

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 81/28

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

14º período de sesiones

Ginebra, 29 de junio - 10 de julio de 1981

INFORME DE LA QUINTA REUNION DEL COMITE COORDINADOR PARA AFRICA

Dakar, 25 - 29 de mayo de 1981

S

INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador para Africa celebró su quinta reunión en Dakar, por cortesía del Gobierno del Senegal.

2. Asistieron a la reunión los siguientes Estados Miembros: Benin, Egipto, Gabón, Ghana, Kenya, Nigeria, Senegal, Tanzania, Togo, Alto Volta, Zambia, así como observadores en representación de Angola, Francia y Lesotho.

Estuvieron también presentes las siguientes organizaciones internacionales: el Consejo Africano del Maní, la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud.

En el Apéndice I de este informe figura la lista de los participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS.

3. La reunión estuvo presidida por el Coordinador para Africa, Dr. Thianar N'Doye. Al dar la bienvenida a los participantes, el Dr. N'Doye recordó la finalidad de la Comisión del Codex Alimentarius y subrayó la importancia de la labor llevada a cabo en los sectores de normas alimentarias e inspección de los alimentos.

El representante de la Secretaría del Codex recordó la importante contribución del Senegal, los expertos senegaleses y el Dr. N'Doye a la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, y expresó su agradecimiento al Gobierno del Senegal y al Dr. N'Doye por su valioso apoyo. El Coordinador del Programa de la OMS para el Senegal y el Representante de la FAO en el país expresaron también su agradecimiento al Gobierno del Senegal por haber hospedado la quinta reunión del Comité Coordinador para Africa.

4. La reunión fue oficialmente inaugurada, en nombre del Ministro de Sanidad Pública, por el Sr. Libass Seck, Primer Secretario del Ministerio de Sanidad Pública, quien dio la bienvenida a los participantes y expresó el apoyo de su Gobierno a los fines y los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius. En los esfuerzos por lograr dichos fines era necesario prever la elaboración de normas regionales, teniendo en cuenta las negociaciones de carácter económico que se hubieran concertado. A este propósito era esencial la colaboración entre el Comité Coordinador para Africa y las asociaciones comunitarias de la Región, colaboración que había de formularse en términos concretos. El Sr. Libass Seck expresó su aprecio por la ayuda prestada por la AID y diversos organismos de las Naciones Unidas en favor de la realización de las políticas alimentarias y el establecimiento de infraestructuras en la Región

de Africa. Subrayó además la importancia de la labor del Comité Coordinador con miras a resolver los numerosos problemas con que se encuentran en sus esfuerzos por facilitar el comercio y asegurar la protección de la salud de los consumidores.

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE DE LA REUNION

5. El Comité eligió por unanimidad al Dr. Ati Randolph (Togo) como Vicepresidente de la reunión.

NOMBRAMIENTO DE RELADORES

6. El Comité nombró al Dr. J.K. Misoi (Kenya) y al Sr. Cheikh Kane (Senegal) como relatores.

APROBACION DEL PROGRAMA

7. A propuesta de la delegación del Senegal, el Comité convino en añadir el tema 5(e) referente a la cuestión del néctar y zumo de mango. Se hizo notar que no se disponía de documentos sobre el tema 12.

CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DE REUNIONES DEL CODEX

a) Comisión del Codex Alimentarius (13^o período de sesiones)

Declaraciones sobre consecuencias económicas

8. Se informó al Comité de que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había hecho referencia a las declaraciones sobre consecuencias económicas en los Procedimientos del Codex para la elaboración de normas regionales y de límites máximos para residuos de plaguicidas. Se hizo observar que se enmendó también el procedimiento para la elaboración de normas regionales, de forma que se exigiera a los miembros de la región interesada que tuvieran debidamente en cuenta las opiniones de otros miembros de la Comisión (véanse párr. 39-41, ALINORM 79/38). El Comité tomó nota de estas enmiendas con satisfacción.

Consideraciones nutricionales

9. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había examinado sus actividades en materia de nutrición y las actividades de la FAO y la OMS en este sector (párr. 81-93, ALINORM 79/38) y de que la Comisión examinaría más a fondo estas cuestiones en su 14^o período de sesiones. El Representante de la Comisión Regional Mixta FAO/OMS/OUA de Alimentación y Nutrición para Africa señaló la importancia que la FAO, la OMS y la OUA estaban dando a la integración de la nutrición en proyectos de desarrollo e inversiones y la necesidad de introducir consideraciones nutricionales en los trabajos sobre normas alimentarias (párr. 86 y 88 de ALINORM 79/38).

10. Al examinar esta cuestión, las delegaciones subrayaron la necesidad de que este Comité tenga en cuenta los aspectos nutricionales. A tal fin, se insistió en la necesidad de intensificar las investigaciones y la información, con el fin de identificar los alimentos que conviene regular mediante normas apropiadas y disposiciones de carácter nutricional, según se establece en los párrafos 82 y 87 del informe del 13^o período de sesiones de la Comisión (ALINORM 79/38).

11. El Comité se percataba de la importancia que los jefes de estado africanos atribuían a los alimentos y a la nutrición, tal como se expresa en el Plan de Acción de Lagos. Para llevar a cabo acciones tales, como las referentes a la prevención de pérdidas de alimentos, al mantenimiento de existencias de seguridad alimentaria, al desarrollo de la agricultura y a la elaboración de alimentos, se requerían normas alimentarias y consideraciones nutricionales. Habida cuenta de las observaciones hechas por las delegaciones y en vista de las consideraciones anteriores, el Comité ratificó plenamente la acción emprendida por la Comisión en lo referente a los aspectos nutricionales

de las normas alimentarias y convino en incluir de nuevo este tema en el programa de futuras reuniones del Comité Coordinador.

Reorientación de la labor de la Comisión

12. El Comité tomó nota con satisfacción de las novedades relacionadas con la reorientación de la labor de la Comisión y de las medidas adoptadas por la FAO y la OMS a este propósito (véanse párrafos 94-116, ALINORM 79/38). Por lo que respecta a la importancia de la función que desempeñan los coordinadores para poner en práctica dicha reorientación, el Comité convino en examinar esta cuestión en el tema 6 del programa, al tratar la cuestión de la colaboración entre el Comité Coordinador y las asociaciones comunitarias de la Región (véanse párrafos 32-36).

Código de ética para el comercio internacional de alimentos

13. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 13^o período de sesiones, había aprobado el antedicho Código con algunas enmiendas, y había sido publicado por la Secretaría con la referencia CAC/RCP 20-1979. Se expresó la esperanza de que se respetara dicho Código de ética en el comercio internacional de alimentos y de que la Región de Africa fomentaría el uso de este documento.

La sal

14. El Comité tuvo a la vista el Proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria (véase Apéndice I, CX/AFRO 81/14), sobre el cual el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios había pedido al Comité que formulara sus observaciones (GT sobre la sal). Se señaló que la norma incluía disposiciones que hacían referencia a consideraciones nutricionales, comerciales e higiénicas y que dichas consideraciones habían de ser examinadas por los Comités del Codex competentes. Se puso en duda que la cifra analítica de 97 por ciento de NaCl fuera apropiada. Se sugirió también que, tal vez, podría examinarse la práctica de enriquecer la sal, así como la preparación de diferentes tipos de sal, tales como las sales de mesa, las de cocinar y las utilizadas en la industria alimentaria.

15. El Comité tomó nota de que había que revisar ulteriormente la norma teniendo en cuenta la información y las observaciones recibidas de los países y urgió a los miembros de la región de Africa a que enviaran sus observaciones a la Secretaría. El representante de la OMS propuso las siguientes enmiendas al proyecto de norma para la sal:

"3.3 sal mezclada con pequeñas cantidades de fluoruro, yoduro, hierro, vitamina A, etc. Los países en que se registren deficiencias de estos nutrientes, y se trate de deficiencias importantes desde el punto de vista de la higiene pública, deberán examinar la viabilidad y eficacia del enriquecimiento de la sal con uno o más de dichos nutrientes.

7.1.3 Sal enriquecida

Cuando se enriquece la sal, por ejemplo, con yoduro o yodato para combatir la gota endémica, o hierro o vitamina A, deberá etiquetarse apropiadamente el producto, por ejemplo, como "sal yodada" (cuando se haya usado yodato), "sal yodurada" (cuando se haya usado yoduro), "enriquecida con hierro" o "enriquecida con vitamina A", indicándose las dosis de enriquecimiento. En la monografía 44 de la OMS se indican las dosis apropiadas de enriquecimiento con yodo."

Norma regional europea para la miel

16. El Comité tomó nota de la petición hecha por el Comité Ejecutivo de que se averiguaran las opiniones de los Comités Coordinadores sobre la cuestión

de si (a) era necesario enmendar la norma regional europea para la miel; (b) había que elaborar la norma con carácter de norma mundial y (c) cuál de los comités debía ocuparse de esta labor. Las delegaciones de Kenya y Benin informaron al Comité de que la variedad de mieles producidas en sus países no correspondía a los requisitos establecidos en la norma europea con relación a determinados aspectos. Por dicha razón, sus países recomendaban la revisión de la Norma regional del Codex. La delegación del Senegal subrayó la necesidad de investigar ulteriormente sobre esta cuestión, antes de decidir si es necesario o no enmendar la norma para la miel y elaborar una norma mundial.

17. El Comité convino en que este producto tenía la suficiente importancia en el comercio mundial y entrañaba el suficiente interés potencial como producto de exportación para algunos países de la Región de Africa, como para justificar la elaboración de una norma mundial. Se pidió a los gobiernos que enviaran sus observaciones a la Secretaría para remitirlas al Comité que hubiera seleccionado la Comisión para ocuparse de este asunto.

b) Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (12a reunión)

18. Se informó al Comité de que la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas había recomendado firmemente que, siempre que fuera posible, los países sustituyeran el HCH técnico por lindano u otros plaguicidas. A este propósito, el Comité tomó nota de que al aplicar esta recomendación, se requiere una acción concertada de los ministerios y organismos interesados (por ejemplo, los que se encargan de los plaguicidas utilizados en la agricultura y en la lucha contra vectores).

19. El Comité tomó nota con satisfacción de las actividades del Grupo de Trabajo sobre problemas de los países en desarrollo en relación con los residuos de plaguicidas, establecido recientemente dentro del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) (véase Apéndice V de ALINORM 81/24). La delegación del Senegal presentó una declaración escrita relativa a la Resolución del Grupo de Trabajo senegalés, en la que planteaban los problemas relacionados con la inocuidad y el uso apropiado de los plaguicidas. La declaración subrayaba la necesidad de aplicar un método rápido, oficial y periódico de información sobre plaguicidas (su uso, almacenamiento, formulación, medidas de seguridad, etc.), para poder controlar la importación y el uso de plaguicidas.

20. Se hizo también la observación de que, a menudo, se venden plaguicidas no tramitados debidamente desde el punto de vista de la inocuidad, o no permitidos en el país de origen, en países que carecen de la capacidad de controlar el uso y la venta de plaguicidas. A este respecto, se insistió en la necesidad de reforzar las actuales infraestructuras nacionales, para que los países pudieran controlar y vigilar la importación, distribución y uso de los plaguicidas.

21. En general, el Comité se declaró de acuerdo con la Resolución del Grupo de Trabajo del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y convino en presentar las observaciones hechas durante la reunión a la atención de los Comités del Codex y las Direcciones de la FAO y la OMS pertinentes.

Modelo de Ley Alimentaria

22. El Comité invitó a las delegaciones a que indicaran las medidas que se habían adoptado en sus países en relación con el Modelo de Ley Alimentaria de la FAO, que tiene por objeto orientar a los gobiernos, y que figura en el Anexo al documento CX/América Latina 78/7 o en el Apéndice I de la publicación FAO "Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de los alimentos", FAO: Serie Inspección de los Alimentos No. 1.

23. Durante la reunión, algunas delegaciones hicieron breves declaraciones sobre las medidas adoptadas por sus respectivos gobiernos. Dichas declaraciones se recogen en el Apéndice II de este informe. La Secretaría informó

al Comité de que los Comités del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y sobre Aditivos Alimentarios estaban examinando aspectos normativos que servirían para complementar el antedicho Modelo de Ley Alimentaria.

c) Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Zumos (Jugos) de Frutas

24. Se informó al Comité de que se le había pedido que expresara su opinión sobre el uso del término "zumo (jugo)" a propósito de los productos que tuvieran un mínimo de 50% de pulpa de mango, más agua y azúcares, y sobre el uso del término "néctar" para los productos que contuvieran un 30% de pulpa de mango. Se hizo notar que por pulpa se entendía la parte carnosa del fruto después de haber eliminado la piel. Se señaló también que el zumo de mango y otros productos de mango eran objeto de estudio de algunos países africanos y que en un futuro inmediato se recibiría la información técnica pertinente.

25. La delegación del Senegal indicó que los mangos no se prestaban a la extracción de zumo como, por ejemplo, los frutos cítricos y que, por consiguiente, el término "zumo (jugo)" no es tal vez, estrictamente, el apropiado. La delegación de Tanzania informó al Comité de que en su país se comercializaba "pulpa" sin diluir y "zumo (jugo)" que contenía un 50%, como mínimo, de pulpa. Se hizo observar que en Benin se utilizaba también el término "zumo (jugo)".

26. Habida cuenta de que los productos de mango tenían cierto potencial de exportación y de que se comercializaban productos designados como "pulpa", "néctar" y "zumo (jugo)" de mango, se convino en instar a los países de la Región de Africa a que enviaran sus observaciones técnicas a la Comisión o al Comité competente que se ocupa de esta cuestión.

COLABORACION ENTRE EL COMITE COORDINADOR PARA AFRICA Y LAS ORGANIZACIONES REGIONALES Y SUBREGIONALES AFRICANAS

27. El Comité tuvo a la vista el documento CX/AFRO 81/2 sobre dicho asunto, que había sido preparado por el Dr. Souleymane Samba (Senegal). El autor expuso brevemente los debates que tuvieron lugar en la reunión anterior del Comité (véase ALINORM 79/28, párrs. 39-43 y Apéndice IV), así como la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones, que había conducido a la preparación del presente documento, en el que se enumeraban las organizaciones regionales y subregionales y sus funciones, y se hacían recomendaciones sobre la forma en que el Comité podía establecer una colaboración eficaz con ellas (véanse párrs. 19-25 del documento).

28. El Comité debatió largamente sobre las recomendaciones contenidas en los párrs. 13(a) y (b) del documento, relativos a la función del Coordinador y al establecimiento, en uno de los Estados Miembros del Comité, de una oficina permanente que sea su órgano de apoyo y las funciones propuestas de tal órgano según se enumeran en el párrafo 15 del mismo documento. Respecto a la estrategia que ha de adoptarse al establecer la colaboración con los organismos regionales, el Comité hizo notar que ésta se dividía en tres fases, de las que las dos primeras se habían cumplido ya y estaba por aplicarse la tercera, que proponía misiones de enlace y reuniones de expertos del Comité Coordinador para Africa y de diferentes organizaciones regionales y subregionales para definir la naturaleza y las modalidades de la colaboración.

29. Se informó al Comité de que se había enviado a las organizaciones interesadas una invitación para asistir a la presente reunión y una copia del documento del consultor, y el Comité tomó nota con satisfacción de la presencia de un representante del Consejo Africano del Maní, quien brevemente expuso en líneas generales las actividades de su organización y expresó su deseo de cooperar con el Comité. La naturaleza de esta cooperación sería examinada por los órganos apropiados del Consejo.

30. Habida cuenta de que otras organizaciones indicadas en el documento no habían manifestado sus intenciones, el Comité aceptó la sugerencia, secundada por varias delegaciones, de que los miembros del Comité en cuyos países estuvieran ubicadas las sedes de tales organizaciones regionales y subregionales, deberían hacer todo lo posible por establecer contacto con éstas, para informarles de los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius y de las actividades del Comité Coordinador para Africa, y con el fin de averiguar su interés en cooperar con el Comité. Se convino en volver a examinar la cuestión en la sexta reunión. El Comité tomó nota de que tal vez se facilitaría la cooperación con estas organizaciones, si el Comité Coordinador definiera zonas subregionales de interés común.

31. La delegación de Tanzania informó al Comité de la labor del Consejo de Ciencias del Commonwealth, que había organizado programas regionales sobre normalización y control de calidad y celebraría una segunda reunión sobre estos asuntos en Tanzania en 1983. Se acordó añadir este Consejo en la lista de organizaciones interesadas, y se aceptó con reconocimiento el ofrecimiento hecho por la delegación de Tanzania de informar al citado Consejo acerca de la labor y las finalidades de este Comité.

32. Respecto a las propuestas hechas en el párrafo 13 del antedicho documento, el Comité tomó nota de que, en principio, había acuerdo general en cuanto a la propuesta de que el Coordinador debía disponer de suficientes medios y servicios de secretaría para desempeñar eficazmente sus funciones.

33. Algunas delegaciones opinaron que dichos medios y servicios debían tomar la forma de una oficina permanente en uno de los Estados Miembros de la Región.

34. En lo referente al mandato del Coordinador, el Comité hizo notar que el reglamento de la Comisión (véase Manual de Procedimiento, cuarta edición, Artículo II 4(b)) estipula que el mandato del Coordinador abarcará tres períodos de sesiones sucesivos de la Comisión. En estas circunstancias, los Coordinadores que volvían a desempeñar sus funciones por un segundo mandato, ocupaban el cargo durante un período de tiempo considerable.

35. El Comité señaló además que el Comité Coordinador para Europa había sido constantemente hospedado por el Gobierno de Austria, pero que en el caso de los otros tres Comités Coordinadores se habían registrado cambios sucesivos en los países hospedantes de los Comités Coordinadores.

36. El Comité convino en que la posible cooperación entre las organizaciones regionales y subregionales y el Comité Coordinador requería quizás que se diera mayor apoyo al mandato del Coordinador, por lo cual confirmó la necesidad de servicios de secretaría. El Comité acordó examinar más detalladamente este asunto en la sexta reunión, al tratar la cuestión de la cooperación intrarregional.

EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES

37. El Comité tuvo a la vista un examen de las aceptaciones, en el que se indicaba la situación última respecto a las notificaciones de los gobiernos en materia de aceptación de normas recomendadas y de límites máximos para residuos del Codex (CX/AFRO 81/3). La Secretaría, al presentar el documento, informó al Comité de las novedades recientes registradas en el Comité del Codex sobre Principios Generales en cuanto a la revisión del Procedimiento del Codex para la elaboración de normas. Señaló también que la aceptación de límites máximos para residuos presentaba algunos problemas y que las diferentes formas de aceptación de límites máximos del Codex para residuos entrañaban diferentes tipos de enfoques normativos para controlar los residuos de plaguicidas en los alimentos.

38. El Comité tomó nota de que, de los 36 Estados Miembros de la Región, habían respondido unos 21 países a las cartas enviadas por los Directores Generales de la FAO y la OMS invitándoles a aceptar las diversas recomendaciones de la Comisión. El Comité tomó nota asimismo de que las notificaciones (bien positivas o negativas, o bien puramente indicativas de las medidas adoptadas) eran útiles, e instaba a los gobiernos a que informaran consecuentemente a la Secretaría.

39. La Secretaría informó al Comité de que, tras el análisis de las aceptaciones de límites máximos recomendados del Codex para los residuos, se observaba que más del 80% de las respuestas eran positivas y, también, que era mayor el porcentaje de países en desarrollo que aceptaban recomendaciones del Codex que de países desarrollados. No obstante, esta situación iba cambiando, ya que eran cada vez más los países desarrollados que iban enviando sus respuestas de aceptación. La situación era, al parecer, la misma por lo que respecta a las normas del Codex para productos.

40. Durante la reunión, las delegaciones de los países que todavía no habían enviado sus notificaciones de aceptación informaron al Comité sobre las medidas que estaban adoptándose en sus países. Las delegaciones de Senegal y Kenya indicaron que las normas del Codex se utilizaban como base en la preparación de sus respectivas normas y reglamentos nacionales, o para actualizarlos. La delegación de Kenya indicó que, en el futuro inmediato, se cursaría una comunicación oficial sobre aceptaciones. En cambio, la delegación del Senegal señaló que tenían que examinar los límites máximos del Codex para residuos, a la luz de los datos locales sobre residuos antes de considerar la aceptación de los límites.

La delegaciones de Benin, Alto Volta, Togo y Gabón indicaron que sus países estaban estableciendo las infraestructuras necesarias y que transmitirían oportunamente a la Secretaría sus notificaciones de aceptación.

41. Otros países que ya habían notificado anteriormente a la Secretaría sus respectivas aceptaciones de recomendaciones del Codex indicaron también su posición; la delegación de Nigeria informó que su país estaba utilizando normas del Codex para los casos en que no se disponía de normas nacionales. Zambia indicó que, como en Kenya, en su país se utilizaban en lo posible normas del Codex, pero que se encontraban dificultades respecto a los límites máximos para residuos, ya que era necesario identificar primero los plaguicidas de interés desde el punto de vista de las aceptaciones; Tanzania había tenido en cuenta también las normas del Codex al redactar sus propios reglamentos, y notificaría a la Secretaría nuevas aceptaciones, después que hubieran sido estudiadas por el Comité Nacional del Codex de Tanzania. Respecto a los límites máximos recomendados por el Codex para los residuos, Tanzania se estaba ocupando primero de establecer procedimientos de registro de plaguicidas, antes de comunicar su aceptación.

42. El delegado de Lesotho expresó el interés de su país en ingresar en la Comisión, y se comprometió a estudiar todas las recomendaciones del Codex, tomando como base la documentación completa que le había facilitado la Secretaría.

43. El Comité pidió a la Secretaría que preparara para la próxima reunión del Comité un documento en el que se facilitaran más detalles sobre la cuestión de la aceptación de las recomendaciones del Codex por los países de la Región.

EL MAIZ Y LOS PRODUCTOS DEL MAIZ

a) Proyecto de norma para el maíz

44. Se informó al Comité de que el Proyecto de norma regional africana para el maíz, adelantado al Trámite 3 en la cuarta reunión del Comité (véase Apéndice VI, ALINORM 79/28), había sido elaborado con carácter de proyecto de

norma mundial por el recién establecido Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales. Dicho proyecto de norma se remitirá a la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 8 del Procedimiento.

45. La Secretaría indicó que el Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales había pedido observaciones sobre el proyecto incluido en el Apéndice III, ALINORM 81/29, en el Trámite 6 del Procedimiento. El Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales había vuelto a redactar en gran parte dicho proyecto en su segunda reunión.

46. El Comité Coordinador lamentó el hecho de que sólo se dispusiera para la reunión de la versión inglesa de la norma redactada de nuevo, que fue distribuida en forma de documento para la reunión. Aunque el Comité estaba de acuerdo en que el maíz constituía un importante producto que requería ser normalizado con carácter mundial, expresó su preocupación por el hecho de que el Proyecto de norma regional africana se hubiera adelantado del Trámite 5 al Trámite 8 del Procedimiento del Codex con carácter de norma mundial, en el breve intervalo transcurrido desde la cuarta reunión del Comité Coordinador de septiembre de 1979. Hizo notar asimismo que el calendario de reuniones de los Comités pertinentes y del 14º período de sesiones de la Comisión no daba lugar a que los países cumplieran los requisitos del Trámite 8 del Procedimiento para la presentación de enmiendas escritas. La Secretaría indicó que se estaba haciendo todo lo posible para publicar cuanto antes el informe de la segunda reunión del Comité sobre Cereales.

47. El Presidente del Comité instó a los participantes a que estudiaran el texto del proyecto de norma que distribuiría la Secretaría, para que estuvieran en condiciones de hacer observaciones sobre el mismo durante el 14º período de sesiones de la Comisión. Señaló también que se podían examinar normas mundiales teniendo en cuenta las aceptaciones de los miembros de la Región de Africa.

b) Harina y sémolas de maíz

48. En su 40a reunión, el Comité Coordinador para Africa aplazó el examen de la necesidad de elaborar normas para la harina y sémolas de maíz, hasta que se preparara un informe apropiado de estos productos (párr. 52, ALINORM 79/28 y CL 1980/18). El recién establecido Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales, en su primera reunión, decidió iniciar la preparación de normas mundiales para la harina integral de maíz y recomendó que el Comité Coordinador para Africa sometiera a este Comité sus puntos de vista en torno a requisitos específicos para los productos en la Región africana (párrs. 103-108, ALINORM 81/29).

49. Debido al aplazamiento de su reunión, el Comité Coordinador para Africa no pudo examinar el proyecto de norma para las harinas de maíz, que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales, antes de la segunda reunión de este último Comité (celebrado del 27 de abril al 1º de mayo de 1981), ni pudo el Comité Coordinador facilitar la información que se le había pedido sobre estos puntos. Por esta razón, la Secretaría pidió a los Estados Miembros de la Región Africana del Codex, mediante la circular CL 1980/47(CCP), que sometieran sus observaciones e información sobre las harinas integrales de maíz directamente al Comité del Codex sobre Cereales y Productos de Cereales.

50. El Comité consideró que el mejor curso de acción en tales circunstancias, era que los Estados Miembros y organizaciones internacionales interesadas de la Región Africana del Codex hicieran observaciones sobre el proyecto de norma mundial propuesto para las harinas de maíz y las harinas de maíz sin germen en el Trámite 3 del Procedimiento del Codex, para que sus observaciones técnicas pudieran ser examinadas por el Comité del Codex sobre Cereales y

Productos de Cereales en su tercera reunión (prevista provisionalmente para finales de octubre de 1982).

PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PROPUESTO PARA EL GARI

51. El Comité tuvo a la vista una versión revisada de la antedicha norma, preparada por Togo, Nigeria y Benin (CX/AFRO 81/5). El Dr. Randolph de Togo indicó que se habían recibido pocas observaciones en respuesta a la circular CL 1980/30. El Comité acordó examinar la versión revisada de la norma para el gari en el Trámite 4 del Procedimiento. La norma enmendada figura como Apéndice III de este informe.

Título de la norma

52. Se convino en que el término "gari" era apropiado para describir el producto y que los países en que no se utilizara este término podían emplear otro que describiera con exactitud dicho producto. En consecuencia, se eliminaron los corchetes o las comillas que acompañaban al término "gari".

2.1 Definición del producto

53. Tras un examen exhaustivo, el Comité se declaró de acuerdo en que el gari era un producto que se obtenía utilizando un proceso en que la fermentación desempeñaba una función esencial. Por tanto, los productos preparados sin el proceso de fermentación o con fermentación insuficiente (es decir, con una acidez total inferior al 1%, expresado como ácido láctico) no correspondían a la definición. El Comité realizó también determinados otros cambios en la definición del producto, con el fin de que abarcara tanto los productos artesanales como industriales, especialmente con relación al secado de la pasta antes de tostarla.

2.2 Clasificación

54. El Comité tomó nota de que la clasificación revisada incluía más categorías que las cuatro que contenía la clasificación original, según el grado de finura de los granos (es decir, cinco categorías según la finura de los granos y una categoría de un producto no clasificado). La categoría no clasificada tenía por objeto regular los productos artesanales. Algunas delegaciones estimaron que no había necesidad de establecer más de cuatro categorías, mientras que otras señalaron que dadas las prácticas de fabricación vigentes se requerían las categorías incluidas en el texto revisado. Se expresó además la opinión de que tal vez convenía clasificar también el gari según las propiedades organolépticas y la presencia de ingredientes.

55. En cuanto a las cifras que figuran entre corchetes (que se refieren a los orificios de los tamices, etc.) el Comité convino en considerarlas como propuestas firmes, y en eliminar, en consecuencia, los corchetes que figuraban en la sección 2.2. Se suprimió la subsección 2.2.5 relativa al producto "garikou", por estimarse que el producto no se ajustaba a las disposiciones de la norma para el gari.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

56. Se enmendó el texto de esta subsección para estipular la utilización de materia prima limpia y sana. Se hizo la propuesta de que se añadieran las palabras "exento de impurezas". No se consideró necesaria esta propuesta, ya que la norma exigía el uso de tubérculos lavados (sección 2.1) y limpios (sección 3.1) y era inevitable la presencia de trazas de tierra o polvo, aún aplicando prácticas correctas de fabricación.

3.3.4 Contenido de fibra inaceptable

57. A propuesta de la Secretaría, el Comité convino en enmendar el título de esta subsección por "fibra cruda", señalando que la fibra derivaba del corazón del tubérculo. Hizo notar también que el método de análisis definiría el significado exacto de fibra.

3.4 Ingredientes facultativos

58. Tras algunos debates, el Comité convino en que la referencia a vitaminas y proteínas representaba una cuestión de política nacional de enriquecimiento de alimentos. Acordó incluir esta cuestión en una sección aparte (por ejemplo, 3.6), utilizando un texto cualquiera de los ya aprobados para determinar los productos de cereales.

59. El representante de la Oficina Regional de la FAO (Accra) declaró que si se enriquecían de forma aceptable el gari y otros productos de yuca, se resolverían parcialmente los problemas alimentarios y nutricionales de la población de Africa occidental y central. Indicó que existían diversos métodos de enriquecer el gari:

- i) utilizando variedades de elevado contenido de proteínas, tales como los que se producen ya en América Latina;
- ii) utilizando variedades de bajo contenido de glucósidos cianogénicos;
- iii) enriqueciendo con alimentos ricos en proteínas del lugar, tales como legumbres;
- iv) mediante la fermentación para incrementar los nutrientes.

La yuca es un producto de elevado rendimiento y fácil cultivo en diferentes condiciones agrícolas, y merece que se le preste mayor atención para reducir sus deficiencias nutricionales.

Cifras analíticas

60. El Comité se declaró de acuerdo en que las cifras analíticas incluidas en la sección 3 eran apropiadas, y en eliminar los corchetes.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

61. Se convino en que ni la transformación artesanal ni industrial de la yuca en gari requerían aditivos alimentarios.

5. CONTAMINANTES

62. El Comité tomó nota de la opinión de la Secretaría de que no convenía establecer límites máximos para residuos de plaguicidas (LMR) ya que en la elaboración y la aceptación de los LMR se seguían procedimientos independientes. Además, los documentos citados en la sección 5 no contenían ninguna recomendación sobre los LMR relativos a los tubérculos de yuca.

63. El Comité hizo notar también que rara vez se utilizaban plaguicidas en la protección de tubérculos de yuca aunque, en algunos países, se empleaban plaguicidas sistémicos. Existía la posibilidad de encontrar algunos residuos en el gari. El Comité convino en que los países deberían analizar los tubérculos de yuca y los productos derivados, y presentar un informe de sus resultados a este Comité y al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

64. Sobre la cuestión suscitada a propósito de la posible presencia de otros contaminantes, por ejemplo metales pesados, el Comité decidió mantener invariado el texto de la sección 5, hasta que se dispusiera de más información sobre la materia.

6. HIGIENE

65. Tras debatir sobre si era posible, o no, especificar más concretamente los criterios microbiológicos, el Comité aprobó el texto general incluido en análogas normas del Codex que hicieran referencia, en términos generales, a microorganismos patógenos, sustancias que derivaran de microorganismos y otros contaminantes similares.

7. ETIQUETADO

66. El Comité examinó la necesidad del marcado de la fecha para este producto. Considerando que el gari con un contenido de humedad inferior al 12 por ciento podía durar suficientemente en almacén, siempre que estuviera envasado de forma adecuada, el Comité decidió exigir que se declarara en la etiqueta la fecha de fabricación y la de duración mínima.

8. ENVASADO

67. El Comité convino en añadir como subsección 8.1 el texto referente al envasado, transporte y almacenamiento, que figura en la norma para el sorgo, y en volver a numerar el presente texto de la sección 8 como subsección 8.2. Se pidió a la Secretaría que revisara la redacción de estos dos subpárrafos para evitar repeticiones en las subsecciones 8.1 y 8.2.

9. METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

68. El Comité aceptó las recomendaciones hechas por los autores, presentadas por el Dr. Randolph de Togo, sobre los métodos de análisis y toma de muestras, haciendo notar que estos métodos se someterían a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (véase sección 9 de la Norma en el Apéndice III de este informe).

ESTADO DE LA NORMA

69. El Comité decidió adelantar el proyecto de Norma Regional Africana para el gari al Trámite 5 del Procedimiento del Codex para la Elaboración de Normas Regionales.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA QUE SE PROPONE PARA LOS GRANOS DE SORGO
PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA QUE SE PROPONE PARA LOS GRANOS DE MIJO
PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA QUE SE PROPONE PARA LA HARINA DE MIJO

70. El Comité tuvo a la vista anteproyectos de las citadas normas regionales africanas, que habían sido preparados por la delegación del Senegal, como consecuencia de la decisión adoptada en la cuarta reunión (véanse ALINORM 79/28, párr. 46 y ALINORM 79/38, párrs. 257-260).

71. El Presidente del Comité del Codex sobre Principios Generales informó a este Comité de que, en su última reunión (ALINORM 81/33), el antedicho Comité había recomendado a la Comisión, que se reunirá en su 14º período de sesiones en Ginebra del 29 de junio al 10 de julio, que se simplificara el Procedimiento del Codex para la Elaboración de Normas. Una de las propuestas fue que se abreviaran los Trámites 1, 2 y 3, de forma que los proyectos de normas propuestos se enviaran directamente a los gobiernos para la primera ronda de observaciones.

72. El Comité hizo observar que los mencionados proyectos de normas regionales africanas habían sido distribuidos durante la reunión y que, por consiguiente, no podían ser examinados en detalle. No obstante, se opinó en general que los textos provisionales eran idóneos para someterlos a las observaciones de los gobiernos y, habida cuenta de la recomendación hecha por el Comité del Codex sobre Principios Generales, se acordó publicarlos en el Trámite 3 del Procedimiento, después del 14º período de sesiones de la Comisión y una vez que la Secretaría hubiera enmendado y traducido el texto.

ELABORACION DE NORMAS REGIONALES PARA LEGUMINOSAS

73. El Comité tomó nota de que este tema había sido examinado por varios países de la Región en la reunión anterior, con particular referencia a las legumbres secas para el consumo humano directo y la pasta de maní (mantequilla de maní), tanto para el comercio intrarregional como extrarregional.

74. En vista del comercio cada vez mayor de este producto y su elevado nivel nutricional, el Comité convino en que la Secretaría preparara un documento sobre producción, comercio y consumo de la pasta de maní (mantequilla de maní), de forma que la Comisión del Codex Alimentarius pudiera decidir si había de encomendar a un órgano auxiliar la elaboración de una norma para dicho producto.

75. Sobre el tema general de normas para leguminosas de grano, se informó al Comité de que, debido a su importancia en los regímenes alimenticios de los países del Africa occidental, había que dar prioridad a los caupís (chicharos de vaca), a las nueces de bambara y a los frijoles.

76. El Comité se declaró de acuerdo en la importancia de las leguminosas de grano para la nutrición en Africa. Las distintas leguminosas constituían fuentes importantes de proteínas en la mayoría de los países africanos, y era generalmente la fuente de proteínas más económica disponible. Actualmente estaba en curso un proyecto patrocinado por la FAO en 14 países de Africa occidental para el fomento de las leguminosas de grano. La calidad de las leguminosas, las condiciones de almacenamiento y el mercadeo, etc., entrañaban gran importancia para los consumidores. La aprobación de normas para leguminosas tenía, por tanto, gran importancia para Africa. Se señaló que se había preparado un documento básico sobre el tema de las leguminosas para que la Comisión del Codex Alimentarius lo examinara en su 14º período de sesiones, sobre cuya base se esperaba que la Comisión decidiría si procedía, o no, elaborar normas mundiales para leguminosas, por mediación de un órgano auxiliar. El Comité se limitó, por tanto, a subrayar la urgencia, así como la importancia, de las leguminosas de grano y pidió a la Comisión que adoptara medidas inmediatas para asegurar la formulación de normas mundiales para todas las leguminosas importantes en el comercio internacional, y remitir al Comité Coordinador del Codex para Africa las leguminosas de grano no consideradas de importancia mundial. Se convino en examinar más detalladamente la cuestión en la sexta reunión del Comité, ya que entonces podría tenerse en cuenta la decisión que adoptara la Comisión.

Alimentos congelados rápidamente

77. El Comité tomó nota de que se registraba relativamente poco comercio en estos productos en la Región, y no se interesó de la cuestión de la normalización, pero recomendó que los países de la Región mejoraran las instalaciones y servicios de congelación, con el fin de reducir al mínimo las pérdidas y mantener la calidad de los productos congelados. Se informó al Comité de que el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Alimentos Congelados Rápidamente había sido aplazado sine die.

Frutas y hortalizas en Africa

78. Se informó al Comité de que se habían realizado considerables investigaciones sobre la conservación y elaboración de tales productos, especialmente la guayaba y los frutos cítricos en el Senegal por el ITA (Institut Technologique Agricole) y de que la delegación del Senegal prepararía un documento de base para someterlo al examen del Comité en su sexta reunión.

79. El Comité propuso que la FAO contratara un consultor para que estudiara las frutas y hortalizas de interés en la Región de Africa y preparara un informe para presentarlo al Comité.

ACTIVIDADES EN CURSO Y PROPUESTAS EN LOS SECTORES DE LOS ALIMENTOS Y DEL CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS MISMOS

a) Actividades de control de los alimentos

80. El Comité tuvo ocasión de examinar los documentos CX/AFRO 81/11 titulado "Report on Activities of FAO/WHO in the Field of Food Control Projects in the Region of Africa" y CX/AFRO 81/12 titulado "Report on Activities of FAO/WHO in the Field of Food Contaminants".

81. Al presentar el documento CX/AFRO 81/11 la Secretaría reconoció que la OMS no había ejecutado muchos proyectos relacionados con el control de los alimentos en la Región de Africa. No obstante, se hizo referencia a la importancia de la contaminación bacteriana y viral de los alimentos en la etiología de la diarrea aguda. Esta última enfermedad es impresionante en la infancia y la niñez y es responsable de la muerte de 3-5 millones de niños menores de cinco años, al año, a escala mundial. Con su campaña de amamantamiento y su programa de lucha contra la diarrea, la OMS había tomado dos medidas importantes para la prevención y el control de la diarrea aguda. La Organización está preparando ahora un componente del Programa de Inocuidad de los Alimentos, con el fin de contribuir concretamente a la reducción de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Se esperaba que las antedichas actividades junto con el Decenio de las Naciones Unidas del Agua Potable y del Saneamiento Ambiental, en que la OMS desempeña también una función importante, contribuirían a realizar grandes progresos en cuanto a la prevención y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, todas las cuales tienen gran importancia desde el punto de vista de la salud pública.

82. Las dos Oficinas Regionales de la OMS en Alejandría y Brazaville estaban planificando organizar consultas o seminarios prácticos regionales sobre inocuidad de los alimentos durante 1982/83. Dichas actividades tenían por objeto, entre otras cosas, despertar la conciencia de los gobiernos respecto a la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr el objetivo de la "salud para todos en el año 2000".

83. Las actividades de la FAO en el sector de la calidad de los alimentos se orientaban siempre a proteger tanto la salud como los intereses económicos de los consumidores. Estos esfuerzos habían adquirido ahora un significado más importante en el contexto del Plan de Acción de Lagos. La calidad y la normalización de los alimentos representaban un componente esencial en la integración económica de los países africanos, tanto a nivel subregional como regional. Se actualizó la información contenida en el documento CX/AFRO 81/11 con arreglo a la recabada de las recientes misiones de consulta a Mozambique, Cabo Verde, Guinea Bissau, Burundi, Rwanda y Zaire. Se subrayó la necesidad de que los Estados Miembros iniciaran actividades de control de los alimentos utilizando los recursos disponibles. Estas actividades podían comenzarse a la vez que se procuraba obtener fondos para reforzar las actuales estructuras. Se proporcionó asimismo información sobre posibles recursos de apoyo financiero para tales proyectos.

84. Se informó al Comité de que se disponía de diversas publicaciones de la FAO sobre control de calidad, exportación e inspección de los alimentos en la serie Estudios FAO: Alimentación y Nutrición, Nos. 14/1, 14/2, 14/3, 14/4 y 14/5 14/6, actualmente en versión inglesa, que servirían de ayuda a los laboratorios de control alimentario de los países de la Región.

(b) Contaminantes de los alimentos

85. Al presentar el documento de trabajo CX/AFRO 81/12, la Secretaría hizo referencia al Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos y Piensos, que se estaba llevando a cabo con la financiación del PNUMA. Se habían designado sólo dos países (Egipto y Kenya) de la Región de Africa como Centros Colaboradores para cooperar con la Dependencia Central de este programa en Ginebra. Uno de los requisitos fundamentales para que los países pudieran participar en el programa era la disponibilidad de servicios de control de calidad de los alimentos, en especial un laboratorio analítico razonablemente bien equipado, capaz de analizar metales pesados, residuos de plaguicidas y micotoxinas. Serían también útiles los programas en curso sobre vigilancia de contaminantes de alimentos. La Secretaría expuso también los antecedentes históricos y los objetivos del programa. Se señaló que, por limitaciones financieras, hasta la fecha no se había dado mucha importancia al componente de piensos de este programa. Por esta misma razón no se pudo incluir un componente de cooperación técnica más sólida, que hubiera permitido a los países en desarrollo que deseaban participar activamente reforzar sus servicios de laboratorio.

86. Se proporcionó información sobre la reciente reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en la Comestibilidad de los Alimentos Irradiados, celebrada en Ginebra en noviembre de 1980. El antedicho Comité de Expertos había llegado a la conclusión de que la irradiación de cualquier producto alimenticio hasta una dosis media general de 10 KGy no presenta peligros toxicológicos y que no se requieren ya ensayos toxicológicos de alimentos tratados con arreglo a dichas dosis.

87. Se informó asimismo sobre la Comisión Regional Mixta FAO/OMS/OUA de Alimentación y Nutrición para África. En respuesta a la circular cursada por el Director General de la FAO a países africanos elegibles, hasta la fecha, 34 países africanos habían expresado su deseo de ingresar en la Comisión Mixta. La segunda reunión de la Comisión Mixta se ha previsto celebrar en Accra, Ghana, del 8 al 11 de diciembre de 1981. Los documentos que habían sido preparados para la reunión tratan de poner en práctica las directrices establecidas por la OUA en su Plan de Acción de Lagos, para lograr la autosuficiencia alimentaria y mejorar la nutrición y la calidad de vida en el continente africano. Se insta, por tanto, a los Estados Miembros de África a que participen plenamente en la segunda reunión de la Comisión Mixta.

88. Se informó al Comité acerca de las razones que impiden a la Secretaría aplicar plenamente la sugerencia de que se enviara un nuevo cuestionario a todos los países de la Región para recabar información sobre los servicios de inspección alimentaria. Dicha sugerencia se hizo en la 14ª reunión del Comité. El Comité tomó nota de que se habían publicado ya los resultados de la encuesta realizada por la Oficina Regional de la OMS para Europa, en la Colección OMS: Servicios de Inocuidad de los Alimentos No. 14, OMS, Copenhague, Dinamarca. Se ruega a los países que deseen obtener ejemplares de esta publicación que se dirijan a las oficinas regionales.

89. La delegación de Kenya, apoyada por otras delegaciones, expresó su reconocimiento por los esfuerzos realizados por la FAO en ayudar a la Región Africana en el sector de la inocuidad y el control de la calidad de los alimentos. Se recomendó que en los futuros programas de cooperación técnica había que procurar resolver, en un gran número de países, los siguientes problemas urgentes:

1. Necesidades básicas de la Región o país
2. Establecimiento de servicios para satisfacer las necesidades
3. Disponibilidad de personal técnico
4. Disponibilidad de fondos necesarios
5. La necesidad de elaborar programas de acción con fechas límite para la ejecución y la revisión o los reajustes
6. Las organizaciones internacionales deben establecer, en todos los casos, objetivos que se ajusten a los requisitos concretos identificados.
7. Si es necesario, debe establecerse un plan de prioridades regionales para lograr una coordinación adecuada.
8. Los gobiernos deben establecer también sus propias prioridades y asegurar que los proyectos propuestos sean factibles según los medios de que se dispone.

PRESENTACION DE CANDIDATURAS PARA EL CARGO DE COORDINADOR

90. El Comité tomó nota de que con arreglo al Artículo II 4 de la Comisión (4ª Edición del Manual de Procedimiento), el actual Coordinador para África, Dr. Thianar N'Doye concluiría su mandato al final del 14º período de sesiones de la Comisión. Como el Dr. N'Doye había ocupado ya el cargo durante dos mandatos consecutivos, no era reelegible como candidato, por lo que el Comité debía proceder a presentar la candidatura de un nuevo Coordinador.

91. La delegación de Togo, refiriéndose a una decisión anterior de alternar el nombramiento de Coordinador y de país huésped del Comité entre países de habla inglesa y francesa de la Región, estimó esta decisión inaplicable, ya que se había formado otro grupo idiomático con los países de antiguas colonias portuguesas que habían adquirido la independencia. La citada delegación pidió que se prescindiera de la división lingüística y propuso que se alternara entre regiones geográficas y económicas del Continente (África occidental, ecuatorial y del sur, países africanos situados al norte del Sahara o África mediterránea). Aunque consideraba importantes estos puntos, la delegación opinó que había también otros criterios importantes, como por ejemplo la participación activa del país en las reuniones del Comité Coordinador, si el país disponía de un Comité Nacional del Codex acreditado, de una persona de sólidos conocimientos de las cuestiones del Codex, y si el país podía cargar con los costos de hospedaje del Comité. La delegación subrayó también que, hasta la fecha, el África occidental había proporcionado tres Coordinadores al Comité en períodos consecutivos y que, lógicamente, debería renunciar al cargo de próximo coordinador. Sobre la base de los argumentos indicados arriba, la delegación de Togo propuso considerar Kenya o Tanzania como países hospedantes del Comité.

92. La delegación de Tanzania informó al Comité de que, debido a su relativamente reciente experiencia en el sistema del Codex y las actividades del Comité Coordinador regional, no estaba en condiciones de ofrecer un candidato y propuso la candidatura del Dr. J.K. Misoi de Kenya para Coordinador. El Comité aprobó por unanimidad la candidatura.

93. La delegación de Kenya señaló que se hallaba en una delicada situación respecto a la petición unánime dirigida a su país, para que ofreciera el próximo Coordinador del Codex para la Región de Africa. La delegación, si bien apreciaba el honor y el respeto concedido por los delegados, puso en claro que no tenía ninguna atribución o poder para ratificar la candidatura, dado que no había consultado previamente a las autoridades competentes. La delegación subrayó que el ofrecimiento de un Coordinador tenía consecuencias de largo alcance, tanto en términos de recursos de personal para la Secretaría, como financieros. En consecuencia, la delegación de Kenya no quería comprometer de ningún modo a su Gobierno y deseaba expresar sus reservas sobre la cuestión de la candidatura, que es asunto que compete a la consideración y decisión de su Gobierno.

94. El Comité convino en que se comunicara la decisión del Gobierno de Kenya a la Secretaría, de ser posible antes del 14º período de sesiones de la Comisión o, si no, en una fecha apropiada durante el período de sesiones de la Comisión.

95. La Comisión tomó nota, con aprecio, también de la declaración hecha por la delegación de Egipto de que, en caso de que Kenya no pudiera hospedar la sexta reunión del Comité, su Gobierno podría considerar probablemente la posibilidad de hospedar la sexta reunión en El Cairo, con el Dr. Misoi como Coordinador.

OTROS ASUNTOS

96. No se señalaron otros asuntos a la atención del Comité.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

97. El Comité hizo notar que la sexta reunión del Comité se había previsto provisionalmente para febrero de 1983.

DESPEDIDA

98. El Comité expresó su caluroso agradecimiento al Coordinador para Africa, Dr. Thianar N'Doye, por su valiosa contribución a la labor del Comité Coordinador, y expresó su satisfacción por los grandes progresos que el Comité había hecho en su programa de trabajo durante su mandato. Esperaba continuar recibiendo el apoyo del Dr. N'Doye que, al ser uno de los fundadores del Comité Coordinador, tenía larga experiencia en la labor del Comité.

ALINORM 81/28
APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS

LISTE DES PARTICIPANTS

LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman
Président
Presidente

Dr. Thianar N'Doye
Coordonnateur du Codex pour l'Afrique
BANS 153
Rue Blanchot x Rue Victor Hugo, Dakar
Senegal

BENIN

Nathanaël AVOUNDOGBA
Directeur de la
Direction de l'Alimentation et de la
Nutrition Appliqué
BP. 295
Porto-Novo
Benin

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Zeinal Abd El HALEEM
Food Control Department
Ministry of Health
Cairo, Egypt

GABON

Jean NGOUA-MBA
Directeur de l'Inspection du Contrôle de
la Qualité des Denrées Alimentaires
Ministère de l'Agriculture des Eaux et
Forêts et du Développement Rural
Inspection Générale
BP 551
Libreville, Gabon

GHANA

John BUCKNER
Ministry of Foreign Affairs
Box M 53
Accra, Ghana

UPPER VOLTA
HAUTE VOLTA
ALTO VOLTA

Bomane SIRY
Nutritionniste
Ministère du Développement Rural
BP 7028
Ouagadougou, Upper Volta

Michel BALMA
Laboratoire du Service de Contrôle du
Conditionnement et de la Qualité des
Produits
Direction des Services Agricoles
Ministère du Développement Rural
BP 7028
Ouagadougou, Upper Volta

KENYA

J.K.A. MISOI
Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi, Kenya

J.M. KABUGA
Ministry of Agriculture
Kilimo House
Box 30028
Nairobi, Kenya

M.G. NYAMBATI
Kenya Industrial Research and Development
Institute
Box 30650
Nairobi, Kenya

APPENDIX I (cont'd.)

NIGERIA

A.O.C. OYEJOLA
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
4 Latunde Labinjo Avenue
Plam Grove
Lagos, Nigeria

N.N. ANYAEGBUNAM
Chief Agricultural Planning Officer
Federal Department of Agriculture
Federal Secretariat, Phase I
Ikoyi
Lagos, Nigeria

SENEGAL

Papa Assane CAMARA
Centre National de Recherches Agronomiques
Bambey
Sénégal

Ngatam DIALLO
Ministère du Commerce
Direction du contrôle économique
BP. 2050
Dakar, Senegal

Abdoulaye DIOUF
Ingénieur, Chef de Division Agroalimentaire
ISN
Secrétariat d'Etat à la Recherche Scientifique
et Technique du Senegal
Dakar, Senegal

Samba FALL
Ministère des Affaires Etrangères
Direction des Affaires Economiques et
Techniques
Dakar, Senegal

Dr. Georges GRAS
Laboratoire de Toxicologie
Faculté de Médecine et Pharmacie
Dakar, Senegal

Mactar DIOP
Adjoint du Dr. Thianar N'Doye
S.A.N.A.S
153 Rue Blanchot x Victor Hugo
Dakar, Senegal

SENEGAL (contd.)

Cheikh KANE
Directeur de l'Institut Sénégalais de
Normalisation
Secrétariat d'Etat à la Recherche Scientifique
et Technique
BP. 3218
Dakar, Senegal

Fatou LAKH
Direction du Contrôle Economique
BP 2050
Dakar, Senegal

Mohamadou LY
Centre de Recherches Agronomiques
Bambey, Senegal

Ibra MBAYE
Institut Sénégalais de Normalisation
61 Boulevard Pinet Laprade
BP 3218
Dakar, Senegal

Mme Mayé NDIAYE
Institut de Technologie Alimentaire
3P 2765
Dakar, Senegal

Dr. Cheikh NDIAYE
Chef de Department
Institut de Technologie Alimentaire
Dakar, Senegal

Birame NDOUR
Ministère du Commerce
Direction du Contrôle Economique
Laboratoire de la répression des fraudes
BP 195
Dakar, Senegal

Amadou POUYE
Institut de Technologie Alimentaire
BP 2765
Dakar, Senegal

Souleymane SAMBA
Chef de Service de la Répression des
Fraudes
Direction du Contrôle Economique
BP 2050
Dakar, Senegal

SOKHNA
Chef de Service Produit
Centre Sénégalais du Commerce Extérieur
(CSCE)
BP 8166
Dakar Yoff, Senegal

APPENDIX I (contd.)

TANZANIA
TANZANIE

Ms. Charys KAHURANANGA
Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box 9524
Dar-es-Salaam
Tanzania

Olof ÅGREN
Senior Food Consultant
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box 9524
Dar-es-Salaam, Tanzania

TOGO

Dr. Ati RANDOLPH (Vice Chairman of the Session)
Responsable de la Division de la Législation
de la Normalisation et du Contrôle des Denrées
Alimentaires
Direction de la Nutrition et de la Technologie
Alimentaire
Lomé-Cacaveli, Togo

ZAMBIA
ZAMBIE

Dr. Jassie ZULU
Lecturer, University of Zambia, UNZA
Box 32379
Lusaka, Zambia

Dr. K. KAMANGA
Kitwe City Council, Public Health Department
Medical Officer
Box 20070
Kitwe, Zambia

S.A. GOMA
Ministry of Health
Executive Secretary, Food and Drug Control
Box 30205
Lusaka, Zambia

OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES

ANGOLA

Julio Fernando LEITE CONCEICAO
Ministerio da Saude da R.P.A.
Luanda (Minsa), Angola

FRANCE
FRANCIA

Charles CASTANG
Directeur du Centre National de
Formation et de Documentation de
la Direction et de la Qualité
et du Service de la Répression
des Fraudes
2 Rue St. Pierre
(34) Montpellier, France

LESOTHO

Chobokoane CHOBOKCANE
Deputy Director
Food and Nutrition Coordinating Office
Private Bag
Maseru - 100, Lesotho

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Conseil Africain de l'Arachide (CAA)

Bakary COULIBALY
Secrétariat
Conseil Africain de l'Arachide
P.O. Box 3025
Lagos, Nigeria

Institute of Food Technologists (IFT)

D.M.A. SERRUYS
21 Toutefais
9720 De Pinte, Belgium

International Federation of
Margarine Associations (IFMA)

Clemence MUCHEMWA
Marketing Manager Foods
Lever Brothers
2 Stirling Road
P.O. Box 950
Salisbury, Zimbabwe

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

Dr. Kenneth BAILEY
WHO Scientific Secretary
Joint FAO/WHO/OAU Regional Food and
Nutrition Commission for Africa
POB 1628, Accra, Ghana

APPENDIX I (contd.)

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA
AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

Dr. E.O. IDUSOGIE
FAO Regional Food Policy and Nutrition Officer
Coordinator
Joint FAO/WHO/OAU Regional Food and Nutrition
Commission for Africa
P.O. Box 1628
Accra, Ghana

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAC/OMS

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

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

Dr. F.K. KÄFERSTEIN
Responsible Officer, Food Safety Programme
Division of Environmental Health
WHO
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

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

ALINORM 81/28
APENDICE II

DECLARACIONES DE LAS DELEGACIONES QUE ASISTIERON A LA QUINTA REUNION
DEL COMITE COORDINADOR PARA AFRICA SOBRE LAS MEDIDAS ADOPTADAS CON RELACION
AL MODELO DE LEY ALIMENTARIA DE LA FAO

(Véanse párrs. 22-23, ALINORM 81/28)

BENIN

La República Popular de Benin ha venido trabajando desde octubre de 1980 en la preparación de una ley alimentaria moderna que se completará con decretos y reglamentos; la elaboración de normas y códigos de prácticas para alimentos forman también parte de esta labor emprendida por Benin.

Se señala a la atención del Comité el hecho de que en el marco del proyecto CCP/BEN 045/NOR/FAO para el reforzamiento del sistema de control alimentario, a partir de octubre de 1982, Benin se hallará en condiciones de aplicar medidas de control de calidad de los alimentos tanto importados como exportados.

GABON

El 22 de junio de 1976, el Gobierno de Gabón aprobó, a través del Consejo de Ministros, un proyecto destinado a establecer las infraestructuras necesarias para el control alimentario, y acordó en la misma reunión una propuesta al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Dicha propuesta comprende los tres objetivos siguientes:

1. Establecimiento de una legislación alimentaria;
2. Creación de un Comité Nacional del Codex Alimentarius;
3. Creación de un laboratorio oficial y aprobado para el análisis de productos alimenticios.

Como consecuencia de estos objetivos, y a través de la labor de los expertos de la FAO que visitaron Gabón a propósito de estas cuestiones, los servicios competentes del Ministerio de Agricultura publicaron en 1978 una Ordenanza sobre control de calidad de alimentos y productos alimenticios, y la represión de fraudes, es decir, la Ordenanza 50/78 del 21 de agosto de 1978.

Así, pues, se han promulgado disposiciones jurídicas generales y urge ahora elaborar los textos para la aplicación de la citada Ordenanza. Por el momento, está por firmarse un decreto referente a la creación del Comité Nacional del Codex Alimentarius. Su creación reforzará la estructura de control alimentario que el Gobierno de Gabón ha aprobado recientemente en el Consejo de Ministros del 6 de marzo de 1981.

Por consiguiente, de los tres objetivos aprobados por el Consejo de Ministros del 22 de junio de 1976, dos pueden considerarse ya realizados. En este momento, queda por establecer el laboratorio analítico oficial y aprobado. Su realización, que prevé la participación del PNUD, procede actualmente con retraso respecto al plan previsto. De hecho, por numerosas razones, se ha aplazado a menudo su inclusión en este programa. Esperamos lograr su realización en el período 1982/83.

Nuestro proyecto actual consiste en la creación de un complejo que comprenda el laboratorio y una institución de tecnología alimentaria.

En conclusión, puede decirse que en Gabón existe ya el marco jurídico y las estructuras administrativas; su funcionamiento llegará a ser efectivo tan pronto como se pongan en práctica otras medidas concomitantes. La falta de dichas medidas concomitantes y, en particular, del laboratorio nos impide, por el momento, estudiar las normas que se nos someten.

SENEGAL

Durante la cuarta reunión de Dakar, la delegación de Senegal preparó un estudio comparativo del Modelo de Ley Alimentaria y de la Ley relativa al control alimentario.

Dicho estudio comparativo fue examinado por los países de la Región de Africa como un importante paso con miras a la adopción o rechazo del Modelo de Ley Alimentaria.

Posteriormente, se proporcionó a Senegal un consultor de la FAO para aplicar su ley, con el fin de lograr una mejor armonización de su legislación, por una parte con los países de la Región de Africa y, por otra, con los demás Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius.

De hecho, en el proyecto de revisión se han eliminado determinadas definiciones que figuran en el Modelo de Ley Alimentaria, porque nos pareció importante para entender mejor el texto desde el punto de vista de los consumidores y los comerciantes.

El proyecto de revisión se titula "Ley sobre la represión de fraudes y la protección de los consumidores". Tiene la ventaja de que se aplicará a toda clase de mercancías, a los servicios y a la publicidad.

El proyecto de revisión incluye una disposición que prohíbe la fabricación y venta de productos alimenticios cuya inocuidad no se garantice, a pesar de que en el Modelo de Ley Alimentaria no se toca este punto.

Por último, el proyecto de revisión no constituirá una excepción a la regla de que, en Senegal, sólo la Asamblea Nacional está autorizada a aprobar una ley, teniendo en cuenta la opinión de todas las instituciones competentes.

Senegal espera iniciar el año 1982 sobre una nueva base que le permitirá actuar con mayor independencia en sus transacciones.

TANZANIA

La delegación de Tanzania informó al Comité de que el Modelo de Ley Alimentaria FAO/OMS representó una considerable ayuda para la preparación de la Ley de Control de Calidad de los Alimentos No. 10 de 1978.

Además, el Modelo de Ley Alimentaria se había utilizado también al redactar recientemente dos reglamentos de aplicación, dimanantes de la Ley Alimentaria para la higiene alimentaria y la importación de alimentos.

TOGO

El control alimentario en Togo se halla encuadrado en el marco jurídico de textos pertenecientes a la época colonial y, especialmente, de la legislación francesa de 1905 y el decreto No. 1120 del 31 de diciembre de 1954, referente a la inspección de productos alimenticios, así como a productos y subproductos de origen animal. Se ha reforzado dicho marco jurídico mediante la Ordenanza No. 17 del 7 de septiembre de 1972 relativa a la legislación fitosanitaria. No obstante, los textos vigentes no corresponden ya a las necesidades del país.

La Dirección de Nutrición elaboró un proyecto de ley para regular el control de productos alimenticios y fue enviado al Gobierno de Togo en abril de 1979. Se ha revisado recientemente dicho proyecto y se presentará a la Asamblea General a comienzos del próximo año. En términos generales, refleja el Modelo de Ley Alimentaria.

ALTO VOLTA

Si el Alto Volta no ha expresado su opinión definitiva sobre los textos normativos propuestos por el Codex, se debe principalmente a la falta de infraestructuras en materia de control, sobre todo con relación a los plaguicidas. No obstante, el Alto Volta dispone de un laboratorio equipado para diversos tipos de análisis.

Por el momento, se han terminado reglamentos sobre cereales, frutas y hortalizas y semillas oleaginosas. Difieren algo de los del Codex en cuanto al contenido de humedad. Se enviarán observaciones a la Secretaría, apenas se concluyan los experimentos sobre el efecto de humedad en el almacenamiento a largo plazo de cereales.

El Comité Consultivo Nacional sobre Envasado emprenderá con carácter permanente un estudio sistemático sobre todos los textos del Codex. A este propósito, el Alto Volta pide a la Secretaría que le facilite una copia de todos los textos del Codex, junto con los formularios de aceptación necesarios.

PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA PARA EL GARI
(Adelantado al Trámite 5)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica al gari.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

El gari es un producto acabado obtenido mediante elaboración artesanal o industrial de tubérculos de yuca (Manihot utilisima, Manihot palmate). La elaboración consiste en el pelado, lavado y rallado de los tubérculos, seguida de la fermentación, presión, deshidratación si es necesario, tamizado y tostado. El gari se presenta en forma de harina de granulosidad variable.

2.2 Clasificación

Los granos de gari se clasifican según las cinco categorías siguientes:

2.2.1 "Gari de grano extrafino" o "gari extrafino"

Se trata de gari del cual no menos del 80 por ciento en peso deberá pasar libremente por un tamiz de base plana perforada con orificios circulares de 0,40 a 0,25 mm de diámetro, pero del que menos del 80 por ciento del peso deberá poder pasar por un tamiz de base plana perforada con orificios redondos de 0,20 mm de diámetro.

2.2.2 "Gari de grano fino" o "gari fino"

Se trata de gari del cual no menos del 80 por ciento de peso deberá pasar libremente por un tamiz de base plana perforada con orificios redondos de 1 mm de diámetro, pero del que menos del 80 por ciento en peso deberá poder pasar por un tamiz de base plana perforada con orificios redondos de 0,50 mm de diámetro.

2.2.3 "Gari de grano medio" o "gari medio" o "gari común"

Se trata de gari del que no menos del 80 por ciento en peso deberá pasar libremente por un tamiz de base plana perforada con orificios redondos de 1,25 mm de diámetro, pero del que menos del 80 por ciento en peso deberá poder pasar por un tamiz de base plana perforada con orificios circulares de 0,50 mm de diámetro.

2.2.4 "Gari de grano grueso" o "gari grueso"

Se trata de gari del que no menos del 80 por ciento en peso deberá pasar libremente por un tamiz de base plana perforada con orificios redondos de 2 a 1,40 mm de diámetro, pero del que menos del 80 por ciento deberá poder pasar por un tamiz de base plana perforada con orificios circulares de 1 mm de diámetro.

2.2.5 Gari sin clasificar

Se trata de gari que queda sin clasificar al aplicar el método del tamiz para determinar su categoría según el tamaño del grano.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materia prima

El Gari deberá prepararse con tubérculos limpios de yuca que se hallen fisiológicamente en buen estado.

3.2 Propiedades organolépticas

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

3.3 Características analíticas

3.3.1 Acidez total

La acidez total del gari no deberá ser inferior a 0,6 por ciento ni superior a 1,0 por ciento, medida como ácido láctico.

3.3.2 Acido cianhídrico y sus glucósidos

El ácido cianhídrico no deberá exceder de 2 mg/kg.

3.3.3 Contenido de humedad

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

3.3.4 Contenido de fibra cruda

El contenido de fibra cruda del gari no deberá exceder del 2 por ciento m/m.

3.3.5 Contenido de cenizas

El contenido de cenizas no deberá exceder de 2,75 por ciento m/m.

3.4 Materias vegetales extrañas

Las materias vegetales extrañas no deberán exceder de 0,5 mg/kg.

3.5 Ingredientes facultativos

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

3.5.1 Grasas o aceites comestibles.

3.5.2 Sal.

3.6 Enriquecimiento

La adición de vitaminas y otros nutrientes deberá ajustarse a la legislación del país en que se venda el producto.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No deberá añadirse ningún aditivo alimentario al gari.

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

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

6.2 El producto, cuando se haya analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen:

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

7. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1 Nombre del alimento

El nombre del producto que deberá indicarse en la etiqueta será "gari", precedido o seguido por su nombre común o usual legalmente aceptado en el país donde se venda el producto. En el nombre deberá especificarse el tamaño del grano, de conformidad con las descripciones expuestas en la sección 2.2.

7.2 Lista de ingredientes

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

7.3 Peso neto

El peso neto se indicará según el sistema métrico (unidades del "Système International") o al sistema "avoirdupois", o ambos sistemas de medidas, según se exija en el país en que se venda el producto.

7.4 Nombre y dirección

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

7.5 Marcado de la fecha

Se declarará la fecha de fabricación o envasado y la fecha de duración mínima.

7.6 País de origen

7.6.1 Deberá indicarse el país de origen del producto, si su omisión puede inducir a error o engaño al consumidor.

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

8. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

8.1 El "gari" será envasado, transportado o almacenado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

8.2 El material de envasado será tal, que proteja el producto contra la contaminación bacteriológica y de otro tipo; deberá proteger en lo posible el producto contra toda infiltración de humedad, la deshidratación y el derramamiento. El material de envasado no deberá impartir al producto ningún olor, sabor o color, o cualquier otra propiedad extraña, ni deberá contaminar el producto con sustancias de las que se compone el material de envasado.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

9.1 Toma de muestras

Según el método ISO 2170-1972 Cereals and pulses - sampling of milled products. AOAC section 10.125 Sampling Cereal Adjuncts (véase también section 10.092).

9.2 Determinación de la granulosidad

Según el método ISO 2591-1973 Test sieving. Los tamices utilizados son tamices AFNOR.

9.3 Determinación de la humedad

Según el método ISO 712-1979 Cereal and cereal products - determination of moisture (routine method). Este método mide el contenido de agua, determinando la pérdida de peso de la muestra calentada en condiciones dadas.

9.4 Determinación de la ceniza

Según el método ISO 2171-1972 Cereals, pulses and derived products - determination of ash.

9.5 Determinación de la acidez

Según los métodos de la AOAC 14.064-14.065 (Official methods of the AOAC, 12th Ed., 1975, pág. 232).

9.6 Determinación de la fibra cruda

Según el método ISO/DIS 5498 Draft Standard for agricultural food products - Determination of crude fibre content - general method, o el método ISO/DIS 6541 Draft Standard for agricultural products - Determination of crude fibre content - modified Scharrer method.

9.7 Determinación de las proteínas

9.7.1 Según el método ISO 1871-1975 Agricultural food products - General Directions for the determination of nitrogen by Kjeldahl method o según el Método AOAC 14.026 (Official methods of the AOAC, 12th Ed., 1975, pág. 226). El contenido de proteínas se calcula multiplicando el contenido de nitrógeno por 5,7.

9.7.2 Se está preparando un método mixto AOAC/ISO para la determinación del nitrógeno total (Kjeldahl).

9.8 Determinación de la grasa

Según el método de la AOAC 14.067.

9.9 Determinación del ácido cianhídrico

(Se incluirá más adelante).

INVENTARIO - SERVICIOS Y PERSONAL DISPONIBLE PARA EL CONTROL ALIMENTARIO

APENDICE IV

EN LA REGION AFRICANA (véase también Apéndice III, ALINORM 79/28)

Nombre del país	Leyes y reglamentos alimentarios	Personal de inspección de campo adecuadamente capacitado	Químicos y microbiólogos competentes	Servicios de Laboratorio	Personal administrativo	Servicios de capacitación
TOGO	- Reglamentos fitosanitarios Ordenanza N° 17 del 7/9/72 y textos posteriores - Decreto N° 1120 del 31/12/54 referente a los productos alimenticios, productos y subproductos de origen animal y textos posteriores - Proyecto de ley alimentaria en preparación	Equipo de especialistas en protección de plantas y servicios veterinarios	3 fitopatólogos 3 químicos 2 biólogos 10 inspectores veterinarios	- Laboratorio para la protección de la agricultura - Laboratorio para Nutrición - Laboratorio para el envasado de productos agrícolas	Equipo administrativo	Universidad extranjera Universidad nacional (UB) Reuniones Seminarios Coloquios