

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 87/15

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

17ª reunión

Roma, 29 de junio - 10 de julio de 1987

INFORME DE LA QUINTA REUNION DEL
COMITE COORDINADOR PARA ASIA

Yogyakarta, Indonesia

8 - 14 de abril de 1986

W/Z 0739

Introduction

1. El Comité Coordinador para Asia celebró su quinta reunión en Yogyakarta, del 8 al 14 de abril de 1986, por amable invitación del Gobierno de Indonesia.
2. Puesto que el Dr. Roestamsjah, quien había sido nombrado Coordinador para Asia por la Comisión del Codex Alimentarius, había expresado su deseo de dimitir del cargo de Coordinador y, por consiguiente, no podía presidir la reunión, el Gobierno de Indonesia que la hospedaba, nombró Presidente suplente de la misma al Profesor F.G. Winarno, Director del Centro de Tecnología Alimentaria de la Universidad de Agronomía de Bogor, Indonesia, Asesor del Viceministro de Cultivos Alimentarios del Gobierno de Indonesia y Secretario del Consejo nacional de Investigaciones de Indonesia.
3. Asistieron a la reunión 66 delegados y observadores de nueve países de la Región, de un país perteneciente a otra región y de tres organizaciones internacionales. La lista de participantes, incluidos funcionarios de la FAO y de la OMS, figura en el Apéndice I del presente informe.

Discurso inaugural del Ministro de Salud de Indonesia y apertura de la reunión

4. El Dr. Midian Sidrait, Director General de la Dirección de Control de Medicamentos y Alimentos, dio la bienvenida a los delegados y observadores presentes, expresando que era un gran honor para el Gobierno de Indonesia el haber tenido la oportunidad de hospedar la quinta reunión del Comité Coordinador para Asia, cuyas reuniones periódicas permitían a los Estados Miembros de la Región de Asia mantenerse al tanto de las tendencias y novedades registradas en relación con las normas alimentarias y la inocuidad de los alimentos. Los delegados y observadores participantes recibieron asimismo la bienvenida en nombre de Su Alteza, Pakualam VIII, Vicegobernador de la Provincia Especial de Yogyakarta, quien expresó su confianza en que la reunión tendría resultados beneficiosos para todos los países de la Región de Asia en relación con los alimentos y la salud.
5. Dada la inevitable ausencia del Representante de la FAO, Sr. Hans Dall, el Sr. H.J. McNally, de la FAO, expuso brevemente los objetivos de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius. El orador recalcó la necesidad de que existieran normas y reglamentaciones internacionales adecuadas para proteger al consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El Sr. McNally también subrayó la necesidad de que hubiera infraestructuras apropiadas de inspección de los alimentos para aplicar dichas reglamentaciones. El Dr. Sathianathan, Representante de la OMS en Indonesia, señaló a la atención de los participantes la importancia que su Organización asignaba a la atención primaria de salud y a la contribución de ésta para que en el año 2000 se cumpliera la meta consistente en que todas las personas del mundo tuvieran un estado de salud que les permitiera llevar una vida económicamente productiva. El Sr. McNally y el Dr. Sathianathan transmitieron el agradecimiento y el reconocimiento de los Directores Generales de la FAO y la OMS al Gobierno de Indonesia por haber tenido la amabilidad de hospedar la reunión.
6. La quinta reunión del Comité Coordinador para Asia se inauguró formalmente con un discurso de Su Excelencia, el Dr. Suwardjono Surjaningrat, Ministro de Salud de la República de Indonesia. El orador señaló a la atención de los presentes el hecho de que, pese a las mejoras introducidas en materia de normas y legislación alimentarias, seguían aumentando las enfermedades transmitidas por alimentos y la contaminación de los mismos, lo que amenazaba gravemente la salud de las personas. El texto del discurso inaugural del Ministro se reproduce en el Apéndice II del presente informe.

Aprobación del programa

7. El Comité aprobó el programa provisional que figura en el documento CX/ASIA 86/1. Se informó al Comité de que no se había preparado el documento CX/ASIA 86/4-Add.1 y de que los temas 7 (i) y 7 (ii) se trataban en el documento CX/ASIA 86/4.

Elección del Vicepresidente

8. La delegación de la India, apoyada por la delegación de Filipinas, propuso que se nombrara Vicepresidente a la Sra. Rozanah Abdullah (Malasia). El Comité aprobó unánimemente esa propuesta.

Cuestiones de interés planteadas en el 16º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en reuniones de comités del Codex y otros asuntos

9. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 86/2, que recogía las cuestiones de interés para él.

Asuntos generales

10. Se informó al Comité de la publicación del Codex Alimentarius, una colección de normas alimentarias internacionales adoptadas en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y de disposiciones de carácter consultivo, en forma de códigos de prácticas de higiene y/o tecnológicas, destinada a ayudar a la consecución de los objetivos del Codex Alimentarius. Esas publicaciones pueden obtenerse solicitándolas a los puntos de contacto del Codex en todos los Estados Miembros. Se están haciendo esfuerzos por facilitar el acceso de los usuarios potenciales a la documentación del Codex. La lista de todos los textos finales del Codex publicados hasta la fecha (Sección 1 - Normas del Codex; Sección 2 - Códigos de Prácticas; Sección 3 - Métodos de Análisis del Codex y Sección 4 - Normas para Leche y los Productos Lácteos) figura en el documento CX/GEN 85/1.

11. Se señaló a la atención del Comité la existencia de un documento titulado "A List of Codex Documents and Other Food-Related Publications", preparado por el Australian Department of Primary Industry. Ejemplares de ese documento se pueden obtener en forma gratuita solicitándolos a la Food Standards Section, Department of Primary Industry, Canberra, ACT 2500, Australia.

Cuestiones de interés planteadas en el 16º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Aceptación de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas

12. El Comité difirió el examen de ese asunto al Tema 6 del programa: Aceptaciones.

Artículo VI.3 del Reglamento de la Comisión

13. La Secretaría sintetizó ante el Comité los antecedentes de la propuesta del Comité Ejecutivo de que se enmendara el Artículo VI.3, aplicable a la elaboración y adopción de normas regionales del Codex. El Comité Coordinador tomó nota de que, sobre la base de una presentación del representante de la Oficina Jurídica de la FAO en el 16º período de sesiones de la Comisión, ésta había decidido qué interpretación debía darse al Artículo VI.3; a saber: mientras una región o un grupo de países podían tener la iniciativa de elaborar una norma regional y decidir sobre su contenido, esa actividad estaba sometida a las funciones más generales de la Comisión en su conjunto, quien había de decidir si tal iniciativa regional era compatible o no con la totalidad del programa de la Comisión, con sus objetivos y propósitos enunciados en el Artículo I de los Estatutos y, en caso de no ser así, se había de dejar sin efecto la decisión adoptada por la región o el grupo de países de que se tratara.

Atribuciones de los observadores en las reuniones del Codex

14. La Secretaría explicó los antecedentes del asunto, que se había examinado en el 16º período de sesiones de la Comisión. El Comité Coordinador tomó nota de que el representante de la Asesoría Jurídica de la FAO había confirmado que, aunque desde el punto de vista estrictamente jurídico, los observadores no tenían derecho a insistir en que sus opiniones constaran en el informe de la Comisión o en los informes de los órganos auxiliares, hasta la fecha se había adoptado una práctica más flexible, es decir, la de recoger en los informes de las reuniones del Codex las opiniones de los participantes de agrupaciones regionales de estados (por ejemplo, la CEE). Aunque esa práctica fuera conveniente y la Comisión tuviera libertad para decidir al respecto, ésta consideró que sería útil que se volvieran a exponer los aspectos jurídicos pertinentes en un documento preparado por las asesorías jurídicas de la FAO y la OMS.

15. El Comité Coordinador tomó nota de que el mencionado documento se prepararía para ser examinado en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales, que se celebraría en París del 24 al 28 de noviembre de 1986. El Comité Coordinador tomó nota asimismo de que la Comisión había decidido además que, mientras tanto, se siguiera la vigente práctica flexible, a la que ya se ha hecho referencia.

Residuos en los alimentos de sustancias químicas utilizadas en zootecnia y medicina veterinaria

16. Se recordó al Comité que en el 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se había deliberado sobre el uso creciente de medicamentos veterinarios como estimulantes del crecimiento y por motivos terapéuticos y profilácticos. En ese momento se había expresado preocupación respecto de la salud pública y de la elaboración de reglamentaciones nacionales aplicables a los residuos de esos medicamentos, que podrían constituir obstáculos no arancelarios (técnicos) al comercio. Por consiguiente, la Comisión del Codex Alimentarius había pedido a la FAO y a la OMS que convocara a una consulta de expertos con el mandato de examinar la situación en su conjunto y asesorar a la Comisión sobre si era necesario establecer un comité del Codex para abordar ese problema. La Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos se celebró en octubre de 1984; el informe se publicó en el Noº 32 de la serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición. En su 16º período de sesiones, celebrado en 1985, la Comisión del Codex Alimentarius, tras haber examinado las conclusiones y recomendaciones de la Consulta de Expertos, decidió establecer un Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, al que hospedarían los Estados Unidos. La primera reunión de dicho comité se celebrará en Washington, D.C., del 27 al 31 de octubre de 1986. La FAO y la OMS apoyarán la labor de ese comité del Codex facilitando asesoramiento a través de un comité de expertos, como en el caso de los Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y sobre Aditivos Alimentarios.

17. El Comité tomó nota de esta información. La delegación de Indonesia hizo referencia al documento de sala 4, que contenía una declaración de su país acerca del asunto, pidió que se elaborara material didáctico sencillo destinado a los agricultores que utilizaran medicamentos veterinarios y propuso que se elaboraran métodos de análisis sencillos para determinar la presencia de residuos de esas sustancias químicas en los alimentos.

Envases de alimentos - Problemas higiénicos y comerciales y la función de la Comisión del Codex Alimentarius

18. En un documento sobre el asunto, preparado por un consultor y presentado a la Comisión del Codex Alimentarius en su 16º período de sesiones, se examinaba el tema de la regulación de los materiales de envasado de los alimentos, incluidos los diversos criterios adoptados hasta la fecha y cuestiones de higiene, especialmente los riesgos que representan para la salud las sustancias químicas que pasan de los materiales de envasado a los alimentos. En el documento se recomendaba que la Comisión examinara la posibilidad de emprender las siguientes actividades:

- a) establecer listas abiertas de ingredientes permitidos para los distintos tipos de envases de alimentos y fijar límites apropiados, generales o específicos, de migración;
- b) establecer métodos de simulación de contacto con alimentos;
- c) establecer métodos de estimación de migrantes para llegar a un criterio reglamentario armonizado y evitar la creación de obstáculos al comercio.

19. La Comisión estuvo de acuerdo en que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) era el órgano adecuado para ocuparse de los problemas relativos a los materiales de envasado de los alimentos.

20. En su 18ª reunión, el CCFA examinó el asunto y convino en abordar de forma limitada el problema de los envases de alimentos y concentrarse en los problemas que planteaban las sustancias que pasaban de los materiales de envasado a los alimentos.

21. La delegación de Indonesia ante el Comité Coordinador apoyó vivamente la iniciación, en el marco del Codex, de actividades sobre materiales de envasado que beneficiarían a los países en desarrollo y propuso que se incluyera la hojalata entre los materiales de envasado que se examinaran. La delegación de la República de Corea opinó que la investigación debía limitarse únicamente a las sustancias perjudiciales específicas que pasaban de los materiales de envasado y que la metodología correspondiente debía normalizarse.

Examen de la necesidad de elaborar normas del Codex para frutas y hortalizas frescas de origen tropical

22. La Secretaría expuso brevemente los antecedentes del tema, que se había examinado en reuniones anteriores del Comité Coordinador, de otros Comités coordinadores regionales, del Comité Ejecutivo y de la Comisión. La Secretaría indicó que, en su 16º período de sesiones, la Comisión había decidido aceptar el ofrecimiento del Gobierno de México de hospedar una reunión intergubernamental mundial sobre ese asunto en la ciudad de México. Se preveía celebrar dicha reunión en la segunda mitad de febrero de 1987, en los idiomas siguientes: español, inglés y francés. El propósito de la reunión era examinar en profundidad la cuestión de la necesidad de elaborar normas internacionales para frutas y hortalizas frescas de origen tropical, determinar a qué tipos de productos se aplicarían esas normas e identificar cuestiones concretas (por ejemplo, el carácter de las normas, obligaciones de aceptación, etc.) tomando en consideración la labor ya realizada en este campo por otras organizaciones internacionales. En la reunión se podrían formular a la Comisión, para su próximo 17º período de sesiones, recomendaciones sobre si debería comenzarse a trabajar en ese campo.

23. La delegación de Malasia reafirmó la posición que al respecto había adoptado en la última reunión, es decir, que en su país la industria de la fruta estaba en desarrollo y que era prematuro pensar en la elaboración de normas internacionales. La delegación de Malasia también señaló que, si se proponía incluir productos de zonas templadas que también se cultivaban en países tropicales (por ejemplo, naranjas), ello podría perjudicar a los países en desarrollo que produjeran tales productos a través de una posible insistencia de las normas en requisitos de calidad de los productos de países de zonas templadas. La delegación de Malasia recalcó que era importante que las normas internacionales no crearan obstáculos no arancelarios para algunos países.

24. La delegación de Tailandia también reafirmó la posición que había adoptado en la última reunión, en el sentido de que era prematuro elaborar normas para frutas y hortalizas frescas de origen tropical y que el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas debía realizarse sobre la base de acuerdos entre compradores y vendedores.

25. La delegación de Filipinas declaró que en su país el comercio todavía no había alcanzado el grado de madurez necesario para establecer normas internacionales y opinó que tales normas podrían obstaculizar en lugar de fomentar el comercio.

26. La delegación de Indonesia declaró que era importante definir qué se entendía por frutas y hortalizas de origen tropical. La Secretaría indicó que éste era un asunto fundamental que debía examinarse en la reunión de la ciudad de México. La delegación de Indonesia también mencionó que las diferencias existentes en las diversas regiones podían constituir un problema desde el punto de vista de la normalización y, en consecuencia, la delegación estaba algo preocupada por todo el asunto.

27. El observador de Australia declaró que Australia estaba a favor de la idea de comenzar a elaborar normas internacionales para esos productos y consideraba que podían aprovecharse los conocimientos y la experiencia de otros órganos interesados, tales como la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE). El observador señaló que, aunque las normas europeas para frutas y hortalizas frescas eran buenas, tendían a ser restrictivas en relación con las variedades cultivadas en Australia.

28. El Comité instó a todos los países interesados de la región a tratar de enviar representantes a la reunión de México y, por los menos, a asegurar que sus opiniones se enviaran por escrito.

Utilización de los códigos de prácticas del Codex en los Estados Miembros

29. La Secretaría indicó que, a diferencia de las normas, los códigos del Codex eran textos de aplicación facultativas y no estaban sujetos a la aceptación. Por consiguiente, era difícil evaluar los resultados de los propósitos para los que se habían elaborado los códigos, que consistían en ayudar a los gobiernos a asegurarse de que los alimentos se prepararan conforme a buenas prácticas de fabricación, en particular en correctas condiciones de higiene, y facilitar el comercio internacional.

30. El Comité observó que la Comisión había acordado que debía estimularse a los países a emprender algunos estudios de casos sobre la medida en que los códigos habían contribuido a mejorar sus sistemas de distribución de productos y que los Comités Coordinadores Regionales debían examinar los informes sobre la utilización de los códigos.

31. La delegación de Filipinas informó al Comité de que en su país los códigos de prácticas del Codex se consideraban como modelos que orientaban la labor de los inspectores que evaluaban los procesos de elaboración de alimentos en las diversas plantas. Eran valiosas fuentes de información para educar a los fabricantes de alimentos. Se fomentaba la observancia voluntaria de los códigos de prácticas en favor de la eficiencia en la elaboración y la calidad de los alimentos.

32. En Malasia, algunos códigos de prácticas del Codex se habían utilizado como referencia para la formulación de la legislación alimentaria nacional.

33. En Indonesia, los códigos de prácticas del Codex se consideraban como valiosas fuentes de información y se utilizaban como referencia. Algunos códigos también se habían traducido.

34. En la India, se consideraba que los códigos de prácticas del Codex resultaban valiosos para la manipulación de alimentos y la aplicación de la legislación alimentaria.

35. En la República de Corea, los códigos de prácticas del Codex se han utilizado para enmendar la reglamentación nacional referente a la higiene de los alimentos. La mayor parte de los códigos de prácticas del Codex se han traducido al coreano y distribuido a instituciones relacionadas con productos alimenticios.

36. En el Japón, toda vez que se establecían nuevas reglamentaciones se hacía referencia a los códigos de prácticas del Codex. Muchas reglamentaciones nacionales se ajustaban a los códigos de prácticas de higiene elaborados por el Codex.

37. Tailandia daba gran importancia a los códigos de prácticas como guía para la industria, para las autoridades gubernamentales encargadas de hacer aplicar las reglamentaciones y para quienes redactaban nuevas leyes alimentarias.

38. En Australia, los códigos de prácticas eran objeto de amplia distribución y la mayoría de ellos se aplicaban voluntariamente. Los códigos se utilizaban como base de la reglamentación relativa a la inocuidad de los alimentos.

39. Sin embargo, algunas delegaciones sostuvieron que en sus países resultaba difícil aplicar en su totalidad los códigos de prácticas del Codex. Eran útiles como orientaciones y marcaban la dirección que había de seguir un país si decidía mejorar las prácticas existentes de higiene y fabricación. La inclusión del concepto de sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) en los códigos elaborados más recientemente por el Codex había acrecentado su utilidad.

Enmienda del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos

40. En su 4ª reunión (Tailandia, 1984), el Comité había examinado detalladamente el asunto y formulado propuestas de enmiendas del mencionado código (véase ALINORM 85/15, párrafos 128-135).

41. El problema se había planteado tras la adopción por la Asamblea Mundial de la Salud, en 1981, del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, que prohibía fomentar la venta de fórmulas para lactantes. En el párrafo 5.9, el Código de Ética del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos, adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en 1979, se refería a la posibilidad de promover la venta de fórmulas para lactantes. Esa incompatibilidad debía corregirse mediante una enmienda apropiada de dicho Código de Ética. La Comisión del Codex Alimentarius, su Comité Ejecutivo y los cuatro Comités Coordinadores se habían ocupado del asunto. En su último (16º) período de sesiones, celebrado en 1985, la Comisión del Codex Alimentarius se había vuelto a ocupar del asunto y había decidido adoptar la enmienda presentada por el Comité Ejecutivo, que era idéntica a la propuesta formulada por el Comité Coordinador para Asia, véase ALINORM 85/47, párrafos 164-172).

Examen, en el trámite 8, del Proyecto de Texto Revisado de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (ALINORM 85/22A, Apéndice IV) y del Proyecto de Directrices para el Etiquetado Nutricional (ALINORM 85/22A, Apéndice III).

42. El Comité observó que la Comisión había adoptado, en el Trámite 8, el Proyecto de Texto Revisado de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y el Proyecto de Directrices para el Etiquetado Nutricional.

43. Se informó al Comité de que la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados contenía ciertas disposiciones obligatorias para el etiquetado de los alimentos irradiados en las que se estipulaba que en la etiqueta debían declararse la primera y segunda generación (ingredientes) de alimentos irradiados así como los alimentos tratados con energía ionizante. Dichas disposiciones siguen sometidas a revisión.

Publicidad a través de medios de difusión

44. El Comité observó que, tal como lo había solicitado la Comisión en su 15º período de sesiones, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había examinado un documento de trabajo sobre publicidad así como las opiniones jurídicas de la FAO y la OMS sobre si la publicidad estaba incluida en el ámbito de competencia del Codex. La publicidad formaba parte del mandato del CCFL pero éste había decidido no seguir ocupándose del asunto por el momento.

45. El Comité Coordinador dijo que estaba a favor de que se establecieran normas éticas sobre la publicidad de los alimentos en beneficio de la protección del consumidor y de la equidad en las prácticas comerciales. El Comité estimaba que ni siquiera con un etiquetado ideal de los alimentos se obtendrían resultados suficientes cuando a través de la publicidad se podían hacer reclamos exagerados. El Comité señaló que la naturaleza de la publicidad transnacional era tal que ningún país en particular podía controlar la información que ella contenía. Un código de prácticas redundaría en beneficio de los consumidores de todos los países y el Comité apoyaba vivamente la elaboración de tal código por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Sin embargo, la delegación de Filipinas estimaba más conveniente que fueran las partes locales afectadas en cada país quienes elaboraran un código de prácticas para la publicidad en lugar de que éste se hiciera en el marco del Codex.

Dosis máxima para el estaño

46. El Comité tomó nota de las opiniones expresadas por Malasia y apoyadas por la India e Indonesia en el sentido de que, como la ingesta diaria de estaño era baja y parecía no ocasionar riesgos de toxicidad a largo plazo, las cifras para las dosis máximas de estaño en alimentos elaborados no debían reducirse más allá de 250 mg/kg. La cifra de 250 mg/kg para el estaño en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas se recomendaba para su adopción por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en base a un estudio realizado por Australia sobre el contenido de estaño en los alimentos enlatados.

47. El Comité también observó que la cuestión planteada por Malasia se había examinado en la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el que había solicitado al JECFA que aclarara su afirmación de que dosis de estaño superiores a 200 mg/kg tenían efectos agudos tales como irritación gástrica.

48. Se informó al Comité de que el JECFA, en su próxima reunión, que se celebraría en junio de 1986, examinaría la cuestión planteada por el CCFA y mientras el JECFA no aclarara el asunto, el CCFA no tomaría medida alguna referente a la petición de Malasia.

49. Siguió un debate considerable sobre el umbral de 200 mg/kg de estaño. Se invitó a todos los países miembros de la Región que tuvieran datos científicos sobre el asunto a hacerlos llegar a la Secretaría del Codex para que se señalaran a la atención del JECFA. Se indicó que el examen del asunto debía basarse en la información mundial que se hubiera reunido en lugar de basarse en información recogida mediante unos pocos ensayos clínicos.

Proyecto de Norma para la Sal de Calidad Alimentaria

50. El Comité observó que la Comisión había adoptado el Proyecto de Norma para la Sal de Calidad Alimentaria, en el Trámite 8, con la salvedad de que las disposiciones sobre contaminantes se incluyeran en la norma más adelante, cuando el CCFA las hubiera finalizado.

51. Se informó al Comité de que el CCFA, en su 18ª reunión, había establecido límites máximos para contaminantes en la sal de calidad alimentaria y para ello había tomado en consideración las ingestas de sal por parte de la población. Los límites máximos para contaminantes en la sal de calidad alimentaria se presentarán en el próximo período de sesiones de la Comisión para su adopción y ya se ha invitado a los Países Miembros, por carta circular CL 1985/8, a formular observaciones sobre el asunto.

Etiquetado de contenedores de productos a granel para la exportación /importación en relación con el uso de plaguicidas

52. El Comité difirió el examen del asunto al tema 13 del Programa, "Actividades relativas a plaguicidas y sus residuos en alimentos".

Estado de tramitación de los criterios microbiológicos para los camarones precocidos congelados

53. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado los criterios microbiológicos para los camarones precocidos congelados como especificaciones aplicables al producto final. Esas especificaciones se consideraban importantes para la región pues el comercio internacional de dichos productos era considerable. Sin embargo, las delegaciones de Indonesia y Malasia señalaron que las especificaciones para Salmonella debían expresarse basándose en la cantidad que tuviera la muestra analizada, por ejemplo, por cada 25 g o por cada 50 g).

Estado del proyecto de norma para los dátiles

54. El Comité observó que la Comisión había aprobado en el Trámite 8 el Proyecto de Normas para los Dátiles. Los dátiles eran importantes en el comercio internacional de productos provenientes del Cercano Oriente. El Comité observó que, en su momento, la Norma para los Dátiles se enviaría a los Estados Miembros para su aceptación.

Propuesta de Tailandia de enmendar la Norma del Codex para la Piña en Conserva

55. El Comité difirió el examen del asunto al tema 9b del programa, "Propuestas de enmiendas recibidas de países de la Región de Asia".

Propuesta de suprimir disposiciones para colorantes y aromatizantes en determinadas normas del Codex

56. Se informó al Comité de que su petición de suprimir las disposiciones para colorantes y aromatizantes en las normas del Codex para piña en conserva, cóctel de frutas tropicales en conserva, guisantes en conserva y guisantes maduros elaborados en conserva había sido examinada por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas. Dicho Comité no estaba de acuerdo con que se suprimieran los colorantes ni los aromatizantes pues éstos se consideraban necesarios en la preparación de los productos conforme a buenas prácticas de fabricación.

Examen del Proyecto de Norma para Productos Pulposos Líquidos de Mango conservados por medios físicos exclusivamente, en el Trámite 8 (ALINORM 85/14, Apéndice III)

57. El Comité tomó nota de que la Comisión había aprobado el Proyecto de Norma para Productos Pulposos Líquidos de Mango, en el Trámite 8. La Norma incluía, en la sección 7.1.1, una disposición sobre etiquetado que permitía el empleo de la denominación "zumo (jugo) de mango" para los productos con un contenido de ingredientes de fruta no inferior al 50% m/m, en los países donde el producto fuera tradicionalmente conocido con ese nombre. Esa disposición se adaptaba a la situación existente en los mercados de dichos países, especialmente la India (que producía ella sola más del 50% del producto que circulaba en el comercio internacional), donde los productos en cuestión se comercializaban con el nombre de "zumo (jugo) de mango", aunque no se ajustaran a la definición de zumo (jugo) de fruta. Las delegaciones de Malasia e Indonesia señalaron que en sus respectivos países un producto preparado a partir de productos pulposos líquidos de mango no podía llevar en la etiqueta la denominación "zumo (jugo) de mango". Se había suspendido la elaboración de un anteproyecto de norma para el zumo (jugo) de mango dado que ese producto no se fabricaba en cantidades importantes desde el punto de vista comercial.

Zumos (jugos) de hortalizas

58. El Comité tomó nota de que el Grupo de Expertos en la Normalización de Zumos (jugos) de Frutas examinaría la necesidad y viabilidad de elaborar una norma general para zumos (jugos) de hortalizas. Dicho producto estaba adquiriendo cada vez más importancia comercial, sobre todo en Europa. Por otra parte, varios países europeos habían comenzado a elaborar normas para tales productos.

Examen, en el Trámite 5, del Proyecto de Directrices para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV) y productos proteínicos de la leche (PPL) en productos cárnicos elaborados de reses y aves (PCERA)

59. El Comité tomó nota de que el Proyecto de Directrices para la utilización de productos proteínicos vegetales y productos proteínicos de la leche en productos cárnicos elaborados de reses y aves, cuyo ámbito de aplicación consistía en proporcionar orientaciones para el uso de PPV y PPL en PCERA mediante el establecimiento de

- i) principios para el uso apropiado de PPV y PPL en PCERA, y
- ii) principios para el etiquetado apropiado de productos cárnicos elaborados de reses y aves que contuvieran PPV y PPL,

se encontraba actualmente en el Trámite 5 y sería objeto de una nueva rueda de observaciones de los gobiernos.

Proyectos de normas para la harina de trigo, el maíz en grano, la harina integral de maíz y la harina y la sémola de maíz sin germen (ALINORM 85/29, Apéndices II, III, IV y V)

60. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado en el Trámite 8 todos los antedichos proyectos de normas, que se enviarían a los gobiernos para su aceptación en el momento debido.

Anteproyecto de Norma para Determinadas Legumbres, en el Trámite 5 (ALINORM 85/29, Apéndice VI)

61. El Comité tomó nota de que se estaba elaborando una norma mínima. El Proyecto de Norma se encontraba en el Trámite 5 y sería objeto de una nueva rueda de observaciones de los gobiernos. El tema revestía interés para la Comisión puesto que las legumbres eran un alimento importante en la dieta de amplios segmentos de la población en Asia sudoriental.

Proyecto de Norma General Internacional para Productos Proteínicos Vegetales, en el Trámite 5

62. El Comité tomó nota de que el Proyecto de Norma General Internacional para Productos Proteínicos Vegetales, que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales, se encontraba en el Trámite 5 y sería objeto de una nueva rueda de observaciones de los gobiernos.

- (i) Proyecto de Norma Internacional para Productos Proteínicos de Soja, en el Trámite 5;
(ii) Proyecto de Norma Internacional para el Gluten de Trigo, en el Trámite 5; y (iii)
Proyecto de Directrices Generales para la Utilización de Productos Proteínicos Vegetales en los Alimentos, en el Trámite 5

63. El Comité tomó nota de que las antedichas normas y directrices se encontraban en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex y se someterían a una nueva rueda de observaciones de los gobiernos.

Cuestiones planteadas en la 18ª reunión del CCFA (ALINORM 87/12)
Directrices para la fácil evaluación de las ingestas de aditivos alimentarios

64. El Comité tomó nota de que en el informe del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios se indicaba que Tailandia, Bélgica, los Estados Unidos, la India y la OMS elaborarían directrices para la fase de evaluación de las ingestas de aditivos alimentarios. El propósito de dichas directrices era hacer más sencillo el ejercicio en cuestión con objeto de ayudar a los países en desarrollo a realizarlo.

65. El Comité expresó mucho interés en el asunto y esperaba con entusiasmo las directrices para realizar estudios de ingestas de aditivos alimentarios.

Ingesta de glutamatos

66. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había propuesto que el examen del tema "Ingesta de glutamatos", efectuado en su última reunión, se señalara a la atención del Comité Coordinador para Asia pues se consideraba que revestía interés para muchos países de la Región.

67. El Comité tomó nota de las siguientes ideas, contenidas en declaraciones formuladas por diversas delegaciones y observadores:

68. El glutamato monosódico, además de estar presente en alimentos elaborados, se utilizaba con gran frecuencia en muchos países de la Región como aderezo de alimentos preparados en el hogar. Se había informado de que las comidas preparadas en restaurantes contenían glutamato monosódico en dosis superiores a comidas similares preparadas en el hogar. Por consiguiente, para que a los estudios de ingestas de glutamatos pudieran aplicarse las directrices, éstas debían incorporar algunas modificaciones de las orientaciones generales a fin de que se tuviera en cuenta el uso adicional de glutamatos como aderezos en la preparación de alimentos.

69. En ciertos países de la Región, por ejemplo, Filipinas, algunos estudios realizados indicaban que el glutamato monosódico podía resultar beneficioso como portador de la vitamina A. Si se adoptaba tal indicación, podía aumentar la ingesta del aditivo. Sin embargo, el Comité se enteró de que, a causa de limitaciones financieras y de dificultades técnicas, Filipinas había abandonado el estudio sobre la administración de glutamato monosódico como portador de la vitamina A.

70. En diversos países de la Región (República de Corea, Japón, Tailandia e Indonesia) se habían realizado varios estudios según los cuales la ingesta de glutamato monosódico no rebasaba la ingesta diaria admisible de 0 - 120 mg por kg de peso corporal, calculada como ácido glutámico, adicional a la ingesta de ácido glutámico proveniente de todas sus otras fuentes en la dieta, diferentes de los aditivos. Sin embargo, el observador de la OIUC señaló a la atención del Comité que los resultados de una encuesta efectuada por sus organizaciones miembros bajo los auspicios del UNICEF demostraban que se rebasaba la IDA. Algunos países se proponían emprender en el futuro próximo más estudios sobre la ingesta de glutamato monosódico y esperaban con interés las directrices para la fácil evaluación de las ingestas de aditivos alimentarios, que estaba elaborando el CCFA.

71. El JECFA examinó por última vez el glutamato monosódico en 1973 y algunos países de la Región opinaron que dicho aditivo debía volver a examinarse a la luz de nuevos datos toxicológicos y sobre hábitos de consumo en la Región de Asia.

72. Se invitó a los gobiernos de la Región que tuvieran datos toxicológicos y sobre ingestas de glutamato monosódico a remitirlos a la Secretaría del Codex para señalarlos a la atención del CCFA y del JECFA. También se invitó a los observadores y organismos internacionales a suministrar tales datos.

Cuestiones planteadas en la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Pescados y Productos Pesqueros (CCFFP) (ALINORM 85/18)

Código de Prácticas para concentrados proteínicos de pescado de calidad alimentaria (CPP)

73. El Comité tomó nota de que la delegación de Tailandia había señalado a la atención del CCFFP que Tailandia y otros países en desarrollo de la Región de Asia habían recibido grandes cantidades de CPP a través de los programas de ayuda alimentaria y reiteró su opinión de que la Región parecía necesitar orientaciones para determinar la idoneidad del producto para el consumo humano. La delegación de Tailandia había pedido que se dieran seguridades de que esos productos se ajustaban a los criterios de composición y microbiológicos para concentrados proteínicos de pescado del tipo B, elaborados por el Grupo Asesor de Proteínas y Calorías de las Naciones Unidas (GAP).

74. La delegación de Tailandia ante la presente reunión opinó que debía elaborarse un código de prácticas del Codex para concentrados de pescado de calidad alimentaria.

Inclusión de Sardine Sardinella spp. en la definición de producto de la Norma del Codex para Sardinias y Productos Análogos en Conserva

75. Se informó al Comité de que su propuesta de incluir la especie Sardine Sardinella en la definición de producto de la Norma del Codex para Sardinias y Productos Análogos en Conserva se examinaría, sobre la base de los datos suministrados por la India, en la 17ª reunión del CCFP, que se celebraría en Noruega, del 5 al 9 de mayo de 1986. Se señaló que debía aclararse la posición taxonómica de la especie.

Cuestiones planteadas en la segunda reunión del Comité Coordinador para Asia
Asistencia de la ONUDI - Hojalata

76. El Comité tomó nota de que, tras una propuesta formulada en la segunda reunión del Comité Coordinador para Asia (ALINORM 79/15, párrafo 107), la ONUDI había organizado en Jamshedpur, India, en abril de 1984, un Grupo de Trabajo sobre la producción de hojalata en países de Asia y el Pacífico. Habían asistido 31 participantes de la India, Indonesia, Irán, la República de Corea, Pakistán, Tailandia y Turquía. El objetivo de la reunión era establecer una cooperación entre dichos países para que se fabricara la calidad adecuada de hojalata con materia prima local.

77. El informe del Grupo de Trabajo se puede obtener solicitándolo a la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), Viena, Austria.

Disposiciones sobre el etiquetado de los productos cárnicos elaborados atendiendo a los requisitos religiosos islámicos

78. El Comité recordó las deliberaciones habidas al respecto en su segunda reunión, sobre la base de un documento provisional preparado por Malasia. La delegación de Arabia Saudita había acordado convocar un grupo de trabajo para que estudiara el formato y las disposiciones específicas de etiquetado para productos cárnicos elaborados atendiendo a los requisitos religiosos islámicos, pero ese grupo de trabajo aún no se había reunido porque esperaba la finalización de un estudio que estaba realizando el Centro Islámico del Brasil.

79. El Comité observó que la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental y la Liga Musulmana Mundial habían patrocinado una reunión sobre requisitos islámicos para alimentos de origen animal, que se había celebrado del 5 al 8 de diciembre de 1985 en Jeddah, Arabia Saudita. Asistieron a la misma un grupo internacional reconocido de académicos musulmanes, observadores del Centro Colaborador FAO/OMS de Berlín (Oeste) y de asociaciones musulmanas.

80. En la reunión se había confeccionado una lista de alimentos de origen animal cuya carne estaban autorizados a comer los musulmanes. Se definieron los métodos islámicos esenciales de matanza y se deliberó sobre los métodos para adormecer a los animales antes de la matanza, especialmente mediante golpes, electricidad o dióxido de carbono. En la reunión se había designado a un Comité de cuatro miembros para que estudiara los aspectos del adormecimiento por medios eléctricos e informara seis meses después a los organizadores de la reunión.

81. El Comité tomó nota de lo antedicho y pidió copias del informe. El Comité también deseaba mantenerse informado de las novedades registradas en el estudio de métodos de adormecimiento de animales para la matanza

Cuestiones planteadas en la cuarta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia
Problemas relativos a la aceptación de la Norma del Codex para Fórmula para Niños de Pecho

82. El Comité difirió el examen del asunto al tema 12 del programa.

Código de prácticas para el Almacenamiento, la Manipulación y el Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel

83. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 169 período de sesiones, había aceptado la propuesta formulada por el Comité en su cuarta reunión en el sentido de que se elaborara un Código de Prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel. El Comité observó que el primer proyecto preparado por Malasia todavía no se había distribuido a los Estados Miembros para recabar observaciones.

Malasia, que entretanto había preparado un segundo borrador del Código, propuso que éste se distribuyera a los Estados miembros. La Secretaría aseguró que el documento preparado por Malasia se reproduciría en el formato del Codex y se enviaría en breve para recabar observaciones en el Trámite 3. El asunto se examinaría en la 13ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, que se celebraría en Londres, en febrero de 1987.

Ayuda destinada a fomentar la participación de los países en desarrollo de la Región del Codex de Asia en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius

84. Al presentar el tema, la Secretaría informó al Comité de que el Comité Ejecutivo y la Comisión habían subrayado la necesidad de que se ayudara a los países en desarrollo para que asistieran a las reuniones del Codex con el fin de que aportaran los datos necesarios para la labor de la Comisión que podían tener consecuencias económicas o sanitarias para dichos países y de permitirles aprovechar plenamente los beneficios de la labor del Codex. La Secretaría había escrito una carta circular (CL 1985/52) en septiembre de 1985, que se había enviado a todos los puntos de contacto del Codex en los países en desarrollo de Africa, Asia, América Latina y el Caribe para que actuaran en consecuencia. Se adjuntaba a la misma un documento que contenía información sobre un proyecto del PNUD INT/83/904, en el que se explicaban las políticas y procedimientos operacionales para la utilización de fondos del PNUD destinados a actividades de fomento de la CTPD (Cooperación Técnica entre Países en Desarrollo). En la carta circular se indicaba que, por falta de fondos, venía disminuyendo la asistencia de los países en desarrollo a las reuniones de los comités de productos del Codex, muchos de los cuales estaban elaborando normas de gran interés para esos países, y a las reuniones de los Comités Coordinadores Regionales, donde se examinaban cuestiones tan importantes como la inocuidad de los alimentos, incluidas las relacionadas con residuos de plaguicidas, y las necesidades de infraestructura para mejorar la inspección alimentaria. Esa falta de fondos para enviar delegados de países en desarrollo a reuniones tan importantes había impedido que dichos países aprovecharan más plenamente oportunidades óptimas para la CTPD.

85. En la carta circular se señalaba a la atención de los destinatarios una posibilidad de obtener fondos y se instaba a las autoridades de los países en desarrollo a que examinaran esa posibilidad. En la carta circular se sugería que las peticiones de ayuda se limitaran a una o dos reuniones del Codex que revistieran especial importancia para el país en cuestión. El proyecto del PNUD ofrecía apoyo financiero para sufragar gastos tales como viajes de un país en desarrollo a otro. La Secretaría indicó que tenía entendido que no se excluía necesariamente la posibilidad de viajar a una reunión de un comité del Codex que se celebrara en un país desarrollado - lo principal era que los países en desarrollo interesados explicaran las razones de la importancia que tenía para ellos el estar representados en la reunión, sobre todo cuando el comité del Codex de que se tratara se ocupara de productos o cuestiones técnicas relacionadas con actividades de CTPD ya en curso o potenciales. En la carta circular se instaba a que se solicitara con prontitud dicha asistencia por conducto del representante del PNUD residente en el país.

86. Las delegaciones de Indonesia, la India, Tailandia y Malasia declararon que se proponían estudiar cuanto antes las posibilidades de financiación en el marco del mencionado proyecto del PNUD. La delegación de Filipinas indicó que se había planteado el asunto al Representante del PNUD en Filipinas pero la respuesta del PNUD había sido negativa. La

delegación de Filipinas comunicó que volvería a pedir apoyo financiero del PNUD para asistir a una o dos reuniones del Codex de especial interés para el país, exponiendo las razones por las que para el mismo era importante participar en esas actividades de CTPD.

87. La Secretaría pidió a los países que solicitaran asistencia en el marco del proyecto del PNUD que informaran a la Secretaría del Codex sobre los resultados de sus esfuerzos.

88. El Representante de la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental señaló a la atención de los presentes que, a lo largo de los años, la asistencia de países del Oriente Medio (o Asia occidental) a las reuniones del Comité Coordinador para Asia había sido muy reducida. El Comité convino en que este asunto se señalaría a la atención del Comité Ejecutivo y de la Comisión para que se buscaran maneras de alentar a los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius en el Oriente Medio a asociarse a la labor del Codex en la Región y participar en ella.

Aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas por parte de los países de la Región de Asia

89. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 86/3, en el que se reseñaban los progresos realizados en materia de aceptaciones por parte de países de la Región de Asia. Se tomó nota de que los siguientes países habían notificado aceptaciones de algunas normas del Codex o de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas: República Árabe del Yemen, Bahrein, República Democrática Popular del Yemen, Irán, Iraq, Japón, Jordania, Kuwait, Filipinas, Singapur y Tailandia. El documento contenía además algunos detalles sobre nuevas respuestas recibidas del Japón y de Tailandia desde la última reunión del Comité y detalles sobre declaraciones de aceptación formuladas por las delegaciones de Iraq, Malasia, la República de Corea y Tailandia en el 16º período de sesiones de la Comisión. En esas últimas declaraciones se indicaba que, aun cuando no se hubieran aceptado todavía normas del Codex, las autoridades encargadas de establecer y aplicar reglamentaciones y la industria alimentaria, las utilizaban como orientaciones y puntos de referencia útiles.

90. La Secretaría informó al Comité de que la Comisión, en su último período de sesiones, había decidido dejar constancia de que los países en desarrollo deseaban que los países desarrollados aceptaran o, en su caso, aplicaran en mayor medida las normas del Codex, con el fin de ayudar al comercio de los países en desarrollo. La Comisión también había decidido que sería conveniente que el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) examinara en su próxima reunión los problemas relacionados con la aceptación de las normas y de los límites máximos para residuos de plaguicidas, del Codex, para buscar la manera de mejorar la situación en materia de aceptaciones. Esa reunión del CCGP se celebraría en París del 24 al 28 de noviembre de 1986. La Comisión también había acordado que era importante que todos sus miembros presentaran, en el próximo período de sesiones de la Comisión, un informe escrito sobre la cuestión de las aceptaciones.

91. La delegación de Malasia consideraba importante que en la Reunión Conjunta sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) se evaluarán los plaguicidas de uso difundido en la Región de Asia y que a ese respecto se establecieran límites máximos del Codex para residuos (LMR).

92. La delegación de Tailandia señaló que en su país las normas del Codex se utilizaban como orientaciones y los límites máximos del Codex para residuos siempre se tomaban en cuenta. Tailandia ya había aceptado cuatro normas del Codex. En el país se reconocía la importancia de aceptar las normas del Codex pero se tropezaba con algunos problemas debidos a falta de datos, lo que requería proseguir los estudios, especialmente los relacionados con contaminantes y residuos de plaguicidas en alimentos y con la calidad de la hojalata. Tailandia no podía aceptar la Norma del Codex para Fórmula para Niños de Pecho pero seguiría examinando la posibilidad de otorgar más aceptaciones.

93. La delegación de la República de Corea expresó que en su país las normas y códigos de prácticas del Codex resultaban muy útiles para los productores de alimentos. Las recomendaciones del Codex se consideraban como orientaciones fundamentales. Por lo que respecta a los LMR del Codex, en la República de Corea se estaban inspeccionando las dosis de residuos de plaguicidas presentes en alimentos y se proponía establecer LMR tomando en consideración los LMR del Codex, pero adaptados a las circunstancias imperantes en el país.
94. La delegación de Filipinas indicó que en su país los LMR del Codex se utilizaban como orientación.
95. La delegación de Kuwait declaró que en su país se estaban utilizando las normas del Codex.
96. La delegación del Japón se refirió a su declaración de posición, que figuraba en el documento CX/ASIA 86/3. En el Japón se podría exhortar a que las normas del Codex se aplicaran en forma voluntaria pero legalmente no se podía impedir la distribución de los productos que no se ajustaban a las normas del Codex; sin embargo, el Gobierno del Japón recurría a la persuasión para que los fabricantes cumplieran con las normas del Codex. En cuanto a los LMR del Codex, se tomaban en consideración en la medida de lo posible. Para los residuos de plaguicidas en alimentos importados, el Japón utilizaba los LMR del Codex como orientación cuando no figuraban en la lista de normas nacionales.
97. La delegación de la India indicó que en su país las normas del Codex se consideraban útiles como orientaciones. La India tendría que obtener datos sobre las dosis, presentes en alimentos, de los aditivos alimentarios y contaminantes regulados por normas del Codex, tras lo cual estaría en mejores condiciones de indicar si podría o no aceptar las normas del Codex.
98. La delegación de Indonesia declaró que reconocía plenamente la importancia de aceptar las normas del Codex. Algunas de ellas se habían utilizado en la formulación de la legislación nacional. Indonesia tenía aún algunos problemas de disponibilidad de personal calificado. Indonesia consideraba que los países debían adoptar las normas y que debía establecerse un comité encargado del asunto. La Secretaría indicó que se había propuesto que el Comité del Codex sobre Principios Generales desempeñara justamente esa función de seguimiento.
99. El observador de Australia declaró que, aunque por razones constitucionales el Gobierno del Commonwealth de Australia no podía aceptar formalmente las normas y los LMR del Codex para hacerlos aplicar en el plano nacional, alentaba firmemente a las autoridades de los estados de la Federación y a la industria a que los adoptaran. La legislación australiana relativa a la inspección de las exportaciones, de cuya aplicación eran responsables las autoridades federales, se basaba mucho en las recomendaciones del Codex.
100. El observador de la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores (OIUC) declaró que la existencia de una duplicidad de normas era deplorable y aludió a una legislación, propuesta en un país importante, por la que se permitiría la exportación de productos farmacéuticos aunque no estuviera autorizada su venta en el mercado interior de dicho país. El observador expresó la esperanza de que ello no sentara un precedente para que se plantearan situaciones similares con los productos alimenticios y recalcó la importancia de que los países importadores establecieran normas para los productos que compraban a otros países.

Fortalecimiento de la infraestructura de los sistemas nacionales de inspección alimentaria: Información sobre proyectos en curso y propuestos, de la FAO/OMS y de otros organismos internacionales encargados de la inspección alimentaria en la Región de Asia

101. El Representante de la FAO presentó el documento CX/ASIA 86/4 e indicó que éste contenía información sobre proyectos de ayuda para la inspección alimentaria en la Región de Asia. El documento tenía por objeto actualizar información sobre proyectos de cooperación técnica puestos en ejecución después de la cuarta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

Actividades de la FAO

Proyecto de cooperación regional para establecer una red de capacitación en materia de inspección alimentaria en Asia

102. Se señaló a la atención del Comité el Programa Regional de Acción para fortalecer la capacitación y la asistencia en materia de inspección alimentaria, recomendado por la Consulta Técnica FAO/PNUD entre países en desarrollo de Asia y el Pacífico sobre las necesidades y medios de inspección alimentaria, celebrada en Manila, en septiembre de 1979. En dicho Programa de Acción se daba la más alta prioridad a la capacitación de personal y al intercambio de información entre los países en desarrollo de la Región. Además, en sus cuatro últimas reuniones, el Comité Coordinador del Codex para Asia había apoyado firmemente la recomendación de que la FAO y la OMS, posiblemente con el apoyo del PNUD y de organismos donantes, debía contribuir al fomento y a la aplicación del mencionado Programa Regional de Acción sobre inspección alimentaria. En su cuarta reunión, este Comité había recomendado vivamente que se tomaran medidas para establecer cuanto antes un centro regional de capacitación para inspectores alimentarios, que también promovería el concepto de cooperación técnica entre países en desarrollo.

103. Se informó al Comité de que la FAO había preparado un proyecto de propuesta para la creación de una red regional asiática de centros de capacitación de inspectores alimentarios y el proyecto se había distribuido a los países de la Región para recabar sus observaciones. Además, un consultor de la FAO había visitado varios países y evaluado el posible interés en participar en la red propuesta. En Bangkok, a fines de 1985, se reunieron representantes de algunos países de la Región para examinar el proyecto de propuesta e indicaron provisionalmente qué institutos podrían participar en la red.

104. La propuesta se había presentado al PNUD para que éste examinara las posibilidades de financiación y se había dado una indicación preliminar de que la respuesta sería favorable y posiblemente en 1986 se establecería y comenzaría a funcionar un servicio de capacitación.

105. Si el PNUD aprobaba la propuesta, ésta se enviaría a los representantes del PNUD en la Región para que la entregara formalmente a los gobiernos en cuestión a fin de llegar a un acuerdo oficial.

106. Varias delegaciones sugirieron que, tal vez los programas de capacitación para inspectores alimentarios debían ser más amplios, los cursos de mayor duración, según las necesidades, y que se requería con urgencia establecer una red similar para la capacitación de químicos en el análisis de alimentos, incluida una capacitación para reparar instrumental de laboratorio.

107. La delegación de Tailandia indicó que apoyaba plenamente el proyecto y que estaba dispuesta a hospedar a uno de los centros de capacitación propuestos; en efecto, se informó que el Gobierno de Tailandia había presentado a la FAO una propuesta escrita para el establecimiento de uno de esos centros.

108. La delegación de Australia suministró al Comité información relacionada con los programas nacionales de capacitación para inspectores alimentarios e indicó que se presentarían a la FAO algunos ejemplos de los diversos programas para que ésta los examinara y posiblemente los incluyera en los programas internacionales de capacitación, especialmente los que se organizaran en los países de Asia.

109. El Comité expresó su apoyo unánime a la red propuesta y recomendó vivamente que el PNUD facilitara los fondos necesarios para poner en ejecución el proyecto

Cursillo práctico regional asiático sobre alimentos de venta ambulante.

110. Se informó al Comité de que, con ayuda de la FAO, se estaban realizando varios proyectos para examinar y evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos que se vendían por la calle, con el propósito de determinar qué medidas debían tomarse, en caso necesario, para mejorar la situación actual. Se hicieron inspecciones en la India, Indonesia, Tailandia y Filipinas y en varios países de América Latina. Dado que en muchos países gran parte de la distribución y el consumo de alimentos correspondía a la venta ambulante, se prevé celebrar en Bogor, Indonesia, en noviembre de 1986, un cursillo práctico regional de la FAO sobre alimentos de venta ambulante, con objeto de examinar la situación y la esperanza de formular recomendaciones para que se mejoren los sistemas actuales.

Conferencia sobre inspección alimentaria

111. Se informó al Comité acerca de la Conferencia Interamericana sobre Protección Alimentaria, celebrada en Washington, D.C., en agosto de 1985, con el apoyo de la FAO, la OPS, los Estados Unidos y el Canadá. Asistieron a la misma funcionarios especializados en inspección alimentaria provenientes de países de América Latina y el Caribe, quienes adoptaron unánimemente un plan de acción destinado a establecer y reforzar infraestructuras de inspección alimentaria en los países de la región.

112. Varias delegaciones indicaron que tal vez valdría la pena examinar la posibilidad de celebrar una conferencia de ese tipo entre países de la región de Asia como medio para formular una estrategia global integrada para la inspección de la calidad de los alimentos en la región con objeto de mejorar la inocuidad de los alimentos suministrados y fomentar el comercio.

113. Conciente de las necesidades de la Región, el Comité hizo suya la idea de celebrar una Conferencia Regional sobre Inspección Alimentaria y volvió a pedir a la FAO y a la OMS que tomaran las medidas necesarias para formular una propuesta que pudiera someterse al examen y a la aprobación de los organismos de financiación y de los países desarrollados de la Región. Las delegaciones de Australia y del Japón indicaron que la propuesta se presentaría a sus respectivos gobiernos para que la examinaran y formularan observaciones al respecto.

Otras actividades

114. Se suministró información sobre ciertos proyectos, en particular los referentes a cuestiones de políticas y estrategias que abarcaban a más de un país, por ejemplo, en la región de Asia, el proyecto "la irradiación de alimentos de origen tropical como tratamiento durante la cuarentena; se dictó un curso de capacitación sobre técnicas de toma de muestras para alimentos, destinado a los países de habla árabe y un curso de entrenamiento sobre inspección alimentaria regional, celebrado en Sri Lanka, en 1985.

115. Se señalaron especialmente a la atención del Comité algunos cursillos prácticos sobre estrategias de inspección alimentaria en el plano nacional, celebrados recientemente en la India, Indonesia, Pakistán y Sri Lanka bajo los auspicios de la FAO. El propósito de dichos cursillos prácticos era establecer una estrategia global integrada para la inspección de la calidad de los alimentos, promover la coordinación entre los diversos ministerios de gobierno responsables de la calidad e inocuidad de los alimentos y materias afines, en particular en los sectores de la salud, la alimentación y la agricultura y dar coherencia a las actividades de diversos organismos en el plano nacional.

116. También se informó al Comité de varios proyectos en curso y de fuentes de financiación, en particular, en Bangladesh, la China, la India, Nepal, los Emiratos Arabes Unidos, Yemen del Sur y la República de Corea.

117. Como la disponibilidad de fondos de la FAO, la OMS, el PNUMA y otros organismos donantes dependía del grado de prioridad que las autoridades nacionales adjudicaran a esas actividades, era necesario que la inspección alimentaria ocupara un lugar importante en los planes y programas nacionales. Una ejecución efectiva de las actividades de inspección de la calidad de los alimentos dependía de la voluntad política nacional y la determinación de las autoridades para llevar a la práctica las medidas, el seguimiento, la vigilancia, las políticas y, sobre todo, para emprender actividades de extensión y desarrollo en los diversos eslabones de la cadena de producción y distribución de alimentos. Se pidió al Comité que examinara seriamente el asunto.

Proyectos/actividades de la OMS

118. Se informó al Comité de que la Región del Codex de Asia abarcaba países pertenecientes a tres oficinas regionales de la OMS. El oficial de la OMS responsable de la inocuidad de los alimentos en la Región presentó su informe al Comité. Además de la información suministrada en el documento CX/ASIA 86/4, se facilitó al Comité la información siguiente:

a) Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental

119. En 1984-1985, la OMS y su Oficina Regional para el Mediterráneo Oriental fortalecieron su apoyo destinado a programas nacionales de inocuidad de los alimentos, se pusieron en ejecución 14 actividades y se espera que ese apoyo se prolongue durante el restante período de aplicación del Séptimo Programa Nacional del Trabajo (1984-1989).

120. En cooperación con la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental, se examinó la situación de los países en el sector de la inocuidad de los alimentos; entre las actividades realizadas en 1984-1985 se incluyeron las siguientes: capacitación de personal en la Región, cuatro cursillos prácticos nacionales, la preparación de un manual en árabe, adiestramiento en materia de servicios de comidas para colectividades, capacitación, en colaboración con la FAO, en materia de toma de muestras de alimentos, asesoramiento en diferentes aspectos relacionados con los aditivos alimentarios, una reunión sobre requisitos islámicos para alimentos de origen animal y la selección de dos nuevos centros colaboradores de la OMS.

121. A excepción de unos pocos países (exportadores de petróleo) que tenían un sistema más elaborado de inspección de la inocuidad de los alimentos, en el plano nacional no se reconocía lo suficiente el valor de los servicios de inocuidad de los alimentos, no había estrategias bien definidas y la organización administrativa era inadecuada. Tampoco eran suficientes los fondos para actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos y faltaba personal para realizar análisis de laboratorio, equipos apropiados, un buen mantenimiento de los mismos y material de información.

122. Los fondos asignados a la Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental para la ejecución del Programa de Inocuidad de los Alimentos en los países pasaron de 0 en 1982-83 a 80 000 dólares en 1984-85 y a 280 600 dólares para el bienio 1986-87. En el futuro, se tomarían debidamente en cuenta la colaboración de la FAO, el apoyo de AGFUND, propuestas de proyectos del PNUD y aportes bilaterales y se haría más hincapié en esos fondos extrapresupuestarios.

b) Oficina Regional para el Asia Sudoriental

123. Desde 1976, la OMS venía apoyando a los Estados Miembros a través de programas de inocuidad de los alimentos. El tipo de colaboración dependía de la situación del Estado Miembro en cuestión, de los problemas y necesidades reflejados a través del presupuesto

ordinario del país y del presupuesto interpaíses para la protección del consumidor. Se había hecho hincapié en que las políticas y estrategias relativas a la inocuidad de los alimentos y la aplicación de las mismas debían encuadrarse dentro de la estrategia de salud para todos en el año 2000 y de los criterios de atención primaria de salud. Los campos específicos en que la OMS colaboraba con los Estados Miembros eran los siguientes:

- 1) ayudar a los países para formular, revisar y fortalecer estrategias nacionales relativas a la inocuidad de los alimentos;
- ii) asignación de personal técnico a diferentes sectores relacionados con los programas de inocuidad de los alimentos;
- iii) promoción de actividades de CTPD en el campo de la inocuidad de los alimentos;
- iv) establecimiento de programas nacionales y de un programa regional de vigilancia de la inocuidad química y microbiológica de los alimentos;
- v) ayuda a los países en el establecimiento de normas alimentarias y la preparación de programas de adiestramiento para los encargados de manipular y de inspeccionar alimentos;
- vi) fomento de una integración de las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos a través de la aplicación de los criterios de atención primaria de salud en el plano comunitario;
- vii) ayuda a los países en la preparación de material de entrenamiento apropiado para informar a la comunidad y alentarla a participar en programas de inocuidad de los alimentos;
- viii) colaboración con los países en la investigación relacionada con los servicios de salud, especialmente en el estudio de los hábitos alimentarios y las conductas vinculadas a la alimentación con miras a formular estrategias adecuadas, aplicables en el plano de las comunidades, para promover la inocuidad de los alimentos;

c) Oficina Regional para el Pacífico Occidental

124. La OMS considera que la pureza del aire, la calidad del agua potable, el uso inocuo de sustancias químicas y la salubridad de los alimentos están interrelacionados y son elementos esenciales del Programa de Higiene del Medio. Los alimentos sin vitales para la salud humana pues tienen un valor nutritivo pero pueden transmitir enfermedades si no se han preparado y manipulado de manera apropiada.

125. La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental tiene, respecto de los programas de inocuidad de los alimentos, un criterio similar al descrito por los representantes de las oficinas regionales de la OMS para el Mediterráneo oriental y para el Asia sudoriental; ese criterio consiste en promover la cooperación técnica entre los Estados Miembros en los sectores prioritarios identificados por los gobiernos como decisivos para fortalecer la ejecución de los programas nacionales de inocuidad de los alimentos. Dichos sectores pueden abarcar la creación de instituciones, la capacitación de personal, el establecimiento de legislaciones y normas alimentarias, servicios de laboratorio, preparación de manuales, directrices y material didáctico para la educación pública, sensibilización del público acerca de cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos e intercambio de información.

126. La Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental promovería el establecimiento de redes de cooperación y colaboración entre los centros colaboradores de la OMS e instituciones nacionales que trabajaran en ese importante sector.

127. La OMS facilitó, con cargo a su presupuesto ordinario, fondos para la ejecución de proyectos en los países. Además, en el marco de proyectos interpaíses, por ejemplo, el centro PEPAS, se prestaron servicios técnicos y apoyo a los Estados Miembros. Se harían esfuerzos para obtener recursos técnicos y financieros adicionales provenientes de organismos multinacionales y bilaterales cuando los gobiernos los solicitaran. La Oficina Regional para el Pacífico Occidental y la FAO colaboraron estrechamente para complementar sus respectivas actividades y evitar una superposición de tareas que pudiera generar confusión y hacer desperdiciar recursos escasos.

128. El Presidente, en nombre del Comité, agradeció a los funcionarios de la FAO y de las Oficinas Regionales de la OMS por sus informes. Observó con reconocimiento el hecho de que oficiales regionales de la OMS asistieran, por primera vez en la historia del Comité Coordinador para Asia, a una de sus reuniones y apoyaran la labor del mismo. El Presidente del Comité expresó la esperanza de que ello fuera apenas el principio de una prolongada y fructífera cooperación.

Información sobre otras actividades de la FAO y de la OMS que complementan la labor del Codex

Informe sobre actividades conjuntas FAO/OMS

129. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 86/5. La Secretaría informó al Comité de que, además de apoyar a la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, la FAO y la OMS realizaban diversas actividades que representaban un apoyo adicional, directo o indirecto, a la labor del Comité.

Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

130. Se informó al Comité de que los correspondientes grupos de expertos tenían la responsabilidad de hacer evaluaciones toxicológicas de plaguicidas y de aditivos alimentarios, respectivamente, y que dichas evaluaciones llevaban, por regla general, a establecer ingestas diarias admisibles (IDA). Además, los grupos de expertos establecían: (i) límites máximos para residuos (LMR) de plaguicidas en productos alimenticios, sobre la base de datos provenientes de ensayos supervisados, y (ii) especificaciones para aditivos alimentarios. Los informes de los expertos de la JMPR y del JECFA, sobre plaguicidas y aditivos alimentarios respectivamente, sirven de base para establecer LMR del Codex y dosis máximas para aditivos alimentarios en diversos alimentos.

Irradiación de los alimentos

131. a) Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de los Alimentos ("el Grupo")

Se informó al Comité de que el Grupo, establecido en 1984, estaba patrocinado conjuntamente por el OIEA, la FAO y la OMS; el OIEA había asumido la responsabilidad de la Secretaría. Durante la segunda reunión del Grupo, celebrada en diciembre de 1985, se habían prometido recursos extrapresupuestarios (contribuciones en efectivo y al contado), lo que había permitido a las organizaciones realizar varias actividades, por ejemplo, un cursillo práctico sobre la inspección alimentaria relacionada con el proceso de irradiación de alimentos. Ese cursillo práctico había sido una consecuencia directa de las deliberaciones habidas durante la cuarta reunión del Comité coordinador para Asia (para más detalles véase ALINORM 85/15, párr. 138). Se había previsto celebrar esa reunión en la India, en noviembre de 1986.

b) Publicaciones de la OMS sobre irradiación de alimentos

132. Puesto que la tecnología de la irradiación de los alimentos se podía aplicar en beneficio de la inocuidad de los mismos y para reducir pérdidas y considerando que los conocimientos acerca de dicha tecnología eran aún insuficientes, la OMS había decidido elaborar un libro de información sobre el asunto. La FAO había aceptado la invitación a participar con la OMS en dicha empresa. Los grupos a los que se dirigía ese libro abarcaban personal de los servicios de salud pública y de otras dependencias gubernamentales, administradores de industrias alimentarias y asociaciones de consumidores. Se había creado un equipo de redacción para orientar a la FAO y a la OMS en la redacción del libro. Se preveía que el mismo estaría listo para 1987, en inglés y francés y posiblemente en español. La traducción a otros idiomas (árabe, ruso, chino) dependería del interés de los países en cuestión.

c) Normas del Codex

133. En el 16º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se había planteado el conflicto existente entre:

- 1) la prohibición del tratamiento por irradiación mediante ciertas normas del Codex (por ejemplo, las aplicables a los alimentos para niños de pecho y niños de corta edad), y
- ii) la aprobación general del proceso de irradiación a través de la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados (que también se había examinado durante la cuarta reunión del Comité Coordinador para Asia). La Comisión había decidido remitir la cuestión al CCFSU. En caso necesario, la FAO y la OMS organizarían una consulta especial de expertos para que estos prestaran asesoramiento, especialmente en lo referente a alimentos para lactantes.

Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos

134. Para promover el reconocimiento, la evaluación y el control de los contaminantes y otros peligros ambientales que podían afectar la salud humana, la FAO y la OMS estaban participando activamente en actividades de vigilancia relacionadas con la salud en el marco del sistema global de control del medio ambiente (GEMS), patrocinado por el PNUMA. Los objetivos principales del programa eran los siguientes:

- 1) acopiar y evaluar datos sobre las dosis de ciertas sustancias químicas presentes en alimentos específicos;
- ii) calcular las ingestas alimentarias de determinadas sustancias químicas;
- iii) facilitar la cooperación técnica a los gobiernos de los países que deseen fortalecer sus programas de vigilancia de la contaminación de los alimentos; y
- iv) facilitar a los comités pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius información sobre dosis de contaminantes y de residuos de plaguicidas presentes en alimentos, en relación con el establecimiento de normas del Codex y de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas.

135. Se informó al Comité de que colaboraban en este programa unos 30 Estados Miembros, entre ellos, varios países asiáticos, como la China, la India, el Japón y Tailandia.

136. Se informó al Comité de que uno de los aspectos del programa se refería a la garantía de la calidad de los análisis para ayudar a los laboratorios a perfeccionar sus servicios de análisis. La experiencia acumulada hasta la fecha indicaba que existían grandes diferencias de un laboratorio a otro en relación con la capacidad analítica de los mismos y que por ello se había facilitado capacitación y otros tipos de asistencia para que mejorara la calidad de los datos producidos.

137. En el marco del programa se habían preparado y publicado las "Orientaciones para el Estudio de las Ingestas Alimentarias de Contaminantes Químicos" (OMS, Publicación en offset N° 87), que se había distribuido a todos los centros colaboradores y participantes así como a los puntos de contacto del Codex.

Publicaciones conjuntas

Directrices para los fabricantes de latas destinadas al envasado de alimentos

138. La contaminación con plomo y estaño de los alimentos elaborados envasados era un problema reconocido en el ámbito de la inspección de la calidad alimentaria. El problema era especialmente grave en los países tropicales, donde una combinación de temperaturas elevadas y de disponibilidad limitada de hojalata de alta calidad, junto con períodos prolongados de almacenamiento y de transporte, podían llevar a que los niveles de contaminación fueran superiores a los recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius. Un grupo internacional de autores familiarizados con la fabricación de latas y el proceso de enlatado de alimentos había preparado una publicación titulada "Directrices para los fabricantes de latas y envasadores de alimentos" destinada a llevar a la industria alimentaria de los países en desarrollo a cumplir con los requisitos establecidos en las normas del Codex en cuanto a límites máximos para plomo y estaño en los alimentos enlatados. La publicación estaba en prensa y aparecería a mediados de 1986.

139. En el libro se describía el proceso de corrosión de las latas y los diversos factores que influían en la velocidad de la corrosión. Se agregaban consejos prácticos al fabricante para la elección de la hojalata, la fabricación de latas preformadas y la manipulación de las latas durante su llenado con el producto. La publicación contenía además descripciones de métodos de prueba para las latas y de métodos de análisis para los alimentos.

Actividades de la FAO

Ayuda a los países en desarrollo para la inspección alimentaria

140. Como las actividades de inspección alimentaria abarcaban diversos aspectos, incluida la inocuidad de los alimentos, la responsabilidad de esa inspección competía a varios ministerios y, por consiguiente, requería una coordinación y cooperación muy estrechas para reducir la superposición de esfuerzos y asegurar una utilización máxima de los recursos disponibles. A ese respecto se habían realizado e iniciado actividades de asistencia técnica mediante la ejecución de proyectos, la celebración de consultas y/o la prestación de otros servicios de asesoramiento en Birmania, China, India, Maldivas, Nepal, Pakistán, Filipinas, Sri Lanka, Tailandia y Tonga.

141. La delegación de la India reconoció el apoyo prestado por la FAO a la India, Nepal, Pakistán y Sri Lanka, en la organización, el establecimiento y la elaboración de programas de vigilancia de la contaminación de los alimentos, pero indicó que se necesitaba mucha más ayuda en ese sector y pidió a la FAO que examinara la posibilidad de suministrarla.

Inspección alimentaria en el plano nacional, cursillos prácticos sobre estrategia

142. Se informó al Comité de que la FAO había cooperado con varios países y les había prestado apoyo para organizar cursillos prácticos sobre estrategias de inspección alimentaria en el plano nacional. El asunto era multisectorial pues abarcaba la agricultura, la salud y el comercio y esos cursillos prácticos habían permitido elaborar políticas y programas para un mejoramiento general de los sistemas relacionados con los productos alimenticios con objeto de asegurar la calidad e inocuidad de los suministros y proteger a los consumidores de los peligros que pueden ocasionar los alimentos. En la región de Asia se habían celebrado cursillos prácticos de ese tipo en la India, Indonesia, Pakistán y Sri Lanka.

Capacitación

143. La FAO había hecho mucho hincapié en ayudar a sus Estados Miembros a través de la capacitación. En Sri Lanka, en noviembre y diciembre de 1985, se había celebrado un curso práctico regional sobre técnicas de inspección alimentaria, organizado por la FAO. Además, varios de los proyectos de la FAO en la Región relacionados con la inspección alimentaria incluían como componente importante la asistencia técnica.

Urbanización - Problemas de inspección alimentaria

144. Se informó al Comité sobre la participación de la FAO en el examen de los problemas de inspección alimentaria relacionados con el rápido crecimiento de las poblaciones urbanas, especialmente en la Región de Asia. Esa situación generaba nuevas y mayores necesidades en materia de sistemas de transporte y distribución de alimentos y a menudo llevaba a que los envíos de alimentos debían atravesar distancias mucho mayores, lo que ocasionaba problemas de deterioro, descomposición y contaminación química y microbiológica de los alimentos. En América Latina, la FAO había comenzado a examinar la situación, que se había revelado muy compleja y problemática. Como resultado de ello, la FAO y la OMS prevenirían convocar en octubre de 1986 una consulta de expertos encargados de examinar los problemas de inspección alimentaria asociados con la urbanización desde un punto de vista global y formular recomendaciones para abordar las dificultades encontradas.

Micotoxinas

145. Se informó al Comité de que la FAO trabajaba activamente en la prevención y la lucha contra las micotoxinas. Se asignaba una alta prioridad a las aflatoxinas.

146. Con apoyo del PNUMA había comenzado un nuevo programa de capacitación, titulado "Actividades de Capacitación FAO/PNUMA/URSS sobre Contaminación de los Alimentos, con especial referencia a las micotoxinas". Durante 1984 y 1985 se había celebrado en la U.R.S.S. dos cursos de capacitación y en 1985/86 se habían facilitado becas.

147. Se indicó al Comité que, después de 1977, cuando en Nairobi se había celebrado la primera Conferencia FAO/OMS/PNUMA sobre Micotoxinas, la FAO, con el apoyo de otros organismos de financiación exterior, había organizado cursos intensivos de capacitación en técnicas de laboratorio para la detección de micotoxinas en el plano nacional como parte de los programas de inspección de la calidad y de la vigilancia de la contaminación de los alimentos.

148. La FAO y la OMS estaban preparando en forma conjunta una segunda Conferencia Internacional sobre Micotoxinas que se preveía celebrar en 1987 y a la que estarían invitados todos los Estados Miembros de ambas organizaciones. En la Conferencia se examinarían las novedades registradas desde 1977 y se propondrían planes y estrategias para tratar el problema de las micotoxinas hasta el año 2000.

149. Se informó al Comité de que, en el marco de un proyecto regional con sede en Bangkok pero que abarcaba a todos los Estados Miembros de la Región de Asia y el Pacífico de la FAO, se estaban recogiendo actualmente datos sobre el grado de contaminación con aflatoxinas y las medidas que habrían de tomarse en esos países para controlar la situación. Otro proyecto, emprendido en Tailandia para prevenir las pérdidas posteriores a la cosecha durante el almacenamiento de granos, había recibido apoyo para la detección de micotoxinas por métodos de laboratorio, la identificación de micotoxinas productoras de hongos y métodos de toma de muestras e inspección durante el almacenamiento.

Informe sobre actividades mundiales e interregionales de la OMS

150. Además de la información contenida en el documento CX/ASIA 86/5, se indicó al Comité que, tras las recomendaciones de un Comité Mixto FAO/OMS de expertos en Inocuidad de los Alimentos (Ginebra, 1983, TRS 705), la OMS se estaba concentrando ahora en el estudio de la preparación de alimentos en el hogar. Las enfermedades transmitidas por los alimentos y los parásitos intestinales eran una causa importante de morbilidad en muchos países en desarrollo (las enfermedades transmitidas por alimentos también eran importantes en los países industrializados). Los métodos tradicionales de inspección alimentaria oficial que se aplicaban a los alimentos que circulaban por canales comerciales eran limitados pues gran parte de los alimentos consumidos en los países en desarrollo no se inspeccionaban. Además, la inspección de los diversos productos y establecimientos alimentarios, cuando se realizaba era de calidad variable. Por último, la inspección alimentaria no podía hacerse extensiva a los hogares de los consumidores. Por esas razones, las medidas adoptadas por las autoridades responsables de la inspección alimentaria no tenían un efecto significativo en la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, incluidas enfermedades tan graves como la fiebre tifoidea y el cólera.

151. Ante semejante situación, la única manera práctica de asegurar que los alimentos que se comían fueran inocuos y de prevenir así las enfermedades transmitidas por éstos, era hacer que los consumidores y los encargados de la manipulación de alimentos tomaran conciencia de los peligros de una manipulación y un trato inadecuados de los mismos y enseñarles métodos simples para promover su inocuidad en el hogar y en pequeñas plantas de elaboración. La dificultad principal para preparar materiales didácticos apropiados referidos a la salud en ese sector era la falta de conocimientos sobre los factores que favorecían la transmisión de enfermedades por los alimentos en los diversos medios culturales, ecológicos y socioeconómicos de las diferentes comunidades. Esa dificultad se podría superar en gran medida a través de un método relativamente nuevo de evaluar los peligros de cualquier actividad relacionada con el suministro de alimentos (en el hogar, en restaurantes, en la venta callejera, en la industria doméstica). Cuando se hubieran analizado los peligros, se podrían identificar los elementos decisivos a los que debían aplicarse medidas de control. Este método "nuevo" se llamaba Sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) en relación con la inocuidad de los alimentos. Sobre la base de los resultados de la aplicación del HACCP y posiblemente de alguna información epidemiológica limitada, se podían elaborar materiales y métodos didácticos sobre los aspectos sanitarios.

152. La FAO había adoptado medidas para aplicar el HACCP en varios países de Asia (Pakistán, Tailandia, Malasia) y estaba tratando de obtener recursos extrapresupuestarios para comenzar la labor en esos países.

Lista de publicaciones escogidas de la OMS y de publicaciones conjuntas FAO/OMS sobre inocuidad de los alimentos, inspección alimentaria y materias afines

153. La mencionada lista se puso a disposición de todos los participantes en el Documento de Sala III.

Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS)

154. En respuesta a la creciente preocupación de los Estados Miembros frente al problema de la inocuidad de las sustancias químicas y los residuos tóxicos y peligrosos, una parte importante de los cuales llegaba a los alimentos en forma de residuos de plaguicidas y otros contaminantes, la FAO estaba redoblando esfuerzos a través de la cooperación técnica en materia de inocuidad de las sustancias químicas, como parte del Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas, que se coordinaba desde la Sede de la OMS. Por ejemplo, la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental preveía intensificar sus actividades de colaboración en ese sector celebrando en PEPAS, Kuala Lumpur, del 24 al 28 de noviembre de 1986, un seminario regional sobre inocuidad de las sustancias

químicas. Se estaba recogiendo y compilando información sobre cuestiones de organización, gestión, legislación y los problemas existentes en los países. También se estaba preparando un documento de base para el seminario. Se determinarían los sectores prioritarios para la colaboración futura y se emprenderían actividades de seguimiento en el plano nacional.

155. El Comité tomó nota de los informes y estimó que las actividades de la FAO y la OMS en el sector de la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria eran pertinentes a las necesidades de los países de la región.

Examen de disposiciones contenidas en normas del Codex que tal vez deban volver a examinarse y enmendarse

156. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 86/6, que contenía un informe resumido sobre las novedades registradas en relación con propuestas anteriores del Comité de que se enmendaran ciertas normas del Codex. Muchas de las enmiendas propuestas tenían por objeto que ciertas disposiciones contenidas en las normas en cuestión - las referentes a factores de calidad basados en un criterio estético, por ejemplo, formas de presentación, tipos de envases, cortes, defectos, etc. - se hicieran optativas y que al respecto se pusieran de acuerdo el comprador y el vendedor. También se informó al Comité de que un consultor (el Dr. D.S. Chada) había preparado un documento, titulado "Examen de la cuestión de si hay demasiados detalles en algunas normas del Codex y de si podrían hacerse facultativas algunas partes de dichas normas", que se había presentado a la Comisión en su 16º período de sesiones.

157. El Comité observó que, tras haber deliberado al respecto, la Comisión había llegado a las siguientes conclusiones:

- "i) Las normas del Codex, dada la obligatoriedad de su naturaleza, no podrán incluir cláusulas facultativas que prescriban acuerdo entre comprador y vendedor respecto a factores de calidad de tipo estético, como formas de presentación, tipo de los envases, etc., ya que no significarían protección del consumidor ni garantías de probidad en el comercio de alimentos, especialmente cuando se tratase de productos en que dichos criterios sean importantes.
- ii) Los comités pertinentes revisarán periódicamente sus propias normas para determinar si es posible simplificarlas omitiendo o modificando algunos de los detalles referentes a formas de presentación, dimensión de los tamaños, uniformidad de los mismos, tablas de defectos, etc., teniendo para ello en cuenta la protección del consumidor, las prácticas comerciales, la evolución de las técnicas de elaboración, etc. En cualquier caso, la iniciativa ha de corresponder a los países que pretendan cambiar las normas.
- iii) En el porvenir será preciso que los comités de productos se concentren en las cuestiones más esenciales de composición, calidad, higiene, aditivos alimentarios y etiquetado, teniendo en cuenta los criterios para el establecimiento de Prioridades, así como todas las declaraciones referentes a repercusiones económicas que hayan sido presentadas, sin por ello sacrificar los detalles que sean indispensables para proteger al consumidor, habida cuenta de la naturaleza de los productos.
- iv) Los países miembros del Codex deben tomar urgentemente medidas para notificar a la Secretaría la aceptación de normas. Aunque no se encuentren en condiciones de notificar la Aceptación Completa, pudieran estar en situación de notificar la Aceptación con Excepciones Especificadas, la Aceptación Diferida o la declaración de la denominada "libre entrada".

- v) Se pide al Comité Coordinador para Asia que indique las disposiciones de las normas del Codex que requieren ser reexaminadas o enmendadas. Habría que presentar enmiendas detalladas junto con la justificación correspondiente."

158. La Secretaría examinó brevemente el resultado de las consideraciones de los comités pertinentes del Codex sobre productos y, posteriormente, de la Comisión, sobre las enmiendas propuestas por el Comité. El Comité observó que algunas de las enmiendas propuestas todavía debían volver a examinarse en las próximas reuniones del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites y del Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos (Jugos) de Frutas. Las decisiones adoptadas acerca de la mayor parte de las enmiendas propuestas figuraban en el documento CX/ASIA 86/6.

159. Una de las conclusiones de la Comisión había sido la siguiente: "Se pide al Comité Coordinador para Asia que indique las disposiciones de las normas del Codex que requieren ser reexaminadas o enmendadas. Habría que presentar enmiendas detalladas junto con la justificación correspondiente". La Secretaría indicó que, en respuesta a una carta circular sobre el asunto, un solo país, Tailandia, había formulado propuestas de enmienda, que figuraban en el documento CX/ASIA 86/7.

160. Con respecto a la propuesta de enmienda relacionada con el límite máximo para el estaño en las normas del Codex, la delegación de Tailandia no estimaba necesario seguir deliberando sobre el asunto en esa etapa pues la cuestión ya se había examinado en un momento anterior de la reunión, señalándose a la atención del Comité la decisión adoptada por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su reunión de marzo de 1986, así como el hecho de que el JECFA volvería a examinar el asunto (véanse los párrafos 45-48).

161. En cuanto a la propuesta de enmienda de la Norma del Codex para la Piña en Conserva, en la que se proponía establecer una distinción más precisa entre "rodajas fragmentadas" y "piezas", el Comité tomó nota de que la delegación de Tailandia había retirado esa propuesta de enmienda en la reunión de marzo de 1986 del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas.

162. Se informó asimismo al Comité acerca de otra enmienda de la Norma del Codex para la Piña en Conserva propuesta por Tailandia, que se había examinado en la reunión de marzo de 1986 del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV). La enmienda se refería a la Sección 2.2.4 de la Norma, aplicable a la textura y, específicamente, a la tolerancia máxima del 7% en peso "de materias del corazón". La delegación de Tailandia había explicado al CCPFV que en su país se producían variedades de piña que tenían un corazón de textura blanda y comestible. Aplicando los métodos vigentes para la extracción del corazón, Tailandia podía cumplir con la disposición relativa al peso escurrido o con la relativa a las "materias del corazón", pero no con ambas. Tailandia podía producir piña en conserva que se ajustara a las normas del Codex pero perdiendo cierta cantidad de materia prima. En las observaciones que había formulado por escrito, Tailandia proponía que se suprimiera de la norma la disposición aplicable al contenido de "materias del corazón". Sin embargo, la delegación tailandesa sugirió luego que tal vez podría contribuirse a solucionar el problema introduciendo una nota al pie de página en la que se explicara qué se entendía por "materias del corazón".

163. El CCPFV convino por fin en que se incluyera una nota al pie de página donde se definieran las "materias del corazón" como "la parte central fibrosa y dura del fruto". En la reunión del CCPFV también se señaló que, desde el punto de vista de la aplicación de la norma, era muy conveniente establecer una definición aceptada de "materias del corazón". El CCPFV había solicitado a la Comisión que, en su próximo período de sesiones (1987) adoptara la nota propuesta.

164. Con respecto a la antedicha decisión del CCPFV, la delegación de Malasia ante la presente reunión estimó que sería difícil diferenciar la parte blanda del corazón y la parte carnosa del fruto si no se establecía una distinción entre ambos. La delegación de Indonesia consideraba que debía establecerse una metodología para decidir acerca del cumplimiento con la disposición relativa a las "materias del corazón" puesto que se someterían a la aprobación de la Comisión. Con respecto a las normas para frutas y hortalizas elaboradas en general, la delegación de Indonesia estimaba que sería conveniente establecer definiciones de productos más amplias.

165. El observador del International Life Science Institute (ILSI) estimaba que las normas debían reflejar mejor las tecnologías existentes en los países en desarrollo. El observador del ILSI pensaba además que se requería una mayor participación de la industria en la labor del Codex. La Secretaría indicó que las normas representaban el consenso a que se había llegado en el CCPFV respecto de los productos objeto de comercio internacional efectivo y que todos los países, en desarrollo y desarrollados, tenían, con arreglo a los procedimientos del Codex para la elaboración de normas, varias oportunidades de formular observaciones sobre las normas mientras éstas eran aún proyectos. La Secretaría agregó que, en realidad, la industria participaba bastante en la labor del Codex y que los comités nacionales del Codex debían facilitar dicha participación.

166. A propuesta de la delegación de Filipinas, el Comité felicitó al Dr. Chadha por haber expuesto ante la Comisión la cuestión acerca de si había demasiados detalles en algunas normas del Codex y de si podrían hacerse facultativas algunas partes de dichas normas. El Comité observó que las opiniones expresadas por el Dr. Chadha en su documento, presentado a la Comisión en su 16º período de sesiones, diferían de las opiniones expresadas por él mismo como delegado de la India en una reunión anterior del Comité.

167. El Comité observó que todos los países tenían siempre la oportunidad de proponer enmiendas de las normas del Codex. El procedimiento para ello se describía en el Manual de Procedimiento de la Comisión.

LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EL FOMENTO DE LA ATENCION PRIMARIA DE SALUD

168. Al presentar el documento ALINORM 85/39, la Secretaría señaló que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 16º período de sesiones, celebrado en 1985, había examinado dicho documento en el marco del tema del programa referente a la orientación futura de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius (véase ALINORM 85/47, párrafos 114-122). La Comisión había pedido a los comités coordinadores que siguieran examinando en sus futuras reuniones la posibilidad de que en el sistema de prestación de atención primaria de salud en el plano nacional se integraran actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos y, en particular, que siguieran examinando las diversas propuestas contenidas en el documento examinado. Dichas propuestas hacían referencia, entre otras cosas a las siguientes cuestiones:

- i) la utilización de los códigos de prácticas de higiene del Codex como material adicional de capacitación sobre inocuidad de los alimentos destinado a agentes de salud de la comunidad, extensionistas agrícolas, expertos en economía doméstica, nutricionistas y personal afín que trabajaba con las comunidades, quienes necesitaban conocer los principios básicos de la inocuidad de los alimentos;
- ii) la traducción de por lo menos ciertas partes del Codex Alimentarius a los idiomas nacionales para que la pequeña industria y las comunidades pudieran utilizar los textos del Codex;

- iii) la necesidad de que la Secretaría elaborara material apropiado de información sobre la Comisión del Codex Alimentarius y de que, de tanto en tanto, informara a los Organos Rectores de la FAO y a los Organos Deliberantes de la OMS sobre las actividades de la Comisión que complementaban la promoción de la meta "Salud para todos en el año 2000" y "Agricultura: Horizonte 2000", para que dichos Organos pudieran aprovechar mejor la labor de la Comisión del Codex Alimentarius;
- iv) la conveniencia de que se invitara a más organizaciones, gubernamentales y no gubernamentales, internacionales o regionales, a asistir a las reuniones del Comité;
- v) La necesidad de que examinara la posibilidad de incorporar con carácter permanente en los programas de los comités coordinadores un tema referente a la vigilancia de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria, con el fin de estimular la adopción, en el plano nacional, de medidas que pudieran llevar a intensificar las actividades de cooperación técnica en materia de inocuidad de los alimentos entre los propios Estados Miembros y entre éstos, la FAO y la OMS.

169. Durante las deliberaciones se insistió en las cuestiones que se indican a continuación. En los países de todos los participantes se había adoptado el sistema de atención primaria de salud, que se seguía perfeccionando para reducir al mínimo la falta de equidad y adecuación de los sistemas nacionales vigentes de atención sanitaria. Se consideraba que las cuestiones referentes a la inocuidad de los alimentos eran un componente importante de la atención primaria de salud. Sin embargo, su integración en los sistemas de atención primaria de salud hasta el momento era parcial; una de las razones de ello era que todavía no se había tomado plenamente conciencia de las graves consecuencias sanitarias y económicas de la contaminación de los alimentos. Además, los programas verticales de lucha contra enfermedades insumían gran parte del presupuesto destinado a la salud, con lo que era cada vez más difícil que las actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos recibieran la prioridad que requerían con urgencia.

170. Varias delegaciones señalaron la necesidad de que las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos formaran parte de la educación primaria y secundaria de las escuelas. En lo concerniente a la educación, las asociaciones de consumidores podían desempeñar un papel importante y debían colaborar con los gobiernos para complementar los esfuerzos de éstos. También se había señalado que la descentralización y la coordinación intersectorial eran importantes requisitos previos para el éxito de los programas relacionados con la inocuidad de los alimentos.

171. El Comité tomó nota de las propuestas contenidas en el documento examinado y concluyó que debía actuarse en consecuencia. El observador de Australia, aunque en términos generales estaba a favor de las propuestas contenidas en el documento, advirtió que las actividades a que éste se refería no debían extenderse más allá del campo de las normas alimentarias y tampoco debían duplicarse tareas que eran responsabilidad directa de organismos de las Naciones Unidas. En cuanto a las propuestas para que la FAO y la OMS actuaran en consecuencia (preparación de material informativo sobre la Comisión del Codex Alimentarius, informes sobre la labor de la Comisión del Codex Alimentarius destinados a los Organos Rectores de la FAO y los órganos deliberantes de la OMS), se indicó al Comité que la Secretaría ya había tomado medidas apropiadas en esa dirección.

172. Con respecto a la propuesta de invitar a más organizaciones, gubernamentales y no gubernamentales, internacionales o regionales, para que asistieran a reuniones del Comité, se sugirió que en el futuro se alentara a los organismos de ayuda bilateral y al PNUD a que asistieran a las mismas.

173. La propuesta de examinar la viabilidad de que en los programas de los comités coordinadores se introdujera, con carácter permanente, un tema referente a la vigilancia, figura en los párrafos 174 a 176 del presente informe.

Vigilancia de las políticas, los programas, los servicios y las instituciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria, con el fin de estimular la adopción, en el plano nacional, de medidas que pudieran llevar a un aumento de las actividades de cooperación técnica.

174. Al presentar el documento CX/ASIA 86/8, la Secretaría hizo referencia al documento titulado "La Comisión del Codex Alimentarius y el fomento de la atención primaria de salud" (ALINORM 85/39; véase también los párrafos 168 a 173 del presente informe), que contenía una propuesta de que los comités coordinadores regionales, en interés de la promoción de la inocuidad de los alimentos y la salud pública, consideraran que valdría la pena vigilar regularmente las políticas, los programas, los servicios y las instituciones relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria. Ello podría contribuir a estimular la adopción, en el plano nacional, de medidas que a su vez pudieran llevar a fortalecer las actividades de cooperación técnica en materia de inocuidad de los alimentos entre los propios Estados Miembros y entre éstos, la FAO y la OMS. Para facilitar ese tipo de vigilancia, la FAO y la OMS habían elaborado "Principios orientadores para la evaluación de programas de garantía de la inocuidad de los alimentos" (WHO/EHE/FOS86.1; FAO/ESN/MISC 86/1) que contenían, entre otras cosas, una lista de indicadores para utilizar en las actividades de vigilancia, y se habían puesto a disposición del Comité. En su 169 período de sesiones, celebrado en 1985, la Comisión del Codex Alimentarius había invitado a los comités coordinadores a examinar la posibilidad de introducir en sus programas, con carácter permanente, un tema referente a la vigilancia de los programas nacionales relacionados con la inspección alimentaria y la inocuidad de los alimentos. Ahora se pedía al Comité lo siguiente:

- i) que examinara, sobre la base de la información y experiencia de los Estados Miembros en sus actuales sistemas/actividades de vigilancia y evaluación, la manera de fortalecer esas actividades en el plano nacional y los medios para lograrlos;
- ii) que determinara el papel que podría desempeñar el Comité Coordinador para Asia a fin de estimular la adopción de tales medidas y vigilar los progresos realizados;
- iii) que propusiera mejoras al documento FAO/OMS sobre evaluación para ajustarlo a las necesidades de la región de Asia.

175. A fin de examinar esos tres puntos detalladamente y en profundidad, el Comité se dividió en cuatro grupos de trabajos de unas 15 personas cada uno, presididos respectivamente por los jefes de las delegaciones de Malasia, Tailandia, Filipinas y la India.

176. Los informes de dichos grupos de trabajo, que contenían, entre otras cosas, observaciones y propuestas útiles bastante detalladas para mejorar el documento FAO/OMS sobre evaluación, se pusieron a disposición del Comité en el documento de Sala VI. En síntesis, los grupos de trabajo habían llegado a las conclusiones siguientes:

- i) la vigilancia y la evaluación se consideraban herramientas útiles para fortalecer los programas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la inspección alimentaria en los Estados Miembros;
- ii) el Comité Coordinador para Asia podía y debía asumir la función de catalizador en esas cuestiones;
- iii) varias delegaciones estimaron que era demasiado temprano para examinar en un comité intergubernamental como el Comité Coordinador para Asia los resultados de los sistemas y actividades nacionales de vigilancia y evaluación. En lugar de ello, se convino en que todos los Estados Miembros de la región de Asia prepararían para la próxima (sexta) reunión del Comité un documento de información

sobre las medidas tomadas por los gobiernos y posiblemente las organizaciones no gubernamentales en respuesta a la resolución sobre inocuidad de los alimentos, adoptada por el Comité en su cuarta reunión, celebrada en 1984 (ALINORM 85/15, Apéndice V). La ventaja de ello era que los países tendrían la libertad de responder según su propio criterio, sin tener que ajustarse a un formato detallado para presentar sus informes. La delegación de Filipinas, apoyada por el observador de Australia, expresó la inquietud de que las propuestas formuladas al Comité se referían a actividades que iban más allá de las funciones específicas del Comité. Esas delegaciones expresaron cierto recelo respecto de la preparación de tales documentos debido a la carga de trabajo que podían acarrear a cada país;

- iv) además de los comentarios acerca del documento FAO/OMS sobre evaluación, ya formulados durante las reuniones de los cuatro grupos de trabajo, algunas delegaciones estimaron que ese documento debía ser examinado detalladamente por representantes de diversos ministerios nacionales y organizaciones no gubernamentales. Por consiguiente, se acordó que se enviarían observaciones adicionales a la Secretaría y que dichas observaciones debían llegar a la Sede de la OMS, en Ginebra, a más tardar para fines de 1986. La Secretaría, a su vez, utilizaría esas observaciones, junto con las provenientes de los Comités Coordinadores para África, Europa y América Latina y el Caribe, para revisar la presente edición provisional de los "Principios orientadores para la evaluación de programas de garantía de la inocuidad de los alimentos", de la FAO/OMS. Se preveía publicar la edición final en 1987.

177. Con respecto a la Resolución sobre inocuidad de los alimentos, a la que se hizo referencia en el párrafo 176 (iii) supra, el Comité observó que ya se había enviado una carta circular (CL 1986/19) por la que se invitaba a los países a responder a dicha Resolución. Durante la presente reunión, la delegación de la República de Corea suministró a la Secretaría un informe sobre las medidas adoptadas en ese país. Se convino en que el tema se incluiría en el programa de la próxima reunión del Comité.

Informe de un consultor sobre la situación y las capacidades existentes en determinados países de la Región de Asia para la fabricación de fórmulas para niños de pecho y alimentos de destete

178. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 86/9. El Comité recordó las deliberaciones habidas en su cuarta reunión sobre los problemas relacionados con la aceptación de la Norma del Codex para Fórmula para Niños de Pecho, en las que se había puesto de relieve que los problemas con que tropezaban los países de la Región para aceptar dicha norma eran principalmente de carácter técnico y económico.

Por consiguiente, el Comité había sugerido que, como primera medida, se contratara a un consultor para que visitara algunos países de la Región y estudiara la situación y las capacidades existentes en los países para la fabricación de la fórmula para niños de pecho y de alimentos de destete.

179. Se había contratado a un consultor, quien había visitado cinco países de la Región, a saber: la India, Indonesia, Malasia, Filipinas y Tailandia. El informe del Consultor figuraba en el Anexo I del documento CX/Asia 86/9.

180. La Secretaría presentó el informe del consultor sobre la situación y las capacidades existentes en los países asiáticos visitados en relación con la fabricación de la fórmula para niños de pecho y de alimentos de destete y señaló a la atención del Comité las conclusiones del consultor, que se reproducen a continuación:

- a) En las Normas del Codex para Fórmula para Niños de Pecho se indican las necesidades nutricionales mínimas del lactante y sería sumamente indeseable que se fabricara un producto con un contenido de nutrientes inferior al estipulado en la Norma del Codex pues ello afectaría la nutrición del lactante en crecimiento y agravaría los problemas de malnutrición y morbilidad infantiles.
- b) Todavía es posible en muchos casos elaborar localmente a base de leche alimentos para lactantes y debe darse más prioridad a la mejora de la producción lechera que a la fabricación de leche para lactantes.
- c) Sin embargo, como regla general, debe utilizarse en la medida de lo posible la lactancia natural pero, dado el estado nutricional de las madres de esas regiones, a menudo se hace necesario introducir un alimento suplementario para el lactante a partir del cuarto mes de edad.
- d) La experiencia de los países visitados revela que es posible elaborar alimentos suplementarios a base de vegetales (cacahuets (maníes), soja, lentejas, mijo, guisantes, arroz y fríjoles) de producción local.
- e) La elaboración de productos por extrusión y la mejora de las condiciones en el mercado alentaría a la inversión, lo que llevaría a su vez a mejorar las condiciones para la elaboración. Es deseable que las fórmulas se diversifiquen, tanto para variar el gusto del consumidor como para ampliar la gama de materias primas que pueden utilizarse. La variedad de productos vegetales (véase (d) supra) utilizables significa que siempre habrá materias primas disponibles, pese a que existan condiciones climáticas adversas.

181. Las delegaciones de la India, Indonesia, Malasia, Filipinas, la República de Corea y Tailandia, así como el observador de la OIUC, participaron en el debate acerca del informe del consultor. La opinión general era que el informe contenía varias afirmaciones inexactas y que no respondían adecuadamente a la necesidad de que se formularan sugerencias para elaborar, a partir de materias primas locales, una fórmula para niños de pecho que se ajustara a las normas del Codex y estuviera al mismo tiempo al alcance de la población de bajos ingresos de la región.

182. Además de la mencionada cuestión importante, varios oradores formularon las siguientes observaciones:

- a) el estudio realizado por el consultor no era un análisis en profundidad. El informe no era suficientemente completo, tal vez porque el consultor había pasado bastante poco tiempo en los diferentes países visitados. En algunos casos, el consultor no había visitado instituciones importantes que trabajaban en la elaboración de fórmulas para alimentos para lactantes y alimentos de destete. Los datos presentados en el informe parecían basarse demasiado en información oral que no era del todo exacta.
- b) Varias afirmaciones contenidas en el informe eran incorrectas. Se señalaron los siguientes ejemplos:
 - i) la proporción de madres que utilizaban sucedáneos de la leche materna en la India era del 1% y no del 3% (página 4, cuarto renglón);
 - ii) las cruas de búfalo y vaca para mejorar la productividad (página 5, renglón 23) no eran viables;

- iii) el abastecimiento per cápita de leche era de 140 ml y no de 60 ml (página 5, renglón 24);
 - iv) en Malasia, el destete de los lactantes como política comenzaba a los cuatro meses y no a los dos (página 23, renglón 18);
 - v) En Filipinas, el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna no había sido aprobado debido a la cláusula por la que se establecían sanciones. El Código había sido aceptado, en principio, por la industria en cuestión (véase la página 27, renglón 24).
- c) En el informe no se separaban con suficiente claridad los requisitos, muy diferentes, para la producción de alimentos destinados a lactantes, por un lado, y los alimentos complementarios preparados a partir de productos locales, por el otro;
- d) Los gobiernos estaban tomando muchas medidas para promover la lactancia natural, por ejemplo, la adopción del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la leche materna. En el informe no se hacía referencia a las medidas que estaban adoptando los gobiernos para proteger la lactancia natural y consistían en restringir o prohibir la venta de sucedáneos de la leche materna. Sin embargo, el Comité observó que el examen de ese asunto no formaba parte del mandato del consultor.

183. En vista de lo antedicho, el Comité no se consideró en condiciones de aprobar el informe. Se acordó que todos los países y organizaciones internacionales interesadas de la región debían enviar sus observaciones sobre el informe a la Secretaría, quien volvería a examinar el asunto a la luz de dichas observaciones.

Actividades relacionadas con plaguicidas y sus residuos en alimentos

184. El Comité tuvo ante sí los documentos de sala I y II que contenían el proyecto de informe y un resumen de la segunda reunión del Grupo de Países en Desarrollo de Asia interesados en Problemas de Residuos de Plaguicidas, celebrada en Chiang Mai, Tailandia, del 2 al 5 de abril de 1986. El Comité también tuvo a su disposición, en el documento de sala V, un informe sobre la situación en materia de inspección de residuos de plaguicidas en Indonesia.

185. Se informó al Comité de que el Grupo había examinado los siguientes temas:

- i) el comercio de alimentos con cantidades excesivas de residuos de plaguicidas;
- ii) detección de residuos de plaguicidas en alimentos exportados;
- iii) la necesidad de obtener datos sobre residuos de plaguicidas en relación con buenas prácticas agrícolas en los países en desarrollo;
- iv) estimación de la ingesta de residuos de plaguicidas a través de los alimentos;
- v) el Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas;
- vi) métodos simplificados de análisis para residuos de plaguicidas;
- vii) tercer cuestionario sobre instalaciones, servicios y personal de laboratorio;
- viii) establecimiento de un centro regional de capacitación y servicios de laboratorio sobre plaguicidas; y
- ix) aceptación de límites máximos del Codex para Residuos de Plaguicidas.

El Grupo había formulado algunas recomendaciones destinadas a que se fortaleciera la capacidad de los países para resolver sus problemas relacionados con residuos de plaguicidas. El informe resumido de la reunión y las recomendaciones se adjuntan en el apéndice III del presente informe.

186. La delegación de la India declaró que no estaba de acuerdo con las conclusiones del Grupo relacionadas con la detección de residuos de plaguicidas en alimentos exportados. La delegación agregó que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas debía examinar la cuestión basándose en el documento LIM 2, que se había presentado a la Comisión en su 169 período de sesiones. La delegación hizo referencia al Código de Ética del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos, en el que se recomendaba a los países exportadores de alimentos asegurarse de que éstos se ajustaban a los correspondientes límites reglamentarios para residuos de plaguicidas vigentes en el país importador. La delegación de la India también dijo que la propuesta de su país, que ayudaría a los países importadores, se refería únicamente a los documentos de embarque que acompañaban a los contenedores a granel y no se aplicaba a los productos ofrecidos directamente al consumidor. Si la información sobre el contenido y la identificación de los residuos de plaguicidas presentes en los alimentos exportados no se ponía a disposición del país importador, a criterio de la delegación de la India perdían sentido los fundamentos en que se basaba la aceptación de LMR del Codex. El observador de la OIUC apoyó la posición de la delegación de la India. La delegación de Indonesia, sin embargo, estuvo de acuerdo con las conclusiones del Grupo acerca del asunto.

187. Con respecto a la estimación de ingestas de residuos de plaguicidas a través de los alimentos, la delegación de Indonesia insistió en la necesidad de tener directrices sobre métodos de estimación.

188. El Comité felicitó a la FAO por haber elaborado el Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas. El observador de la OIUC ofreció ayuda en la vigilancia de la aplicación del Código. El Comité observó que los objetivos del Código eran establecer responsabilidades y normas de conducta voluntarias para todas las entidades públicas y privadas que intervinieran o influyeran en la distribución y utilización de plaguicidas, sobre todo cuando no existía una legislación nacional al respecto o ésta era inadecuada.

189. Se informó al Comité de que el Código contenía 12 artículos, a saber:

- Artículo 1: Objetivos del Código
- Artículo 2: Definiciones
- Artículo 3: Manejo de plaguicidas
- Artículo 4: Ensayo de plaguicidas
- Artículo 5: Reducción de los peligros para la salud
- Artículo 6: Requisitos reglamentarios y técnicos
- Artículo 7: Disponibilidad y utilización
- Artículo 8: Distribución y comercio
- Artículo 9: Intercambio de información
- Artículo 10: Etiquetado, envasado, almacenamiento y eliminación
- Artículo 11: Publicidad
- Artículo 12: Cumplimiento del Código y seguimiento de su aplicación.

Se pueden obtener ejemplares del Código solicitándolos a la Dirección de Producción y Protección Vegetal de la FAO, FAO, 00100 Roma, Italia.

190. Las delegaciones de Malasia e Indonesia expresaron su apoyo a las actividades del CCPR en materia de normalización de métodos simplificados de análisis para residuos de plaguicidas aptos para ser utilizados en países en desarrollo. La elaboración de esa metodología facilitaría la vigilancia en relación con los plaguicidas.

191. En respuesta a una pregunta planteada por la delegación de Filipinas acerca de las medidas que habían de adoptarse para impedir que los recipientes de plaguicidas se utilizaran para almacenar o transportar alimentos, la Secretaría señaló a la atención del Comité el inciso 10.4 del Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas.

Nombramiento del Coordinador

192. La delegación de Malasia, apoyada por la delegación de Filipinas, propuso al Profesor Dr. F.G. Winarno (Indonesia), Presidente de la presente reunión del Comité, como candidato para que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 17º período de sesiones (Roma, julio de 1987), lo nombrara Coordinador del Codex para Asia. El Comité suscribió unánimemente la propuesta. El Dr. Winarno indicó que aceptaría el nombramiento, a condición de que lo aprobara el Gobierno de Indonesia.

Otros asuntos (incluidas propuestas de delegaciones sobre nuevas actividades de normalización)

193. Ninguno.

Fecha y lugar de la próxima reunión

194. Se informó al Comité de que su próxima reunión se celebraría en Indonesia, en la segunda mitad de 1988, en una fecha aceptable para el gobierno huésped, sujeta a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius.

Agradecimiento al Gobiernos de Indonesia

195. El Comité deseó que constara en el informe su sincero agradecimiento al Gobierno de Indonesia por la generosidad que éste había demostrado al hospedar amablemente a la reunión. El Comité deseaba asimismo expresar su agradecimiento por la excelente organización de la reunión y por la generosa hospitalidad manifestada a los delegados durante el transcurso de la misma.

Declaración de la Delegación de la República Popular de China

196. La Delegación de la República Popular de China no había podido llegar a la reunión con tiempo suficiente para participar en las deliberaciones del Comité sobre diferentes temas del programa. En consecuencia, formuló una declaración indicando su posición respecto de diferentes temas examinados en la reunión. Dicha declaración figura en el Apéndice IV del informe.

Agradecimiento al Presidente

197. El Comité agradeció a su Presidente, el Profesor F.G. Winarno, por haber conducido tan eficazmente las deliberaciones habidas durante la reunión y esperaba con interés que presidiera la próxima reunión del Comité Coordinador para Asia, que se celebraría en Indonesia, en 1988.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN
PRESIDENT
PRESIDENTE

Professor Dr. F.G. Winarno
Adviser to the Junior Minister of Food Crops
Department of Agriculture
P.O. Box 61
Bogor
Indonesia

CHINA
LA CHINE
CHINA

XUEGUI KAN, M.D., M.Sc.
Deputy Director
Bureau of Hygiene & Epidemic
Prevention
Ministry of Public Health
Beijing 440531
People's Republic of China

LUO XUEYUN
Deputy Director
Institute of Food Control
and Inspection
Ministry of Public Health
29 Nan Wei Road
Beijing 338761
People's Republic of China

XU GUANG-HUA
Chief Agronomist
Science and Technology Department
Ministry of Agriculture, Animal
Husbandry and Fishery
Beijing 463061 Ext. 252
People's Republic of China

CHINA
LA CHINE
CHINA (CONT.)

ZHOU KAIZHONG
Technical Officer
Science & Technology Department
Ministry of Agriculture, Animal
Husbandry and Fishery
Beijing 463061 - 243
People's Republic of China

INDIA
INDE
INDIA

Dr. N.R. Bhasim
Director
Ministry of Commerce
Government of India
Udhyog Bhavan
New Delhi

Mr. J.C. Jaisani
Assistant Director General
Directorate General of Health Service
Ministry of Health and Family Welfare
Government of India
Nirman Bhavan
New Delhi

INDONESIA
INDONESIE
INDONESIA

Dr. Midian Sirait
Director General of Drug and
Food control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta

Dr. Sadji Partoatmodjo
Chairman of Pesticide Committee
Ministry of Agriculture
Jl. AUP Pasarminggu Jakarta

Dr. Faisal Kasryno
Director
Centre for Agro Economic Research
Ministry of Agriculture
Jl. A. Yani 70
Bogor

Dr. Soemanto Imam Khasani
National Institute for Chemistry - LIPI
Jl. Cisit
Sangkuriang
Bandung

Mr. Kadir Bahrudin
Directorate General of Multivarious
Industries
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto 51 - 52
Jakarta Selatan

Dr. Hermana
Research Scientist
Nutrition Research and Development
Centre
Ministry of Health
Komplek Gizi
Jl. Dr. Sumeru
Bogor 16112

INDONESIA
INDONESIE
INDONESIA (CONT.)

Mr. Soedjasmiran Prodjodihardjo
Director of Livestock Industry
and Smallholder Development
Directorate General of Livestock Service
Ministry of Agriculture
Jl. Salemba Raya 16
Jakarta

Mr. Mudjiono
Director Standardization and Quality
Control
Ministry of Trade
Jl. Abdul Muis 87
Jakarta

Mr. Wisnu Katim
Director of Food Control
Directorate General of Drug and Food
Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta

Dr. J. Darmawan
Technical Adviser
Directorate for Standardization and
Quality Control
Ministry of Trade
Jl. Abdul Muis 87
Jakarta

Mrs. Atih Surjati Herman
Institute for Research and Development
of Agro Based Industry
Ministry of Industry
Jl. Ir. H. Juanda 5-9
Bogor

Mr. Burhanuddin Lubis
Director
Fisheries Enterprise and Processing
Development
Ministry of Agriculture
Jl. Salemba Raya 16
Jakarta

INDONESIA
INDONESIE
INDONESIA (CONT.)

Dr. Zuheid Noor
Dean
Faculty of Agricultural Technology
Fak. Teknologi Pertanian UGM
Bulaksumur
Yogyakarta

Dr. Muhilal
Expert Researcher Nutrition Research
and Development Centre
Ministry of Health
Komplek Gizi
Jl. Dr. Sumeru
Bogor

Dr. Wahyu Widodo
Director of Environmental Health
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 29
Jakarta

Mr. Ig. Tarwotjo
Director of Nutrition
Ministry of Health
Jl Percetakan Negara 23 A
Jakarta

Mr. Sigit Sunarto Notowijoyo
Secretary
Standardization Commission
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono R.M.
Jakarta Selatan

Mrs. Sjamsimar Sitaba
Head of Sub-Directorate of
Food Legislation
Directorate General of Drug
and Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta

INDONESIA
INDONESIE
INDONESIA (CONT.)

Mrs. Indrawati Z.A.
Head of Sub-Directorate of
Food Standardization
Directorate General of Drug and
Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta

Dr. Adi Tagor Harahap MD, DCH, DPH
First Secretary
National Standing Committee
on the Improvement of Food and
Nutrition
The Office of Coordinating Minister
of People's Welfare
Republic of Indonesia
Jl. Merdeka Barat 3
Jakarta

OBSERVERS (INDONESIA)

Mr. Darmawan Angka
Head Quality Control
P.T. Mantrust
Jl. Jatinegara Barat
Jakarta

Mr. Bondan Sjahrowi
P.T. SARI HUSADA
Jl Kusumanegara
P.O. Box 37
Yogyakarta

Mr. Syamsul Arifin
P.T. SARI HUSADA
Jl. Kusumanegara
P.O. Box 37
Yogyakarta

Mr. Widodo
Scientific Regulatory Affairs Manager
P.T. Coca-Cola
P.O. Box 184
Jakarta

OBSERVERS (INDONESIA) (CONT.)

Mr. Bambang H. Hadiwardjo
Indonesian Institute of Sciences LIPI
Jl. Jend. Gatot Subroto
Jakarta

Dr. Ronald B. Erlan
Manager
Infant and Dietetic Products
P.T. Food Specialities
Teromolpos 5
Jakarta 10002

Mrs. Tini Hadad
Board of Yayasan Lembaga Konsumen
Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia
Jl. Ciasem 2
Jakarta 10330

Mr. Sulasmono
Balai Pemeriksaan Obat &
Makanan DIY
Jl. Tompeyan - Tegalrejo
Yogyakarta

JAPAN
JAPON
JAPON

Toshiro Takehara
Science and Technology Agency
of the Government of Japan
Kasumigaseki 2-2-1
Chiyoda-ku
Tokyo

Mr. Toshio Norizuki
Tokyo Agricultural and
Forestry Products
Inspection Institute
Ministry of Agriculture,
Forestry & Fisheries
4-4-7 Konan Minato-ku
Tokyo

JAPAN (CONT.)

Mr. Tsuneo Inokuchi
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
Kyobashi 1-5-8
Chuo-ku
Tokyo

KOREA (REPUBLIC OF)
COREE (REPUBLIQUE DE)
COREA (REPUBLICA DE)

Mr. Suck-Woo Shin
Director
Food Affairs Division
Ministry of Health and Social Affairs
1 Chungjangdong, Kwachon City
Kyuggi Province

Dr. Kim, Il-Hwan
Adviser and Committeeman
FAO/WHO Codex Committee of Food
Standard of Republic of Korea
Seo-Do Chemical Co. Ltd.
Rm. No. 401, Won-il Bldg.
San 127-1 Seocho-Dong, Kangnam-ku
Seoul - Korea

OBSERVERS (KOREA, REPUBLIC OF)

Mr. Hwang Z. Nam
Korea University Graduate School
Dept. of Food Technology
480 A 10-211 Wo/Kye-dong
Dobong-ku
Seoul - Korea

KUWAIT
LE KOWEIT
KUWAIT

Mr. Ali A.S. Alfaras
Deputy Food Director
Kuwait-Municipality Food Control
P.O. Box 10 Safat

MALAYSIA
LA MALAISIE
MALASIA

Mrs. Rozanah Abdullah
Head, Standards Development Unit
Standards and Industrial Research
Institute of Malaysia
P.O. Box 35 Shah Alam
Selangor

Dr. Harrison Aziz
Assistant Director of Health
Ministry of Health
Food Quality Control Unit
Block E. Govt. Complex
Jl. Dungun, Kuala Lumpur

Mrs. Asiah M. Zain
Lecturer
Faculty of Food Science
and Technology
Universiti Pertanian Malaysia (UPM)
43400 Serdang Selangor

Mrs. Zahara Merican
Deputy Director
Food Technology Division
Malaysian Agricultural Research and
Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301
General Post Office
Kuala Lumpur

Mr. Mohd. Yusuf Bin Haji Ikhsan
Health Inspector
City Hall Health Dept.
Jalan Pekeliling Lama
50400 Kuala Lumpur

Mrs. Nor'Aini Sudin
Senior Research Officer
PORIM
P.O. Box 10620
Kuala Lumpur

MALAYSIA
LA MALAISIE
MALASIA (CONT.)

Mr. Mohd Salleh bin Mohd Kassim
Kementerian Persusahaan Utama
Ps. 12184 Post code 50770
Kuala Lumpur

Mr. Wee Kong Heng
Health Inspector
City Hall Dept.
Jalan Pekeliling Lama
50400 Kuala Lumpur

PHILIPPINES
PHILIPPINES
FILIPINAS

Mrs. Catalina C. Sanchez
Director
Bureau of Food and Drugs
Ministry of Health
San Lazaro Cpd. R. Ave
Manila

Mr. Lim Vincente
President
Philippine Chamber of Food
Manufacturers
c/o Philippine Packing Corp.
P.O. Box 1833
Manila

Dr. Eduardo Magtoto
Director
Philippine Association of Food
Technologists
Makati Central P.O. Box 841
Metro Manila

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr. Ying Yong Srithong
Deputy Secretary-General
Thai Industrial Standards Institute
Bangkok 10400

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA (CONT.)

Mr. Theera Satasuk
Assistant Secretary-General
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director
Office of National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institute
Bangkok 10400

Mrs. Narumol Gomolsevin
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200

Mrs. Marasee Surakul
Assistant Secretary-General
Office of the National FAO Committee
of Thailand
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok 10200

Mr. Suvat Chirapant
Economic Officer
Royal Thai Embassy
Jl. Imam Bonjol 74
Jakarta

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA

Mr. Barry A. Schick
Senior Assistant Director
Export Inspection Service
Department of Primary Industry
Canberra 2600

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)

Dr. Sunarto Prawirosujanto
International Glutamate Technical
Committee
Jl. Mangga Besar Raya 38 BJ
Jakarta

Dr. Yoshi-hisa Sugita
Chief Executive Officer
International Glutamate Technical
Committee
Kyobashi 1-5-8
Chuo-ku
Tokyo

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS (IOCU)

Mrs. Annelies Allain
IOCU Regional Office for Asia
and the Pacific
P.O. Box 1045
10830 Penang
Malaysia

Mrs. Rengam Sarojini
Research Officer
International Organization of
Consumers Unions
P.O. Box 1045
10830 Penang
Malaysia

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Dr. O. S. Pascual
International Life Sciences Institute
G.P.O. Box 916
Hongkong BCC

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE (OMS)
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)

Dr. M. Santhianathan
WHO Programme Coordinator
Representative to Indonesia
Jl. Thamrin 14
P.O. Box 302
Jakarta

Dr. Uton Muchtar Rafei
Director
Health Protection and Promotion
WHO Regional Office for South-East Asia
1.P. Estate, M.G. Road
New Delhi 110002
India

Mr. Samnuek Unakul
Director
WHO Western Pacific Regional Centre
for Promotion of Environmental
Planning and Applied Studies (PEPAS)
P.O. Box 12550
50782 Kuala Lumpur Malaysia

Mr. Taoufik Zeribi
Regional Adviser
Environmental Health
WHO Regional Office for Eastern
Mediterranean Region
P.O. Box 1517
Alexandria, Egypt

Mr. E. Pancaroglu
WHO Senior Sanitary Engineer
Jl. Thamrin 14
P.O. Box 302
Jakarta

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT DU PROGRAMME MIXTE FAO/OMS
SECRETARIA DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS

Mr. H.J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO - Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. R.J. Dawson
Senior Officer
Food Quality and Consumer Protection
Group
Food Policy and Nutrition Division
FAO - Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
(Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO - Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. F.K. Käferstein
Manager
Food Safety Unit
World Health Organization
CH/1211 Geneva 27
Switzerland

DISCURSO DE
SU EXCELENCIA, EL DR. SUWARDJONO SURJANINGRAT,
MINISTRO DE SALUD
DE LA REPUBLICA DE INDONESIA,
PRONUNCIADO DURANTE LA CEREMONIA DE APERTURA DE LA QUINTA REUNION DEL
COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

8 - 14 DE ABRIL de 1986
HOTEL GARUDA, YOGYAKARTA

-*-*-*-*--

Excelentísimo Señor Vicegobernador de Yogyakarta,
Estimados Participantes,
Señoras y Señores:

Es para mí un verdadero honor y un privilegio darles, en nombre de mi Gobierno, la bienvenida a esta quinta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. Esperamos sinceramente que la breve estadía de ustedes en este centro histórico y cultural que es la ciudad de Yogyakarta les resulte muy placentera.

Desde que se creó la COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS, en 1963, se han observado progresos mundiales y regionales en relación con la necesidad de proteger la salud de los consumidores de alimentos y de promover el comercio de dichos productos.

Hemos observado con satisfacción que, desde el establecimiento de la COMISION, ha habido una creciente toma de conciencia respecto de la inocuidad y la calidad de los suministros de alimentos, especialmente en los países en desarrollo de ASIA. Con sumo agrado observamos asimismo que, durante un período de aproximadamente 22 años, el número de Miembros de la COMISION ha aumentado de unos 30 a 129.

También advertimos que 29 estados asiáticos se han hecho Miembros de esta Comisión, lo que revela una gran inquietud acerca de la higiene y la inocuidad de los alimentos que se consumen en sus respectivos países.

Sin embargo, mi humilde opinión es que deberían hacerse más esfuerzos para fortalecer las infraestructuras a fin de mejorar el control de la producción y la distribución de alimentos.

Señoras y señores, en la Región de Asia se han dado pasos importantes para mejorar las prácticas relacionadas con la higiene y la manipulación de alimentos. Observamos con gran satisfacción que se adoptó una ley y reglamentaciones modelo sobre alimentos y que se concertó un acuerdo sobre métodos para mejorar los servicios nacionales relacionados con alimentos y elaborar normas regionales. Gran cantidad de información acerca de la inspección y las normas alimentarias se pone a disposición de la mayor parte de los países en desarrollo a través de la cooperación técnica entre países en desarrollo (CTPD). Pese a que se han introducido mejoras en las normas y la legislación, siguen aumentando la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos y la contaminación de los mismos, lo que atenta gravemente contra la salud de las personas.

Todos somos conscientes de la gran cantidad de muertes causadas por alimentos contaminados. En realidad, esos peligros para la salud pueden ocasionar también pérdidas sustanciales a la industria alimentaria y a la economía nacional. Creo firmemente que deben tomarse medidas para prevenir y reducir los desastres que representan las enfermedades transmitidas por los alimentos. Hemos observado con interés y satisfacción que en la presente reunión se hace el hincapié debido en el fortalecimiento de las infraestructuras nacionales relacionadas con la inspección de los productos alimenticios. En vista de

la magnitud de los problemas, la vastedad del territorio y el gran tamaño de las poblaciones de la mayor parte de los países en desarrollo de Asia, consideramos que los sistemas en los que la autoridad está descentralizada son los más apropiados para el desarrollo de infraestructuras pues ponen el acento en el fortalecimiento de las capacidades institucionales locales, lo que indudablemente requiere orientación y supervisión técnica. Una de las dificultades con que se tropieza en el plano local es la falta de personal calificado.

Señoras y señores, también me alegra que entre los temas del programa de esta reunión figuren cuestiones relacionadas con residuos de plaguicidas y aditivos en los alimentos. Se debe prestar una atención continua a esos asuntos pues dichas sustancias químicas son peligrosas y pueden tener efectos inmediatos y de largo alcance en la salud de las personas. Asimismo, es alentador que casi 40 países hayan aceptado los límites máximos del CODEX para residuos de plaguicidas en los alimentos.

La presente crisis económica mundial lleva a los países de la Región de Asia a buscar nuevas posibilidades y una de ellas está en el sector de los productos alimenticios. Para la mayor parte de los países en desarrollo el comercio internacional, en particular las exportaciones de alimentos, puede convertirse en una fuente de ingresos en las divisas que tanto necesitan. Sin embargo, no olvidemos que es preciso mantener un estricto control de la calidad para asegurarse de la observancia del Código de Ética o de las normas de calidad aceptadas.

Por todas las razones mencionadas más arriba, es indudable que ha de prestarse la atención debida al mejoramiento de la producción y de la capacidad de las instituciones locales en relación con la inspección alimentaria. En consecuencia, debemos tener siempre presente que el comercio de alimentos depende fundamentalmente de la confianza de los compradores en la inocuidad y la calidad de los alimentos.

Señoras y señores, quisiera aprovechar esta oportunidad para agradecer a la FAO y a la OMS por el continuo apoyo que han prestado a este programa para promover la coordinación en lo referente a las normas alimentarias, la inocuidad de los alimentos y el comercio internacional y agradezco especialmente que mi país haya sido elegido huésped de la quinta reunión del Comité Coordinador Regional del Codex.

Les deseo éxito en sus deliberaciones y una agradable estadía en Yogyakarta. Ahora tengo el honor de declarar oficialmente abierta la quinta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

Gracias.

Dr. Suwardjono Surjaningrat

Ministro de Salud
de la República de Indonesia

RESUMEN DE LAS PRINCIPALES CUESTIONES PLANTEADAS EN EL INFORME
DE LA SEGUNDA REUNION DEL GRUPO DE PAISES EN DESARROLLO DE ASIA
INTERESADOS EN PROBLEMAS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

INTRODUCCION

1. La segunda reunión del Grupo de Países en Desarrollo de Asia se celebró en respuesta a las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre Problemas de Residuos de Plaguicidas en Países en Desarrollo, del CCPR. El Gobierno de Tailandia organizó la reunión, en cooperación con la FAO y la OMS. Asistieron a la misma 50 participantes y observadores de dos países, ocho organizaciones internacionales y otras organizaciones.

2. El presente resumen abarca cuestiones de interés para el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. El proyecto de informe estará a disposición de los participantes que lo soliciten.

COMERCIO DE ALIMENTOS CON CANTIDADES EXCESIVAS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

3. El Grupo examinó una reclamación del Comité Coordinador para Africa por la que se denunciaba que en países en desarrollo se estaban comercializando alimentos con "cantidades excesivas" de residuos. El CCPR había examinado la cuestión y se había solicitado a la Secretaría que obtuviera información sobre el asunto. Tras haber deliberado al respecto, el Grupo convino en que por una "cantidad excesiva" de residuos en alimentos objeto de comercio internacional, debía entenderse una cantidad de residuos que rebasara los correspondientes límites reglamentarios del país importador o, si no existieran tales límites, los del país exportador o los LMR del Codex. El Grupo estuvo de acuerdo en que sería difícil obtener información sobre el volumen del comercio de tales alimentos con "cantidades excesivas" de residuos. También se reconoció que la falta de armonización en cuanto a límites reglamentarios hacía difícil determinar cuándo era "excesiva" una cantidad de residuos en los alimentos mencionados.

DECLARACION DE LA PRESENCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS
DE EXPORTACION

4. El Grupo examinó un documento preparado por la India para el 16º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius; en dicho documento ese país proponía que se informara a los consumidores de la presencia de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios. También se sugería que, para ayudar a las autoridades competentes a hacer un análisis de los residuos presentes en los alimentos importados, en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos de embarque debía indicarse la presencia de plaguicidas en el alimento y la cantidad de residuos presentes.

5. El Grupo convino en que no sería factible declarar el contenido de residuos de plaguicidas en la etiqueta de los alimentos preenvasados. En cuanto a la información en envases no destinados a la venta al por menor y en los documentos de embarque arriba mencionados, el Grupo convino en que incluirla suponía establecer como requisito obligatorio que se procediera a un análisis completo de todos y cada uno de los envíos de alimentos. El Grupo consideró que no era deseable ni factible introducir tal requisito. Sin embargo, el Grupo recomendó que, cuando se conociera el tratamiento de que había sido objeto un producto alimenticio o se dispusiera de datos de laboratorio sobre la presencia de residuos de plaguicidas, esa información se facilitara a petición del importador.

NECESIDAD DE DATOS SOBRE LA PRESENCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS
RESULTANTE DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS EN LOS PAISES EN DESARROLLO

6. Tras haber examinado los documentos elaborados por la Secretaría, el Grupo deliberó sobre la necesidad de que los países en desarrollo de Asia obtuvieran, mediante ensayos supervisados en el campo y estudios similares, datos sobre residuos resultantes de la aplicación de buenas prácticas agrícolas en la región. El Grupo convino en que, si los países en desarrollo de Asia dispusieran de dichos datos, su participación en la labor del CCPR sería más provechosa. Las razones eran las siguientes: a) sobre la base de los datos reunidos en la región podrían fijarse, a través de los mecanismos de la JMPR y del CCPR, límites máximos para residuos que revistieran especial interés para países de Asia; b) los LMR aprobados o propuestos por el Codex podrían examinarse teniendo en cuenta los datos provenientes de la región y c) los resultados de ensayos basados en buenas prácticas agrícolas fortalecerían la confianza en que en la región se aplicaban buenas prácticas agrícolas para el uso de plaguicidas.

7. Se informó al Grupo de que existían varias maneras posibles de conseguir asistencia técnica y financiera para los ensayos destinados a recoger datos sobre residuos. El Grupo acordó que se distribuiría una carta circular en la que se preguntaría cuáles eran las combinaciones plaguicida/cultivo de interés para la región respecto de las cuales debían obtenerse datos sobre residuos.

ESTIMACION DE INGESTAS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PRESENTE EN LOS ALIMENTOS

8. El Grupo tenía varios documentos sobre la estimación de ingestas de residuos de plaguicidas y recibió además un informe oral sobre las medidas adoptadas o previstas al respecto en el plano internacional.

9. Se informó al Grupo acerca de las actividades del Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos, especialmente en relación con el problema de determinar ingestas de residuos de plaguicidas.

10. El Grupo exhortó a los gobiernos a mantenerse al corriente de las actividades internacionales relacionadas con la estimación de ingestas de residuos de plaguicidas, participar en ellas y realizar estudios de ingestas alimentarias para contribuir a la protección del consumidor.

EL CODIGO INTERNACIONAL DE CONDUCTA PARA LA DISTRIBUCION Y UTILIZACION DE PLAGUICIDAS

11. El Grupo tomó nota con satisfacción de que la Conferencia de la FAO de 1985 había adoptado el mencionado Código de Conducta junto con las directrices técnicas elaboradas por la FAO en relación con el uso de plaguicidas. El Grupo apoyó firmemente el Código.

12. Se observó que los países de Africa necesitarían al menos un año para estudiar el Código y adquirir experiencia en su aplicación antes de sugerir cualquier mejora del texto. Se estimaba deseable que el Código se tradujera a los idiomas nacionales.

METODOS SIMPLIFICADOS DE ANALISIS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

13. El Grupo observó con agrado que el Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis, del CCPR, no sólo había definido métodos de análisis "simplificados" sino que había seleccionado algunos de ellos como adecuados para utilizarse en países en desarrollo cuyos laboratorios estuvieran equipados con instrumentos y reactivos corrientes.

14. El Grupo hizo suyos los criterios del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis para seleccionar métodos "simplificados" y recomendó que dicha labor prosiguiera. También se recomendó que los países de Asia colaboraran en ensayos sobre la eficacia de los métodos de análisis de residuos que revistieran interés para ellos.

TERCER CUESTIONARIO SOBRE INSTALACIONES Y PERSONAL DE LABORATORIO

15. El Grupo tomó nota con satisfacción de que en enero de 1986 se había enviado un tercer cuestionario para pedir información sobre las instalaciones y servicios disponibles y sobre las necesidades de ayuda (CI. 1985/11-PR). El Grupo instó a los países de Asia a responder al tercer cuestionario. La información recibida podía utilizarse para determinar una forma de cooperación técnica entre países en desarrollo y las necesidades de asistencia técnica de cada país.

ESTABLECIMIENTO DE UN CENTRO REGIONAL DE CAPACITACION Y SERVICIOS DE LABORATORIO SOBRE PLAGUICIDAS

16. Se informó al Grupo que la FAO, en respuesta a la recomendación del Grupo, había propuesto un proyecto para el establecimiento, en Chiang Mai, de un Centro Regional de Capacitación y Servicios de Laboratorio sobre Plaguicidas. El Grupo suscribió plenamente los objetivos inmediatos y a largo plazo del proyecto, que se consideraban apropiados puesto que su realización permitiría controlar más eficazmente el uso de plaguicidas y con ello mejorar la producción alimentaria, la calidad de los productos alimenticios y la protección de la salud. A través de los servicios del Centro Regional, los países de Asia podrían cooperar más estrechamente en actividades relacionadas con el uso inocuo y eficaz de plaguicidas y la recogida de datos muy necesarios sobre residuos de plaguicidas, a los que ya se ha hecho referencia (véanse las recomendaciones sobre la obtención de recursos financieros para la ejecución del proyecto).

ACEPTACION DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

17. El Grupo recibió un informe escrito (CX/PR 86/3) sobre las últimas novedades registradas en la promoción de aceptaciones de límites máximos del Codex por los gobiernos. Recibió además un informe oral de la Secretaría referido a las dificultades de orden jurídico con las que tropiezan los gobiernos para aceptar los límites. El Grupo acogió con beneplácito la reciente publicación de las "Prácticas Reglamentarias Nacionales Recomendadas para facilitar la aceptación y utilización de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas en los alimentos" y observó con satisfacción que la resolución adoptada por el Grupo en su primera reunión había sido subscripta por la Comisión e incluida en el mencionado documento. El Grupo recalcó la importancia de llevar a la práctica la recomendación y la resolución, adoptadas en la primera reunión, conforme a las cuales todos los miembros de la Comisión debían revisar las listas de productos contenidas en el volumen XIII del Codex Alimentarius (LMR del Codex) para determinar qué productos de la lista se importaban. Como primer paso en el proceso de armonización, debía considerarse seriamente la aceptación de los LMR del Codex en relación con los productos importados. Con respecto a la aplicación de LMR del Codex, el Grupo observó que se necesitaba más asistencia técnica a fin de mejorar la capacidad de los países en desarrollo para verificar el cumplimiento con los LMR del Codex.

RECOMENDACIONES DEL GRUPO

18. En el Apéndice al presente resumen figuran las recomendaciones del Grupo, dirigidas a países en desarrollo de la región, organismos de las Naciones Unidas, organizaciones internacionales, etc., para que actúen en consecuencia.

RECOMENDACIONES DEL GRUPO DE PAISES EN DESARROLLO DE ASIA
INTERESADOS EN PROBLEMAS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS 1/

El grupo de países de Asia recomienda lo siguiente:

1. Que los gobiernos de la región de Asia determinen cuáles son sus necesidades en relación con el establecimiento o la mejora de laboratorios para el análisis de plaguicidas y de residuos de plaguicidas y comuniquen esas necesidades a la FAO.
2. Que los organismos de las Naciones Unidas, otras organizaciones internacionales y gobiernos, si no lo están haciendo, faciliten a los países en desarrollo asistencia para programas de lucha contra las plagas (por ejemplo, manejo integrado de plagas), que lleven a mejorar el uso inocuo y eficaz de plaguicidas y a reducir la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos y el medio ambiente.
3. Que la FAO tome urgentemente medidas para establecer cuanto antes en Chiang Mai, Tailandia, el Centro Regional de Capacitación y Servicios de Laboratorio sobre Plaguicidas para que pueda darse capacitación en todos los sectores relacionados con los plaguicidas. De esta manera se aceleraría el estudio de los riesgos para la salud de las personas, el control de la calidad de las fórmulas de plaguicidas, un uso inocuo y más eficaces de los plaguicidas y la obtención de datos muy necesarios sobre residuos en los países de Asia. Se insta a los países de la región de Asia, a las organizaciones internacionales y a los organismos donantes bilaterales a que apoyen firmemente este proyecto.
4. Que se exhorte a los países en desarrollo a que tomen medidas para asegurarse una disponibilidad continua de fondos y de divisas para que los laboratorios, incluidos los establecidos en el marco de acuerdos de asistencia técnica de las Naciones Unidas, sigan funcionando con toda su capacidad.
5. Que los países de Asia respondan al tercer cuestionario sobre instalaciones y personal de laboratorio (CL 1986/11-PR), enviado por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.
6. Que la FAO, la OMS, el PNUMA, las organizaciones internacionales y los gobiernos faciliten los medios para que se celebren reuniones regionales sobre problemas de plaguicidas a fin de promover la cooperación técnica (CTPD) y evaluar problemas comunes relacionados con los siguientes asuntos:
 - a) Registro de plaguicidas
 - b) Buenas prácticas agrícolas
 - c) Manejo integrado de plagas
 - d) Riesgos
 - e) Métodos de análisis

1/ A la reunión del Grupo de Países en Desarrollo de Asia (Chiang Mai, Tailandia, 2-5 de abril de 1986) asistieron únicamente dos países (Tailandia y Japón).

- f) Aplicación del Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas
- g) Aceptación de límites máximos del Codex para residuos
- h) Contaminación ambiental.

7. Que se inste a la FAO, la OMS, el PNUD y otras organizaciones internacionales y organismos donantes bilaterales tales como USAID, el Organismo Canadiense de Desarrollo Internacional, el Organismo Sueco de Desarrollo Internacional, DANIDA y NORAD, a suministrar fondos para que aumente la participación de representantes de países en desarrollo en las reuniones del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y otras reuniones del Codex en las que se examinen cuestiones relacionadas con residuos de plaguicidas. Con ello sería más efectiva la contribución de esos países a la labor de la Comisión en general y del CCPR en particular.

8. Que las reuniones regionales sobre cuestiones referidas al uso adecuado de plaguicidas, como se indica en la recomendación 8, se celebren cada dos años aproximadamente, con el apoyo financiero de organismos de las Naciones Unidas y otras organizaciones internacionales y organismos donantes bilaterales, preferentemente junto con reuniones regionales intergubernamentales sobre cuestiones relacionadas con plaguicidas. En esas reuniones también deberían seguir examinándose cuestiones relacionadas con la labor del Codex de armonización de límites máximos para residuos.

9. Que la FAO y la OMS preparen directrices internacionales para que se reduzca el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos tanto antes de llegar al consumidor como antes de llegar a los conductos comerciales.

10. Que la FAO y la OMS encuentren la manera de promover, por medios educacionales tales como cursillos o material impreso ilustrado, un mejor conocimiento de los principios de reglamentación del Codex, lo que contribuiría a facilitar la armonización de los límites para residuos de plaguicidas.

11. Que los países de Asia indiquen a qué funcionario habrán de enviarse las publicaciones del Codex y de otras fuentes referidas a plaguicidas.

12. Que los países de Asia indiquen qué servicios técnicos se encargan de las cuestiones relacionadas con plaguicidas y sus residuos, lo que permitiría una mejor cooperación entre los países a ese respecto.

13. Que se inste a los países en desarrollo a que emprendan estudios en colaboración encaminados a obtener datos sobre residuos mediante ensayos supervisados en el campo, realizados conforme a buenas prácticas agrícolas para plaguicidas y cultivos de interés común en la región, a fin de presentar esos datos a la JMPR para su evaluación.

14. Que los países en desarrollo de Asia se mantengan al corriente de las actividades internacionales relacionadas con la estimación de ingestas de residuos de plaguicidas, participen en ellas y realicen estudios apropiados de ingestas alimentarios para proteger como se debe la salud del consumidor.

15. Que los países en desarrollo de Asia colaboren para poner a prueba la eficiencia de los métodos de análisis de residuos que revistan interés para ellos.

16. Que los países de la región informen al Grupo, en su próxima reunión, sobre la experiencia adquirida en la aplicación del Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas.

17. Que la Secretaría examine la posibilidad de obtener ayuda financiera para costear los gastos de la oficina del Presidente del Comité Regional para Asia relacionados con la reproducción y distribución de documentos y con asuntos urgentes que reclamen su atención como Presidente Regional.

DECLARACION DE LA DELEGACION
DE LA REPUBLICA POPULAR DE CHINA

Sr. Presidente,
estimados participantes,
señoras y señores:

En primer lugar, la delegación china pide disculpas por haber llegado con atraso a la quinta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. Ese atraso tuvo sus razones. En segundo lugar, quisiéramos aprovechar la oportunidad para agradecer a la FAO y a las oficinas regionales de la OMS por los esfuerzos realizados para que finalmente pudiéramos asistir a la última parte de la reunión. También quisiéramos agradecer a usted, Sr. Presidente, por habernos dado amablemente la oportunidad de formular esta declaración.

Es un gran honor para nosotros asistir por primera vez a la reunión en calidad de Estado Miembro. En nombre de la delegación china quisiera presentarles brevemente algunas actividades que se realizan en nuestro país en relación con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y nuestra opinión sobre algunas cuestiones examinadas durante la presente reunión.

China es un país que tiene un extenso territorio y 1 000 millones de habitantes. La vigilancia de la inocuidad de los alimentos está destinada a proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. El Gobierno ha puesto sumo empeño en mejorar la calidad de los alimentos y en elaborar normas y reglamentaciones alimentarias. Desde 1981 se han creado, reorganizado o fortalecido más de 2 000 dependencias o instituciones encargadas de la vigilancia de la inocuidad de los alimentos en los planos nacional, provincial y de distrito. Además, los ministerios de Ferrocarriles, Comercio y Comercio Exterior tienen sus propios sistemas de vigilancia de la inocuidad de los alimentos. A esos efectos se ha establecido una red nacional. La Ley Provisional sobre Higiene de los Alimentos se adoptó en 1982. Se han redactado y puesto en vigor 275 normas nacionales sobre higiene de los alimentos. Además, las autoridades provinciales han publicado más de 100 reglamentos locales. Para formular esas reglamentaciones y normas se organizaron 26 grupos de colaboración. Se estableció un programa trimestral de información sobre envenenamiento causado por alimentos. Se han expedido aproximadamente un millón de certificados de higiene alimentaria y una vez por año se examina el estado de salud de quienes manipulan alimentos. Además de emplear a unas 28 000 personas para desempeñar tareas relacionadas con la higiene de los alimentos en las instituciones o dependencias en los diferentes planos, también nos proponemos establecer programas de autogestión y establecimientos de archivos de datos sobre higiene de conformidad con la Ley Provisional sobre Higiene de los Alimentos. En los últimos años y durante diferentes períodos de tiempo, se ha capacitado a más de 6 millones de administradores sanitarios, inspectores de higiene de los alimentos, técnicos y personas que trabajan en la producción de alimentos y en la administración y gestión de la industria alimentaria. También hemos hecho algunas investigaciones sobre contaminación de alimentos por bacterias, micotoxinas, plantas y piensos contaminados, plaguicidas, aditivos alimentarios, contaminantes químicos, fuentes de radioactividad en alimentos y alimentos irradiados. Por lo que concierne al control de las sustancias químicas utilizadas en la agricultura, en 1982 China adoptó las Reglamentaciones para el Registro de Plaguicidas, destinados a regular la utilización de sustancias químicas en la agricultura.

Señoras y señores, hemos trabajado utilizando nuestros propios recursos y hemos obtenido grandes logros. Sin embargo, nos encontramos ante muchas dificultades y desafíos. En primer lugar, China es un país en desarrollo y la falta de fondos constituye un grave problema que obstaculiza la participación en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius

y de sus órganos auxiliares. Después de haber recibido la carta circular, de septiembre último, del Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, nos hemos puesto en contacto con el Centro Económico y Técnico Internacional, que se encarga de las actividades del PNUD en China. Recibimos la siguiente respuesta: "Los fondos con cargo al PNUD se han agotado y nos resulta imposible asignar a ustedes recursos para asistir a la reunión del Codex". Por consiguiente, sugerimos que, para que aumente la participación en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, el PNUD establezca un fondo especial destinado a ayudar a los países en desarrollo que asistan a reuniones internacionales del Codex.

El segundo problema que tenemos es la insuficiencia de los métodos analíticos y de inspección. Reconocemos el valor de las actividades realizadas por la FAO, la OMS, la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Coordinador para Asia en los últimos años y esperamos que dichas actividades prosigan, especialmente las de capacitación de especialistas en inspección de la inocuidad de los alimentos, elaboración de métodos de análisis sencillos y asesoramiento técnico. Nos interesa la idea de establecer un centro de capacitación para la región, pero estimamos que deberían definirse las calificaciones de los candidatos. Consideramos que el centro debería focalizar su atención en la capacitación de personal que tenga experiencia en el campo y una formación de cierto nivel. De la formación general podrían encargarse los mismos Estados Miembros.

Señor Presidente, ahora quisiera formular algunas observaciones sobre otras cuestiones examinadas durante la reunión.

En primer lugar, sostenemos que velar por la inocuidad de los alimentos es un aspecto importante de la atención primaria de salud y debería estar integrado en el sistema de prestación de servicios de atención primaria de salud. Además, apoyamos la idea de establecer un nuevo Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos y estamos dispuestos a participar en la primera reunión de dicho Comité.

Por lo que se refiere a los alimentos para lactantes y alimentos de destete, nuestra delegación estima que cada país puede tener sus propias fórmulas y normas conforme a los recursos y hábitos de lactancia natural del país.

La mayor parte de los lactantes chinos se alimenta con leche materna pero también se dispone de sucedáneos de la misma. En China existen cuatro clases de fórmulas para lactantes y tres clases de alimentos de destete.

China no ha aceptado todavía los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas pero éstos se utilizan como referencia principal en la formulación de la legislación nacional. En China existen 68 normas relativas al uso inocuo de plaguicidas y 24 de ellas se elaboraron utilizando como referencia los límites máximos del Codex para residuos. Tenemos previsto establecer normas sobre límites máximos para residuos en alimentos pero todavía no están listas. Procuraremos que las normas chinas sean compatibles con las normas del Codex.

En la última reunión preguntamos por la tolerancia para residuos de plaguicidas en la carne de conejo congelada y la carne magra. Sugerimos que si el contenido de grasa de la carne era inferior al 10%, el residuo de plaguicida debía calcularse tomando como base el peso total en lugar del de la grasa. En el 16º período de sesiones de la Comisión, nuestra delegación volvió a formular esa sugerencia y pidió que el asunto se remitiera a la siguiente reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para que se siguiera deliberando al respecto. Esperamos que el asunto se examine y se le encuentre una solución.

También deseamos expresar que apoyamos plenamente el nombramiento del Coordinador del Codex para Asia.

Señor Presidente, señoras y señores, la delegación china se congratula por el éxito de la quinta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

Gracias

La Delegación China.