

# 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 85/15

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
16º periodo de sesiones, 1985

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

Phetchaburi, Tailandia  
28 de febrero - 5 de marzo de 1985

W/M7163

INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador del Codex para Asia celebró su cuarta reunión en Phetchaburi del 28 de febrero al 5 de marzo de 1984, por amable invitación del Gobierno de Tailandia. Presidió la reunión el Coordinador para Asia, el Profesor Amara Bhumiratana (Tailandia).

2. Asistieron a la reunión delegados y observadores de once países de la región y dos países no pertenecientes a la región. La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y la OMS, aparece en el Apéndice I de este informe.

Discurso inaugural del Viceministro de la Industria de Tailandia y apertura de la reunión

3. El Sr. Manus Sooksmam, Secretario General del Thai Industrial Standards Institute, en nombre del Gobierno de Tailandia, dio la bienvenida a los delegados y observadores que asistieron a la reunión, declarando que era un gran honor para el Gobierno de Tailandia el haber tenido la oportunidad de hospedar una reunión tan importante como la del Comité Coordinador del Codex para Asia, e invitó al Viceministro de la Industria a inaugurar oficialmente la reunión.

4. La cuarta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia fue inaugurada oficialmente con un discurso del Excelentísimo Sr. Dr. Chirayu Israngkun Na Ayuthaya, Viceministro de la Industria de Tailandia.

5. El Excelentísimo Sr. Dr. Chirayu Israngkun Na Ayuthaya recalcó que las Normas Alimentarias Internacionales se elaboran con el doble objetivo de proteger la salud de los consumidores y promover el comercio internacional y llamó la atención sobre el hecho de que desempeñan un papel importante en la economía de los países, especialmente en Asia. El texto del discurso inaugural se adjunta como Apéndice II del presente informe.

6. El Sr. E.F. Kimbrell (Estados Unidos), Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, el Dr. R. Quereshi, Oficial Regional de Política Alimentaria y Nutrición, Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico, Bangkok, y el Dr. W.J. Machann, Coordinador del Programa y Representante en funciones de la OMS, Tailandia, que tuvieron ocasión de dirigir la palabra a los participantes, señalaron la importante función que estaba desempeñando la Comisión del Codex Alimentarius para: (i) establecer normas alimentarias y regular el uso de sustancias químicas en los alimentos en beneficio de todos los países de la región de Asia; (ii) proteger al consumidor y asegurar prácticas comerciales equitativas; y (iii) prestar ayuda en el empeño de alcanzar el objetivo de que todos los pueblos del mundo consigan para el año 2000 un nivel de salud que les permita llevar una vida económicamente productiva. Comunicaron asimismo las gracias y el aprecio de los Directores Generales de la FAO y la OMS al Gobierno de Tailandia por haber tenido la amabilidad de hospedar la reunión.

Elección del Vicepresidente

7. El Comité estuvo de acuerdo en elegir a un Vicepresidente para la reunión. La delegación de Filipinas, apoyada por las delegaciones de Tailandia y Malasia, propusieron al Dr. Roestamsjah (Indonesia) como Vicepresidente. El Comité aprobó unánimemente esta propuesta.

Aprobación del Programa

8. El Comité aprobó el programa provisional que figura en el documento CX/ASIA 84/1.

Cuestiones de interés dimanantes del 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, de reuniones de Comités del Codex y de actividades afines

9. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 84/2 que recogía las cuestiones de interés para él.

Asuntos generales

10. El Comité fue informado de la publicación del Codex Alimentarius, que es una colección de normas alimentarias internacionales adoptadas en el ámbito del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, así como de disposiciones de carácter consultivo en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas, destinadas a ayudar a la consecución de los objetivos del Codex Alimentarius. Estas publicaciones pueden obtenerse en los Puntos de Contacto del Codex en todos los Estados Miembros. Los títulos de los distintos volúmenes del Codex Alimentarius figuran en el documento CX/ASIA 84/3.

Cuestiones de interés dimanantes del 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

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

11. El Comité difirió el examen de este asunto al Tema 4 del Programa - Aceptaciones.

Artículo VI.3 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius

12. El Comité fue informado de la propuesta formulada por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius de enmendar el Artículo VI.3 del Reglamento de la Comisión de tal manera, que sea la Comisión la que decida en primera instancia si deberá o no elaborarse una norma regional. El texto de la enmienda propuesta por el Comité Ejecutivo se presentó al 15º período de sesiones de la Comisión en el documento ALINORM 83/9-Add. 1. El quorum necesario para enmendar cualquier artículo del Reglamento es de más de la mitad del número de Estados Miembros de la Comisión. Como en el momento de la celebración del 15º período de sesiones de la Comisión había 122 miembros, el quorum estaba constituido por 62 países. Y como en el período de sesiones estaban representados menos de 62 países, la Comisión decidió aplazar el examen de esta cuestión e incluir este tema en el programa de su 16º período de sesiones.

13. El Comité estuvo de acuerdo con la opinión del Presidente de la Comisión, el Sr. E.F. Kimbrell (Estados Unidos), a quien se había pedido que se pronunciara al respecto, de que como el tema se volvería a examinar en el 16º período de sesiones de la Comisión y cada país tendría la oportunidad de presentar su voto, no parecía necesario que el Comité examinara a fondo la cuestión en ese momento. Además, la Secretaría señaló que se trataba, en realidad, de un tema de información para el Comité.

Examen en el Trámite 5 del Proyecto de Directrices para el Etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (ALINORM 83/22, Apéndice VIII)

14. El Comité tomó nota de que la Comisión había ordenado al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) que suspendiera todo trabajo ulterior sobre las directrices hasta que se hubiera demostrado que eran verdaderamente necesarias. El Comité fue informado de que la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) había aceptado examinar la necesidad de tales directrices sólo una vez que se hubieran finalizado las directrices para el etiquetado de envases destinados a la venta al por menor, que estaban en fase de elaboración.

15. La mayoría de los países participantes en el Comité expresó la necesidad real de que se elaboraran directrices para el etiquetado de envases de alimentos a granel, ya que ello proporcionaría informaciones útiles a los fabricantes. La delegación de la India citó el ejemplo de los aceites vegetales utilizados para la hidrogenación. De acuerdo con los reglamentos de la India, los aceites vegetales crudos pueden contener algunos antioxidantes permitidos, cuyo uso no está, sin embargo, autorizado para las grasas hidrogenadas (vanaspati). En dicho caso, sólo el etiquetado del envase a granel podría proporcionar información sobre la posibilidad de utilizar el material para la manufactura de vanaspati.

Confirmación del modo en que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos interpretaba la cláusula (d) de su mandato y directrices sobre publicidad de los alimentos

16. En su 15º período de sesiones, la Comisión había concluido que debía recabarse el asesoramiento de los Asesores jurídicos de la FAO y la OMS sobre el asunto de si era competencia de la Comisión asesorar sobre cuestiones de publicidad que quedan fuera del material que acompaña al alimento o figura en su etiqueta, por ejemplo, la publicidad mediante medios electrónicos y de comunicación de masa.

17. El Comité observó que se enviaría a los gobiernos, para que formularan sus observaciones, un documento en el que se examinaría si la publicidad mediante medios de comunicación de masa estaba comprendida dentro del ámbito de las actividades de la CAC. Dicho documento y las observaciones recibidas se presentarían para su debate a la próxima reunión (18ª) del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

18. La delegación de la India reiteró su opinión, ya expresada en el 15º período de sesiones de la Comisión, de que la definición de publicidad debía incluir los medios de comunicación de masa y los sistemas electrónicos. La delegación de Tailandia respaldó dicha opinión. La delegación de Malasia informó al Comité de que en su país la publicidad podía regularse de acuerdo con la Ley Alimentaria 83.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria

19. El Comité tomó nota de que la Comisión había decidido mantener la norma en el Trámite 8 hasta que se recibieran mayores informaciones sobre el contenido de contaminantes del producto.

20. Las delegaciones de la India y Tailandia reiteraron sus opiniones, expresadas a la Comisión, de que debía disminuirse el contenido mínimo del NaCl estipulado en la cláusula 3.1, aduciendo la razón de que la purificación a un nivel superior al 96 por ciento elevaría considerablemente el costo de producción. Además, la delegación de Tailandia reiteró su opinión de que el contenido de cadmio de la sal de calidad alimentaria debía permanecer en 0,5 mg/kg. Varios países participantes comunicaron al Comité que habían facilitado información sobre el contenido de contaminantes de la sal de calidad alimentaria al CCFA, quién volvería a examinar la norma.

Directrices para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos

21. Se recordaron al Comité las observaciones formuladas en su segunda reunión con respecto a la posible utilización de colorantes y aromas en los alimentos para encubrir la mala calidad, y el consiguiente engaño al consumidor. Ello había inducido al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) a iniciar la elaboración de directrices. Posteriormente, el Comité suspendió este trabajo porque decidió que las orientaciones contenidas ya en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) eran suficientes. La Comisión había estado de acuerdo con esta acción del CCFA.

22. El Comité tomó nota de que ahora los diversos textos del Manual de Procedimiento de la CAC relacionados con este tema habían sido cotejados y remitidos a los Estados Miembros en la circular 1984/12 para su información.

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

23. El Comité tomó nota de que la Comisión, que había opinado que el asunto era urgente y oportuno, había recomendado que fuese examinado, en primer lugar, por una Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos, y que luego la Comisión estudiara las recomendaciones de dicha Consulta y un nuevo Comité del Codex tomara las medidas que se estimasen pertinentes.

24. El Comité fue informado de que la Consulta de Expertos se celebraría probablemente en Roma a fines de 1984 (véanse también los párrs. 78 y 79 del presente informe).

Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la elaboración de ancas de rana

25. El Comité tomó nota de que la Comisión había adoptado dicho código en el Trámite 8.

Cantidad de detalles en algunas normas del Codex y la cuestión de si algunas partes de las normas deben ser facultativas

26. El Comité recordó sus debates precedentes sobre este tema, que figuran en los informes de su segunda y tercera reuniones. Las opiniones del Comité habían sido examinadas por el Comité del Codex sobre Principios Generales y por la Comisión. En su 159 período de sesiones, la Comisión decidió, sobre la base de un documento preparado por la delegación de la India (ALINORM 83/36), que la cuestión de si algunas normas contenían demasiados detalles, y si la aceptación de las normas por parte de los gobiernos se vería facilitada en caso de que tales detalles fueran facultativos, se estudiaría a fondo en su 169 período de sesiones. La Comisión tendría entonces ante sí un documento preparado por la Secretaría, las opiniones expresadas por el Comité Ejecutivo en su próxima reunión y las observaciones de los gobiernos. Se convino en que el documento antes mencionado, que sería preparado por la delegación de la India, no debía afectar a las disposiciones de las normas sobre protección de la salud, que seguirían siendo siempre obligatorias.

27. El Comité fue informado verbalmente de las opiniones expresadas por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas con respecto a este tema en su reunión de febrero de 1984. Dicho Comité había respaldado en cierta medida las opiniones expresadas por el Comité Coordinador y por la delegación de la India en el documento ALINORM 83/36. En respuesta al deseo manifestado en la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, el Comité decidió crear un Grupo de Trabajo integrado por India, Malasia, Filipinas y Tailandia, así como por un observador de Australia, que estaría encargado de determinar cuáles secciones de las normas para frutas y hortalizas elaboradas podían convertirse en facultativas. El informe de dicho Grupo de Trabajo figura como Apéndice III del presente Informe.

Enmiendas propuestas por la tercera reunión del Comité Coordinador para Asia para algunas Normas del Codex (ALINORM 83/15, Apéndice III)

Enmiendas de algunas cláusulas de las normas a fin de que sean facultativas

28. La Comisión había aplazado cualquier acción en espera del resultado de los debates de su próxima reunión (16ª) sobre el tema de si algunas partes de las normas debían ser facultativas.

Enmiendas de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas

29. Se recordó al Comité su propuesta de suprimir la parte relativa a colorantes y aromas de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para determinadas frutas elaboradas. La Comisión remitió la enmienda al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que, en su 17ª reunión, había expresado la opinión de que los colorantes y aromas eran realmente necesarios para las prácticas correctas de fabricación y, por lo tanto, no estaba de acuerdo con la enmienda propuesta por este Comité.

Aprobación de la dosis de 250 mg/kg para el contenido de estaño de determinadas frutas y hortalizas elaboradas

30. La Comisión estuvo de acuerdo con la opinión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) de que el estado de aprobación de la disposición sobre el estaño (250 mg/kg) no debía modificarse de "aprobado temporalmente" a "aprobado", como lo había solicitado este Comité Coordinador.

Cóctel de frutas en conserva - Ampliación de la lista de frutas que se pueden utilizar

31. Este Comité había propuesto una enmienda de la Norma para el cóctel de frutas en conserva, a fin de incluir algunas frutas tropicales en la cláusula 1.1: Definición del producto. La Comisión había remitido dicha enmienda al CCPFV.

32. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas no estuvo de acuerdo con la enmienda propuesta, por considerar que el cóctel de frutas en conserva es un producto bien establecido y de composición conocida. En su 17ª reunión, sin embargo, dicho Comité adaptó la propuesta de este Comité, aceptando ampliar la lista de frutas contenidas en la ensalada de frutas tropicales en conserva. En la sección 2.1.2 de la Norma se incluyeron el carambolo y la sandía (5% mínimo, 15% máximo y 5% mínimo, 20% máximo, respectivamente). Además, el CCPFV convino en que la ensalada de frutas tropicales en conserva podía denominarse también "cóctel de frutas tropicales" o "mezcla de frutas tropicales". Al notificar su aceptación de la Norma, los gobiernos debían, sin embargo, indicar cuál(es) nombre(s) estaba(n) admitido(s) en su legislación.

Enmiendas de algunas normas para zumos (jugos) de fruta

33. El Comité había propuesto una enmienda del contenido de estaño de la Norma para el zumo (jugo) de manzana en conserva, así como una enmienda de la cláusula sobre propiedades organolépticas contenida en las normas para los zumos (jugos) de piña, manzana y uva conservados por medios físicos.

34. Dichas enmiendas serían examinadas por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos de Fruta en su 16ª reunión.

Enmienda de la Norma para sardinas en conserva

35. La Comisión había convenido en que debía incluirse la especie Sardine Sardinella (Sp) en la Definición del producto de la Norma para las sardinas en conserva, una vez que este Comité hubiese facilitado la información requerida, descrita en el párrafo 111 de ALINORM 79/18. La delegación de la India informó al Comité de que había proporcionado informaciones sobre el comercio de la especie Sardine Sardinella al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

Enmiendas de la Norma General para grasas y aceites comestibles propuestas por la India e Irak

36. La Comisión había remitido al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), para su examen, la enmienda propuesta por la India e Irak para suprimir los colorantes y aromas alimentarios incluidos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para grasas y aceites comestibles.

37. El Comité fue informado de que no era probable que se celebrara otra reunión del CCFO por bastante tiempo, y de que el Comité Ejecutivo examinaría en su próxima reunión como completar el trabajo que dicho Comité tenía pendiente.

Examen de una propuesta de enmienda de la sección "Ambito de aplicación" de las normas del Codex para grasas y aceites comestibles individuales

38. El Comité tomó nota de que la Comisión había decidido considerar como no obligatorios los intervalos de CGL incluidos en las normas del Codex para grasas y aceites comestibles. Por consiguiente, los intervalos de CGL de las normas debían considerarse como niveles de orientación, y todas las normas del Codex existentes habían sido enmendadas correspondientemente.

Examen de los proyectos de normas para (Vanaspati/Mezcla de grasa vegetal) y (Mezcla de Vanaspati/Sucedáneos de ghee)

39. El Comité tomó nota de que la Comisión había adelantado ambas normas al Trámite 6.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de norma para los dátiles

40. El Comité tomó nota de que los problemas planteados por la delegación de Túnez durante el 15º período de sesiones de la Comisión habían sido resueltos, y de que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 17ª reunión, había adelantado la Norma para los dátiles al Trámite 8, para su adopción.

Examen en el Trámite 5 de los proyectos de normas propuestos para el néctar de guayaba, zumo (jugo) de mango y néctar pulposo de mango

41. La Comisión adelantó los proyectos de normas propuestos al Trámite 6. La delegación de la India, que había reservado su posición respecto de la norma para el zumo (jugo) de mango, facilitó a la Secretaría, durante la reunión actual del Comité Coordinador, estadísticas sobre el alcance del comercio del producto compuesto por un 50 por ciento de pulpa de mango y comercializado como "zumo (jugo) de mango", a fin de justificar las declaraciones hechas en la última reunión de este Comité. En la norma para el zumo (jugo) de mango, que está siendo elaborada por el Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos de Fruta, se indica que la pulpa comestible debe eliminarse del producto por extracción o centrifugación.

Proyectos de normas para (i) el zumo (jugo) concentrado de piña conservado por medios físicos exclusivamente y (ii) el zumo (jugo) concentrado de piña con sustancias conservadoras

42. El Comité tomó nota de que ambas normas habían sido adoptadas por la Comisión en el Trámite 8.

Productos que contienen grasa (manteca) de cerdo

43. El Comité tomó nota de que, según el texto revisado de la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados, era obligatorio indicar en la etiqueta la presencia de grasa de cerdo y grasa de vacuno para aquellos alimentos que contenían estos dos ingredientes. Actualmente se está trabajando en ello.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de norma para el maíz

44. El Comité tomó nota de que la Comisión había expresado la opinión de que la norma era incompleta y la había devuelto al Trámite 6.

Examen en el Trámite 8 del proyecto de norma para la harina de trigo

45. La Comisión devolvió la norma al Trámite 6. La delegación de la India reiteró la observación formulada frente a la Comisión, de que se había excluido de la norma el trigo "durum", una variedad muy importante de trigo que se cultiva en la India en cantidades considerables. La delegación lamentaba asimismo que la norma permitiera utilizar harina de frijoles y de soja para mejorar el contenido de proteínas, ya que, a su juicio, tales ingredientes facultativos cambian las características de la harina de trigo para la cual se ha elaborado la norma.

Necesidad de preparar una norma del Codex para el arroz elaborado en relación con los programas de trabajo del Codex Alimentarius y de la ISO

46. Se recordó al Comité la decisión tomada durante la última reunión (tercera), de que no era necesario preparar una norma del Codex para el arroz elaborado, y de que se examinara, en cambio, la especificación preparada por la ISO para dicho producto, cuando estuviera terminada. En su 15º período de sesiones, la Comisión recomendó que, una vez finalizada, se enviara la norma de la ISO a todos los Estados Miembros y Comités Coordinadores, para sus observaciones. El Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas examinaría luego la necesidad de preparar una norma para el arroz elaborado a la luz de las observaciones recibidas. La delegación de Tailandia expresó su opinión de que no era necesario elaborar una norma del Codex para dicho producto.

47. El Comité esutvo de acuerdo con el procedimiento decidido por la Comisión. Una delegación sugirió que sería mejor examinar la norma de la ISO en su última fase de preparación, en lugar de hacerlo cuando estuviere finalizada. El Comité convino en que cualquier país interesado tendría la posibilidad de influir sobre el contenido de la norma de la ISO por conducto de sus instituciones nacionales que participen en la labor de la ISO.

#### Norma del Codex para legumbres

48. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas había comenzado a trabajar en la elaboración de una norma del Codex para legumbres.

#### Materiales de envasado para los alimentos

49. El Comité tomó nota de que un consultor prepararía un documento sobre este tema, y de que la Comisión examinaría el informe del consultor en su próximo período de sesiones, a la luz de las observaciones recibidas.

#### Cuestiones dimanantes de la segunda reunión del Comité Coordinador para Asia

##### Especificaciones para lacas

50. En su segunda reunión, el Comité había expresado la necesidad de elaborar especificaciones para las lacas utilizadas en los envases de alimentos. La Secretaría informó al Comité de la existencia de un Reglamento estadounidense para las lacas y los envases laqueados, que se encuentra en el Artículo 175.300 del Título 21 del Código de Reglamentos Federales (Code of Federal Regulations), y que podría ser útil al Comité. También algunos países europeos tenían reglamentos para las lacas. El Comité opinó que tales reglamentos proporcionarían una orientación útil.

##### Ayuda de la ONUDI - Hojalata

51. En su segunda reunión, este Comité había propuesto que la ONUDI examinara la posibilidad de convocar un seminario práctico para los países de la región de Asia, con objeto de fomentar la cooperación entre ellos para la fabricación de hojalata de buena calidad, a partir de fuentes autóctonas, y de otros materiales de envasado apropiados y más económicos.

52. El Comité fue informado de que la ONUDI había acordado celebrar dicho seminario práctico en Jamshedpur, India, del 2 al 6 de abril de 1984. La finalidad era examinar el estado de la fabricación de hojalata en los distintos países, las últimas tecnologías empleadas, las normas de calidad apropiadas, y la agrupación de los recursos para la manufactura de chapa negra, hojalata, materiales de revestimiento y otros materiales de envasado disponibles en la región. La FAO estaría representada en el Seminario, al que asistirían participantes procedentes de los países de la región de la CESPAP invitados por la ONUDI.

##### Aceptación de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas por los países de la región de Asia

53. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 84/3. La Secretaría informó al Comité sobre el carácter alentador de los debates entre Secretarías actualmente en curso con los funcionarios de la Comisión de la Comunidad Económica Europea en Bruselas en relación con la aceptación de las normas del Codex. El Comité fue informado además de que la Secretaría examinaría el mismo tema con funcionarios del Consejo de Asistencia Económica Mutua (CAEM) en Moscú. En los debates con ambos organismos, la Secretaría ponía el acento sobre la necesidad de un mayor compromiso con las normas del Codex y los LMR, a fin de facilitar el comercio internacional. En particular, la Secretaría había hecho hincapié, y seguiría haciéndolo, en el deseo expresado por los países en desarrollo de esta región de utilizar las normas del Codex y los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas para fines comerciales. La Secretaría recalcaría asimismo el hecho de que los países en desarrollo contaban con aquellos países que habían participado activamente desde el principio en las labores de los Comités del Codex para que sirvieran de guía en esta materia.

54. La Secretaría señaló que como la mayoría de los países exporta algunos productos alimenticios e importa otros, cada nación es importadora de algunos productos. Además, mencionó los debates a fondo sostenidos sobre este tema durante la primera reunión del Grupo de Países en Desarrollo de Asia Interesados en Problemas de Residuos de Plaguicidas, celebrada en Phetchaburi del 24 al 27 de febrero de 1984. Un proyecto de informe de dichos debates había sido publicado como documento de sala de conferencia No. 9 (véase también ALINORM 85/31). Dicho Grupo había destacado la importancia de que los países importadores adoptaran una posición favorable con respecto a los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. En el Volumen XIII del Codex Alimentarius (Límites Máximos del Codex

para Residuos de Plaguicidas) figuraban unos 80 plaguicidas evaluados para los que se habían establecido límites máximos en numerosos productos alimenticios diferentes. El Volumen XIII sería publicado en breve, por lo que era oportuno que todos los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius revisaran su posición con respecto a los límites máximos del Codex. El enfoque propuesto por el Grupo figura en detalle en el informe de éste.

55. La delegación de Tailandia indicó que respaldaba, en gran medida, las opiniones expresadas por la Secretaría, e hizo referencia al documento de sala de conferencias No. 1, en el que se exponía la posición de Tailandia con respecto a las aceptaciones de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas. Hasta la fecha, Tailandia había aceptado tres Normas del Codex (piñas en conserva, azúcar blanco y jarabe de glucosa) y aquellos límites máximos para residuos de plaguicidas que se habían publicado varios años antes en el documento CAC/RS 2-1969. Tailandia estaba estudiando la aceptación de otras cuatro normas (nata (crema) destinada al consumo directo, yogur y yogur azucarado, yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación). Con respecto a la aceptación de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, la delegación de Tailandia declaró que éstos debían adecuarse a las condiciones tailandesas. Tailandia respaldaba, en principio, la idea de la libre distribución de productos que se ajustan a las normas del Codex, pero había que tomar en consideración las necesidades y los intereses de los consumidores.

56. La delegación de la India declaró que su país no podía aceptar algunos límites máximos para residuos de plaguicidas adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius, porque le parecía que las recomendaciones de la Comisión se basaban en gran medida en datos obtenidos de países desarrollados. La delegación de la India declaró que su país aún no había podido generar los datos necesarios, pero reconoció que era importante hacerlo. La "aceptación limitada" de los límites máximos para residuos de plaguicidas no era posible en el marco de la legislación india. Para los cereales comestibles de mayor consumo en el país, las normas indias establecían valores equivalentes a la mitad de los LMR del Codex. Para otros productos alimenticios, cuyo consumo no es especialmente abundante, se utilizaban los límites máximos del Codex. Con respecto a las normas del Codex de composición de los alimentos, la India esperaba para ver qué decisión adoptaba la Comisión sobre la cuestión de si algunas partes de las normas del Codex debían ser facultativas.

57. La delegación de Filipinas indicó que su país estaba creando un Comité Coordinador para Normas Alimentarias integrado por diversos organismos estatales y diferentes sectores de la industria alimentaria. Se preveía que este esfuerzo conjunto del gobierno y la industria se traduciría en una evaluación más eficaz de las normas del Codex. La delegación de Filipinas señaló que su Gobierno había seguido siempre la política de permitir la entrada de productos conformes a las normas del Codex, a condición de que también se ajustaran a las leyes y reglamentos nacionales. Filipinas podía aceptar, en principio, el Volumen VI del Codex Alimentarius sobre el etiquetado de los alimentos preenvasados y el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales.

58. La delegación de Malasia expresó la opinión de que los países desarrollados no habían hecho realmente los esfuerzos necesarios para aceptar las normas del Codex y que debían dar el ejemplo en esta materia, puesto que muchos de ellos habían participado en las negociaciones de los diversos Comités del Codex por un buen número de años. La delegación se refirió al Acuerdo del GATT sobre Barreras Técnicas al Comercio que apoyaba enérgicamente el empleo de normas internacionales, e indicó que, basándose en el Código del GATT, Malasia prestaría mayor atención a la cuestión de la aceptación de las normas del Codex.

59. La delegación de Nepal declaró que en su país las normas del Codex habían prestado una gran ayuda y eran consideradas como un instrumento para el desarrollo de la industria alimentaria. En cuanto a la aceptación oficial de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, existían algunos problemas. La delegación agregó que, en lo que respecta a la utilización de plaguicidas, lo que se necesitaba era dar mayor importancia a la educación de los agricultores en materia de utilización inocua y eficaz de los plaguicidas, de acuerdo con las buenas prácticas agrícolas.

60. La delegación de Indonesia señaló que su país aplicaría probablemente los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas para los alimentos importados, y que además era probable que permitiera la entrada de los productos que fueran conformes a las normas de composición del Codex.

61. La delegación de Japón declaró que su país podía aceptar algunas normas del Codex, según su situación. De acuerdo con los reglamentos japoneses, las autoridades del país no pueden impedir la distribución de productos que no satisfacen las normas del Codex. Sin embargo, pueden intentar persuadir a los fabricantes e importadores a que se atengan a las normas del Codex, pero sin obligarlos a hacerlo.



62. La delegación de la República de Corea declaró que aunque su país tenía una actitud favorable a las normas del Codex, la aceptación oficial de los LMR del Codex planteaba algunos problemas.

63. La delegación de la República Popular de China afirmó que China estaba estudiando la cuestión de la aceptación de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas.

64. El observador de Australia señaló que su país tenía dificultades para notificar la aceptación oficial de las normas del Codex debido a que la legislación alimentaria era de competencia de los gobiernos de los Estados, y agregó que se había emprendido un examen a fondo para determinar cómo alcanzar una posición uniforme en todo el país.

Reforzamiento de la infraestructura de los sistemas nacionales de control alimentario: información sobre los proyectos existentes y propuestos de la FAO/OMS y de otros organismos internacionales sobre el control alimentario en la región asiática

65. Al presentar el documento CX/ASIA 84/4, la Secretaría explicó que contenía informaciones sobre los proyectos de asistencia al control alimentario en la región asiática. El documento actualizaba la información sobre proyectos de cooperación técnica ejecutados desde la tercera reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

66. El Comité fue informado sobre las actividades complementarias al programa regional de acción para el reforzamiento del control alimentario, la capacitación y la asistencia recomendado por la Consulta Técnica FAO/PNUD entre países en Desarrollo de Asia y el Pacífico sobre necesidades y medios de control alimentario, celebrada en Manila en septiembre de 1979. Dicho programa de acción había atribuido la máxima prioridad a la capacitación de personal en distintos aspectos del control alimentario, seguida por el desarrollo de los laboratorios y la transferencia de tecnología entre los países de la región. La Consulta había recomendado que la FAO, en cooperación con otros organismos (OMS, PNUMA), según procediera, y con el apoyo del PNUD y los organismos donantes, prestara su asistencia para la elaboración ulterior y ejecución del antedicho programa regional de acción sobre control alimentario. Algunas actividades enumeradas en el documento habían sido realizadas con el fin de poner en práctica tales recomendaciones durante los dos últimos años, con el apoyo del PNUMA y de otros organismos. Pero, desgraciadamente, el PNUMA no estaría en condiciones de prestar apoyo durante 1984-85, debido a restricciones financieras. En vista de ello, la única alternativa parecía ser reducir algunas de las actividades y recabar recursos de otros donantes.

67. Se señalaron a la atención del Comité algunos proyectos de control alimentario y de vigilancia de la contaminación de los alimentos, especialmente los de carácter mundial o regional. Uno de los proyectos organizados en colaboración por la FAO y el PNUMA, sobre cursos internacionales de capacitación para el control de los contaminantes ambientales presentes en los alimentos, con especial referencia a las micotoxinas, había comenzado a operar en la URSS. El primer curso de capacitación se iniciaría en abril de 1984. Otro proyecto de CTPD sobre prevención de pérdidas alimentarias y control de calidad de los cereales comestibles en Asia comenzaría a funcionar también en breve. El proyecto relativo al estudio de la contaminación de los alimentos para Asia y el Lejano Oriente, que abarcaba la India, Paquistán, Nepal y Sri Lanka y funcionaba desde 1980, terminaría en 1984. Dicho proyecto había logrado proporcionar algunas de las instalaciones básicas para la toma de muestras y los análisis de determinados contaminantes en los alimentos y producir datos sobre la dosis de contaminantes presentes en distintos alimentos a nivel nacional, a fin de que los países pudieran tomar las medidas preventivas y de control apropiadas.

68. Se señalaron también a la atención del Comité algunos seminarios sobre estrategia nacional de control de la calidad de los alimentos, organizados con la cooperación de la FAO, por sí sola o junto con la OMS. Se facilitó información sobre el seminario celebrado en Indonesia en 1983. En él se habían formulado recomendaciones con respecto a la elaboración de una estrategia integrada de control de la calidad de los alimentos para promover la coordinación y la cooperación activa entre los diversos ministerios del Gobierno que se ocupan de esta materia, y sobre las deficiencias que es necesario subsanar para fortalecer el sistema. En la República de Corea se habían llevado a cabo estudios sobre contaminación de los alimentos y en Indonesia estaba en curso otro estudio apoyado por la FAO.

69. El Comité fue informado además de varios proyectos actualmente en trámite y financiados por diversas fuentes, especialmente en Bangladesh, Paquistán, Sri Lanka, Tailandia, Siria y China.

70. La FAO y la OMS seguían preparando varios manuales y directrices sobre cuestiones técnicas, de política y de estrategia. Se hizo referencia a dos publicaciones - una sobre pérdidas de calidad de los cereales comestibles y la otra, una publicación FAO/OMS, sobre "directrices para los fabricantes de envases y los elaboradores de alimentos para la prevención de la contaminación con plomo y estaño de los alimentos en conserva". Ambas publicaciones deberían aparecer en 1984. Ese mismo año se publicaría también una edición revisada del FAO/OMS Food Inspection Manual, y se estaba revisando asimismo el FAO/OMS Laboratory Manual.

71. El Comité fue informado de que ambas Organizaciones, la FAO y la OMS, consideraban que la inspección alimentaria era más bien una actividad de desarrollo que una función de vigilancia. Como el tema era de carácter intersectorial, era esencial que existiera una buena coordinación y cooperación entre los distintos Ministerios y Departamentos del Gobierno para la ejecución de la inspección alimentaria. Además se requería el apoyo y la cooperación de la industria y de los consumidores. El Comité fue informado de que la OMS estaba preparando ahora, en cooperación con al FAO, un perfil profesional de los inspectores de alimentos.

72. Diversas delegaciones señalaron a la atención del Comité algunas necesidades concretas en lo que respecta a la ayuda para el fortalecimiento de sus infraestructuras nacionales de control alimentario, como, por ejemplo, la provisión de servicios de consultoría para problemas técnicos concretos, o para la capacitación y el desarrollo de la mano de obra (véase el documento de sala de conferencias Núm. 2, Lista de proyectos propuestos por Tailandia para el fortalecimiento de la infraestructura del sistema nacional de control alimentario). Muchas delegaciones mencionaron la necesidad de aumentar el material audiovisual para los cursos de capacitación y de contar con material de referencia estándar para los análisis. Se llamó la atención sobre la necesidad de educar a los consumidores y de elaborar directrices para el control de la calidad que pudieran ser utilizadas por la industria alimentaria en pequeña escala. Se mencionó asimismo la necesidad de evaluar correctamente los proyectos y de compartir la información sobre los resultados de dicha evaluación.

73. Al examinar los mecanismos para recibir apoyo técnico y los recursos potencialmente disponibles para este propósito, varias delegaciones señalaron que los donantes no atribuían a este asunto la importancia necesaria. El Comité fue informado de que en la mayoría de los casos, eran las prioridades de las autoridades nacionales y no las de los organismos de las Naciones Unidas las que determinaban la corriente de recursos exteriores hacia los países.

74. Constatando las necesidades de la región el Comité recomendó que se diera la máxima prioridad a la capacitación de inspectores de alimentos. Era preciso asegurar no sólo que los inspectores tuvieran los conocimientos técnicos necesarios para ocuparse de los problemas de calidad e inocuidad que se plantean a lo largo de toda la cadena de operaciones alimentarias, a saber, desde la producción, elaboración, mercadeo y distribución hasta el consumo, sino que tuvieran además un enfoque constructivo para que el sistema de inspección alimentaria se convirtiera realmente en un instrumento de desarrollo tanto para la protección del consumidor como para el perfeccionamiento del sistema alimentario, la industria y el comercio. Para lograr esto, y para darle al asunto una configuración concreta en lo tocante a actividades complementarias, el Comité recomendó vivamente que se tomaran medidas para crear un centro regional de capacitación de inspectores de alimentos en Asia, bajo los auspicios de la FAO y la OMS. El centro deberá promover el concepto de Cooperación Técnica entre los Países en Desarrollo, y los gobiernos y organismos afines deberán tomar contactos con el PNUD y otros donantes a fin de obtener apoyo para las primeras fases de su establecimiento.

#### INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA FAO Y EN LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DEL CODEX

##### Informe sobre las actividades conjuntas FAO/OMS

##### Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

75. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 84/5. Fue informado de que ambos órganos de expertos se habían reunido anualmente por más de 20 años y que proporcionaban asesoramiento especializado al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) y al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), respectivamente.

76. El hecho de que todas las normas del Codex y los LMR pudieran considerarse seguros se debía en gran medida a la labor de estos dos Comités. El JECFA, además de su trabajo sobre aditivos alimentarios, se había ocupado de algunos contaminantes de los alimentos, como el plomo, el cadmio, el mercurio, el arsénico, el estaño, y dos agentes anabólicos (acetato de trembolona y zeranol).

77. Cuando, sobre la base de los datos presentados a estos órganos de expertos, se podía concluir que la ingestión de pequeñas cantidades inevitables de residuos de plaguicidas o el consumo de aditivos alimentarios no representaban un riesgo apreciable para la salud, los órganos de expertos establecían la llamada "ingestión diaria admisible" (IDA). Estos niveles toxicológicos de orientación constituyen condiciones previas para el establecimiento de LMRs para los residuos de plaguicidas, sobre la base del empleo de buenas prácticas agrícolas, y de dosis máximas para los aditivos alimentarios, sobre la base de la utilización de prácticas correctas de fabricación.

Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en residuos en los alimentos de sustancias químicas utilizadas en zootecnia y medicina veterinaria (medicamentos veterinarios)

78. En muchos países productores de carne y aves de corral, especialmente en aquellos donde se practica la crianza intensiva de animales, así como en las explotaciones piscícolas modernas, es común hoy día el empleo de agentes estimuladores del crecimiento. Además se practica extensamente la aplicación de medicamentos profilácticos o curativos a fin de aumentar al máximo la producción de carne, aves de corral y pescado. Sin embargo, ha surgido la preocupación de que estos compuestos químicos puedan dejar residuos significativos para la sanidad pública en los tejidos comestibles derivados de tales animales. Ya se han celebrado, o planificado, varias reuniones internacionales para tratar el problema. Por este motivo, la Comisión del Codex Alimentarius examinó en su 15<sup>o</sup> período de sesiones, celebrado en julio de 1983, la necesidad de que el Codex interviniera en este campo. La Comisión opinó que, en vista de los complejos aspectos científicos y tecnológicos del problema, éste debía ser estudiado en primer lugar por una Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos, cuyas recomendaciones serían luego examinadas por la Comisión y, si procedía, un nuevo Comité del Codex adoptaría las medidas necesarias.

79. La Secretaría informó al Comité de que estaban en curso los preparativos para la consulta de expertos, prevista para el segundo semestre de 1984.

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

80. Este programa, iniciado en 1976, es una de las principales actividades relacionadas con la salud del Sistema Global de Control del Medio Ambiente (GEMS), creado por el PNUMA para poner en práctica una recomendación de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente. El programa tiene los siguientes objetivos:

i) reunir datos sobre las dosis de algunas sustancias químicas presentes en los alimentos por separado y en muestras de la dieta total, y evaluar tales datos, examinar las tendencias y producir y difundir resúmenes, fomentando así un control alimentario apropiado y la adopción de medidas de ordenación de los recursos;

ii) obtener sistemaciones de la ingestión de sustancias químicas específicas por conducto de los alimentos, con miras a correlacionar tales datos con los de la ingestión por otras fuentes, lo que permitiría estimar la ingestión total del contaminante;

iii) proporcionar cooperación técnica a los gobiernos de los países que desean iniciar o reforzar programas de vigilancia de la contaminación de los alimentos; y

iv) informar a la Comisión del Codex Alimentarius sobre las dosis de contaminantes presentes en los alimentos, a fin de respaldar y acelerar la labor en materia de normas internacionales para los contaminantes de los alimentos.

81. El Comité fue informado de que actualmente estaban colaborando con el Programa laboratorios de unos 25 Estados Miembros, entre ellos varios países asiáticos, como China, Japón, India y Tailandia. Uno de los componentes del Programa se ocupa de asegurar la calidad de los análisis, para ayudar a los laboratorios a mejorar sus capacidades analíticas.

Informe sobre las actividades de la FAO

82. Aparte de las diversas actividades de control alimentario mencionadas en el tema 5 del Programa, la FAO participa activamente en la prevención y el control de las micotoxinas. Las aflatoxinas estaban recibiendo la más alta prioridad.

83. Muchos países en desarrollo se están inquietando por las gestiones emprendidas por diversos países importadores para prescribir límites muy bajos para las aflatoxinas en sus reglamentos, lo que podría originar graves barreras comerciales no arancelarias. Existe, pues, la necesidad urgente de reunir datos mundiales sobre las dosis de aflatoxinas que se encuentran en los alimentos y en los piensos, como el maíz, los cacahuetes, la copra, etc., en distintas condiciones ambientales, de manera que, en el momento oportuno, la Comisión del Codex Alimentarius pueda utilizar dicha información para formular recomendaciones apropiadas sobre el asunto.

84. El Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos (véanse también los párrafos 80 y 81 de este informe) está reuniendo ahora algunos datos sobre las aflatoxinas presentes en determinados alimentos o piensos, y esa información será examinada por primera vez en 1985. Sin embargo, esta base de datos es por fuerza bastante reducida, y en el futuro será necesario desplegar esfuerzos mucho mayores en esta dirección. La cuestión no es tan simple; en primer lugar, porque las aflatoxinas se encuentran en todas partes, y en segundo lugar, porque la mayoría de los países en desarrollo no cuentan con los servicios ni con el personal capacitado para tratar este problema. La FAO está cooperando con varios gobiernos para establecer programas de vigilancia y prestar asistencia a través de la capacitación y de otros medios. También se está proporcionando ayuda mediante medidas preventivas, como el mejoramiento de la manipulación poscosecha y de las prácticas de secado y almacenamiento, y otros medios.

#### Materiales estándar de referencia

85. La FAO mantiene una reserva de algunos materiales analíticos estándar de referencia en lo que respecta a los plaguicidas organoclorados, los metales pesados y las aflatoxinas, y los pone a disposición de las autoridades nacionales, cuando éstas lo solicitan.

#### Materiales audiovisuales de capacitación

86. La FAO cuenta con algunos materiales audiovisuales de capacitación, en forma de filmes, diapositivas, etc., que abarcan diversos aspectos del control de la calidad de los alimentos, la higiene, la inspección alimentaria, etc. Este material se presta a distintos proyectos y a las autoridades nacionales interesadas en el tema. La FAO procurará ampliar esta biblioteca y producir además otros materiales que sean adecuados a las necesidades de los países en desarrollo.

#### Informe sobre las actividades de la OMS - Elaboración de directrices/publicaciones

87. El Comité fue informado de que la OMS ha preparado, o está preparando, las siguientes directrices/publicaciones:

- i) Directrices sobre la calidad del agua potable;
- ii) Técnicas de matanza e higiene de la carne en condiciones austeras;
- iii) Parálisis tóxica por ingestión de mariscos;
- iv) Salmonellosis (prevención y control);
- v) Inventario de ayudas audiovisuales sobre inocuidad de los alimentos;
- vi) Virología de los alimentos;
- vii) Alimentación de colectividades;
- viii) Directrices sobre capacitación en manipulación higiénica de los alimentos en hoteles, restaurantes y establecimientos análogos;
- ix) Directrices para la preparación de material de enseñanza sobre alimentos inocuos, higiene ambiental y personal;
- x) Perfil profesional para los inspectores de alimentos; y
- xi) Actas del simposio sobre los efectos para la salud de los metales pesados presentes en las preparaciones para lactantes y los alimentos para niños de corta edad (que se pueden obtener de la casa editora, Springel, Berlín/Heidelberg/Nueva York).

#### Programa de vigilancia para el control de las infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos

88. La Oficina Europea de la OMS coordina este programa, que cuenta con la participación de varios países europeos. Sus objetivos son: (i) proporcionar una infraestructura que sirva de base para el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos; (ii) ayudar a las autoridades nacionales a identificar prioridades para la asignación de recursos. En el ámbito del programa se ha preparado un manual sobre vigilancia de las infecciones e intoxicaciones transmitidas por los alimentos. Se espera que este programa europeo sirva de modelo para actividades análogas en otras regiones del mundo.

### Programa internacional de seguridad de las sustancias químicas

89. Varios países de Asia ya han firmado, o están interesados en hacerlo, memorandos de acuerdo para participar activamente en este Programa Conjunto OIT/PNUMA/OMS, en el marco del cual se están publicando documentos sobre criterios de sanidad ambiental, muchos de los cuales se ocupan de sustancias químicas relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Otras prioridades del programa son el desarrollo de la metodología utilizada en toxicología y el perfeccionamiento del personal que trabaja en este campo.

### Resumen internacional de la legislación sanitaria

90. Esta revista trimestral, publicada en inglés y francés, contiene los textos jurídicos nacionales e internacionales que tratan de todos los aspectos de la sanidad pública, con inclusión de la inocuidad de los alimentos y la nutrición.

### Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

91. En el párrafo dispositivo 4 de este código se solicitaba a la CAC que examinara a fondo las medidas a adoptar con respecto a las normas para alimentos para lactantes y que apoyara y promoviera la aplicación del Código.

92. El Comité fue informado de que un consultor examinaría ahora todas las normas pertinentes del Codex a la luz del Código Internacional. Este examen se presentaría, para su debate, a la próxima reunión del Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (CCFSDU).

### Valor nutritivo e inocuidad de los productos destinados específicamente a la alimentación de niños de pecho y de corta edad - Resolución de la Asamblea Mundial de la Salud (WHA 34.23)

93. En esta resolución se solicitaba a la OMS que evaluara los cambios ocurridos en la calidad y el valor nutritivo de los productos durante el almacenamiento y transporte en condiciones climatológicas extremas.

94. El Comité fue informado de que un consultor de la OMS había visitado tres países (India, Filipinas y Trinidad y Tabago) para estudiar estos problemas. En la próxima reunión del CCFSDU se examinaría el informe del consultor.

95. Al examinar el informe sobre las actividades realizadas en la FAO y en la OMS que complementan la labor de la CAC, la delegación de Tailandia señaló que los países asiáticos no habían recibido un gran apoyo de la FAO y la OMS. La delegación de Malasia, refiriéndose a un brote reciente de shigellosis transmitida por los alimentos en los Países Bajos, que, según las autoridades holandesas, se había debido a los camarones procedentes de Asia sudoriental, solicitó que se incluyera la shigellae en las especificaciones apropiadas del Codex y que se elaboraran métodos analíticos para identificar la shigellae en los alimentos. Además solicitó que se le informara sobre las últimas novedades con respecto al estado del glutamato monosódico. La delegación de la India, refiriéndose al Programa Conjunto FAO/OMS de Vigilancia de la Contaminación de Alimentos, opinó que dicho programa era sumamente útil para la elaboración de programas nacionales de vigilancia en los países en desarrollo. India expresó que esperaba recibir una asistencia apropiada de parte de los organismos internacionales para la estimación de la ingestión de determinadas sustancias químicas contaminantes a través de los alimentos.

96. En lo que respecta a la asistencia, se señalaron a la atención del Comité los debates previos (véase el párrafo 73) en los que se indicaba que las prioridades nacionales determinaban en gran medida la corriente de recursos.

### Cooperación Técnica entre los Países en Desarrollo (CTPD)

97. El Comité no disponía de documentos al respecto. El representante de la FAO informó al Comité sobre el desarrollo del concepto de CTPD dentro del sistema de las Naciones Unidas, sus principios y los criterios generales utilizados hasta el momento para aplicarlos. Lamentablemente, sucedía a menudo que no existían recursos asignados separadamente para la CTPD, pero se alentaba a los gobiernos a utilizar este concepto aprovechando las asignaciones nacionales procedentes de la asistencia exterior. En la esfera del control alimentario, el seminario CTPD sobre control alimentario celebrado en Malasia en 1979 había sido un éxito y sus recomendaciones habían dado lugar a la adopción de diversas medidas. Era necesario emprender otras actividades análogas.

98. Varias delegaciones respaldaron el concepto de CTPD en la esfera del control de la calidad y la inocuidad de los alimentos. Asia es una enorme región, formada por países con distintos niveles de desarrollo en lo tocante a instituciones, mano de obra, etc., por lo que las oportunidades de CTPD deberían aprovecharse plenamente en beneficio de toda la región. Se requería asimismo, la cooperación y el apoyo de los países desarrollados de la región.

99. El Comité fue informado sobre diversas actividades en curso, que constituyen buenos ejemplos de CTPD dentro de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental. En el Apéndice VII figuran informaciones al respecto.

100. La delegación de Malasia informó al Comité de que su país estaba iniciando un curso sobre alimentos enlatados poco ácidos para operadores de autoclave, que fuera reconocido oficialmente por los países desarrollados, especialmente los Estados Unidos. Se está planificando además un seminario sobre el mismo tema para los países de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental.

101. El Comité elogió a los países de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental por sus esfuerzos cooperativos y manifestó estar convencido de que era preciso desarrollar y extender dicha cooperación a todo el continente asiático.

Informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos, Ginebra, 30/5 - 6/6/1983

102. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 84/7. La Secretaría recordó a los delegados que en 1978 la Conferencia Internacional sobre Atención Primaria de Salud, celebrada en Alma-Ata, U.R.S.S., había enunciado los elementos esenciales de la atención primaria de la salud, uno de los cuales era la promoción de los suministros de alimentos (inocuos) y la nutrición correcta. Era obvio para todos que los alimentos no sólo deben estar disponibles sino que además deben ser inocuos, lo que significa que al comerlos no se contraerán enfermedades transmitidas por ellos. También era evidente que los alimentos almacenados o preparados de manera incorrecta podían producir enfermedades. Lo que estaba menos claro, en cambio, era hasta qué punto las enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con la contaminación de los suministros de alimentos pueden dañar la sanidad e incluso la economía de una nación.

103. El Comité fue informado de que el Comité de Expertos en Inocuidad de los Alimentos había observado en su informe que en 1980 se habían producido aproximadamente 1 000 millones de episodios de diarrea aguda en niños de menos de 5 años de edad en el mundo en desarrollo (excluida China). Cada año mueren cerca de 5 millones de niños, a un ritmo de diez muertes por diarrea por minuto. Una cantidad considerable de esas muertes es causada por los alimentos, directamente, por contaminación microbiológica, e indirectamente, empeorando el estado nutricional de niños escasamente nutridos. Si a ellos se añaden las enfermedades distintas de la diarrea transmitidas por los alimentos, como el botulismo, la fiebre tifoidea, el parasitismo, y los efectos agudos y crónicos de la contaminación de los alimentos con sustancias químicas, el número de personas afectadas y el impacto consiguiente sobre las funciones y el bienestar humanos resultan espantosos. Igualmente importante es el efecto que esta debilitación extendida, aguda y crónica, produce sobre la economía y la situación financiera de la comunidad mundial.

104. Los expertos observaron además que en los últimos 40 años se habían emprendido muchos esfuerzos y programas para enfrentar este problema. No obstante, las enfermedades transmitidas por los alimentos seguían siendo uno de los grandes males de la humanidad.

105. De los debates de los expertos surgió una estrategia en la que destacaban varios puntos. En primer lugar, la solución de los problemas de contaminación de los alimentos debe basarse sobre el conocimiento de las prácticas culturales y económicas y las informaciones relativas a la incidencia y las causas de las enfermedades. En segundo lugar, es preciso intervenir tanto a nivel nacional como local. A nivel nacional, es esencial que exista una buena coordinación entre la legislación y los reglamentos nacionales, y que éstos sean aplicados rigurosamente por funcionarios capacitados e incorruptibles; en el plano local, la inocuidad de los alimentos debe ser parte integrante de la atención primaria de la salud y debe basarse en la educación e información apropiadas del público en general y de las madres en particular. Los expertos señalaron además la necesidad de elaborar técnicas simples para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos y de aplicar tecnologías más complejas (como la irradiación de los alimentos) para resolver problemas concretos de inocuidad de los alimentos. Las enfermedades y la falta de bienestar ocasionadas

por los alimentos contaminados y que llevan a una reducción de la productividad económica constituyen uno de los problemas de sanidad, quizás el más difundido, del mundo contemporáneo. Es por este motivo que los expertos pidieron a los gobiernos y a las organizaciones internacionales que trataran este problema como asunto de alta prioridad. Por último, el Comité fue informado de que el informe de este Comité de Expertos sería publicado en 1984 en la Serie de Informes Técnicos de la OMS, y que estaría a disposición de quien lo solicitara.

106. Durante los debates sostenidos en términos generales sobre este tema en el Comité, varias delegaciones destacaron que integrar la inocuidad de los alimentos en el sistema de atención primaria de la salud constituía una recomendación nueva y estimulante. A tal fin, la OMS debería prestar a los organismos nacionales de sanidad el asesoramiento apropiado sobre la manera de lograrlo. Se recalcó la enorme importancia de la educación para mitigar las graves consecuencias sanitarias y económicas de la contaminación de los alimentos. La delegación de Malasia propuso el tema "Inocuidad de los alimentos" para un Día Mundial de la Salud a celebrarse en un futuro próximo, a fin de subrayar la importancia de la inocuidad de los alimentos para alcanzar la meta de "salud para todos para el año 2000". Los delegados conviniéron en redactar una Resolución especial sobre inocuidad de los alimentos (véase el Apéndice V).

#### Manipulación de los alimentos

107. El Comité examinó el documento CX/ASIA 84/8 sobre mejoras de la manipulación de alimentos a nivel de aldeas y hogares. El documento fue presentado por el representante de la FAO. Esta ha definido la manipulación de alimentos como la suma de procesos y tratamientos a los que se someten los alimentos desde su producción hasta su consumo final. La importancia atribuida a la manipulación de los alimentos en este contexto asegurará pues la calidad y la inocuidad de los alimentos, mejorando así el estado nutricional de las personas, por un lado, y reduciendo las pérdidas alimentarias debidas al deterioro y las pérdidas de elementos nutritivos durante la elaboración, conservación y almacenamiento, por el otro.

108. Entre los objetivos del programa de manipulación de los alimentos figuran la conservación de los recursos alimentarios, la conservación o el aumento del valor nutritivo de los alimentos y la garantía de que las operaciones de manipulación son inocuas y de que los alimentos ofrecidos para el consumo son sanos. La situación relativa a la manipulación de los alimentos a nivel de las familias campesinas, los hogares y las comunidades es compleja y se ve afectada por las empresas caseras, la naturaleza y el tamaño de las aldeas, la estructura administrativa y los servicios, las costumbres, hábitos y tradiciones y el empleo de alimentos en los hogares, las agrupaciones económicas y sociales y la posición socioeconómica. Además, se ve afectada por el ecosistema, el abastecimiento de agua y el saneamiento ambiental. Las prácticas de manipulación de los alimentos influyen sobre el estado nutricional y sanitario de la población.

109. El Comité fue informado acerca de los seminarios regionales sobre manipulación de los alimentos celebrados recientemente en Chiang Mai, Tailandia, en los que se habían formulado diversas recomendaciones con respecto al mejoramiento de las prácticas de manipulación de los alimentos, especialmente a nivel de aldeas y hogares.

110. En lo que respecta a la conservación y el aumento de las cualidades microbiológicas y nutricionales de los alimentos, los esfuerzos actuales se dirigen principalmente hacia la economía de mercado, y afectan a aquellos alimentos que llegan y/o se compran en los mercados nacionales e internacionales. Todo el sector de subsistencia, que en los países en desarrollo es considerablemente vasto, permanece ignorado. Este es, sin embargo, el sector donde es necesario consumir alimentos inocuos, higiénicos y nutritivos, para reducir al mínimo la malnutrición y combatir las enfermedades. Es sumamente importante que la población tome conciencia de los beneficios que derivan de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos. Por lo tanto, el Comité estuvo de acuerdo en que era necesario desplegar esfuerzos para que la población tomara conciencia de la utilidad, las ventajas y los beneficios del consumo de alimentos nutritivos e inocuos a través de prácticas mejoradas de manipulación de los alimentos.

111. Para lograr lo anterior, el Comité propuso que se emprendieran en los países miembros programas orientados hacia la acción. Se opinó, sin embargo, que actualmente no existe suficiente documentación sobre las prácticas de manipulación de los alimentos vigentes en los distintos países, y que era preciso reunir primero informaciones para poder apreciar las prácticas e identificar los problemas. Los países



deberían celebrar seminarios prácticos destinados a documentar los sistemas rurales de alimentación existentes y el estado de las técnicas, explicando las prácticas actualmente utilizadas para la elaboración, conservación y almacenamiento a nivel de los hogares. Se reconoció que tales estudios podían sacar a luz numerosos productos alimenticios tradicionales que se han ido desarrollando a lo largo de siglos de sabiduría popular para proteger la salud humana. A tal respecto, se mencionó el Tempeh, que es un producto fermentado de la soja y posee buenas propiedades nutritivas y terapéuticas. Se examinaron las repercusiones económicas y sociales de los alimentos vendidos en las calles y se acordó emprender estudios para mejorar su calidad, reconociendo que se trataba de un problema socioeconómico. Se destacó que es sumamente importante estudiar los alimentos cocinados que sirven en las comunidades, como las escuelas y las cantinas de las fábricas, para lograr que sean sanos desde el punto de vista nutricional y microbiológico.

#### Venta ambulante de alimentos - Consecuencia para la salud

112. Al presentar el documento de trabajo CX/ASIA 84/9, la Secretaría llamó la atención sobre el hecho de que había sido escrito por el Sr. G.O. Baptist, Director, Administración de Alimentos Y Medicamentos y División de Servicios de Laboratorio, Ministerio Federal de Sanidad, Ikoyi, Lagos, Nigeria. El documento reflejaba esencialmente la situación de Nigeria, que podía ser aplicable a algunos, si no a la mayoría, de los países asiáticos.

113. En el documento se examinaban los cambios socioeconómicos que contribuían a fomentar la venta ambulante de alimentos en una ciudad grande como Lagos, y se abordaban los problemas de sanidad asociados con este comercio y las consecuencias adversas concomitantes. El documento también procuraba centrar la atención de las autoridades sanitarias en la importancia de suministrar alimentos que no sólo sean suficientes, sino también inocuos, para alcanzar la meta social de los Estados Miembros y de la OMS, a saber, la "salud para todos para el año 2000".

114. Durante el debate de este tema en el Comité, se produjo un consenso general con respecto al hecho de que a pesar de todos los problemas causados por la venta ambulante de alimentos, este comercio prestaba un servicio esencial al público y, puesto que no era posible prohibirlo, había que introducir mejoras graduales a fin de reducir los riesgos para la salud. Una de las primeras medidas a adoptar era el establecimiento de comedores escolares, para que los alumnos de las escuelas no se vieran expuestos a los alimentos a menudo poco sanos ofrecidos por los vendedores ambulantes. Algunos delegados propusieron prohibir la venta ambulante en las cercanías de las escuelas, para apartar de los niños cualquier tentación.

115. Otra medida consistía en introducir la educación del público, pero especialmente de los escolares, para que tuvieran conciencia de los riesgos potenciales para la salud asociados con los alimentos contaminados. Ello les ayudaría también a distinguir entre los alimentos limpios y a comprar sólo de los vendedores ambulantes que ofrecen alimentos de mejor calidad. A tal fin, debía recabarse la colaboración de las asociaciones de consumidores. La provisión de servicios higiénicos a los vendedores ambulantes (agua potable, desagüe) por parte de las autoridades se consideraba también como un paso necesario para mejorar la inocuidad de los alimentos, aunque no siempre era posible. Las autoridades competentes debían introducir un plan de registro obligatorio de los vendedores ambulantes de alimentos que permitiera a los inspectores de sanidad o de alimentos ejercer alguna forma de control sobre los servicios disponibles y sobre los métodos de manipulación y almacenamiento de los alimentos. Ello podía contribuir además a identificar los productos portadores de agentes patógenos, en el caso de que las autoridades detectasen un brote de alguna enfermedad transmitida por los alimentos. La delegación de Indonesia solicitó a la OMS que proporcionara material de orientación apropiado para enfrentar los problemas sanitarios causados por los vendedores ambulantes de alimentos.

#### Examen de la necesidad de elaborar normas del Codex para frutas y hortalizas tropicales frescas

116. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 84/6, que contenía un fragmento del informe del 15<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión relativo a este tema. En el documento se destacaba además el hecho de que el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas había decidido emprender la elaboración de normas europeas para determinadas frutas exóticas frescas, tomando en consideración la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius de no elaborar por el momento normas del Codex para frutas y hortalizas tropicales frescas. El documento mencionaba además que la Organización



de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE), París, estaba examinando una propuesta de norma para mangos frescos. Al presentar este tema, la Secretaría describió brevemente las principales características del documento (ALINORM 83/7) que había sido preparado por un consultor y presentado al 15<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

117. La delegación del Japón afirmó que sería sumamente difícil establecer normas mundiales para frutas y hortalizas tropicales frescas, ya que los productos variaban de una región a otra.

118. La delegación de Indonesia no había tomado aún una decisión al respecto.

119. La delegación de Filipinas declaró que esos productos se comercializaban sobre la base de una relación entre los compradores y los vendedores, ya que las necesidades de los compradores eran distintas de una región a otra. Así pues, Filipinas no consideraba que fuera necesario elaborar normas internacionales.

120. La delegación de Tailandia declaró que sería preciso reunir datos y llevar a cabo una investigación sobre las técnicas de recolección, la calidad de la clasificación, el empaquetado, el almacenamiento y transporte, los residuos de plaguicidas, etc., antes de comenzar a elaborar normas internacionales para estos productos. Cualquier proyecto al respecto debía aplazarse hasta que se hubieran reunido los datos y completado la investigación. La delegación de Tailandia opinaba, sin embargo, que el comercio internacional de frutas y hortalizas frescas debía basarse en los acuerdos entre compradores y vendedores.

121. La delegación de la República de Corea declaró que sus opiniones coincidían con las de Tailandia.

122. Las delegaciones de la India y Nepal consideraban que no había llegado aún el momento oportuno para tomar una decisión sobre esta cuestión.

123. La delegación de Malasia indicó que en su país la industria de la fruta estaba aún en desarrollo y que, por lo tanto, no era el momento oportuno para decidir sobre la cuestión de las normas internacionales.

124. La delegación de la República Popular de China señaló que su país producía sólo pequeñas cantidades de tales productos.

125. La delegación de Irán declaró que sería muy difícil establecer normas. La delegación de Singapur no lo consideraba necesario.

126. El observador de Australia declaró que su país no era un exportador importante de frutas y hortalizas tropicales. Australia consideraba que las normas internacionales serían beneficiosas para el comercio y que si se comenzaba a trabajar en ellas, lo mejor era que el Codex y la Comisión Económica para Europa se pusieran de acuerdo para trabajar en conjunto, como en el caso de la normalización de los zumos de fruta.

127. El Comité Coordinador para Asia opinó, por lo tanto, que no era necesario elaborar normas mundiales para frutas y hortalizas tropicales frescas.

#### Informe sobre la propuesta de enmienda del Código de Etica del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos

128. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 84/15. Se recordó al Comité que el Código de Etica del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos había sido adoptado por la CAC en su 13<sup>o</sup> período de sesiones, en 1979. El Código de Etica contiene algunas disposiciones que permiten la publicidad, la promoción y la información sobre los sucedáneos de la leche materna, alimentos de destete y, en general, todos los alimentos para lactantes y niños. Por otro lado, la Asamblea Mundial de la Salud había adoptado en mayo de 1981 el Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna, que contiene algunas disposiciones que prohíben la publicidad y promoción de sucedáneos de la leche materna y reglamentan la provisión de informaciones sobre el contenido de tales productos. En este sentido, existe un conflicto entre ambos códigos internacionales, y es preciso resolverlo.

129. Por consiguiente, el Comité Ejecutivo de la CAC solicitó a la Secretaría en su 29<sup>a</sup> reunión, en 1982, que preparara un documento sobre la cuestión de las enmiendas del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos, que sería examinado por el Comité Ejecutivo y por la CAC en sus próximas reuniones, en 1983

(véase ALINORM 83/3, párrafo 38). La Secretaría preparó un documento titulado "Propuesta de Enmienda del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos" (ALINORM 83/38, Parte II) que fue examinado por el Comité Ejecutivo en su 30ª reunión, en 1983.

130. Durante esta reunión, el entonces Vicepresidente Sr. Kimbrell, presentó otra propuesta de enmienda del Código de Etica. Propuso el siguiente texto para el párrafo 5.9 del Código de Etica: "5.9: Los alimentos para lactantes, niños y otros grupos vulnerables deberán ajustarse a las normas preparadas por la Comisión del Codex Alimentarius". El resto del párrafo 5.9 debía suprimirse. Además, debía hacerse la consiguiente enmienda al párrafo 5.10(b) del Código de Etica, en la siguiente forma: "(b) La información relativa al valor nutritivo del alimento no deberá inducir a error", y el resto del inciso debía suprimirse.

131. El Sr. Kimbrell explicó que, a su juicio, no era necesario repetir en un Código internacional lo que ya se afirmaba claramente en otro.

132. Después de un debate a fondo, el Comité Ejecutivo aceptó esta opinión, es decir, que no era necesario repetir en un código internacional lo que ya figuraba claramente en otro. Sin embargo, consideraba que era necesario agregar un nuevo párrafo al Preámbulo, que sería redactado de la forma siguiente: "(g) El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna estipula principios para la protección y promoción de la alimentación del lactante con leche materna, lo que constituye un aspecto importante de los cuidados sanitarios primarios". Por último, el Comité Ejecutivo acordó someter la cuestión a la Comisión para que la considerase a la luz del debate desarrollado en la reunión del Comité Ejecutivo. (Para mayores detalles, véase ALINORM 83/4, párrs. 6-16).

133. Durante el debate de este tema en el 15º período de sesiones de la Comisión, en 1983, hablaron muchas delegaciones pero no se logró una opinión unánime. La delegación de la India destacó por último que era necesario disponer de más tiempo para estudiar la nueva propuesta del Comité Ejecutivo. Es por este motivo que el Presidente de la CAC propuso aplazar la decisión final sobre la enmienda del Código de Etica al próximo período de sesiones (16º) de la CAC, solicitando (i) a los gobiernos que presentaran observaciones escritas indicando su posición; y (ii) a los Comité Coordinadores Regionales que estudiaran el asunto en sus próximas reuniones. (Para mayores detalles, véase ALINORM 83/43, párrs. 524-527).

134. Durante el debate de este tema en la cuarta reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para Asia, la delegación de la India expresó la opinión de que, si bien era cierto que no era necesario repetir en un código lo que ya estaba indicado claramente en otro, tampoco había ningún mal en hacerlo. En todo caso, la India apoyaba la opinión del Comité Ejecutivo expresada durante su 30ª reunión y subrayaba especialmente la necesidad de introducir una enmienda en el Preámbulo, como la indicaba la propuesta del Comité Ejecutivo a la CAC. Muchas delegaciones opinaron que cualquier referencia a la cláusula 5.9 - Publicidad debía suprimirse del Código de Etica. Todas las otras delegaciones estuvieron de acuerdo con esta opinión y convinieron con el Comité Ejecutivo en que el texto de la enmienda del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos fuera el siguiente:

i) Preámbulo:

"(g) El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna estipula principios para la protección y promoción de la alimentación del lactante con leche materna, lo que constituye un aspecto importante de la atención primaria de la salud".

ii) Párrafo 5.9:

"5.9 Los alimentos para lactantes, niños y otros grupos vulnerables deberán ajustarse a las normas preparadas por la Comisión del Codex Alimentarius".

iii) Párrafo 5.10 (b):

"(b) La información relativa al valor nutritivo del alimento no deberá inducir a error".

### Irradiación de los alimentos

135. Al presentarse el documento CX/ASIA 84/10, el Comité fue informado de que: (i) la CAC, en su 15<sup>o</sup> período de sesiones, en 1983, había adoptado la Norma General del Codex para los Alimentos Irradiados y el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Funcionamiento de Instalaciones de Irradiación utilizadas para el Tratamiento de Alimentos; y (ii) que en 1982 la FAO y la OMS habían pedido al Comité Internacional sobre Microbiología e Higiene de los Alimentos una segunda opinión con respecto a la inocuidad microbiológica de la irradiación de los alimentos en dosis bajas (inferiores a 10 KGy). Dicho Comité concluyó sus debates, luego de haber analizado los conocimientos científicos disponibles hasta el momento, declarándose convencido de que no había motivos para preocuparse. La irradiación de los alimentos representaba una contribución importante a los métodos de lucha contra los agentes patógenos transmitidos por los alimentos y no originaba nuevos riesgos debidos a cambios de la microflora o de las características de los microorganismos (para mayores detalles, véase CX/FH 83/9). El Comité fue informado asimismo de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos había examinado las cuestiones y problemas relacionados con el etiquetado de los alimentos irradiados en su 17<sup>a</sup> reunión, celebrada en 1983. Se había alcanzado un acuerdo en el sentido de que las etiquetas de los alimentos irradiados debían contener la siguiente frase: "tratados mediante energía ionizante". Sin embargo, no se llegó a ningún acuerdo con respecto al etiquetado de los alimentos compuestos, en los que uno o más ingredientes habían sido irradiados, ni de los productos formados por un solo ingrediente, preparados con una materia prima irradiada.

136. El Comité fue informado además de que se había emprendido una misión de expertos a algunos países del Proyecto Regional de Asia sobre Irradiación de los Alimentos. Aunque dicha misión sólo había visitado Indonesia, Filipinas, Tailandia y Bangladesh en junio de 1983 para evaluar la marcha de los trabajos, su informe reflejaba las actividades de la mayoría de los países de la región. El Proyecto Regional sobre Irradiación de los Alimentos estaba integrado por Bangladesh, India, Indonesia, Japón, la República de Corea, Malasia, Pakistán, Filipinas, Sri Lanka, Tailandia y Viet Nam. La Secretaría señaló a la atención del Comité las conclusiones generales y recomendaciones del informe. También se destacó la publicación "Food Irradiation for Developing Countries in Asia and the Pacific", editada por el Organismo Internacional de Energía Atómica, en Viena, en 1982. Se comunicó al Comité que para obtener mayores informaciones sobre el estado de las actividades relativas a irradiación de los alimentos en Asia y en otras partes del mundo había que dirigirse al Dr. Paisan Loaharanu, Food Preservation Section, AGE, Organismo Internacional de Energía Atómica, Viena, Austria.

137. El Comité fue informado asimismo de que los Directores Generales de la FAO, el OIEA y la OMS habían propuesto, en su circular D 6.22 Circ. del 21/6/83 dirigida a sus Estados Miembros, el establecimiento de un Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de los Alimentos. Las funciones de dicho Grupo Consultivo serían: (a) evaluar la evolución general en materia de irradiación de los alimentos; (b) constituir un punto central de asesoramiento sobre la aplicación de la irradiación de los alimentos para los Estados Miembros y las Organizaciones; (c) facilitar informaciones a la CAC, cuando ésta la solicite, por conducto de las Organizaciones. (Se distribuyó a los delegados del Comité Coordinador una copia de la circular con la documentación adjunta).

138. Durante los largos debates sobre el tema de la irradiación de los alimentos en el Comité Coordinador, varias delegaciones explicaron el tipo de labor que se estaba llevando a cabo en sus países en esta materia. El Presidente de la CAC, el Sr. E. Kimbrell (EE.UU), informó al Comité de que la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos había iniciado la legalización del proceso de irradiación de determinados alimentos en los Estados Unidos. Aunque todas las delegaciones expresaron su satisfacción por esta iniciativa de los Estados Unidos, opinaron, sin embargo, que aún quedaban varios problemas por resolver, a saber:

- a) ¿Cómo puede saber el comprador si un alimento ha sido irradiado o no?
- b) Si un alimento ha sido irradiado, ¿cómo puede saber el comprador si se ha superado o no la dosis permitida?
- c) ¿Cómo puede saber el comprador si el proceso de irradiación se ha aplicado ateniéndose a las prácticas correctas de fabricación (PCF)?
- d) ¿Debe permitirse la utilización de materias primas irradiadas para la producción de alimentos para lactantes?

139. El Sr. Kimbrell recordó a los delegados que las preguntas planteadas en (a), (b) y (c) no eran nuevas. Por ejemplo, los compradores de carne de animales sacrificados con métodos tradicionales tampoco estaban en condiciones de determinar si dicha carne era producto de operaciones efectuadas como ellos deseaban. Este problema sólo podía resolverse mediante un plan de certificación oficial. Sin embargo, consideraba apropiado remitir el asunto al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, para que se estudiara si era posible elaborar un método de análisis adecuado para determinar si un alimento ha sido irradiado, que permita también detectar la dosis aplicada.

140. La reunión tomó nota de que era necesario instaurar un sistema de registro de las instalaciones para irradiación de los alimentos.

141. Con respecto al punto (d) anterior, la Secretaría indicó de que un punto de vista podía ser el de que era tan innecesario preocuparse por el proceso de irradiación como por el de pasteurización.

142. Con respecto a la cuestión de la necesidad de indicar en la etiqueta la irradiación en el caso de los alimentos compuestos que contenían componentes irradiados (por ejemplo, especias), las delegaciones expresaron opiniones divergentes. La Secretaría solicitó a las delegaciones que dieran a conocer sus puntos de vista al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

143. La Secretaría también solicitó a las delegaciones que respondieran afirmativamente a la Circular en la que se proponía la creación de un Grupo Consultivo internacional sobre Irradiación de los Alimentos. El debate actual del Comité Coordinador demostraba ulteriormente la necesidad de que existiera una tribuna internacional para discutir las cuestiones relacionadas con la irradiación de los alimentos.

#### Actividades relativas a los plaguicidas y sus residuos en los alimentos

144. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 84/11 y los documentos de sala 9 y 10, que contenían el proyecto de informe y una sinopsis de la primera reunión del Grupo de Países en Desarrollo de Asia Interesados en Problemas de Residuos de Plaguicidas, celebrada en Phetchaburi, Tailandia, del 24 al 27 de febrero de 1984.

145. El Comité fue informado de que el Grupo había examinado: (i) los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas - repercusiones para los países en desarrollo de la región de Asia; (ii) el registro de los plaguicidas, con referencia a la labor de la FAO y el Código de Conducta para la distribución y el uso de plaguicidas; y (iii) las recomendaciones formuladas por el Grupo de Trabajo No. 3 sobre problemas de residuos de plaguicidas en los países en desarrollo, del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

#### Examen de las recomendaciones del Grupo de Países en Desarrollo de Asia Interesados en Problemas de Residuos de Plaguicidas

146. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo encaminadas a: (i) producir datos sobre residuos a partir de ensayos supervisados; (ii) obtener asistencia técnica de la industria; (iii) reforzar la infraestructura de los países en desarrollo para aplicar los LMR del Codex en dichos países. Tales recomendaciones figuran en el documento de sala de conferencia No. 10 y se reproducen en el Apéndice IV. El Comité tomó nota de la recomendación del Grupo de que se estableciera un laboratorio regional para plaguicidas en Tailandia.

147. En respuesta a una pregunta planteada por la delegación de Singapur, la Secretaría informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas examinaba periódicamente las buenas prácticas agrícolas aplicadas en distintos países. Los países que desearan obtener mayores informaciones al respecto debían escribir al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma Italia.

148. La delegación de Indonesia afirmó que existía la necesidad urgente de elaborar directrices para el tratamiento de las aguas residuales de las fábricas de plaguicidas. Se solicitó a la delegación de Indonesia que sometiera esta cuestión al Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas, OMS, Ginebra, Suiza.

149. El observador de la República Popular de China planteó la cuestión de la tolerancia de residuos de plaguicidas organoclorados en la carne. A fin de mejorar la base lógica de la formulación de la tolerancia de los residuos de plaguicidas organoclorados en la carne, el observador propuso que si el contenido de grasa de

la carne es inferior al 10 por ciento, el residuo de plaguicida organoclorado se calcule sobre la base del peso total en lugar de la grasa. La tolerancia a los residuos debería, sin embargo, ser la misma que si se calculara sobre la base de la grasa. El Comité fue informado de que la cuestión planteada por la República Popular de China sería sometida al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

150. La delegación de Irán informó al Comité de la necesidad de su país de personal capacitado en análisis de residuos de plaguicidas, contaminantes, aflatoxinas y aditivos, y acogió con satisfacción la idea de establecer un laboratorio regional para plaguicidas en la Región, que, entre otras actividades, podría capacitar al personal en análisis de plaguicidas.

151. La Delegación de Singapur, tomando como ejemplo plaguicidas cuyo uso podía prohibirse en algunos países, preguntó si existían o estaban previstos acuerdos internacionales en virtud de los cuales los países exportadores se vieran obligados a indicar en la etiqueta de un producto alimenticio el nombre del plaguicida utilizado. La delegación agregó que al parecer no existían medios para saber cuál plaguicida había sido aplicado, a menos que se le indicara en la etiqueta del producto alimenticio. En respuesta a ello, se sugirió, entre otras cosas, la posibilidad de llegar a algún tipo de acuerdo de certificación en el país exportador que fuera aceptada por el país importador. La Secretaría hizo referencia al Código de Ética del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos, que había sido enviado a todos los gobiernos para su aplicación y que ofrecía una cierta protección a través de las obligaciones que imponía a los exportadores de alimentos.

152. La delegación de la India opinó que así como algunos países consideraban que los productos alimenticios que habían sido irradiados debían contener una declaración al respecto en su etiqueta, parecía igualmente conveniente que el nombre del plaguicida aplicado a un alimento figurara en la etiqueta.

153. La delegación de Malasia expresó la opinión de que, en los casos en que el país importador no contara con reglamentos apropiados, el país exportador no debía aprovecharse de ello, sino que debía garantizar que el producto exportado fuese conforme a sus propios requisitos. A tal respecto, se hizo referencia al Código de Ética del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos.

Problemas relativos a la aceptación de las Normas del Codex para fórmula para niños de pecho

154. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 84/12, así como el documento de sala No. 4 que contenía la declaración de Tailandia sobre este tema. En su tercera reunión, el Comité había sido informado de que para muchos países de Asia era difícil aceptar la norma del Codex debido a que el costo de una preparación para niños de pecho que cumpliera con los requisitos de las normas del Codex era demasiado alto en relación con los ingresos recabados en muchas partes de la región.

155. El Comité observó que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (CCFSU) había elaborado tres normas:

(i) Fórmulas para niños de pecho, que se aplica a los productos en forma líquida o en polvo destinados para uso, cuando sea necesario, como sustitutivo de la leche humana en la satisfacción de los requerimientos nutricionales normales de los seres humanos. El producto puede basarse en la leche de vaca o de otros animales y/o en otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideran adecuados para la alimentación de los niños de pecho.

(ii) Alimentos envasados para niños de pecho, que abarcan una amplia gama de alimentos destinados principalmente a ser utilizados durante el período de destete del niño y para la adaptación gradual de los niños de pecho o de corta edad a la alimentación normal.

(iii) Alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad, destinados a completar el régimen dietético de los niños de pecho y de corta edad.

156. La delegación de Tailandia, que había dirigido el debate sobre este tema en la tercera reunión del Comité, esbozó los problemas con que tropezaban los países asiáticos para aceptar la Norma del Codex para fórmula para niños de pecho. Estos eran los siguientes: (i) el contenido de algunos de los elementos nutritivos, como el hierro, y de la proteína era más bien alto en relación con los requerimientos;

(ii) el costo de una fórmula para niños de pecho que se ajustara a la norma sería alto en relación con los ingresos de la población de la región; y (iii) las necesidades tecnológicas eran más bien complejas y no estaban al alcance de muchos países de la región.

157. Tailandia sugirió algunas medidas para superar las dificultades, a saber, la aplicación de tecnología apropiada que estuviera al alcance de la mayoría de los países en desarrollo, el uso de materias primas locales y la cooperación técnica y económica entre los países desarrollados y en desarrollo.

158. El Comité fue informado por la Secretaría de que la norma del Codex representaba los requerimientos nutricionales mínimos y de que al estudiar cualquier cambio significativo en la composición del producto había que tomar en cuenta los principios médicos y científicos de nutrición de los niños de pecho. El Comité fue informado asimismo de que debía distinguirse claramente entre la fórmula para niños de pecho y otros alimentos como los de destete y los complementarios. Los requisitos de la fórmula para niños de pecho debían ser mucho más estrictos, lo que podía entrañar una tecnología más compleja y, por tanto, mayores costos. La situación de los otros alimentos era algo distinta. Algunas delegaciones propusieron utilizar mezclas de harinas de cereales y harinas de leguminosas enriquecidas adecuadamente con nutrientes esenciales como sustitutivo, considerablemente más barato, de la fórmula para niños de pecho. Se hizo notar, sin embargo, que tales mezclas no podían reemplazar a la fórmula para niños de pecho y que sólo podían utilizarse como alimentos de destete.

159. Los países de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental\* señalaron que tropezaban con dificultades tanto técnicas como financieras para fabricar una fórmula para niños de pecho que cumpliera con los requisitos de la norma del Codex. Tales requisitos constituían un obstáculo a la aceptación de la norma del Codex. La importación de la fórmula para niños de pecho era demasiado cara para tales países y estaba fuera de su alcance.

160. El Comité expresó la opinión de que los niveles de nutrientes de la fórmula para niños de pecho contenidos en la Norma del Codex eran satisfactorios. La delegación de Malasia destacó que la reducción de los niveles de nutrientes de la norma sería muy poco aconsejable, puesto que afectaría a la nutrición de los lactantes en crecimiento y aumentaría la mortalidad y morbilidad infantil. Sin embargo, la delegación de Tailandia manifestó la necesidad de especificar en la norma el contenido máximo de hierro, ya que, a su juicio, altas cantidades de hierro pueden ser nocivas para los niños de pecho. En su opinión, también la dosis máxima del 4 por ciento de proteínas prevista en la norma podía ser dañina para los lactantes, por lo que sugirió que se investigara el asunto.

161. El Comité tomó nota de que eran principalmente los problemas técnicos y económicos con que se enfrentan los países de la región asiática los que obstaculizaban la aceptación de la norma del Codex. El Comité propuso, por lo tanto, que como primer paso, se contratara a un consultor para que visitara algunos países de la región y estudiara la situación actual y las capacidades de los países para la fabricación de la fórmula para niños de pecho y alimentos de destete. El consultor haría luego sugerencias para la preparación de la fórmula para niños de pecho y otros alimentos con materias primas disponibles a nivel local, de manera que satisficieran las normas pertinentes del Codex y fueran al mismo tiempo económicamente factibles, prestando además asesoramiento e indicando las posibles fuentes de asistencia técnica. Ello podría ir seguido por la cooperación técnica y económica entre los países en desarrollo o entre países desarrollados y en desarrollo.

162. El observador de Australia informó al Comité de que su país se daba cuenta de los problemas con que se enfrentaban los países de la región de Asia, causados por el alto costo de la fórmula para niños de pecho fabricada de manera que se ajustara a las normas del Codex. La Corporación Lechera Australiana estaba dispuesta a examinar las solicitudes de asistencia técnica para la preparación de alimentos para niños de pecho adecuados a los países en desarrollo de la región. En fecha reciente, había acordado trabajar con el Gobierno de Malasia en un proyecto análogo, para elaborar alimentos apropiados. La financiación de cualquier iniciativa australiana relativa a alimentos para lactantes provendría, casi seguramente, del Australian Development Assistance Bureau (ADAB), que en 1973/74 había patrocinado un proyecto similar efectuado en Tailandia con muy buenos resultados.

\* Brunei, Indonesia, Malasia, Filipinas, Singapur y Tailandia.

Leche de imitación - Decisión No. 6

163. El Comité tuvo a la vista el documento CX/ASIA 84/13. En su tercera reunión, el Comité había debatido si era necesario elaborar normas internacionales para la leche de imitación, y había expresado la opinión de que no existía tal necesidad, puesto que no había un comercio internacional considerable de dicho producto. Sólo existía un mercado limitado para este producto en algunos países de la región. El Comité había expresado la esperanza de que el Comité de la Leche adoptara la Decisión No. 6, que constituía una orientación útil para la preparación de leche de imitación. El Comité no era partidario de emplear el término "imitación" para describir el producto "leche rellena".

164. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Prácticas referentes a la Leche y los Productos Lácteos examinó la Decisión No. 6 sobre la leche de imitación en su 20ª reunión. El Comité confirmó la necesidad de adoptar dicha Decisión, especialmente dada la importancia de la leche de imitación en la dieta de la población de algunos países en desarrollo. El Comité de la Leche adoptó la Decisión No. 6 en dicha reunión.

165. La Decisión No. 6 define la leche de imitación como un sustitutivo de la leche o de un producto lácteo, que se asimila a la leche en su composición general, aspecto, características y uso previsto, y en el cual los componentes sólidos de la leche han sido parcialmente reemplazados por ingredientes distintos de la leche.

166. En resumen, la Decisión No. 6 declara que la leche de imitación: (i) debe satisfacer los requisitos esenciales de composición de la leche; (ii) puede contener aditivos inocuos tecnológicamente necesarios para la sustitución de la grasa de la leche y otros nutrientes facultativos, según proceda; (iii) debe producirse en condiciones higiénicas; (iv) debe ajustarse a las normas de calidad higiénica y a las dosis máximas de contaminantes presentes en el producto lácteo correspondiente; (v) debe estar correctamente etiquetado.

167. El texto completo de la Decisión No. 6 que figura en el párrafo 5 de CX/ASIA 84/13 se incluirá en el Vol. XVI del Codex Alimentarius, relativo a las normas para los productos lácteos.

168. Aunque el Comité observó que la Decisión No. 6 sería provechosa para aquellos países de la región que estaban interesados en la producción de la leche de imitación, ninguno de los países representados en la reunión está en condiciones de aceptar la Decisión en ese momento.

169. La delegación de Tailandia no podía aceptar la Decisión No. 6 debido a que la disposición número 5 de dicha decisión, relativa al etiquetado, no era pertinente en el caso de Tailandia (documento de sala No. 5). Tailandia opinaba que la Decisión No. 6 no debía incluirse en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

170. Filipinas producía leche de imitación (rellena) desde 1960, reemplazando la grasa de mantequilla de la leche por grasa de coco, y las características esenciales de composición y calidad de su producto estaban salvaguardadas por la reglamentación oficial. La leche rellena se había comercializado en el país bajo ese nombre por 20 años, por lo que Filipinas no podía aceptar el nombre "leche de imitación" en lugar de "leche rellena".

171. La República Popular de China no producía leche de imitación, en la que los sólidos de la leche están reemplazados parcialmente por ingredientes sólidos distintos de la leche, y por lo tanto no se veía afectada por la Decisión No. 6. La República Popular de China produce cantidades considerables de leche de origen enteramente vegetal, por ejemplo, la leche de soja.

172. La delegación de la India informó al Comité de que en su país se estaban produciendo mezclas de leche de origen vegetal y animal a título experimental.

173. El Comité tomó nota de que los países de la región no están en condiciones, en la fase actual, de indicar su propia posición con respecto a la aceptación de la Decisión No. 6 - Leche de imitación.

Nombramiento del Coordinador

174. La delegación de Filipinas propuso que la Comisión del Codex Alimentarius nombrara en su 16º período de sesiones (Ginebra, julio de 1985) al Dr. Roestamsjah

(Indonesia), Vicepresidente de la reunión actual del Comité, como nuevo Coordinador del Codex para Asia, para que asumiera el cargo cuando el Coordinador actual, el Profesor A. Bhumiratana (Tailandia) completara su mandato al término del 16<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión. Esta propuesta recibió la aprobación unánime del Comité. El Dr. Roestamsjah indicó que aceptaba el nombramiento, a condición de que fuera aprobado por el Gobierno de Indonesia.

#### Otros asuntos

175. Tailandia, que es un gran exportador de pescado tiene problemas para aceptar algunas normas elaboradas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP), así como algunos códigos de prácticas. La delegación de Tailandia propuso enmiendas que el CCFFP debía examinar en su próxima reunión.

1. Normas para bloques congelados de pescado entero, sin cabeza y eviscerado

176. La norma es demasiado específica y se refiere sólo a los bloques congelados de pescado. Tailandia opina que debería poderse aplicar también al pescado suelto, lo que se lograría suprimiendo la palabra "bloques" del título de la norma.

2. Armonización de los cuadros de defectos de las Normas del Codex para filetes de pescado congelados rápidamente y para bloques de filetes de pescado, carne picada de pescado y mezclas de filetes de carne picada, congelados rápidamente

177. Los cuadros de defectos abarcan diversos productos pesqueros congelados. Tailandia cuenta con poca información al respecto y desearía recibir las opiniones de otros países.

3. Proyecto de norma para pescado seco salado (Klipp Fish) de la familia de pescados gadiformes

178. El ámbito de aplicación de la norma abarca sólo los pescados pertenecientes a la familia gadiforme. Puesto que la población de Asia consume cantidades bastante grandes de pescados salados que no pertenecen a la familia gadiforme, Tailandia propone que se amplíe el ámbito de aplicación de la norma para abarcar pescados de otras especies.

#### Envenenamiento por histamina

179. Tailandia propone que se establezca un límite máximo permitido, no superior a 100 ppm, para la histamina contenida en el pescado y los productos pesqueros. Tailandia desearía que se estableciera un método normalizado para determinar el contenido de histamina.

#### Código de Prácticas para el concentrado de proteínas de pescado de calidad alimentaria

180. Tailandia y otros países de la región asiática reciben grandes cantidades de concentrado de proteínas de pescado a través de los programas de ayuda alimentaria. La región de Asia necesita, pues, directrices que permitan determinar la idoneidad del producto para el consumo humano, que deberían ser elaboradas por el CCFFP.

#### Especificaciones microbiológicas para los camarones precocidos y congelados

181. Tailandia y otros países de la región necesitan con urgencia directrices al respecto. El CCFFP debería dar prioridad a esta actividad.

#### Criterios microbiológicos para la carne de cangrejo

182. Tailandia opinó que los criterios microbiológicos para la carne de cangrejo deberían ser similares a los de los camarones precocinados o un poco menos rigurosos.

#### Observaciones del Comité con respecto a las propuestas de Tailandia

183. El Comité estuvo de acuerdo en que los problemas planteados por Tailandia lo eran también para otros países de la región y expresó su deseo de que se señalaran inmediatamente a la atención del CCFFP. Se solicitó a la delegación de Tailandia que presentara sus propuestas al Presidente del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, en términos precisos y sin demora, ya que la próxima reunión de dicho Comité se celebraría del 7 al 11 de mayo de 1984 (Bergen, Noruega).



Proyecto Propuesto de Código Internacional de Prácticas para el dictamen ante y post-mortem de animales de matanza ("Código para el Dictamen)

184. Tailandia desea reconfirmar su propuesta formulada en la quinta reunión del Comité del Codex sobre Higiene de la Carne, Londres, 11-15 de octubre de 1982 (ALINORM 83/41, Parte X, párr. 3.4.1, relativo a las condiciones virales y la fiebre aftosa; ALINORM 83/32, Apéndice III y párr. 118).

185. En respuesta, la Secretaría se refirió al párrafo 413 del informe del 15<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius e indicó que las observaciones de Tailandia en el Trámite 6 se incluirían en las observaciones que se presentarían al Comité Ejecutivo en su próxima reunión.

Código de Prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte a granel de aceites comestibles

186. La delegación de Malasia declaró que en la última reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites Malasia había expresado la necesidad de un Código Internacional de Prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte a granel de aceites comestibles. Como ahora parecía ser que no se convocaría otra reunión de dicho Comité por un período considerable de tiempo, la delegación de Malasia proponía que el Comité Coordinador para Asia apoyara y estimulara la elaboración del Código propuesto. La delegación de Malasia informó asimismo de que su país había preparado un primer proyecto de código. La propuesta de Malasia fue respaldada por el Comité.

187. La Secretaría informó al Comité de que el Comité Ejecutivo estudiaría en su próxima reunión, en junio de 1984, la mejor manera de completar el trabajo pendiente del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites. El Comité estuvo de acuerdo con la Secretaría en someter la propuesta de Malasia, que contaba con su respaldo, al Comité Ejecutivo para que lo examinara en su próxima reunión, después de lo cual el Coordinador se encargaría de enviar a Malasia las opiniones del Comité Ejecutivo.

Análisis de mezclas de grasas y aceites

188. La delegación de la India expresó la necesidad de elaborar y publicar una metodología bien definida para la determinación cualitativa y cuantitativa de las distintas grasas y aceites en una mezcla de éstos (por ejemplo, mezclas de dos o más aceites o grasas vegetales, o dos o más grasas de origen animal), incluso cuando están presentes en pequeñas cantidades. Además, era necesario determinar los distintos orígenes de una misma grasa, por ejemplo, sebo de cerdo y sebo de vacuno.

189. El problema planteado por la delegación de la India se sometería a la atención del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

Fecha y lugar de la próxima reunión

190. La Secretaría señaló que las reuniones del Comité Coordinador para Asia se celebraban cada dos años. En circunstancias normales, podía preverse, por lo tanto, que la próxima reunión se celebraría durante el primer trimestre de 1986. En lo que respecta al lugar de la reunión, se le comunicaría con bastante anticipación.

Declaración de la delegación de la República Popular de China

191. La delegación de la República Popular de China, que asistía por primera vez a una reunión del Comité Coordinador para Asia en calidad de observador, hizo una declaración expresando su aprecio por la labor de la FAO, la OMS, la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Coordinador del Codex para Asia en materia de protección del consumidor y facilitación del comercio internacional. La delegación expresó su aprecio por el trabajo realizado por el Coordinador para Asia, el Prof. A. Bhumiratana (Tailandia), y por la hospitalidad del Gobierno anfitrión. En la declaración, que se reproduce en el Apéndice VI del presente informe se describían también las actividades realizadas en la República Popular de China en materia de inocuidad de los alimentos y otros asuntos conexos y las novedades registradas al respecto.

Respuesta del Coordinador del Codex para Asia

192. El Coordinador para Asia, el Prof. A. Bhumiratana (Tailandia) agradeció a la delegación de la República Popular de China por sus observaciones. El Coordinador

señaló que la participación activa de China en la labor del Comité Coordinador fortalecería la posición de Asia en la Comisión del Codex Alimentarius, teniendo presente que la región de Asia contaba con una población de 2 mil millones de habitantes. El Prof. Bhumiratana destacó la importancia de ayudar a mejorar el estado nutricional y la situación económica de la población de Asia y la calidad de su vida en general. Asia necesitaba una enorme ayuda. El Coordinador expresó su esperanza de que un observador del grupo de países de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental asistiera al próximo período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

#### Despedida

193. El Dr. D.S. Chadha (India) expresó, en nombre del Comité, su agradecimiento por la excelente dirección y labor del Prof. Bhumiratana durante el período en que ocupara el cargo de Coordinador del Codex para Asia, y manifestó la esperanza, en nombre del Comité, de que la región asiática pudiera contar también en el futuro con el asesoramiento del Prof. Bhumiratana. El Prof. Bhumiratana fue ovacionado por todos los presentes puestos de pie.

#### Agradecimiento al Gobierno de Tailandia

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

- - - - -

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN  
PRESIDENT  
PRESIDENTE

Professor Amara Bhumiratana  
Coordinator for Asia  
Asst. to the Rector King Mongkuti  
Institute of Technology  
Thonburi  
Thailand

Chairman of the Codex Alimentarius Commission

Mr. Eddie F. Kimbrell  
United States Department of Agriculture  
Agricultural Marketing Service  
Washington, D.C., 20250  
U.S.A.

INDIA  
INDE

Mr. Chadha Darshan Singh  
Assistant Director General  
Health Services (PFA)  
Secretary  
Central Committee for Food Standards  
Ministry of Health and Family Welfare  
Nirman Bhavan  
New Delhi

Mr. Subramaniyan Sundaram Venkata  
Joint Secretary  
Ministry of Health and Family Welfare  
Government of India  
New Delhi

INDONESIA  
INDONESIE

Dr. Roestamsjah\*  
Assistant Director  
National Institute for Chemistry  
Indonesian Institute of Sciences  
Bandung

Dr. Sumardi  
Indonesian Institute of Sciences  
LKN-LIPI, JL. CISITU  
Bandung

Dra. Endang Sri Mukanti Suprpto  
Researcher  
Indonesian Institute of Sciences  
LKN-LIPI, JL. CISITU  
Bandung

\* Vice Chairman for the session.

INDONESIA (CONT.)  
INDONESIE

Dr. Soemanto Inamkhasani  
National Institute for Chemistry  
Indonesian Institute of Sciences  
Bandung

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

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')  
IRAN (REPUBLICA ISLAMICA DEL)

Dr. Mrs. Eghbal Taheri Toroghi  
Department of Toxicology  
Food and Drug Control Labs. (F.D.C.L.)  
Ministry of Health  
Tehran

Mr. Mahmood-Resaian  
Food Chemistry Department  
Food and Drug Control Labs. (F.D.C.L.)  
Ministry of Health  
Tehran

JAPAN  
JAPON

Mr. Takeshi Yoshida  
Science and Technology Agency of the  
Government of Japan  
Kasumigaseki 2-2-1 Chiyoda-ku  
Tokyo to prefecture  
Tokyo

JAPAN (CONT.)  
JAPON

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

Mr. Mikio Aoki  
Technical Representative  
Japan Food Additives Association  
6-1, 2-Chome  
Jingumae  
Shibuya-Ku  
Tokyo

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

Dr. Kang Choo Lee  
Director  
Food Sanitation Division  
Ministry of Health and Social Affairs  
Seoul 151

MALAYSIA  
MALAISIE  
MALASIA

Mr. Lim Ho Pheng  
Standards Director SIRIM  
P.O. Box 35 Shan Alam  
Selangor

Dr. Mrs. Harrison Aziz  
Assistant Director of Health  
Food Quality Control  
Ministry of Health  
Kuala Lumpur

Mr. Abdul Aziz Mat  
Senior Research Officer  
Standards and Industrial Research  
Insitute of Malaysia (SIRIM)  
P.O. Box 35  
Shan Alam  
Selangor

Ms Noraini Khalid  
Senior Research Officer  
Food Technology Division  
Malaysian Agricultural Research and  
Development Institute (Mardi)  
P.O. Box 12301  
General Post Office  
Kuala Lumpur

MALAYSIA (CONT.)  
MALAISIE  
MALASIA

Ms. Salmah Yusof  
Lecturer  
Faculty of Food Science and Technology  
University of Agriculture  
Kuala Lumpur

Ms 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 Salleh Kassim  
Director  
Enforcement Porla  
Ministry of Primary Industries  
P.O. Box 12184  
Kuala Lumpur

NEPAL

Dr. Tika Karki  
Chief  
Quality Control and Standardization Division  
Central Food Research Laboratory, H.M.S.  
Ministry of Agriculture  
Babar  
Mahal  
Kathmandu

PHILIPPINES  
FILIPINAS

Mrs. Luz A. Mariano  
Officer-in-Charge of the Codex Alimentarius  
Commission Matters  
Office of United Nations and International  
Organization (UNIDO)  
Ministry of Foreign Affairs  
Manila

Dr. Alicia O. Lustre  
Director  
Food Research Department  
Food Terminal Incorporated  
Manila

Mrs. Olympia N. Gonzales  
Chief  
National R & D Centre  
National Institute of Science and  
Technology  
P.O. Box 774  
Manila

PHILIPPINES (CONT.)  
FILIPINAS

Mrs. Estelita M. Payumo  
Chief  
Nutritional Foods Processing Programme  
Food and Nutrition Research Institute  
Pedro Gil St.  
Manila

Mr. Lim Vicente  
Vice President  
Philippine Chamber of Food Processors  
Box 1833  
Manila

Miss Mercedes Soriano  
Science Research Chief  
National Institute of Science and Technology  
Pedro Gil St.  
Manila

Mr. Ricardo P. Venturina  
Administrator  
ASEAN Programme  
National Science and Technology Authority  
P.O. Box 3596  
Manila

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Dr. Djakkrit Puranasamriddhi  
Deputy Permanent Secretary  
Office of the Permanent Secretary  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Mr. Manus Sooksmarn  
Secretary General  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Dr. Apirom Na Nakorn  
Thai Food Processor's Association  
P.O. Box 2341  
Bangkok 10500

Dr. Wipit Chairisongkram  
Chief  
Veterinary Public Health  
Division of Disease Control  
Department of Livestock Development  
Phayathai Road  
Bangkok 10400

THAILAND (CONT.)  
THAILANDE  
TAILANDIA

Miss Amara Vongbuddhapitak  
Chief  
Pesticide Residues Analysis Laboratory  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Bangkok 10100

Dr. Somchai Durongdej  
Associate Professor  
Department of Nutrition  
Faculty of Public Health  
Mahidol University  
Phayathai Road  
Bangkok 10400

Mrs. Achara Poomchatra  
Food Microbiologist  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Bangkok 10100

Mrs. Kalayanee Tantidham  
Scientific Official Level 6  
Agricultural Chemistry Division  
Department of Agriculture  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mrs. Pongpit Dulyapach  
Chief of Farm Home Improvement Sub-division  
Agricultural Administrative Development  
Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mrs. Ampar Tantisira  
Chief of Vegetable Crops Sub-division  
Crop Promotion Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Miss Orapin Thirawat  
Subject Matter Specialist  
Plant Protection Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mr. Sutee Poburksa  
Subject Matter Specialist  
Plant Protection Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

THAILAND (CONT.)  
THAILANDE  
TAILANDIA

Ms Saowaluck Thongsatit  
Senior Scientific Officer  
Standardization Division  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Miss Bulan Phithakpol  
Senior Research Officer  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Dr. Suchint Phalakornkule  
Deputy Secretary General Food and Drug  
Administration  
Ministry of Public Health  
Samsaen Road  
Bangkok 10200

Mr. Chatchai Boonyaratana  
Thai Food Processor's Association  
P.O. Box 2341  
Bangkok 10500

Dr. Songsak Srianujata, Ph.D.  
Assistant Professor  
Institute of Nutrition  
Mahidol University  
c/o Research Centre  
Ramathibodi Hospital  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

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

Mrs. Ruangthong Panpaprai  
Director of Biological Science Division  
Department of Science Service  
Ministry of Science, Technology and  
Energy  
Bangkok 10400

Mrs. Bung-orn Saisithi  
Deputy Director General  
Department of Fisheries  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Chareon Khung Road  
Bangkok 10500

THAILAND (CONT.)  
THAILANDE  
TAILANDIA

Mrs. Chaweewan Halilamian  
Director  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Bangkok 10100

Mr. Chettachai Banditsing  
Director  
Biological Science Division  
Office of Atomic Energy for Peace  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mrs. Marisa Hotrabhavananda  
Director  
Office of National Codex Alimentarius  
Committee  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Dr. Prasert Saisithi (Assist. Prof.)  
Director  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mr. Theera Satasuk  
Director of Food Control Division  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Samsaen Road  
Bangkok 10200

Miss Siwaporn Siwawej (Associate Prof.)  
Department of Food Science and Technology  
Faculty of Agro-Industry  
Kasetsart University  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mr. Phot Inganinanda  
Member and Executive Secretary of the  
Committee on Rice Inspection  
Board of Trade of Thailand  
233 Thanon Sathorn Tai  
Bangkok 10120

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

Dr. Alex Buchawan  
Australian Scientific Liaison Officer  
Australian High Commission  
P.O. Box 10921  
Kuala Lumpur  
Malaysia

Mr. Lindsay Cleary  
Second Secretary  
Australian Embassy  
Bangkok  
Thailand

CHINA (PEOPLE'S REPUBLIC OF)  
CHINE (REPUBLIQUE POPULAIRE  
CHINA (REPUBLICA POPULAR DE)

Mr. Tong Shuangzhen  
Deputy Director  
Bureau of Sanitation and Epidemic  
Prevention  
Ministry of Public Health  
Beijing

Mr. Xu Jinkang  
Assistant Professor  
Institute of Food Safety Control and  
Inspection  
Ministry of Public Health  
29 Nanwei Road  
Beijing

Mr. Xu Gua-ghua  
Chief Agronomist Department of Science and  
Technology  
Ministry of Agriculture, Animal Husbandry  
and Fisheries  
Beijing

Mr. Yu Jing Bo  
Deputy Division Chief State  
State Administration for Inspection of  
Import and Export Commodities  
Beijing

Mr. Song Jia Feng  
Deputy Division Chief  
Department of Science and Technology  
Ministry of Agriculture, Animal Husbandry  
and Fisheries  
Beijing

Mr. Zhen Zihou  
Senior Engineer State Administration for  
Inspection of Import and Export  
Commodities  
Beijing

CHINA (PEOPLE'S REPUBLIC OF) (CONT.)  
CHINE (REPUBLIQUE POPULAIRE DE)  
CHINA (REPUBLICA POPULAR DE)

Mr. Bao Qingtai  
Heilongjiang Import and Export  
Commodities Inspection Bureau  
1, Situ Street  
Xiang Fang District  
Haerbin

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

Mr. Yong-Koo Kim  
Senior Researcher  
Pesticide Chemistry Division  
Agricultural Chemicals Research Institute  
Office of Rural Development  
Suwoen 1170

Mr. Yong-Rak Nam  
Assistant Director  
Plant Protection Division  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Seoul

PHILIPPINES  
FILIPINAS

Mrs. Ofelia C. Valdecanas  
Chief Science Research Specialist  
Food and Nutrition Research Institute  
Nat'l Science and Technology Authority  
FNRI, NSTA  
Taft-Herran  
Manila

SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR

Mr. Theng Chye Yam  
Member of Science Council of Singapore  
Department of Scientific Services  
Singapore

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Mrs. Phailin Nimityongskul  
R & D Q.C. Manager  
CPC (Thailand) Co., Ltd.  
84 Soi Samanmitr. Ramkhamhaeng Rd.  
Klongton, Prakanong  
Bangkok 10250

Mr. Vichai Trangkhasombat  
Technical Manager Division Office  
The Coco-Cola Export Corporation  
28/1 Surasak Road  
Bangkok

THAILAND (CONT.)  
THAILANDE  
TAILANDIA

Dr. Apichai Chanchai  
Agroindustrial Section  
Agricultural Chemistry Division  
Department of Agriculture  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Miss Sermsii Gongsakdi  
Deputy Director General  
Department of Science, Technology and  
Energy  
Rama VI Street  
Bangkok 10400

Mr. Pong Vananuvat  
Assistance Plant Manager  
Thai Dairy Industry Co., Ltd.  
126/2 Sukumvit Road  
Sumutprakarn Province

Mr. Parry Jeffrom Liewellun  
Production Manager  
The Thai Dairy Industry  
195/1 Silom Road  
Bangkok

Mr. Sommart Prapertchob  
Personal and General Affairs Manager  
United Milk Co., Ltd.  
P.O. Box 11-160  
Bangkok 10110

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

Mr. Raymond I. Mori  
Director of Quality Assurance  
Dole Processed Foods  
P.O. Box 7330  
San Francisco, CA 94120

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR  
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION(FAO)

Dr. R.U. Qureshi  
Regional Food Policy and Nutrition  
Officer  
Food and Agriculture Organization of  
the United Nations (FAO)  
39 Phra Atit Road  
Bangkok 10200  
Thailand

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE  
UNITED NATIONS (FAO) (CONT.)

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

Mr. Kim Atkinson  
Technical Editor  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
00100 Rome, Italy

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

Mr. Walter J. Machann  
WHO Representative  
c/o Ministry of Public Health  
Devavesm Palace  
Bangkok 10200  
Thailand

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  
00100 Rome, Italy

Mr. N. Rao Maturu  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome, Italy

Dr. F.K. Käferstein  
Responsible Officer  
Food Safety Programme  
World Health Organization (WHO)  
1211 Geneva 27  
Switzerland



Discurso pronunciado por el  
Excelentísimo Sr. Dr. Chirayu Israngkun Na Ayuthaya

EN LA CEREMONIA DE APERTURA

COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA

Cuarta reunión

Phetchaburi, Tailandia, 28 de febrero - 5 de marzo de 1984

Distinguidos delegados, señoras y señores:

Es para mí un gran honor y agrado darles la bienvenida a título personal y en nombre del Gobierno del Reino de Tailandia. Nos complace enormemente tenerles aquí, aunque sea por un período breve. Esperamos sinceramente que su estadía en Tailandia sea lo más agradable posible, y no escatimaremos esfuerzos para lograrlo.

En 1975, se celebró en Bangkok la Conferencia Regional Conjunta FAO/OMS sobre Normas Alimentarias para Asia, al objeto de establecer un Comité Coordinador del Codex para Asia y un Modelo de Ley Alimentaria. Hoy día, el Comité Coordinador del Codex para Asia está firmemente establecido y ésta es la cuarta reunión que celebra. Tailandia se siente honrada y privilegiada de hospedar una vez más la reunión.

Así, nos hemos reunido de nuevo, desde varios países, para deliberar sobre los problemas de interés mutuo en materia de alimentos. Esta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia ha sido convocada bajo el patrocinio del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyos objetivos son proteger la salud del consumidor, asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos y promover la coordinación de toda la labor relativa a normas alimentarias.

Estoy seguro de que las normas alimentarias internacionales tienen repercusiones económicas importantes para los países de Asia, y de que las normas constituyen el mejor compromiso entre las exigencias de calidad del consumidor y el costo de producción. Al elaborar las normas, debemos tener presente tanto la necesidad de garantizar la inocuidad de los alimentos como los factores de índole comercial, debido a los dos objetivos, que son el fomento de la exportación y la protección de la salud del consumidor. Ambos pueden alcanzarse mediante la elaboración de normas alimentarias apropiadas. Una norma destinada sólo a proteger la salud puede convertirse en una barrera técnica si la especificación es demasiado alta para que se la pueda respetar. Así pues, la normalización regional debería considerar la inclusión de criterios del Codex en las legislaciones nacionales. Un medio consiste en tomar en consideración los datos procedentes de los países en desarrollo, incluidos los asiáticos. Sólo a través de la cooperación entre los fabricantes, los consumidores y los gobiernos podrá inculcarse el interés por la calidad.

Además de los dos objetivos antes mencionados, deberíamos detenernos en el suministro de datos a los diversos comités técnicos. Aún nos vemos enfrentados al problema de la carencia de tales datos, que puede deberse a la falta de ayuda financiera y de otro tipo para la recolección de informaciones. Espero, pues, que el hecho de habernos reunido en esta ocasión constituya el inicio de nuestra cooperación e intercambio de informaciones.

He observado con satisfacción que el Modelo de Ley Alimentaria, que se iniciara en la Conferencia Regional para Asia, ya ha sido elaborado, y que muchos países pueden utilizarlo como guía para el establecimiento de un sistema de control de la calidad de los alimentos. En el programa podrán ustedes apreciar que se han incluido, para su examen, varios asuntos importantes de especial interés para todos nosotros, por ejemplo, la inspección alimentaria nacional, la cooperación técnica entre los países en desarrollo, las normas para frutas y hortalizas tropicales frescas, el Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos, la irradiación de los alimentos, las actividades relativas a los plaguicidas y sus residuos en los alimentos, etc.

Confío en que los esfuerzos ininterrumpidos y la colaboración estrecha entre los países asiáticos permitirán que siga perfeccionándose la normalización.

Antes de terminar, quisiera decirles que aprecio profundamente el honor de haber sido invitado a pronunciar un discurso frente a esta distinguida reunión. Estoy seguro de que sus deliberaciones sobre muchos temas importantes del programa se traducirán en recomendaciones útiles.

Muchas gracias.

-----

APENDICE III

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PARA EL ESTUDIO DE LA EXTENSION  
DE LOS DETALLES OBLIGATORIOS INCLUIDOS EN LAS NORMAS  
DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Composición:

Dr. D.S. Chadha	India	Presidente
Mr. Lindsay Cleary	Australia	Miembro
Mr. S.V. Subramaniyan	India	"
Mr. Abdul Aziz Mat	Malasia	"
Mr. Lim Ho Pheng	Malasia	"
Mrs. Luz A. Mariano	Filipinas	"
Mr. Theera Satasuk	Tailandia	"
Mr. Raymond I. Mori	Estados Unidos de América	"
Mr. Vicente Lim	Filipinas	"
Dr. N. Rao Maturu	FAO	"

El Grupo de Trabajo deliberó sobre la conveniencia de excluir de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas las disposiciones relativas a las formas de presentación y otros criterios que se consideraban como obstáculos para el comercio. En el debate se utilizaron como ejemplo las piñas en conserva. Algunos de los miembros opinaron que la inclusión de tales criterios en las normas del Codex para las piñas en conserva se había demostrado útil en las transacciones de comercio internacional, mientras que otros manifestaron que, a su juicio, constituía una barrera al comercio. Se convino, sin embargo, en que era conveniente la inclusión de los criterios que permitían la protección del consumidor y que facilitaban las prácticas comerciales equitativas.

A fin de prevenir la posible utilización de tales criterios como barreras al comercio, el Grupo recomendaba que se añadiera una disposición general para "otras formas de presentación" en las normas pertinentes del Codex, o que se ampliaran las descripciones de las formas de presentación.

Sin embargo, el Grupo de Trabajo recomendó finalmente que se adoptara la fórmula "otras formas de presentación".

1. Tipo de envasado - En el caso de las piñas en conserva las cláusulas podrían ampliarse incluyendo otro tipo de envasado (extra líquido).

Es posible que haya otras características de las normas para las cuales sea necesario introducir modificaciones similares.

La cláusula relativa al etiquetado se enmendará también correspondientemente para que abarque las nuevas características sugeridas.

El caso de las piñas ha sido tomado como muestra, pero no hay que considerarlo en ningún caso como un ejemplo para las otras normas.

El Grupo de Trabajo sugirió que se elaborara un cuestionario o un modelo proforma destinado a recabar las opiniones de los países miembros. India cotejará luego la información proporcionada por éstos y preparará un documento de trabajo que será examinado por

la Comisión en su próximo período de sesiones. Los países miembros de la región de Asia deberán examinar en grupo dicho documento durante el período de sesiones y presentar sus observaciones a la Comisión.

El Grupo de Trabajo preparó un calendario de ejecución de las actividades.

Calendario para obtener información con respecto a las características facultativas de las normas para frutas y hortalizas:

1. Cada uno de los países, a saber, Malasia, Tailandia, Filipinas e India enviará sus sugerencias con respecto al formato del cuestionario a los otros tres países y a la FAO, Roma, para el final de marzo de 1984.
2. Cada país remitirá sus opiniones con respecto al formato propuesto por los otros países a la FAO, Roma, para el final de mayo de 1984.
3. La FAO enviará a la India todo el material antes mencionado para que complete el cuestionario a la luz de las observaciones recibidas.
4. El cuestionario definitivo elaborado por la India se distribuirá a todos los países miembros de la región, a fin de obtener sus opiniones por conducto de la FAO, Roma, para el final de septiembre de 1984.
5. Las informaciones recibidas por la FAO, Roma, se enviarán a la India a fines de diciembre de 1984 para el cotejo de los datos y la preparación del documento de trabajo.
6. La India distribuirá el documento de trabajo con los datos a todos los Estados Miembros por conducto de la FAO, Roma, a fines de febrero de 1985 para su información y para que sea examinado durante el 169 período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

PRIMERA REUNION DEL GRUPO DE PAISES EN DESARROLLO DE ASIA  
INTERESADOS EN PROBLEMAS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Phetchaburi, Tailandia, 24-27 de Febrero de 1984

Sinopsis

La reunión fue inaugurada por el Excelentísimo señor Narong Wongwan, Ministro de Agricultura y Cooperativas de Tailandia, y presidida por el Dr. Prayoon Deema, Inspector General del Ministerio de Agricultura y Cooperativas de Tailandia.

Asistieron a la reunión delegados y observadores de la India, Japón, Kuwait, Malasia, la República Popular de China, Filipinas, Corea, Nepal, República de Corea y Tailandia.

El Grupo aprobó una resolución sobre la aceptación de los LMRs y LREs del Codex por los gobiernos, y acordó que se la presentara al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en su próxima reunión, para que fuera ratificada y aprobada luego por la Comisión del Codex Alimentarius.

Para el texto de la Resolución, véase el Apéndice V del Proyecto de Informe (Documento de sala de conferencia No. 9)

El Grupo respaldó la elaboración de un Código de Conducta para la distribución y el uso de plaguicidas e instó a las organizaciones internacionales a desplegar esfuerzos en ese sentido.

El Grupo formuló las siguientes observaciones/recomendaciones:

RECOMENDACIONES:

Obtención de datos sobre residuos a partir de ensayos supervisados

Tomando nota de las analogías existentes en las condiciones vigentes dentro de la región, el Grupo recomendó que se instara a los gobiernos a emprender estudios en colaboración encaminados a producir datos sobre residuos mediante ensayos supervisados efectuados sobre el terreno con arreglo a las buenas prácticas agrícolas, para plaguicidas de interés común en la región. Dicha iniciativa permite la participación activa de los países en desarrollo de la región en el proceso de establecimiento de LMRs y de LREs del Codex, y asegura que los límites del Codex sean apropiados a las situaciones de dichos países.

Asistencia técnica prestada por la industria

Tomando nota y apreciando la asignación actual de recursos de la industria para la promoción del uso inocuo y eficaz de plaguicidas en los países en desarrollo, el Grupo recomendó vivamente a la GIFAP que examinara su actual asistencia a los países en desarrollo en este sector y que estudiara seriamente la posibilidad de que se introdujera en la industria un plan "óbolo para plaguicidas" del orden, por ejemplo, del uno por ciento sobre las ventas totales de plaguicidas a países en desarrollo. Reconociendo que la demanda de plaguicidas está aumentando en los países en desarrollo, el Grupo opinó decididamente que sería oportuno que la industria hiciera un gesto del tipo propuesto anteriormente y creara un fondo especial que se destinara exclusivamente a la labor de control de los residuos de plaguicidas y de la calidad de éstos. El Grupo pidió a la GIFAP que examinara comprensivamente estas recomendaciones y estudiara con la FAO cómo y en qué medida podían satisfacerse estos deseos del Grupo.

Reforzamiento de la infraestructura de los países en desarrollo para la aplicación de los LMRs del Codex

Tomando nota de la necesidad de reforzar la infraestructura existente en los países en desarrollo para la aplicación de los LMRs del Codex, el Grupo recomendó que se estableciera un laboratorio regional de plaguicidas, principalmente para la capacitación del personal de laboratorio que trabaja en el sector del análisis de residuos y control de preparados plaguicidas. El laboratorio regional serviría también como punto de referencia que comprenda la investigación aplicada y la función de laboratorio de servicio para trabajos analíticos, especialmente para aquellos países de la región que no dispongan de servicios de laboratorio o dispongan sólo de un servicio limitado, y también como centro coordinador para estudios en colaboración sobre residuos de plaguicidas utilizados en condiciones de BPA en la región. El antedicho laboratorio regional debería establecerse

en Tailandia. Se espera que el Gobierno de Tailandia tome la iniciativa para hallar medios y maneras de asegurar el apoyo financiero y técnico para la creación del laboratorio regional. Se espera también que los Estados Miembros de la región contribuyan activamente a tales esfuerzos.

Tomando nota de la urgente necesidad de personal capacitado en el análisis de residuos en muchos países de la región, el Grupo recomendó que la red regional de producción, comercialización y control de plaguicidas, que actualmente se está interesando por los problemas de plaguicidas de los países de la región de Asia, considerara favorablemente la posibilidad de organizar un seminario práctico para formar personal en materia de análisis de residuos. Había que procurar también, a este propósito, que las autoridades encargadas del registro de plaguicidas colaboraran con las que se ocupaban del análisis de plaguicidas en los alimentos. El Grupo recomendó asimismo que el seminario práctico se celebrara en Tailandia.

#### Evaluación de nuevos plaguicidas utilizados en la región

El Grupo expresó la opinión de que era necesario proceder a la evaluación toxicológica y al establecimiento de LMRs para los plaguicidas de uso general en la región a través de los mecanismos de la JMPR/CCPR.

#### Medidas adoptadas sobre la base de las recomendaciones del Grupo de Trabajo sobre problemas de residuos de plaguicidas en los países en desarrollo

El Grupo tomó nota con satisfacción de que varios Estados Miembros, así como la FAO y la OMS, habían adoptado ya algunas medidas, y expresó la opinión de que era necesario actualizar periódicamente las recomendaciones.

#### Próximas reuniones del Grupo

El Grupo recomendó que se celebraran periódicamente reuniones del Grupo de Países en Desarrollo de Asia Interesados en Problemas de Residuos de Plaguicidas conjuntamente con las reuniones del Comité Coordinador para Asia, que se reúne cada dos años. De este modo se lograría la asistencia del mayor número posible de delegados, así como su participación activa.

- - - - -

### APENDICE V

#### Resolución sobre la inocuidad de los alimentos

El Comité Coordinador Regional para Asia de la Comisión del Codex Alimentarius, en su cuarta reunión, celebrada en 1984, en Tailandia:

- habiendo examinado el documento CX/ASIA 84/7 sobre el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos, Ginebra, 1983;
- reconociendo la función crucial de los alimentos inocuos en el logro de la meta social de los Estados Miembros y de la OMS, a saber, "salud para todos para el año 2000";
- reconociendo el hecho de que las enfermedades transmitidas por los alimentos, que se manifiestan a menudo en forma de diarrea aguda, contribuyen de manera considerable a aumentar las tasas de mortalidad y morbilidad, especialmente en los países en desarrollo;
- reconociendo el hecho de que las autoridades sanitarias con frecuencia no valoran suficientemente el enorme significado que tienen para la salud pública las enfermedades transmitidas por los alimentos;
- reconociendo las considerables pérdidas económicas y las importantes consecuencias sociales debidas a la contaminación de los alimentos;

1. RECOMIENDA a los gobiernos de los países que:
  - i) evalúen las necesidades nacionales de seguir mejorando la inocuidad de los alimentos;
  - ii) aumenten la inocuidad de los alimentos integrando el control de éste en el sistema de atención primaria de la salud, así como en el sistema de producción y distribución de los alimentos. Las personas que trabajan en dichos programas deben estar informadas del papel desempeñado por los alimentos como vehículo importante de enfermedades diarreicas y de otro tipo, y sobre las medidas apropiadas de intervención;
  - iii) establezcan un sistema eficaz de coordinación y colaboración entre los ministerios competentes y las otras autoridades, en materia de inocuidad de los alimentos;

2. SOLICITA a la FAO y a la OMS que sigan prestando apoyo a los gobiernos en la elaboración y el mejoramiento de programas nacionales integrados para la inocuidad de los alimentos, mediante:
  - i) la cooperación en la evaluación de las necesidades nacionales;
  - ii) la cooperación en la elaboración de planes de acción nacionales encaminados a reducir la morbilidad y la mortalidad debidas a enfermedades transmitidas por los alimentos, así como las pérdidas alimentarias;
  - iii) la cooperación en la formulación y el establecimiento de directrices para la integración de la inocuidad de los alimentos en el sistema de atención primaria de la salud, incluyendo la realización de estudios piloto para la formulación de tales directrices;
  - iv) la cooperación consistente en facilitar materiales didácticos sobre inocuidad de los alimentos destinados al público en general;
  - v) la cooperación en la capacitación del personal que participa en el programa.
3. Los países, así como la FAO y la OMS, deberán informar en la próxima reunión del Comité Coordinador Regional para Asia de la Comisión del Codex Alimentarius sobre los progresos efectuados en la aplicación de las disposiciones contenidas en la presente Resolución.

- - - - -

APENDICE VI

Declaración de la Delegación de la República Popular de China  
en la  
Cuarta Reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia

Sr. Presidente, señoras y señores:

Es para nosotros un gran honor asistir en calidad de observadores a la cuarta reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia.

En primer lugar, quisiera aprovechar la oportunidad para expresar nuestro agradecimiento al Comité Coordinador del Codex para Asia por habernos invitado a esta reunión, y agradecer también a nuestros anfitriones y al Profesor Bhumiratana por su cordial hospitalidad, y a los amigos de todos los países por su cooperación y amistad.

El objetivo del control de la inocuidad de los alimentos y de la formulación de normas de higiene de los alimentos es garantizar a los consumidores productos sanos y de buena calidad y protegerlos de los nocivos, a fin de mejorar su estado de salud. Como dice un antiguo refrán chino, "alimentar a la gente es lo más importante en este mundo". Es pues esencial llevar a cabo un control de la inocuidad de los alimentos y elaborar normas de higiene. Desde la fundación de la República Popular de China, se ha establecido un sistema de control de la inocuidad que va desde el gobierno central hasta distintos niveles de los gobiernos locales, y se han elaborado y puesto en práctica varios reglamentos de higiene de los alimentos, así como normas de calidad e higiene para distintos productos alimenticios. Sobre la base de lo que ya se había hecho, en noviembre de 1982 se aprobó una ley provisional de inocuidad de los alimentos, que entró en vigor el 19 de julio de 1983. Esta es la primera ley sobre este tema que se promulga en China. Estamos convencidos de que su aplicación mejorará el trabajo de control de la inocuidad y la elaboración de normas de higiene de los alimentos en China, y de que promoverá además el desarrollo del comercio internacional de alimentos.

En China, el Ministerio de Sanidad Pública se encarga de la promulgación de las normas de higiene de los alimentos. Existe un Comité Técnico para las normas nacionales de higiene, perteneciente al Ministerio de Sanidad Pública, que se ocupa de todos los tipos de normas de higiene, entre ellas, las normas de higiene de los alimentos, las normas para el uso de aditivos alimentarios, las tolerancias de residuos de plaguicidas en los alimentos, etc. El Instituto de Control e Inspección de la Inocuidad de los Alimentos, bajo la dirección del Centro Nacional de Medicina Preventiva de China, es la autoridad competente encargada de organizar el estudio y la redacción de las normas de higiene de los alimentos. El control del uso de aditivos alimentarios corre a cargo del Comité Técnico de Normalización de los Aditivos Alimentarios, organizado conjuntamente por varios ministerios. El Ministerio de Sanidad Pública desempeña un papel primordial en esta Organización. El Comité Nacional de Evaluación de los Plaguicidas se encarga de examinar los datos disponibles sobre los plaguicidas y de llevar el registro de

estos últimos, ya sean de producción nacional o importados. La Administración Estatal para la Inspección de Productos Básicos Importados y Exportados de la República Popular de China se ocupa de la inspección de la inocuidad de los alimentos exportados. Estos últimos están todos sujetos a una inspección rigurosa. Deben satisfacer los requisitos del contrato comercial y ajustarse, además, a la legislación sobre higiene de los alimentos de los países importadores.

Hasta la fecha, hemos promulgado, y han entrado en vigor, normas de higiene para 80 tipos de productos alimenticios divididos en 18 categorías, con los reglamentos relativos. Dichas normas están formuladas sobre la base de más de 50 000 datos de determinación de muestras.

Para reforzar el control de la inocuidad y la inspección alimentaria, se ha establecido a lo largo de todo el país un sistema de inspectores de inocuidad de los alimentos. Habrá un inspector por cada 20 000 a 30 000 personas.

Deseamos expresar nuestro agradecimiento por los considerables esfuerzos realizados por la FAO, la OMS, la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Coordinador del Codex para Asia para proteger la salud de los consumidores y promover el comercio internacional. Deseamos asimismo expresar nuestro respaldo a su labor y contribuir como mejor podamos a la realización de actividades relacionadas con el control de la inocuidad de los alimentos y con las normas alimentarias.

Consideramos que debería coordinarse la elaboración de normas alimentarias internacionales unificadas, ajustándolas con arreglo a las condiciones prácticas vigentes en cada país. Nuestra opinión básica al respecto es que tales normas deberían basarse en datos científicos adecuados, ser prácticas y realistas y contener criterios que no sean ni demasiado exigentes ni demasiado bajos. Creemos que las normas alimentarias formuladas de acuerdo con dichos principios encontrarán una amplia aceptación.

Señor Presidente, esta es la primera vez que asistimos a una reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. Hemos adquirido una comprensión mucho mayor de dicho Comité y de la labor efectuada por los países miembros para la formulación de normas alimentarias. Estamos convencidos de que después de este excelente comienzo tendremos nuevas oportunidades para intercambiar información y experiencia con nuestros colegas de esta región y para trabajar en conjunto para mejorar la labor nacional e internacional en materia de control de la inocuidad y de elaboración de normas alimentarias. Esperamos entrar a formar parte de la Comisión del Codex Alimentarius en un futuro próximo.

Para terminar, felicitamos a todos por el éxito de esta reunión y deseamos a todos los países una vida próspera y feliz.

Gracias, Señor Presidente.

Gracias, amigos.

- - - - -

## APENDICE VII

### CTPD DENTRO DE LA ASOCIACION DE NACIONES DEL ASIA SUDORIENTAL (ANAS)

#### 1. Grupo de Trabajo de la ANAS sobre Investigación y Desarrollo de la Tecnología de los Alimentos

Los proyectos del Grupo de Trabajo de la ANAS sobre Investigación y Desarrollo de la Tecnología de los Alimentos, financiados por el Gobierno Australiano en el marco del Programa de Cooperación Económica entre Australia y la ANAS tienen los siguientes objetivos:

1. Promover el desarrollo de tecnologías e industrias de elaboración de alimentos en la región de la ANAS;
2. Mejorar la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios de la ANAS;
3. Aumentar la utilización de materias primas alimenticias locales para los mercados locales y de exportación; y
4. Facilitar la transferencia de tecnologías de elaboración de alimentos mediante ensayos piloto y difusión de la información.

Para lograr estos objetivos, se están efectuando cuatro proyectos en común, que se encuentran actualmente en distintas fases de ejecución. Estos son:

1. La evaluación de la calidad e inocuidad de los productos alimenticios de la ANAS;
2. El análisis de la composición y las características de los alimentos;
3. El mejoramiento de la utilización de las materias primas alimenticias locales; y
4. El mejoramiento de la tecnología de elaboración de productos alimenticios de la ANAS.

Se han tomado medidas importantes para establecer servicios y métodos destinados a la evaluación de la calidad e inocuidad de los productos alimenticios de la región. Se está trabajando en los siguientes análisis: aflatoxinas, nitratos y nitrosamina, compuestos carcinogénicos, metales pesados, calidad microbiana y vitaminas.

La información básica sobre la composición y las características de los alimentos de la región de la ANAS proporcionará una base científica para la elaboración de los alimentos y el desarrollo y/o mejoramiento del potencial de mercado de los productos alimenticios de la ANAS.

Aunque el proyecto comenzó sólo un año y medio atrás, se han adoptado disposiciones para establecer una infraestructura de investigación destinada a mejorar la calidad y las posibilidades de comercialización de los productos alimenticios de la ANAS. Recientemente, el Grupo de Trabajo de la ANAS sobre Investigación y Desarrollo de la Tecnología de los Alimentos acordó iniciar un proyecto en común sobre la elaboración de normas alimentarias para la región de la ANAS y ha creado un grupo de trabajo especial para este propósito.

## 2. Proyecto sobre Proteínas de la ANAS

El Proyecto sobre Proteínas de la ANAS (1975-1984) es un proyecto cooperativo coordinado por el Subcomité sobre Proteínas de la Asociación, presidido por el Profesor Amara Bhumiratana. Este es uno de los subcomités del Comité de Ciencia y Tecnología de la ANAS. En el proyecto participan los cinco países miembros de la Asociación, a saber, Indonesia, Malasia, Filipinas, Singapur y Tailandia, y el Gobierno australiano ha aportado fondos en virtud del Programa de Cooperación Económica entre Australia y la ANAS.

El proyecto tiene por objetivo resolver los problemas comunes de la región de la ANAS, es decir, i) la malnutrición proteico-calórica, y ii) la necesidad de reforzar la capacidad científica y tecnológica de los Estados Miembros de la Asociación mediante esfuerzos cooperativos.

El alcance del proyecto incluye: i) la producción de alimentos ricos en proteínas y de bajo costo, en el campo de los alimentos de destete para niños de pecho fabricados mediante técnicas de cocción por extrusión, así como en el campo del mejoramiento de los alimentos fermentados tradicionales, como el tempe, oncom, y salsas y productos afines, ii) la evaluación de los productos elaborados (o sea, ensayos químicos, biológicos, clínicos y sobre el terreno); y iii) la recolección, identificación y selección de los cultivos microbianos utilizados para la fabricación de alimentos fermentados de alto contenido proteínico. El proyecto se ocupa también de la ejecución de actividades de investigación y desarrollo y de la difusión de sus resultados, tanto en el plano nacional como a nivel de la ANAS. Se han organizado diversos seminarios de la ANAS y cursillos prácticos de capacitación en materia de alimentos ricos en proteína y de bajo costo, fermentación de sustrato sólido, procedimiento de extrusión, salsa picante de soja, hábitos alimentarios y técnicas de análisis de los alimentos.

El Proyecto sobre Proteínas de la ANAS no sólo ha promovido la labor cooperativa a nivel regional, sino que además ha fomentado la creación de redes a nivel nacional. Se espera que las experiencias realizadas a través de este tipo de esfuerzo cooperativo puedan continuar y desarrollarse ulteriormente para resolver otros problemas que aquejan no sólo a los países de la ANAS sino también a toda la región asiática.

## 3. Proyecto de la ANAS sobre materiales alimentarios de desecho

El Proyecto de la ANAS sobre Ordenación y Utilización de Materiales Alimentarios de Desecho fue concebido por el Subcomité sobre Proteínas de la ANAS. Inició en 1980 y ha sido administrado por el Grupo de Trabajo de la ANAS sobre Materiales Alimentarios de Desecho, presidido por el Profesor Oei Ban Liang de Indonesia. Es uno de los proyectos emprendidos en el ámbito del Programa de Cooperación Económica entre Australia y la ANAS.



El principal objetivo del proyecto es desarrollar tecnologías y productos útiles para la lucha contra la contaminación mediante la utilización de desechos o residuos líquidos de alimentos, en particular, los generados en grandes cantidades en los establecimientos de elaboración de alimentos. Entre los que se han identificado como prioritarios en la región de la ANAS figuran los desechos y residuos líquidos de las fábricas de aceite de palma, las aguas residuales y los desechos del coco, los desechos de la elaboración del pescado y del marisco, el badazo de tapioca/yuca, los residuos líquidos de bebidas analcohólicas, los desechos de las piñas y las bananas, etc. Se ha obtenido un cierto éxito en la aplicación de técnicas de osmosis invertida y de ultrafiltración a los residuos líquidos de alimentos, como el agua del coco, los desechos de las piñas, el agua residual de las bebidas analcohólicas y los residuos líquidos de las fábricas de aceite de palma. Se han elaborado tecnologías para la utilización de determinados desechos de alimentos en la producción de piensos y de productos alimenticios. Análogamente, se han aplicado técnicas de fermentación para la producción de otros productos industriales útiles, como el ácido acético, el ácido cítrico y otros ácidos orgánicos, levaduras, enzimas, antibióticos, vitaminas y biogas.

El Grupo de Trabajo se reúne periódicamente para evaluar los resultados de las investigaciones. Aparte de las actividades de investigación y desarrollo, el proyecto incluye también cursos de capacitación y visitas de estudio. Actualmente se encuentra en su cuarto año de ejecución, y los esfuerzos de investigación están dirigidos hacia la evaluación de la calidad de los productos, incluidos los alimentos elaborados en el ámbito del proyecto, y hacia el desarrollo de las tecnologías que ofrecen buenas perspectivas. Se ha creado un cierto tipo de vinculación con las industrias interesadas. La transferencia de tecnologías es, pues, otro aspecto importante del proyecto. La duración prevista de éste es de otros cuatro años.