opinión de que por el momento no había necesidad de elaborar normas internacionales para la leche de imitación (rellena) en la región, ya que el comercio internacional de este producto no era considerable. Actualmente se comercializaba en medida limitada dicho producto en algunos países de la región, por lo que el Comité expresó la esperanza de que el Comité de la Leche promovería la Decisión Núm. 6, que constituiría una útil orientación para la preparación de leche de imitación (rellena). El Comité expresó también la opinión de que no era partidario de emplear el término "imitación" para describir el producto "leche rellena" (párr. 119).

Examen de las formas de mejorar la participación de los miembros de la región en reuniones del Codex

123. Hubo un intercambio de opiniones en el Comité acerca de ese tema. El Comité fue informado de que el problema de cómo incrementar la participación de miembros de ésta y otras regiones en la labor del Codex había sido examinado en varias ocasiones en los últimos años. Este asunto había sido tratado en un documento de la Secretaría que había sido preparado para el 12º período de sesiones de la Comisión (ALINORM 78/8, párrs. 57-66) y había sido debatido por el Comité Coordinador para América Latina en su primera reunión celebrada en diciembre de 1980 (ALINORM 81/31, párrs. 158 a 167). La cuestión de celebrar más reuniones en países en desarrollo, uno de los aspectos del problema, había sido examinada a fondo por la Comisión en su 14º período de sesiones (ALINORM 81/39, párrs. 135-147).

124. En debates celebrados en otras tribunas, se habían sugerido varias razones para justificar la relativa ausencia de países en desarrollo a reuniones de Comités del Codex en general, a saber:

- limitaciones económicas;
- otros compromisos;
- falta de información sobre los beneficios que pueden obtenerse de las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius;
- temas del programa que no eran de interés para todos los países;
- insuficiente número de personal capacitado que pueda dar una aportación efectiva, especialmente en los temas examinados en reuniones de los Comités de Productos del Codex.

125. Sobre la cuestión de celebrar más reuniones del Codex en países en desarrollo, el Comité tomó nota con satisfacción de que las autoridades canadienses y tailandesas estaban estudiando la posibilidad de celebrar la tercera reunión del Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales (país hospedante: Canadá) en Bangkok. En respuesta a una sugerencia análoga que había sido hecha por el observador de Australia, la Secretaría indicó que se distribuiría en breve una circular, a propósito de este asunto, a los países en desarrollo, para averiguar las posibilidades que hay, en términos de instalaciones y servicios, etc. para hospedar reuniones del Codex. La circular trataría también de otras cuestiones importantes, tales como la disponibilidad de intérpretes locales, identificación de temas de particular interés, etc.

126. Varias delegaciones propusieron que la FAO y la OMS trataran de proporcionar alguna asignación financiera para ayudar a los países en desarrollo más pobres a participar en la labor del Codex. Se sugirió también que tal vez las oficinas regionales de la FAO y la OMS podrían prestar su ayuda para celebrar más reuniones del Codex en países en desarrollo. El observador de Australia opinó que sería conveniente que se programaran varias reuniones del Codex de forma sucesiva, con objeto de ahorrar costos de viaje. La Secretaría indicó que de hecho se habían programado ya varias reuniones del Codex en fechas sucesivas, pero también había que tener en cuenta las posibilidades de que disponían los gobiernos hospedantes a este propósito.

127. Se prestó especial atención a la necesidad de muchos países en desarrollo de la región de establecer mecanismos nacionales más eficaces para estimular el interés y coordinar las actividades relacionadas con la labor del Codex. Todavía no se comprendían plenamente en muchos países en desarrollo la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y los beneficios que pueden derivar de la participación en dicha labor. El establecimiento de Comités Nacionales del Codex Alimentarius constituiría un paso importante, no sólo para conocer mejor la labor de la Comisión, sino también para organizar y coordinar la participación efectiva en la labor de los Comités del Codex de interés, especialmente el Comité Coordinador Regional y la Comisión misma. El Comité ratificó firmemente los antedichos puntos y subrayó la importancia de asegurar un mayor reconocimiento nacional de la labor del Codex.

128. Otro punto al que el Comité atribuyó gran importancia fue el hecho de que se asegurara que la documentación del Codex llegara a las personas indicadas. Se convino en que los miembros de la región inspeccionaran sus puntos de contacto del Codex nacionales para cerciorarse de que el sistema de difusión de documentos del Codex en el país desde los puntos de contacto del Codex funcionara satisfactoriamente.

129. Se insistió en que, cuando un país no pudiera enviar una delegación a reuniones del Codex, debería responder por lo menos a las circulares (CL) y enviar sus observaciones por escrito, sobre todo cuando se trataba de cuestiones de importancia para el país. El Comité tomó nota de que la Secretaría haría lo posible para lograr una mayor asistencia de los países en desarrollo a reuniones de Comités del Codex.

Presentación de candidaturas para Coordinador

130. La delegación de la India propuso que el actual Coordinador para Asia, Prof. Amara Bhumiratana (Tailandia), ocupara el cargo durante un segundo mandato, desde la terminación del 15º a la terminación del 16º período de sesiones de la Comisión. Esta propuesta, que fue apoyada por las delegaciones de Sri Lanka y Kuwait, recibió la aprobación unánime del Comité.

Otros asuntos

131. El Comité consideró una necesidad urgente el que la FAO acelerara el establecimiento de la red regional, ANTTAI, ya que tal red resultaría muy útil para la región.

Fecha y lugar de la cuarta reunión del Comité Coordinador

132. El Comité fue informado de que su próxima reunión se celebraría en Tailandia en una fecha aceptable para el Gobierno Hospedante, durante el primer semestre de 1984, previa aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius.

Agradecimiento al Gobierno de Sri Lanka

133. El Comité quiso hacer constar y expresar al Gobierno de Sri Lanka su sincero agradecimiento por la generosidad del Gobierno de haber proporcionado amablemente los servicios para hospedar la reunión. El Comité deseó también expresar su agradecimiento por la excelente organización de la reunión y por la generosa hospitalidad ofrecida a los delegados durante la reunión.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman : Prof. Amara BHUMIRATANA
Président : Director
Presidente: Institute of Food Research and
Product Development
Kasetsart University
Bangkhaen
Bangkok 9
Thailand

Co-Chairmen : Dr. W.S. Weerasooria
Co-Présidents : Secretary
Co-Presidentes: Ministry of Plan Implementation
Central Bank Building
7th Floor
Colombo 1
Sri Lanka

Mr. Ranjan Wijeratne
Secretary
Ministry of Agricultural Development and Research
Galle Road
Colombo 3
Sri Lanka

Dr. Raja Amersekere
Director
Food and Nutrition Policy Planning Division
Ceylinco House, 2nd Floor
Colombo 1
Sri Lanka

INDIA

INDE

Dr. D.S. Chadha
Asst. Director General of Health
Services (PFA)
Ministry of Health and Family Welfare
Nirman Bhawan
New Delhi
India

Mr. C.V.S. Mani
Additional Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
Nirman Bhawan
New Delhi, India

JAPAN

JAPON

Mr. Rentaro Ito
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo
Japan

Mr. Fumitake Fukutomi
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
Tokyo, Japan

JAPAN (Contd.)

Mr. Shoji Takizama
2nd Secretary
Embassy of Japan
Colombo
Sri Lanka

KOREA, Rep. of
COREE, Rep. de
COREA, Rep. de

Mr. Nam Joon Choi
Embassy of Republic of Korea
Colombo
Sri Lanka

KUWAIT
KOWEIT

Mr. Ali-A.S. Al Faras
General Food Controller
Kuwait Municipality
Kuwait

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr. Abdullah Ariffin
Food Technologist
Ministry of Health
Cenderasari Road
Kuala Lumpur
Malaysia

Dr. Mat Isa Awang
Research Officer
Food Technology Division
MARDI
P.O. Box 2301, G.P.O.
Kuala Lumpur

Mrs. Rozanah Abdullah
Head, Standards Department
SIRIM
P.O. Box 35, Shah Alam
Selangor
Malaysia

Mr. Ramli Bin Saad
Asst. Secretary,
Islamic Center, 2A Lembah Road
Kuala Lumpur
Malaysia

OBSERVER FROM MALAYSIA

Mr. Mohd. Salleh Mohd. Kassim
Director
Enforcement and Licensing Division
PORLA, TKT 4, Block B,
Pejabat Kompleks Damansara
Jalan Dungun, D'Sara Heights
Kuala Lumpur
Malaysia

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr. E. Magtoto
Vice-President
Philippines Association of Food Technologists
c/o MCC, P.O. Box 841
Makati, Metro
Manila, Philippines

Mrs. Luz A. Mariano
Ministry of Foreign Affairs
Padre Fauré
Manila, Philippines

Mrs. Catalina Cruz Sanchez
Deputy Administrator
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Santa Cruz, Manila
Philippines

SRI LANKA

Mr. T. Kandasamy
Additional Govt. Analyst
Govt. Analyst's Department
Colombo 7, Sri Lanka

Mr. T. Kirubaithilakan
Deputy Director
Food and Nutrition Policy Planning Division
Ceylinco House, 2nd Floor
Colombo 1, Sri Lanka

Dr. M. Rodrigo (Deputy Leader)
Assistant Director
Ministry of Health
Colombo 1, Sri Lanka

Dr. K.G. Gunathilaka
Director/Food Technology
CISIR
Colombo 7, Sri Lanka

SRI LANKA (Contd.)

Mrs. M.U. Nallainayagam
Assistant Food Commissioner (Planning & Statistics)
Food Commissioner's Department
330 Union Place
Colombo 2, Sri Lanka

Dr. P.H.R. Pieris
Chief M.O.H.
Public Health Department
Colombo Municipality
Colombo, Sri Lanka

Mrs. M.J. de Silva
Analyst, Public Health Department
Colombo Municipality
Colombo, Sri Lanka

Dr. M.A. Munasiri
Scientific Officer
Atomic Energy Authority
5, Elibank Road
Colombo 5, Sri Lanka

Mr. M. Jeyabalan
Deputy Director
Ministry of Agricultural Development and
Research
73/1 Galle Road
Colombo 3, Sri Lanka

Mrs. C. Breckenridge
Food Technologist
Division of Cereal Chemistry and Technology
Central Agricultural Research Institute
Peradeniya, Sri Lanka

Mr. T.D.W. Siriwardena
Research Officer
Soya Bean Research Centre
CARI
Gannoruwa
Peradeniya, Sri Lanka

Dr. C. Palasuntheram
Consultant Bacteriologist
Medical Reserach Institute
Colombo 8, Sri Lanka

Miss S.P.K. Jayawardena
Testing Officer (Microbiology)
Bureau of Ceylon Standards
No. 5, Galle Road
Colombo 6, Sri Lanka

SRI LANKA (Contd.)

Mr. L.I.S.S.K. de Silva
Senior Standard Officer
Bureau of Ceylon Standards
No. 53, Dharmapala Mawatha
Colombo 3, Sri Lanka

Mr. C.D.R.A. Jayawardena
Assistant Director
Bureau of Ceylon Standards
P.O. Box 17
Colombo, Sri Lanka

Dr. M. Fahony Ismail
Chief Municipal Veterinary Surgeon
CMVS Department, Maligakanda
Colombo 10, Sri Lanka

Dr. W.D.A. Perera
Nutritionist
Medical Reserach Institute
Colombo 8, Sri Lanka

Mr. G. Dayananda de Silva
Ministry of Local Govt. Housing and
Construction
Colombo 1, Sri Lanka

Prof. Priyani Soysa
Prof. Paediatrics
Medical Faculty
University of Colombo
Colombo, Sri Lanka

Mr. T.S.S. Pieris
Research Officer
National Aquatic Resources Research and
Development Agency
Crows Island, Mattakkuliya
Colombo 15, Sri Lanka

Mr. J.R.S. Leitan
Additional Landing Surveyor
Sri Lanka Customs
Colombo 1, Sri Lanka

Dr. A.C.A. Shuaib
Quality Controller (Milk Foods) and Consultant
to the Food & Nutrition Policy Planning
Division of Sri Lanka
Milk Powder Packing Factory
Welisara, Ragama
Sri Lanka

SRI LANKA (Contd.)

Dr. (Mrs.) K. Hettiarachchi
Deputy General Manager
Quality Control
C.W.E. Laboratory, 70
D.R. Wijewardena Mawatha
Colombo 10, Sri Lanka

OBSERVERS FROM SRI LANKA

Mr. M.O.C. de Silva
Deputy Government Analyst
Government Analysts Department
Colombo 7, Sri Lanka

Dr. M. Coomaraswamy
Senior Assistant Government Analyst
Government Analysts' Department
Colombo 7, Sri Lanka

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. Prasert Saisithi
Vice-Chief Director
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University, Bangkhaen
Bangkok 9, Thailand

Miss Sermsri Gongsakdi
Director
Biological Science Division
Department of Science Service
Rama VI Road
Bangkok 4, Thailand

Dr. Chettachai Banditsing
Director
Biological Science Division
Office of Atomic Energy for Peace
Vibhavadi Rangsit Road
Bangkhaen, Bangkok 2
Thailand

Mrs. Marasee Surakul
Asst. Secretary
General National FAO Committee
Ministry of Agriculture & Cooperatives
Rajadamnern Avenue
Bangkok 2, Thailand

THAILAND (Contd.)

Mrs. Paichit Chantrawong
Scientist 6
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture, Bangkhaen
Bangkok 9, Thailand

Mrs. Kulyanee Tantidhamma
Scientist 6
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture, Bangkhaen
Bangkok 9, Thailand

Mrs. Pongpit Dulyapach
Department of Agricultural Extension
Bangkok 9, Thailand

Mrs. Narumol Gomolsevin
Food & Drug Officer 6
Food Control Division
Food & Drug Administration
Ministry of Public Health
Samsaen Road, Dhaved
Bangkok 2, Thailand

Mr. Prasert Chuaphudi
Commodity Standards Technical Officer 6
Office of Commodity Standards
Foreign Trade Department
Ministry of Commerce
Rajadamnern Avenue
Bangkok 2, Thailand

Mr. Vichien Natvatanon
Scientist 6
Entomology and Zoology Division
Department of Agriculture
Bangkhaen
Bangkok, Thailand

Mr. Phot Inganinanda
Member and Executive Secretary of the Committee
on Rice Inspection
Board of Trade of Thailand
233, Sathorn Road (South)
Bangkok, Thailand

Mr. Chaveng Sinsoka
Asst. to Executive Secretary of the Committee
on Rice Inspection
Board of Trade of Thailand
233, Sathorn Road (South)
Bangkok, Thailand

THAILAND (Contd.)

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director
Office of the National Codex Alimentarius
Committee of Thailand
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 4, Thailand

OBSERVER COUNTRY

PAYS OBSERVATEUR

PAIS OBSERVADOR

AUSTRALIA

AUSTRALIE

Mr. J.R. Merton
Assistant Secretary
Food Service Branch
Dept. of Primary Industry
ACT 2600 Canberra
Australia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

Mr. J.G. Van Kooij
Head
Food Preservation Section
Joint FAO/IAEA Division of Isotope and
Radiation Applications of Atomic Energy
IAEA
P.O. Box 100
Vienna, Austria

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Mr. Rolf Presser
Marketing Manager (Foods)
M/s. Lever Brothers Pakistan Ltd.
P.O. Box 220,
Karachi
Pakistan

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS UNION
(IOCU)

Mr. D.C. Jayasuriya
IOCU Representative
IOCU
40/12 Swarnadisi Place
Nawala
Sri Lanka

FAO/WHO SECRETARIAT

SECRETARIAT DE LA FAO/OMS

SECRETARIA FAO/OMS

Dr. R.K. Malik
Senior Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
Food Policy and Nutrition Division
FAO
00100 Rome, Italy

Dr. F.K. Käferstein
Responsible Officer
Food Safety
Division of Environmental Health
WHO
1211 Geneva 27
Switzerland

Mr. H.J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
FAO
00100 Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
FAO
00100 Rome, Italy

Discurso pronunciado por el
Ilmo. Sr. Ranjith Atapattu, M.P.

EN LA CEREMONIA DE APERTURA

COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA
Tercera reunión
Colombo, 2-8 de febrero de 1982

Bandaranaike Memorial International Conference Hall

Coordinador del Codex para Asia y miembros de la Secretaría del Codex, representantes de la FAO y la OMS en Sri Lanka, distinguidos delegados, señoras y señores:

Tengo que reconocer un cierto sentimiento de orgullo por mi participación en la inauguración de esta Conferencia y considero un honor el que los organizadores de la misma hayan elegido a Sri Lanka como punto de reunión para sus deliberaciones. En nombre del Gobierno, deseo expresar un caluroso saludo a todos ustedes que se encuentran reunidos aquí hoy.

Durante largo tiempo, hemos estado obsesionados en Asia por cantidad de alimentos que recibe nuestra gente. La autosuficiencia ha sido el sueño de todos los gobiernos de esta parte del mundo. La dependencia de los fluctuantes mercados mundiales para alimentar a nuestra población ha constituido un problema que nos ha costado mucho alejarlo de nosotros. Al aumentar las poblaciones, a veces superando las previsiones de los planificadores, nos vemos obligados a depender cada vez más de alimentos procedentes de otros países. Sri Lanka se halla ahora en el umbral de esta barrera, con la esperanza de poder atravesarla. Y en la obsesión de tratar de conseguir suficientes alimentos para nuestro pueblo, a veces hemos tendido a olvidar la calidad de los alimentos que se consumen. Todos sabemos que los visitantes de los países occidentales, cuando llegan a estas partes del mundo, se sienten muy preocupados los primeros días que pasan con nosotros, preguntándose si la comida será aceptable. Mis amigos indios aquí presentes sabrán que los equipos de cricket que visitan periódicamente nuestros países se enfrentan con el eterno problema de la lucha contra los caprichos del estómago por el alimento que tiene que comer. Tal vez debería constituir un toque de atención el hecho de que las personas de países desarrollados, por haber utilizado durante largo tiempo alimentos de calidad tan refinada, no soporten ni siquiera el más ligero exceso de los alimentos de mejor calidad de nuestras regiones. Sabemos también que no ocurre lo contrario. Cuando vamos a los países occidentales no se nos plantean estos problemas. Por ello, es evidente que nos queda todavía mucho que hacer en nuestros países. Al carecer de alimentos y ofrecérsenos diversos acuerdos globales, a veces tendemos a ignorar la posibilidad de que los alimentos sean de calidad inferior a la norma. Precisamente hace poco hemos leído en los periódicos noticias de casos de envenenamiento debidos al uso de aceite de cocinar contaminado. Resulta a veces difícil analizar cuántos de tales casos suceden en nuestros países, porque las enfermedades intestinales constituyen casi una realidad inherente de la vida en la región de Asia. Y como tal, resulta para nosotros una tarea abrumadora codificar y formular un programa sobre el método de evaluar los alimentos de que dispone nuestra población. Podemos establecer determinadas normas, y con los servicios de laboratorio que tenemos previsto instalar, lograremos quizás abrirnos camino. Pero una vez más, los asiáticos tenemos que recordar que los alimentos que se suministran a nuestra población en nuestros establecimientos para comidas deberían conformarse también a dichas normas. Es esta la finalidad de la ley, que el Dr. Wickrema Weerasooria ha mencionado. Pero, de nuevo, el paso de la aprobación de una ley a su aplicación representa para nosotros una gran batalla. Por muy buenas que sean nuestras intenciones, tropezamos siempre con el problema de la falta de personal capacitado, de costumbres de vieja data que es necesario superar, y el problema de educar a los abastecedores de alimentos sobre los peligros a los que exponen a la población. Es, pues, una cuestión difícil y compleja la que habréis de examinar en esta reunión, y es también una tarea importante. Se ha repetido en este país que el 60% de todas las personas hospitalizadas padecen enfermedades intestinales y enfermedades que se pueden prevenir. Las enfermedades intestinales son uno de los males que más medicinas absorbe en Sri Lanka, e indudablemente en la región de Asia. Pero, ¿es posible aislar el problema de la calidad de los alimentos? Tenemos que pensar también muy seriamente sobre el agua de que dispone para beber nuestra población.

Tal vez ello no forma parte de vuestro programa. Pero, al mismo tiempo, por muy cuidadosos que seamos en lo que respecta a la calidad de los alimentos que consumimos, si no aseguramos también un suministro de agua limpia e incontaminada a la población, nuestros esfuerzos no darán probablemente los resultados que esperamos. Por ello, tenemos que estar alerta y dirigir nuestra atención a estos problemas. Es preciso que los encargados de decidir las políticas, las personas que planifican para nosotros, las que estudian y deciden las prioridades para que los programas tengan éxito, no tengan en cuenta solamente un aspecto del problema. Agua limpia, alimentos sanos y nutritivos, son algunos de los elementos básicos que, por desgracia, faltan en estas partes del mundo. No deseo continuar en este tono pesimista, porque en Sri Lanka quisiéramos ser optimistas incluso en circunstancias difíciles. Actualmente, en un mundo que está experimentando graves trastornos financieros, Sri Lanka se halla empeñado en uno de sus programas agrícolas y multi-sectoriales, el Proyecto Mahaweli, sobre el cual, creo que tendrán ustedes ocasión de oír hablar, y probablemente demasiado. Un aspecto de la vida de Sri Lanka es que cualesquiera que sean nuestros problemas, tenemos la capacidad de seguir adelante con la tarea que nos hemos propuesto emprender, y el éxito político a breve plazo no es, ciertamente, la única meta a la que aspiramos los políticos.

En este país, tenemos una historia muy democrática, ya que en elecciones sucesivas hemos cambiado de Gobierno. Cada Gobierno, como el actual, espera que la historia no se repita: que volveremos al poder en las próximas elecciones. Pero no centramos nuestra atención, o nuestras energías en la victoria en las elecciones, porque creemos que tenemos una tarea más importante sobre nuestras espaldas: colocar a nuestro país en una dirección correcta en todos los aspectos posibles, sean programas demográficos, programas alimentarios, o grandes programas agrícolas de finalidad múltiple y de otro tipo. Pensamos en términos de los beneficios a largo plazo que puede obtener nuestro país, de forma que al final del siglo podamos alcanzar a los países más desarrollados de la región de Asia y estar a la altura de los países desarrollados del mundo. Esta es la esperanza que ha movido a la población de este país a poner su fe en el voto durante los últimos cincuenta años.

Espero que durante estas deliberaciones, puedan ustedes presentar sugerencias prácticas que se adapten a las características de la población de Asia, que hagan sugerencias que tengan en cuenta nuestras posibilidades y limitaciones económicas, y espero que presenten también sugerencias que tengan valor práctico para nuestra población pobre, las masas rurales que viven en la región de Asia. Espero también que mientras deliberan sobre estos asuntos dispongan de algún tiempo para visitar nuestro país y conocer a nuestra gente, no sólo a nuestras secretarías y funcionarios, sino también la gente normal de este país, e intercambiar opiniones con ella, y espero que lleven con ustedes recuerdos agradables de su visita a Sri Lanka. Muchas gracias.

ENMIENDAS PROPUESTAS POR EL COMITE COORDINADOR PARA ASIA

Piña en conserva (CAC/RS 42-1970, Rev. 1)

1.3 Formas de presentación

Se propone enmendar la parte introductoria como sigue: "La piña en conserva puede envasarse según las formas de presentación que se indican a continuación. La longitud, anchura y espesor de las formas "lanzas o dedos", "bocaditos", "trozos gruesos" y "cubos", que se describen más adelante en las subsecciones 1.3.6 a 1.3.9 no son obligatorios y están sujetos al acuerdo entre comprador y vendedor.

1.4 Tipos de envasado

Se propone enmendar la parte introductoria como sigue: "La piña en conserva puede envasarse en los tipos de envase que se indican a continuación. Los tipos de envase descritos en las subsecciones 1.4.1 a 1.4.3 no son obligatorios y están sujetos al acuerdo entre comprador y vendedor"

2.2 Criterios de calidad

Insértese la disposición introductoria: "Las diferentes subsecciones 2.2.1 - Definición de defectos, 2.2.5 - Uniformidad de tamaño y forma, 2.2.5.6 - Cubos, 2.2.6 - Tolerancias de defectos, 2.2.7 - Clasificación de defectuosos, y 2.2.8 - Aceptación, no son obligatorias y están sujetas al acuerdo entre comprador y vendedor".

3. Aditivos Alimentarios

Suprimir la sección "sabores" (3.1) de la lista de aditivos.

4. Contaminantes

El Comité expresó el deseo de que el estado de la aprobación de la disposición sobre el estaño (250 mg/kg) fuera cambiado de "aprobado temporalmente" a "aprobado". El Comité reconoció que se trataba de una cuestión que incumbía al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

6. Pesos y medidas

Insertar la disposición introductoria siguiente: "Las disposiciones sobre pesos y medidas que figuran en esta sección no son obligatorias y están sujetas al acuerdo entre comprador y vendedor".

Cóctel de frutas en conserva (CAC/RS 78-1976)

1.1 Definición del producto

En 1.1(a), añadir las frutas tropicales siguientes:

- | | |
|-----------------|--|
| <u>Papaya</u> | - Cualquier variedad de las especies <u>Carica papaya</u> L., sin piel y cortada en cubitos. |
| <u>Sandía</u> | - Cualquier variedad de las especies <u>Citrullus vulgaris</u> , sin piel y cortada en cubitos. |
| <u>Rambután</u> | - Cualquier variedad de las especies, <u>Rephelium lappaceum</u> L., entera o dividida en segmentos. |
| <u>Banano</u> | - Especies comestibles cultivadas de <u>Musa</u> , sin piel y cortadas en cubitos. |
| <u>Guayaba</u> | - Cualquier variedad de las especies, <u>Psidium guajava</u> L., cortada en rodajas o en cubitos. |

- Mango - Cualquier variedad de las especies Mangifera Indica L., deshuesada, cortada en rodajas o en cubitos.
- Granadilla - Especies comestibles cultivadas de Passiflora.
- Carambolo - Querrhoa carambola
- Jaca - Artocarpus integrijolea L."

2. Factores esenciales de composición y calidad

Insertar la disposición introductoria: "Las subsecciones 2.2 - Formulación, 2.2.2 - Medios de cobertura, 2.3 - Tamaños y formas de las frutas, 2.4.4 - Defectos y tolerancias, 2.4.5 - Clasificación de defectuosos, y 2.4.6 - Aceptación de lotes, no son obligatorias y están sujetas al acuerdo entre comprador y vendedor".

3. Aditivos Alimentarios

Suprimir la sección "aromas" (3.2) de la lista de aditivos.

4. Contaminantes

Las mismas observaciones que en el caso de la norma para la piña en conserva.

6. Pesos y medidas

La misma enmienda que se ha propuesto en el caso de la norma para la piña en conserva.

Guisantes (arvejas) en conserva (CAC/RS 58-1972)

3. Aditivos Alimentarios

Suprimir la sección "colorantes" (3.3) de la lista de aditivos.

4. Contaminantes

Las mismas observaciones que para la norma para la piña en conserva.

Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva (CAC/RS 81-1976)

3. Aditivos Alimentarios

Suprimir las secciones "colorantes" (3.3) y "aromas" (3.4) de la lista de aditivos.

Zumo (Jugo) de piña (CAC/RS 85-1976)

2.4 Propiedades organolépticas

Enmendar la segunda frase como sigue: "Se permite la restitución de los componentes naturales volátiles del zumo (jugo) (nombre de la fruta) a cualquier zumo (jugo) (nombre de la fruta) al que se le hayan quitado sólo si se han perdido durante la elaboración los componentes volátiles del zumo (jugo) (nombre de la fruta)."

4. Contaminantes

Las mismas observaciones que en el caso de la norma para la piña en conserva.

Zumo (jugo) de manzana en conserva (CAC/RS 48-1971)

2.3 Propiedades organolépticas

La misma enmienda que se ha propuesto para la norma para el zumo de piña.

Contaminantes

Se propone que se incremente de 150 mg/kg a 250 el nivel máximo para el estaño.

Zumo (jugo) de uva en conserva (CAC/RS 82-1976)

2.5 Propiedades organolépticas

La misma enmienda que se ha propuesto para la norma para el zumo de piña.

Contaminantes

La misma observación que para la norma para el zumo de manzana.

Sardinias en conserva (CAC/RS 94-1978)

2.1 Definición del producto

Añadir en 2.1(a) la especie Sardine sardinella (sp).

ENMIENDAS PROPUESTAS POR INDIA E IRAQ

Norma General para Grasas y Aceites Comestibles (CAC/RS 19-1969)

4. Aditivos alimentarios

Suprimir colores (4.1) y aromas (4.2).